

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 35

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. 35 28. 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
Einzelnnummer Fr. 1.20

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

Gelesen — und dabei gedacht...

Von Franz Dietrich

Bei Durchsicht von Tages- und Fachzeitungen konnte der touristisch interessierte Leser in letzter Zeit auf einige sehr bemerkenswerte Mitteilungen stossen. Einige Beispiele:

• Der österreichische Handelsminister Staribacher gibt der Presse im Juli bekannt: «Hochrechnung ergibt 10,1 Prozent mehr Nachtungen im ersten Halbjahr.»

... und dabei gedacht: Donnerwetter — die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft verfügt bereits im Juli mittels Hochrechnung über die Zahlen des ersten Halbjahres. Selbstverständlich erheben Hochrechnungen keinen Anspruch auf absolute Zuverlässigkeit, doch sind sie für die Beurteilung der Lage und für rasche Entschlüsse von grossem Wert. Zugegeben — die Zahlen des Eidgenössischen Statistischen Amtes sind äusserst zuverlässig, aber sie stehen zu spät zur Verfügung — gerade in einer Zeit der Rezession. Es wäre mehr als wünschenswert, die Möglichkeiten des Einsatzes von Hochrechnungen auch für schweizerische Verhältnisse ernsthaft zu prüfen.

... und weiter dabei gedacht: die Rechnung der österreichischen Regierung scheint aufzugehen. Bei ersten Anzeichen eines Rückganges im Tourismus wurden die Kredite für die Fremdenverkehrswerbung durch den Staat massiv erhöht. Der schweizerische Tourismus hingegen hat froh und dankbar aufgetaumt, dass die bereits gesprochenen Kredite wenigstens nicht gekürzt wurden...

• Bei gleicher Gelegenheit betonte Minister Staribacher, dass schon seit 1970 kontinuierliche und konsequente Marktforschung im In- und Ausland vorgenommen werde.

... und dabei gedacht: selbstverständlich tun die Agenturen der Schweizerischen Verkehrszentrale ihr Möglichstes, um über die Trends zu berichten — die Mittel der SVZ erlauben es nicht, kostspielige Marktforschung zu betreiben. In Österreich, wo selbstverständlich die Regierung für solche Ausgaben aufkommt, denkt man darüber anders und man könnte leicht auf die etwas bösartige Frage kommen, was wohl mehr wert sei: die absolut zuverlässige, aber reichlich spät erscheinende helvetische Statistik oder die kontinuierliche, konsequente Marktforschung der Österreicher, kombiniert mit raschen Hochrechnungen...

• Es ist vielleicht interessant, zu wissen, was die Marktforschung der Österreicher für den Schweizer Markt zum Teil ergeben hat: «Vermisst wird in der Schweiz vielfach eine Winterwerbung österreichischer Regionen — die Anfragen deuten darauf hin, dass die Schweizer in stärkerem Masse für Wintersport- beziehungsweise Winter-

kurortaufenthalte in Oesterreich zu gewinnen wäre. Bei den bereits österreichfreundlichen Reisebüros ist ein zunehmendes Interesse feststellbar, weniger für Einzelreisende als für Gruppen. Unsere österreichischen Freunde werden es nicht verübeln, wenn wir in diesem Zusammenhang an den historischen Spruch «Hütet Euch am Morgarten...» erinnert werden.

• Und nochmals Österreich: das Handelsministerium und das Wirtschaftsförderungsinstitut haben die Förderung einer grossen Rationalisierungsaktion für die Wirtschaft geplant, deren Kostenumfang mit 20 Millionen Schilling festgelegt wurde. Den Fremdenverkehrsbetrieben wurde für eine Beratungsaktion Priorität eingeräumt. Die Aktion ist mit 3,5 Millionen Schilling dotiert. Durch diese Aktion soll jenen Betrieben, die auf Grund von Rückgängen im Fremdenverkehr in Schwierigkeiten geraten sind, in technischer, organisatorischer und betriebswirtschaftlicher Hinsicht geholfen werden. Die Beratungen sind selbstverständlich kostenlos.

... und dabei gedacht: haben wir gottseidank nicht nötig. Betriebsberatung erhalten wir von Fritz Frey, Bürgenstock, im «Blick» gratis geliefert: mehr leisten — wieder a d'Säck und chrampfen! (sofern «Blick» korrekt zitiert...)

• Aber auch in der Schweiz tut sich einiges. Die vorbereitende Kommission des Ständerates hat die Botschaft des Bundesrates über die Statuten der Weltorganisation für Tourismus (WTO) behandelt. Die Kommission empfiehlt dem Rat, die Vorlage zu genehmigen.

Der Bundesrat erachtet den Beitritt der Schweiz zur WTO als notwendig. Unser Fremdenverkehr, der wesentlich zu einer ausgeglichenen Zahlungsbilanz beitrage, sei stark auslandabhängig und auf internationale Zusammenarbeit angewiesen, heisst es in der im Juni veröffentlichten Botschaft. Die WTO hat für 1976 ein Budget von 6,5 Millionen Franken, zu dem die Schweiz voraussichtlich Fr. 160.000 — als Mitgliederbeitrag wird beisteuern müssen.

... und dabei gedacht: die Arbeit der WTO wird nicht besser und nicht schlechter sein als die Arbeit aller Weltorganisationen. Natürlich müssen wir dabei sein — nur eines könnte einen mit Bitterkeit erfüllen: man ist offenbar ohne weiteres bereit, der WTO anfänglich 160.000 Fr. — später selbstverständlich mehr — zur Verfügung zu stellen, während man mit der Dachorganisation unserer Fremdenverkehrswirtschaft, nämlich mit dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband, anders umspringt und dieses wichtige Organ — «das kleine Ministerium für Tourismus» — durch unverständliche behördliche Knausrigkeit in ernsthafte finanzielle Schwierigkeiten gebracht hat.

Auch an solche Dinge sollten wir denken, wenn wir daran gehen, unser Parlament für die nächsten vier Jahre zu bestellen. Wir brauchen Männer in den Eidgenössischen Räten, welche auch wirtschaftspolitisch in Prioritäten zu denken vermögen... und sich beim Denken vielleicht denken, nicht Landwirtschaft und Exportwirtschaft existiere in der Schweiz auch noch ein ziemlich blühender Fremdenverkehr. Lasst uns auch in diesem Sinne die Liste der Kandidaten kritisch durchsehen.



Retour au pays en bordure des routes helvétiques... que l'on a dit très inhospitalières en ce qui concerne ce moyen de transport! Adieu ou au revoir la Suisse? (ASL)

Le bilan du tourisme en Suisse pendant l'hiver 1974/75

Ces touristes qui viennent au froid

Le Bureau fédéral de statistique vient de publier les résultats détaillés du mouvement hôtelier en Suisse au cours du semestre d'hiver 1974/75. La régression que l'on constate depuis l'été 1973 s'est en effet poursuivie durant cette période, puisqu'elle a atteint 3 % par rapport au semestre précédent, l'hôtellerie ayant enregistré 12,936 millions de nuitées, ce qui représente une diminution de 408 700 nuitées.

Cependant, la récession économique qui sévit dans les pays de nos principaux clients, le renchérissement du franc suisse (11 % depuis l'hiver 1973/74), l'inflation et les hausses de prix, le ralentissement de la conjoncture intérieure n'auront exercé, sur la saison d'hiver, qu'une influence réduite. La position concurrentielle plus favorable du tourisme hivernal s'est de nouveau confirmée sur le marché européen des vacances.

Moins d'affaires = moins de Suisses

Pour la première fois depuis le début de l'évolution récessive de l'année 1973, les flux étrangers ne sont plus les seuls à être en baisse. La demande intérieure, au regard du semestre d'hiver de 1973/74, s'est repliée de 31/2 %. La diminution est due principalement à une forte réduction des séjours pour motifs professionnels. L'affluence des hôtes permanents exerçant une profession, par exemple, a perdu plus d'un cinquième de l'importance qu'elle avait en 1973/74; si l'on excepte cette fréquentation, le fléchissement du nombre des nuitées des hôtes du pays n'est plus que de 1 %. Le ralentissement de l'activité économique qui se manifeste en Suisse a donc également nu à ses séjours de vacances de nos compatriotes. La perspective des revenus futurs étant devenue incertaine, il est possible, qu'ici et là, on ait renoncé à prendre une seconde période de vacances en hiver, particulièrement parce que, en cette saison, d'une manière générale, les dépenses sont plus importantes qu'en été.

• La demande extérieure, elle aussi, a diminué de 2,5 %, en particulier pour les raisons invoquées au début de cet article, coût du franc suisse y compris.

Les Allemands: 36,4 % de la clientèle

La diminution de la demande extérieure est due presque exclusivement aux pays dont les flux touristiques étaient en forte régression l'hiver de 1973/74, soit à la France (-10 1/2 %), aux Etats-Unis d'Amé-

rique (-13 %), à la Grande-Bretagne (-14 1/2 %) et à l'Italie (-16 %).

Le recul de l'apport de l'étranger a cependant été moins sensible grâce à un nouveau surcroît des Allemands qui furent de 3 % plus nombreux qu'une année auparavant. Mais il y eut également un plus grand nombre d'hôtes de Belgique (+ 2 %), des Pays-Bas (+ 3 1/2 %), du Japon (+ 4 1/2 %), du Danemark (+ 10 %), de l'Union soviétique (+ 27 %), d'Israël (+ 34 %) et d'Argentine (+ 50 %).

Les Allemands, en inscrivant à leur actif 2,70 millions de nuitées, ont prédominé tous les groupes d'hôtes étrangers. Loin derrière eux, suivent les Français (0,95 million), les Belges (0,62), les Nord-Américains (0,5), les Britanniques (0,42), les Italiens (0,38) et les Néerlandais (0,35).

Les skieurs ne sont pas responsables de la régression

Au cours de ce dernier semestre d'hiver, les Allemands, les Belges et les Néerlandais se sont rendus principalement aux Grisons, les Français de préférence en Valais. Les Nord-Américains, les Britanniques et les Italiens sont descendus essentiellement dans les grandes villes du Plateau et des bords du Léman, puis, en second lieu, en Suisse centrale (Nord-Américains), dans l'Oberland bernois et les Grisons (Britanniques) et au Tessin (Italiens).

La régression de la fréquentation dont a souffert l'hôtellerie durant le semestre d'hiver de 1974/75, s'est concentrée, pour la moitié, dans les grandes villes qui, ensemble, accusent un déficit de 7 1/2 % du nombre des nuitées comparativement à l'hiver précédent. Un dixième des pertes globales a été ressenti dans les contrées de tourisme printanier sises au bord des lacs (-3 %), tandis que les régions de sports d'hiver ne présentaient qu'un fléchissement minime (-0,3 %). Un tiers du recul total est donc allé aux autres zones (-6 %).

Des régions plus ou moins heureuses

A l'échelon des régions, l'évolution de la demande a été très différenciée. En Suisse centrale (+ 8 %), le niveau atteint l'année précédente a été dépassé grâce aux cours de méditation qui se sont déroulés dans des stations des rives du lac des Quatre-Cantons et auxquels participaient surtout des étrangers. Les chiffres de nuitées relevés dans les stations de sports d'hiver du Valais (-1/2 %), des Grisons (-1 %), de l'Oberland bernois et des Alpes vaudoises (-2 % dans les 2 cas) ont été légèrement inférieurs aux résultats de l'hiver de 1973/74. Une nouvelle reprise de la demande à Lugano a permis de maintenir à un niveau relativement réduit le taux de régression du Tessin (-2 %). Des baisses de nuitées supérieures à la moyenne nationale ont été notées en Suisse orientale (-4 %), sur le Plateau (-7 %), dans le Jura (-8 %) et sur les bords du Léman (-11 %).

• Au cours de l'hiver 1974/75, le taux moyen d'occupation des lits a passé de 36 à 34,5 %. Quant au degré d'utilisation de la capacité réceptive, il s'est élevé à 41 % (-5 %) dans les grandes villes et à 50,3 % (+ 0,6 %) dans les régions de sports d'hiver.

• En moyenne saisonnière, l'hôtellerie suisse occupait 58 100 personnes; cet effectif est inférieur de 300 unités ou de 0,5 % à la moyenne enregistrée pendant l'hiver 1973/74.

• Au cours de ce dernier hiver, les établissements de cure ont dénombré 762 000 nuitées, les hôtels suisses représentant 79 % de la demande. Le total des nuitées s'est réduit de 2,5 %.

Aus dem Inhalt

Der neue Hotelführer wird	2
Guide des hôtels: du nouveau?	2
Krippendorf ohne Widerspruch	3
Guarda, das Schönste im ganzen Land	5
NOUS: De Suisse centrale en Romandie	7
Diners Club jubiliert	8
Le mariage de l'artisanat et de l'industrie	9
Streit um Spaniens Hotelpreise	10
Zeit für Delikatessen	11
Portugal: les yeux de l'Europe	12



September naht, der Weise spricht:
Was bin ich wild auf Wilgerich!

HOWEG

Arbeitsgruppe neuer Hotelführer:

Anträge formuliert

Die Gestalt des künftigen Hotelführers beginnt sich zu konkretisieren: An ihrer zweiten Sitzung hat die mit der Neugestaltung des Hotelführers betraute Arbeitsgruppe eine Reihe von Vorschlägen zuhanden des Zentralvorstands vorgebracht. Dabei konnte den Wünschen von Reiseveranstaltern und Gästen, wie sie durch eine Umfrage ermittelt worden sind, weitgehend Rechnung getragen werden.

Die unter dem Präsidium von Jean-Claude Bonvin stehende Arbeitsgruppe hatte sich an ihrer Sitzung vom 20. August über sechs Problemkomplexe zu äussern. An erster Stelle stand dabei die

Hotellklassifikation,

die auf der Wunschliste der befragten Gäste und Reisebüros ganz oben steht (70 % der befragten Gäste und über 80 % der Reisebüros halten eine Einteilung der Hotels in Kategorien für absolut unentbehrlich). Hier stellte sich vorab die Frage, wer eine solche Einteilung vornehmen und nach welchen Kriterien sie erfolgen soll. Die Diskussion ergab, dass weder staatliche Stellen noch die Verkehrszentrale oder regionale und lokale Verkehrsvereine diese Aufgabe übernehmen könnten; sondern dass der SHV über seine Sektionen in die Lücke springen muss. Da eine Einteilung durch geschulte Spezialisten aus Kostengründen im Moment nicht denkbar ist, empfiehlt die Arbeitsgruppe dem Zentralvorstand die Selbstbestimmung jedes Mitgliedes anhand eines vom SHV zu etablierenden einfachen Klassifizierungssystems.

Eines zu reden gab der Zusammenhang einer Klassifikation nach Komfortmerkmalen mit den Preisklassen. Dabei herrschte schliesslich die Auffassung vor, dass der SHV wohl den Komfortkategorien entsprechende Preisklassen empfehlen soll, dass der Hoteller die Preise jedoch frei wählen kann. Bei der Zahl der zu bildenden Kategorien einigte man sich auf fünf plus eine unterste Sparte «nicht klassiert» für die einfachsten Betriebe. Die Arbeitsgruppe schlägt somit eine Hotellklassifikation in fünf Komfortklassen mit Preisfreiheit vor, wobei sich die einzelnen Hoteller anhand eines Fragebogens selbst einzuordnen haben.

Zu diskutieren war sodann die Frage der

Auswahl der Ausgaben, Universalität.

Soll wie bisher nur ein Hotelführer oder deren zwei (für Einzelreisende und Reisebüros) geschaffen werden? Die Reisebüros hatten sich in der Befragung knapp für eine Trennung in zwei Auflagen ausgesprochen, die Fluggesellschaften hingegen (warum wohl?) mehrheitlich bloss für eine Ausgabe. Einig war sich die Arbeitsgruppe darin, dass der neue Hotelführer den Ansprüchen der Touristikbranche wie jenen des Einzelgastes entsprechen sollte. Sie beschloss jedoch, die Schaffung eines Zusatzführers vorzuschlagen, in welchem lediglich jene Hotels, die mit Reisebüros arbeiten wollen, mit Fact-Sheets vertreten sein könnten. Diese Angaben müssten vom SHV schematisiert werden. Die im «Zusatzführer» vertretenen Hotels wären im Standardführer besonders zu kennzeichnen.

Nur SHV-Mitglieder im Hotelführer?

laute die nächste Frage, bei deren Entscheidung Qualitäts- und verbandspolitische Argumente den Ausschlag gaben. So erwünscht es beispielsweise für die touristischen Regionen wäre, beim Druck des regionalen Hotelführers auf einen sämtlichen Hoteller enthaltenden nationalen Führer zurückgreifen zu können, so gross sind die Bedenken des SHV, einfach jeden Betrieb, ungeachtet seiner Qualität oder der seines Besitzers zu empfehlen. Der SHV

wird jedoch bei der Datenerhebung mit den regionalen und lokalen Verkehrsvereinen zusammenarbeiten. Die

Geltungsdauer

des neuen Hotelführers war rasch ausdiskutiert. Praktisch ist einzig eine einjährige Geltungsdauer, wobei der Herausgebertermin eher vorverschoben werden sollte. In der Frage der

Preisdarstellung

wurden die Wünsche der Reisebüros weitgehend berücksichtigt. Die Arbeitsgruppe entschied, die bisherige Darstellung (Preis pro Zimmer mit Frühstück und bei Vollpension pro Person) beizubehalten. Die Umfrage hatte hier kein eindeutiges Resultat ergeben, immerhin sprachen sich die ausländischen Reisebüros eher für Preisangaben pro Zimmer, die schweizerischen pro Person aus.

Sowohl Einzelgäste als auch Reisebüros ziehen eindeutig die Angabe von Minimalpreisen mit Zuschlägen vor und wünschen mehrheitlich statt einfachen Jahreschwankungsbreiten, wie sie heute beste-

hen, Festpreise für Saisonzeiten. Da Festpreise der unterschiedlichen Zimmerqualitäten vieler Hotels nicht Rechnung tragen, empfiehlt die Arbeitsgruppe ein enges Preisband für jede Saisonzeit. Die Saisonzeiten sind pro Ort genau zu definieren (von ... bis). – Weitere Abklärungen werden wohl nötig sein, um die Frage

Symbole oder Zahlen?

für die Angabe besonderer Merkmale für Lift, Hallenbad usw. zu lösen. Obwohl die Umfrage starke Präferenz für Symbole ergab, wird die Platz- und Lesbarkeitsfrage entschieden müssen. Die darzustellenden Merkmale sollen gemäss Resultaten der Umfrage und den Erfahrungen der Arbeitsgruppe angeordnet werden. Was die Form der

Termin

betrifft, so vertritt die Arbeitsgruppe die Ansicht, dass die notwendigen Vorbereitungen für die Herstellung des neuen Führers nicht bis Januar/Februar 1976 getroffen werden können. Der neue Hotelführer wird somit frühestens als Ausgabe 1978 erscheinen.

Inzwischen hat die Kommission «Marktforschung und Preisgestaltung» des SHV (ehemals Preisnormierungskommission) die Vorschläge der Arbeitsgruppe gebilligt. Als nächste Instanz wird sich der Zentralvorstand mit den Problemen befassen. Alsdann soll eine Vernehmlassung bei den Sektionen durchgeführt werden. Wir werden Sie weiter auf dem laufenden halten.

GFK

Eine neue Sektion in der Ostschweiz

Im Hotel Sternen Unterwasser fand am 21. August 1975 in Anwesenheit von Vertretern der Behörden, des Tourismus und der Presse die Gründung der Sektion Toggenburg-Rheintal-Liechtenstein des SHV statt. In den ersten Vorstand wurden gewählt: Rolf Rupp, Hotel Traube, Ebnat-Kappel als Präsident, Felix Real, Hotel Real Vaduz als Vizepräsident, die Herren Edi Reber, Hotel Sternen, Nessler, Georges Amstutz, Hotel Schwane, Wil, Arnold Walt, Hotel Hirschen, Wildhaus, als weitere Vorstandsmitglieder.

Der Direktor des SHV, Franz Dietrich, überbrachte die Glückwünsche des Zentralvorstandes und wies in seinem Kurzreferat vor allem auf die Aufgaben, Tätigkeiten und Möglichkeiten einer aktiven Sektion hin.

Die neugegründete Sektion umfasst folgende Gebiete: das Toggenburg mit anschliessender Umgebung, das St. Galler Rheintal (mit Ausnahme von Bad Ragaz)

und das Fürstentum Liechtenstein. Die Sektion zieht von Anfang an mit zwei Delegierten in die Delegiertenversammlung ein. Der Organisationsgrad der Hotellerie in der Ostschweiz wird durch diese Sektionsbildung erfreulich stark erhöht. Der SHV wünscht der neuen Sektion Erfolg und Gedeihen und freut sich auf enge Zusammenarbeit.

shv

Groupe de travail pour le nouveau Guide suisse des hôtels

Des idées nouvelles

Le futur Guide suisse des hôtels commence à prendre forme: le groupe de travail pour la nouvelle conception du Guide vient de se réunir pour la seconde fois et d'adopter toute une série de propositions à soumettre au comité central. Ces propositions tiennent énormément compte des désirs des hôtes et des organisateurs de voyages, désirs qu'il leur avait été possible d'exprimer auparavant en répondant à un questionnaire.

Placé sous la présidence de M. Jean-Claude Bonvin, le groupe de travail devait, lors de sa réunion du 20 août, prendre position sur six ensembles de problèmes.

Classification des hôtels

70% des hôtes interrogés et plus de 80% des agences de voyages considèrent que la classification des hôtels en catégories est absolument indispensable. La question primordiale était ici de savoir qui devait procéder à une telle classification, et quels critères il fallait appliquer pour ce faire. Il ressortit de la discussion que ni l'ONST, ni les organismes publics, ni non plus les offices de tourisme régionaux et locaux ne pouvaient se charger de cette tâche, mais que c'était à la SSH de prendre l'initiative par l'intermédiaire de ses sections. Comme il est pour l'instant impossible, pour des raisons financières, de faire appel à des spécialistes qualifiés en la matière, le groupe de travail recommande au comité central de faire établir cette classification par les intéressés eux-mêmes, et ceci sur la base d'un système de classement facile à comprendre que la SSH devra élaborer.

Il fut beaucoup question du rapport entre une classification établie selon des signes de confort et les catégories de prix. Le point de vue prédominant finalement selon lequel la SSH devait recommander aux catégories d'hôtels «confortables» d'appliquer des prix en conséquence, l'hôtelier pouvant toujours décider sur ce sujet en dernier ressort. Quant au nombre de catégories à établir, on s'accorda sur cinq, plus une rubrique de «non classés» pour les établissements les plus modestes.

Le groupe de travail recommande donc de classer les hôtels en cinq catégories établies selon des critères de confort, avec liberté concernant les prix, chaque hôtelier devant lui-même déterminer sa classification à l'aide d'un questionnaire.

Nombre des éditions, universalité du Guide

Faut-il, comme auparavant, publier un seul Guide, ou faut-il en publier deux (un pour les voyageurs individuels et un pour les agences de voyages)? Au cours de la consultation, les agences de voyages s'étaient faiblement prononcées en faveur d'une séparation en deux tirages, les compagnies d'aviation par contre (on se

demande bien pourquoi) se prononcèrent à la majorité en faveur d'une seule édition. Le groupe de travail s'accorda pour dire que le nouveau Guide devait satisfaire aussi bien les désirs de la branche touristique que ceux de la clientèle individuelle. C'est pourquoi il a décidé de proposer la création d'un Guide supplémentaire dans lequel ne seraient représentés que des fact-sheets que les hôtels désirant travailler avec les agences de voyages. Ces indications seraient à schématiser par la SSH. Le Guide standard devrait marquer d'un signe particulier les hôtels figurant dans ce «Guide supplémentaire».

Seulement des membres SSH dans le Guide?

Telle était la question suivante au sujet de laquelle la politique de l'association et des arguments concernant la qualité des hôtels à mentionner jouèrent un rôle décisif. S'il est par exemple souhaitable pour les régions touristiques de pouvoir, lors de l'impression des guides d'hôtels régionaux, se référer à un guide national contenant l'ensemble des hôtels, la SSH hésite beaucoup cependant à recommander l'importation quel établissement, sans tenir compte de sa qualité ou de la valeur de son propriétaire. La SSH travaillera toutefois en étroite collaboration avec les offices de tourisme régionaux et locaux en ce qui concerne l'enquête effectuée sur les hôtels.

Durée de validité

Le Guide ne peut être pratiquement utilisé qu'une année, la date de sa parution devant d'ailleurs être avancée.

Présentation des prix

En tenant largement compte des désirs des agences de voyages, le groupe de travail a décidé de maintenir la même présentation qu'auparavant (prix par chambre avec petit déjeuner et prix forfaitaire pour pension par personne). L'enquête n'a pas donné sur ce sujet de résultats très convaincants, les agences de voyages étrangères préférant que les prix soient indiqués par chambre, les suisses par personne.

Les clients individuels aussi bien que les agences de voyages se sont nettement déclarés en faveur de l'indication de prix minimaux avec suppléments et désirent clairement que soient mentionnés des prix

fixes pour les saisons, et non plus de simples «fluctuations de prix annuelles» comme c'est le cas actuellement. Les prix fixes ne tenant souvent pas compte de la différence de qualité des chambres de nombreux hôtels, le groupe de travail recommande une marge de variation des prix très étroite pour chaque saison. Les époques des saisons doivent être définies très exactement (du ... au) et selon les localités.

Symboles ou chiffres?

Ceci s'applique aux signes distinctifs particuliers pour ascenseur, piscines, etc. Bien que l'enquête ait révélé une très nette préférence pour les symboles, les questions de place et de lisibilité entrent également en jeu. Les signes qui seront adoptés dépendent des résultats de l'enquête et des expériences du groupe de travail.

Délais

Le groupe de travail est d'avis que les travaux préparatoires nécessaires à la réalisation du nouveau Guide ne pourront pas être achevés avant janvier/février 1976. Le nouveau Guide paraîtra donc au plus tôt en 1978.

La commission d'étude du marché et de formation des prix de la SSH (auparavant commission de réglementation des prix) a entretemps approuvé les propositions du groupe de travail. C'est maintenant au comité central de traiter de ces problèmes. Une procédure de consultation doit ensuite être introduite auprès des sections. Nous vous tiendrons au courant. Il sera certainement nécessaire d'avoir d'autres éclaircissements concernant cette question.



Personelles

30 Jahre Kurdirektor

Am 21. August 1945, ein Tag nach Schluss des Aktivdienstes, ist Peter Kasper als Direktor in die Dienste des Kur- und Verkehrsvereins St. Moritz eingetreten. Peter Kasper richtete von allem Anfang an seine ganze Fähigkeit auf die spezifischen Interessen des Welt-, Kur- und Sportplatzes aus, d.h. auf die zwei massgebenden Faktoren, die die Basis der Engadiner Metropole bilden: Fremdenverkehr und Sport. So holte man sich den gewiegten Fachmann dann ausserhalb der rein touristischen auch in sportliche Kreise.

Als einer der wenigen Praktiker wurde er als Mitglied in die internationale Vereinigung der wissenschaftlichen Fremdenverkehrs-Experten berufen. Seit mehreren Jahren ist er Präsident der wirtschaftswissenschaftlichen Kommission der internationalen Vereinigung für Balneologie und Klimatologie (FITEC). Peter Kasper ist Präsident des Verbandes Schweizer Badekurorte sowie Gründer einer schweizerischen Arbeitsgemeinschaft, der alle auf nationaler Ebene am Bäder- und Klimawesen interessierten Kreise angehören und bei der er nach wie vor federführend ist. Er gehört dem Vorstand der Schweizerischen Verkehrszentrale ebenso wie demjenigen des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und dem Vorstandsausschuss des Bündnerischen Verkehrsvereins an. Sein Urteil in Fremdenverkehrsfragen gilt viel, nicht nur im Inland.

Seinen Beruf bezeichnet der Jubilar nach wie vor als den schönsten, den man sich vorstellen kann, jedoch nur dann, wenn man ihn aus voller Ueberzeugung und als Hobby aufasse; denn er beansprucht den vollen Menschen und lasse keine freie Zeit für anderweitige Interessen. Wir gratulieren Kur- und Verkehrsdirektor Kasper zu seinem Jubiläum und wünschen ihm weiterhin viel Freude und Erfolg am und im Tourismus.

Jacques-A. Künzli übernahm am 1. August 1975 die Direktion des Hotels Alexandra-Palace in Arosa.

Bevor er diese neue Führungsaufgabe übernahm, leitete Herr J. A. Künzli während 3 Jahren das Zürich Continental Hotel und war anschliessend während anderthalb Jahren als Projekt- und General-Manager in Portugal tätig.

Einige Mitglieder vom Cercle des chefs de cuisine Zürich liessen es sich nicht nehmen, ihren berühmten Landsmann Eugène Kaufeler, Maître chef des cuisines vom Dorchester Hotel London anlässlich eines kurzen Aufenthaltes in Zürich gebührend zu ehren. Bekanntlich wurde der grosse Küchenchef vor wenigen Wochen an einem Galadiner in London für sein 50-Jahr-Jubiläum im bekannten Dorchester Hotel beinahe königlich gefeiert. Eugène Kaufeler steht immer noch an der Spitze der 120 Mitarbeiter zählenden Küchenbrigade vom Dorchester Hotel. Er hat für die Schweizer Gastlichkeit Wesentliches geleistet, und wir freuen uns über seinen weltweiten Erfolg.

Einführungskurs für Kochlehrlinge

Die Fachkommission für das Gastgewerbe des Kantons Zürich, Bolleystrasse 29, 8006 Zürich, führt im Oktober 1975 verschiedene Einführungskurse durch. Anmeldungsscheine können über Telefon 01 / 47 99 55 bezogen werden.

Die PTT geht zum Kunden

Am 14. August 1975 fand in Bern die Gründung einer «Kontaktgruppe Fernmeldedienste» statt.

Zweck dieser Kontaktgruppe ist ein enger Kontakt zwischen den Fernmeldediensten (Telefon, Telex, Datenübertragung, Funk) und ihren Kunden. Dieser Kontakt soll es gestatten, Bedürfnisse und Anliegen der Kunden zu erkennen und zu besprechen, Vorschläge der Fernmeldedienste auf ihre Auswirkung für die Kunden zu prüfen und die Kunden über Änderungen und Neuerungen rechtzeitig zu orientieren. Sie steht für alle Gebiete der Telefonie und Teleinformatik dem Direktor der Fernmeldedienste als beratendes und begutachtendes Organ zur Verfügung; sie arbeitet Empfehlungen aus, hat aber keine Entscheidungskompetenzen.

Die Mitgliedschaft in der Gruppe wurde auf 11 Kundenkreise beschränkt, u.a. die Hotellerie, welche durch Antonio Trippi, SHV, vertreten ist.

Probleme, Wünsche und Anregungen allgemeinen Charakters aus der Hotellerie können ihm gemeldet werden.

† Dr. Josef Charvat

Was Eingeweihte schon lange befürchten mussten, aber nie so recht glauben wollten, ist nun doch eingetroffen: Dr. Josef Charvat weilt nicht mehr unter uns. Alle, die mit Dr. Charvat zusammenarbeiten durften, werden sich des Verstorbenen stets lebend erinnern, allen voran als menschliches Vorbild, aber auch als ausserordentlich kompetenten Fremdenverkehrsfachmann. Dr. Josef Charvat war einer der Pioniere auf dem Gebiete der Fremdenverkehrsforschung, der sich zeitlebens für die wissenschaftliche Betrachtung des touristischen Phänomens einsetzte und der Tourismusforschung nachhaltige Impulse verliehen hat.

Einige wenige Merkpunkte aus seinem Wirken: Die Anfänge der fremdenverkehrswissenschaftlichen Tätigkeit J. Charvats lagen in der Zeit des Zweiten Weltkriegs, als er unter schwierigsten Bedingungen seine Dissertation zum Thema «Fremdenverkehrspolitik» schrieb. Nach Kriegsende gelang es Dr. Charvat, 1945 in Prag ein halbhoftiertes Forschungsinstitut für Fremdenverkehr aufzuziehen, dem er bis 1949 als Direktor vorstand. Bereits 1946 erhielt er ein Lektorat für Fremdenverkehr und Bäderwirtschaft an der Hochschule für Wirtschaftswissenschaften in Prag. Ein Jahr später legte er seine Habilitationsschrift «Konjunkturforschung im Fremdenverkehr» vor, die 1948 genehmigt wurde. Dann unterbrachen tragische Ereignisse im Gefolge der kommunistischen Machtergreifung in Prag seine bereits international verankerte vielfältige Tätigkeit für viele Jahre.

Auf das Jahr 1945 gehen Dr. Charvats Kontakte mit dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern und dessen damaligen Direktor, Prof. Krapf, zurück, aus denen sich eine intensive persönliche Freundschaft entwickelte. Nach dem schicksalhaften Ende des «Prager Frühlings» emigrierte J. Charvat 1968 in die Schweiz und wurde hier Leiter der Dokumentation des Berner Forschungsinstitutes (FIF). Dank seinem Wirken gilt die Institutsbibliothek heute als eine der vollständigsten Dokumentationen auf dem touristischen Fachgebiet. Besonders zu erwähnen bleibt die reiche publizistische Tätigkeit Dr. Charvats: er veröffentlichte in den letzten Jahren zwei vielbeachtete Werke über die Kurtaxe und über das Heilbäderwesen, verfasste regelmässig Artikel für Fachzeitschriften – auch für die Hotel-Revue –, wirkte als Mitarbeiter der Zeitschrift für Fremdenverkehr und war nicht zuletzt auch an der kürzlich veröffentlichten Prospektivstudie des Schweizer Hoteller-Vereins beteiligt.

hotel revue

Verlag Schweizer Hoteller-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe: Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion: Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnement: Paul Steiner, Dora Antoni, Otto Hadorn

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern

Tel. 031 / 25 72 72

Die publizierten Beiträge verpflichten den Autor.

WIR ENTLASTEN SIE
WIR HELFEN IHNEN

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

Berichten Sie uns für alle Treuhandarbeiten – wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!

TREUHANDSTELLE SHV
FIDUCIAIRE SSH

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

3000 Bern: Länggassstrasse 36
(031) 23 56 64

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

Turismo ticinese in ascesa:

Rimbocchiamo le maniche!

Le più recenti statistiche sul movimento turistico in Svizzera presentano dati particolarmente positivi e confortanti per il Ticino. Anche se, per il momento, non si hanno ancora a disposizione le cifre dei pernottamenti durante i mesi estivi, che sono sempre determinanti, agli effetti dell'andamento generale di un'annata, non è azzardato prevedere fin d'ora, proprio sulla scorta dei risultati conseguiti in quasi tutti i primi sei mesi dell'anno in corso, un risultato globale, a fine 1975, che avvalorerà le speranze di chi ritiene ormai prossimo un rilancio del movimento turistico ticinese.

Questa situazione torna a tutto onore di chi opera nel settore turistico. Lo sforzo fatto, negli ultimi tempi in modo speciale, dai responsabili dei vari enti turistici cantonali e regionali e dalle stesse autorità cantonali e comunali per elevare di qualità l'offerta turistica ticinese sta, dunque, dando i suoi frutti. Nello stesso tempo vengono premiati i sacrifici, spesso molto gravosi, che la classe alberghiera ticinese è andata assumendosi per adeguare la struttura ricettiva del cantone ad una richiesta turistica che è sempre più esigente, perché le odierne migliori condizioni di mobilità e di informazione la pongono nelle condizioni ideali di giudicare e confrontare le diverse stazioni turistiche.

Questa rivalutazione del Ticino come regione turistica di rilevante portata pone pure grossi problemi, che debbono essere tenuti ben presenti. Innanzitutto è più che mai necessario mantenere il senso della misura ed una giusta dose di prudenza, evitando di lasciarsi prendere la mano da un eccessivo ed immotivato ottimismo. Inoltre la lotta contro ogni forma di degradazione dell'ambiente e di inquinamento deve essere continuata con il massimo impegno e rigore. Autorità cantonali e comunali debbono saper adottare una politica dei trasporti e dei posteggi che tenga conto anche delle peculiari esigenze e necessità del turismo; e questa deve poi tradursi in misure concrete ed efficaci. Per quanto concerne, poi, le spese per infrastrutture turistiche bisogna saperle

assodato: questa campagna anti-rumore non basta a creare attorno ai nostri alberghi delle zone di tranquillità e di silenzio come i nostri ospiti desiderano, o meglio pretendono, ed a buon diritto.

Le misure repressive di polizia contro i fracassoni, le dimostrazioni pratiche con il barometro del rumore e il cartellone murale non bastano, anzi non possono risolvere il problema che tanto angustia chi opera nel settore turistico e che è quello di garantire agli ospiti del Ticino un soggiorno il più possibile tranquillo e distensivo. Il problema di fondo, da un punto di vista prettamente turistico, è di riuscire a creare delle vere isole di silenzio e di quiete – almeno in determinati orari, nelle zone che possono essere definite come alberghiere – mediante l'allontanamento del traffico motorizzato. Allontanamento che non deve essere necessariamente ed in tutti i casi totale e completo. In taluni luoghi basterà limitare il traffico ai veicoli dei dimoranti ed a

quelli di servizio, in altri si tratterà di proibire il transito dei veicoli pesanti, in altri ancora ci si potrà limitare a fissare orari di divieto di transito di tutti o di determinati veicoli a motore. Le misure possono essere molteplici e di diversa portata, elastiche o rigide secondo i casi, i luoghi, le necessità, ecc. Quel che importa è che si faccia qualcosa di più concreto di quanto non si è saputo o potuto fare in tutti questi anni per allontanare dalle zone alberghiere dei nostri centri turistici di maggior importanza i rumori più molesti ed inopportuni almeno durante le ore che dovrebbero essere destinate al riposo. Se i vari comuni, ai quali tocca questo compito, riusciranno ad operare in questo senso, il turismo ne trarrà un enorme vantaggio che si ripercuoterà immediatamente con effetti largamente positivi sulla economia comunale e cantonale. Anche per questo vale la pena di fare ogni sforzo anche se, soprattutto all'inizio, la strada da percorrere può sembrare tanto irta di ostacoli.

une renommée internationale. Les exposants étrangers se présentent cette fois aussi en nombre notablement plus élevé, notamment dans le secteur des grandes cuisines. L'industrie allemande qui prend de nouveau part individuellement au Salon a agrandi considérablement ses stands par rapport à 1973. On note pour la première fois la participation collective d'un important groupe d'exposants français.

Les PTT plus près de leur clientèle

Le 14 août 1975 a été créé à Berne un «groupe de contact pour les services des télécommunications».

Le but de ce groupe est d'établir des contacts plus étroits entre les services des télécommunications (téléphone, télé, transmission des données, radio) et leur clientèle. Cette prise de contact devrait permettre de prendre connaissance et de discuter des besoins et des désirs des clients, d'examiner les propositions des services des télécommunications et leurs conséquences pour les clients ainsi que d'informer en temps utile sur les changements et les nouveautés qui sont introduits.

Ce groupe est à la disposition du directeur des services des télécommunications pour tous les domaines de la téléphonie et de la téléinformatique, constituant ainsi un organe de consultation pouvant donner des avis d'experts: il élaborer des recommandations mais n'a pas de pouvoir de décision.

Le nombre des membres du groupe a été limité à 11 des différents clients des télécommunications dont l'hôtellerie, représentée par Monsieur Antonio Trippi de la SSH.

Monsieur Trippi prendra note de tous les problèmes, désirs et suggestions d'intérêt général touchant l'hôtellerie.

Forte participation étrangère à la prochaine IGEHO

Le 66 Salon international pour la restauration collective, l'hôtellerie et la restauration, IGEHO 75, qui se tiendra dans les halles de la Foire Suisse d'Echantillons, à Bâle, du 13 au 19 novembre, enregistre une nouvelle extension, ainsi qu'une internationalisation encore plus marquée de l'offre dans tous les secteurs, en particulier dans celui des équipements pour grandes cuisines et dans celui des denrées alimentaires et des boissons.

Avec quelque 500 exposants inscrits et plus de 20 000 m² de surface de stands occupés, les chiffres correspondants de 1973 étaient déjà nettement dépassés au milieu de juin, donc cinq mois avant l'ouverture du Salon. De même que lors de la dernière manifestation, en plus de tout le bâtiment D (Rosental) abritant les halles 22 à 25, les halles 11 à 13 du rez-de-chaussée du bâtiment C (à la grande horloge) seront occupées, le groupe des denrées alimentaires et des boissons étant

concentré dans le bâtiment C. La nouvelle halle 26, créée au rez-de-chaussée du parking de la Foire, et la galerie de la halle 23, aménagée en halle d'exposition, présentent des surfaces supplémentaires pour l'IGEHO de cette année. Indépendamment d'une forte participation de toutes les importantes entreprises industrielles et de services de la branche ainsi que des fournisseurs de denrées alimentaires du pays, qui confèrent un haut niveau à la manifestation et lui ont valu



Inte mit Herrn Professor Dr. Jost Krippendorf, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes (SFV) und Autor des Touristik-Bestsellers «Die Landschaftsfresser».

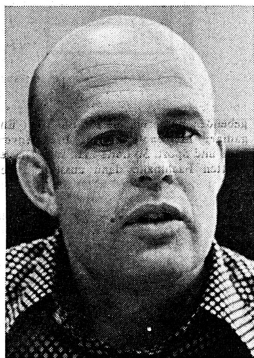
Niemand widerspricht...

Herr Professor Krippendorf, vor wenigen Monaten haben Sie Ihr bereits zum Bestseller avanciertes Werk «Die Landschaftsfresser» veröffentlicht. Die Tatsache, dass ein Verbandsdirektor es wagte, die Schwächen «im eigenen Hause» mit schonungsloser Offenheit anzuprangern, ist Ihnen selbst in Fremdenverkehrs-Fachkreisen hoch angerechnet worden. Sind Sie davon überrascht? Haben Sie nicht viel mehr mit lautscher Entrüstung und/oder scharfer Opposition gerechnet?

Offen gestanden habe ich, als ich mein Buch schrieb, nie an die Reaktionen gedacht, die es derart auslösen könnte. Auch nicht daran, ob ein Verbandsdirektor es sich erlauben dürfte, kritisch zu sein. Ich hatte lediglich das Problem im Auge und wollte es in einer Weise darstellen, die mir beste Gewähr versprach, dass es von möglichst breiten Kreisen zur Kenntnis genommen wird. Ob ich von den positiven Reaktionen der Fremdenverkehrskreise überrascht bin? Eigentlich nicht. Denn was ich darzustellen versucht habe, darf für den gewissenhaften und selbstkritischen «Fremdenverkehrsprofis» nichts visionär Neues sein, sondern es entspricht ganz einfach unumkehrbaren Tatsachen, die er ebenfalls kennt, auch wenn sie ihm vielleicht nicht immer in ihrer vollen Tragweite bewusst sind.

Die Weltwoche schreibt, Sie hätten mit Ihrem Buch dem Tourismus einen 360-Grad-Rundschlag verpasst, nach dem ein ganzer Wirtschaftszweig am Boden heckt. Auf der andern Seite betonen Sie im Jahresbericht 1974 des SFV: «Grundsätzlich bin ich optimistisch... Ich bin sogar der Auffassung, dass die Attraktivität des Ferienlandes Schweiz noch steigen wird. Unsere touristisch erschlossene Umwelt ist noch relativ intakt, die Ferienorte haben ihre Eigenart bewahrt...» Wie sind diese gegenläufigen Auffassungen zu erklären?

Der Weltwoche-Satz stand am Anfang einer ganzseitigen Reportage zu meinem Buch und der Journalist glaubte, damit zweifellos einen guten «Aufmerksamkeitsereger» gefunden zu haben. Dass mein Buch nicht gegen die Fremdenverkehrswirtschaft gerichtet ist, hat auch er gemerkt, wie seine im übrigen sehr gute Berichterstattung beweist. Ich glaube, dass es für alle Leser meines Buches unmissverständlich ist, um was es mir geht. Ein anderer Journalist hat es so ausgedrückt: «Krippendorf kritisiert und postuliert nicht gegen, sondern für den Tourismus und Fremdenverkehr, und zwar aus Sorge um die Zukunft und um die Wachstumsquote dieses Industriezweigs. Kein «Blosser» Naturschützer fordert dies, sondern



ein von Beruf und Auftrag her durch und durch ökonomisch verpflichteter Fremdenverkehrsdirektor. Das zu wissen ist wichtig...» Auch zu meinen Ausführungen im Jahresbericht 1974 des SFV besteht kein Widerspruch. Ich würde sie auch heute noch unterschreiben. Mein Buch hat aber nicht nur die Schweiz, sondern die Erholungslandschaften in ganz Europa im Visier und ich darf hier ruhig einmal sagen, dass die Schweiz, was die Qualität ihrer Erholungslandschaften anbelangt, im europäischen Vergleich doch noch recht gut abschneidet, was nicht heissen soll, dass wir ohne Sünden sind und getrost den Griff nach dem Ruheknissen tun dürfen.

Hat niemand Ihrer geradezu beängstigenden Analyse, Ihrer harten Diagnose («Count-down der Zerstörung») mit sachlichen Argumenten zu widersprechen gewusst?

Es hat überhaupt niemand widersprochen und ich habe schon annähernd zwei Bundesordner voll Reaktionen gesammelt. Zeitungsausschnitte und Berichte aus der Schweiz, Österreich und Deutschland, Manuskripte von Radiosendungen, persönliche Zuschriften – niemand hat überhaupt widersprochen. Der Grundtenor der Reaktionen ist: Endlich sagt jemand, was wir schon lange denken oder fühlen. Man hätte vielleicht annehmen können, dass die Kreise, die ich auf der Suche nach den Verantwortlichen aufspüre, reagiert hätten nach dem Wort: «Wenn man den Hund auf den Schwanz tritt...» Die von mir mit Schuld Beladenen sind die Touristen selbst, die Spekulanten, die Reiseveranstalter und Fluggesellschaften, die Architekten, die behördlichen Stellen, die Verantwortlichen in Fremdenverkehrsorganisationen und schliesslich auch die Fremdenverkehrswissenschaftler. Aber wie gesagt, auch von diesen Kreisen nur positive, ja ermutigende positive Reaktionen, was aber noch nicht heissen will, dass notwendigerweise Einstimmigkeit herrschen muss. Sicher gibt es solche, die nicht mit allem einverstanden sind, es aber nicht für notwendig erachten, zur Feder zu greifen, um dies kundzutun.

Und schliesslich heisst Einverständnis noch lange nicht, dass dann auch tatsächlich etwas in dieser Richtung geschieht...

Sie haben nicht nur diagnostiziert, sondern auch eine entsprechende Therapie, gefasst in 23 Thesen, vorgeschlagen. Sind Sie auch mit diesen Empfehlungen weitgehend auf Zustimmung gestossen?

Ja, auch hier kann ich nur Zustimmung melden, wobei ich sogleich präzisierend beifügen möchte, dass eine vertiefte Auseinandersetzung mit allen meinen Thesen noch nicht stattgefunden hat und sich die Zustimmung also auch mehr auf die grundsätzliche Berechtigung der Postulate bezieht, und hier lässt sich noch schnell einmal eine Übereinstimmung finden. Nehmen wir einmal als Beispiel die These 18: Betten bewirtschaften, weniger expandieren. Jedermann, mit Ausnahme vielleicht der Wohnungsbauer selbst, wird damit einverstanden sein, dass Massnahmen zur besseren Auslastung der bestehenden Zweitwohnungen zu treffen sind, dass weitere neue Betten in Chalets, Ferienwohnungen und Apartementhäusern nur dann wünschbar sind, wenn die Garantie der Bewirtschaftung gegeben ist. Und schliesslich wird man es auch ziemlich übereinstimmend als richtig erachten, den Anteil an hotelmässig bewirtschafteten Betten in den Ferienorten möglichst hoch zu halten. Die Geister werden sich dann scheiden, wenn es um die Diskussion der einzelnen Massnahmen geht, die eine Erreichung dieser verschiedenen Postulate gewährleisten sollen.

Ich habe in meinem Buch versucht, zu jeder These auch gleich eine Reihe möglicher konkreter Massnahmen anzuführen, und hier sollte die Diskussion jetzt einsetzen. Auch zu meinen Thesen sei gesagt, was ich schon vorhin antönte: Sie sind nicht alle revolutionär neuartig. Ich habe die meisten von ihnen nicht selbst erfunden, sie standen schon vor Erscheinen meines Buches während mehr oder weniger langer Zeit zur Diskussion. Ich habe sie neu aufgegriffen, zueinander in Beziehung gebracht und zu einem ansehnlichen Massnahmenbündel zusammengefasst.

Dr. Kurt Huber, Leiter des Instituts für Fremdenverkehrstechnik in Wien behauptet in einer fachtechnischen Monatszeitschrift (Hotel 2000, Mai 1975), ungenutzte Erholungslandschaften seien in derartigen Übermass vorhanden, dass auch eine «verhundertfachte sinnvolle Nachfrage» befriedigt werden könne; der Expansion des Tourismus würde vom Erholungsraum her also keine Grenze gesetzt. Wie stellen Sie sich zu dieser von den «Landschaftsfressern» stark abweichenden These? Steckt mehr dahinter als nur der Futerteil unter Touristik-Fachleuten?

Mit Bestimmtheit kann ich nur sagen, dass sich hinter dieser Auffassung die gleiche gefährliche Geisteshaltung verbirgt, die zur respektlosen Ausbeutung der Erholungslandschaften in den vergangenen Jahrzehnten geführt hat. Eben von dieser Einstellung war die für die Landschaften wie auch für die Touristen selbst verhängnisvolle Entwicklung in verschiedenen Regionen Europas geprägt: Ein

«Freizeitbehälter» nach dem andern wird entdeckt, erschlossen und ausgebeutet, um schliesslich getreu der «Taktik der verbrannten Erde» verlassen zu werden, wenn er ausgedient hat. Aus diesem Teufelskreis gilt es um jeden Preis auszubrechen. Mit der Philosophie des Herrn Huber wird dies jedoch nicht gelingen. Seine Einstellung – die Vergangenheit beweist es drastisch – führt zur Wegwerflandschaft und die Wegwerflandschaft bedingt auch den Wegwerfmenschen. So wird die Fremdenverkehrspolitik eine Ausbeutungspolitik bleiben. Ausbeutung von Landschaft und von Menschen. Huber illustriert die seines Erachtens noch ungeheuren, vorhandenen «Reserven» an Erholungslandschaften mit dem Beispiel, dass die grösstenteils ungenutzte herrliche Küste Sardinien aufgespült die Länge der spanischen Badeküste bis Liguren ergäbe! Wörtlich Huber: «Die Ressourcenknappheit der Fremdenverkehrswirtschaft liegt bei wissenden Fremdenverkehrsorganisatoren und bei der Nachfrage, sonst nirgends». Was ich in meinem Buche in der ersten These fordere, ist eine totale Umkehrung der bisherigen Hierarchie der Werte in der Fremdenverkehrspolitik. Wörtlich: «Die Zukunft des Tourismus hängt weit mehr von der Bewahrung der natürlichen Landschaft als von ihrer maximalen Erschliessung ab. Das heisst nichts anderes, als dass Landschaftspflege und Landschaftsschutz stets der Vorrang vor fremdenverkehrswirtschaftlichen und -technischen Zweckmässigkeiten eingeräumt werden muss.» Dr. Kurt Huber ist Leiter eines Instituts für Fremdenverkehrstechnik...

Bestellt angesichts der stapelweisen Zustimmung nicht die Gefahr, dass die von den «Landschaftsfressern» Angesprochenen nach beständigem Seufzer und resigniertem Kopfnicken allzu schnell wieder zur Tagesordnung übergehen? Oder hegen Sie die Hoffnung, dass Ihre drastische Warnung gewisse praktische Auswirkungen zeitigt? Sind nach Ihrer Ansicht bereits erste Gesundungsprozesse in Gang gekommen?

Ich habe schon im Schlusswort meines Buches folgendes geschrieben: «Bei allem Realismus glauben wir, dass es doch nicht völlig illusionär ist, wenn man eine Verwirklichung der als notwendig erachteten, z.T. tiefgreifenden Veränderungen des bisherigen Verhaltens erwartet. In vielen Ländern hat sich in den letzten Jahren, nicht zuletzt bei den Verantwortlichen des Fremdenverkehrs, eine rasche Bewusstseinsänderung vollzogen. Die zunehmenden und nicht mehr zu übersehenden Engpässe und Fehlentwicklungen beschleunigten diesen Prozess. Erste Anzeichen von Verhaltenskorrekturen, die man vor einigen Jahren noch nicht zu erhoffen wagte, zeichnen sich ab.»

Man hat also nicht auf mein Buch gewartet, um sich zu entschliessen, endlich etwas zu unternehmen. Im Vorwort habe ich geschrieben, dass mein Buch seinen Zweck erfüllt hätte, wenn es in möglichst weiten Kreisen zu heilsamer Beunruhigung führen würde, wenn es zur Bewusstseinsbildung und allenfalls Bewusstseins-

änderung sowie zu aktiver Zukunftsgestaltung, zur Erarbeitung weitsichtiger Konzepte und ernsthafter Aktionen beizutragen vermöchte. Allein schon die Tatsache, dass das Buch ein grosses Echo ausgelöst hat und auch dass ich Ihnen heute dieses Interview geben darf, deuten darauf hin, dass das Buch auf gutem Wege ist, seinen Zweck zu erfüllen.

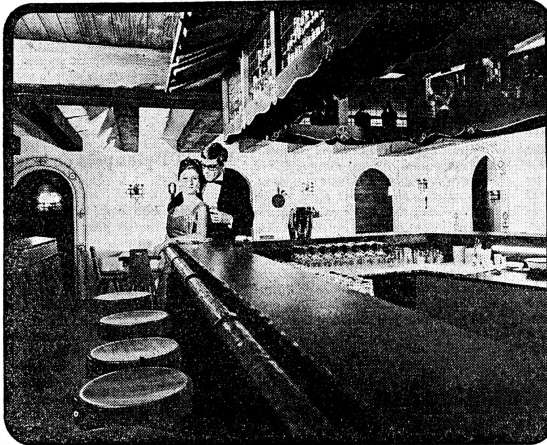
«Die Landschaftsfresser» dürfen wohl kaum als einmaliger Beitrag im Kampf gegen die Zerstörung der Erholungslandschaften aufgefasst werden. Ich welcher Form und auf welchen Ebenen denken Sie – sei es als Fremdenverkehrsprofessor der Universität Bern, als Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes oder als «privater» Fremdenverkehrsfachmann – Ihre Bemühungen zur Erhaltung der natürlichen Grundlagen des Tourismus weiterzuführen?

In allen Formen, auf allen Ebenen und mit allen mir zur Verfügung stehenden Kräften werde ich mich auch in Zukunft dafür einsetzen, denn ich glaube fest, dass der Fremdenverkehr und mit ihm die gesamte Fremdenverkehrswirtschaft nur dann eine Zukunft haben werden, wenn die in den «Landschaftsfressern» aufgestellten Postulate verwirklicht und die Erholungslandschaften sinnvoll bewirtschaftet und gepflegt werden. Glücklicherweise erlauben es mit meine beruflichen Funktionen, mich an verschiedenen Fronten für diese Anliegen einzusetzen. Ich habe es bereits in der Vergangenheit getan und werde meine Anstrengungen in Zukunft noch intensivieren, sofern es mir gelingt, namentlich die bisher sehr bescheidenen personellen und finanziellen Mittel des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes zu verbessern.

HENKELL TROCKEN
der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



Bar, EUROTEL St. Moritz
Planung, Innenausbau und
Möblierung



Der Innenausbau

von Fachleuten mit viel Erfahrung entworfen, nutzt Ihren Raum optimal, hilft Ihnen rationalisieren und schafft die Ambiance, in der sich Ihre Gäste wohlfühlen.

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

SORGENBRECHER!

Problemlos und mit Sicherheit befreien wir Ihren Betrieb von Küchenschaben und anderen lästigen Tieren.

Verlangen Sie darum Referenzen und eine kostenlose Offerte.

Region Basel
Region Bern
Region Ostschweiz

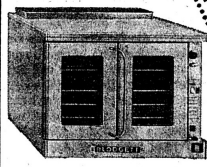
Hygiene-Service
Hygiene-Service
Hygiene-Service

☎ (061) 35 14 13
☎ (033) 54 20 15
☎ (071) 67 44 22

Schon für viele Küchen führte dieser Erfolgs-Coupon zu mehr Leistung, grösserer Vielseitigkeit und höherer Wirtschaftlichkeit.

Aus Küchen mehr Leistung, grössere Vielseitigkeit und eine höhere Rendite herauszuholen wird je länger, desto wichtiger. Doch auf keinen Fall darf dies zu Lasten der Qualität erfolgen. Bereits haben Hunderte von Küchen verschiedener Grösse und Struktur dieses Problem perfekt gelöst: mit dem Blodgett-Umluftofen von Franke.

- Er kann braten, backen, gratinieren, auftauen, regenerieren und warm halten
- Er ist einfach und problemlos zu bedienen
- In ihm können verschiedene Speisen ohne Geschmacksübertragung zubereitet werden
- Er bietet die Möglichkeit einer mehrfachen Beschickung
- In ihm werden die Speisen schonender, schneller und geschmackvoller zubereitet
- Er rationalisiert und vereinfacht die Produktion
- Er bietet grossen Raum zum Warmhalten der verschiedensten Speisen
- Seine Investitions- und Betriebskosten sind erstaunlich niedrig



FRANKE

Erfolgs-Coupon

Ich will es wissen. Bitte senden Sie mir unverbindlich die ausführliche Blodgett-Dokumentation.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ / Ort: _____
Coupon einsenden an Walter Franke AG,
4663 Aarburg

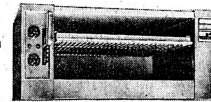
Dies sind nur einige von vielen Gründen dafür, dass sich der Blodgett-Umluftofen überall schon in kürzester Zeit bezahlt gemacht hat. Erfahren Sie unverbindlich mit diesem Coupon, welche Möglichkeiten und Vorteile der Blodgett-Umluftofen in Ihrem Betrieb bringen kann!

Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 41 21 21

Verrechnung kann durch HOWEG erfolgen.

NUR am

Salamander kann man fachgerecht
Gratinieren
Glasieren
Toasten



Vorwärmen/Warmhalten
Würste grillieren ohne Rauch...

beerex Salamander

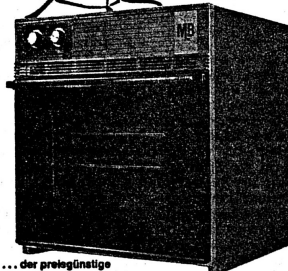
sind überlegen in Qualität und Leistung.

beerex sala

Verlangen Sie unverbindliche Unterlagen und Referenzen.
Von beerex, dem Perfektionisten für Verpflegungs-Profis.
beerex ag, Langstrasse 94, 8004 Zürich
Telefon (01) 23 33 49



Das ist der neue von MLB



... der preisgünstigste

Umluft-Backofen

Das neue Universalgerät zum Backen, Braten, Grillieren und Auftauen, nach dem bewährten Prinzip der Luftumwälzung.

CALAIR gewährleistet gleichmässige Backergebnisse auf allen drei Einschubebenen.

CALAIR tauft auf und regeneriert in kürzester Zeit, bei voller Beschickung, gleichmässig und schonend.

CALAIR steuert automatisch die Dauer des Back-, Brat- und Auftauvorganges.

CALAIR macht das Begliessen und Wenden des Bratens überflüssig durch hochaktive Luftführung.



Bertschinger-Handels-AG
5600 Lenzburg 1
Telefon (064) 51 37 12

GRATIS

Bitte senden Sie mir Prospekte vom neuen Calair

Adresse: _____

Calair

Dorfbild: Guardas Kapital

Guarda, das schönste Engadiner Dorf, kommt dieses Jahr zu Ehren: die Gemeinde erhält den Henri-Louis-Wakker-Preis des Schweizer Heimatschutzes, eine Auszeichnung, die alljährlich für beispielhafte Ortsbildpflege verliehen wird. Die auf einer Sonnenterrasse 1650 Meter über Meer liegende Untergadiner Gemeinde, zur «Landschaft von nationaler Bedeutung» erklärt, ist in unserer Zeit der baulichen Landschaftsverwüstung zum Vorbild geworden.



Ein tadelloso gepflegte Dorfschönheit, um die man nur an einem Freitag, den 13., einen Regen macht. (Foto Comet)

Seit dem Bau der neuen Engadinerstrasse in den sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts und der Eröffnung der Bahnlinie Bevers-Schuls - beide ziehen sich in der Talsohle durchs Engadin - liegt Guarda abseits der Verkehrsströme. Früher ein blühendes Strassendorf, verarmte Guarda rasch. Während andere, verkehrsgünstiger gelegene Engadiner Gemeinden sich baulich stark entwickelten und das Gesicht verloren, wurden in Guarda innerhalb der letzten 130 Jahre nur zwei Häuser erstellt. Die Bevölkerung sank im Laufe von hundert Jahren von 280 Einwohnern auf die Hälfte ab.

Fassadenrenovierungen im Weltkrieg

Was während Jahrzehnten als Verhängnis empfunden wurde, entpuppte sich heute als ein grosses Glück. Guarda hat heute etwas zu bieten: ein unverdorrenes Dorfbild. Schon in den dreissiger Jahren wurden im Dorf Stimmen wach, die sich für den Schutz des einmaligen Ortsbildes einsetzten. Allen voran der einheimische Architekt Jochen Ulrich Künz, der eine grosse Restaurierungsaktion während des Zweiten Weltkrieges durchführte. Unterstützt von interessierten gemeinnützigen Organisationen, Bund, Kanton und Heimatschutz, frischen die Einwohner von Guarda in Zusammenarbeit mit Fachleuten die Fassaden auf. 1945 stand das Dorf wieder in alter Schönheit da. Ein strenges Baugesetz wurde von der Gemeindeversammlung angenommen; das gesamte Stromnetz wurde verkabelt und unter die Erde verlegt.

21 000 Logiernächte

In steigendem Masse profitierte Guarda vom unersetzlichen Kapital, welches das einmalige Dorfbild darstellt. Im vergangenen Jahr brillierte die 140-Seelen-Gemeinde mit 21 000 Logiernächten, die sich auf die 90 Gastbetten in den beiden stimmungsvollen Hotels und die 284 Übernachtungsmöglichkeiten in den Ferienwohnungen verteilen.

Von den 87 Wohnhäusern, die in Guarda und dem dazugehörigen Weiler Girsun stehen, sind zwei Dutzend in den Besitz von auswärtig wohnenden Personen übergegangen. Meist wurden sie von Unterländern gekauft und stilgerecht renoviert. Sie dienen heute als Ferienziele. Die Zahl der Bauernbetriebe schrumpfte von 48 am Ende des letzten Weltkrieges auf 24 zusammen. Weil im alten Engadinerhaus Wohnort und Stall unter einem Dach liegen, wird in den grossräumigen Bauten viel Raum frei, wenn man sie nicht mehr landwirtschaftlich nutzt. Bereits wurden Ferienwohnungen in solche Oekonomie-

teile eingebaut; in vielen Häusern kann das noch gemacht werden. Das in diesem Jahr von der Gemeindeversammlung angenommene und von der Kantonsregierung für rechtskräftig erklärte Baugesetz erlaubt die Ausnützung dieser grossen Raumreserven. Jedes Projekt wird freilich von einer Kommission begutachtet, denn das Dorfbild darf auf keinen Fall beeinträchtigt werden.

Invasionen

Obwohl Guarda weder über eine Seilbahn noch über einen Skilift verfügt, ist die Gemeinde im Begriff, ein hochfrequenzierter Ferienort und ein gesuchtes Ausflugsziel zu werden. Gegenwärtig liegt der Schwerpunkt noch beim Sommertourismus, im Winter ist nur ein Hotel offen und viele Ferienwohnungen sind geschlossen. Das wird sich aber ändern: eine schöne Langlaufloipe wurde ausgeteilt. An den Bau eines Skiliftes denkt man nicht. Im Sommer quillt das Dorf oft fast über von Ausflüglern. An schönen Ferientagen strömen bis zu tausend Personen durch die Gassen, manche genießen sich nicht, bis in die Stuben der Häuser vorzudringen. Die Gemeinde stellt zwar einen grossen Parkplatz zur Verfügung, trotz Parkverbot lassen die Touristen immer wieder ihre Vehikel stehen. Diese Probleme sollen demnächst durch die Erstellung eines grossen, im Gelände getarnten Sammelplatzes vor dem Dorf gelöst werden. Diese etwas negativen Begleiterscheinungen vermögen das Bild freilich nicht zu trüben. Die Bevölkerung freut sich über die Gäste aus aller Welt, zumal fast jede Familie Zimmer oder Wohnungen an Gäste vermietet und so einen Teil des Kuchens abschneidet.

Immer mehr Stammgäste

Guarda verzeichnet eine wachsende Zahl von Stammgästen. Wer einmal die Ruhe und die Harmonie dieses Ortes genossen hat, kommt immer wieder hierher. Touren ins Val Töuf, in die Silvretta-Gruppe oder den nahen Nationalpark sind bei den Gästen beliebt. Schweizer Gäste machen weit mehr als die Hälfte aller Übernachtungen aus, was in Zeiten von Währungsschwankungen und Konjunkturlaute ein bedeutendes Aktivum darstellt. Weil Guarda zu seiner wertvollen, alten Bausubstanz Sorge trägt, wird seine Anziehungskraft weiter wachsen. Das strenge Baugesetz und die vorbildliche Einstellung der Einwohner bieten Garantie dafür, dass das schöne Engadiner Dorf künftige Zeiten wirtschaftlicher Prosperität nicht mit der Zerstörung des unvergleichlichen Ortsbildes bezahlen wird.



Die jüngste Sektion des SHV

Enger Zusammenschluss innerhalb der Region, verstärkte Interessenvertretung gegenüber Behörden und Öffentlichkeit, Gedanken- und Erfahrungsaustausch, Nachwuchsförderung und vermehrte Kontaktnahme mit dem Schweizer Hotelier-Verein sind die einleuchtenden Argumente, welche zur Gründung einer neuen Sektion in der Ostschweiz führten. Nachdem das Fürstentum Liechtenstein bereits seit Jahren der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung angeschlossen ist, erfolgt nun auch bei den Hoteliers eine Interessenvereinigung über die Landesgrenzen hinaus.

Im Auto über den Bodensee

Die Autofähre von Romanshorn nach Friedrichshafen war bekanntlich bis jetzt jeweils nur von Ostern bis im Oktober in Betrieb. Künftig wird der Verkehr nun während des ganzen Jahres aufrechterhalten. Es bestehen an Werktagen alle zwei Stunden Abfahrtsmöglichkeiten mit Verdichtungskursen bei grossem Verkehrsanfall.

Saisonverlängerung

Nebst den bereits bekannten Einzel- und Gruppenwanderungen im Appenzellerland wird in diesem Herbst in der Ostschweiz erstmals ein Wanderpass eingeführt. Herausgeber ist die Schweizer Reisekasse, welche diese neue Pauschalferienart verschweis für das Toggenburg (und analog für das Emmental) offeriert. Der Wanderpass ist für zwei, vier oder sieben Tage gültig. In den ausserordentlich preisgünstigen Pauschalen sind die Benützung aller öffentlichen Transportmittel (inkl. Sportbahnen) sowie Hotelübernachtung und Frühstück inbegriffen.

Blickpunkt St. Gallen

Während des verlängerten Wochenendes vom 5. bis 8. September werden Spitzensport und ein grosses Volksfest den Tourismus in der Ostschweizer Metropole zusätzlich befruchten. Die St. Galler Internationalen Pferdesporttage dürfen mit Recht für sich beanspruchen, qualitativ selbst die diesjährigen Europa-Meisterschaften zu übertrumpfen. 17 Tanzveranstaltungen und zahlreiche Attraktionen werden am Freitag- und Samstagabend für Stimmungsbezug und Umsatz in der ganzen Altstadt sorgen.

Glarner USA-Kontakte

Auf den vor über 130 Jahren gegründeten «Glarner Auswandererverein» ist die bekannte nordamerikanische Kolonie New Glarus zurückzuführen. Noch heute pflegen die Nachfolger jener etwa 100 Kolonialisten engen Kontakt mit ihrer Heimat. Der aufstrebende Glarner Tourismus wird sich dieser bestehenden Bindungen und Verbindungen in Zukunft noch vermehrt annehmen.

Die Schweizer Presse in St. Gallen

Das von der Aktion «St. Gallen 9000» veranstaltete Rendez-vous der Schweizer Presse wurde zu einem beachtlichen Erfolg. Es ging darum, St. Gallens Image zu verbessern und überholte Clichés auszuräumen. In 40 Zeitungen erschienen Berichte und Bildreportagen über die Galustadt. Besonders erfreulich ist auch das Echo in zehn Westschweizer Zeitungen.

Malerische Riegelbauten

Diese in der Bodenseegegend besonders typische Bauweise wird im Kanton Thurgau mit grosser Liebe und Sorgfalt gepflegt. So wurden in letzter Zeit verschiedene Riegelbauten prächtig renoviert. Besondere Erwähnung verdienen der «Engel» in Sirmach, der «Frohsinn» in Utwil, Schloss Mammershofen, das «Schlössli» in Wagenhausen und verschiedene Einzelhäuser in Steckborn.

Voralpenpläne Freiburgs

Die Erstellung einer Strassenverbindung zwischen dem Schwarzsee und dem Jauntal ist die grundlegende Voraussetzung für die touristische Erschliessung des Freiburger Voralpengebietes. Zu diesem Schluss kommt eine Doktorarbeit an der Universität Freiburg. Die Arbeit befasst sich mit den touristischen Entwicklungschancen des Raumes Schwarzsee-Jaun-Charmev. Der Autor Francis Scherly führt weiter aus, dass in diesem Gebiet viele Möglichkeiten im Bereich des Familien- und Jugendtourismus liegen könnten. Scherly weist weiter darauf hin, dass die Wochenendtouristen nicht genügen, um die Rentabilität der Infrastruktur zu sichern. Es müsse vor allem das Angebot an Hotelunterkünften vergrößert werden, damit unter anderem Seilbahnen, Liften und Hallenbäder wirtschaftlich tragbar seien. Wichtig sei zudem, dass künftig alle Anstrengungen regional koordiniert unternommen werden.

Zweitwohnungs-Besteuerung

Der bernische Regierungsrat hat - in Erfüllung eines Auftrages aus dem Grossen Rat - Vorschläge für eine bessere Besteuerung von Zweitwohnungen vorgelegt. Dabei hat sich gezeigt, dass das geltende Recht die zusätzliche Besteuerung von Zweitwohnungen stark einschränkt. Der Entwurf sieht eine Minimalsteuer von zwei Promille auf Grundeigentum vor, die zusätzlich zur Liegenschaftsteuer zu entrichten ist. Die Abgabepflicht beginnt bei einem amtlichen Wert von 100 000 Franken.

Wie der bernische Finanzdirektor, Regierungsrat Martignoni, betonte, lasse sich mit dieser Minimalsteuer das Problem der Zweitwohnungen in Erholungsgebieten mit hohem Infrastrukturbedarf kaum lösen. Neue rechtliche Grundlagen wären im Rahmen der Harmonisierung der kantonalen Steuergesetze zu schaffen.

Zehn spannen zusammen

Mit einer regionalen Spezialitätenwoche tritt die im Januar 1974 ins Leben gerufene «Erf-Gruppe Aargau/Solothurn» erstmals die Öffentlichkeit. Es geht den 10 beteiligten Betrieben darum, einen Leistungsbeweis zu liefern und dem Gast eine Fülle schweizerischer Spezialitäten vor Augen und Gaumen zu führen.

Die 10 Betriebe (Hotel Krone und Hotel Ochsen, Lenzburg, Hotel Storchen Schönenwerd, Restaurant Frohsinn Aarau, Hotel Bad Oberentfelden, Hotel Krone Bremgarten, Hotel zur Herberge Teufenthal, Hotel Ochsen Zuzach, Landgasthof Schloss Böttstein, und Hotel Hirschen Obererlisbach) haben sich in zwangloser Form - ohne Vereinskorsett mit Präsidium und Statuten - zu einer Erf-Gruppe zusammengeschlossen. Fragen des Rechnungswesens, der Werbung, der Personalbeschaffung und -führung stehen jeweils auf dem Programm, wenn man sich bei einem Kollegen trifft.

Vom 25. August bis 14. September arbeiten sie nun auch im Rahmen der «Regionalen Spezialitätenwoche» zusammen. Ge-

boten werden Gerichte aus dem Bündnerland, der Waadt, aus Basel, dem Aargau, aus Luzern, dem Wallis, dem Tessin, aus Genf, dem Emmental und aus Zürich.

Glissando ein Hit

Der Erfolg des von der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Skiverband produzierten Langlauffilms «Glissando» hält an. Eine der bedeutendsten deutschen Verleihfirmen wird ihn in der Bundesrepublik und in Österreich in die Kinos bringen, während er in Amerika - nach seiner Uraufführung zum Filmmusical «The Little Prince» in der New Yorker Radio City Music Hall - zusammen mit den kassenrichtigsten amerikanischen Spielfilmen der Saison, mit Steven Spielbergs «Jaws» und John Milius' «The Wind and the Lions» gezeigt wird. Am 6. Internationalen Woche des touristischen Films in Luanco, Spanien, ist ihm ausserdem gerade seine fünfte Auszeichnung zuerkannt worden.

Naturpark im Calancatal?

Auf Antrag der Sektion Tessin des Schweizer Heimatschutzes ist das obere Calancatal für einen Naturpark aussersehen, wo bereits ein Gebiet von etwa zehn Quadratkilometern den eidgenössischen Schutzbestimmungen unterstellt worden ist. Das Projekt sieht den Kauf des gesamten Gebiets vor, das oberhalb der letzten Siedlungen liegt, in dem die Landwirtschaft aktiviert, Ziegen und Schafe gehalten und die Produktion von Käse und Schlachtwild gefördert werden soll. Im weiteren sollen Wander- und Verbindungswege geschaffen sowie Rastplätze, Unterkünfte und Restaurants erstellt werden, wobei die rund 65 Einwohner zählende Gemeinde Augio zu einem Kulturzentrum und zu einem Treffpunkt für die einheimische Bevölkerung ausgebaut werden soll. Mit den eigentlichen Arbeiten soll wenn möglich bereits im Frühjahr 1976 begonnen werden.



Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren

VSKVD ASDOT

Association suisse des directeurs d'office de tourisme

EAG-Generalversammlung in Montreux

Vom 1. bis 4. Oktober findet in Montreux die 14. Generalversammlung der Europäischen Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände für Kur- und Fremdenverkehrsfachleute statt.

Programm:

Mittwoch, 1. Oktober:	Anreise der Teilnehmer
16.00 Uhr:	Sitzung des Präsidiums im Hotel Eden
Donnerstag, 2. Oktober:	
9.00-12.00:	Tagung der einzelnen Arbeitskreise im Casino
14.00-17.00:	Exkursion: Der Computer im Dienste des Fremdenverkehrs
18.00:	Feierliche Eröffnung der Generalversammlung
Freitag, 3. Oktober:	Arbeitsitzung
Samstag, 4. Oktober:	Besichtigung technischer Einrichtungen im Dienste des Umweltschutzes

Auf der Traktandenliste der Internen Generalversammlung figurieren neben den regulären Verbandsgeschäften eine Statutenänderung und die Neuwahl des Präsidiums. Wir hoffen auf möglichst zahlreiche Beteiligung der VSKVD-Mitglieder. Anmeldeunterlagen sind erhältlich bei Herrn Raymond Jaussi, Delegierter für Wirtschaftsfragen, 2, rue de la Gare, 1820 Montreux.

Assemblée générale du GTE à Montreux

Du 1er au 4 octobre, se déroulera à Montreux la 14ème assemblée générale du groupe de travail européen des associations des cadres des organismes de tourisme.

Programme:

mercredi 1er octobre:	arrivée des délégués
16h.00:	réunion du présidium à l'Hôtel Eden
jeudi 2 octobre:	
9h.00 - 12h.00:	réunion de tous les groupes de travail au Casino
14h.00 - 17h.00:	excursion: l'ordinateur au service du tourisme
18h.00:	ouverture solennelle de l'assemblée générale
vendredi 3 octobre:	séance de travail
samedi 4 octobre:	visite des équipements techniques au service de la protection de l'environnement

A l'ordre du jour de l'assemblée générale interne, figurent, outre les activités régulières de l'association, une modification des statuts et une nouvelle élection du présidium. Nous espérons que les membres de l'ASDOT participeront très nombreux à cette réunion. Les formulaires d'inscription peuvent être retirés auprès de Raymond Jaussi, délégué aux affaires économiques, 2, rue de la Gare, 1820 Montreux.

Für gesunde Esser und verwöhnte Gaumen!

Deutsches Qualitätsgeflügel

Ihre Gäste werden ein reiches Geflügel-Spezialitäten-Angebot zu schätzen wissen; denn Geflügelfleisch entspricht dem Trend nach moderner, kalorienarmer und eiweißreicher Ernährung.

Informieren Sie sich über das reichhaltige Angebot deutscher Geflügelschlachtereien.
Hier einige Beispiele aus dem „LANDGOLD“-Programm:

tiefgefrorene Hähnchen
Jungghühner
Poularden
Griller



Deutsches Qualitätsgeflügel leichter essen- gesünder leben!

Sprechen Sie mit Ihrem Importeur:

Bischofsberger AG
Glattbrugg/Zürich, Hagenstolzstraße

Wir unterstützen Ihren Verkauf
mit Werbemitteln nach Maß.
Auch hierüber informiert Sie gern
Ihr Importeur.

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

Kochkunstausstellung in Bern

Im Rahmen des europäischen
Fleischforscher-Kongresses,
welcher

vom 30. August
bis 7. September 1975

in Bern stattfindet, veranstaltet



der **Cercle des Chefs de
Cuisine von Bern**

erstmalig seit der HOSPES 1954
wieder eine Kochkunstausstellung
mit internationaler Beteiligung.

Wir freuen uns, mit diesem inter-
essanten und aktuellen Wettbewerb
den schon lange gehegten
Wünschen aus Fach- und weiteren
Kreisen entgegenkommen zu
können.

Täglich von 10 bis 20 Uhr.
Ausstellungsgelände am Guisanplatz,
Tram 9.

Günstige Arrangements für unsere Kollegen im

Kurhotel Bad Heilbrunn

A-8983 Bad Mitterndorf

Telefon 0643/6153/406

Telex 535140 - Steirisches Salzkammergut

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

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

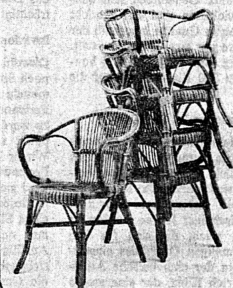
654



Wetterfeste

Stapelstühle
Stapelstühle
Stapelstühle

Terrassen- Stühle



Fr. 108.- per Stück

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

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

Versand in die ganze Schweiz

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

Verlangen Sie Offerte für Ihren
speziellen Bedarf, dazu den Rohr-
möbelkatalog 1975.

**kunsth Handwerk
anderegg**

Kramgasse 48, 3000 Bern
Telefon 031 / 22 02 01

Ihr Spezialist für Rohrmöbel mit
eigener Service-Werkstätte.

Besuchen auch Sie die
einmalige und einzigartige
internationale Ausstellung

Das Nahrungsmittel Fleisch und Kochkunst- Ausstellung

in Bern, Ausstellungsgelände
am Guisanplatz, Tram 9
30. August–7. September 1975
täglich 10–20 Uhr

Organisation:
Aussteller Genossenschaft BEA,
Postfach 1005, 3001 Bern,
Cercle des Chefs de Cuisine, Bern,
Telefon 031 421983

**Thematische
Ausstellung, Halle 1**
Wissenswerte, interessante
Informationen über Fleisch,
Fleischwaren, Wild, Geflügel,
und Fisch, Tonbildschau,
Wettbewerb.

**Der grosse Plausch,
Halle 3**
Spezialitäten zu populären
Preisen, Selbstbedienung.
(Cercle des Chefs de
Cuisine, Bern)

Restaurants:
«Chez Macky» mit Schweizer
Spezialitäten (Halle 1)
«Chinois» – Leckerbissen der
chinesischen Küche
(vor Halle 2)
«Hospes» – exquisit geführt
vom Cercle des Chefs de
Cuisine, Bern, (französische
und deutsche Spezialitäten),
(Halle 5)

**Produkteschau,
Halle 2**
Fleisch, Fleischwaren usw.
in- und ausländischer
Herkunft.
Ehrengast Frankreich

**Kochkunst-
Ausstellung, Halle 4**
Teilnehmer aus 7 Ländern
zeigen ihr meisterhaftes
Können in optischer und
kulinarischer Perfektion.
Jeden Tag neu!

Vor Halle 2:
Im Freien selbst grillieren auf
betriebsbereiten Geräten.



Cette photo de Buochs (NW) résume bien la Suisse centrale: un site enchanteur au carrefour de deux époques qui n'ont pas trop de problèmes de coexistence. Sans oublier ces routes qui, dans un sens ou dans l'autre, montrent une fois le chemin de la Romandie...

Hôte d'honneur du prochain Comptoir suisse

NOUS dévoile ses charmes à la Suisse romande

Avant de participer au Comptoir suisse à Lausanne, les cantons de Nidwald, Obwald, Uri et Schwyz (NOUS, c'est eux) avaient encore un défi à relever: il s'agissait pour eux de démontrer à la presse romande, invitée à l'occasion, que les préjugés dont on a toujours habillé la Suisse centrale sont aujourd'hui quelque peu dépassés et que la Suisse «primitive», c'est finalement autre chose que Guillaume Tell et Winkelried.

Le succès fut total: un accueil plus que chaleureux, une organisation parfaite, des exposés intéressants, le tout agrémenté d'un humour constant et même d'une certaine émotion aux adieux, voici plus qu'il n'en fallait pour persuader. Funiculaire, téléphérique, car, bateau, train, il faut dire que rien ne fut épargné pour souligner, s'il en était encore besoin, l'incroyable beauté de cette région.

La Suisse centrale, 4e région touristique de Suisse

Dans son numéro 21 consacré à l'assemblée des délégués de la SSH à Brunnen l'Hôtel-Revue a déjà longuement insisté sur la vocation touristique de la Suisse centrale qui, avec 3 537 634 nuitées en 1974, vient en 4e position des grandes régions touristiques de notre pays après les Grisons, le Nord-Est et le Léman. Cette randonnée constituait donc l'occasion de vérifier la réalité de certaines statistiques. De Lucerne, nous mettons d'abord le cap sur Engelberg à bord du train spécial Lucerne-Stans-Engelberg, piloté tout simplement par le directeur de la ligne qui, entre autres détails, nous précise non sans humour que le LSE est la seule compagnie ferroviaire suisse à faire des bénéfices! Au Tittlis, même le brouillard épais semblait prévu puisque c'est sur un écran de cinéma que l'on put admirer l'un des plus beaux paysages qu'il soit donné de voir en Suisse. Sarnen, Flüelen, Altdorf, Brunnen, quelques-uns des lieux historiques et touristiques, tous marqués d'une empreinte commune le Lac des Quatre-Cantons, trait d'union compliqué et presque angoissant entre ces vallées encaissées et ces montagnes trop abruptes. A Einsiedeln, la visite du Couvent surprit beaucoup, comme si le style baroque semblait incongru dans un paysage dont le caractère essentiel est le naturel et la simplicité.

Autre chose qu'un Musée

Mais la Suisse primitive a conscience également que son passé historique ne saurait suffire à lui assurer une place convenable dans l'économie moderne. Comme l'a souligné le landamann obwaldien qui reçut les journalistes à Sarnen, les problèmes sont nombreux: le pourcentage de la population productive est relativement faible et le revenu par tête est nettement inférieur à la moyenne suisse. D'autre part, les familles de paysans montagnards ont des difficultés à s'intégrer dans les industries des vallées.

Certes, l'agriculture et la forêt constituent une source substantielle de revenus, mais le nouveau visage de la Suisse centrale, c'est Dätwyler AG qui le représente: la visite du nouveau complexe industriel de cette société à Schattdorf ne laisse planer aucun doute sur les options choisies par les autorités de la région. Cet effort d'industrialisation se traduit également par la construction de la nouvelle autoroute qui reliera Lucerne au Gothard par la rive gauche du lac, et les formidables travaux de percement du tunnel raccourcissant l'autoroute à l'Axenstrasse.

Une certaine conception de la qualité de la vie

Il serait faux de croire cependant que l'industrialisation de la Suisse centrale va prendre des proportions démesurées: si les autorités admettent implicitement le retard économique de leur région par rapport à des cantons comme Zurich et Bâle, elles s'efforcent d'ajouter, comme M. Wallimann à Sarnen: «Nous ne voulons pas être industrialisés à tout prix». Que signifie cette remarque? Il s'agit tout simplement d'un choix, d'une optique de vie et de la preuve que la protection de l'environnement n'est pas un simple slogan publicitaire.

Cette randonnée fut pour les journalistes romands l'occasion de constater que la

nature est encore intacte dans la majeure partie de la Suisse centrale, condition essentielle pour une région qui entend avant tout maintenir et améliorer le développement de son tourisme. En s'efforçant d'garder un espace vital de haute qualité, il s'agit de prouver que, même si l'industrialisation il y a, celle-ci ne doit en aucun cas porter atteinte à l'environnement et au caractère original du paysage de la Suisse centrale d'une part, et de ses habitants d'autre part. Car en y regardant de plus près, NOUS est loin de former un tout uniforme, contrairement à ce que ce sigle pourrait laisser entendre. L'origine, la géographie même ont provoqué des contrastes assez considérables dans le caractère des habitants des différentes parties de la Suisse primitive: c'est la diversité de ces caractères qu'il faut maintenir à tout prix, puisque c'est l'un des éléments originaux de cette région. Tranquillité, originalité, beauté, diversité, telles sont les qualités de la Suisse centrale qui sauront charmer les Romands: il est indispensable d'en ajouter une autre: la joie de vivre et la gaieté qui ont présidé à tout le voyage, l'un des multiples atouts du succès de NOUS au prochain Comptoir suisse à Lausanne.

Christine Röthlisberger

Polémique au sujet de la loi sur l'aménagement du territoire

(ATS) «L'aménagement du territoire en Suisse», tel était le sujet principal de l'assemblée générale de l'Association des communes suisses qui s'est tenue récemment à Brugg, sous la présidence de M. Erwin Freiburghaus, conseiller national, en présence de très nombreux participants.

M. Marius Baschung, délégué du Conseil fédéral à l'aménagement du territoire s'est fait le défenseur de cette loi qui sera soumise à l'approbation du peuple l'année prochaine, tandis que M. Erwin Muff, conseiller national, exposait les arguments des contradicteurs.

Modification de la conception de propriété

M. Baschung défendit l'opinion selon laquelle la préoccupation centrale de la loi sur l'aménagement du territoire est basée sur la collaboration aux trois échelons politiques. Le délégué du Conseil fédéral ne pense pas que la loi sur l'aménagement du territoire soit technocratique. Cela dépendra d'ailleurs de son application qui devrait être judicieuse, modérée et adaptée au lieu et au temps. Il ne serait pas non plus question de centraliser cette loi. Les tâches principales de l'aménagement dans son ensemble seraient affaire des cantons, tandis que les communes seraient responsables de l'ordonnance d'usage. L'orateur a finalement parlé des problèmes relatifs à la garantie de la propriété. A ce sujet, il pense qu'une liberté absolue de la disposition et de la jouissance du bien foncier n'a jamais existé. Même sans aménagement du territoire, il n'y aurait ni liberté absolue, ni égalité absolue des chances.

M. Erwin Muff, conseiller national, Willisau, reconnaît dans son exposé contradictoire qu'il n'était pas purement et simplement opposé à l'aménagement du territoire, mais qu'il refusait la loi proposée. Ce refus est basé sur la modification de la conception de propriété proposée par la nouvelle loi, sur le retour de la démocratie à la centralisation technocratique ainsi

que sur le manque de précision en ce qui concerne les conséquences financières qui découleraient de son application.

L'orateur estimait que certains articles de cette nouvelle loi entraîneraient des restrictions importantes dans la libre disposition de la propriété. D'autre part, le droit de regard des communes serait sérieusement limité. En ce qui concerne les conséquences financières de la nouvelle loi sur l'aménagement du territoire, les opinions sont très divergentes. Le fait que les organes responsables ne peuvent donner aucune indication à ce sujet devrait inciter à la prudence.

Un changement de la politique financière?

La situation économique actuelle et les conséquences qu'en subissent les communes a également été évoquée à l'assemblée de l'Association des communes suisses. Il a surtout été question des problèmes entraînés par une politique financière restrictive. Selon M. Erwin Freiburghaus, qui a été réélu président pour quatre ans, si la situation économique et les conditions de travail se dégradent encore, les communes se verraient dans l'obligation de modifier leur politique financière. Il serait ainsi nécessaire de définir dans quelle mesure des projets qui ont dû être renvoyés pour des raisons de planification peuvent être réalisés en toute connaissance de cause. Les communes devraient veiller à ne pas laisser aller les entrepreneurs à la ruine, car ils constituent un facteur important de leur structure de revenus. Les conséquences d'une politique financière restrictive pourraient bien entraîner sans trop tarder une diminution importante des rentrées fiscales.

Nouvelles vaudoises

L'ASAE en Suisse

Le moins que l'on puisse en dire est que l'ASAE (American Society of Associations Executives) n'a pas été favorisée par le temps au cours des quatre journées de son congrès annuel. Débarquées de Paris par le train vendredi dernier, les participants, au nombre d'un millier, ont eu à faire face à une situation atmosphérique déplorable; dans tous les cas, il n'y avait aucune comparaison possible avec le temps dont nous avons été gratifiés depuis plusieurs semaines. En dépit de ces conditions particulièrement défavorables, le programme établi tant par les Montreusiens que par leurs associés a pu se dérouler comme il avait été prévu. Une première soirée permit à l'ONST, l'OTV, l'Association suisse des centres de congrès, Swissair, les CFF et les PTT d'unir leurs efforts. Le congrès proprement dit eut lieu dès le samedi; il fut ouvert par M. J. J. Cevey, syndic de Montreux et conseiller national. La Hollande, sous le titre «Holland Happening» avait organisé en fin de cette journée une soirée batave; de très nombreuses excursions étaient en outre offertes dimanche aux participants. Le congrès touristique assorti d'une grande exposition installée dans la Maison des congrès par les compagnies d'aviation du monde entier, les offices nationaux du tourisme, des chaînes hôtelières et des agences diverses, prit fin le lundi 25 août après une matinée de travail. L'exposition proprement dite, la plus importante que Montreux ait eu l'occasion d'organiser depuis l'ouverture du Palais des congrès, se termina lundi dans le courant de l'après-midi. Un congrès touristique ne serait pas complet s'il ne se terminait par un banquet de gala servi au nouveau Casino de Montreux. Cette manifestation a très certainement rempli les buts que s'étaient donnés les organisateurs, en dépit du très mauvais temps qui prévalait à son ouverture.

Saison de transition

Nous venons de recevoir les résultats détaillés de la statistique des arrivées et des nuitées dans le canton de Vaud au cours du mois de juin dernier; alors que les arrivées marquent une diminution de 5500 unités en général, les nuitées sont en diminution de 27 870, soit de 9.1 %. Les nuitées étrangères ont subi plus fortement la diminution attendue, soit 15 284 nuitées de moins sur un total de 180 576; les nuitées suisses ont passé de 109 822 à 97 236; soit une perte de 12 586 nuitées ou de 11.5 %. Le taux d'occupation des lits qui était de 41.5 % l'année précédente a passé à 38.3 % au cours de ce mois de juin. Il y eut davantage de nuitées d'Angleterre, d'Autriche et de Hollande, mais sensiblement moins d'Allemagne, de France, d'Italie et des Etats-Unis.

jd.

Montreux: trente ans de Festival

Trente ans de Festival: une génération de musiciens parmi les plus grands a marqué de son empreinte le Festival de Musique Montreux-Vevy.

Le trentième septembre musical à nouveau se veut éclectique: musique symphonique, ensemble de musique de chambre, récitals d'orgue, Moyen-Age, baroque, musique indienne, musique d'aujourd'hui y voisinent. Plus de trente manifestations du 29 août au 6 octobre, l'extension régionale du Festival par trois concerts à Saint-Maurice et de nouveau le Concours Clara Haskil, sixième du nom. On ne peut citer tous les artistes ni tous les ensembles qui se produiront durant ce mois de Festival. Il faut cependant insister sur la présence à Montreux de quatre grands orchestres symphoniques, sans doute les meilleurs du moment dans leur pays: le Norddeutscher Rundfunk Hambourg, l'Orchestre symphonique de Moscou, le Cleveland Symphony Orchestra et l'Osaka Philharmonic Orchestra dont c'est la première tournée européenne. La musique de chambre sera bien représentée: I Solisti Veneti, Claudio Scimone et Jean-Pierre Rampal, Karl Richter et Leonid Kogan, le Beaux Arts Trio, Urs Peter Schneider. La musique contemporaine, singulièrement la musique suisse est de nouveau à l'honneur: on entendra «Studien» de Pierre Favre et «Hohe Lieder» de Urs Peter Schneider, l'ouvrage «Genèse» de Pierre Métral en création mondiale; «Psautier de notre temps» d'André Zumbach et le «Te Deum» de J. F. Zbinden en «reprise», ainsi que des œuvres de Renosto, Marius Constant, Guaccero et Stutznegger en création suisses.

Tous les lieux que Montreux peut offrir abriteront ces concerts: Maison des Congrès, Pavillon, Château de Chillon, Théâtre et Eglise Saint Martin à Vevy, Salle des fêtes du Montreux-Palace, Théâtre du Château à la Tour-de-Peilz.

Echos du Valais

La loi sur le tourisme

Dès que fut connue la date de la votation populaire sur la nouvelle loi sur le tourisme, 28 septembre 1975, des conférences ont été organisées par les sociétés de développement et la presse à réactualisé le sujet. La première constatation qui en ressort est certainement le fait que la loi est loin de faire l'unanimité, ce qui promet des semaines bien remplies pour ses partisans et ses adversaires. Si la loi n'était pas acceptée – solution à envisager – le canton se trouverait jusqu'au 31 décembre prochain sous le coup de l'arrêté urgent qui est en vigueur actuellement. Puis, plus aucune base légale ne subsisterait. C'est un argument qu'avancent ceux qui tiennent à tout prix à cette loi, mais qui semble toutefois ne pas trop ébranler les opposants.

Torgon: du nouveau

La station de Torgon a connu des heures agréables au cours du week-end prolongé de la mi-août. L'on inaugurerait en effet les courts de tennis, marquant ainsi le souci qu'ont les responsables de doter la station d'équipements pour les quatre saisons. Les discours officiels ont permis de souligner les efforts entrepris depuis des années, l'appui de la population et des autorités et le souci des promoteurs de conserver aux lieux leur aspect habituel.

Une saison spéciale

Le soleil de l'été aurait dû allumer des sourires sur tous ceux qui s'occupent de tourisme et tout particulièrement chez les hôteliers. Hélas, le décor ne fait pas tout dans une saison et il faut également que les hôtes viennent en grand nombre. Le franc suisse continuant son œuvre de filtration des étrangers «aux monnaies faibles», cela nous vaut une nette diminution du taux d'occupation. Il n'atteindra certainement pas le chiffre de 60 % de l'année dernière.

Interrogé par un représentant de la «Tribune» le Matin, M. Fritz Balestra, président de l'Association hôtelière du Valais, a notamment déclaré: «Il faut avoir le courage d'être lucide, sans pour autant peindre le diable sur la muraille. Depuis bien des années, nous n'avons pas connu aussi difficile. Aujourd'hui, les hôteliers de montagne sont inquiets.» Dans ses considérations sur les possibilités d'améliorer la situation, M. Balestra préconise un effort des milieux fiscaux cantonaux et la poursuite de la politique modérée des prix. Il faut mettre l'accent sur la famille dans une conception nouvelle et surtout garder à l'hôtellerie valaisanne l'éclectisme qui a fait son renom. Les campings, qui paraissent déborder de clientèle, font leurs comptes et constatent que les durées de séjour sont moins longues, que les hôtes économisent beaucoup plus. Cette économie, nous la retrouvons à la première place des conclusions de nombreux commerces de stations. Les ventes furent moins nombreuses que d'habitude, les objets chers n'ont plus le succès d'antan. Cly

Le Jura affiche complet

(ATS) Selon une rapide enquête effectuée par «Pro Jura», Office jurassien du tourisme, le bilan intermédiaire de la saison touristique dans le Jura est intéressant, les milieux hôteliers et entreprises de transports se montrent satisfaits des résultats. Le taux d'occupation des lits d'hôtels en juillet et durant la première quinzaine d'août a été excellent. Plusieurs hôtels franc-montagnards, actuellement, affichent complet. Si les étrangers ne sont pas en augmentation, il se confirme cependant que les touristes suisses (65 %) d'Alémaniques et 35 % de Romands) manifestent une fidélité soutenue au Jura. Les Suisses représentent le 75 % de la clientèle qui séjourne cette saison dans le Jura.

Pour leur part, les vacances d'une semaine à travers le Jura en roulotte trizigane lancées l'année dernière affichent complet durant les mois de juillet et d'août. Tous les attelages sont réservés jusqu'au 12 septembre. Plus de 200 familles suisses (70 % d'Alémaniques, 25 % de Romands et 5 % de Tessinois) se sont ainsi balladées sur les routes campagnardes du Jura au rythme des pacifiques chevaux franc-montagnards tirant les roulettes.

Lisez et faites lire l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

15 Jahre Diners Club Suisse

Vor 25 Jahren ist der Diners Club International gegründet worden, vor 15 Jahren Diners Club Suisse: Grund genug, der Öffentlichkeit einigen Aufschluss über Tätigkeiten und Erfolge zu geben. Dies geschah an einer in Zürich abgehaltenen Pressekonferenz.

Kein Verein

Beim Diners Club handelt es sich bekanntlich um eine gewinnorientierte Firma, welche ihren Kartenhabern die Möglichkeit gibt, bargeldlos in den Vertragsunternehmen einzukaufen und die gleichzeitig das Kreditrisiko übernimmt. Finanziert wird der «Club» durch Mitgliederbeiträge (90 Franken pro Jahr) und die Kommissionen der Vertragsgeschäfte, welche durchschnittlich 3,2 % ausmachen. Die Diners Club Suisse AG ist ein rein schweizerisches Unternehmen, das als Franchisenehmer von Diners International auftritt und über ein Aktienkapital von einer Million Franken verfügt. Verwaltungsratspräsident und Mitakionist ist der Industrielle E. Fritz Hoffmann.

110 Millionen Umsatz

Heute arbeitet der Diners Club Suisse mit 4300 Vertragsunternehmen oder rund 5000 Verkaufsstellen zusammen, die sich zu 44 % aus Hotels, zu 15 % aus Textil-, zu 9 % aus Bijouterie-, zu 7 % aus Sportgeschäften und zu 5 % aus Restaurants zusammensetzen. Die 23 000 Schweizer Karteninhaber trugen bloss mit 20 % zum letztjährigen Umsatz von rund 110 Millionen Franken bei. Die Hälfte stammte von Ausgaben ausländischer Gäste und 30 % aus dem Konsum von Schweizern im Ausland. Pro Jahr rechnet der Diners Club Schweiz 380 000 Kaufhandlungen ab, 10 bis 17 Tage geht es nach den Angaben der Verantwortlichen, bis die Zahlung beim Vertragsunternehmen eintrifft.

Weltweit Nummer eins

Die weltweiten Aktivitäten von Diners stützen sich auf das Franchise-System mit dem Diners Club International New York (eine Tochtergesellschaft einer Versicherungsgesellschaft) als Franchisegeber und den einzelnen Gesellschaften als Franchisenehmer. Diese sind in 145 Ländern, inklusive Ostblock, tätig und erzielen einen Umsatz von rund 4 Milliarden Franken. 400 000 angeschlossene Vertragsunternehmen akzeptieren die weltweit führenden Travel and Entertainment Card. Nur in den USA ist Diners Nummer zwei - hinter American Express.

Dickes Reservepolster

Dieses Konkurrenzverhältnis, beziehungsweise die «Zugeknöpftheit» von American Express, der nicht einmal Mitgliederzahlen veröffentlicht, veranlasst offenbar Diners Club Suisse zu Zurückhaltung bei der Angabe von Gewinnzahlen. Bis 1965 steckte die AG in roten Zahlen und letztes Jahr soll ein Gewinn von rund 300 000 Fr. ausgewiesen worden sein, der allerdings wegen der wohl ansehnlichen Delkreder-Reserven kein klares Bild vermittelt. Die durchschnittlichen monatlichen Ausstände belaufen sich auf 8 bis 9 Mio Fr., die Debitorenverluste im Schnitt auf 0,3 bis 0,5 %. Durch Kartennissbrauch können Verluste bis zu 150 000 Franken pro Jahr entstehen.

Es erstaunt kaum, dass die nach Nationen gewichteten Umsätze ziemlich genau der Entwicklung der Uebernachtungszahlen ausländischer Gäste folgen. Immerhin scheint der Diners Club von Konjunkturböen relativ wenig zu spüren: Wohl nimmt die Ausgabe pro Einkauf leicht ab, nicht jedoch die Gesamtsumme der Einkäufe. GFK

Schokoladeverzicht

Gegenüber dem ersten Halbjahr des Vorjahres gingen die mengenmässigen Verkäufe von Schokolade und anderen kakaohaltigen Produkten um 13 Prozent zurück. Damit setzte sich der rückläufige Trend verstärkt fort. Die Ursache dieser Entwicklung liegt in erster Linie bei der allgemeinen Konjunkturabschwächung, die zu einem zurückhaltenden Käuferverhalten geführt hat.

Zur Dämpfung der Nachfrage dürfte auch die nochmalige Erhöhung der Verkaufspreise beigetragen haben. Als weitere Ursachen für den Absatzrückgang nennt die Chocosuisse den Rückgang im Tourismus und die beträchtlichen Einbußen bei den Grenzverkäufen des Franks gegenüber den ausländischen Währungen. Noch stärker als im Inlandgeschäft war der Rückgang beim Export (-20 %).

HR-Investment

Die Zinsentwicklung

Steigende Zinssätze drücken auf den Kurs von Obligationen, während sinkende Zinsen das Gegenteil bewirken. Manchmal wird der Anlageberater gefragt: «Was hat denn die Zinsentwicklung mit meiner Obligation zu tun?» Hauptsache ist doch, dass sich ein kapitalkräftiger Schuldner verpflichtet, mir einen bestimmten Zins zu bezahlen und ich am Ende der Laufzeit meiner Obligation mein Geld zurück-erhalte.» Diese Überlegung ist nur teilweise richtig, denn schliesslich darf es uns nicht gleichgültig sein, ob sich unser Kapital zu drei, fünf, sieben oder gar zu zehn Prozent verzinst. Die Höhe des Kapitalzins richtet sich nach der Marktlage, mit andern Worten also nach dem Verhältnis von Angebot und Nachfrage auf den Kreditmärkten. Relativ niedrige Zinssätze regen die Darlehensaufnahme für produktive und konsumtive Zwecke an und beeinträchtigen gleichzeitig die Spartätigkeit und Kapitalbildung.

Folgen der Zinsschüsse

Zur Erläuterung der Zinsentwicklung von Anleihen blenden wir einige Jahrzehnte zurück: In der Nachkriegszeit gab es in der Schweiz noch Anleihen, die zu 2 1/4 % (!) angeboten und gut gezeichnet wurden. Dagegen werden heute Obligationen mit einem Zins von 8 % ausgeben, und wenig bekannte Schuldner müssen sogar bis 9 % Zins bezahlen. Was für Folgen hatte die Zinserhöhung für den Obligationist? Nehmen wir an, Sparrer Schweizer habe in der Nachkriegszeit verschiedene 2 1/4 %-Anleihen zu 100 gezeichnet. Einige Jahre später wurden aber für festverzinsliche Wertpapiere Zinsen von 5 % geboten. Was passierte nun mit den 2 1/4 %-Obligationen? Da sie nur mit 2 1/4 % Zins eintrugen, versuchte Schweizer sie zu verkaufen und dagegen Anleihen mit höherer Verzinsung zu zeichnen oder zu kaufen. Nun fand sich aber kein Käufer, der bereit gewesen wäre, ihm die 2 1/4 %-Obligationen zum Nominalwert von 1000 Franken abzukufen. Deren Kurs, das heisst ihr Marktpreis ging vielmehr so lange zurück, bis ihre Rendite 5 % erreichte. In diesem Fall hätte der Inhaber einer 2 1/4 %-Obligation einen Kursverlust von 80 Franken erlitten.

Auf und ab

Im Jahre 1971 zeigte sich, dass man mit Obligationen Jahresrenditen von zwanzig bis vierzig Prozent erzielen konnte. Im Sommer 1971 begannen sich die Zinssätze zurückzubilden und Anleihen erfreuten sich plötzlich grosser Nachfrage, der nur ein kleines Angebot gegenüberstand, was ein Anziehen der Kurse der Obligationen bewirkte. So konnte man damals beispielsweise eine 6 1/2 %-Obligation Niederlandse Gasunie zu 100 zeichnen und diese einige Wochen später an der Börse zu 103,75 verkaufen.

In den Jahren 1973/74 zeigte sich wieder das Gegenteil. Infolge der zunehmenden Geldentwertung wurde weltweit weniger gespart. Der stark gestiegenen Kapitalnachfrage stand keine entsprechende Angebotsvermehrung gegenüber, woraus eine Kapitalverknappung mit steigenden Zinssätzen resultierte. Viele der neu begebenen Anleihen gerieten schon kurz nach der Emission unter Druck und konnten an der Börse mit einem erheblichen Abschlag billiger erworben werden. RL

Firmennachrichten

Kein Grund zur Klage

Rezession ist für das Spielkasino von Evian am Genfersee ein Fremdwort. Die letztjährigen Einnahmen aus den Spieltischen - 14 Mio Franken - sind bereits jetzt, Mitte August, übertroffen worden. Das Casino wird vor allem von Schweizern besucht, sowie von Touristen, welche ihre Ferien an den Gestaden des Genfersees verbringen.

Käseunion: Besser als erwartet

Das Geschäftsjahr 1974/75 der Schweizerischen Käseunion AG, das am 31. Juli zu Ende ging, schliesst - aufgrund erster provisorischer Ergebnisse - dank besonderer Verkaufsanstrengungen etwas besser ab, als befürchtet worden war. Mit insgesamt über 70 900 Tonnen blieben die Verkäufe aller Unionssorten schliesslich um rund 2800 t oder ungefähr 3,8 % hinter dem im Vorjahr erzielten Ergebnis zurück. Im Inland erreichten die Warenausgänge mit insgesamt 30 500 t praktisch die Vorjahreszahl (30 600 t). Die Exporte blieben mit insgesamt 40 000 t um 6,3 % hinter dem Vorjahresergebnis zurück.

Palace St. Moritz

Die AG Hans Badrutt, Palace Hotel, St. Moritz, meldet für das Geschäftsjahr 1974/75 einen Aktivsaldo von 0,24 Mio Franken. Zusammen mit dem Saldovertrag stehen 0,46 Mio Franken zur Verfügung. Davon werden 200 000 oder 50 Franken pro Aktie als Dividende ausgeschüttet.

Wochen-Digest hotel revue

Diskontsatz-Senkung

Die Schweizerische Nationalbank hat ihre Diskont- und Lombardsätze um je ein halbes Prozent gesenkt. Sie betragen jetzt 4 bzw. 5 Prozent. Diese Massnahme erfolgte vor allem in der Absicht, eine Befestigung der D-Mark gegenüber dem Schweizer Franken zu bewirken, nachdem der Zinsunterschied für Termingelder zwischen den beiden Währungen sehr gering geworden war. Die Diskontsenkung führt auch zu einer erneuten Reduktion der Geldmarktzinsen in der Schweiz. Davon dürften Auswirkungen auf die mittel- und langfristigen Kapitalzinsen ausgehen. Zu erwarten sind neue Zinssatzsenkungen bei Kassenobligationen und eine Verbilligung des kommerziellen Kredits. Eine Verbilligung der gewerblichen Hypothekendarlehen ist dagegen nicht zu erwarten, solange der Sparheftzins noch auf 5 Prozent liegt.

Keine neuen Bundesbeiträge

Die zuständige Kommission des Ständerats hat sich gegen zusätzliche Bundesbeiträge an Betrieb und Unterhalt der Nationalstrassen ausgesprochen, bis die ganze Frage der Strassenbaufinanzierung durch den Bund auf eine neue Grundlage gestellt sei. Die vorhandenen Mittel sollten schon aus beschäftigungspolitischen Gründen auf Bau und Fertigstellung neuer Nationalstrassen-Teilstücke konzentriert werden.

Arbeitsmarktlage

Ende Juli waren 8527 Ganzarbeitslose registriert, und 1000 mehr als im Vormonat. Die Berufsgruppe «Gastgewerbe und Anstalten» meldete mit 671 immer noch die meisten offenen Stellen (Gesamtzahl: 3053). Gegenüber dem Juni ist die Zahl der offenen Stellen im Gastgewerbe und Anstalten allerdings um 36 zurückgegangen. Am stärksten war die Zunahme der Arbeitslosigkeit im Juli mit 339 bei den kaufmännischen und Büro-Berufen, die nun 1306 Ganzarbeitslose melden (Metallbearbeitung 2411, Bauberufe 577, graphische Berufe 428). R.S.

Brief aus dem Tessin

Tessiner Rezepte

Dieser Tage ist, von der Tessiner Sektion des Club Prosper Montagné herausgegeben, ein Büchlein mit Rezepten der Tessiner Küche erschienen. Vorgesehen waren zunächst nur vier von den Mitgliedern des Clubs kommentierte Rezepte, die dann aber auf 24 erweitert wurden. Man erhofft sich von dieser - ersten - Rezeptzusammenstellung erhebliche Propaganda für den Tourismus.

Michelin-Stern gefeiert

In der Rôtisserie «Coe d'Or» des Hotels Palma au Lac in Locarno wurde im Beisein von zahlreichen deutschen Mitgliedern der «Chaine des Rôtisseurs» kürzlich die Verleihung eines Michelin-Sterns gefeiert.

Erste Sommerbilanz im Luganese

Nachdem nun in neun Kantonen der deutschen Schweiz die Schule wieder begonnen hat, erhält man in Lugano und Umgebung wieder Zimmer in Hotels oder Plätze in Ferienwohnungen und Campings; etwas, das noch vor zwei Wochen undenkbar gewesen wäre. Nur Hotels der Luxusklasse hatten von Mitte Juli bis Anfang August noch vereinzelt Zimmer anzubieten. Eine Tessiner Zeitung zog kürzlich eine erste vorläufige Bilanz und meinte dazu, dass die sonst allgegenwärtige Rezession im Tourismus dieses Jahr nicht festzustellen war. Rekordbesetzungen seien zwar nicht erzielt worden, doch dürfe man sich im allgemeinen nicht beklagen.

Erfolgreiches Filmfestival

Durch schönes Wetter begünstigt und auch der zahlreichen Touristen wegen hat das diesjährige Filmfestival von Locarno Besucherzahlen wie noch nie zu verzeichnen gehabt. Jede der Vorstellungen unter offenem Himmel auf der «Piazza Grande» war durchschnittlich von 1700 Personen besucht. Insgesamt wurden rund 140 000 Franken an Eintrittsgeldern eingenommen. Das sind 20 000 Franken mehr als im letzten Jahr.

Kein Interesse am Furkatunnel?

In einer Kleinen Anfrage an die Regierung bemängeln zwei Tessiner Grossräte aus dem oberen Kanton das geringe Interesse, das die Behörden am Bau des Furkatunnels zeigen. Der vom Goms ins Ursental führende Tunnel wird bekanntlich auch ein Fenster ins Bedrettothal (bei Ronco) aufweisen, das nach Ansicht der beiden Grossräte bei genügendem Ausbau als Entwicklungsanstoss für das genannte Tal und als Ganzjahresverbindung für das Tessin mit dem Wallis dienen könnte.

Verkehrsvereine berichten

Spiezter Bucht geschont

Das an der malerischen Spiezter Bucht gelegene Hotel Spiezherhof soll voraussichtlich diesen Herbst abgebrochen werden, um einem Restaurationsneubau zu weichen. Nachdem das mehrmals erweiterte Hotel 1970 vom damaligen Besitzer, einer eigens gegründeten Stiftung von Bund, Kanton und Gemeinde, verkauft worden war, suchte die Stiftung nach einer geeigneten und möglichst umgebungsschonenden Ueberbauungsmöglichkeit. Diese ist nun gefunden: Entstehen soll ein niedriger Restaurationsstrakt mit Wintergärten für die Schiffspassagiere und einem angegliederten Freilichttheater, welches auch als Picknickplatz benutzt werden kann. I.

Walliser Dancing-Bremse

Im Kanton Wallis sind Dancings künftig nur in Ortschaften zugelassen, die über mindestens 1000 Gästebetten verfügen oder 5000 Einwohner zählen. Ein entsprechender Staatsratsbeschluss ist am Donnerstag in Kraft getreten. Die Bewilligung soll ferner davon abhängig gemacht werden, ob genügend Parkplätze vorhanden sind und die Nachbarschaft in keiner Weise gestört wird.

DAN-AIR: Berns Nabelschnur

Der Verkehrsverein Bern meldet für das erste Semester einen Logiernachrückgang von 4,8 Prozent oder 10 000 auf 200 300. Starke Einbußen erlitten die Bundesdeutschen mit minus 12,7 Prozent und die Italiener mit minus 23,9 Prozent, während sich die Gäste aus den USA um 0,3 Prozent und jene aus Grossbritannien um fast 40 Prozent zahlreicher einstellen, was im letzteren Falle auf die Dan-Air Flugverbindung mit London zurückzuführen ist. Die Bettenbesetzung sank von 53,5 auf 50,5 Prozent.

Probleme verursachen dem Berner Verkehrsverein die rückläufigen Einnahmen, welche durch eine Reduktion der Schalterbesetzung und der Öffnungszeiten teilweise kompensiert werden sollen. Weitere einschneidende Massnahmen werden zurzeit studiert. Der Berner Hotelier-Verein ist offenbar bereit, mit einem Sonderbeitrag von 90 000 Franken die bisherige Werbungs- und Verkaufstätigkeit des VVB sicherzustellen. L.

Bern-London: Monatsrekord

Mit 1720 Fluggpassagieren hat die regelmässige Fluglinie Bern-London im Juli dieses Jahres das bisher höchste Monatsergebnis erreicht. Auf die 60 durchgeführten Hin- und Rückflüge ergab sich die Auslastung von nahezu 29 Passagieren pro Flug. Im Vormonat waren es mit der gleichen Anzahl Flüge nur 1261 Fluggäste gewesen, im Juni des Vorjahres in 24 Flügen sogar nur 390 Passagiere. Ein grosser Teil der Fluggäste sind Ferienreisende, welche vornehmlich Orte im Berner Oberland besuchen.

Ein Penta für Genf

Die European Hotel Corporation, eine Gesellschaft, welche von den Fluggesellschaften Alitalia, British Airways, Lufthansa und Swissair gegründet worden ist, wird in Genf, wie in anderen Städten mit bedeutenden Flughäfen, ein Penta bauen. Das Penta-Genève wird in der Nähe des Flughafens Cointrin gebaut. Es wird 330 Zimmer, Restaurants, Bars, Konferenzräume, Parking für Busse und Garagen für 150 Wagen aufweisen. Die Eröffnung wird 1977 erfolgen. Die Swissair ist am Hotel Penta-Genève mit 24,5 Prozent des Aktienkapitals beteiligt. Sph

UNSER SPARANBOT



BRISTOL - die preisgünstigste Glasserie

B. 127 Weissweinsglas 145 g	Fr. 1.-
B. 127+6 gezeichnet auf 1 dl	Fr. 1.-
B. 125 Rotweinsglas 190 g	Fr. 1.-
B. 126 Wasserglas 230 g	Fr. 1.15
B. 126+6 gezeichnet auf 2 dl	Fr. 1.4
B. 128 Likörglas 2 Flöts auf 2+4 cl	Fr. 1.15
B. 124 Burgunderglas 350 g	Fr. 1.50

In Kantons zu 36 Stück. Ab Fr. 300.- franco verpackt Ihr Domizil. Verlangen Sie Muster.

SIEMER Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden + Ausstellung
8003 Zürich
Mannessestrasse 11
Tel. (01) 29 32 18

Nichtkотиerte Schweizer Aktien

mitgeteilt von der VOLKS BANK WILLISAU AG, Luzern
Datum: 22. August 1975

	Geld	Brief
Ankerbrauerei AG, Frenkendorf (N)	825	-
Birra Bellinzona	3500	3700
Brauerei Falken, Schaffhausen (St & Pr)	5000	5100
Brauerei Feldschlösschen (N)	700	750
do. (GS)	1000	1150
Brauerei Haldengut (N)	2500	2700
do. (PS)	1150	1200
Brauerei Hürlimann AG (N)	3550	3700
Brauerei Schützengarten (N)	7500	-
Brauerei Wartegg AG (Fr. 1000.- nom.)	6100	6300
do. (Fr. 500.- nom.)	3150	3250
Calanda Bräu (N)	475	525
Flughafen-Immobilien-Gesellschaft (N)	425	475
Lindt & Sprüngli AG, Kilchberg (I)	3600	3650
do. (N)	3600	3650
Löwenbräu AG, Zürich, Prior. Serie «A» (N)	4000	4200
Sibra Holding SA, Fribourg (I)	250	400
do. (N)	175	190
Therma AG, Schwanden (N)	-	450
Arth-Rigi-Bahn, Goldau I. Rang	-	230
do. II. Rang	42	45
do. III. Rang	30	43
Bergbahnen Brämabühl & Jakobshorn AG	950	1000
Bergbahnen Crap Sogn Gion AG (I)	1175	1275
do. (N)	700	-
Bergbahnen Flims AG, Flims (N)	525	575
AG Davos-Parsonn-Bahnen (N)	1375	-
Diavolezza-Bahn AG (N)	2700	2900
Drahtseilbahn Engelberg-Gerschnialp (N)	410	-
AG Drahtseilbahn Schwyz-Stoos (N)	800	-
Drahtseilbahn Unterwasser-Iltoos	1200	-
Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA	1325	1400
Hoch-Ybrig AG, Unteriberg	50	70
Lagal-Bahn AG (N/I)	-	300
LSB Andermatt-Gemsstock	450	-
LSB Celerina-Salauer AG	4200	4700
LSB Corviglia-Piz Nair	850	950
LSB Gerschnialp-Trübssee (N)	700	-
LSB Klosters-Gotschnagrat-Parsonn (N/I)	650	700
LSB Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG	1600	1800
LSB Wangs-Pizol	500	550
Nandri-Bergbahnen AG (I)	350	400
Pilatusbahn-Gesellschaft, Alpnach (Stamm)	-	325
do. (Prior)	350	425
Rhätische Bahn Chur (Stamm)	25	60
do. (Prior)	25	60
Rigi-Bahn-Gesellschaft, Vitznau (Stamm)	100	-
do. (Prior)	700	1000
Rethornbahn & Scalottas AG (Prior) Namen	2800	2950
Säntis-Schwebebahn AG, Urmisch (Prior)	2800	2950
do. (Stamm)	80	-
Schiff-Ges. des Vierwaldstättersees (Prior)	275	-
do. (Stamm)	500	525
Schiltornbahn AG, Mürren	500	525
Sportbahnen Pischia AG, Davos	550	600

La diversification des activités hôtelières pour assurer leur avenir

Artisanat et industrie: un mariage au service de la gastronomie

L'attentisme et la passivité ne sont pas de rigueur en périodes difficiles; celle que traverse actuellement l'hôtellerie suisse devrait lui permettre - ainsi que nous l'avons déjà si souvent répété - de lancer des idées nouvelles et de prendre les mesures qui assurent son avenir. La sécurité à laquelle elle aspire passe inéluctablement par une meilleure diversification de ses activités, programme qu'il est plus aisé de développer dans le secteur de la restauration que dans celui de l'hébergement. Aussi l'initiative prise par quelques hôteliers et techniciens suisses, rassemblés autour de M. H.-F. Muller, de Montreux, apparaît-elle, au moment où l'on assiste à une inhabituelle évolution des données économiques et des modes touristiques, comme un incontestable progrès en matière de technologie hôtelière.

Si l'on admet en effet le principe qu'en restauration il est indispensable de continuer à satisfaire les exigences de la clientèle, tant sur le plan de la qualité de la cuisine que de l'étendue de l'offre (choix, horaires de service et prix), la rationalisation et l'innovation dans ce département cuisine deviennent impératives. D'autant que le personnel qualifié continue d'être insuffisant et coûteux.

Une cuisine centrale de production

L'idée, qui a conduit les promoteurs à la réalisation que nous vous présentons brièvement aujourd'hui et qui avait déjà inspiré un projet de coopérative vaudoise ayant finalement échoué faute d'intérêt de la part des hôteliers, consiste à utiliser les professionnels qualifiés que sont les cuisiniers en mettant à leur disposition les méthodes et les équipements industriels modernes de production. Ce mariage de l'artisanat et de l'industrie, heureux et attendu, est aussi celui de la pratique et de la recherche scientifique. Il a donné naissance à un système de pré-fabrication de repas frais, dépassant en qualité tout ce qui a été fait jusqu'ici dans ce domaine et à la mise en place du premier centre de production.

A l'enseigne de «Système Menu 2000» et sous l'égide de Socimex SA, le Grand Hôtel de Terriette a aménagé une cuisine-pilote de production, d'une capacité de 3000 repas par jour, offrant un choix de 1500 mets et commençant à les livrer à une dizaine de restaurants suisses. Grâce à un parc de machines ultra-modernes, ayant nécessité un investissement d'un million de francs, cette cuisine extrêmement sophistiquée, rationalisée et automatisée au maximum, prend en charge la programmation des mets, la production des rations, leur conservation, leur stockage et leur livraison. L'implantation généralisée du système dans l'ensemble de la Suisse, auquel aspirent les promoteurs (quelques hôteliers associés à des spécialistes du froid et de la régénération), nécessiterait l'installation de cuisines régionales pouvant offrir leurs services dans un rayon de 50 à 100 km.

Technique et qualité sont-elles compatibles?

Pour pré-cuisiner traditionnellement et efficacement, ce qui garantit plus tard, au moment de la demande, des prestations rapides et soignées, un tel équipement doit pouvoir compter sur quelques personnes très qualifiées (2 cuisiniers et trois auxiliaires seulement dans le cas de la cuisine-pilote de Terriette), ainsi que sur une technique parfaite.

La conservation, appliquée dans le cas du «Système Menu 2000», se fonde sur le procédé de congélation suivant: emballage des repas frais pré-cuivés dans des sacs en plastique sous vide d'air, pasteurisation et surgélation par l'utilisation de l'azote liquide qui permet de surgeler rapidement (+10° à -10°), avec une température de conservation de -26° à -30°. Chez le restaurateur, la cuisine-satellite permettra une finition très rapide des mets, selon les procédés classiques, du bain-marie aux appareils de régénération, tels que le four à air chaud propulsé ou le four à micro-onde. Les besoins journaliers probables sont dégelés dans un frigo jusqu'à -5 degrés et peuvent être gardés plusieurs semaines, jusqu'à la consommation. Ce dégel préliminaire permet une finition plus rapide sans que les mets subissent des pertes de qualité.

La qualité: atout numéro un du système

Il est évident qu'un seul élément, primordial, sert de critère pour juger de la valeur de l'ensemble du système: la qualité des mets. Si celle-ci n'est nullement altérée, l'avenir de ce procédé de production et, par là-même celui de la restauration future, sont assurés. Nous avons eu le privilège, en compagnie de quelques hôteliers-restaureurs, de déguster une vingtaine des 1500 mets figurant au programme de la nouvelle cuisine. A l'instar de plusieurs gastronomes qui nous avaient précédé, nous avons bien dû constater que les aliments - qui font l'objet d'une lutte anti-bactérielle de tous les instants comme en témoignent la technicité et la propreté des lieux - avaient gardé leur aspect naturel, leur finesse de goût, leur couleur, leur consistance et bien sûr leur valeur nutritive. Ils n'étaient en cela nullement comparables à ce que l'on peut acheter actuellement sur les marchés des plats pré-cuivés, ne serait-ce que parce que les composants d'un mets ne sont réunis qu'au

moment de la consommation et tous traités selon leurs données spécifiques.

Commercialisation: des possibilités immenses

Il faut avoir vu et surtout goûté pour y croire! Il n'empêche que, même si de nombreux restaurateurs hésiteront à se séparer d'une partie de leur brigade de cuisine pour introduire ce système de pré-fabrication, d'autres ne manqueront pas d'étudier ses avantages. Les demandes n'ont d'ailleurs pas tardé à venir, émanant tant de Suisse que de l'étranger.

Une économie de personnel, de l'ordre de 60% (un restaurant a même entièrement supprimé sa brigade!), et une meilleure rationalisation du service de cuisine (dans un établissement, 2 cuisiniers seulement assurent le débit pour 500 convives; dans un autre, une seule jeune fille a préparé et servi 45 couverts à la carte) entraînent naturellement une baisse sensible des coûts de production. Chaque restaurant réagit bien sûr en fonction de sa propre demande; si l'accent est mis sur le pré-fabrication (restaurants de ville à midi, établissements de montagne, cantines d'entreprise, etc.), on estime qu'un cuisinier et son auxiliaire suffisent pour 100 couverts. D'autre part, le système peut être judicieusement utilisé pour le service du soir ou, d'une manière générale, pendant les fameuses «heures de garde».

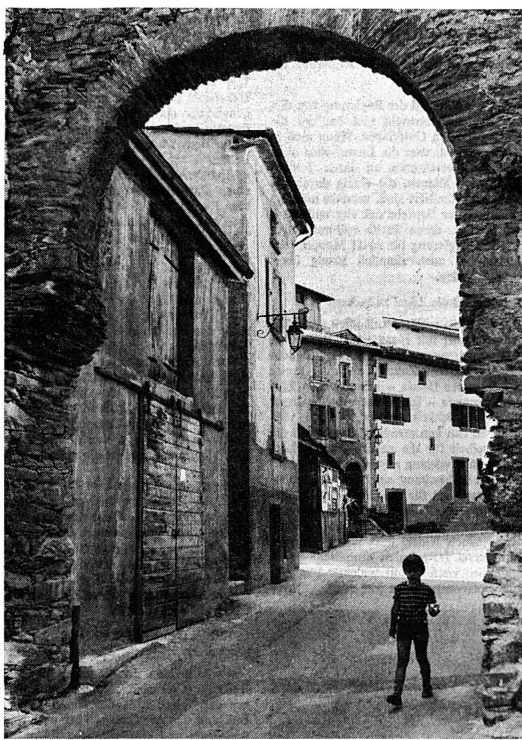
Le fait que ce procédé n'exige aucun investissement particulier de la part du restaurateur, tous les appareils de régénération étant valables, n'est pas l'un des moindres avantages de «Système Menu 2000». Celui-ci permet aussi aux petits établissements d'offrir un grand choix de mets qui leur sont généralement déconseillés faute de débit suffisant: Scampis, couscous, Irish stew, etc. De même qu'il favorise la révalorisation de la cuisine régionale, en laissant aux cuisiniers, généralement inactifs pendant la journée en raison des conditions de démission de la majeure partie de la clientèle, tout le temps et le loisir de s'adonner à la préparation de mets régionaux plus typiques. De toute manière, chaque cuisinier est encore en mesure, si nécessaire, de donner une touche personnelle aux mets pré-fabriqués, de façon à éviter une dangereuse uniformisation des produits au sein d'une même localité par exemple.

L'initiative prise sur les bords du Léman s'avère une intelligente et inédite combinaison entre une gastronomie artisanale d'un niveau très élevé et une rationalisation technique très poussée. L'étape suivante consistera à travailler aux mêmes prestations sur le plan diététique cette fois-ci; à en croire ses animateurs, le temps où chaque malade mangera exactement ce dont il a besoin - suivant en cela les données d'un ordinateur s'appuyant sur les recherches de plusieurs universités d'ores et déjà à la tâche - est très proche. Et puisque notre titre parle de mariage, il y a tout lieu de penser que, plus que les pétards joyeux utilisés en cette circonstance, le lancement de «Système Menu 2000 - Cuisine de production gastronomique» va faire l'effet d'une bombe dans les milieux de l'hôtellerie et de la restauration modernes. J. S.

A Gènes, Tecnhôtel-Bibe

Du 15 au 23 novembre aura lieu à Gènes la douzième édition de Tecnhôtel-Bibe, exposition internationale du matériel hôtelier et touristique, organisée sous l'égide de la Fédération des hôteliers italiens, et Exposition internationale de vins, liqueurs et boissons sous le patronage de la Fédération italienne des bars et restaurants. Il s'agit d'un salon spécialisé, l'un des plus importants dans ce genre sur le plan international. Sur invitation de la Chambre de commerce et de l'industrie de l'URSS, la Foire de Gènes a organisé au mois de juillet une édition spéciale de cette manifestation à Moscou.

Tecnhôtel présente des installations hôtelières, équipements et fournitures, produits alimentaires, systèmes et procédés de construction, projets, etc., ainsi qu'un salon d'ameublement hôtelier à l'enseigne de Tip'Hôtel. Bibe, de son côté, présente un tableau général et complet de la production vinicole et des liqueurs du monde entier, accompagné d'une cave-type, d'un bar modèle et d'un «self-service» du bien boire.



Cet automne aura lieu la 30e vente de l'Ecu d'Or pour la Ligue suisse du patrimoine national et la Ligue suisse pour la protection de la nature. En cette Année européenne du patrimoine architectural, le Heimatschutz a choisi comme objets principaux de la campagne le bourg de Sallion et la ville campagnarde de Beromünster (LU). Sallion, bourg médiéval du Valais, est campé sur un haut promontoire de schiste, à l'abri du torrent de la Sarraz. (ASL)

La Confédération et l'économie régionale

Une montagne de cartes postales?

(CRIA) Promouvoir le développement intégral des régions de montagne en mettant en valeur les ressources naturelles, humaines et économiques pour les populations qui les habitent et celles qui en profitent à différents titres, tout le monde est d'accord!

Quel citoyen, le temps d'un été ou celui d'un hiver magnifique n'a-t-il pas souhaité la sauvegarde de ce cadre de vie, de cet espace de loisirs et de détente, de cette réserve de richesses naturelles qu'est la montagne?

Une disparité d'intérêts privés

Des vœux et des intentions, il y en a chaque année autant en faveur des régions de montagne que de cartes postales enthousiastes qui les quittent pour les villes. Cela ne suffit pas à développer l'économie régionale, avec ses 700 000 personnes, son demi-million de bovins, ses 60 000 exploitations paysannes, son artisanat, son tourisme, sa petite industrie. Sur les deux tiers du territoire helvétique, les régions de montagne comptent entre 10 et 15% des habitants du pays. Bénéficiaires-elles, sur le plan économique, du même intérêt que celui que les investisseurs portent aux plaines et aux agglomérations urbaines?

500 millions de francs dans les régions suisses

A une époque que l'année où le citoyen retrouve le sentiment montagnard, il est bon de savoir que la Confédération a mis en vigueur, le 1er mars, une loi sur l'aide aux investissements dans les régions de montagne. But: améliorer les conditions d'existence par l'octroi d'une aide sélective destinée à faciliter les investissements

en faveur de projets d'équipement. Moyens: un fonds de 500 millions en 6 ans, des prêts sans intérêt ou à des taux réduits, un amortissement sur 30 ans. L'aide fédérale peut être accordée aux communes, aux collectivités de droit public, aux particuliers faisant partie d'une région dont le programme de développement a été approuvé par le canton et la Confédération.

Planifier l'avenir

En Suisse, le Bureau d'économie régionale (Charrat) de l'Institut d'économie rurale de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich, s'attache depuis quelques années à une politique de développement basée sur la réalité. Dans les cantons d'Uri, Lucerne, Tessin, Fribourg et Valais, notamment, il est en contact permanent avec les intéressés. Sa jeune équipe apporte sa collaboration dans les domaines économique, sociologique, agronomique, financier. Il s'agit non seulement de dresser, avec les responsables locaux, un bilan d'entrée mais de rechercher les potentialités du développement, d'étudier la mise en valeur des ressources de la région, de déterminer les moyens à mettre en œuvre et de procéder à l'expérimentation sur le terrain. Pas de cloisons entre les éléments de l'économie montagnarde, mais une conception globale de développement!

Un signe des temps:

La consommation du vin en Suisse a diminué

(ATS) Comme l'indique le rapport de la Fédération suisse de négociants en vins, la vendange a été, l'an dernier, sensiblement inférieure à celle de 1973. La récolte totale a atteint 754 696 hectolitres, soit 42,4% de moins que l'année précédente.

La Suisse romande a produit 622 600 hl (433 000 hl de blanc et 190 000 hl de rouge), la Suisse alémanique 66 000 hl et le Tessin également 66 000 hl.

Prix et pouvoir d'achat

Selon les calculs de la Division de l'agriculture du Département fédéral de l'économie publique, la consommation de vin a baissé pendant la période 1973/1974. Il y a longtemps que la chose ne s'était plus produite. La Fédération des négociants attribue cette tendance aux prix élevés des vins et à la baisse du pouvoir d'achat. La consommation s'est élevée à 267,8 millions de litres, c'est-à-dire 5,1 millions de litres de moins que pour la période 1972/1973. La proportion des vins étrangers s'élève à 17,6 millions de litres, celle des vins suisses à 94,2 millions.

La consommation de vins rouges s'est accrue de 2,6%, celle des vins blancs a diminué de 3,4%. Pour les blancs étrangers, on note une augmentation de la con-

sommation de 5,3 millions de litres; pour les blancs indigènes, on relève une diminution de 3,5 millions de litres. La consommation de vins rouges étrangers a augmenté de 1,4 million de litres, celle des vins rouges suisses a diminué de 5,4 millions de litres (13,6%).

Légère baisse des importations

Selon la statistique annuelle de la Direction générale des douanes, les importations de vins en fûts se sont élevées, en 1974, à 1 799 764 hl, chiffre inférieur de 33 211 hl à celui de l'année précédente. La baisse a porté surtout sur les vins rouges d'une teneur en alcool inférieure à 13 degrés et elle est liée à la récolte indigène exceptionnelle de 1973. Les importations de vins rouges tirant plus de 13 degrés et celle des blancs d'un degré moins élevé s'est en revanche accrue.

L'Espagne occupe, comme auparavant, la première place de nos fournisseurs, suivie par l'Italie, la France, le Portugal et l'Algérie.

Nos comptoirs régionaux au travail

Martigny: promotion touristique

La présence au Comptoir de Martigny, Foire du Valais, du 4 au 12 octobre 1975, du canton de Zurich, comme hôte d'honneur, a facilité les contacts avec la région. En accord avec les membres du comité du Comptoir, les représentants de l'Office régional du tourisme ont décidé de prendre contact avec les responsables zurichois, dans le but d'organiser une action publicitaire sur les bords de la Limmat. Celle-ci débuttera le 22 septembre dans les vitrines des commerces de cette célèbre artère, où l'on verra affiches du Comptoir et de cette région, photos, prospectus voisins avec les merveilleux articles présentés. Une réception sera organisée pour les agents de voyages, la presse de la ville et les commerçants de la Bahnhofstrasse qui collaboreront avec le Comptoir et la région.

En favorisant cette rencontre, le Comptoir de Martigny vise le premier but qu'il s'est fixé et qui est de promouvoir le commerce, l'industrie, l'artisanat et le tourisme du Valais.

Fribourg: une plus grande exposition

En dépit de la période des vacances, les préparatifs du prochain Comptoir de Fribourg se poursuivent activement. Les organisateurs sont à la tâche depuis de nombreux mois déjà, mais depuis quelques jours a commencé le montage des diverses halles qui, outre la halle fixe, vont abriter cette importante manifestation économique de l'automne fribourgeois. Ce ne sont pas moins de 7800 m² qui viendront ainsi s'ajouter au 2000 m² de la halle fixe.

Le 8ème Comptoir de Fribourg ne manquera pas d'attraits: présence de la Ville de Berne et du District du Lac, tous deux hôtes d'honneur de la manifestation, présence aussi des troupes de transmission de l'Armée suisse, qui établiront diverses liaisons avec le Comptoir de Martigny, mettant ainsi en valeur certaines des possibilités techniques très modernes dont elles sont dotées. Du 3 au 12 octobre, à Fribourg!

SATA: une compagnie aérienne qui vole haut

Le rapport d'activité 1974 de SATA, société anonyme de transport aérien qui a été créée en 1966 et qui a son siège à Genève, contient d'intéressantes informations sur l'évolution et la gestion de cette compagnie spécialisée dans le vol à la demande.

Au cours de l'année 1974, et en dépit d'une conjoncture économique difficile, la SATA a réussi à maintenir son niveau élevé de rentabilité, à poursuivre son implantation sur les réseaux court et moyen-courrier, à acquérir un appareil à plus haute capacité en vue de l'introduire progressivement sur le réseau long-courrier et à se livrer à une approche plus poussée du marché fret.

Son chiffre d'affaires s'est élevé à 53,37 millions de francs, soit 40% de plus qu'en 1973, année qui l'avait déjà vu progresser de 21%. SATA emploie 151 personnes, dont 90 navigants. La société a réalisé en 1974 un bénéfice de 6,5 millions de francs, ce qui représente une augmentation de 30%; son capital a été porté, au cours de l'année passée, de 9 à 15 millions.

Le développement de la flotte

Alors que le Super DC-8-63 CF «Ville de Carouge» entrera en service à fin juin 1974 et que le service de taxis aériens acquiert, en septembre, un nouveau bimoteur Cessna «Golden Eagle», avion pressurisé de grand confort, SATA vient de faire l'acquisition d'un second Super DC-8-63 CF, identique au premier. La décision d'acquiescer ce nouvel appareil repose sur les succès exceptionnels que la SATA a remportés lors de ses premières expériences de transport de fret. Elle répond également à son désir de développer le trafic long-courrier au profit de ses futurs passagers.

Un film de l'ONST à la conquête des USA

(ONST) Pour «Glissando», film sur le ski de fond produit par l'Office national suisse du tourisme (ONST) en collaboration avec la Fédération suisse de ski, le succès continue. Réalisée par Kern Film SA, à Bâle (mettre en scène Heinz Kremer), cette bande passera dans les salles obscures d'Allemagne fédérale et d'Autriche grâce aux soins d'un important distributeur allemand. En Amérique, après sa première mondiale au Radio City Music Hall de New York avec le musical «The Little Prince», le film «Glissando» retient l'attention des nombreux spectateurs puisqu'il complète le programme des longs métrages en vogue cette saison, «Jaws» avec Steven Spielberg et «The Wind and the Lions» avec John Mills. Enfin, «Glissando» a été primé pour la 5e fois lors de la Semaine internationale du film touristique à Luanco (Espagne).

Die Hotelpreise 1976 sind spruchreif

Voraussichtlich noch vor Ende des Monats August wird die spanische Regierung die Hotelpreise für das nächste Jahr festlegen.

Die von der staatlichen Preisüberwachungsstelle dem Ministerrat vorgeschlagenen Erhöhungen: 10,13 Prozent für Zimmer und 16,15 Prozent für Mahlzeiten, sind vom Präsidenten der Nationalen Gewerkschaft der Hotellerie (Sindicato Nacional de Hosteleria, halbstaatliche Gewerkschaft, in welcher Arbeitgeber und Arbeitnehmer zwangsmässig zusammengefasst sind) als «unfairer Tiefschlag», mit der Absicht der Erdrosselung dieses Wirtschaftssektors, bezeichnet worden. Nach seiner Ansicht läge ein optimaler Aufschlag zwischen 54 und 67 Prozent, um damit einerseits die in den letzten Jahren nicht absorbierten Erhöhungen der Kosten zu kompensieren und andererseits der Hotellerie die 1963 (!) erreichte Rentabilität wieder zu gewährleisten.

Privileg des Luxus

In Spanien können heute einzig die Luxus-hotels ihre Preise selbst festlegen. Die Tarife entsprechen in vielen Fällen denen der besten Häuser der Schweiz. Als kürzlich einer dieser Fünfsterne-Hotels dem Minister für Information und Tourismus darlegte, dass in seinem Betrieb die Personalkosten 1973 37 Prozent der Einnahmen ausmachten, 1974 auf 38,4 Prozent stiegen und in den ersten vier Monaten dieses Jahres bereits 44,2 Prozent erreichten, war

selbst das Mitglied der Regierung von diesen Zahlen überrascht und bat um die entsprechenden Unterlagen. Wenn man in Betracht zieht, dass die Luxus-hotels ohne weiteres Korrekturen an ihren Preisen vornehmen können, die einzig durch die Nachfrage limitiert sind, versteht man die Probleme der Betriebe mit vier und weniger Sternen, deren Tarife vollumfänglich von der Regierung für zwölf Monate festgelegt und auch ziemlich streng überwacht werden.

Bereitschaft die Zügel zu lockern

Der Minister erklärte anlässlich einer Zusammenkunft mit Hoteliers in Barcelona, sein Departement studiere die Möglichkeit, in nächster Zukunft auch die Preise für Viersterne-Hotels - mit gewissen Einschränkungen - freizugeben. Sollte dieser Plan Wirklichkeit werden, könnte vielleicht in den kommenden Jahren auch die Preisfreiheit für die nachfolgenden Kategorien in Erwägung gezogen werden.

All dies ist bestimmt ein Hoffnungs-schimmer, besonders für die Ganzjahreshotellerie. Das grosse Ueberangebot an Betten in den touristischen Zentren der Küsten zeigt jedoch leider, dass selbst die vom Ministerrat festgelegten «ruinösen» Minimalpreise vielfach mit bedeutendem Ab-gebot offeriert werden (müssen!). MW

leader Guy Lombardo laden die Zuschauer zu einem Besuch von Ontario ein.

Touristenmagnet Ontario

Wie aus einer soeben veröffentlichten Uebersicht hervorgeht, brachte der Fremdenverkehr der kanadischen Kernprovinz Ontario grössere Einnahmen als den «Touristen Mekkas» Griechenland und Italien.

«Wir haben weder einen Taj Mahal noch einen Parthenon», bemerkte ein Torontoer Kommentator, «aber unsere Einnahmen aus dem Fremdenverkehr waren im Vorjahr fünfmal so gross wie jene Griechenlands und um 20 Prozent grösser als jene Italiens».

Ontario ist ein Paradies für Naturfreunde, Fischer und Jäger, doch auch die Niagara-fälle, Toronto und Ottawa, die Hauptstadt der Nation, sind das Ziel zahlloser Touristen.

Obwohl Ontario auch von immer mehr europäischen Reisenden besucht wird, kam der Löwenanteil der Touristen natürlich aus den USA. 22 700 000 Amerikaner gaben im Vorjahr in Ontario mehr als 700 Millionen Dollar aus, was den 7000 Hotels, Motels und Lodges ein gutes Jahr sicherte.

Andererseits zeigt die Zahl der Kanadier, die ihren Urlaub im Ausland verbringen, eine stete Zunahme. Unter den Europäern stellen interessanterweise Frauen - mit 57 Prozent - das grössere Kontingent. Ueberschneisen kanadischer Touristen währten, im Schnitt, 23 Tage. Die durchschnittlichen Kosten dieser Urlaube kletterten auf 1370 Dollar. WJ

CN-Hotel-Gemeinschaftsprojekt gescheitert

Nach Mitteilung der Canadian National Railway (CN) sind ihre Verhandlungen mit der Trizec Ltd., der Hilton Canada Ltd. und der Air Canada über eine Neugestaltung und eine mögliche Expansion ihrer neun Hotels umfassenden Kette gescheitert. CN gab indessen keine Gründe für die ergebnislosen Verhandlungen bekannt. Nach Erklärungen eines Sprechers der Gesellschaft ist CN weiterhin an einem Gemeinschaftsprojekt interessiert, um die Tätigkeit ihrer Hotels zu modernisieren und zu rationalisieren. Die CN-Hotels befinden sich in Kanada. An den Verhandlungen mit der Geschäftsleitung der Canadian National Railway haben auch die drei Hilton-Hotels von Brüssel, Paris und London teilgenommen. chg

Bonn/Belgrad und Tourismus

Ein Abkommen über die Zusammenarbeit auf dem Gebiet des Tourismus zwischen der Bundesrepublik Deutschland und Jugoslawien ist in Belgrad unterzeichnet worden. Nach Informationen des Parlamentarisch-Politischen Pressedienstes sieht das Abkommen die Verbesserung der bilateralen Zusammenarbeit auf dem Gebiet des Tourismus, den Austausch touristischer Informationen und einen Erfahrung- und Personalaustausch vor. Dies ist das erste Touristik-Abkommen, das die Bundesrepublik je abgeschlossen hat. Aus der Bundesrepublik besuchen jährlich rund 1,6 Millionen Urlauber Jugoslawien und stellen damit das stärkste Kontingent ausländischer Besucher. E. S.

Die SAS ist (noch) stärker

Unter den Traktanden der Generalversammlung des Nordischen Reisebüroverbandes befand sich die Frage der Provisionen im innerskandinavischen Charterverkehr und der Kurschwankungen, die dazu geführt haben, dass für den gleichen Flugschein in verschiedenen Ländern stark unterschiedliche Preise zu zahlen sind. Diese Situation wurde als unerwünscht und unhaltbar bezeichnet, doch stützten die Reisebüros die Position der SAS.

Zum Thema Provisionsfestsetzung kritisierte die Generalversammlung, dass die Regierungen (im Zusammenhang mit dem ursprünglichen Alleingang der PanAm) diese Frage über die Köpfe der nationalen Reisebüroverbände geregelt hätten. Diese seien nicht einmal angehört, geschweige denn konsultiert worden. Die Frage des innerskandinavischen Charterverkehrs, dessen Liberalisierung vor allem von den dänischen Chartergesellschaften und Hotelverbänden seit Jahren lautstark gefordert wird, war schon auf der vorangegangenen Tagung des Dänischen Reisebüroverbandes stark heruntergespielt worden. Generaldirektor Lars Esmark vom norwegischen innerskandinavischen Bennett-Reisebüro, Oslo, machte keinen Hehl daraus, dass die Reisebüros keinen Nutzen davon hätten und sich daher auch nicht einschalten sollten. Im übrigen sei die Forderung der skandinavischen Luftfahrtgesellschaft SAS auf Schutz ihrer Rechte ein durchaus legitimes Verlangen. Dieser Schutz dürfe keineswegs unterhöhlt werden, etwa durch die Gewährung grösserer Rechte an die Chartergesellschaften. Andererseits dürften «ganzlich unangebrachte Bestimmungen» gegen die Charterfliegerei nicht aufrecht erhalten werden.

Die Chartergesellschaften setzen den Kampf fort

Im übrigen hat das dänische Folketing kurz vor seiner Sommerpause der von der

Jacques Borel kooperiert in Belgien

Die Jacques Borel International SA hat mit der belgischen G. B. Inno-B. M. SA-Gruppe ein Kooperationsabkommen unterzeichnet. Nach Mitteilung des Jacques Borel wird der belgische Warenhauskonzern von ihr eine nicht näher bezeichnete Minderheitsbeteiligung sowie einen Sitz im Verwaltungsrat erhalten. Andererseits wird die zur G. B. Inno-B. M. gehörende Tochtergesellschaft Motorest SA den Betrieb von drei Hotels und einiger Restaurants an die Borel-Tochter Sté Générale Belge de Restauration abtreten, wobei sie aber die Kontrolle beibehält.

Gleichzeitig wird der Name der Sté Générale de Restauration in Jacques Borel Belgie NV - Jacques Borel Belgique SA geändert. Wie die Jacques Borel in diesem Zusammenhang bekanntgab, wird sie gegen Ende des laufenden Jahres an der Börsen von Brüssel, Amsterdam, Düsseldorf und Frankfurt um die Kotation ihrer Aktien nachsuchen. chg

Rückläufige Belegungsziffern in den USA

Die Zimmervermietung ist entscheidend für die Existenzfähigkeit eines Hotels. Das geht deutlich aus der allgemeinen Aufstellung der prozentualen Einnahmen der Hotels hervor. Darnach entfallen auf Zimmervermietung 47,4 Prozent, auf Speisen 31 Prozent, Getränke 12,5 Prozent, Telefon 3,1 Prozent, Geschäftsmieten 1,5 Prozent und Verschiedenes 4,7 Prozent.

Um einigermaßen eine Uebersicht über die Logiernachfrageentwicklung in den letzten 12 Monaten zu erhalten, ist es zweckmässig, die Ziffern eines typischen Monats zugrunde zu legen. Als Vergleichsmo-nat mit dem Vorjahr sei der Monat März gewählt. Die folgenden Ziffern stammen von Laventhol & Horwath, Accountants für die Hotelindustrie. Es wurde die Hotelbelegung in acht verschiedenen Gegenden der USA berücksichtigt. So betrug die durchschnittliche Hotelbelegung im März dieses Jahres in New York 59 Prozent (im entsprechenden Monat des Vorjahres 66 Prozent); in Chicago 49 Prozent (58); in Detroit 51 Prozent (62); in Minneapolis-St. Paul 63 Prozent (71), in Philadelphia 47 Prozent (54), in St. Louis 51 Prozent (54), in San Francisco-Oakland 66 Prozent (73) und in Washington D.C. 70 Prozent (72).

Überall ist also ein Rückgang der Hotelbelegungsziffer festzustellen. Aber prozentual ist der Rückgang doch nicht so stark, wie verschiedentlich befürchtet wurde. Gleichzeitig mit dem Rückgang der Belegungsziffer ist ein Rückgang der Tagungen und Kongresse festzustellen, die von grösster Bedeutung für viele Hotels sind. Exakte Ziffern darüber liegen nicht vor. Die Hotels messen den Einfluss einer wirtschaftlichen Depression an der Teilnahme der Gattinnen an den Tagungen. Weit weniger Männer erscheinen zurzeit ohne Gemahlin an Kongressen. Ebenso ist zu beobachten, dass die Firmen heute kleinere Delegationen an Tagungen teilnehmen lassen, als das noch vor kurzer Zeit der Fall war. W. Sch.

Katalog nach Reisetagebuch

Was erwarten deutsche Ferienreisende von ihrem Urlaub? Der Reiseveranstalter Scharnow will eine schlüssige Antwort auf diese Frage geben können. Im Rahmen der «Aktion Ferientagebuch» gehen laufend Erfahrungsberichte ein, die von Gästen oft noch aus dem Ferienort abgeschickt werden.

Erwarten deutsche Gäste auch im Urlaub mehr Lebensqualität?

«Während früher einmal das Urlaubs-glück in erster Linie von der Grösse der Schnitzel abhing, nennen heute umweltbewusste Gäste an erster Stelle Sauberkeit in Hotels und an Stränden sowie den Service», kommentiert Scharnow-Pressesprecher Horst Laudien. Das schwer beschreibbare Ambiente eines Ortes gewinnt zunehmend an Bedeutung.

Wie schwierig die objektive Darstellung eines Hotels sein kann, zeigen die oft verschiedenen Meinungen über das gleiche Hotel. Die Diskothek im Haus ist für den einen Gast Voraussetzung für gelungenen Urlaub, für den anderen aber schlichtweg Lärmbelästigung.

Insgesamt ist der Trend zu einem erfreulich differenzierten Urteil über Urlaubs-reisen erkennbar. Wer ein Zwei-Sterne-Haus bucht, weiss, dass er nicht dieselben Ansprüche stellen kann wie in einem teuren Fünf-Sterne-Hotel.

Bei Scharnow's «Aktion Ferientagebuch» erhält jeder Gast mit den Reiseunterlagen ein kleines Tagebuchheft. Auf heraus-trennbaren Seiten kann er mitteilen, was ihm an seinem Urlaub besonders gefallen hat. Die Aktion ist ein voller Erfolg geworden.

Fotos und Gästekommentare sollen in nächsten Sommerkatalog erscheinen. «Wir wollen einen Katalog aus der Sicht der Gäste machen», erklärte man bei Scharnow. pl

In Kürze...

Deutsche Feriendörfer in Marokko

Ab November 1975 will der Deutsche Internationale Ferienklub in Marokko mit dem Bau einer Reihe von Feriendörfern beginnen. Dies verlaute aus Kreisen der marokkanischen Ministeriums für Tourismus. Feriendörfer mit insgesamt 9000 Betten sind für Tanger, Marrakesch, Agadir und Ifni vorgesehen. Als erstes Projekt ist der Bau eines Feriendorfes mit 2100 Betten in Tanger in Aussicht genommen worden. Das dortige Gelände wird bereits von der Société Nationale de la Baie de Tanger erschlossen. Die Gesamtinvestitionen für die Feriendörfer werden auf rund 110 Mio Dirham geschätzt.

Atomstrom für die Balearen

Die Balearen sollen in frühestens fünf Jahren vom spanischen Festland aus ihre Elektrizität über ein Tiefseekabel aus Kernkraftwerken erhalten. Dies gab der Präsident des Nationalen Industrieministries, Juan Miguel Antonanzas, bekannt. Das Projekt, das dazu beitragen soll, die Umweltverschmutzung im Gebiet der spanischen Ferieninsel zu vermindern, dürfte rund 25 Mia Pesetas (1150 Mia Franken) kosten.

Schweizer Beteiligung am Saint Jacques

Die PLM SA, die Holdinggesellschaft für die Hotel- und Touristikunternehmen der zum Baron Guy de Rothschild gehörenden Cie du Nord-Gruppe, kündigte den Verkauf einer Mehrheitsbeteiligung von 51 Prozent an der Sté Hôtelière Saint Jacques an die schweizerische Société de Participation Hôtelière (SPH) an. Saint Jacques, welche das Viersterne-Hotel PLM-Saint Jacques in Paris betreibt, erlitt im Jahre 1974 einen Verlust von 7,0 Mio Francs, was von einem PLM-Sprecher auf die kumulative Auswirkungen der Rezession und ein Ueberangebot von teuren Hotelzimmern in Paris zurückgeführt wird. PLM selber ist dadurch im letzten Jahr ebenfalls in die roten Zahlen geraten, bei einem konsolidierten Umsatz von rund 100 Mio Francs. chg

Inter-Continental in Riyadh

Vor kurzem konnten die ersten Gäste im Hotel Inter-Continental Riyadh in Saudi-Arabien gleichnamiger Hauptstadt willkommen geheissen werden.

Der 200 Zimmer umfassende Bau ist ein Teil eines Komplexes, der das moderne Kongresszentrum des Mittleren Ostens beherbergt. Dieser Komplex schliesst auch eine Moschee und 20 staatliche Gästevillen ein.

Hotel und Kongresszentrum stehen im Eigentum des Saudi-Arabischen Königreiches und werden von der Inter-Continental Hotels Corporation geführt.

Die weitere Planung von Inter-Continental Hotels wird in Kürze 1425 Zimmer im Saudi-Arabischen Raum erschliessen. Inter-Continental-Hotels werden in Mekka, Jeddah und Dhahran errichtet.



The Harbour Castle (983 Zimmer), das jüngste Luxushotel Torontos mit rotierendem Restaurant.

Ahornblätter

Auf dem Weg zum Dumping

Obwohl die Zahl der Hotelzimmer von Gross-Toronto innerhalb von bloss zwei Jahren von 20 000 auf 28 413 kletterte, werden in der Zwei-Millionen-Stadt am Ontariosee immer wieder neue Hotels gebaut. Das ist um so bemerkenswerter, weil die Hotelzimmer hier im Vorjahr, im Schnitt, nur zu 63 Prozent besetzt waren - verglichen mit 73 Prozent 1973.

Mit Hilfe von französischem Kapital (von der Pariser Louis-Dreyfus-Gruppe) wird die Four Seasons Hotels Ltd ein Luxushotel mit 250 Zimmern in dem Yorkville-Distrikt Torontos errichten. Four Seasons Hotels wird ihre 49prozentige Beteiligung an dem im Februar 1973 eröffneten Four Seasons Sheraton Hotel, gegenüber dem Rathaus von Toronto, ganz oder teilweise an die International Telephone and Telegraph Corp. (New York) verkaufen. Die Chelsea Inn im Stadtzentrum Torontos wird im Oktober eröffnet. Für den Bau - 27 Stockwerke, 808 Zimmer - sind die Kosten mit 20 Millionen Dollar budgetiert. Der Preis für ein Einzelzimmer soll 22 Dollar betragen. Gemäss der jüngsten Umfrage kosten heute Hotelzimmer für eine Person im Schnitt 28,63 Dollar.

Motel-Invasion

Eine der erfolgreichsten amerikanischen Moteltketten plant eine Invasion des reichen kanadischen Marktes. Days Inns of America (Atlanta), 1970 gegründet, kann auf eine rapide Expansion zurückblicken. Heute gibt es bereits 240 Days Inns mit rund 40 000 Zimmern in den USA. Days Inns of America will die Invasion im nördlichen Nachbarland mit neun Motels in der Kernprovinz Ontario starten. Ontario hat bereits über 2000 Motels. Days Inns of America wird die Invasion Kanadas über ein separates Franchise-Unternehmen lancieren, das pro Vertrag 50 000 Dollar kassieren will.

Days Inns of America haben, im Schnitt, 180 Zimmer und waren im Vorjahr zu 85 Prozent belegt. Für die Motels in Kanada wird ein Zimmerpreis von 11,88 Dollar pro Tag vorgesehen. Er liegt ein bis zwei Dollar über demjenigen, der in den USA verlangt wird. In Toronto werden für ein Motelzimmer zurzeit im Durchschnitt 18 Dollar verlangt. Motelbesitzer erziehen hier, dass sie einen Reingewinn erzielen, wenn ihre «occupancy» 62 % übersteigt. Auch eine andere amerikanische Moteltkette - Econo-Travel Motor Hotel Corp. (Norfolk) - lockt der kanadische Markt. Econo-Travel Motor Hotel Corp. hat 108 Motels. Sie haben im Schnitt 48 Einheiten, und ihre Zimmer waren im Vorjahr zu 77 Prozent vermietet. Ungleich den Days Inns haben sie weder Schwimm-bäder noch Restaurants. Ihr Zimmerpreis beträgt neunneinhalb Dollar.

Das nördlichste Hotel

Die «wilde Schönheit» der kanadischen Arktis wird während der Sommermonate von immer mehr Touristen entdeckt. In Kürze wird auch in Pond Inlet, am Nordufer der Baffin Island (Nordwest-Territorien), ein Hotel eröffnet. Es wird das nördlichste Hotel Kanadas sein. Das Projekt wurde von der Toonoonik Sahoonik Co-operative lanciert. Hier werden die Eskimos zu Hoteliers.

Freiluft-Werbung

In einem Kurzfilm, der am New York Times Square gezeigt wird, wirbt die kanadische Kernprovinz Ontario um Touristen. Die elektronische Werbung unter freiem Himmel zeigt Attraktionen und prominente Persönlichkeiten aus Ontario. Unter anderem sind die Niagara-fälle, der Polarbären-Express (der zu den nördlichen Gebieten fährt), die Hudson Bay, Torontos Canadian National Tower - das höchste, freistehende Bauwerk der Erde - und die Ruhmeshalle von Kanadas Eishockey zu sehen. Tourismusminister Claude Bennett und der gefeierte Band-

Zeit für Delikatessen

Es gibt bei unseren Dokumentationsmappen, die von Absatzmethode bis Zukunftsforschung sehr vieles umfassen, dicke und dünnere Exemplare. Eine der unternehmertesten Thema zu klemmen. Zum andern interessiert uns sehr, wie diese, mit einem Hauch von Luxus umgebene Sorte Nahrungsmittel sich von der Hochkonjunktur zur Rezession gemässert hat und welche Stellung sie sich überhaupt in den letzten Jahren eroberte. Wir sind dabei zur Ansicht gelangt, dass Gastgewerbe sollte sich jetzt erst recht um die Delikatessen kümmern.

Unsere Gwundernase durften wir bei den Firmen Casic, Basel, Haecy AG, Reinach, Renaud AG, Basel und bei Comestiblegeschäften in Bern hineinstecken. Überall wurde uns mit grosser Bereitwilligkeit Auskunft erteilt. Besten Dank.

Was sind Delikatessen?

Wie schwierig es ist, diese Frage zu beantworten, hat sich erst beim Recherchieren für diesen Artikel herausgestellt. Ja, das sind die ganz teuren Sachen, die man sich nicht leisten kann, liegt dem Normalverbraucher zuerst auf der Zunge. Es sind Spezialitäten meinen andere. Das, was man in Comestiblegeschäften kaufen kann, lautet auch eine Definition. Einig darüber, was Delikatessen sind, werden sich die Laien nicht - und selbst Fachleute haben Hemmungen, den Begriff zu klären. Am meisten Zustimmung findet die Umschreibung: Eine Delikatesse ist etwas Aussergewöhnliches, das man nicht jeden Tag isst, das zu beschaffen einige Bemühungen erfordert, aber einen besonderen Genuss verspricht. Sogar diese sehr vage, weitgefächerte Bestimmung scheint Lächer zu bekommen, wenn man in der Preisliste für «Delikatessen/Specialités alimentaires» von Haecy Gewürze, Essig- und Gemüsekonserven findet. Das zeigt eben, wie Aussergewöhnliches Alltägliches werden oder wie Alltägliches in sehr grossen Qualitätsunterschieden auf dem Markt sein kann.

Tourist und Gastarbeiter schaufelten Umätze

Wie es heisst ist, Delikatessen im grossen Kreis der Nahrungsmittel enger einzugrenzen, erwies es sich auch nicht als einfach, die Informationen zu bündeln, die bei den verschiedenen Firmen zusammengetragen wurden. Völlig übereinstimmend wurden jedoch Tourismus und Gastarbeiter als stärkste Motoren der in den vergangenen Jahren stetig und erfreulich gestiegenen Umsätze und der Erweiterung der Sortimente genannt. Je mehr wahrscheinlich diese Faktoren auf das Delikatessengeschäft eingewirkt haben, desto mehr begannen die Grenzen zwischen Aussergewöhnlichem und Alltäglichem zu fließen, desto mehr überlagerten sich die Begriffe Spezialitäten und Delikatessen. Vieles steht heute als Selbstverständlichkeit auf unserem Speisezettel, das vor nur zwanzig Jahren lediglich in kleinen Kreisen bekannt war. Die Schweizer haben viel tiefer in fremde Töpfe geguckt, als es das Schimpfwort von den Rösti- und Bratwurst-Touristen haben will. Nicht zu letzt sind auch von grossen Sportveranstaltungen im Ausland Impulse ausgegangen.

In den letzten Jahren reichte das Geld nicht nur zum Reisen, sondern auch um sich daheim das zu kaufen, was man in andern Ländern kennenlernte. So profitierte die Branche eigentlich zweimal von der Konjunktur, doch ist man der Meinung, der Faktor Tourismus habe mehr zum Blühen beigetragen als der Faktor Kaufkraft.

Suppen und Saucen an der Spitze

Grosse Nachfrageschwankungen wurden nirgends festgestellt, hingegen auffallende Nachfrageschwankungen. Einhellig wurden hier Suppen und Saucen genannt. Gewürze und provenzalische Produkte haben, wie Rauchlachs und Rauchforellen, ebenfalls überproportionale Umsatzsteigerungen erzielt. Der Fisch- und Krustentiersektor hat im allgemeinen gegenüber den restlichen Delikatessen einen stärkeren Aufschwung genommen.

Nach den Luxus-Delikatessen Kaviar, Trüffel und Gänseleber gefragt, lautete die - nun sicher eindeutig auf die Hochkonjunktur zurückzuführende - Antwort bei den Grossisten: Sehr starke Zunahme in den letzten Jahren. Mit Ausnahme von Haecy wurde aber in den vergangenen Monaten ein deutliches Bremsen beim Luxus verspürt. Die Detaillisten verkauften diese Artikel seit ein paar Jahren nur noch an den Festtagen in grösseren Mengen.

Eine starke Verlagerung in der Nachfrage hat sich im Verlaufe der Jahre natürlich auch von den frischen zu den tiefgekühlten Produkten ergeben.

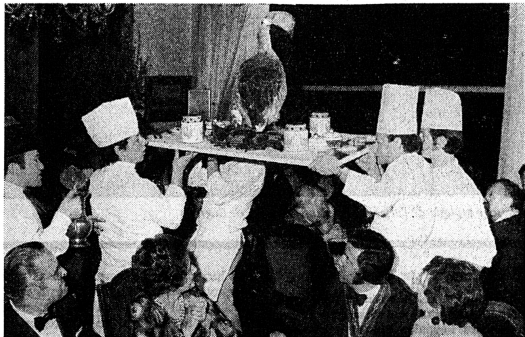
Wie konnte und kann die steigende und breiter werdende Nachfrage befriedigt werden?

Die zur Diskussion stehenden Artikel müssen mit ganz wenig Ausnahmen aus andern, meist sehr weit entfernt liegenden, Ländern eingeführt werden. Dass die Detaillisten nichts zu klagen hatten, stellt den Importeuren ein gutes Zeugnis aus. Diese hingegen äusserten unterschiedliche Meinungen. Bei der Casic hat man sich mit den üblichen, durch die Witterung bedingten Schwankungen bei Ernten und Fängen auseinanderzusetzen, ohne in den letzten Jahren eine Zunahme der Beschaf-

Fleisch mit einer zweitklassigen Sauce zu servieren. Wer preisbewusst einkaufen, müsse die Qualität mit berücksichtigen. Ein viermal konzentriertes Produkt sei viel ergiebiger als ein zweimal konzentriertes.

Die Schätze sind gehoben

Über Neues orientieren sich die Firmen hauptsächlich an grossen Ausstellungen im Ausland und die Lieferanten legen natürlich auch ab und zu ein neues Ei. Zum grossen Teil bezieht sich das «neue» auf Aufmachung und etwa Zusammensetzung. Wirklich neue Delikatessen sind eher sel-



Ein Bild, das sehr unterschiedlich interpretiert werden kann. Es kann beispielsweise aussagen, dass Delikatessen sehr festlich über den Alltag hinausheben können - eine besondere Präsentation erfordern - für den kleinen Mann nicht erreichbar sind - oder auf den Tisch zurückgeholt werden müssen.

fungsschwierigkeiten feststellen zu müssen. Haecy stösst - sicher auf Grund seines wesentlich breiteren und anders gelagerten Sortimentes - auf grössere Hindernisse, die sich aus politischen Unruhen, Missernten, Dockerstreiks, Schiffshavarien, völlig anderer Mentalität der Partner, mangelndem Know-how in exportwilligen Ländern usw. ergeben. Die Schwierigkeiten, dem Kunden ein Produkt dann zur Verfügung zu stellen, wenn er es braucht, sind enorm gross, sagt Willy Nauer, Direktor der Abteilung Delikatessen bei Haecy. Dass er im Sortiment noch eine Anzahl sehr wenig gefragter Produkte als reine Dienstleistung für ein paar Kunden führt, macht die Sache nicht leichter.

Auch hier kann sich der Schweizer nicht verlegen

Ein Nachteil, der zu Beschaffungsschwierigkeiten führen kann, ist auch das sehr geringe Nachfragenvolumen der Schweiz im Vergleich zu andern Ländern. Sie ist nicht überall ein wichtiger Kunde, der gepflegt werden muss; sie wird dann beliefert, wenn genügend Ware vorhanden ist. Ausserdem kann vielleicht ein zweites Produkt, das der Lieferant gerne absetzen würde, nicht bezogen werden, weil es auf dem Schweizer Markt keine Absatzchance hätte. Bei grossen, bekannten Lieferfirmen liegt das Problem lediglich darin, dass sie die vielen Sonderwünsche des Schweizer nicht berücksichtigen können, weil man beispielsweise nicht Millionen Dosen Tomatensuppe mit einer Spur weniger Zucker fabrizieren kann, wenn bloss der Bezüger von einigen tausend Büchsen solches verlangt.

Der Schweizer hat nicht nur viele Sonderwünsche, er ist, wir wissen es, heikel und anspruchsvoll. Er legt zum Erstaunen der Lieferanten nicht nur auf den Inhalt, sondern auch auf die Aufmachung grössten Wert. Beschädigte Büchsen erregen seinen Unwillen; arabische und chinesische Schriftzüge schüren seine Skepsis gegenüber hygienischer Vollkommenheit ausländischer Produkte.

An der Qualität lässt sich nicht rütteln

Es ist wohl selbstverständlich, dass unter dem Begriff Delikatessen gehandelte Waren von höchster Qualität sein müssen. Daher verwundert es nicht, wenn einmal nicht von einer grossen Qualitätssteigerung gesprochen werden konnte. Die Gesprächspartner meinten, sehr Gutes sei vielleicht noch etwas feiner und konzentrierter geworden. Das trifft vor allem für jene Produkte zu, die aus alten, renommierten Firmen wie Lacroix, Heinz, Liebig usw. stammen.

Anderserseits ist auch zu sagen, dass neue Lieferanten auf den Markt gekommen sind, dass Erfolgsprodukte nachgeahmt und heute in sehr unterschiedlicher Qualität angeboten werden. Man vergewaltigt sich nur, was zum Beispiel aus der Ananas, den Spargelkonserven und dem Tomaten-Ketchup geworden ist. Auch bei Suppen und Saucen ist Billigeres, aber auch qualitativ minderwertiges zu haben. Diesbezüglich werde leider noch viel zu oft am falschen Ort gespart, meint W. Nauer. Es sei doch schade, sich punkto Ambiente und Rohwaren so viel Mühe zu geben und dann ein erstklassiges Stück

ten. Die Auswahl ist heute bereits so gross, dass kaum mehr Lücken zu schliessen sind. Dann werden auch Spezialitäten angeboten, die den Qualitätsansprüchen nicht genügen, deren Preis uninteressant ist oder von vornherein für den Schweizer Geschmack als ungeeignet bezeichnet werden müssen.

Nicht alles ist gut genug

Der Entscheid, ob ein neuer Artikel ins Sortiment aufgenommen wird, fällt erst nach sehr gründlichen Abklärungen. So wohl Casic wie Haecy testen die Produkte mit Küchenchefs, und unsere bestbekannte Frau Kaltenbach hat ihre Nase und ihren Gaumen ebenfalls mit im Spiel. Sie haben das gute Gespür dafür, was den Schweizer Geschmack trifft und Aussicht auf lohnende Nachfrage hat.

Die Firma Haecy ist Mitglied des Cercle européen importateurs spécialités alimentaires (CEISA). Dieser Vereinigung gehört je ein Delikatessen-Importeur eines Landes an. Zweimal jährlich treffen sich die Mitglieder, um die gemeinsamen Probleme mit Lieferanten, in der Werbung und Gesetzgebung und im Einkauf zu besprechen.

Die Preise wechseln die Gangart

Wo die Nachfrage steigt, steigen die Preise. Die Delikatessenbranche hat diesen Grundsatz nicht durchbrochen. Bis vor einem Jahr bewegten sich die Preise stetig nach oben. Durch die Rezession hat sich nun die Nachfrage beruhigt. Gewisse Abnehmerländer sind ganz oder teilweise ausgefallen. Die Auswirkung auf die Preise liess nicht auf sich warten. Nach W. Nauer sind die Preise im Moment global gesehen etwas rückläufig. Die Haecy-Herbstpreisliste weist viermal mehr Ermässigungen als Erhöhungen auf. E. Straumann von der Casic tippt ebenfalls eher auf stagnierende Preise.

Die dunklen Wolken zeigten sich...

Die Annahme, der Delikatessensektor habe die Rezession und den Rückgang der Gastarbeiter am ehesten und daher bereits merkbar zu spüren bekommen, erwies sich als falsch. Sowohl die Detaillgeschäfte wie die Grossisten verzeichneten bisher einen geringen Rückgang. Auch die Annahme bei Haecy, dass vorab die teuren Artikel Umsatzseinbussen erleiden würden, ist bis jetzt nicht eingetroffen. In den Comestiblegeschäften führt man eine gewisse Stagnation bei einzelnen Produkten eher darauf zurück, dass ihre Preise in den vergangenen Jahren zu stark anstiegen und eine Limite erreicht hatten. Man rechnet jedoch damit, dass der Ausfall der Gastarbeiter sich vermehrt auswirken beginnt.

...erst am Touristen-Himmel

Merkbares Sinken der Umsatzkurven wurde jedoch bereits im letzten Jahr festgestellt, wo man direkt mit dem Tourismus zu tun hat, sei es, dass man den Touristen über den Ladentisch verkauft oder Hotels beliefert. In Bern wurde von Ausländern auffallend weniger eingekauft. Insbesondere auch Kaviar, der früher den Weg in Taschen von Besuchern aus Südamerika fand, bleibt vermehrt in den Regalen. Die Firma Renaud, die vor allem Erstklasskochen zu ihren Kunden zählt, musste sich wohl oder übel an deren Frequenzrückgang «bettingen». Sie stellt auch fest, dass heute stärker auf billigere Ersatzprodukte ausgewichen wird, um die Kosten im Griff zu halten.

In dieser Branche bestätigt sich also die Tatsache, dass mit der Schweizer Kaufkraft noch durchaus gerechnet werden kann.

Ein paar Prozente des Angebotes

Eine andere, weniger erfreuliche Bestätigung brachte das Herumschnüppern bei den Delikatessen, nämlich die, dass ein grosser Teil der Hoteliers und Wirte phantasielos ist und von Verkaufsförderung nur eine blasser Ahnung hat. Die Menükarten sind ein äusserst bescheidenes Spiegelbild des reichen Angebotes. Selbst in Feinschmucklokalen beschränkt sich das Suppenangebot auf Consommé, Ochsenschwanz, Schildkröten mit und ohne Lady Curzon. Das Hors d'œuvre ist nicht minder normiert und wie wenig Auswahl bei den Fischgerichten geboten wird, darüber haben wir auf der Seite Gastromarkt auch schon geschrieben - ebenso über das klägliche Dessertangebot.

Mit den Karten im Kreis herum

Dass jene, die für eine Woche oder länger in Hotels logieren, sich über Abwechslung im grossen und ganzen nicht zu beklagen haben, wissen wir; und welche Fülle bei speziellen Anlässen geboten wird, ebenfalls. Gegenstand unserer Kritik ist das «menükartenfixierte» Standardangebot welches nur selten kulinarisches Neuland entdecken lässt. Man könnte fast den Eindruck erhalten, dem Gastgewerbe wäre ein auf wenige Gerichte genormter Gast am liebsten.

Es wurde Angebotsstraffung empfohlen. Wir wissen, wo und wie die Kosten drücken und dass es nicht möglich ist, jeden Monat eine neue Karte zu drucken. Aber, erstens heisst straffen nicht uniformieren, zweitens gibt es x Möglichkeiten, die feste Karte zu ergänzen, drittens war es schon lange nicht mehr so notwendig wie heute, den Verkauf zu fördern.

Warum müssen es hundert Schildkrötensuppen sein?

70 und dazu 15 Aalsuppen und 15 Fasan-Consommés nehmen genau gleich viel Platz ein, verderben genau so wenig. Und lohnt es sich nicht, etwas zu investieren für das Essenserlebnis des Gastes, damit er öfter wieder kommt? Muss es immer Crevetten-Cocktail sein, wenn es doch auch marinierte Muscheln und Makrelenfilets in Wein gibt? Könnten nicht einmal ein paar Ananasbüchsen durch Papayas, Lychees oder Boysenberries ersetzt werden? Warum nur milden oder scharfen Senf, wenn man mit einer ganzen Anzahl Spezialsenfs aus dem Siedfleischsteller einen Hit machen könnte?

Verkrüppelte Argumente

Das wollen die Gäste ja gar nicht. Was der Bauer nicht kennt... usw. Die Argumente sind bekannt und nicht stichhaltig. Dafür gibt es mehrere Beweise: Die einhellige Auffassung unserer Gesprächspartner, dass der Tourismus mehr zur Erweiterung des Sortimentes beigetragen habe als die steigende Kaufkraft - der Bauer lernte vieles kennen - der Erfolg der chinesischen Restaurants, die Tatsache, dass einst ebenfalls abgelehnte Produkte heute «in» sind, beispielsweise die lange als Engländer beliebten Crevetten.

Nach Aussage von W. Nauer sind die aufgeschlossenen, experimentierfreudigen Kunden, die Opinion-Leader, identisch mit erfolgreichen gastgewerblichen Unternehmen. Wie sollte der Konsument Freude an Neuem gewinnen, wenn Detaillisten und Gastwirte konservative Zurückhaltung üben? Das Interesse an Informations- und Degustationsveranstaltungen der Firma Haecy war in den vergangenen Jahren bemühend klein. Vorsätze, sich besser informieren und Neues degustieren zu wollen, können an der IGEHO (13. bis 19. November 1975 in Basel) in die Tat umgesetzt werden.

Mit Achselzucken und Naserimpfen steigert niemand Umsätze

Sicher würden nur ein paar einzelne Gäste dies und jenes bestellen und nach kurzer Zeit könnte man es wieder von der Karte streichen mit der Bemerkung: Ich habe es ja gewusst, sowas wollen meine Gäste halt doch nicht. Sehr wahrscheinlich haben es aber viele Gäste übersehen, dass da endlich etwas Neues auf der Karte stand. Einige fragten: Was ist das? und erhielten zur Antwort: Ich weiss es selber nicht, so irgend etwas Exotisches. Hierauf bestellt der Gast etwas Bekanntes. Ein anderer zahlt fünf Franken für ein neues Dessert, das ihm dann nicht schmeckt. Er wird nie wieder etwas ausprobieren, wenn er für das Experiment so viel zahlen muss.

Beratung kommt vor Verkauf

Welcher Hotelier kauft selbst etwas, ohne es zu kennen? Bestellt er einen neuen Artikel aus der Preisliste, ohne dass ihn der Vertreter darauf aufmerksam macht oder die Firma einen speziellen Informationszettel beilagt? Der Gast verhält sich nicht anders; er muss animiert, beraten, überzeugt werden. Er sollte die Möglichkeit zum Degustieren haben. Der Aufwand, zwei, drei Büchsen und Dosen als «Gratis-Musterchen» zu öffnen, macht sich ganz bestimmt bezahlt. Voraussetzung ist natürlich, dass das Personal Bescheid weiss und im Betrieb gezielt für das Neue geworben wird.

Es sind noch viele zu gewinnen

Auf keinen Fall darf aber nun vergessen werden, dass für viele Gäste Altbekanntes neu ist. Es gibt nicht wenige Schweizer, die noch nie Schildkrötensuppe, Scampi, Palmherzen, Schnecken, Bouillabaisse usw. gegessen haben, weil sie nie ermuntert wurden, es zu versuchen, weil ihnen niemand half, ihre Hemmungen zu überwinden, weil ihre Fragen nur auf ein überhebliches Lächeln und eine nichtssagende Antwort des Servicepersonals stießen oder sie sich einmal durch ungeschicktes, nicht den kulinarischen Geboten entsprechendes Pommes-Munde-Führen eines unbekannten Gerichtes blamiert fühlten - ganz abgesehen von den vielen bequemen Essern mit total verkümmertem Gaumenlust. Darf sich jemand Gastromom nennen, der nicht Freude am abwechslungsreichen Geniessen wecken wollte?

Delikatessen als Medizin unserer Zeit

Es gibt wohl nur wenige Hoteliers und Restaurateure, die sich heute nicht sehr anstrengen müssen, ihre Restaurationsumsätze zu halten. Es braucht einiges mehr, den Gast zum Ausserhaus-Konsum zu bewegen. Und wer schon ausgeht, will für sein knapper gewordenen Geld etwas haben. Mit dem Auswärtessen muss mehr Erlebniswert verbunden sein. Auf dem Teller sollte sozusagen der Ersatz für den nicht auch noch drin liegenden Kinobesuch, die Entschädigung für verlorengelassene Karrierepläne, ein Festiger für erschütterten Zukunfts glauben und eine Illusion des nun zu weit entfernt liegenden Taj Mahal serviert werden. Eine schwierige Aufgabe? Der Delikatessenhändler kann sie mit Sicherheit lösen helfen.

Maria Kung

Marianne Kaltenbach empfiehlt:

World Atlas of food

Das grosszügig präsentierte Werk umfasst 320 Seiten und lehrt uns im «Digest-Stil», wie man von Honolulu bis zum Feuerland den Kochtopf handhabt und was die Natur alles dazu beiträgt. Die Autorin, Jane Grigson, eine gebürtige Engländerin, ist der Auffassung, dass nur ein neugieriger Mensch gut kochen kann. Diese Neugier liess sie offenbar einen «Tour du monde»-unternehmen, dessen Niederschlag wir in vielen farbigen Illustrationen und ungleichmässig auf die verschiedenen Länder und Kontinente verteilten Rezeptbeispielen vorfinden. Die ersten Seiten des Atlas führen im Jet-Tempo «from Hongkong to Italy», durch Frankreichs Küchen, gehen dann weiter zu «Scandinavien, Britain und Iberia». Darauf folgen Beschreibungen von Fischen, Meerfrüchten und eigenartigen Delikatessen wie Elefant-, Igel-, Känguruh- und Kamelfleisch. Zu diesen Kuriositäten zählen auch Pfefferfleisch, Schnecken, Fröschenbeine, Hähnchenkämme und der Iguana. Den verschiedenen Produkten wie Fleisch, Wild, Geflügel, Pilze, Brotsorten, Käse, Früchte und Nüsse unserer Erde sind einzelne Kapitel gewidmet und Gewürze, Honig, Zucker, Kaffee und Schokolade sind dankbare Sujets, die mit historischem Background beschrieben werden.

Im zweiten Teil sieht man auf geographischen Karten, was jedes Land an Nahrungsmitteln und Spezialitäten zu bieten hat. Wir erfahren, wo Ginger Bread hergestellt wird, wo Krametsvögel beheimatet sind und dass es in Neuseeland Kiwis und Lämmer gibt. Wir lernen gleichzeitig, wie man eine «Pawlova», einen «Caesar Salad» oder eine Känguruhschwanzsuppe korrekt zubereitet und was man unter «Garam Masala» versteht. Exotische Ingredienzien werden uns näher gebracht und die Geheimnisse der Aztekenküche oder der verschiedenen Schulen Chinas ausführlich enthüllt. Alles in allem kann gesagt werden, dass dieses umfassende Nachschlagewerk, trotz kleiner Ungenauigkeiten, sehr nützlich sein kann. Es kann dazu dienen, unseren Speiskarten einen weltweiten Anstrich zu geben, und wird sich in einer umfassenden Kochbibliothek gut ausmachen. Mitchell Beazley Publishers Limited London. Preis Fr. 91.10

Exotische Früchte und Gemüse

kennen - zubereiten - geniessen so heisst ein kleines, bescheidenes Buch, welches uns ausführlich über alle exotischen Früchte und Gemüse, die bei uns frisch oder konserviert auf den Markt kommen, orientiert. Wir finden in diesem Buch auch anregende Kurzrezepte für alle diese fremdländischen Produkte, und Tabellen geben Aufschluss über ihren Gehalt an Kalorien und Vitaminen. Einige Farbbilder und Illustrationen umrahmen das mit viel Wissen von Brigitte Kranz geschriebene Handbuch. Ein praktisches kleines Werk, das von langer Praxis in den Tropen und Südtropen zeugt und allen Liebhabern von Neuem auf kulinarischem Gebiet zu empfehlen ist. Südwest-Verlag, München. Preis Fr. 11.70

Portugal: les yeux de l'Europe

Il est un pays d'Europe où le vent de la révolution chasse les belles images et les cartes postales en couleurs. Le Portugal, tel qu'on en parle, n'offre pas, en effet, une image très sécurisante pour le touriste étranger qu'épouvante aussi bien les coups d'Etat violents que les révolutions pacifiques. De droite comme de gauche. Il n'empêche que ce qui se passe dans ce pays, depuis plus d'un an point de mire de l'actualité européenne, intéresse autant l'homme politique que le professionnel du tourisme. Portugal, an 1: les trois thèmes classiques du «fado» - l'amour, la fatalité du destin et la lutte sociale - n'ont jamais été aussi actuels. Mais révolution et tourisme peuvent-ils faire bon ménage?

Il ne nous appartient pas de donner une réponse à cette question, bien que l'on puisse fortement hésiter d'y répondre par l'affirmative, compte tenu des exemples qui, dans le passé comme dans le présent, prouvent que les mouvements touristiques, même s'ils ne sont guère influencés par la situation politique des pays d'accueil, sont stoppés par les événements, au moment où ceux-ci se produisent. C'est hélas le cas du Portugal dont la fréquentation touristique, depuis quelque temps, prend des allures de catastrophe. Cet article devait-il être écrit au passé, au futur, au conditionnel, voire à l'imparfait? Nul ne le sait encore. Car le paradoxe veut que l'avenir du tourisme portugais dépende désormais de l'avenir politique.

Un nouveau pays de grand tourisme

Toujours est-il qu'il y a quelques années déjà que le Portugal est entré dans le concert des «grands» du tourisme et que sa publicité, au demeurant fort bien faite, mise sur trois atouts essentiels de ce pays de vacances: la beauté des paysages et leur grande variété, les plages et le soleil. L'organisation du tourisme portugais s'est calquée jusqu'ici sur l'organisation que nous connaissons en Suisse, avec des offices de tourisme locaux et régionaux autonomes et une Direction générale, chargée de la coordination, rattachée cependant au Secrétariat d'Etat au commerce extérieur et au tourisme, dépendant du Ministère de l'économie.

L'industrie touristique portugaise peut se traduire en quelques chiffres «révélateurs»: 85 000 lits d'hôtel, 5,5 millions de nuitées indigènes en 1973, 500 millions de dollars de recettes et 75 000 employés. En fait, la deuxième industrie nationale, après les textiles, mais avant l'industrie alimentaire (poisson, vin, etc.).

La politique touristique du Portugal, dans ses grandes lignes, cherche avec raison à décentraliser l'activité touristique tant au sein de la population, au niveau des consommateurs, que sur le terrain. Le Portugal se caractérise en effet par deux grands pôles d'attraction: Lisbonne et l'Algarve. Le tourisme devrait se développer dans l'ensemble du pays et l'on compte d'ailleurs qu'il sera en mesure d'offrir en 1979 quelque 135 000 lits d'hôtel. Toute la politique touristique portugaise tend à «démocratiser» les vacances, d'où ses efforts et ses initiatives en faveur de l'hébergement pour les jeunes, du tourisme social, de l'implantation des «Pousadas» et de la construction d'hôtels «3 étoiles» de classe économique.

Une fâcheuse parenthèse

Il est vrai que, depuis un certain nombre de mois, des «comités révolutionnaires» et des «groupes de travailleurs» ont pris le pouvoir dans certains hôtels, et qu'on est en droit de se demander s'il s'agit là du meilleur système pour exploiter de tels établissements. La belle clientèle étrange-

re, ainsi que le prouvent les enquêtes faites sur place, a déserté cet été le Portugal et notamment l'Algarve, même si la Commission régionale du tourisme de cette province semble aujourd'hui se désintéresser du tourisme de luxe qu'on y pratiquait à l'échelle de la grande clientèle internationale. La coloration politique de ses commentaires ne fait pas l'ombre d'un doute: mettons-nous à sa place...

Selon les agences Reuter et AFP, les touristes américains ont diminué de moitié au cours du premier semestre 1975; le nombre des touristes espagnols a baissé de 34 %, celui des britanniques de 32 % et celui des allemands de 25 %. En revanche, le nombre des «visiteurs socialistes» a augmenté de 300 %. Fait curieux et contraire aux théories modernes de la science touristique: malgré l'importance de la main-d'œuvre, on cherche aujourd'hui à remplacer le tourisme de luxe au Portugal - au demeurant tout à fait abordable pour le pouvoir d'achat des citoyens des pays européens hautement industrialisés - par un genre de tourisme social qui, aussi paradoxal que cela puisse paraître, tenterait d'utiliser des équipements, notamment des hôtels, conçus pour le tourisme de luxe. C'est ainsi qu'on a même parlé de «tourisme politique» au Portugal. La situation s'est incontestablement dégradée ces derniers mois dans ce pays; mais on ne peut que souhaiter que tout rentrera dans l'ordre et qu'il retrouve vite, dans un tourisme intelligent, diversifié et fondé sur la libre entreprise, l'apport économique et le trait d'union avec l'Europe qui lui sont nécessaires.

Magique Algarve

Les milieux touristiques internationaux et les spécialistes de la promotion ne s'étonnent guère de constater, ces dernières années, que l'Algarve était en train de devenir l'une des plus impressionnantes et des plus séduisantes régions touristiques de l'Europe.

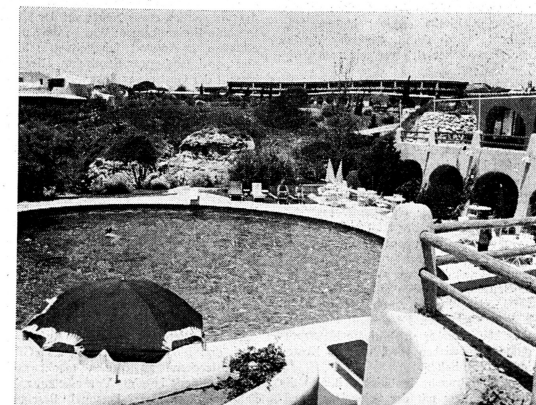
C'était un peu le résultat d'une secrète entente entre les dieux, qui en ont fait une terre bénie, et les hommes, enivités par la magie de l'Algarve. Les images d'Epinal forment, en ce petit bout du monde, la plus belle des pinacothèques: le soleil et la mer, le sable blanc, les plages dorées, le jardin extraordinaire.

Un retard bénéfique

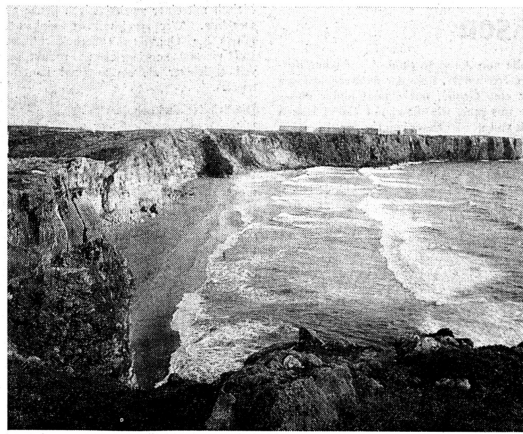
On est d'ailleurs en droit de se demander par quel (heureux) hasard l'Algarve n'a pas connu l'essor (démérité) des célèbres rivières et côtes européennes. Quoi qu'il en soit, ce retard en fait une terre privilégiée et unique. Privilegiée, elle l'a toujours été, par son climat sain et sans nuisances, ses 3280 heures de soleil par an, sa température très douce (16 degrés en janvier, 28 en août), ses amandiers, ses mimosa, ses pins et ses eucalyptus, sa mer transparente, ses falaises roigées découpées dans la verdure, ses criques isolées du reste du monde: autant de dons de la nature qui donnent à l'Algarve un charme fou et sensuel. Unique, elle devrait le rester, parce qu'elle a su, au travers de ses aménagements touristiques, préserver la pureté idyllique de son paysage, l'originalité de son caractère et les traditions de son peuple.

Sur la grande scène du tourisme

Le tourisme, là-bas, n'a pas besoin de spots et de projecteurs artificiels; la lumière de l'Algarve y suffit. Il faut avoir



Au complexe de Vilalara, qui surplombe la mer.



Paysage typique de l'Algarve, ici dans la région de Sagres.

Moins d'erreurs, plus d'espoirs

Lisbonne, Estoril, Algarve: ce sont à peu près les trois noms qui viennent à l'esprit chez nous lorsqu'on évoque le tourisme au Portugal. C'est dire que le développement de cette activité, venant dans le temps un peu plus tard que les réalisations des pays méditerranéens, est encore très harmonieux et mesuré. Même les projets d'implantation des plus importants sont empreints d'une certaine modération et de la volonté de leurs promoteurs de s'intégrer au merveilleux paysage portugais. Il y a des précédents dans le tourisme balnéaire suffisamment explicites pour qu'on évite ne serait-ce que de s'en inspirer! A ce niveau, les chances du tourisme portugais restent intactes. Pour autant que le régime politique qui s'instaura au Portugal laisse se développer les mécanismes du tourisme moderne qui trouve dans l'économie de marché libre son meilleur allié.

très harmonieuses s'éparpillent dans tout l'Algarve, mettant encore davantage en relief sa beauté, du fait qu'elles s'intègrent bien dans le cadre typique de la région.

Détournera-t-on l'infrastructure touristique de son but original?

Le tourisme s'intègre dans la vie économique algarvaise, dont le peuple continue néanmoins à se livrer à ses occupations séculaires: la pêche et l'agriculture, les deux principales sources de revenus jusqu'à ces dernières années d'une région incontestablement sous-développée. On y accède de Lisbonne par chemin de fer, par avion (aéroport de Faro) et par des routes tout à fait convenables auxquelles cependant, par un réalisme de bon aloi, on ne substituerait pas d'autoroutes avant longtemps. Avec les mules et les ânes, la poésie garde toute sa substance... et ce n'est pas le visiteur étranger, à la recherche du dépassement et de l'authenticité, qui s'en plaindrait.

Pour le reste, ainsi, que le lecteur s'en rendra compte ci-après en prenant connaissance de quelques réalisations et projets que nous lui présentons, l'Algarve dispose d'une infrastructure de base en plein développement: 15 000 lits d'hôtel, 30 000 lits para-hôtelières et un remarquable équipement sportif, dont les golfs, recrutant leurs adeptes dans le monde entier, sont bien le reflet des ambitions du tourisme algarvais. Dans la mesure où la politique n'en change pas fondamentalement les options et les objectifs, fondés il y a peu de temps encore sur la diversification des équipements et de la clientèle.

Que cette photographie de l'Algarve, lumineuse à l'image du pays, soit agrandie et qu'elle inspire de nombreux clichés, certes, mais rien ne justifierait qu'elle soit un jour exposée aux affres des mangeurs de sites et dévorée par les démons du développement à outrance. Pour cette attachante Algarve aux multiples visages, tout à tour jardin d'Eden et paradis terrestre, le pire serait de ressembler aux autres... ou de ne servir politiquement - ce que tendrait à nous faire penser la situation actuelle - qu'à recevoir une clientèle exclusivement composée de travailleurs!

A Aldeia do Mar, dans l'urbanisation de Vilamoura

Un tourisme familial de catégorie moyenne

Aldeia do Mar, c'est «le village de la mer», érigé à Vilamoura, un vaste complexe touristique qui dispose d'un Casino, d'un port de plaisance, d'un golf de 18 trous, d'un club de tennis, d'un centre hippique, et qui englobe d'autres «villages» de vacances, dont «Aldeia do Golf» et «Golférias» qui offrent plus de 1000 lits hôteliers et para-hôtelières, des piscines, supermarchés et autres équipements de loisirs.

Le village est scindé en deux parties: la partie Nord comprend cinq immeubles, deux piscines, un supermarché, des terrains de jeux et des jardins; la partie Sud se compose de 142 villas typiques de l'Algarve, de 2 à 4 pièces, groupées autour d'une grande piscine chauffée, d'un grill, d'un snack-bar, d'un club-house et d'une discothèque.

Un village hôtelier

La quasi totalité de ces logements, vendus à des privés, sont ensuite remis dans le circuit de location. Ils sont conçus d'une manière simple et fonctionnelle, étant avant tout destinés à une clientèle de classe moyenne. Les acheteurs sont en majorité des Allemands, des Hollandais, des Suisses et des Portugais; les locataires se recrutent principalement jusqu'ici sur les marchés allemand, hollandais, anglais, scandinave et américain. Aldeia do Mar a été spécialement créée pour accueillir des groupes organisés (tour-opérateurs) au bénéfice d'arrangements forfaitaires incluant toutes les prestations. Une organisation hôtelière permet aux résidents de profiter de tous les services, repas y compris.

L'infrastructure sportive d'Aldeia do Mar, ainsi qu'on peut se l'imaginer, est impressionnante: deux golfs de 18 trous, une

La grande hôtellerie en Algarve

Cinq hôtels de luxe dans la nature

L'Algarve possède cinq grands hôtels de luxe, somptueux, prestigieux, étincelants. Ce sont eux qui ont donné le départ au grand tourisme dans cette région du Portugal. Conscients de leur responsabilité de pionnier et de leur rôle d'animateur du tourisme en Algarve, ils ont entrepris des campagnes communes de promotion, en particulier aux Etats-Unis. Espérons qu'ils parviendront, les difficultés actuelles effacées, à conserver leur vocation, leur rôle et leur... clientèle.

Ces cinq établissements figurent incontestablement parmi les plus beaux hôtels européens, chacun ayant son charme propre et son décor, mais tous offrant cette lumineuse tranquillité qui caractérise l'Algarve.

Hôtel Algarve, Praia da Rocha

Ce luxueux hôtel de 200 chambres est situé sur la plus célèbre plage de l'Algarve, à deux kilomètres seulement de Portimão, petite cité commerçante en pleine évolution. Cet établissement offre toutes ses chambres avec vue sur la mer; le soir, les rochers sont même illuminés, sans doute pour mieux réveiller! L'hôtel est ouvert toute l'année, car c'est un peu toute l'année l'été dans ce coin de l'Algarve, et dispose d'une superbe piscine chauffée et d'une très élégante boîte de nuit.

Penina Golf Hôtel, Penina

Ce splendide hôtel est le seul des cinq établissements de luxe, à n'être pas situé au bord de l'océan. Il s'agit d'un hôtel spécialement ouvert aux amateurs de golf, et pas n'importe quel golf, car ce «green» est certainement l'un des plus beaux d'Europe. D'autres installations le complètent: tennis, piscine chauffée, bowling, manège, etc. Le «Penina» compte 214 chambres, deux restaurants et un grill room très sélects.

Hôtel Alvor Praia, Praia dos Três Irmaos

De la toute grande classe, c'est la première (et la seconde aussi!) impression que donne cet hôtel de 215 chambres, sis à bordure d'une très belle plage de sable fin. On y trouve deux restaurants, deux bars, une piscine d'eau de mer chauffée, un dancing. On considère son hall d'entrée comme un véritable chef-d'œuvre à sa salle de conférences (400 places) comme la mieux équipée du pays.

Hôtel da Balaia, Albufeira

Composé également de plus de 200 chambres, l'Hôtel da Balaia a été construit en surplomb au sommet d'une falaise, tout près d'une belle plage. Il dispose naturellement d'une piscine chauffée, l'équipement indispensable à tout hôtel de luxe digne de ce nom.

Hôtel Dona Filipa, Vale do Lobo

L'Hôtel Dona Filipa, autre hôtel balnéaire de grande luxe (125 chambres) constitue l'élément moteur de la petite localité touristique de Vale do Lobo qui possède une charmante plage tranquille et de nombreuses installations sportives, dont un golf. Une piscine et des tennis complètent encore l'équipement de cet établissement.

Très connu des Suisses

Vilalara, un club très exclusif

La «colonie» suisse de Vilalara ne nous détonnera point: son «village», dont la notoriété est mondiale, constitue bien le club résidentiel le plus exclusif de l'Algarve. Situé sur une falaise dominant une plage privée, Vilalara est un ensemble d'appartements de luxe dont la conception architecturale s'harmonise parfaitement avec le site. Les maisons se confondent avec le rocher, en épousant jusqu'aux couleurs et dessins. Le Club, doté d'un restaurant panoramique, d'un bar et d'un dancing, entoure une magnifique piscine surplombant la mer. C'est là que l'on sert quotidiennement, à la belle saison, des buffets froids, chargés de poissons et de crustacés!

Vilalara se trouve à une demi-heure de voiture seulement de l'aéroport international de Faro qui permet à la «lointaine» Algarve de n'être finalement qu'à quelques heures des grandes capitales européennes. Un facteur qui n'a pas été étranger au succès remporté par ce Club de vacances dont les résidences secondaires, qui sont autant d'investissements immobiliers, n'ont aucun mal à trouver preneurs. Nombreuses sont d'ailleurs celles qui appartiennent à des Suisses, attirés par un site enchanteur et par un dépassement qui ne le lui cède en rien.

marina pour 1000 embarcations, 3 km de plage, des courts de tennis, un centre hippique, des terrains de jeux et tous les équipements nécessaires à la pratique des sports aquatiques.

Un restaurant, un grill-room et un snack-bar constituent l'équipement d'accueil du village. Chaque appartement est doté d'une kitchenette, un service de ménage journalier étant en outre à disposition des hôtes. Mais Aldeia do Mar s'affirme de plus en plus comme le paradis des enfants, ce qui correspondait d'ailleurs à la politique de ses promoteurs qui destine ce village à un tourisme familial de catégorie moyenne.

Aldeia do Mar s'enorgueillit également de posséder ses propres transports publics, grâce à ses charrettes tirées par des ânes et à son train-éléphant, deux moyens particulièrement sympathiques pour visiter les 1700 hectares qui forment le complexe de Vilamoura! Enfin les noctambules n'ont pas été oubliés: les discothèques et les «boîtes à fados» foisonnent dans ce coin de l'Algarve. La belle province possède d'ailleurs trois casinos, dont l'un se situe qu'à 200 m d'Aldeia do Mar, chassé gardé (ou presque) des touristes étrangers! Qu'en adviendra-t-il?

Page réalisée par José Seydoux

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



Neuestes Erstklasshotel von Zermatt mit Hotel-Restaurant, Grill-Rôtisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenbad, Saunas, Solarium.

Da wir für die Wintersaison mehr Personal benötigen als für die Sommersaison, suchen wir zur Komplettierung unseres treuen Mitarbeiterstabes noch folgendes Personal für sehr lange Wintersaison (Ende November/Mitte Dezember bis 24. April 1976):

Büro: Réceptions-sekretär(in)
Réceptions-praktikant(in)
Kontrollleur oder Administrations-volontär

Loge: Logentourant-Telefonist

Service: Winebutler
Commis de rang
Barlehrtöchter

Küche: Patissier

Etage: Zimmermädchen

Schwimmbad: Masseur oder Masseur

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien sind zu richten an:
Herrn Werner Seeholzer, Direktor, Tel. (028) 7 85 33, 4916

HOTEL SPINNE GRINDELWALD

Wir suchen auf den 1. oder 15. Dezember 1975 folgende Mitarbeiter:

Pizzeria-Pub Restaurationskellner
Restaurations-tochter

Scotch Club Barcommis
Garderobier/Nachtportier

Tea-room Serviertochter
Spinet Buffet-/Officemädchen
Confiserieverkäuferin

Hotel Portier/Hausbursche
Commis de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Spinne, 3818 Grindelwald.

4884

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef garde-manger

qualifiziert

Commis de cuisine

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.

kongress
zentrum
hotel mittenza
muttenz

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

4569



Hotel Seehof, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1975/76

Wein-/Etagenkellner
Saalkellner
Saaltöchter
Etagenportier
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen/Tournante
Wäscher
Lingeriemädchen

Offerten mit Unterlagen an:

A. Caduff-Birkmaier, HOTEL SEEHOF,
7050 Arosa, Tel. (081) 31 15 41.

4714

Hostellerie Geroldswil

am Dorfplatz 8954 Geroldswil/Zürich

80 Zimmer, div. Restaurants, Bankett- und Konferenzräume bis 500 Personen. Hallenbad 25 x 11 m

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Réceptionistin
D., F., E.

Büropraktikant

Serviertochter
Kellner

Zimmermädchen

Ehepaar
für Küche und Office

sowie per Ende September
Chef de service

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C wollen sich bitte mit Herrn Urs Mathys in Verbindung setzen. Tel.: (01) 88 70 11.

4885

EUROTEL

Gesucht auf Wintersaison ins
Eurotel St. Moritz (Mitte November bis
Ende April 1976):

Etagengouvernante
Commis de partie
Chef de rang (Grill-room)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung, oder rufen Sie uns
einfach an und verlangen Sie Herrn
Geisseler, er gibt Ihnen gerne
Auskunft.

Eurotel St. Moritz. 7512 Champfèr
Telefon (082) 2 11 75

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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



PARKHOTEL BELLEVUE LENK

Wir sind ein renommiertes Erstklasshotel mit 110 Betten, Bar, Dancing, Freiluftbad.
Unsere internationale Kundschaft lässt sich gerne von qualifiziertem Personal verwöhnen.
Für lange Winter- und Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- Saal:**
1. Chef de service
 2. Chef de service Saalkellner
- Bar-Dancing:**
- 2 Serviertöchter
- Etage:**
- Gouvernante für Etage und Economat
Zimmermädchen

Unser junges Mitarbeiterteam schätzt eine gute Zusammenarbeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsvorstellungen wollen Sie bitte richten an die Direktion:
Joe und Pia Dietlin, 375 Lenk, Tel. (030) 3 17 61.

4979

Wir suchen für ein bedeutendes Unternehmen der Gastronomie einen

GASTRONOMISCHEN BETRIEBSLEITER

der einen Komplex mit einem Umsatzvolumen von zirka 10 Millionen DM und zirka 200 Mitarbeitern führen soll.

Wir erwarten einen Mitarbeiter, der über fundierte gastronomische Kenntnisse und Organisationstalent verfügt.

**BETRIEBSBERATUNG
GASTGEWERBE GMBH**
4 DÜSSELDORF 1 - PEMPELFORTER STR. 47 - TEL. (0211) 353906



4 Düsseldorf 1 - Pempelforter Str. 47 - Tel. (0211) 3539 06.

659



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF

CH-6440 BRUNNEN - AM VIERWALDSTÄTTERSEE - SCHWEIZ
DIRECTION: F.G.&J.EDER - TELEFON 043/331133 - TELEX 78 378

Für die Wintersaison 1975/76, ab 21. Dezember, durchgehend bis Ende Sommersaison 1976 (November), suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Sekretariat/Réception:**
- 1 Sekretär
 - 1 Sekretärin
 - 1 Buchhalter-Kontrollleur
 - 1 Stagiaire
- Loge:**
- Concierge
Tournant
- Grill-room:**
- Service für:
Grill-room
Hotel-Spiserestaurant
Buffet:
- 1 Nachtconcierge
 - 1 Chasseur
 - 1 Rôtisseur
- Etage:**
- 3 Commis de rang
 - 1 Buffetochter
 - 1 Buffetbursche
 - 1 Tournante
- Divers:**
- 1 Portier
 - 1 Zimmermädchen
 - 1 Haushandwerker

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



4917



**Nipa and
Orchid Lodge Hotels
Pattaya Beach Resort
THAILAND**



Announce the following vacancies:

Public Relations Officer

to organize social activities within our hotels such as sport, games, parties etc. The right man will eventually also be charged with sales and marketing. Applicants must have background in hotelbusiness, able to produce independently, fluent in English, German, French, possibly Italian. Pleasant, extrovert personality, not under 28 years of age.
Date of entrance: Soonest.

Executive Assistant Manager

to be promoted after successful initial training to Resident Manager of one of our Hotels. Applicants must be graduates of Lausanne Hotel School (or similar) with extensive experience. Must be fluent in English, German, French and possibly Italian, not under 26 years of age.
Date of entrance: Spring 1976.

Executive Chef

Swiss or French national not under 26 years of age, with extensive knowledge of international cuisine to take charge of all our restaurants in one of our hotels. Must be economically minded and have a personality capable of controlling and training local staff. Good command of english language.
Date of entrance: Early spring 1976.

Applicants should preferably be free of family obligations.

We offer:

- two years contract,
- salary depending on qualification and experience,
- airfares paid,
- free board and lodging,
- medical aid.

Only full qualified persons need apply with full curriculum vitae and recent photograph to:

Kurt Ruffli, General Manager
Nipa and Orchid Lodge Hotels
Pattaya Beach/Thailand

4854



Für die Wintersaison 1975/76 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Hotel-Empfangssekretärin
Büropraktikantin
Zimmermädchen
Haus- und Küchenbursche
(möglichst mit Kochkenntnissen)
Serviertochter
(auch Anfängerin)

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Gehaltsanspruch oder Ihren Telefonanruf.

Telefon (081) 34 24 89 (18.00-20.00 Uhr)
Familie E. Taverna-Mathis,
7078 Lenzerheide.

OFA 131.136.757

Gesucht per 15. September

**Koch oder Köchin
sowie Serviertochter**
an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Hotel-Restaurant Seeben
9651 Ennetbühl
(Obertoggenburg)
Telefon (074) 4 13 63.

P 25-302211



Lebhafter 1-Klass-Passantenbetrieb im Herzen der Stadt Gené sucht auf Ende September zwei neue Mitarbeiterinnen, F und E und gute Umgangsformen Voraussetzung.

Gastfreundschaft wird bei uns geübt und gepflegt. Bildofferten erbeten an die Direktion

4863



Place Chevelu Téléphone 022 / 31 78 00

Restaurant Gmüetliberg
8138 Uetliberg

(Endstation)

sucht

Commis de cuisine

für sofort (neben Patron).

Guter Lohn, angenehmes Arbeitsklima.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten bitte an Herrn Chierzi,
Telefon (01) 35 92 60.

4801

Hotel Belvedere und Post

Scoul-Tarasp-Vulpera (Engadin)

Erstklasshaus, 150 Betten

sucht für kommende Wintersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Sekretärin
(NCR, sprachenkundig)

Chauffeur/Logentournant
Nachtportier

Generalgouvernante
Hilfsgouvernante

Saucier/Sous-chef
Restaurateur
Entremetier
Garde-manger

Chef de vin
(2. Maitre d'hôtel)
Chef de rang

Barmaid
(Hotelbar)

Zimmermädchen
Etagenportier

Hausmädchen
Hausbursche

Posta Veglia

Chef de service/Aide patron
(mehrjährige Erfahrung)

Restaurations-/Saaltöchter
Buffetdame

Bewerber, die sich bis Ende Sommersaison 1975 verpflichten, erhalten den Vorzug.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien erbeten an
Dir. P. Riva, Postfach 110, 7550 Scuol.

4800

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr

Haben Sie Lust, im Traum-Skigebiet der
«Weissen Arena» zu arbeiten?



Zur Ergänzung suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**signina-house
laax**

Réception: **1. Sekretärin**
2. Sekretärin

Diverse: **1 Buffettochter**
1 Kioskverkäuferin
1 Bademeister
1 Hausmeister
(mit Fahrausweis und hand-
werklicher Begabung)

Service: **2 Serviertöchter**
1 Commis de rang
1 Chef(in)
Kegeltaverne
1 Barmaid
(Pub)

Küche: **1 Saucier**
1 Garde-manger
2 Commis de cuisine

Etage: **2 Portiers**
1 Nachtportier
2 Zimmermädchen
**2 Office-/Personal-
zimmermädchen**

hotel albana flims
(vorm. Baudet)

Réception: **1. Sekretärin**

Küche: **1 Saucier**
1 Entremetier
1 Rôtisseur
1 Garde-manger

Service: **1 Chef de service**
4 Serviertöchter

2 Kellner (Rôtisserie)
1 Chef (Mountain-Pub)
1 Commis
(Mountain-Pub)
1 Verkäufer
(Würstelbude)
1 Buffettochter

Etage: **1 Zimmermädchen**
1 Lingerie-mädchen
1 Portier
1 Nachtportier
1 Putzer

**appart-hotel
des alpes flims**

Réception: **1 Anfangssekretärin**

Küche: **1 Commis de cuisine**
2 Küchen-/
Officeburschen

Service: **1 Chef de service**
2 Serviertöchter
2 Buffettöchter

Etage: **2 Zimmermädchen**
1 Portier
1 Nachtportier
1 Bademeister

hotel dulezi trun

Küche: **1 Commis de cuisine**
1 Küchen-/
Officebursche

Service: **2 Serviertöchter**
1 Buffettochter

Etage: **1 Zimmermädchen**
1 Lingerie-mädchen
1 Putzer

**rancho-restaurant
laax**

Küche: **1 Chef de partie**

Service: **1 Chef de rang**
mit Flambierkenntnissen
(sprachkundig)
Restaurationskellner
1 Commis de rang
1 Buffettochter

casa veglia laax

Bar/Dancing/Spezialitätenrestaurant

Küche: **1 Chef de cuisine**
1 Commis de cuisine
2 Küchen-/
Officeburschen
1 Garderobier

Service: **1 Barman**
2 Restaurationskellner
2 Buffettöchter

Bewerbungen nur schriftlich mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien an die Personalabteilung der Hotel- und Feriendorf AG, 7131 Laax.

4844

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchti-
ger

Alleinkoch

mit vielen guten Ideen. Wir sind ein junges Team
und freuen uns Sie kennenzulernen.

Hotel Rössli, Sursee

Telefon (045) 21 40 82.

P 25-19162



Hotel Segnes & Post 7018 Flims Waldhaus

sucht für kommende Wintersaison

Restorationstochter
Saaltochter
Buffettochter oder -bursche
Commis de cuisine
Nachtportier

Offerten sind erbeten an A. Klaingutli.

4817



3982 Mörel
Telefon (028) 5 36 10

sucht

Serviertochter und Buffettochter

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

P 36-12555

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.

4998



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir für
die kommende Wintersaison noch folgendes qualifiziertes Per-
sonal:

Gouvernante/Hilfsgouvernante
Nachtportier
Hilfzimmermädchen
Chef de partie
Patissier
Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Restaurateur
Serviertöchter
Barmaid
F + B-Controller
Masseur/Masseuse

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

5013

Hôtel Richemond

case postale 684, 1211 Genève

cherche

commis pâtissier commis de cuisine

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre complète au bureau du personnel.

3810

Erstklasshotel, 170 Betten,
sucht für lange Wintersaison, November bis April,
folgende Mitarbeiter:

Empfang:
Empfangssekretärin (NCR)
Empfangsvolontärin

Loge:
Concierge
Telefonistin
Logentournant
Nachtportier
Chauffeur

Service:
Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang
1. Barman
Commis de bar

Serviererin Grill-room

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine
Economatgouvernante
Lingeriegouvernante
Wäscher

Wir bieten unseren Mitarbeitern ein angenehmes
Arbeitsklima, zeitgerechte Entlohnung, kein
Wintersportverbot, Unterkunft in unserem
Personalhaus.

Bewerbungen an:
zurzeit
Direktor Rolf Humig, Moby Dick,
D-2286 Keltum, Sylt.

Hôtel de première classe en Suisse romande cherche pour entrée à convenir:

chef de réception

pour place stable à l'année.

Faire offre sous chiffre 4982 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Für ein **Erstklasshotel** in einer Ostschweizer Stadt suchen wir ein

Direktions-Ehepaar

oder Direktor

Es handelt sich um eine verantwortungsvolle Spitzenposition in einem renommierten Hause.

Erfahrung in der selbständigen und erfolgreichen Führung eines grösseren Hotels mit Restaurantbetrieb werden vorausgesetzt.

Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe sind an die beauftragte Stelle einzureichen:

Treuhandstelle SHV AG

z. H. V. Sermet, Habsburgstrasse 9, 8037 Zürich.

Die Zuschriften werden streng vertraulich behandelt.

4966



Maison des Halles

Au 1er étage de la Maison des Halles, nous maintenons la tradition gastronomique depuis longtemps reconnue.

Pour cet établissement de premier ordre, nous cherchons pour entrée immédiate ou date à convenir:

un chef de cuisine

Nous demandons des personnes expérimentées, de bonne présentation et de caractère stable. Les offres avec curriculum vitae et références, sont à adresser à M. J.-P. Baudet, Maison des Halles, 2000 Neuchâtel.

Pour tous renseignements complémentaires, prière de téléphoner au (038) 24 31 41.

P 28-217

Für Hotelbetrieb mit Restaurant im Wallis, suchen wir jüngeres, fachkundiges

Direktions-Ehepaar

Offerten unter Chiffre 4961 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

SUEDAFRIKA

Wir, HOLIDAY INNS, SUEDEAFRIKA offerieren Ihnen auf Grund unserer dynamischen Expansion folgende Positionen:

- Ass. Manager
- Sous Chef
- Chef de Party
- Hausdame
- Obberkellner/Restaurant Manager

Wir sind ein junges aufgeschlossenes Team und bieten Ihnen ein attraktives Gehalt, einen hohen Lebensstandard und soziale Sicherheit.

20 Holiday Inn Hotels stehen Ihnen jetzt schon offen und weitere 6 Hotels sind im Aufbau.

Englische Sprachkenntnisse waeren erforderlich

Bitte senden Sie Ihr Photo, einen tabularischen Lebenslauf und Ihre Zeugnisse an:
Mr. C. Gillespie,
c/o The Immigration Attaché,
South African Embassy,
1 Jungfraustrasse,
Bern 3000, Switzerland.

P 05-11077

Tessin/Locarno

Wir sind ein Saisonbetrieb mit 120 Betten und suchen auf 1. Januar 1976 in Jahresstelle einen

Chef de service

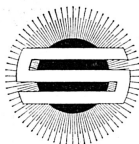
Wir bieten:

- interessante, vielseitige und selbständige Tätigkeit,
- gutes Arbeitsklima,
- geregelte Arbeitszeit,
- der Verantwortung entsprechende Entlohnung,
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir erwarten:

- Initiative und Freude an der Arbeit,
- aktive Unterstützung der Betriebsleitung,
- freundlicher Umgang mit den Gästen,
- Führung einer mittleren Brigade.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an: Chiffre 4967 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Sunstar-Hotel 7078 Lenzerheide

170 Betten – Restaurant – Bar –
Terrasse – Hallenbad

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Administra-
tion:

Réceptionist(in)

NCR-42-kundig, wird auf NCR 299 umgeschult

Loge:

Nachtportier

Bar:

Commis de bar

Saal:

Saalkellner Praktikant(in)

Restaurant:

Serviertöchter Praktikantin

Buffet:

Buffetochter

Lingerie:

Wäscherehepaar

(Er: Wäscher, Sie: Lingeriemädchen)

Etage:

Zimmermädchen

Diverses:

Office-, Küchen- und Hausburschen

Wir freuen uns auf Ihre Offerte, die Sie bitte an H. Imboden, Direktor, richten wollen.

SUNSTAR HOTEL, 7078 Lenzerheide, Tel. (081) 34 24 91.

5072



Hotel Quellenhof 7310 Bad Ragaz

Hotel allerersten Ranges sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft bis Anfang November 1975

Etagengouvernante

(evtl. Anfängerin)

Offerten richten Sie bitte an

O. Sutter, Direktor, Telefon (085) 9 18 03.

5071

Geschäftsführer

für den Ausbau und die Führung des

Kurzentzums Rheinfelden



Eine geeignete Führungspersönlichkeit hat die Gesamtleitung des Kurzentzums, d. h. des Kurmittelhauses und des Hotels, bei dessen Erstellung er massgebend mitarbeitet, zu übernehmen. Zu dem Aufgabenbereich gehört insbesondere die Entwicklung und Durchsetzung einer Marketingkonzeption sowie die Koordination mit den Ärzten und medizinischen Mitarbeitern.

Besondere Anforderungen:

- gute fachliche Ausbildung und praktische Erfahrung in der modernen Unternehmensführung, insbesondere in den Bereichen Marketing und Personalführung (z. B. in leitender Position in Kurbetrieb, Hotellerie oder Tourismus),
- Verständnis für wirtschaftliche Unternehmensführung (besondere organisatorische Fähigkeiten),
- Fähigkeit zur zielgerichteten Führung und Motivation eines Mitarbeiterteams.

Die an den Geschäftsführer gestellten Anforderungen sind hoch. Wenn Sie gerade das fasziniert, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit einer Handschriftprobe an den Präsidenten des Verwaltungsrates: Dr. W. Dober, Ziegelrain 29, 5000 Aarau, Telefon (064) 22 53 02.

OFA 106119371

Hotel Schweizerhof 3718 Kandersteg

Telefon (033) 75 12 41

Wir suchen noch für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter (Eintritt zirka Mitte Dezember 1975):

Küche:

Küchenchef Koch

Saal:

Saalkellner Saaltöchter

Restaurant:

Serviertöchter

Diverse:

Hilfspersonal (Küchen-/Office-/Hausburschen)

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

5088

Palace Hotel Mürren

sucht für Wintersaison:

Büro:

Sekretärin Praktikantin

für Telefondienst und Bonkontrolle

Service:

Demi-chefs Commis de rang

Küche:

Saucier Garde-manger Entremetier

Lingerie:

Mangemädchen

Bitte Offerte an:

Fritz Ritter, Dir., Palace Hotel Mürren,
Tel. (036) 55 24 24.

5012



Park-Hotel Waldhaus

sucht für kommende Wintersaison
(Mitte Dezember bis Anfang April)

Küche:

Chefs de partie Commis de cuisine

Service:

Chefs de rang Demi-chefs de rang Commis de rang

Bar:

Commis de bar

Offerten mit Bewerbungsunterlagen bitte an Direktion Park-Hotel Waldhaus, 7018 Flims Waldhaus, senden.

5002



Sporthotel La Riva Lenzerheide

Hallenschwimmbad, Sauna,
Solarium, Fitnessraum

Für die kommende Wintersaison suchen wir:

Betriebsleitung:

Aide du patron

Büro:

1. Sekretärin Büropraktikant

Küche:

Küchenchef Commis de cuisine Hilfskoch

Etage:

Portier Zimmermädchen

Restaurant:

2 Serviertöchter

Wir bieten gute Entlohnung sowie angenehmes Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.
Fam. B. Zibörj, Dir., Tel. (081) 34 29 29.

4987

Restaurants de l'Aéroport

André Canonica

1215 Aéroport/Genève 15

cherchent

cuisine:

demi-chef de partie commis de cuisine chef de rang demi-chef de rang commis de rang serveurs(ses) de bars sommeliers(ères) de brasserie dame de buffet réceptionniste- caissière

restaurant:

ainsi que:

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

Restaurants de l'Aéroport

André Canonica

1215 Aéroport/Genève 15

4995

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel Pardenn Klosters

Erstklasshaus, 130 Betten, Grill-room, Taverna, Hallenbad, Sauna, Coiffeursalon.

Für die Wintersaison, mit Eintritt auf Anfang Dezember, werden noch folgende Mitarbeiter gesucht:

- Réception/Büro:** 1. Sekretärin tüchtig, mit Hotelpraxis ACR
Kontrollleur mit Servicekenntnissen
Telefonistin D, F, E
Conducteur
- Küche:** **Chefs de partie**
Patissier
Commis de cuisine
- Service:** **Demi-chef de rang**
Commis de rang
Restaurationstöchter flambierkündig
- Etage:** **Zimmermädchen**
Zimmermädchen/
Tournee
Portier
- Office/Lingerie:** **Lingeriemädchen**
Officemädchen
- Divers:** **Masseur/Masseuse**
Coiffeuse
nur allerbeste Kraft
- Kaffeeköchin**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:
Hotel Pardenn, J. A. Graessly, 7250 Klosters, Telefon (083) 4 11 41.

5056



sucht einen jüngeren

Küchenchef nach Buenos Aires

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

Verlangen Sie unser Bewerbungsfomular:

SWISSAIR PERSONALDIENSTE,
BODENPERSONAL/PBJ
8058 Zürich, Tel. (01) 812 12 12,
intern 4071

009.19

P 44-1312

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina, sucht für die Wintersaison 1975/76:

- Chef pâtissier**
Chef tournant
Chef entremetier
Commis pâtissier

Offerten sind erbeten an die Direktion,

Grand Hotel Kronenhof Pontresina

L. Gredig.

5062



Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems
1260 Nyon, Lac Léman
Tél. (022) 61 49 31



Hôtel restaurant réputé

cherche pour son exploitation jeune et dynamique

un bon saucier sous-chef

et

un commis de cuisine

Entrée en service à convenir, place stable, minimum 6 mois.

Chambre confortable à disposition. Bonnes conditions de travail. Bon salaire.

Offres avec références à la direction.

4569



Rôtisserie Müli
5243 Mülligen

Nähe Baden und Brugg
15 Autominuten ab Zürich (Autobahn)

sucht

qualifizierten Restaurationskellner

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Telefon (056) 85 11 54.
Familie E. Samson-Zellweger.

5021



Société d'Exploitation des Hôtels et Restaurants d'Anzère (SEHRA)

Hôtel des Masques
Hôtel Le Zodiaque
Restaurant-Grill Le Rondin
1972 Anzère/Valais/Suisse

Nouvelle station au centre du Valais, avec une clientèle sportive et internationale.

Nous exploitons deux hôtels modernes - 300 lits - 2 restaurants - 1 grill - 4 bars - 2 discothèques - 1 salle de cinéma - plusieurs salles de conférences - 1 sauna.

Nous cherchons (pour notre prochaine saison d'hiver, éventuellement à l'année) pour compléter notre équipe jeune et dynamique des collaborateurs qualifiés, pleins d'initiatives et sachant prendre des responsabilités:

- directeur de restaurant**
food and beverage manager
(entrée de suite ou à convenir)
chef de service
chef de cuisine
capable de mener une grande brigade
pâtissier/boulangier
de 1ère force (éventuellement avec son commis)

Nous vous offrons une rémunération en fonction de votre expérience et des efforts que nous attendons de vous, ainsi que des avantages pour le ski.

Si vous êtes jeune et désirez travailler dans une entreprise moderne, veuillez faire vos offres manuscrites avec photo, curriculum vitae, copies de certificats, références et prétentions de salaire à:

Direction SEHRA
c/o Hôtel Zodiaque
1972 Anzère

5077



Zur Vervollständigung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir nach Uebereinkunft folgende ausgewiesene Fachkräfte:

Chef de partie Sous-chef

Chef de rang Demi-chef Anfangsgouvernante

Wir offerieren gutes Salär sowie auf Wunsch Zimmer mit Dusche und WC im Hause. Die Dolder-Hotels haben ausgezeichnete Sozialleistungen und bieten einen sicheren Arbeitsplatz auf lange Sicht.

Interessenten werden gebeten, sich telefonisch oder schriftlich mit uns in Verbindung zu setzen. Die Direktion oder der Personalchef erteilen gerne nähere Auskunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Hotel Waldhaus Dolder, Postfach, 8030 Zürich,
Telefon (01) 32 93 60.

4989

Hotel-Restaurant Bären 3715 Adelboden

Gesucht in Jahresstellen

Küchenchef

Saucier

Entremetier

Zimmer- und Lingeriemädchen
Küchenburschen

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Guter Lohn bei geregelter Freizeit.

Offerten an P. Trachsel,
Telefon (033) 73 21 51.

4980

Nous engageons pour entrée début septembre ou date à convenir:

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration ayant formation hôtelière. Place à l'année.

Veuillez faire parvenir votre offre détaillée avec photo et copies de certificats à la Direction

Hôtel de l'Ancre, Genève

34, rue de Lausanne

1211 Genève 2

Case 155.

4984

Restaurants de l'Aéroport

André Canonica

1215 Aéroport/Genève 15

cherchent à pourvoir le poste de

second

pour ses cuisines.

Ce poste de sous-chef comprend une activité très variée et des responsabilités importantes.

Veuillez faire vos offres écrites avec curriculum vitae à la Direction des

Restaurants de l'Aéroport

André Canonica

1215 Aéroport/Genève 15

4994

Wir suchen für unseren lebhaften Grossbetrieb eine tüchtige und einsatzbereite

Gouvernante

zur Führung der Abteilung «Hausdienste» (ohne Economat und ohne Lingerie).

Wir stellen uns unsere neue Gouvernante wie folgt vor:

- etwas Erfahrung im Gastgewerbe,
- einige mündliche Sprachkenntnisse,
- Zivilcourage, um eine Chef-Stelle zu besetzen,
- etwa 24- bis 35jährig.

Wir bieten dafür:
- sorgfältige Einarbeitung in abwechslungsreiche Aufgabe,
- sehr geregelte Arbeitszeiten,
- gute Entlohnung und auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Der Eintritt sollte im Oktober erfolgen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf an:

BAHNHOFBUFFET SBB,
Inh. E. Wartmann, Centralbahnstrasse 10,
4051 Basel, Tel. (061) 22 53 33 (Frau Wartmann oder Herrn Zürcher verlangen).

5037



Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höheweg

sucht
per Ende August, anfangs September bis 25. Oktober
1975

auf Wunsch auch Winter- oder Jahresstelle, noch folgendes Personal:

Serviertöchter oder Kellner
(nur branchen- und sprachenkundige Bewerber)

Buffetbursche oder-tochter

Küchen- und Officeburschen

1. Verkäuferin sowie Verkäuferin
in grosszügig umgebaute Confiserie

Offerten sind zu richten an F. Beutler, Inhaber,
Tel. (036) 22 94 41.

5009



120 Betten, Spezialitätenrestaurant. Dancing. Bar.

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft:

In mittlere Brigade:

Chef de partie
(Garde-manger)

Commis de cuisine

für Spezialitäten-Restaurant
und Dancing:

Chef de rang

(13,04 %)

Service-Angestellte

(13,04 %)

für die Bar:

1. Barmaid

(routiniert, selbständig)

Bar-Lehrtochter

oder

Commis de bar

Commis de rang

(Saal-Kellner)

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Betriebsklima, gute freie Unterkunft und Verpflegung.

Offerten sind zu richten an Max Looser, Hotel Sternen, 9657 Unterwasser, Tel. (074) 5 24 24.

5006



Panorama

Sporthotel

6174 Sörenberg

sucht noch folgende Mitarbeiter in Winter-Saison oder Jahresstelle:

Oberkellner-Chef de service

Barman/Barmaid

Serviertöchter

(Bar)

Saaltöchter

Kellner

Serviertöchter

Buffetöchter

Entremetier

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Büropraktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
Dir. G. Gaffuri-Wyder
Tel. (041) 78 16 66.

5003

Bahnhofbuffet St. Gallen



Wir suchen:

tüchtigen Koch

Wir sind:
ein moderner, fortschrittlicher Restaurationsbetrieb.

Wir bieten:

Mitarbeit in einem jungen Team. Ueberdurchschnittliche Entlohnung, Pensionskasse, angenehme Arbeitszeit, gutes Betriebsklima und nicht zuletzt ein tolles Wintersportgebiet in der Nähe.

Wir hoffen:

Sie schreiben uns bald oder rufen uns einfach an. Frau Kaiser oder Herrn Tobler verlangen.

Bahnhofbuffet, 9001 St. Gallen, Telefon (071) 22 56 61

5083

Wir sind beauftragt, für die verschiedenen Flughafenrestaurants (über 1000 Sitzplätze und diverse Buffets und grosse Aussichtsterrassen) und für den Bordbuffetdienst in Hannover ein

Direktionsehepaar

oder

Partner der Pächterschaft

zu suchen.

Bewerbungsschreiben sind zu richten an:

Personaldirektion der Mövenpick Unternehmungen, Zürichstr. 77,
8134 Adliswil / Schweiz.

P 44-61

Hôtel Crans Ambassador

Hôtel de première classe à Montana Crans, cherche pour la saison d'hiver 1975/76 les collaborateurs suivants:

réception/
loge:

concierge de nuit
secrétaire (débutante)
téléphoniste
chasseur
contrôleur

restaurants: **commis de rang**
commis de bar
barmaid night club

cuisine: **chef de partie**
commis de cuisine
gouvernante d'économat

lingerie: **lingère**
repasseuse

étage: **femme de chambre**
portier

Faire offre à la direction de l'hôtel avec curriculum vitae.
Téléphone (027) 41 52 22.

5095



locaux publics
étages

gouvernante
portiers d'étages
femmes de chambre
garçons ou filles de maison
chasseur/commis d'étages

jeune fille

(responsabilité du sauna, de la caisse du cinéma et du vestiaire de la discothèque)

Nous vous offrons une rémunération en fonction de votre expérience et des efforts que nous attendons de vous, ainsi que des avantages pour le ski.

Si vous êtes jeune et désirez travailler dans une entreprise moderne, veuillez faire vos offres écrites avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire à:

Direction SEHRA
c/o Hôtel Zodiaque
1972 Anzère

5076

Wir suchen

Hotelfachassistentin

(eventuell Absolventin Schulhotel SHV).
Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerbungen mit Lohnanspruch sind zu senden an
Direktion

Hotel Schweizerhof,
6002 Luzern

5052



Le Chablais, das Restaurant im Sport- und Reitzentrum Muntelier Murten

Wir erwarten einen heissen Winter! Nebst einem grossen internationalen Concours stehen noch die verschiedensten Anlässe auf dem Programm.

Wir suchen Mitarbeiter, die mit vollem Einsatz dazu beitragen, diesen Anforderungen gerecht zu werden. Fühlen Sie sich als

Serviertöchter Kellner Commis de cuisine

angesprochen, so schreiben oder telefonieren Sie uns, unser Angebot ist interessant.

Restaurant Le Chablais

im Sport- und Reitzentrum

3280 Muntelier/Murten

Telefon (037) 71 59 32, Kurt Meier.

4815

Andermatt

Gesucht tüchtige, selbständige

Serviertöchter

für lange Wintersaison oder in Jahresstelle.
Ueberdurchschnittlicher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an
E. Christen

Hotel Aurora, 6490 Andermatt

Telefon (044) 6 76 61

5048

In familiär geführtes Hotel-Restaurant mittlerer Grösse im Aargau gesucht
fröhliche und Initiative

Gerantin

die kostenbewusst und selbständig die Leitung übernehmen kann. Der Betrieb ist renoviert und mit allen modernen Apparaten ausgestattet.

Melden Sie sich bitte mit Referenzangabe bei Frau Hunziker,
Telefon (064) 22 16 21.

5047



Eine interessante Stelle wartet auf Sie, als

Barmaid(s)

Eintritt 1. Oktober und 1. November 1975 in unserem Bar-Dancing.

Sind Sie hübsch, flink und mit dem «gewissen» Etwas?, so melden Sie sich bei

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

5044



Hotel National-Bellevue
Hotel Schweizerhof
3920 Zermatt

Suchen für die kommende Wintersaison, Beginn zirka Mitte Dezember,

Nachtportier

Offerten sind zu richten an die Direktion.

5031


H. Moritz


Die untenstehenden Hotels suchen für lange Wintersaison folgendes qualifiziertes Personal:
Wir bitten, die Offerten mit vollständigen Unterlagen direkt an die entsprechenden Hotels zu richten.

Bellevue au Lac

Telefon (082) 2 216 1

Réceptionist
Leiterin Selbstbedienungsrestaurant
Oberkellner Restaurant «Al Tavolo»
Barmaid
Hilfzimmermädchen
Commis de cuisine
Calonder garni
Telefon (082) 3 36 51

Aide du patron
Büropraktikantin
(NCR)
Zimmermädchen
Portier/Hausbursche
Servicepersonal
(Hotel, Bar; Frühstück, Service)

La Margna

Telefon (082) 2 21 41

Büro/Emplang/Kontrolle:
Praktikantin
(nur Schweizerin)
Loge:
Nachtportier
Küche:
Entremetier
Etage:
Zimmermädchen
Lingerie:
1. Lingère
Lingeriemädchen

Steffani

Telefon (082) 2 21 01

Gouvernante
Patissier
Barmaid
Restaurationstochter
Nachtportier
Economatgouvernante
Patissier
Buffetochter
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de cuisine

Belvédère

Telefon (082) 3 39 05

Sekretärin
(NCR)
Nachtportier
Telefonist
Koch
(à la carte)
Kochcommis
Hilfzimmermädchen
Lingeriepersonal

Chantarella

Telefon (082) 2 11 85

Chasseur
Etagengouvernante
Hilfzimmermädchen
Commis de rang
Chef de partie
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Eisplatzgehilfe

Monopol

Telefon (082) 3 44 33

Chef de grill/Cuisinier
Chef tournant/Cuisinier
Commis de cuisine
Casserolier
Officebursche/-mädchen
Commis de salle/bar
Bademeister/Masseur
Barmaid

Bernasconi

Telefon (082) 3 33 75

Chef de rang
Commis de rang
Saaltochter
Barmaid

Hauser

Telefon (082) 3 44 02

Restaurant:
Oberkellner
Serviertöchter
Buffetochter
(mit Bar)
Küche:
Chef de partie
sprachenkundig
(Eintritt nach Uebereinkunft, evtl. Jahresstelle)

Rosatsch

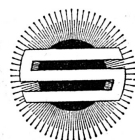
Telefon (082) 3 35 47

Barmaids
Serviertöchter
Büropraktikantin

Schweizerhof

Telefon (082) 2 21 71

Chef de rang
(mehrsprachig)
Restaurationstöchter
(mehrsprachig)
Commis de rang
Chef de partie
Commis de cuisine
Zimmermädchen



Sunstar-Hotels Davos

340 Betten, 2 Hallenbäder,
Saunas, Röstlerie, 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.

Schloss Mammern CH-8265 Mammern am Bodensee

Auf 1. November 1975 (evtl. etwas später) wird in unserem Erstklassbetrieb
die Stelle einer

Réceptions-Sekretärin

frei. Es handelt sich um eine sehr interessante Tätigkeit in Jahresstelle.

Die Aufgabe verlangt

- Verantwortungsbewusstsein,
- Sprachenkenntnisse,
- gute Allgemeinbildung,
- Réceptions-erfahrung,
- Kenntnisse der NCR 42.

Die Stelle ist den Anforderungen entsprechend honoriert, Ferien und Freizeit
sind geregelt, das Arbeitsklima ist ausgezeichnet. Wir haben auch eine be-
triebseigene Pensionskasse. Kost und Logis werden zur Verfügung gestellt
(evtl. Kleinwohnung ab Sommer 1976).

Bitte richten Sie Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto und Gehaltsansprüchen
an die Direktion – Herrn G. Näpflin – Tel. (054) 8 65 71.

4974

Bergrestaurant Corviglia 7500 St. Moritz

(Tagesbetrieb)

sucht für Wintersaison, zirka 20. November bis nach Ostern 1976, folgende
Mitarbeiter:

Restaurationstochter
sprachenkundig (Schweizerin)
Buffetdame
Buffetöchter
Officepersonal
Abräumer Self-Service

Geregelte Arbeitszeit – gute Entlohnung.

Offerten bitte an H. Mathis, Suot God, 7500 St. Moritz.

4997

Hotel Alex, Zermatt

Estklasshaus sucht für Winter- und Sommersaison

Chefs de rang
Commis de rang
Office-Küchenbursche
Tournante
für Zimmer-Lingerie
Commis de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Alex, 3920 Zermatt.

4819

Sporthotel Krone, Sedrun

sucht für die Wintersaison, zirka Mitte Dezember,

Barmaid
Serviertochter
Alleinsekretärin
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Hausbursche
Küchenbursche
Küchenchef
Saaltochter

Offerten sind zu richten an Hotel Krone, 7188 Sedrun,
Tel. (086) 9 11 22/23.

4942

Der «Storchen» in Schönenwerd, zwischen den Städ-
ten Aarau und Olten gelegen, ist ein bekannter, viel-
seitiger Hotelbetrieb. Wir sind bekannt für gutes
Essen. Das sagen unsere Gäste, und wir möchten,
dass es so bleibt.
Wir suchen daher in Jahresstelle gute

Köche

Unsere Küche ist modern eingerichtet und daher ein
sehr angenehmer Arbeitsplatz. Die Arbeitszeit ist ge-
regelt.

Schreiben oder telefonieren Sie bitte an:

Hotel Storchen

R. M. Dönni,

5012 Schönenwerd

Telefon (064) 41 47 47.

4837



Hotel Roter Turm 4500 Solothurn

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionistin
(Sprachkenntnisse)

Barmaid

Serviertochter oder Kellner

Buffetochter

Mädchen für Lingerie

Nur Schweizer oder Ausländer mit Ausweis B oder C.

Unser Betrieb ist sehr lebhaft und befindet sich in der Stadtmitte. Geregelter Freizeit, guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Wir erwarten Ihre schriftlichen oder telefonischen Anfragen an Familie E. und L. Takacs, Telefon (065) 22 96 21.

5105

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 bestausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

Er: Küchenchef.
Sie: Serviceleiterin, Buffetaufsicht.

Es handelt sich um eine interessante und vielseitige Tätigkeit in einem komplett erneuerten Betrieb.

3- bis 4-Zimmer-Wohnung vorhanden.

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

4634

Wir suchen

für unsere Hausgäste tüchtige, freundliche

Saaltochter

oder

Kellner

Wir bieten: sehr guten Lohn, lange Zimmerstunde, da unsere Gäste Halbpension haben.

Ihre Offerte bitte an:

Hotel Ochsen 7270 Davos-Platz

Telefon (083) 3 52 22, Familie Civelli-Oberrauch

5089



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

Alpes vaudoises, hôtel ****, 150 lits

cherche à partir du 10 décembre 1975 pour saison de 4 à 9 mois les collaborateurs suivants:

cuisine:

chef saucier
chef entremetier
chef de garde
commis de cuisine

restaurant, grill, bars:

demi-chef de rang
commis de rang
commis de bar

Faire offres écrites avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie.

5098

SCHLOSS MAMMERN CH-8265 Mammern am Bodensee

Auf Anfang 1976 (oder Eintritt nach Vereinbarung) suchen wir für unsern Erstklassbetrieb in Dauerstelle erfahrenen, initiativen

DIREKTOR

Voraussetzungen:

Gute Ausbildung und Direktionserfahrung, Praxis in Erstklasshäusern, Führungsqualitäten, Organisationstalent, Sprachkenntnisse, gute Allgemeinbildung und Umgangsformen.

Geboten wird:

Sehr interessante, vielseitige und anspruchsvolle Position mit hohem Gehalt, Pensionskasse und Dienstwohnung in international bekanntem Betrieb mit 150 Betten.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Handschriftenprobe an Dr. med. A. Fleisch, 8265 Mammern.

5015

Kurhotel Therme, Bad Vals 7132 Vals/Graubünden

320 Betten, Thermal-, Mineral-, Hallen- und Wellenfreischwimmbad, Kurmittelabteilung, Restaurant, Bar, Valser-Stübl.

Für die Wintersaison, ab Mitte Dezember bis Ende April, suchen wir (evtl. Jahresstelle):

Réception: **Telefonistinnen**
Telefonistin/NCR-42-Ablösung

Etage: **Zimmermädchen**
Personalzimmermädchen

Küche: **Entremetier**
Patissier
Casserolier
Küchenbursche
Officemädchen

Service: **Oberkellner**
Saaltochter
Saalkellner

Bar: **Barserviertochter**
(Tagesdienst)
(Anfängerin wird angelern)

Valser-Stübl: **Alleinkoch**
Serviertochter
Buffetochter
Küchenmädchen
Küchenbursche

Kurmittelabteilung: **Arztsekretärin**
Physiotherapeut
Gymnastiklehrerin
Badegehilfe/Badegehilfin
Kassierin

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Unterlagen an:

Direktion, Kurhotel Therme, 7132 Vals, Tel. (086) 5 01 11.

4990



Wir suchen

für die kommende Wintersaison in lebhaften Betrieb auf Mitte, evtl. Ende September,

Köche
Serviertochter
Buffetdame
oder
Buffetbursche
Küchenhilfpersonal

Wir bieten:

- den Leistungen entsprechende Salarierung,
- vorzügliches Arbeitsklima,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- schöne Unterkünfte,
- neuzeitliche Sozialleistungen.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie an:

Restaurant RADI St. Moritz, Herrn J. P. Scherz,
7500 St. Moritz Bad, Telefon (082) 3 30 22.

107

Grindelwald, Hotel Eiger

Steakhouse, Gepsi-Bar, Snack, sucht in Jahresstellung

Direktions-Assistentin

mit kaufmännischer Bildung und Erfahrung in der Personalführung für Hotel und Restauration.

Offerten an B. Heller,
Hotel Eiger, 3518 Grindelwald,
Telefon (036) 53 21 21.

5022

Kur- und Verkehrsverein Appenzell-Innerrhoden

Wir suchen auf Anfang 1976 einen jungen, initiativen

Geschäftsleiter des Verkehrsbüros

(eventuell Geschäftsleiterin)

dem wir ein vielfältiges Arbeits- und Aufgabengebiet anvertrauen können.

Vom Bewerber (eventuell der Bewerberin) erwarten wir ausgeprägtes Organisationstalent, Fremdsprachenkenntnisse, gute kaufmännische Bildung und grosse Einsatzbereitschaft.

Ausführliche Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen sind bis 16. September 1975 erbeten an Herrn Roman Böhi, Präsident des Kur- und Verkehrsvereins, Hauptgasse 11, 9050 Appenzell.

5027

Sporthotels



«Weisse Arena»
Laax/Films

Legen Sie Wert auf eine interessante und vielseitige Zusammenarbeit mit einem jungen und aufgeschlossenen Führungsteam?

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabs suchen wir für die kommende Wintersaison (auf Dezember bis nach Ostern) noch folgende bestqualifizierte Angestellte:

1 Empfangssekretärin
NCR, sprachkundig
1 Büropraktikantin
schreibmaschinenkundig
1 Chauffeur-Portier
Kat. A, Schweizer oder Bewilligung B
1 Hausbursche-Portier
4 Zimmermädchen
1 Masseur, diplomiert

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Gehaltsansprüchen.

Sporthotel Happy Rancho, 7131 Laax,
Ch. Müller, Direktor,
Telefon (081) 39 22 56 und 39 21 49.

5053



sucht für kommende Wintersaison 1975/76

Chef saucier
Chef entremetier
Chef tournant
Commis garde-manger

Offerten mit Unterlagen an:
A. Caduff-Birkmaier
Hotel Seehof, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 15 41.

5058

Schlosshotel 7018 Flims Waldhaus

Wir suchen für die kommende Wintersaison ab zirka Mitte Dezember:

Chef de partie
Kochlehrling
Restaurationschtochter
Saaltochter oder Kellner
Servicelehrtochter

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

4778

Saas-Fee

Europa und Saaserhof
und Taverna

sucht auf Wintersaison:

Réception: Sekretärin
Korrespondentin
Praktikantin
Portier
(mit deutschen und englischen
Sprachkenntnissen)

Etage: Zimmermädchen

Lingerie: Glätterin und Näherin

Service: Saaltöchter
und Saalkellner
Restaurationstochter
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

Davos

Hotel Dischma
Restaurant - Bar - Dancing

Für die Wintersaison suchen wir in junges Team
noch folgende Mitarbeiter:

Sekretärin
(keine Anfängerin)
Küchenchef
Commis de cuisine
Küchenbursche/-mädchen
Restaurationstöchter/-kellner
Buffetöchter
Dancing-Serviertöchter/Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnan-
sprüchen an
Rolf Meyer, Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf.

4804



Hotel Wildstrubel
3775 Lenk

Erstklasshotel, 80 Betten,
Privat-Hallenbad

sucht für kommende Wintersaison 1975/76 noch folgende Mitarbeiter (zirka
15. Dezember 1975):

Entremetier
Commis de cuisine

Dancing-Kellner

Chef de rang
Commis de rang

Per sofort gesucht

Portier
Zimmermädchen

Gerne erwarte ich Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Foto und Zeug-
niskopien).

F. Schürch, Hotel Wildstrubel, 3775 Lenk, oder Telefon (030) 3 15 06.

4836

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft für unseren Grossbetrieb mit
2 Lokaltäten, 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, Pass-
foto und Referenzen sind zu richten unter Chiffre 4729 an Hotel Revue,
3001 Bern.



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

buffet
de la gare de Vallorbe

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

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

Entrée en fonction: 1er mars 1976.
Délai d'inscription: 30 septembre 1975.

ASSA 83-222

Locarno-Tessin

al porto

Tea-room
Restaurant

Feldpausch



Auf Herbst 1975 suchen wir in Jahresstelle eine

Aide directrice

für unser 65-Betten-Hotel am See.

Zu Ihren Aufgaben gehört das gesamte Réceptionswesen (darin ist sie per-
fekt) und das Führen der Etagen in Gouvernantenfunktion.

Zum Betreuen ihrer Gäste sind die Sprachen Deutsch, Englisch und Franzö-
sisch unerlässlich, Italienisch hilft ihr beim Führen ihrer Mitarbeiter.

Für diese vielseitige und interessante Arbeit stellen wir uns eine initiative,
selbständige, junge Dame vor, die Freude an dieser verantwortungsvollen
Aufgabe hat und sich gerne einem aufgeschlossenen, jungen Kaderteam an-
schliesst.

Ein schönes Zimmer im Hause steht ihr zur Verfügung.
Ist das Ihre Stelle?

Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte:

Feldpausch AG, Herrn S. Saalfank, 6600 Locarno, Telefon (093) 33 88 81.

4929

Grand Hotel Zermatterhof

3920 Zermatt

sucht für kommende Wintersaison 1975/76
noch folgende Angestellte

Pâtissier
Demi-chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Telefonist(in)
Nachportier
Dancingtöchter
Chef de dancing
Garderobier(ière)

Offerten erbeten an die Direktion.

Tel. (028) 7 80 40.

4910

Berghotel Crap Sogn Gion
7131 Laax

modernste Gipfelüberbauung mit Hallenbad, Sauna
und Kegelbahn.

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch die
folgenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Küche: Chef de partie
Commis de cuisine

Service: Saalpraktikantin
Saaltöchter
Serviertöchter

**Selbstbedienungs-
restaurant:** Kassierinnen
Buffetöchter

Etage: Zimmermädchen

Diverses: Küchenbursche
Kindermädchen

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sind zu
richten an A. Cathomen, Berghotel Crap Sogn Gion,
Laax, Tel. (081) 39 21 83.

4832



Sporthotel
Terminus
Davos

sucht für lange Wintersaison, evtl. Sommersaison:

Küche: Sous-chef/Saucier
Chef de partie
Commis de cuisine
Apprenti de cuisine

Speisesaal: Chef de rang
Commis de rang
(wir verlangen gute Deutsch-
kenntnisse)

Restaurant: Restaurationskellner
Buffetmädchen/
-bursche

Stübl: Serviertöchter

Büro: Büropraktikantin

Bar: Barpraktikantin

Etage: Nachtportier
Portier
Zimmermädchen

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte mit den üblichen
Unterlagen an die Direktion R. Döbeli.

4833

Erstklasshotel mit Restaurant und Snack-Bar sucht
noch mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationskellner

und

Serviertöchter

Uebliche Unterlagen sind zu richten an

Europa au Lac
6902 Lugano-Paradiso

Tel. (091) 54 36 21, intern 18.

4932

Eurotel Neuchâtel est un hôtel de première
classe, avec deux restaurants, un bar et un
centre de congrès (300-400 personnes).

Pour bien soigner nos hôtes, nous cherchons
pour la saison d'hiver ou pour l'année :

restaurants :
chef de service
chefs de rang
commis
hostesses
buffetières

bar:
2. barmaid

cuisine :
chef garde-manger
chef saucier
commis
casserolier
garçons d'office

réception :
secrétaire de réception
(de langue maternelle française)

Veuillez adresser vos offres à la direction,
Monsieur M. Zoller,
Eurotel, Avenue de la Gare,
2000 Neuchâtel.





Hotel La Palma au Lac Locarno

sucht für sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Empfangschef

sprachenkundig, NCR 42

Etagengouvernante

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

4936

Grand Hotel Belvedere 7270 Davos Platz

sucht für die Wintersaison:

Büro:	Praktikant(in)
Loge:	Aide-Concierge Telefonistin
Etage:	Zimmermädchen Zimmermädchen-Tournee Hilfzimmermädchen
Saal:	Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang
Grill-room:	Chef de service Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang
Halle:	Hallenchef
Kaffeeküche:	2. Kaffeeköchin
Lingerie:	Glätterin
Diverses:	Gouvernante-Tournee Hilfspersonal für Küche und Office.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Toni Morosani jr.,
Grand Hotel Belvedere, 7270 Davos Platz.

4806

Eurotel Villars

Wir suchen auf kommende Wintersaison ab Mitte November bis Ende April für das neue EUROTEL in Villars-sur-Ollon noch folgende Mitarbeiter:

Chef de réception
Réceptionist
Telefonistin
Logentournant
Gouvernante
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Hausbursche
Chef de partie
Commis de partie
Küchenburschen
Officeburschen
Demi-chef de rang
Commis de rang
Chef de service
Chef de rang
Buffettochter
Réceptionspraktikantin
Betriebspraktikantin
Stagiaire

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Hr. Göbel gibt Ihnen gerne unter Tel. (033) 21 88 55 Auskunft.

Organisation Eurotel AG
Schweiz
Steffisburgstrasse 1
3600 Thun

Falls Sie sich für ein anderes EUROTEL interessieren, sind wir gerne bereit, Ihre Bewerbung weiterzuleiten.

4969



Ich suche einen Nachfolger!

Für die **Geschäftsführung** des Hotels Cristallo garni (70 Betten) mit Restaurationsbetrieb (90 Plätze) und Hotel-Bar (40 Plätze) suche ich für die kommende Wintersaison, mit Eintritt per 1. November 1975 oder früher, eine geeignete

Persönlichkeit

(evtl. Ehepaar)

Einem initiativen, einsatzfreudigen Fachmann wartet eine dankbare Aufgabe in einem überschaubaren Betrieb.

Schriftliche Offerten, welche vertraulich behandelt werden, sind an den derzeitigen Stelleninhaber, Herrn Walter Ammann, Hotel Cristallo, 7050 Arosa, zu richten. Die Offerten sollten alle für eine solche Bewerbung nötigen Unterlagen wie Lebenslauf, Berufsausweise, Referenzen, Gehaltsansprüche, Foto usw. enthalten.

Gerne erteile ich auch telefonische Auskünfte täglich von 14 bis 15 Uhr (Diensttag ausgenommen).

4879



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



buffet-express de la gare de Martigny

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

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

Entrée en fonction: printemps 1976.
Délai d'inscription: 30 septembre 1975.

ASSA 83-222



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

Für unser

Schlosshotel in Pontresina (bei St. Moritz)

suchen wir für die Wintersaison 1975/76 ab Mitte Dezember bis Ende März in bestdotierte Positionen mit Fixumgehältern:

Service: **Oberkellner**
Demi-chefs de rang
Commis de rang

Loge: **Voiturier**
Logentournant
Chasseur
Telefonistin
sprachenkundig

Etage: **Zimmermädchen**
Etagenportier

Küche: **Chef restaurateur**
Chef saucier
Commis pâtissier

ausserdem: **Kaffeeköchinnen**
Masseur/Masseuse-Bademeister
kaufm. Angestellte für Kontrollbüro

Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbeten an Schlosshotel, 7504 Pontresina, Schweiz.

4897

Gesucht auf Anfang September

Alleinkoch Serviertochter

Zimmer im Hause. Sehr hoher Verdienst.

Sich melden bei Familie H. Schüpbach,

Restaurant Bären 3076 Worb

Tel. (031) 83 22 91.

4636

Appartementhaus in 3920 Zermatt

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

erfahrene Direktionsassistentin

Auch ältere Bewerberinnen angenehm.

Schriftliche Offerten mit Gehaltsanspruch bitte an Dr. S. Julien.

4808

Les Restaurants du Comptoir Suisse 1004 Lausanne

tél. (021) 21 32 92

engagent pour la période du 13 au 28 septembre 1975:

cuisiniers sommeliers(ières)

ainsi que

5 sommelières

(originaires de Uri, Schwyz ou Unterwald) pour notre restaurant de spécialités.

Faire offres à la direction ou téléphoner.

4947

In unsere
bestrenommierte
ROTISSERIE
suchen wir fach- und
sprachkundige
Restaurations-tochter
oder
Chef de rang
(keine Saisoniers)
in Jahresstelle oder bis zur
Wintersaison.

Kurzbewerbung mit Zeugnissen
erbeten an:
Ch. Delway, Dir.,
Tel. (071) 46 35 35.

HOTEL METROPOL ARBON

Derby Hotel Bahnhof Grindelwald

Bergrestaurant First Grindelwald

Wir suchen per sofort oder auf kommende Wintersaison:

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertöchter
Nachtportier
Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an Peter Märkle, Derby Hotel Bahnhof, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 25 61.

5103

Erstklasshotel sucht auf Herbst

Direktor

für bestbekanntes Hotel im Kanton Graubünden mit Spezialitätenrestaurants.

Für initiativen Direktor mit Erfahrung in der Saison-hotellerie interessante Position mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Ihre Unterlagen mit Handschriftprobe erreichen uns unter Chiffre 4944 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sporthotel Trübsee (1800 m) 6390 Engelberg

60 Betten, Restaurants, Dancing-Bar
sucht in Jahresstelle:

Assistent-Direktion
General-Gouvernante
(eventuell Ehepaar)
Sekretär(in), sprachenkundig
(1./15.9.)
Sous-chef/Saucier
(zirka 5. 12.)
Hilfskoch
(zirka 5. 12.)

Offerten erbeten an F. Greub, Direktor, Seehotel Nidwaldnerhof, 6375 Beckenried.

5005

Gesucht für kommende Wintersaison

Alleinkoch
Commis de cuisine
Saaltöchter
Restaurationstochter
Barmaid
(Anfängerin)
Zimmermädchen
Tournante
Küchenbursche

Offerten erbeten an G. Vetter

Hotel Vetter, 7050 Arosa

5001



Hotel Zurzacherhof

In Jahresstelle

Chef de partie
Hausbursche-Portier
Hausmädchen-Zimmermädchen
Restaurationskellner
Bar-Restaurationstochter

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

4996

Wengen

Hotel Alpenrose 3823 Wengen

für lange Wintersaison, 15. Dezember bis Ostern

2 Jungköche/Commis de cuisine
Saalkellner
Saaltöchter
Servicepraktikanten

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an:
Fam. P. von Allmen, Tel. (036) 55 32 16.

4993

Hotels Bären und Adler 3715 Adelboden

Wir suchen für Wintersaison, teilweise auch in Jahresstellen:

Chef de service
Serviertöchter oder Kellner
Buffetmädchen oder -burschen
Sekretärin – Aide du patron
Commis de cuisine
Küchenmädchen oder -burschen
Zimmer- und Lingeriemädchen

Eintritt 1., eventuell 15. Dezember 1975.

Guter Lohn bei geregelter Freizeit.

Offerten an P. Trachsel, Tel. (033) 73 21 51.

4981

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft nette, sprachenkundige

Restaurationstochter

in gepflegten Betrieb.

Offerten bitte an Familie H. O. Konzett,

Hotel Weisses Kreuz und Post 3818 Grindelwald

Tel. (036) 53 24 92.

4869

Gesucht ab sofort

jüngerer Küchenbursche

Wenn möglich mit Kochkenntnissen,
für das Tea-Room Escalier in Biel.

Interessenten melden sich bei:
Fräulein Tröhler, Gerantlin,
Telefon (032) 23 63 53.

ASSA 79-390/66

Je cherche poste
gouvernante générale
pour date à convenir.

Ecrire sous chiffre 4055 I à Orell
Fussli Publicité SA, Case postale,
1002 Lausanne.



Hotel
Splendid
3800 Inter-
laken

Suchen Sie für sofort einen Job?

Sie finden ihn bei uns als:

Kellner
und
Hilfskellner

für Restauration.

Sprachkenntnisse sind ein Vorteil für Sie.

Telefon (036) 22 76 12.

4600

Bade-Hotel Bären 5401 Baden bei Zürich

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

Küchenchef

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

4567

Gesucht für kommende Wintersaison
Anfang Dezember bis April in neuen
Restaurantsbetrieb

Serviertöchter
Buffetöchter
Haushalt- und
Buffetöchter
Koch
(Commis de cuisine)
Küchenbursche

Offerten mit Gehaltsansprüchen an

Fam. R. Schmid

Bergrestaurant Sesselbahn
9658 Wildhaus

5070

Erstklasshaus im Raume Ostschweiz
sucht Jüngeren

Nacht-Réceptionist

Wir bieten gute Verdienstmöglichkei-
ten, ein nettes Betriebsklima und auf
Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte unter Chiffre 5101 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Central, am Central
8001 Zürich

Wir suchen per 15. oder Ende Sep-
tember einen

Koch/Tournant

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

5102

Für die kommende Wintersaison (an-
fangs Dezember 1975 bis nach Ostern
1976) suchen wir in unsere beiden
modernen Erstklasshotels noch fol-
gende Mitarbeiter:

Posthotel Valbella

Lingeriegouvernante
Sportmasseurin
Kellermeister
Bademeister
Buffetdame
und Buffetmädchen
Restaurationstöchter
für Teller- und A-la-carte-Service
Dancingservertöchter
Chefs de rang
Commis de rang/
Saalkellnerinnen
Lingeriemädchen/Glätzerin
Zimmermädchen
Portier/Tournant
2. Oberkellner
Economatgouvernante
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Hotel Valbella Inn

Chef de cuisine/Sous-chef
Commis de cuisine
Barmaid
Zimmermädchen
Restaurationstöchter/
-kellner
Buffetdame

Offerten sind mit Zeugniskopien, Foto
und Gehaltsansprüchen zu senden für
Posthotel Valbella an
Herrn Dir. B. Kipfer, Tel. (081) 34 12 12,
und für Hotel Valbella Inn an Herrn
Dir. E. Frauchiger, 7077 Valbella, Tel.
(081) 34 36 36.

4943



Wir suchen für unsern gutgehenden
Betrieb (abends Musik) für sofort oder
nach Uebereinkunft

Kellner evtl. Serviertöchter

Schreiben oder telefonieren Sie an

A. Schwyzer, Chesa
Grabenstrasse 41, 7000 Chur
Telefon (081) 22 10 49

OFA 131138102



Sella Hotel Mont-Cervin

Wir suchen auf zirka
1. Dezember 1975 einen
versierten, einsatzfreudigen

2. Maitre d'hôtel

Erforderlich sind Sprach-
kenntnisse D, F, E, I
und berufliche Erfahrung
in Häusern 1. Ranges.

Wir bieten feste Besol-
dung, Naturalleistungen
und geregelte Arbeitszeit.

Wollen Sie Näheres
erfahren?

Telefon (028) 7 71 50
(Herrn Spengler)
gibt Ihnen Auskunft,
oder senden Sie Ihre
Offerte an
Sella Hotel Zermatt AG
Zentralbüro
3920 Zermatt

5085



SPORT-UND FERIEZENTRUM ST. Klosters

das moderne, gemütliche Zentrum für den Sportler,
Hotelbetrieb mit 100 Betten

Für Wintersaison oder Jahresstelle suchen wir auf
22. November bzw. 20. Dezember 1975:

Réceptionistin
Serviertöchter
für Speiseaal und A-la-carte-Restaurant
Buffetöchter
Saucier
Commis entremetier
Commis tournant
Zimmermädchen

Kurze, geregelte Arbeitszeit, schönes Personalzim-
mer, Benützung des Hallenbades und der Sauna,
Möglichkeit zum Skifahren!

Sport- und Feriencentrum
Bert Weixler, Dir.
7250 Klosters
Tel. (083) 4 29 21.

4865

SAVOGNIN

Hotel Piz Mittel

sucht für kommende Wintersaison

2 Restaurationstöchter

für Bündnerstube und Spezialitätenrestaurant

1 Commis de cuisine

für Hotel und Bergrestaurant

1 Buffetöchter

für Bergrestaurant.

Telefon (081) 74 11 61.

5001



Für unseren Grossbetrieb suchen wir nach Ueberein-
kunft in Jahresstelle einen dynamischen, qualifizier-
ten und sprachenkundigen

Chef de service

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

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

5017

Pontresina

Gesucht in gutgehende Hotel-Pension, für Wintersa-
son 1975/76, willige

Tochter

für Frühstückservice und Mithilfe im Restaurant,
nicht unter 18 Jahren. Anfängerin wird angelernt.
Guter Verdienst, freie Station.

Offerten mit Bild und eventuellen Zeugnissen erbe-
ten an

Hotel-Pension Hauser 7504 Pontresina

Telefon (082) 6 63 26.

5004

Lausanne

Etablissement de tout premier rang, avec grill-room,
cherche pour date à convenir

un chef de cuisine

(âge idéal 30 à 40 ans)

Nous désirons rencontrer personne dynamique et ex-
périmentée, capable d'élaborer une cuisine d'un haut
niveau gastronomique.

Brigade de 5 à 6 hommes, ambiance jeune, agencé-
ment moderne.
Salaire adapté aux connaissances.

Prière d'envoyer des offres détaillées avec préfé-
rence sous chiffre 4988 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wir sind ein aufgeschlossenes, junges Team und suchen noch einige verantwortungsbewusste und einsatzfreudige Mitarbeiter für die kommende Wintersaison als

Küchenchef

(auch interessant für guten Chef de partie, in kleine Brigade)

Jungkoch

Köchin-Praktikantin

(Mithilfe beim Patissier)

Serviertöchter

(eventuell Praktikantinnen)

Saaltöchter

Tournante

(Saal, Buffet)

Warum nicht einmal abseits von Lärm, dafür in gesunder Bergluft (diverse Sportmöglichkeiten) einige Zeit verbringen.

Willkommen in
Hotel Orelli-Haus, 7050 Arosa
Telefon (031) 31 12 09 (Herrn Meier verlangen).

5030

Davos, Hotel Albana Pizzeria Brunner

Gesucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle tüchtige

Restaurationstöchter oder Kellner

Saaltöchter

(auch Anfängerin)

gut ausgewiesener Koch

Buffetöchter oder -bursche

Offerten an Familie B. Ghidoni.

5046

Verenahof-Hotels Baden

Wir suchen

Etagengouvernante

Lingeriegouvernante

Hotelfachassistentin

Sekretärin

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

Chef pâtissier

Commis de cuisine

2. Oberkellner

Demi-chef

für den Saal

Commis de salle

Anfangsserviertöchter

Etagenportier

Der Eintritt kann im Laufe des Septembers oder Oktobers erfolgen.

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

5029



sucht für lange Wintersaison:

Sekretärin

(selbständig, sprachenkundig)

Barmaid

(selbständig)

Serviertöchter

für Bar

Nachtportier

Chef de partie

oder Commis de cuisine

Ausführliche Offerten bitte an:

5084

HOTEL MARGNA

S. D. Müssgens-Hürzeler
7515 Sils-Baselgia, Engadin
Telefon 082/45306

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.

4588

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht per sofort

Chef de rang

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

4529

Hotel-Restaurant-Bar Hoheneck 6390 Engelberg (OW)

sucht für die kommende Wintersaison
1975/76

Barmaid Saalkellner oder -töchter Küchenbursche

Offerten sind erbeten an:
Erich Odermatt, Hotel Hoheneck,
6390 Engelberg,
Telefon (041) 94 13 77.

4525

Modernes Hotel Garni mit Schwimmbad sucht

Zimmermädchen

(mit Jahrespermis.)

Hausbursche

(eventuell Ehepaar).

Offerten unter Chiffre 4797 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Hotel Bahnhof 8200 Schaffhausen

Gesucht mit Eintritt sofort oder nach
Uebereinkunft

Saucier

Commis de cuisine

Offerten bitte an A. Graf,
Telefon (053) 5 40 01.

4795



Folgende Stellen sind bei uns und in
unserem rustikalen Grill-Restaurant
Cabana auf kommendes Jahr, d. h.
Winter-, Frühjahr- und Sommersaison
noch frei:

Anfangssekretärin/ Telefonistin

(mit Handelsschule oder KV-Bildung)

Chef de partie

Patissier

Kochcommis

Restaurationstochter oder -kellner

Saaltöchter oder -kellner

Wer sich für einen dieser Posten interessiert, sende seine Offerte mit
Lebenslauf, Zeugniskopien und Bild
an

H. Hotz, Hotel Adula, 7018 Flims.



4915

Gesucht für lange Wintersaison
im Oberengadin

Serviertöchter

per 15. Oktober oder nach Vereinbarung.

- Schichtbetrieb
- Selbständige Arbeit
- Gutes Arbeitsverhältnis

Bewerbung an:

Hotel Scaletta

7525 S-chanf

Fam. N. P. Schemmekes

Tel. (082) 7 12 71.

4883



Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

9001 St. Gallen

Renommiertes Hotel mit Feinschmeckerrestaurant sucht für sofort oder nach Uebereinkunft erstklassigen

Saucier, Sous-chef

in eine mittlere Küchenbrigade.

Wir verlangen Praxis als Saucier mit guter Befähigung.

Wir bieten:

Jahresstelle, selbständige Position,
Fünf-Tage-Woche und modern eingerichtete Küche.

Offerten sind zu richten an:
E. und B. Lau-Waldis
Hotel Walihalla, 9001 St. Gallen
Tel. (071) 22 29 22.

4881



Hotel Euler 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Commis de rang

Demi-chef de rang

Koch

(für unser Snack-Restaurant Metro)

Zimmermädchen

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

4582

Wenn Sie gerne selbstständig als

Alleinserviertöchter

arbeiten möchten, können Sie bereits
schon Ende August bei uns anfangen.

Wir offerieren: guten Verdienst, geregelte Freizeit und erwarten Ihr Telefon unter Nummer (081) 35 11 04.

Hotel Pradafenz
7075 Churwalden

P 13-2884



CH-8835 Feusisberg b. Zürich
Telefon (01) 76 24 64, Telex 75 555

Personalinserat

Für unser Restaurant im Tourotel
Feusisberg über dem Zürichsee suchen wir für sofort

Restaurantleiter

Chef de service

Haben Sie Sinn für Gastronomie, ein
sicheres Auftreten, können Sie mit
Menschen umgehen und organisieren,
sind Sie ein ausgesprochenes Verkaufstalent...

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

Interessenten bitten wir um schriftliche
Bewerbung mit Zeugniskopien an
Tourotel Feusisberg, Dir. Günter Heinrich,
8835 Feusisberg, Telefon (01)
76 24 64.

P 33-2893

tourotel's - die gastlichen vier Hotels
in München, Linz,
Wien und Feusisberg bei Zürich

Tessin Hotel Losone bei Ascona

Restaurationskellner

Restaurationstochter

(beide Posten A-la-carte-Service)

2. Oberkellner

Barmaid

(auch Anfängerin)

Hotelpartikantin

Buffetöchter

Alle Stellen ab sofort bis Ende Oktober.

4949



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
Dancingkellner
Commis de rang

Küche: Commis pâtissier
Chef garde-manger

Divers: Restaurationsstöchter
Logentourant
Chasseur
(mit Führerausweis)

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



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

Büro: Réceptionist-Caissier

Loge: Logentourant-
Telefonist
2. Concierge

Restaurant: Demi-chefs de rang
Commis de rang

Bar: Commis de bar

Küche: Chefs de partie
1. Commis pâtissier
Commis pâtissier
Commis boulanger

Lingerie: Glätterin
Näherin

Divers: Bademeistergehilfe
Krankenschwester

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

Hotel Müller, Pontresina

sucht für lange Winter- und Sommersaison 1975/76

tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin

(für Empfang, Kasse, Korrespondenz usw.)

**Jungkoch/
Commis de cuisine
Saalkellner**

Eintritt Mitte Dezember.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbellen an:
H. Bieri, Dir. Hotel Müller, 7504 Pontresina,
Telefon (082) 6 63 41.

5042

Hôtel de Strasbourg, Genève

10, rue Pradier, téléphone 31 39 20

cherche pour entrée à convenir

un commis de cuisine

Faire offre à la direction.

5039

Hôtel Jan

cherche

réceptionnaire

Poste à responsabilités, place stable à l'année dans un garni en pleine ville.

Date d'entrée au plus vite ou à convenir.

Faire offres par écrit à

l'Hôtel Jan, 8, avenue de Beaulieu,
1004 Lausanne.

5036

**Grillroom - Bar - Hotel
Grichting
Leukerbad**

Neuer Grill-Room/Bar sucht für Grill-Röstler und Bar, in Jahresstelle.

Serviertochter

flambier- und tranchierkündig

Barmaid

Eintritt ab 15. Dezember 1975.

Offerten mit Gehaltswünschen und Zeugnisunterlagen an

Hotel Grichting, 3954 Leukerbad/Wallis.

5034

Pour la prochaine saison d'hiver

**l'Hôtel Grand Combin
à Verbier/Valais**

cherche

un cuisinier seul

(éventuellement à l'année)

**un commis de cuisine
un commis de bar**

Faire offre à la direction avec prétentions de salaire et certificats.

5033

Restaurant sur grand passage demande date à convenir

**un cuisinier seul/
chef de cuisine**

sachant prendre ses responsabilités.
Bon calculateur. Appartement à disposition.

Faire offres avec prétentions de salaire et certificats
ans chiffre 5023 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berner.

Erstklasshotel Graubünden (Sommer- und Wintersaison) sucht für die Wintersaison, 1. Dezember, einen jungen, initiativen, tüchtigen

Küchenchef

Es können sich auch tüchtige, erfahrene Chefs de partie (Saucier) für diese Stelle melden.

Offerten mit den erforderlichen Unterlagen erbellen unter Chiffre 5059 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Hotel Restaurant National
Bern**

sucht für Jahresstellen

**Buffetbursche
oder -mädchen
Zimmer-, Lingeriemädchen**

Geregelte Arbeitszeit.

Anfragen: Familie F. Grünwald oder
Telefon (031) 25 19 88.

P 05-9069

**Hotel Silberhorn
Grindelwald**

sucht für lange Wintersaison, bei Eignung mit anschließender Sommersaison,

**Küchenchef
Kellner oder Serviertöchter**

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

5043

**Hotel-Restaurant-Bar
«Chrueg»**

Familie Styger

2563 Ipsach bei Biel

Für unsere moderne Restaurant-Hotelküche suchen wir per sofort, bis zirka Mitte November,

Koch

Wir offerieren Ihnen Fr. 60.- pro Tag, inklusive Kost und Logis.

Ihre schriftliche Offerte würde uns sehr freuen.

5038

**Grand Hotel Vereina
7250 Klosters**

sucht, infolge Übernahme eines eigenen Geschäftes, einen jüngeren, initiativen

Küchenchef

für Sommer- und Wintersaison, in Jahresengagement.

Bestens ausgewiesene Bewerber, eventuell auch versierte Chefs saucier, belieben ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion zu senden.

5032

Le «Grand Atlantic Hotel»
Weston super Mare

recherche

un chef de garde-manger d'expérience, capable d'organiser officiellement ce département et d'y faire regner un haut niveau de qualité.

Banquets pour 200 couverts, Restaurant de 160 couverts.

5 jours (42 heures et demi) par semaine. Salaire selon l'expérience. Nourri, logé.

Ecrire: Personnel Manager, Grand Atlantic Hotel, Beach Road, Weston super Mare, Avon, BS23 1BA, England.

5028

**Gasthof
zum letzten Batzen
Hirsenbad**

4937 Ursenbach (bei Langenthal)

Neu eröffneter Landgasthof mit Reitschule, sucht für sofort

**Serviertöchter
Haus- und Officemädchen**

Bildofferten an
Beat Richard, 4937 Ursenbach
Telefon (063) 81 11 63

P 09-1353

**Hotel Haldenhof
8557 Fruthwilen ob
Ermatingen**

Fam. F. Peter, Tel. (072) 6 19 20

Gesucht in gepflegtes Speise-Spezialitäten-Restaurant am Untersee zuverlässige

**Serviceangestellte
mit Erfahrung im A-la-carte-Service
Service-Anfängerin
junge Köchin
Commis de cuisine**

Jahresstellen. Eintritt nach Uebereinkunft.

5016

**Hotel garni Maulbeerbaum
Restaurant – Bar – Grill**

Familie P. Staudenmann
Frutigenstrasse 2
3600 Thun (direkt beim Bahnhof)

Wir suchen einen bestens ausgewiesenen

Küchenchef

in neuzeitlich eingerichtetes Restaurant.

Wir erwarten von unserem Chef vollen Einsatz, eine gute Führung unserer kleinen Brigade, eine phantasievolle, ausgewogene Menügestaltung, Sinn für Aktionen auf kulinarischem Gebiet, gutes Organisationsvermögen und genaue Kalkulation.

Wir bieten weitgehende Selbstständigkeit und loyale Zusammenarbeit bei vorzüglichen Anstellungsbedingungen und den hohen Erwartungen entsprechende Entlohnung. Eventuell kann in 1 km Entfernung vom Geschäft komfortable 3 1/2-Zimmer-Wohnung zur Verfügung gestellt werden.

Wenn Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen und ausserdem Wert auf eine längere Anstellungsdauer in gutem Betriebsklima legen, würden wir gerne alles Weitere mit Ihnen persönlich besprechen – rufen Sie uns an. Tel. (033) 22 50 22.

5010

Hotel Alpina, Kandersteg

Wir suchen für Wintersaison Leute, die Freude hätten in einem netten jungen Team, bei gutem Essen und Lohn zu arbeiten als:

**Serviertöchter
eventuell Anfängerinnen****Kellner
eventuell Anfänger**

Schreiben oder telefonieren Sie uns doch! Tel. (033) 75 12 46.

5008

Holiday Inn**Holiday Inn Hotel
Lyon**

recherche pour le 1er septembre

directeur adjoint

responsable pour secteur restauration

**2 assistants food and
beverage****Nous demandons:**

connaissance profonde de la restauration
capacité formation personnel et contrôle
très bonnes connaissances du français.

Nous offrons:

salaire intéressants, semaine de 5 jours et possibilité de promotion dans un des 1600 Holiday Inns dans le monde entier.

Faire offres à Monsieur F. Hartmann, Holiday Inn Lyon, - 69570 Dardilly (France)
Téléphone (87) 35 70 20.

5007

Gesucht auf anfangs Oktober

Chef-Köchin

in mittleren modernsten Betrieb.

**Hotel und Restaurant
«Bänkliap»
6390 Engelberg**

Tel. (041) 94 12 72.

4992

**Le Restaurant Gruyérien à 1630 Bulle
engage****serveuse**

pour le service du restaurant.

Entrée tout de suite ou pour date à convenir.

Tél. (029) 2 75 75.

P 17-12678

**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**Nachportier****Telefonist****Postgehilfin**

(PTT-Abschluss)

Wine-Butler

(2. Maître d'hôtel)

Chef de rang**Demi-chef de rang****Commis de rang****Chef entremetier****Chef garde-manger****Chef tournant****Commis de cuisine****Glätterin/Stiratrice****Stopferin/Cucitrice****Wäscher/Lavandaio****Ragazze per lingerie****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



7270 Davos Platz

Wir suchen für die Wintersaison (bis Ende März 1976) noch folgende Mitarbeiter:

1. Sekretärin NCR**Logen-Tourant****Bahnportier**

(sprachenkundig)

Patissier**Kaffeeköchin****Lingeriegouvernante****Wäscher(in)**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien an Bernard Branger, Hotel National, Tel. (083) 3 60 46.

4900



* Modernes Erstklasshotel

* 160 Betten

* Spezialitätenrestaurant

* Snack-Bar

* Dachterrasse

* Boulevardrestaurant

* Konferenzräume

* im Herzen von Luzern

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de partie
Commis de cuisine
Servicelehrtöchter oder
Kellnerlehrling
Réceptionspraktikantin**

Offerten sind zu richten an U. Karli, Direktor,
Hotel Astoria, Luzern, Tel. (041) 23 53 23.

4872

Hotel Brunner 3823 Wengen (BO)

Telefon (036) 55 24 94

Neueneruiertes Haus mit 70 Betten und guter internationaler Kundschaft sucht für kommende Wintersaison

Küchenchef
(Winter- und Sommersaison)

Hilfsskoch

1. Kellner oder Oberkellner

Commis de salle

Barman oder Barmaid
(auch Anfänger möglich)

Wir freuen uns über Ihre Offerte mit Zeugnisabschriften und Foto.
Familie U. Brunner

5020



Golf & Sporthotel Hof Maran

Für unser Erstklasshotel mit 120 Betten suchen wir noch für die Wintersaison

Chef de réception/ Caissier

(Schweizer)

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisabschriften, Foto).

4889

Hotel Parsenn 7260 Davos Dorf

vis-à-vis der Parsennbahn

sucht für kommende Wintersaison 1975/76 noch folgende Mitarbeiter:

Büro: **1. Sekretärin**
(sprach- und NCR-kundig)
2. Sekretärin
(sprach- und NCR-kundig)

Etage: **Portier**
(sprachkundig)

Restaurant: **Restaurationstochter**
Tournante
für Restaurant/Saal
Buffetköcher

Saal: **Saaltöchter**

Küche: **Saucier**
Entremetier
Commis de cuisine

Bitte Offerten an J. Fopp, Hotel Parsenn,
7260 Davos Dorf.

4820



Golf & Sporthotel Hof Maran

Für unser Erstklasshotel mit 120 Betten suchen wir noch für die Wintersaison

Anfangs-Sekretärin
(Schweizerin)

Conducteur
Etagen-Portier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen (Mange)
Buffetköcher

Restaurants-Töchter
Chef de service/
2. Oberkellner
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Saucier
Entremetier
Garde-manger
Tournant
Commis de cuisine

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisabschriften, Foto).

4888

Restaurant Gerberstube Schaffhausen

Für unser gepflegtes italienisches
Speiserestaurant suchen wir einen
versierten

Kellner (Serviertöchter)

Tel. (053) 5 21 55
Herrn Guidi jun. verlangen.

OFA 130166455

Nous cherchons pour fin septembre

cuisinier

capable et de confiance, pour remplacement durant CR, jusqu'au 20 octobre.

S'adresser à:

Hospice Le Pré-aux-Boeufs
2615 Sonvilier BE

Tél. (039) 63 15 15.

P 14-12343



Wir suchen für kommende Wintersaison, Eintritt zirka 1. Dezember,

Küchenchef
Zimmermädchen
Saalkellner
Saaltöchter

Offerten mit Foto und Zeugnisabschriften an

Sporthotel Hof Arosa,
7050 Arosa
Telefon (081) 31 10 55.

5067

Bellevue Palace Hotel Bern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef tournant
Commis de cuisine

Service:

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Kellner-Praktikanten

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an
H. Kunze, Personalchef, Bellevue
Palace Hotel, 3001 Bern,
Telefon (031) 22 45 81.

5065

Hotel Stadthof 5620 Bremgarten

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

Serviertöchter

Buffet-/Zimmermädchen

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

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

4772



Wir suchen in Jahresstellen:

Night-Auditor
(Eintritt per sofort)

Schweizer, nachweisbare NCR-42-Praxis, sprachkundig, selbständiges Arbeiten gewöhnt

Telefonistin
(Eintritt per sofort)

bevorzugt mit PTT-Ausbildung

Réceptionist
(Eintritt per sofort)

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

5045

Hotel Edelweiss-Schweizerhof 3715 Adelboden

sucht für kommende Wintersaison (15. Dezember bis zirka 15. April)

Alleinköchin

Büro-/

Réceptionspraktikantin

(gute Fremdsprachenkenntnisse)

Saaltöchter

Offerten sind zu richten an Frau M. Petzold, Tel. (033) 73 22 41.

4899

Hotel Silvretta Klosters

185 Betten

sucht wegen Berufung des bisherigen Stelleninhabers in ein Jahresengagement

**Chef de réception/
Direktionsassistent**

Anforderungen:

Erfahrung in Erstklasshäusern, gute Erscheinung, verträglicher Charakter, Beherrschung der NCR 42, perfekte Kenntnisse der einschlägigen Fremdsprachen.

Wir bieten:

Selbständiges Arbeiten in jeder Beziehung.

Bevorzugt wird ein Bewerber, der bereits eine Dauerstelle in einem gleichartigen Sommerbetrieb innehatte.
Eintritt: möglichst anfangs November.

Detaillierte Offerten an Giorgio Rocco, Besitzer, Telefon (083) 4 13 53, Hotel Silvretta, 7250 Klosters.

4999

Gesucht gut ausgewiesener

Kellner

Offerten bitte an:

Fam. Meister

Restaurant Ratskeller

Tel. (031) 22 17 71.

65-9080

Barmaid

est cherchée pour le 1er octobre pour discothèque au Tessin.

Tél. (094) 38 19 12.

4963

Wir suchen auf Ende September tüchtigen und selbständigen

Koch

für WK-Ablösung, bis 20. Oktober.

Offerten an:

Hospice Le Pré-aux-Bœufs
2615 Sonvilier BE

Tel. (039) 63 15 15.

14-12343

Hotel-Restaurant Hirschen 7304 Maienfeld

Tel. (089) 9 13 79

sucht eine

Serviertöchter

auf den 1. September und eine auf Mitte Oktober. Erfahrung im Speiseservice erwünscht. Schlichtbetrieb.

Famille Winet-Senti

13-27005

Hotel Mont-Calm 1961 Haute-Nendaz

Tel. (027) 88 22 40 sucht für die Wintersaison

1 Küchenburschen
1 Casserolier
1 Zimmermädchen
Saalburschen
Saaltöchter
Serviertöchter
Haustöchter

Schriftliche Offerten mit Foto und Lebenslauf sind zu richten an:
Hotel Mont-Calm, 1961 Haute-Nendaz.

36-3487

Hotel-Restaurant Engel Wädenswil

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch / Cuoco / Cuisinier

(selbständig, gute Kenntnisse der italienischen Küche, guter Organisator). Lohn den Fähigkeiten entsprechend.

Bitte Offerte an:

A. Ragnacci-Kaufmann,
Hotel Engel, Wädenswil,
Tel. (01) 75 00 11.

P 44-32324

Hôtel Touring-Balance

case postale 498, 1211 Genève 3, cherche pour le 1er septembre

**commis de rang ou
demi-chef**

fille de salle

fille de buffet

Faire offre détaillée à la direction, tél. (022) 28 71 22.

4892

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus mit Eintritt Mitte September oder nach Vereinbarung

Kellner
Serviertöchter
Zimmermädchen

Es kommen in Frage:
Schweizer oder Ausländer mit B- und C-Bewilligung.
Gelegenheit sich sprachlich weiterzubilden.

Offerten sind erbeten an die Direktion:

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

4983

Erstklasshotel am Comersee
sucht für sofort bis 20. Oktober

Kellner
Saaltöchter
Jungkoch
Officeburschen
Zimmermädchen
Büroassistentin

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen und Bild an
Familie Brebner-Gargantini

Hotel Metropol - Bellagio-Comersee

Telefon (031) 95 04 09.

4977

Sporthotel Rovana

Bad Vals

7132 Vals/Graubünden

Gemütliches Familienhotel; 45 Betten; Restaurant, Bar.

Für die Wintersaison ab zirka Mitte Dezember suchen wir (eventuell Jahresstelle):

Alleinkoch
Kellner
Serviertöchter
Barmaid
Hausbursche
Küchenbursche
Zimmermädchen

Offerten bitte an:
Sporthotel Rovana
7132 Vals

4991

KANADA

Jasper Park Lodge, das führende Resorthotel in den kanadischen Rocky Mountains, hat für die Sommersaison 1976 offene Stellen für erfahrenes Personal:

Sous-chef

Chefs de partie

1er Commis de cuisine

Bäcker

Fleischer

Chef de rang

Gouvernanten

Englische und/oder französische Sprachkenntnisse erforderlich. Lange Sommersaison von April bis Oktober. Hinflug wird bei Erfüllung des Vertrages zurückerstattet. Bewerber, die unsere Voraussetzungen erfüllen, werden Ende Oktober in Bern interviewt.

Qualifiziertes Personal wird gebeten, sich mit Lebenslauf und Zeugnissen bei:

Mr. H. K. Plaster
Personnel Manager
Jasper Park Lodge
Jasper, Alberta, Kanada

schriftlich zu bewerben.

4970



3800 Interlaken

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir 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.

5096



Hotel Schweizerhof 7270 Davos Platz

Erstklasshotel, 170 Betten, sucht für lange Wintersaison 1975/76:

- 1. Sekretärin (NCR)
- Telefonist/Logentourant
- Chef pâtissier
- Chef tournant
- Chef de rang
- Commis de rang
- Barpraktikantin
- Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Direktor Paul Heeb.

5104

Hôtel de la Paix Lausanne

cherche à convenir

téléphoniste sommelier portier d'étage

Faire offres écrites à la direction.

Téléphone (021) 20 71 71.

5081

Hôtel de la Couronne, 2725 Le Noirmont

cherche pour le 1. 11. 1975

un aide de cuisine

Faire offres avec copies de certificats et photo récente, ou téléphoner au tél. (039) 53 14 12.

4926

Hotel Alpina, 7250 Klosters

sucht für kommende Wintersaison erste

- Sekretärin
- (sprachkundig)
- Restaurationsstücher
- Restaurationskellner

Ausführliche Offerten mit Foto sind zu richten an:
H. Bolliger.

13-27035

Gesucht für lange Wintersaison im Oberengadin

Jungkoch

- Selbständige Arbeit
- Grosse Kompetenzen
- Gutes Arbeitsklima

Auf 1. Oktober oder nach Vereinbarung.

Bewerbung an:

Hotel Scaletta
7525 S-chanf
Fam. N. P. Schemmekes
Tel. (082) 7 12 71

Hotel Kreuz 3001 Bern

Wir suchen für zirka 5 Wochen Ferienablosung auf Ende September;

qualifizierte

Réceptions- sekretärin

NCR-Kenntnisse unerlässlich.

Offerten bitte an
Albert Fankhauser,
Tel. (031) 22 11 62.

5051

Gesucht nach



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 sprachkundig
- 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 Etagenzimmermädchen
- 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 Zentrum • Restaurant Chrugeler
Festsaal • Sitzungsraum • 4 Kegelbahnen

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

Serviceangestellte

mit Erfahrung im gepflegten A-lacarte-Service.

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

8406 Winterthur
Tel. 052 22 53 21

4692

Hotel-Restaurant
Belvoir
8803 Rüschlikon-Zürich

Wir suchen

Saucier/Sous-chef

(Eintritt 1. 9. 1975)
mit guten Fachkenntnissen, der mitteilt, unsere anspruchsvollen Gäste in kulinarischer Hinsicht zu befriedigen.

Servicepraktikantin

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

Offerten an:

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

4684



Kursaal-Casino

Salle de Jeu, Casino-Night-Club, Casino-Bar, Arvestübl-Röhrer, Cava-Dancing-Bar, Espresso-Bar, Cinéma, Kongress-Saal

Wir suchen für lange Wintersaison:

Spielsaal:

Boule

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

Casino-Bar:

Commis de bar

(evtl. Buffettochter)

Logis in komfortabel eingerichteten Zimmern unseres neuen Personals (Bad/WC und Kuchenschale).

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

4948



CONTINENTAL HOTEL, LAUSANNE

cherche de suite ou dates à convenir pour sa pâtisserie Le Beaujolais

chefs de rang commis de rang

pour la cuisine

chef garde-manger chef de partie commis de cuisine

Veillez faire vos offres manuscrites avec copies de certificats et curriculum vitae, en mentionnant la date à laquelle vous pourriez entrer à notre service et du genre de permis de séjour que vous bénéficiez.

Ceci à l'adresse du
CONTINENTAL HOTEL
Chris. Hossmann
2, place de la Gare, 1001 Lausanne
Tél. 021/20 15 51.

4882

Wir suchen sprach- und NCR-kundige

Sekretärin/ Réceptionistin

Eintritt Mitte September oder nach Vereinbarung, gutes Salär.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an



Hotel Limmthalhaus
R. Hausammann-Voney
Limmthalstrasse 118
8031 Zürich

4855



sucht
Commis
de bar
und
Restaurant

5035



Hotel Kreuz 3001 Bern

Für unser 100-Betten-Hotel mit Restaurant suchen wir für zirka 2 Monate eine bestens ausgewiesene, erfahrene

Direktions- assistentin

zur teilweise selbständigen Führung des Betriebes.

Schriftliche Offerten bitte an
Albert Fankhauser
Tel. (031) 22 11 62

5050

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, à 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 sont délaissées, nous devons nous réserver le droit de procéder comme nous l'entendons, et suivant les possibilités.

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____ Telefon: _____

☐ Mitglied ☐ Abonnent

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

Changement d'adresse

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

Ancienne adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____ Téléphone: _____

☐ Membre ☐ Abonné

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

Stellengesuche Demandes d'emploi



Küchenchef

erstklassige Fachkraft mit besten Referenzen

sucht Stelle auf Anfang September

Offerten unter Chiffre 24-D 309.170, Publicitas, 6901 Lugano TI.

verantwortungsvolle Stelle

gleich welcher Art, in Winterkurort, Saison- oder Dauerstelle.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 301.727-02, Publicitas, 5401 Baden.

Routinierter Küchenchef

mit A-Ausweis, sucht sich zu verändern in gutgehendem Restaurant oder als Gerant.

Offerten unter Chiffre S 306841 an Publicitas, 3001 Bern.

Stelle

Eintritt auf 1. November oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4976 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aide du patron oder Réceptionist

im In- oder Ausland. Diplom Hotelfachschule Luzern.

Offerten bitte an: Hugo Geiger, Küssnacht 11, 6403 Küssnacht.

Hotelsekretärin

Aide du patron (E, F, Sp, I) mit mehrjähriger Erfahrung, sucht Stelle in Luzern. Eintritt: September/Oktober oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre A 25-302287 an Publicitas, 6002 Luzern.

neuen Wirkungskreis als Vize-Direktor/Assistent-Manager

Abgeschlossene kaufmännische Lehre, Hotelfachschule Luzern, Wirtspatent A. Unter anderem Restaurant-Direktor, Geschäftsführer. Sprachen: D, F, E, I. Eintritt: 1. September 1975 oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 13-302184 an Publicitas, 7002 Chur.

neuen Wirkungskreis

Bevorzugt Jahresstelle im Kanton Bern. Für zirka 1. November 1975. Sie: Service. Er: Koch (eventuell Alleinkoch). Offerten unter Chiffre 4919 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin (Sprachen: D, F, E, I)

Bisherige Tätigkeit: hauptsächlich Export-Branchen. Bevorzugte Gebiete: Berner Oberland oder Stadt Bern. Offerten unter Chiffre 5041 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicherin, gelernte Köchin und Kellnerin, Berufserfahrung in österreichischen, deutschen und schweizerischen Saisonorten, sucht für Winter, eventuell ab Oktober/November, Stelle als

Serviertochter

in gepflegtem A-la-carte-Restaurant mit kleiner Brigade in führenden Wirtspunkten. Kost und Logis im Haus, eventuell 1-Zimmer-Wohnung, möbliert. Zuschriften mit Gehaltsangaben, sozialen Leistungen und Arbeitsbedingungen an M. Fleischhacker, Schloss Rapperswil, 8640 Rapperswil.

Gelernter Koch und Kellner, 24, gute Organisationskenntnisse, zurzeit in Stellung als Chef de brigade, sucht Stelle als

Chef de service

in Hotel oder Tea-Room. Stadt und Kanton Bern bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.

Hans Mörlar, Sihlweidstrasse 60, 8041 Zürich, Telefon ab 15.00 h, (01) 43 90 31.

Zur Vorbereitung der Hotelfachschule 1976 suche ich

Stelle

(Service/Küche/ Réception), in modernen Hotelbetrieb. Ceylonese, 27jährig, mit Schweizer verheiratet. Sprachen D und E.

Offerten unter Chiffre 4973 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für kommende Wintersaison sucht

Ehepaar

In erstklassigem Hotel/Club eine Stelle als:

Sie: Bar-/Buffetkellner

Er: Pianist, Alleinunterhalter

Sprachen: D, F, I, E.

Beste Referenzen sind vorhanden. Bitte sich melden bis Ende August oder ab 1. Oktober unter Tel. (01) 46 40 59

17jähriger Hoteliersohn sucht

Koch-Lehrstelle

auf Frühjahr 1976 im Raume Zürich-Zürichsee.

Anfragen oder weitere Auskunft bei Albert Güller, Hotel Alpina, 8891 Flumserberge

Küchenchef

30 Jahre, D, versiert in allen Sparten der Küche, sprachkundig, sucht Wintersaisonstelle. Möglichkeit, 2 Lehrlinge mitzubringen.

Offerten unter Chiffre 4972 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

26jährige Sekretärin, sieben von längerem Engländeraufenthalt zurück, sucht mit Vorzug in der Hoteladministration eine geeignete Stelle für die Wintersaison 1975/76.

Offerten an Tel. (031) 25 29 37 (mittags) oder an Monika Huser, Effingerstrasse 63, 3008 Bern.

Jeune

cuisinier

Suisse, parlant français, allemand, anglais, cherche travail intéressant à Genève.

Faire offres sous chiffre 28-300538 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.

Malier sucht Stelle als

Hotelmaier

Kurz- oder langfristige.

Offerten unter Chiffre 4960 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple français

cuisinier, 24 ans, bonnes connaissances pâtisseries, réti, suisse, place chef ou second de cuisine.

Réceptionniste ou aide-gouvernante, 22 ans, anglais, allemand, notions italiennes, cherche place saison hiver.

Faire offres à M. J.-L. Voirin, «Aux Giboux», F-70500 Champille, 5025

Gesucht wird auf Frühjahr 1976

Koch-Lehrstelle

für Sekundarschüler. Offerten unter Chiffre 4800 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotellassistentin

Réception, Bar, Service, in gutem Hotel in französischsprachigem Wintersportort. Sprachen: D., I., E.

Offerten an Ida Aareger, Wölhusstrasse 4, 6017 Ruswil LU 5066

Bonne secrétaire

parlant français, anglais, notions italiennes, bonne présentation, cherche poste intéressant à responsabilités et varié dans hôtellerie - station sports d'hiver.

Ecrire sous chiffre OFA 4554 GX à Orell Füssli Publicité SA, 1211 Genève 2.

Deutscher, 25 Jahre, seit 5 Jahren in der Schweiz, mit Schweizer verheiratet, sucht ab zirka 15. November Jahresstelle als

Küchenchef oder Chef saucier

Angebote bitte an Martin Imhoff, Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus.

Aide-patron

Offerten unter Chiffre 5053 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerantin

Erfahrene, sprachkundige mit Fähigkeitsausweis A, sucht neuen Wirkungskreis.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 5040 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stelle an der Réception

per sofort oder nach Uebereinkunft. D, F, E, I, Sp, NCR.

Offerten erbeten unter Chiffre 9490 an Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.

Wir suchen für unsere Tochter Christine eine

Kochlehrstelle

für Frühjahr 1976. Am liebsten Raum Spiez-Interlaken-Brienz.

Familie H. Schwab-Hauke, Zukunftsstrasse 18C, 2577 Siselen

16jährige sucht Stelle auf Mitte oder Ende Oktober, eventuell Saison, als

Réceptions- oder Büropraktikantin

Ich habe 2jährige Gastgewerbeerfahrung und eine 1jährige Hotelsekretarienschule besucht. Sprachen: D., E., F.

Offerten unter Chiffre 4865 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 29, dipl. EHL, Lausanne, sucht auf Frühjahr 1976 eine verantwortungsvolle

Position

in grossem Restaurations- oder Hotelbetrieb, eventuell auch in arbeitsreicher Branche. Nebst einer umfassenden Ausbildung kann ich Ihnen auch ein gutes Mass an Erfahrung zur Verfügung stellen.

Offerten unter Chiffre 4849 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

CADRE

longue expérience dans toutes les branches hôtellerie et restauration ainsi commerce, parlant 4 langues, cherche

place de responsabilité

Si possible région zurichoise.

Offre sous chiffre 4952 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellenangebote

Offres d'emploi

Wir suchen für unseren gut frequentierten 1-Klass-Restaurantbetrieb einen

1. Chef de service

Eintritt am 1. Oktober oder nach Vereinbarung.

Wir bitten nur bestausgewiesene Interessenten, ihre vollständige Bewerbung einzureichen.

Offerten unter Chiffre 5084 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Suisse, 23, dipl. Ecole Hôtelière Lausanne, 4 langues, cherche de suite à Genève emploi comme

Sommelière

Suisse romande désirant apprendre l'allemand cherche place dans petit restaurant ou tea-room auprès de patrons

compréhensifs dans une station pour la saison d'hiver 1975/76 à partir du 15 novembre 1975.

S'adresser à Made-moiselle Madeline Zulauf, Gasthaus Harmonie, 8831 Thundorf (ZG) 5069

Oesterreicherin, 20, sucht für Wintersaison 1975/76 Saisonstelle als

Serviertochter

Nur in Verber.

Offerten unter Chiffre 5088 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jungkoch, 20, Deutscher, sucht Stelle als

Commis de cuisine

zum Weiterbilden in Bern oder Raum Bern (Permis A).

Angebote erbeten an Michael Schleicher, Hotel Schiller, Sempacherstrasse 4, 6000 Luzern

Hotelportier sucht Wintersaisonstelle. Kanton Graubünden wird bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 5080 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verlobte:

Er: Koch

23 Jahre, Deutscher

Sie: Serviertochter

20 Jahre, Schweizerin, suchen auf 1. Oktober 1975 neuen Wirkungskreis. Er als Chef de partie oder Koch. Sie als Buffettochter.

Freundliche Angebote mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre 5082 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Direktion oder Gérance

(evtl. Pacht) für Hotel garni mit Restaurant von zirka 60 bis 100 Betten.

Fähigkeitsausweis A, Zeugnisse und Referenzen vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 5100 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

30 Jahre (Schweizer), bestens ausgewiesen, sucht Jahresstelle, evtl. in Zweisaisonbetrieb in grössere Brigade. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4950 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Etagen-gouvernante

In Lugano oder näherer Umgebung. Eintritt 15. November 1975 oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4914 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

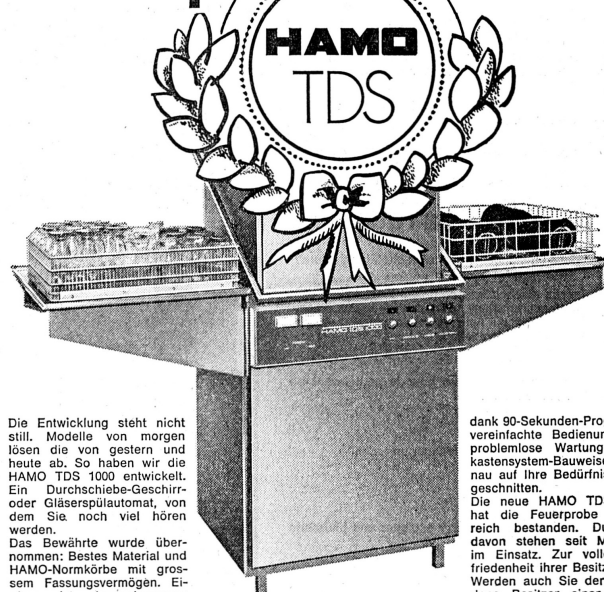
Gross-verbraucher: Hotel-Revue.

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

- darum:
- Dokumentation anfordern
 - Prüfen und vergleichen
 - Einen Versuch starten - Erfolge buchen

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

Feuerprobe bestanden



Die Entwicklung steht nicht still. Modelle von morgen lösen die von gestern und heute ab. So haben wir die HAMO TDS 1000 entwickelt. Ein Durchschiebe-Geschirr- oder Gläserpülautomat, von dem Sie noch viel hören werden. Das Bewährte wurde übernommen: Bestes Material und HAMO-Normkörbe mit grossem Fassungsvermögen. Einiges ist dazugekommen: Enorme Leistungsfähigkeit

dank 90-Sekunden-Programm, vereinfachte Bedienung und problemlose Wartung, Baukastensystem-Bauweise genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Die neue HAMO TDS 1000 hat die Feuerprobe erfolgreich bestanden. Dutzende davon stehen seit Monaten im Einsatz. Zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer. Werden auch Sie der zufriedene Besitzer einer neuen HAMO TDS 1000.

Bitte, schicken Sie mir

- ☐ Ihre Dokumentation
☐ Ihren Gebietsvertreter

Name:
Adresse:
Ort/PLZ:
Telefon:

Bitte einsenden an
HAMO AG,
Solothurnstr. 140
2500 Biel
Telefon 032 42 40 23



HAMO AG

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Im Zentrum vom Wallis günstig zu vermieten

Hotel-Pension

(35 Betten)
2-Saison-Betrieb.

Offerten unter Chiffre 4962 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ein junges, dynamisches, initiatives Hotelier-Ehepaar beauftragte mich, für sie ein

Hotel-Restaurant

zur Leitung als Direktions-Ehepaar oder Mieter zu suchen.

Der Ehemann ist versiert in allen Fragen der Küche und in allgemeinen Betriebsführungs-Problemen (Lehre als Koch und Hotelfachschule SHV). Die Ehefrau kennt sich in allen Fragen des Services bestens aus.

Zuschriften sind erbeten an:
Dr. Kurt von Büren, VR-Delegierter,
Treuhandsstelle SHV AG, 1820 Montreux.

5014

Raschentschlossener Hotelier, mit viel Kapital, sucht zu kaufen, per sofort oder nach Uebereinkunft,

mittelgrosses Hotel

an einem See oder in einem Winterkurort gelegen.

Gerne erwarte ich Ihre Zurschrift unter Chiffre 5011 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tessin/Schweiz bei Ascona

Verkaufe umständehalber

2-Familien-Haus

getrenntes Erd- und Obergeschoss, genutzt als 16-Betten-Ferienwohnung, komplett gut möbliert eingerichtet, in einmaliger unverbaubarer Aussichtslage. Alle Zimmer Blick auf den Lago Maggiore, erstklassiger Bauzustand, zirka 280 m² Wohnfläche. Bungalowstil, 600 m² Grund, 4 ausgebauten Parkplätze, alter Baubestand, für sFr. 760 000.- zu verkaufen.

Nur ernsthafte Interessenten mit Kapitalnachweis erhalten Auskunft.

Angebote unter Chiffre 4971 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht

auf Frühjahr 1976 oder nach Uebereinkunft grösserer, vielseitiger

Restaurationsbetrieb

in Pacht.

Wir sind ein bestausgewiesenes, jüngerer Ehepaar, mit langjähriger, selbständiger Praxis in den Sektoren Hotel-, Restaurant- und Barbetrieb.

Offerten erbeten unter Chiffre 4826 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Seriez-vous intéressé par la location d'un

bar à café/tea room

situé dans un immeuble neuf d'un chef-lieu du Jura?

Les locaux disponibles permettent l'installation d'un établissement spacieux, offrant environ 50 places. Certains desirs du futur locataire peuvent encore être pris en considération.

Fonds propres nécessaires pour le petit inventaire environ 80 000 francs.

Il serait encore possible de louer un

magasin

directement attenant pour y exploiter une pâtisserie ou un magasin de traiteur.

Veillez adresser vos offres sous chiffre 14-970091 à Publicitas, 2500 Bienne.

Tessin

à louer

hôtel soigné et renommé

Position géographique excellente.
Petit inventaire à retirer.

Faire offres sous chiffre 5049 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

A REMETTRE
centre de Lausanne
magnifique

HÔTEL GARNI

de 71 lits, avec superbe café-restaurant, agencement et installation quasiment neufs. Excellente rentabilité. Bail de 14 ans.
Prix de vente: Fr. 650 000.-.

S'adresser sous chiffre 4060 L à l'Orell Füssli Publi-cité SA, 1002 Lausanne.

Sind Sie Optimist und zielstrebig?

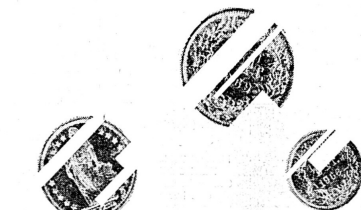
Dann bieten wir Ihnen als gut ausgewiesenen Hotel-fachmann zwischen 35 und 45 Jahren eine sehr gute Kapitalanlage sowie berufliche Befriedigung.

Wir sind eine in 100 % Schweizer Besitz stehende **HOLDING-GESELLSCHAFT** mit zwei mittleren, sehr gut gehenden

Hotels im Tessin

einer seit 6 Jahren existierenden Hotelberatungs-Gesellschaft für Entwicklungsländer sowie einem grossen Landbesitz.

Haben Sie Interesse, dann schreiben Sie unverbindlich unter Chiffre 5075 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



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

Ihre HOTEL-REVUE

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

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

Restaurants

Ambiance - von Spezialisten mit Erfahrung Innenausbau Möblierung

MOBEL FABRIK GSWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Myrtilles des alpes
10 kg Fr. 4.80 le kg (avec emb.) plus port.

Giuseppe Pedrioli
6501 Bellinzona
(Tel. 092 / 25 15 61)

ASSA 78-70000

Prospekt-werbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

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

Zu verpachten per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotel Krone, Thun

Modernstes Hotel mit 52 Betten, Hallenschwimmbad.

Restaurant: Rest. français
Gaststube
Kellerrestaurant

Bar

Lage: im Stadtzentrum am Rathausplatz.

Pachtzins: auf Umsatzbasis.

Offerten unter Angabe der bisherigen Tätigkeit sind zu richten an:

Fa. W. Hauenstein, CFL, Lohnerstr. 24,
3645 Gwatt-Thun.

5074

Gérance ou location

La Société des Téléferiques de Crans-Montana met en gérance ou en location le restaurant de Chetseron, situé à 2100 mètres d'altitude, à l'arrivée du télécabine du même nom.

Nombre de places : 170 + 80 en terrasse.

Equipe et mobilier : complet.

Accès : par télécabine.

Exploitation : saisons d'hiver (exceptionnellement été 1975 également).

Les offres, avec curriculum vitae, certificats et photo doivent être adressées à la Société des Téléferiques de Crans-Montana, 3963 Crans, tél. 027/41 16 18.

5073

Zu verpachten, per sofort oder nach Vereinbarung,

Hotel-Restaurant mit Bar

In bekanntem Schwyzer Bergdorf, mit Sommer- und Wintersaison. Sehr gute Existenz für jüngerer, feinkundiges Ehepaar.

Anfragen unter Chiffre 4814 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A louer
affaire exceptionnelle

Restaurant Bar-Dancing

appartement.
- chiffre d'affaire annuel fr. 350 000.-
- préférence à couple dynamique (si possible cuisinier)
- possibilité d'extension
- situé entre Bienne et Neuchâtel
- capital pour traiter fr. 50 000.-.
Offres et renseignements sous chiffre 4813 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.



Station d'été et d'hiver

à louer

hôtel-restaurant

d'excellente renommée.

Préférence sera donnée à un couple d'hôteliers. L'époux doit si possible être chef de cuisine. La reprise de l'établissement peut être effective selon convenance.

Pour tous renseignements:
Bureau d'Affaires Touristiques
A. Corvasse, 3961 Vercorin
Téléphone (027) 55 03 86

152

Wallis

100-Betten-Hotel

gelegentlich zu verkaufen. Ueberdurchschnittliche Rendite wird nachgewiesen.

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

Engelberg

Zu pachten gesucht

Hotel

auf Wintersaison 1975/76.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4655 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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.

In der Ostschweizer Metropole St. 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 Landstrassen). Umfassende Unterlagen (Gutachten usw.) stehen ernsthaften Interessenten zur Verfügung.

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

Zu verkaufen zwei existenzsichere

Hotel-Restaurant-Betriebe

sehr gute Standorte. Grosse Anzahlung erforderlich.

Offerten an Emil Schwegler, Geisburgstrasse 7, 6130 Willisau.

113.177.053

Zu verkaufen wegen Todesfalls

Hotel-Restaurant

zentral, in bedeutender Stadt der Nordwestschweiz (Zürich-Bern), nächst Bahnhof, Alle Zimmer II. Wärs, bekanntes Restaurant, grosser Parkplatz, Garagenpark für zirka 11 PW. Umsätze nachweisbar. Einnahmen aus Wohnungsvermittlung, Garagen usw. Nötiges Kapital Fr. 200 000.- Hypotheken werden geregelt. Anfragen unter Chiffre 44-452 707 an Publicitas, 8021 Zürich.

Zu verkaufen an la Passantenlage (Zürich-Bodensee)

Hotel-Restaurant

Alle Zimmer fliessend Wasser, schön restaurations-Räume, Gartensitzplatz, Parkplatz, Preis inklusive Inventar Fr. 565 000.-, grössere Anzahlung erwünscht. Verkauf wegen Todesfalls. Geeignet für Küchenchef.

Anfragen unter Chiffre 44-452 695 an Publicitas, 8021 Zürich.

Anschlagbrett Tableau noir

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service

22. 9.-10. 10.

Bar

20. 10.-31. 10. / 1. 12.-12. 12.

Flambieren/ Tranchieren

15. 9.-19. 9. / 3. 11.-7. 11.

Chef de service

10. 11.-21. 11.

Weinseminar

13. 10.-17. 10.

Hotel-Rest.- Administration

2. 2. 1976-10. 4. 1976

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkurausweis, Grattis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich. Sekretariat Telefon (041) 44 69 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 Heimlehrgang für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

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

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

Institut Mössinger 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
- ☐ **Küchenkurs**
3. November bis 5. Dezember 1975
- ☐ **Servicekurs**
3. November bis 5. Dezember 1975

Name:

Adresse:



Management im Gastgewerbe
2-jährige FÜHRUNGSLEHRGANG
für Selbständige, Vorgesetzte und
Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin - HOSPR S.A.
Telefon 025/6 25 24



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
Mombijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

Formation de cadres supérieurs

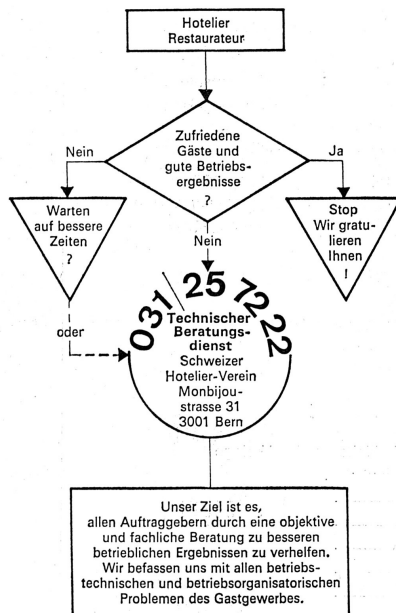
Gestion-Administration
d'établissements

**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



ibe 1009 PULLY(Suisse)
Tél. (021) 28 33 42
Institut Borlet



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
– Führungshilfsmittel 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, Mombijoustrasse 31, 3001 Bern.

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

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.

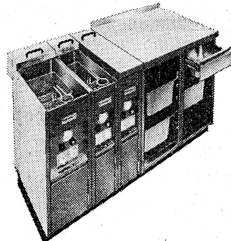
Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:

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

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

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



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

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
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.

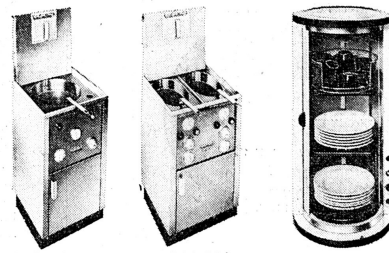
Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

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

Valentine-Friteusen

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

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



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

Einmalige Gelegenheit!
Info! Gegengeschäft zu verkaufen
1 Zigarettenautomat
2x10 Schächte und Vorratsbox.
Einwurf 2x Fr. 1.- oder 1x Fr. 2.- mit Retougeid.
Mechanisch; fabrikneu.
Listenpreis Fr. 7600.-, unser Preis Fr. 4000.-.
Telefon (032) 53 23 84

P 06-353496

Starline-Brass-Dispenser
Fruchtsaft-Grundstoff
(Cadiso-Starline)
geeignet für sämtliche
Orange, Citron und
Grapefruit. Prompter
Reparaturservice.
Generalvertretung für
die ganze Schweiz
ARAP AG
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41



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

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

152

Umbauten

ob gross oder klein, im rustikalen
oder modernen Stil. Machen Kosten-
vorschläge, erste Beratung unent-
geltlich. Günstige Bedingungen.

Jos. Hässig + Sohn, Architekturbüro
Gygerweg 15, 3700 Spiez,
Tel. (033) 54 46 06.

4887

AVIS DE CONCOURS

**ÉTABLISSEMENT THERMAL CANTONAL
DE LAVEY-LES-BAINS**
Transformation et agrandissement

L'Etat de Vaud met au concours entre les entreprises régulièrement inscrites
au Registre professionnel et au Registre du commerce, les travaux suivants:

- 6 — Installations médicales balnéaires
- 650 — **EQUIPEMENT MOBILE D'EXPLOITATION**
- 651 — Equipement de cuisines et offices
- 653 — Equipement de buanderie
- 622 — **EQUIPEMENT FIXE D'EXPLOITATION**
- 622 — Equipement de cuisines et offices
- 7 — Equipement de dépôts frigorifiques
- 750 — Equipement de buanderie
- 753 — Installations piscine et traitement d'eau

Les entreprises intéressées à l'exécution de ces travaux peuvent s'annoncer
par écrit au **Bureau de construction de l'ETLB, Chappuis-Auberson-Rieder**,
architectes, Résidence La Colline, 1066 Epalinges, jusqu'au 29 août 1975. Les
documents relatifs à cette mise au concours seront remis aux intéressés par
les architectes:

- entreprises de maçonnerie: dès le 8 septembre 1975
- entreprises d'installations techniques: dès le 15 septembre 1975.

Les soumissions conformes au modèle remis seront reçues au Département
des travaux publics, Service des bâtiments, place de la Riponne 10, à Lau-
sanne, jusqu'au **vendredi 26 septembre 1975, à 10 heures précises.**

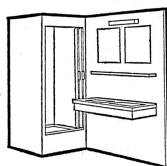
Ouverture publique à 10 h. 30, à la même adresse à la salle de conférence des
Travaux publics, au 1er étage.

Chaque enveloppe portera la mention: «Etablissement thermal de Lavey-les-
Bains. Travaux de».

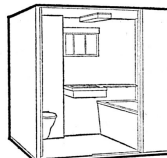
Département des travaux publics
Service des bâtiments

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

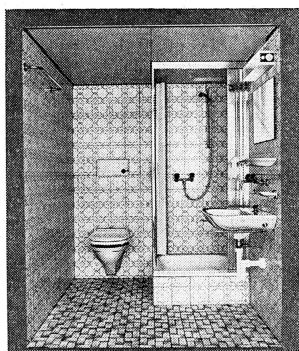
In ein paar Stunden sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen
Badezimmern mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung
Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Pro-
gramm». Lieferbar in verschiedenen Holztonen, passend zu Ihrer Einrichtung.
Übrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Du-
schen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



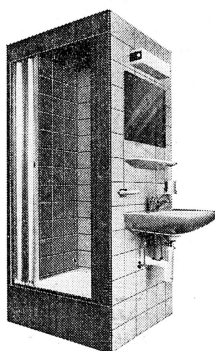
Dusch-Kombination mit
Doppelwaschtisch
an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC,
Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination
(oder nur Dusche).



Bon

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

HR

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

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

Wir vermieten
Rôtisserie
Kochherd
Bratofen
Bratplatte
Kochkessel

usw.

Damit Ihr nächstes Fest
ein Erfolg wird.

01/553611/13



Locher Handels AG
Baurstrasse 14 8034 Zürich

«Une petite annonce
une bonne adresse...»

LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOIRE...
Tél. 039 23 16 16
2301 La Chaux-de-
Fonds 139

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.

WMF Aktuell

Einweg-Teller, -Schalen,
-Becher, -Tassen,
Bestecke, etc.
Kurzum, alles für einen
EINWEG-SERVICE
von A-Z.
Verlangen Sie noch heute
ausführliche Unterlagen!

Ihr Partner
und Berater

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