

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 38

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



Nr. 38 18. September 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

Si tous les bistrots du monde...

Un Comptoir Suisse, sans ses caves, ses pintes et ses restaurants, serait impensable. Et triste, car il n'aurait plus son air de fête et sa traditionnelle atmosphère propice à la détente et aux rencontres. Or, la grande Foire nationale de Lausanne, au-delà de sa portée commerciale et de son rôle au carrefour des marchés, offre un portrait sociologique particulièrement intéressant de la société helvétique moderne. En proposant à sa clientèle une infrastructure d'accueil qui est devenue progressivement une extraordinaire tradition populaire, elle reflète bien, à une échelle différente, ce que l'établissement public représente pour la population de notre pays comme pour la plupart des nations européennes. Aujourd'hui plus que jamais, le café remplit sa fonction sociale et c'est bien parce qu'il est menacé, ci ou là, de disparaître ou de changer de visage que nous lui offrons ces quelques vers...

Des vieux quartiers tombent sous la pioche des démolisseurs, de nouveaux complexes s'érigent, sommités et anonymes, des villages se meurent, des stations touristiques les remplacent, artificielles et incomplètes: les bistrots s'en vont. A moins qu'ils soient tout simplement oubliés. Aux yeux de l'urbaniste peut-être, ou du puritain de salon, le phénomène n'a pas grande importance: chez ces gens-là, ma chère, on ne s'amuse pas, on cause! Et pourtant la vie de tous les jours nous montre que, beaucoup plus que les zones vertes planifiées, les centres de congrès, les préaux d'école, les mairies ou les églises, nos véritables cafés du coin, pintes de quartier et autres auberges communales sont les lieux de rencontre de prédilection d'une importante partie de notre population. Scène de la vie quotidienne, salon de lecture, débit de boisson, salle d'attente, point de rendez-vous, le café sert encore de tribune, d'exutoire et de refuge. Il suffirait de le supprimer totalement, au sein d'une localité ou d'un quartier pour se rendre compte qu'il fait implicitement partie de notre mode de vie et qu'il serait absurde, preuve à l'appui, de le condamner à mort. Mieux vaudrait d'abord tuer l'alcoolisme... et les mauvais cafetiers, enfin tout ce qui nuit à l'image du café en 1975!

D'éminentes personnalités de par le monde se sont penchées sur l'évolution du café; toutes ont reconnu que les établissements publics ne sont en rien responsables de l'alcoolisme. Plus intéressante encore nous paraît l'enquête réalisée par deux sociologues, Joffre Dumazedier — le grand spécialiste de l'étude des loisirs — et Anne Sufferdt, dont les conclusions sont significatives. C'est ainsi que nous apprenons que 16% de la population se rend quasi quotidiennement au café (pour des raisons avant tout professionnelles); près d'un tiers y va une fois par semaine, 40% une fois par mois et le reste

jamais ou presque jamais. Il ressort de ces chiffres que, pour les trois quarts de la population, la fréquentation du café revêt un caractère très modéré, la motivation principale énoncée ayant trait au désir de rencontre. L'on sait également que le café ou son arrière-salle abrite moult sociétés, du chœur-mixte paroissial à la société de jeunesse; c'est le lieu de rendez-vous des gens «après» la répétition, le cinéma, la séance de travail... ou la messe. Tout cela est tellement vrai que la consommation d'une boisson devient un élément secondaire: ainsi, sur 148 raisons invoquées pour fréquenter un établissement public, 32 seulement citent le besoin physiologique de boire, contre 24 pour le repos, 77 pour le divertissement et 15 pour l'information. Cette constatation donne sa véritable dimension au rôle social du café, promu centre de discussions par 75% des personnes interrogées!

Néanmoins, s'il apparaît désormais clairement que l'inexistence d'un établissement public de ce genre au sein d'une collectivité constitue une lacune sociologique et sa fermeture une carence, on est en droit de se demander si les autorités en sont conscientes, elles qui multiplient les obstacles en tous genres pour l'ouverture et l'exploitation des établissements publics: législations boiteuses, patentes exorbitantes, sans même faire allusion à l'éventualité de la taxe à la valeur ajoutée. Car, ne s'attachant qu'à leur intérêt économique — pas toujours évident — et en le pénalisant au passage, elles ignorent superbement les vertus du café. Excitant peut-être, mais aussi tolérant, liant, amusant, vivant. Qu'il n'est pas démodé et prétentieux de considérer comme le premier équipement d'une infrastructure de loisirs, qu'elle soit touristique ou simplement urbaine.

Il faut cependant bien reconnaître que les milieux professionnels eux-mêmes devraient montrer la voie à suivre pour donner au café — et non pas seulement au restaurant et à l'hôtel — les moyens d'obtenir une plus grande efficacité et une meilleure image. Qu'ils ne craignent pas d'innover! Ainsi, pourraient-ils multiplier leurs efforts pour personnaliser chaque établissement de façon à ce qu'il s'identifie, par un cachet pittoresque et authentique, à son site. Ou pour doter les quartiers de ville qui en sont dépourvus d'un café modèle et professionnellement bien tenu. Et qui, souvent, compléterait avantageusement l'unique bar réservé à une certaine jeunesse, nullement représentative de l'ensemble de la collectivité. A la limite, pourquoi ne pas offrir à l'homme d'affaires, entre deux rendez-vous, la possibilité de disposer d'un petit local où il aurait toute la tranquillité voulue pour rédiger son courrier, étudier un dossier, taper à la machine ou téléphoner (autrement que dans une cabine téléphonique)? Cela, personne ne l'a encore offert. Comme personne, non plus, compte tenu du rôle secondaire de la boisson, n'a rendu le «service» de ne pas contraindre un client à consommer, alors qu'on pourrait se limiter à lui louer, au prix du sempiternel café crème, une chaise et une atmosphère.

Ce sont des idées nouvelles qui sauvent le bistrot et peut-être la société. Car une société sans bistrot, c'est comme une fille sans cœur ou un jour sans soleil. Bistrot, mon ami...

José Seydoux



La traditionnelle cérémonie de la grappe mûre a eu lieu le 10 septembre à Ollon, en présence de la Municipalité de cette commune viticole, des représentants de la Confrérie du Guillon, ainsi que des lauréats des derniers concours de dégustation au Comptoir Suisse. (ASL)

Resignation fehl am Platz

Angesichts verschiedener negativer Faktoren — Verschlechterung der internationalen Wirtschaftskondition, inflationsbedingte Abnahme der Kaufkraft, Erhöhung der Transportkosten, ungünstige Wechselkursentwicklung in mehreren Touristen-Herkunfts-ländern — und in Anbetracht der rückläufigen internationalen Fremdenverkehrsentwicklung sei das Gesamtergebnis des Schweizer Tourismus im Reisejahr 1974 als ausserordentlich gut zu bezeichnen. Dieses Urteil fällt der Schweizerische Fremdenverkehrsverband (SFV) in seinem soeben erschienenen Jahresbericht 1974/75.

Das gegenüber 1973 nur geringfügig verschlechterte Ergebnis hat, wenn die «arte Schweizer Währung» als zusätzliches Schwierigkeits-Handicap in Rechnung gestellt wird, selbst den SFV überrascht: «Die Nachfrage wendet sich offenbar nicht bei erster Gelegenheit von der Schweiz ab. Sie scheint im Gegenteil sogar weniger elastisch als bezüglich anderer Reiseziele zu sein, was darauf hindeutet, dass das Ferienland Schweiz weit herum ein grosses Präferenzkapital besitzt.» In der Rangliste der als Devisenbringer für die Schweiz wichtigen Branchen steht der Fremdenverkehr in der Periode vom 1. Juli 1974 bis 30. Juni 1975 nach wie vor an dritter Stelle. Der Überschuss der Fremdenverkehrsbilanz betrug immer noch mehr als 2,5 Milliarden Franken; damit blieb — so der SFV-Jahresbericht — auch der touristische Beitrag zur Deckung des schweizerischen Handelsbilanzdefizits intakt.

Binnentourismus wieder gefragt

Und das Reisejahr 1974 in internationaler Sicht? Neben den erwähnten Hauptgründen für die eingetretene Baisse im internationalen Tourismus der OECD-Staaten streicht der SFV auch einige positive Aspekte heraus: Deutschland erwies sich 1974 als willkommener Stabilisator und bleibt für Europa eine der wichtigsten Reiseisolationen. Unter den Aktiven figurieren aber auch der — teilweise durch die Abnahme des Ausland-Reiseverkehrs begründete — erfreuliche Aufschwung des Binnentourismus, der die Reduktion des internationalen Tourismus zumindest frequenzmässig zu kompensieren vermochte. Die auf internationaler Ebene festgestellte Tendenz kam auch in der Schweiz sehr deutlich zum Ausdruck, lag doch die Zahl der Logiernächte von Schweizer Gästen erstmals über jener der ausländischen

Touristen. «Ein starker Inlandtourismus bildet auch für die Schweiz eine Art Lebensversicherung», bemerkt der SFV dazu, «und es ist interessant festzustellen, wie in allen Ländern heute der Inlandreiseverkehr wieder zu Ehren kommt...»

«Gut über die Strecke kommen»

Trotz erhöhter Anforderungen an die Verantwortlichen der helvetischen Fremdenverkehrswirtschaft besteht nach Meinung des Verbandsdirektors Jost Krippendorf keineswegs Grund, in pessimistische Resignation zu verfallen. Gerade der Schweizertourismus habe sich im Vergleich zu gewissen anderen Branchen doch als sehr krisenfest erwiesen, und die Rückgänge der Frequenzen um einige wenige Prozente seien an sich noch nicht besorgniserregend. Andererseits wird aber — so der SFV-Direktor weiter — «der Tourismus wahrscheinlich erst 1977 wieder von aufwärts deutenden allgemeinen wirtschaftlichen Entwicklungen profitieren können. Bis dahin gilt es, mit allen Mitteln einigermaßen gut über die Strecke zu kommen».

Dass auch der Schweizerische Fremdenverkehrsverband gewillt ist, vereint mit den übrigen Trägern zum Gelingen dieses Vorhabens beizutragen, bestätigen die zahlreichen im Tätigkeitsbericht zusammengefassten Anstrengungen, welche der SFV im vergangenen Jahr zur Förderung des Tourismus unternommen hat. Zu den wichtigsten Aufgaben unseres touristischen Dachverbandes gehörten dabei: Ausgleich der Nachteile der Trägervielfalt im schweizerischen Fremdenverkehr, Ausarbeitung gemeinsamer Verhaltensgrundsätze und Abstimmung unterschiedlicher Standpunkte. Dazu dienten insbesondere die vierteljährlich erschienen Informationsbulletins, aber auch die Koordination von Stellungnahmen und Vernehmlassun-

gen auf nationaler Ebene, die Einberufung von touristischen Koordinationsgesprächen, der Kontakt mit befreundeten Organisationen und die Beratung der Verbandsmitglieder.

Umfangreicher Aufgabenkatalog

«Mit Blick auf eine Strukturverbesserung und eine Festigung der Stellung des Fremdenverkehrs im schweizerischen Wirtschaftsgefüge» bemühte sich der SFV auch laufend, die Interessen der Fremdenverkehrsträger zu wahren, sei es durch Vernehmlassungen (Umweltschutz, Mehrwertsteuer, u.a.), durch direkte Interventionen bei den Bundesbehörden (Duty free, touristische Signalisation) oder durch Resolutionen. — Pressecommuniqués (Ueberfremdungsinitiative, Konjunkturartikel) und die persönliche Mitarbeit in zahlreichen Fachkommissionen und Arbeitsausschüssen. Weitere Bestrebungen des SFV hatten eine wirkungsvolle Mitsprache in Angelegenheiten des Fremdenverkehrs auf internationaler, nationaler, regionaler und lokaler Ebene, bei Behörden, Organisationen und Unternehmungen zum Ziel. Die Unterstützung der Forschung und der Ausbildung nahm ebenfalls breiten Raum ein: der SFV führte eigene Forschungsarbeiten durch, beteiligte sich an der Forschungstätigkeit anderer Institute, schaltete sich aktiv in die touristische Ausbildung ein und entfaltete eine rege Vortragstätigkeit. Nicht zu vergessen ist auch die wichtige Aufgabe der Information und Aufklärung der Öffentlichkeit und der Behörden; neben den Informationsbulletins publizierten die Mitglie-

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

XIVe Congrès de l'EUHOFA	2
Interview de M. Michel Vaulral	3
Loi valaisanne sur le tourisme	5
Schatzpal: Kurort im Kurort	7
Comptoir Suisse 1975	9
Zeit für die IGEHO 75	11
Tourisme cynégétique	13
Singapur drängt ins Geschäft	15
AIEST: Forschung im Rückspiegel	16
Defilee moderner Kochkunst	17



XIVe congrès de l'EUHOFA

110 personnes, représentant 22 pays, ont participé, du 7 au 13 septembre, au XIVe congrès de l'EUHOFA (Association européenne des directeurs d'écoles hôtelières), qui s'est tenu à Bad Gleichenberg. Cette importante assemblée qui permet, une fois par an, de faire le point de la formation professionnelle hôtelière dans les différents pays européens, a été ouverte officiellement par M. Friedrich Niederl, gouverneur de Styrie, et M. Helmut Pichler, maire de Bad Gleichenberg.



Le comité du congrès à l'écoute de la salle! De gauche à droite: MM. Reith (Bad Gleichenberg), Declercq (Ostende), Simms (Portsmouth), Schille, président (Bad Gleichenberg), de Mercurio, secrétaire général (Lausanne), Mme Moravia (Florence), MM. Pesonen (Helsinki), Blum (Shannon), Mme Clerc, secrétaire (Lausanne).

Indépendamment de différents représentants non encore membres de l'association, mais représentants des pays non européens, mentionnons la présence de M. Lauri Sarkia, président de l'Association internationale de l'hôtellerie, et de M. Bernard Grütter, de Genève, président de l'Union internationale des anciens élèves d'écoles hôtelières, ainsi que des représentants de l'hôtellerie, de la presse et de la radio. Ce congrès, placé sous la présidence de M. Herbert Schille, directeur de l'Hotelfachschule und Gastgewerbeschule de Bad Gleichenberg, qui fut également un remarquable organisateur de cette manifestation, était placé sous la direction efficace de M. Carlo de Mercurio, secrétaire général.

Les exigences de la profession et de sa formation

Comme chaque année, la formation hôtelière et touristique a été évoquée. M. Simon Stegel, directeur de l'Ecole de formation professionnelle de Bad Gleichenberg, a parlé des écoles professionnelles en Autriche; M. Anton Ebner, directeur des instituts de formation touristique de Salzbourg, des écoles professionnelles spécialisées, des écoles hôtelières et des instituts supérieurs pour les professions touristiques, alors qu'un fort intéressant débat a réuni des anciens élèves d'écoles hôtelières et des étudiants les fréquentant actuellement. La discussion a porté sur le programme des écoles et leur adaptation aux exigences actuelles de la profession.

Sous le signe du thermalisme

Par ailleurs, le thème principal de ce congrès étant «Les stations thermales et les établissements de cure», des exposés du plus haut intérêt ont été présentés par le Docteur Anatol Fuksas, directeur de la SA Johannsbrunn de Bad Gleichenberg, sur les stations thermales en Autriche, et par le professeur Stefan Greif, de l'Université de Graz, sur la nutrition moderne.

Wienerwald à l'honneur

L'EUHOFA consacre régulièrement une demi-journée à un échange de vues avec un directeur d'entreprise hôtelière. L'an dernier, ce fut M. Walton, président du Holiday Inns, qui a entretenu les participants de la politique et des problèmes de son entreprise. Cette année, c'est M. F. Jahn, président directeur général et fondateur des établissements Wienerwald, qui

a fait bénéficier les congressistes de sa vaste et intéressante expérience. Nous n'oublions pas qu'il dirige l'une des plus importantes entreprises de restauration du monde, ainsi qu'une jeune chaîne d'hôtels.

L'information et les relations au sein de la profession

Plusieurs groupes de travail se sont réunis journalièrement pour aborder divers problèmes relatifs à la formation professionnelle hôtelière et touristique et aux objectifs de l'EUHOFA. En effet, un tel congrès n'est pas exclusivement un lieu d'écoute ou d'entertainment. Il a un caractère nettement dynamique comme l'ont prouvé les multiples suggestions des groupes de travail quant aux possibilités d'action de l'EUHOFA dans le domaine de l'information sur le plan de la formation professionnelle et sur la nécessité du développement des contacts entre les écoles d'une part, les organisations professionnelles de l'autre, les chefs d'entreprise et les associations d'anciens élèves d'autre part.

En 1976 à Lausanne!

Le congrès 1975 s'est terminé par deux journées de visites fort intéressantes qui ont mis, une fois encore, en évidence le remarquable sens de l'accueil, la parfaite organisation et la chaleur humaine qui caractérisent nos amis autrichiens. Ce véritable lieu de rencontres, d'échanges et de centre de réflexions qu'est l'EUHOFA se réunira du 29 août au 3 septembre 1976 à l'Ecole hôtelière de Lausanne; cette Association y sera l'hôte de toutes les Ecoles hôtelières de Suisse. La succession sera lourde.

PAHO

Caissa paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie suisse et la restauration, Zurich. La

15e assemblée des délégués

aura lieu le 4 novembre 1975 à Zurich. Les motions et propositions de scrutin provenant des membres et des associations collaborant à la caisse sont à adresser jusqu'au 30 septembre 1975 au plus tard au comité de la PAHO, Freigutstrasse 10, 8002 Zurich. Les motions et propositions de scrutin arrivées après ce délai ne pourront plus être prises en considération. Les articles 15 et 16 des statuts de la caisse informent des tâches et attributions de l'assemblée des délégués.

La PAHO en 1974

A la fin de l'exercice, les nouvelles annonçant des mesures de rationalisation, des fusions d'entreprises, des vacances forcées, des raccourcissements de la durée du travail, des fermetures d'exploitation et des licenciements de personnel devinrent toujours plus fréquentes et plus nombreuses.

Elles engagèrent les autorités fédérales à accélérer les travaux, commencés il y a plusieurs années, en vue de la nouvelle réglementation de l'assurance-chômage. Toutefois, le projet d'une nouvelle loi fédérale sur l'assurance-chômage ne devrait en tous cas pas entrer en vigueur avant le 1er janvier 1978. D'ici là, les améliorations qui seront apportées seront basées sur la loi fédérale actuelle.

Stabilité de l'effectif des assurés dans l'hôtellerie

Malgré l'insécurité de la situation économique et l'amélioration des prestations d'assurance, l'institution de l'industrie hôtelière n'a pas enregistré d'augmentation sensible du nombre de ses membres. En 1974, elle a compté 340 nouvelles adhésions et 319 démissions et radiations. Son effectif actuel est de 4018 assurés, dont 3114 du sexe masculin et 904 du sexe féminin. Comme auparavant, les 1865 cuisiniers membres constituent le plus fort groupe d'assurés, suivi des directeurs, chefs de réception et secrétaires. Le nombre des assurés étrangers a augmenté de 36 unités et s'élevait à 706 au 31 décembre 1974.

En 1974, la caisse a soutenu au total 30 assurés (21 l'année précédente), pendant en tout 8125 jours (6765 jours en 1973), pour une somme générale de 46 853 francs (34 364.35 francs en 1973).

Depuis sa fondation, le 1er novembre 1932, la PAHO a payé au total à ses assurés 47 millions de francs d'indemnités de chômage et, depuis 1944, 135 000 francs de bourses d'études dans des écoles professionnelles, somme prélevée sur son fonds de secours bénévole.

Au 31 décembre 1974, la fortune de la caisse (réserves de primes comprises) s'élevait à 2 658 125.82 francs. Quant au fonds de secours bénévole - qui, à côté des intérêts du fonds, ne peut compter sur aucune recette, mais en revanche sur des dépenses toujours plus élevées - son montant était tombé, à la fin de l'exercice, à 49 183.41 francs.

Vers d'importants changements

Au cours de cette année, la caisse espère que les associations collaboratrices et les autres organisations de l'industrie hôtelière intensifieront leurs efforts et redoubleront d'efforts de recrutement, afin de permettre à la caisse d'augmenter notablement le nombre de ses membres.

Il appartiendra à l'assemblée des délégués du mois de novembre 1975 de procéder à l'élection d'un nouveau président, ainsi que d'apporter divers changements au sein du comité et des organes de contrôle de la caisse. Elle devra également prendre congé de l'administrateur de la caisse qui occupe ses fonctions depuis de très nombreuses années.

Gstaad beschliesst und ehrt

Eine Hotellier-Vereins-Generalversammlung einmal in luftiger Höhe, nämlich auf 2000 m im neuen Berg-Restaurant Wispi-le abzuhalten, entsprang einer Idee des Präsidenten der Gstaader Sektion, Marcel Burri-Ammon. Sie war denn auch ausserordentlich gut besucht. Die statutarischen Geschäfte, wie Abgabe der Vereinsrechnung, der Schwimmabrechnung, waren bald erledigt. Das dem Hotellier-Verein gehörende Schwimmbad soll auf Herz und Nieren überprüft werden. Es wurde im weiteren Kenntnis genommen von den

werbeintensiven Grossveranstaltungen, wie dem Internationalen Tennisturnier und dem Yehudi-Menuhin-Festival; von den Bemühungen um die Vor-, Zwischen- und Nachsaisonbelegung durch Gruppen-Ferienreisen sowie die Vorbereitungen für den Winter 1975/76.

Höhepunkt der Zusammenkunft bildete die feierliche Ehrung langjähriger und verdienter Mitglieder des Gstaader Hotellier-Vereins durch Präsident Marcel Burri (siehe Bild).



In luftiger Höhe geehrt: Von rechts nach links Herr und Frau Ernst Scherz, Palace Hotel; Herr und Frau Max Widmer, Posthotel Rössli; Herr und Frau Arthur Oehrl, Sporthotel Viktoria; Herr Marcel Reuteler, Parkhotel. (Bild Vaehli)

Der Verlag Fontainemore und Die Schweizerische Verkehrszentrale

legen vom 15. September bis einschliesslich 3. Oktober 1975 nachstehendes Buch zur Zeichnung auf:

Louis Gaulis und René Creux

Schweizer Pioniere der Hotellerie

Geleitwort von Dr. Werner Kämpfen

224 Seiten, Format 20 x 24 cm. Zweifarbendruck. Ueber 200 Abbildungen. Leinenband mit Goldprägung.

Subskriptionspreis: Fr. 48.- (ab 4. Oktober 1975 beträgt der Ladenpreis Fr. 59.50).

Auf Wunsch von Hoteliers, die dieses Buch Freunden oder Hotelgästen schenken möchten, können Exemplare mit Aufdruck des Hotelisignets und einem persönlichen Widmungstext abgegeben werden.

Geben Sie Ihre Bestellung zur Subskription bitte bei Editions de Fontainemore, 1095 Paudex, oder bei Ihrem Buchhändler auf.

Der Unterzeichnete bestellt hiermit zur Subskription:

... Exemplar(e) Schweizer Pioniere der Hotellerie zum Einzelpreis von Fr. 48.-.

☐ deutsch ☐ französisch ☐ englisch

Ich bin am Vorschlag einer Sonderseite mit Widmungstext interessiert.

☐ ja ☐ nein

Name und Adresse:

Unterschrift:

ASCO teilt mit

Neue Fremdarbeiter-Regelung für Musiker, Künstler und Artisten

Wir haben kürzlich auf das Rundschreiben des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über die neue Fremdarbeiter-Regelung für Musiker, Künstler und Artisten hingewiesen.

Wir haben dabei erwähnt, dass bei der Stellung von Gesuchen für ausländische Berufsangehörige ganz bestimmte Richtlinien zu beachten sind. Diese Richtlinien lauten wie folgt:

1. Nichtunterstellte Achtmonatsfrist (Art. 3 Abs. 1 lit. c VO BR)

Diese Bestimmung ermöglicht Künstlern, Musikern und Artisten, sich insgesamt während längstens 8 Monaten pro Kalenderjahr (beginnend 1. Januar, endigend 31. Dezember) ohne Kontingentsbelastung in der Schweiz aufzuhalten. Die 1975 schon in der Schweiz zugebrachte Zeit wird den kontingentsfreien acht Monaten für das laufende Kalenderjahr angerechnet, sofern es sich nicht um Aufenthalt im Sinne von Punkt 2 handelt.

Die Achtmonatsfrist kann für Engagements beim gleichen oder bei verschiedenen Arbeitgebern und Lokalen, in einem einzigen oder in verschiedenen Kantonen, zeitlich zusammenhängend oder mit Unterbrüchen ausgenutzt werden. In Betracht des jahreszeitlich schwankenden Beschäftigungsgrades legen wir ihnen nahe, mit der Einreichung von Gesuchen für Engagements in den flauen Zwischenzeiten im Frühjahr und Herbst zurückzuhalten. In dieser Zeit stehen vermehrt einheimische Stellensuchende zur Verfügung. Der kontingentsfreie Aufenthalt von 8 Monaten für die Ausländer dient in erster Linie für Engagements in den Perioden des gesteigerten Bedarfs an Musikern und Artisten.

2. Ausländer, die den Aufenthalt seit Juli 1974 nicht unterbrochen haben

Ausländische Künstler, Musiker und Artisten, die den Aufenthalt in der Schweiz seit Juli 1974 nicht unterbrochen haben und dies belegen können, unterstehen der Achtmonatsfrist erst vom Zeitpunkt einer Neureise an.

Auslandsaufenthalte bis zur Dauer von insgesamt einem Monat pro Kalenderjahr, sei es zu Ferien- oder andern Zwecken (Absolvierung eines Auslandsengagements), zählen bei diesen Ausländern nicht als Unterbruch des Aufenthaltes.

3. Jahresengagements (Art. 7 Abs. 1 lit. c VO BR)

Jahresbewilligungen für Künstler, Musiker und Artisten können zu Lasten des Bundeskontingentes gemäss Art. 7 Abs. 1 lit. g der Verordnung des Bundesrates erteilt werden, wenn diese mit einem Jahresengagement verpflichtet sind. Als Jahresvertrag gilt der Vertrag, den die Ausländer mit einem einheimischen Kapellmeister oder mit einem Konzert- oder Unterhaltungslokal abschliessen, um im betreffenden Orchester oder Lokal unterbrochen während der Dauer eines Jahres aufzutreten. Engagements für die fortgesetzte Beschäftigung während dreier Viertel einer Konzertsaison beim gleichen Arbeitgeber können ausserdem als ein Ganzjahresengagement gleichgesetzt werden. Im Vertrag muss ferner ganzjährige Bezahlung unter Einbezug von Krankheits- und Ferienabsenzen und Perioden, in denen das Orchester kein Engagement findet, vereinbart sein.

Für Fälle, in denen eine Agentur oder ein Manager einen Künstler für die Dauer eines Jahres verpflichtet, um ihn im Verlauf dieses Jahres in verschiedenen Etablissements oder Orchestern auftreten zu lassen, können keine Bewilligungen zu Lasten des Bundeskontingentes erteilt werden. Auch für Bewilligung durch die Kantone besteht in diesen Fällen in Betracht der stark gekürzten kantonalen Kontingente praktisch keine Aussicht. Nicht unter das Bundeskontingent fällt im weiteren die Lehrtätigkeit von Künstlern, Musikern und Artisten auf eigene Rechnung oder an Lehranstalten (Konservatorium, Musik-, Ballett-, Schauspielschulen usw.). Die Kantone haben zu prüfen, ob solche Bewilligungen im Rahmen der kantonalen Kontingente gewährt werden können. (Fortsetzung folgt)

Resignation fehl am Platz

Fortsetzung von Seite 1

der des SFV Beiträge in Zeitungen und Zeitschriften des In- und Auslandes, wirkten bei Radio- und Fernsehsendungen mit, betreuten Vertreter von Massenmedien und vieles mehr.

Touristische Planung im Zentrum

Um der statutarischen Aufgabe, die Bestrebungen der touristischen Planung zu koordinieren, gerecht zu werden, schuf der SFV vor zehn Jahren eine eigene «Dokumentations- und Beratungsstelle» (DuB). Rückblickend durfte der SFV feststellen, «dass die DuB einen respektablen Beitrag zur Intensivierung der touristischen Planung und damit zur langfristigen Verbesserung des touristischen Angebotes unseres Landes geleistet hat». Auch 1974 war ein reichhaltiges Arbeitsprogramm zu bewältigen: die Arbeitstagung in Wildhaus widmete sich aktuellen Fragen des Naherholungstourismus, der Politiker und Planer vor neue, noch weitgehend ungelöste Probleme stellten.

Eine zentrale Stellung nahmen und nehmen die planerischen Arbeiten für Kurorte und touristische Regionen ein; mehrere Studien (zum Beispiel für Brienz, Hilterfingen, Schangnau, Saanen, Freiburg) konnten im Berichtsjahr 1974/75 abgeschlossen werden. Der Bestand an laufenden Planungsarbeiten ist nach wie vor ausserordentlich umfangreich. Unter anderem beschäftigen sich verschiedene Mitarbeiter zurzeit mit der Naherholung im Luzerner Seetal, mit den touristischen Aspekten der Ortsplanung Hasliberg und mit der touristischen Zukunft der Region Thun/Innertor. - Besonders erfreulich ist die Tatsache, dass die Zahl der angeschlossenen Mitglieder auch im konjunkturell etwas getrüben Berichtsjahr erneut gestiegen werden konnte. Die vom SFV gewählte besondere Form der touristischen Zusammenarbeit und des gegenseitigen Informationsaustausches mit erfahrenen Architektur- und Planungsbüros im Rahmen der DuB dürfte damit ihre Bewährungsprobe bestanden haben. TH

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:

Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

Announces et abonnements:

Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Hôtel-Revue

Case postale, 3001 Berne

Tél. 031 / 25 72 22

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

Klare Preisverhältnisse in Davos

Als erster Ferienort der Schweiz geht Davos zur Ausschreibung fester Preise über: Waren im Hotelverzeichnis bisher von jedem Hotel «nur» die Minimal- und Maximalpreise angegeben, so enthält das neue Verzeichnis ausschliesslich konkrete Preise.

So kann man jetzt direkt dem Hotelverzeichnis entnehmen, was z. B. ein Einzelzimmer mit Bad zum gewünschten Zeitpunkt in diesem oder jenem Hotel kostet. Die veröffentlichten Preise gelten für Standardzimmer. Aber es wird garantiert, dass allfällige Preisabweichungen nie mehr als 10 Prozent betragen, je nach Lage und Ausstattung der Zimmer. Beim bisherigen System waren zwischen Minimal- und Maximalpreisen Spannen bis 100 und mehr Prozent die Regel. Die neue Lösung bedeutet, dass der interessierte Gast inskünftig nicht mehr an jedes einzelne Hotel gelangen muss, um

herauszufinden, welche Häuser für ein bestimmtes Ferienbudget in Frage kommen. Das Davoser Hotelverzeichnis für die kommende Wintersaison erlaubt klare Preisvergleiche. Das Beispiel dürfte – so hoffen die Davoser Hoteliers – in anderen Orten bald Schule machen.

Als weitere Neuerung meldet der Verkehrsverein Davos eine Ausweitung seiner Tätigkeit auf dem Sektor Zimmervermittlung. Ab Anfang Oktober können Privatpersonen und Reisebüros Hotelzimmer auch über den Verkehrsverein suchen und reservieren lassen.

Reisemarkt Schweiz 1974/75

Das Institut für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen hat die Ergebnisse einer im Frühjahr unter der Leitung von Dr. H. P. Schmidhauser durchgeführten Repräsentativumfrage über das Ferien- und Reiseverhalten der Schweizer im Jahre 1974 sowie über die Ferienpläne für 1975 publiziert. Die auf 100 Text- und 150 Tabellenseiten zusammengefassten Resultate stützen sich auf die Angaben von rund 2200 Haushaltungen mit über 6500 Personen aus 435 Gemeinden aller 25 Kantone.

Eine Milliarde mehr als 1972

Für Reisen mit vier oder mehr Auswärtsübernachtungen gaben die Schweizer 1974 rund 4,5 Milliarden Franken aus, davon einen Drittel für Inlandsreisen und zwei Drittel für Auslandsreisen. Das sind gut 1 Milliarde oder 31 Prozent mehr als 1972. Pro Kopf der Gesamtbevölkerung lässt sich ein Betrag von 702 Fr. ermitteln, pro reisende Person ein solcher von 1025 Franken.

Die Reaktion des Schweizer auf Energiekrise und sich abzeichnende wirtschaftliche Unsicherheit manifestiert sich gemäss Umfrage durch eine gewisse Zurückhaltung bei Zweit- und Drittreisen (insbesondere Verwandtenbesuche) sowie bei Kurzreisen, nicht jedoch durch einen Verzicht auf die Hauptferienreise. Nach wie vor unternehmen rund zwei Drittel der Wohnbevölkerung mindestens 1 Ferienreise von 5 oder mehr Tagen Dauer pro Jahr. Wir werden auf die Reisemarkt-Studie zurückkommen.



Nachdem letzten Herbst die 1. Internationale alpine Heissluftballon-Woche aus der Taufe gehoben und gleich von grossem Erfolg gekrönt wurde, treffen sich auch dieses Jahr, vom 20. bis 27. September, Heissluftballonfahrer aus aller Welt zu einem freundschaftlichen Kräftemessen in Flims. Es scheint – und wird von den Organisatoren auch angestrebt – als werde diese Veranstaltung zur Institution und Flims dadurch zum schweizerischen Mekka der Montgolfière-Enthusiasten.

Böser Juli in Zürich

Die für den stadtzürcherischen Fremdenverkehr seit längerer Zeit charakteristische Abschwächung gegenüber dem Vorjahr setzte sich auch im Juli fort. Verglichen mit dem Juli 1974 hat sich im Berichtsmonat die Gesamtzahl der Übernachtungen um 7,9 Prozent zurückgebildet. Die Übernachtungsfrequenzen lagen bei den Inland- wie auch bei den Auslands Gästen um 14,8 bzw. 6,9 Prozent unter den Vergleichswerten des Vorjahres. Die Rückbildung um 18 086 Übernachtungen ist zu rund 30 Prozent auf eine Verkürzung der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer (2,1 Tage) zurückzuführen.

6 Prozent Semesterverlust

Im ersten Halbjahr 1975 wurden in den Beherbergungsbetrieben in der Stadt Zürich insgesamt 985 241 (1 048 226) Über-

nachtungen registriert. Dies entspricht im Vergleich mit den ersten sechs Monaten 1974 einer Abnahme von 62 985 oder 6,0 Prozent bei den Übernachtungen. In der touristischen Agglomeration Zürich, zu der neben der Kernstadt noch weitere 62 Gemeinden und Ortschaften der Zürcher Umgebung gehören, blieb mit 1 247 648 die Zahl der Übernachtungen um 74 950 oder 5,7 Prozent ebenfalls hinter den Vorjahresergebnissen erheblich zurück. Die durchschnittliche Ausnützung der maximalen Beherbergungskapazität blieb sowohl in der Stadt als auch in der gesamten Agglomeration Zürich mit 50,0 und 43,9 Prozent hinter den Vorjahreswerten zurück. Diese Abschwächung ist

hauptsächlich auf die Abnahme der Übernachtungen zurückzuführen. zsta

Schweizer geehrt

Unter dem Präsidium von Enrico Guagnini (Mailand), hat kürzlich in Ruhpolding (Bayern) die Hauptversammlung des Verbandes der Internationalen Gastronomie- und Tourismuspresse (Fiprega) stattgefunden. Die anwesenden 225 Mitglieder aus 7 Staaten wählten den Luganeser Luigi Bosia einstimmig zum Vizepräsidenten. Der Weltpreis für Gastronomieliteratur wurde Jacques Montandon (Lausanne) für sein Werk «Jura à Table» (Verlag Pro Jura) verliehen.

Ausländer blieben der Schweiz treu

Allen Befürchtungen zum Trotz hat der schweizerische Touristen-Sommer 1975 auch bis Ende Juli eher mehr gehalten, als er versprochen hat: mit 19 192 355 Hotelgästen liegt er nur um 2,6 Prozent hinter dem Vorjahr zurück. Während sich die Verluste bei den ausländischen Gästen bisher in erfreulich kleinem Rahmen hielten (-1,3 %), blieb der prophezierte Aufschwung des helvetischen Binnentourismus zumindest in der Hotellerie vorläufig aus (Inländer: -4,4 %).

Der Monat Juli brachte der Schweiz insgesamt 4 304 909 Hotelgäste: er vermochte sich damit nahezu auf der Höhe seines Vorgängers zu halten (-0,5 %). Die inländischen Feriengäste (1 619 561) verursachten ein Minus von 3,5 Prozent, dem ein «ausländisches» Plus von 1,3 Prozent (total: 2 685 348) gegenübersteht. Tessin (+7,0 %), Waadtländer Alpen (+5,0 %), Zentralschweiz (+1,8 %), Wallis (+1,6 %) und Berner Oberland (+0,9 %) übertrafen die 1974er-Resultate, während die übrigen Regionen Verluste zwischen 0,2 (Ostschweiz) und 7,8 Prozent (Léman) registrierten. Die Einbußen des Monats Juli gehen zum grössten Teil auf das Konto der Grossstädte (-9,1 %), denn die Bergzonen verloren gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres lediglich 0,2 Prozent; die Seazonen legten sogar 3,6 Prozent zu. Für die Ueberragung des Monats sorgten die Engländer mit einem Zuwachs von 12,0 Prozent, womit sie sich direkt hinter den «reisefreudigen» Bundesdeutschen

«klassierten». Negativ machten sich andererseits einmal mehr die erheblichen Ausfälle der USA-Touristen (-16,7 %) bemerkbar. Nach sieben Monaten sind das Tessin (+4,1 %) und die Zentralschweiz (+3,9 %) weiterhin auf der Aktivseite des schweizerischen Fremdenverkehrs-jahres 1975 zu finden; gegenüber stehen u. a. die Regionen Wallis (-0,7 %), Berner Oberland (-2,1 %), Graubünden (-2,6 %), Waadtländer Alpen (-2,6 %) und Ostschweiz (-4,4 %). Von Januar bis Juli resultierte für die schweizerischen Seazonen im Vergleich zu 1974 ein Logiernächte-Plus von 1,4 Prozent; die Bergzonen und die Grossstädte standen mit Rückschlägen von -1,5 bzw. -7,0 Prozent zu Buch. Die Logiernächtezahlen der wichtigsten Herkunftsländer zeigten Ende Juli folgende prozentuale Änderungen gegenüber dem Vorjahr: BRD +3,5, Frankreich -3,7, Italien -11,0, Österreich -1,9, Grossbritannien -1,6, Holland +2,2, Belgien -2,7, USA -12,8, Japan -0,8.

Notre interview

Monsieur Michel VAUCLAIR, administrateur de Sodereal S.A., société de participations hôtelières, Genève

L'hôtellerie: «new business» pour les milieux bancaires?

Quelle est l'activité de Sodereal et pourquoi l'hôtellerie est-elle le premier secteur industriel auquel elle s'est intéressée?

Sodereal S.A. est une société de participations créée au début de 1973 à l'initiative de la Banque de Paris et des Pays-Bas (Suisse) S.A. Elle offre à ses actionnaires une croissance de leur patrimoine fondée sur des investissements essentiellement immobiliers, donc par définition susceptibles d'appréciation mais soutenue par des rendements provenant d'exploitations directes. Ce double objectif répond au besoin de sécurité éprouvé par l'investisseur qu'inquiète la persistance d'un haut niveau d'inflation. En effet, ses conséquences se trouvent atténuées par l'existence d'actifs qui sont principalement constitués d'immeubles ou de terrains. Toutefois, la recherche de sécurité doit être complétée par l'apport de revenus industriels de façon que l'investisseur puisse disposer d'un certain rendement. L'industrie hôtelière est l'une des activités qui paraît le mieux refléter cette politique d'investissement.

A sa création, Sodereal S.A. avait un capital de 15 millions de francs. Il a été porté l'an dernier à 30 millions, divisés en 30 000 actions de 1000 francs de valeur nominale. Celles-ci sont essentiellement en mains suisses.

Quelles sont les entreprises hôtelières et touristiques aujourd'hui contrôlées par votre société en Suisse?

Sodereal S.A. contrôle la majorité du capital-actions de la Société des Hôtels National et Cygne à Montreux (Hôtels Montreux-Palace, National et Léman) et de la Société du Grand Hôtel National à Lucerne, ce qui représente un total de 890 lits. Elle détient également la totalité des actions de la société immobilière Prædium S.A. à Lucerne, dont le terrain jouxte le Grand Hôtel National. Enfin, elle a pris récemment une petite participation dans l'Hôtel Carlton à St-Moritz.

Votre politique d'investissement se consacre-t-elle toujours à des établissements



de luxe, ou au contraire, cherchera-t-elle à diversifier ses placements?

Nos premiers investissements ont effectivement été dirigés vers des hôtels de tout premier rang. Toutefois, nos critères de décision n'ont pas été influencés par des considérations de prestige, mais par la valeur immobilière et le rendement de ces hôtels. Leur appartenance à cette catégorie d'établissements n'a donc pas été un facteur déterminant. Il est évident néanmoins que notre recherche de nouvelles acquisitions est influencée par ce que nous contrôlons déjà.

Sodereal s'intéresse-t-elle également à investir dans la construction de nouveaux hôtels et quels sont ses critères d'investissement?

Sodereal S.A. n'envisage pas ce genre d'investissement, du moins pas en principe, car ce n'est pas sa vocation. Ses interventions se fondent actuellement sur une valorisation du potentiel hôtelier suisse de haut niveau. Par ailleurs, la réserve immobilière, qui constitue un de nos critères d'investissement, entre autres critères économiques purs, n'existe généralement pas dans le cas de la construction d'un nouvel hôtel: elle ne se crée qu'au cours des années. D'autre part, il n'est pas certain qu'il soit nécessaire de développer la capacité d'accueil dans les circonstances présentes.

Est-il encore possible et recommandé d'investir dans l'hôtellerie suisse, étant donné qu'elle se trouve actuellement fortement pénalisée par la revalorisation de notre franc?

Il est vrai que l'hôtellerie traverse actuellement une période un peu difficile mais pas au point de compromettre vraiment son existence. Cette situation m'apparaît comme un défi à ses facultés d'adaptation et à son imagination créatrice. La Suisse conserve des atouts décisifs envers les autres pays touristiques. L'appréciation du franc est un phénomène qui peut fort bien ne pas durer indéfiniment.

Quels moyens préconisez-vous pour financer, dans des conditions de rentabilité optimale, la rénovation et la modernisation des petits et moyens établissements?

En raison des buts qu'elle s'est assignés, Sodereal S.A. ne prend pas de participation dans des hôtels de cette taille, qui sont d'ailleurs souvent des entreprises de famille et qui entendent le rester. C'est particulièrement vrai dans les lieux de villégiature.

De nombreux spécialistes de l'hôtellerie, du tourisme et de la finance reconnaissent qu'il n'est plus possible de financer aujourd'hui la construction d'hôtels saisonniers autrement qu'en recourant à des systèmes de vente d'unités immobilières. Soutenez-vous la même thèse?

La réponse doit être différenciée. Le financement d'hôtels saisonniers par la vente d'unités hôtelières a connu ces dernières années un succès qui témoigne de l'existence d'une demande pour de telles unités. Depuis lors, du moins en Suisse, des restrictions légales ont freiné son extension. L'allègement du financement d'un hôtel saisonnier peut aussi s'effectuer par la vente d'appartements situés dans une partie de l'hôtel ou dans un bâtiment annexe, leur propriétaire pouvant faire appel aux services de l'hôtel. L'utilisation de semblables possibilités est donc certainement de nature à améliorer le rendement futur d'un nouvel hôtel.

Quelles ont été les raisons qui ont incité Sodereal à passer un contrat de management avec la Société du Carlton de St-Moritz?

L'énoncé de votre question appelle une légère rectification. En effet, ce n'est pas Sodereal S.A. qui a signé un contrat de management avec la Société du Carlton à St-Moritz, mais le groupe National et Cygne. Pour développer une activité de management hôtelier, il faut, d'une part, disposer d'une équipe de direction souple et très expérimentée et, d'autre part être prêt à assumer des responsabilités nouvelles. En contrepartie, la signature de con-

trats de management à long terme permet une croissance accélérée et une utilisation optimale du personnel et des installations techniques. Cette croissance entraîne un autre effet important, à savoir la possibilité de mieux rentabiliser les coûts de commercialisation qui sont ainsi répartis sur plusieurs hôtels.

Ces différents aspects vous aident à mieux cerner les raisons qui poussent National et Cygne dans cette voie. Depuis ce moment-là d'ailleurs, Sodereal est constamment sollicitée pour reprendre d'autres hôtels en Suisse.

Comment voyez-vous l'avenir de l'hôtellerie suisse, dans l'optique des investisseurs et des milieux bancaires?

Ainsi qu'il vous l'ai dit, la situation actuelle est difficile mais pas dramatique. Elle est cependant suffisamment sérieuse pour inciter l'hôtellerie suisse à s'interroger sur son avenir à moyen et long terme. Il semble raisonnable d'admettre que les mutations constatées jusqu'à présent se confirmeront. Il y aura ainsi certainement un accroissement des produits nationaux et des pouvoirs d'achats. Cet accroissement n'atteindra évidemment plus les taux des derniers 10 ans.

Aux facteurs, s'en ajoutent de nouveaux, tels que l'allongement du temps de loisir, l'extension du marché du troisième âge et des congrès. Les facteurs fondamentaux de croissance de l'industrie hôtelière m'apparaissent donc toujours bien vivants.

La structure traditionnelle de notre hôtellerie pourrait-elle nuire à son développement?

La structure traditionnelle de notre hôtellerie n'est pas un obstacle à son expansion. Une étude récente sur l'évolution de l'hôtellerie européenne montrait que durant la prochaine décennie, l'hôtellerie traditionnelle représenterait encore plus de 80 % de l'offre globale, et ceci malgré une forte progression des grandes chaînes. Les piliers de la survie de notre hôtellerie sont la qualité du service et le confort. Son succès me semble assuré si ces deux caractéristiques sont liées à l'utilisation d'un appareil de gestion précis et efficace. La mini-chaîne, telle que nous la concevons dans le cadre de Sodereal S.A., se situant entre le géant multinational et l'établissement isolé, m'apparaît être l'une des réponses possibles aux problèmes actuels et de demain.

L'autot décisif reste cependant la qualité

des hommes et des établissements. La tradition est un argument commercial indéniable, mais elle doit être entretenue et développée et ne pas constituer un oreiller de paresse. C'est ainsi qu'on souhaiterait à l'hôtellerie suisse un peu plus d'imagination et de collaboration pour enrichir ses procédés de commercialisation. Il faut, pour que son avenir soit harmonieux, supprimer l'agressivité stupide à laquelle se livrent différents établissements d'une même localité, car aucun d'eux ne détient la vérité et n'est suffisamment grand pour se permettre de faire cavalier seul. Il ne s'agit pas de lutter maintenant à contre-courant, de baisser les prix sans réfléchir et de faire du «dumping», notamment pour obtenir une clientèle de groupes que l'on dédaignait il y a quelques années encore et que l'on cherche à s'arracher aujourd'hui. Mais les hôteliers devraient s'efforcer d'éviter une dispersion des moyens et de coordonner leurs initiatives et leurs investissements, en particulier dans le domaine de la promotion. Nous avons, quant à nous, chargé une agence de publicité et de marketing d'essayer de développer une image de l'hôtellerie dans le cadre de Sodereal.

HENKELL TROCKEN

der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt

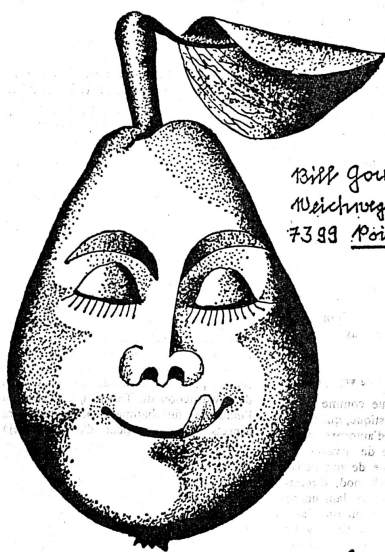




SO MÖCHTE ICH JEDEN TAG...

... Birnen zum Dessert! Sie haben die Früchte-
schale als grosser Gastronom und Kenner aufgetragen

Die Birnen waren herrlich "al dente" und chambrier-
Bei Birnen ist das richtige Chambrieren noch beinahe
wichtiger als beim Wein. Bravo, Chef!



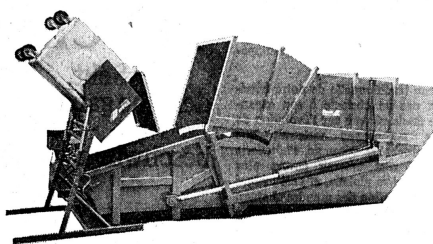
Bill Gourmet
Weichweg 11
7399 Poirerwiller

Birnen sind sehr gastronomisch



Abfall-Kosten senken

mit Blaser-Kehricht-Verdicht-Transport-Behälter (Patent angemeldet)



Behälter und Presse in einem System.
Abtransport mit Norm-Absetzkipper.
Beschilderung von Hand oder mit Con-
tainer-Kippvorrichtung.
Einfüllkantenhöhe stufenlos absenk-
bar.
Absolut geschlossenes System in
Press- und Transportstellung.
Inhalt zirka 7-8 m³ (zirka 20-80 lose
m³).
Keine baulichen Veränderungen
nötig. Kein Auslaufen von Flüssigkeit.

wirtschaftlichste Anlage dieser Art.

Blaser Maschinenfabrik AG, 3422 Kirchberg BE, Tel. (034) 45 14 44

Geelhaar:

Wie der Teppich, so der Service.

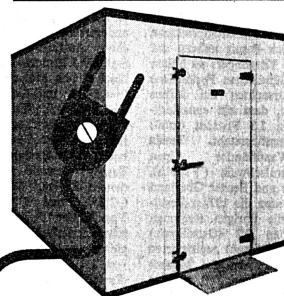
Bewährt. Vorteilhaft. Aussergewöhnlich. Womit
alle Ihre Teppichprobleme optimal gelöst werden.

Geelhaar

W. Geelhaar AG, Thunstrasse 7
3000 Bern 6, Telefon 031 431144

Teppich-Showroom, Zweierstrasse 35
8004 Zürich, Telefon 01 39 34 24

ROSENMUND Kühlzellen



Wir lösen Ihre Kühlprobleme
steckerfertig!

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

ROSENMUND Kühlzellen

Als cleverer Hotelier wissen Sie es längst: Mit einer
schönen Aussicht, einer gepflegten Küche und
selbst mit viel persönlichem Einsatz ist es heute nicht
mehr getan: Hotelgäste fordern Komfort!
Können Sie ihnen bieten? Hat jeder Ihrer Gäste ein
eigenes Badezimmer mit WC? Kann sich jeder, wenn
er will, in seinen eigenen 4 Wänden einmal etwas
kochen? Darf er sich bei Ihnen auf Saunafreuden
freuen?

3 clevere Lösungen für clevere Hoteliers:

- **HUB-Sanitärzelle** mit WC, Waschtisch und Dusche -
die ideale Lösung (preisgünstig) für maximalen
Komfort auf minimalstem Raum (ab 2 m²).
- **HUB-Schrankküchen** machen sich dort breit, wo es
eng wird. Zum Beispiel im Hotelzimmer.
- **Original finnische Sauna** gibt es bei HUB in ver-
schiedensten Grössen, mit allem Zubehör, zu erstaun-
lich «kleingeschwitzen» Preisen.
- **PS:** Wenn Sie bei einem Besuch in einer unserer
Ausstellungen die 3 Lösungen in natura bewundern
wollen, dann lassen Sie sich auch unsere riesige
Auswahl an Wand- und Bodenplatten (über 1000
Varianten) vorführen.

Das interessiert mich!

Bitte senden Sie mir unverbindlich Ihre Dokumentation über

Name/Hotel:

☐ HUB-Sanitärzellen

Genaue Adresse:

☐ HUB-Schrankküchen

☐ Saunas aus Finnland

☐ Wand- und Bodenplatten

Hans U. Bosshard AG

HUB

Küchen Platten Sanitär Sauna

8027 Zürich
Manessestr. 170
01/36 26 77
Telex 57072

8401 Winterthur
Mattenbachstr. 8
052/29 51 21
Telex 76565

6901 Lugano
Via Ginevra 2
091/2 05 05
Telex 73533

Votation populaire de la loi valaisanne sur le tourisme les 27 et 28 septembre 1975:

L'Association hôtelière du Valais laisse la liberté de vote!

Réunie récemment à Sion, l'assemblée cantonale des délégués de l'Association hôtelière du Valais a décidé de laisser la liberté de vote lors du scrutin sur la loi valaisanne sur le tourisme, fixé aux 27 et 28 septembre prochains. Ne désirant pas nous immiscer dans les «affaires intérieures valaisannes», nous publions ci-après de larges extraits de la prise de position officielle de la section valaisanne de la SSH. Titre et intertitres émanant de la Rédaction.

La liberté de vote! Une surprise? Même pas! Durant toute la période de gestation de la loi, l'Association hôtelière du Valais a pleinement assumé ses responsabilités en s'efforçant de rechercher et de proposer des solutions constructives, équitables et efficaces. Elle s'est livrée à une analyse réaliste de la situation et ses thèses, mûrement réfléchies, n'ont jamais cédé, ni à la facilité, ni à une quelconque étroitesse d'esprit. Au contraire, elle est toujours restée ouverte, ainsi qu'elle l'écrivait déjà en avril 1974 «à tout dialogue fondé sur une appréciation objective des réalités de l'économie touristique moderne en vue de l'élaboration d'une législation qu'elle ressent comme une impérieuse nécessité».

Entre deux maux...

Hélas, la loi proposée au peuple valaisan ne répond pas suffisamment aux besoins du tourisme, ni à ceux de l'équité la plus élémentaire. Elle perpétue et accentue une grave injustice qui frappe les propriétaires et utilisateurs de chalets, d'appartements de vacances, de campings et d'hôtels. Son principe est simple: «Seul l'hébergement paie!» Quant aux spéculateurs qui foisonnent dans nos régions de tourisme, aux commerçants de toutes sortes qui souvent s'enrichissent dans nos stations, on se contente de dire qu'on regrette de ne pouvoir les appeler à contribution.

Cette injustice, les délégués hôteliers de tout le canton l'ont mise en balance avec les conséquences qui découleraient d'un échec de la loi. Ils ont surtout pensé à leurs nombreux collègues qui, dans leur dévouement au sein des sociétés de développement, sont allés jusqu'à cautionner les dettes contractées pour la création et l'amélioration des équipements touristiques collectifs. Pour eux, un «vide juridique» serait redoutable. Il fallait donc laisser à chacun le soin de peser le pour et le contre et de trancher en fonction du proverbe qui dit: «Entre deux maux, il faut choisir le moindre».

La lutte continue

Mais, cette «liberté de vote» ne signifie nullement que l'Association hôtelière du Valais renonce aux thèses qu'elle a défendues avec acharnement. Plus que jamais, elle est convaincue de leur valeur, d'autant plus que, à ce croire une circulaire récente de l'Union valaisanne du tourisme: «Le Grand Conseil est conscient qu'il faut trouver des ressources supplémentaires pour financer l'infrastructure touristique si nos stations veulent rester compétitives avec l'étranger.» Car il est évident qu'une loi sur le tourisme qui n'apporte, pour toute recette, que quelque 10 millions de francs de taxes de séjour ne résout rien. Elle n'est, sur ce point capital des ressources financières, qu'un «remaniement» de la loi de 1971 qui elle, au moins, n'avait pas la prétention de tout résoudre!

Mais, du moins, les maigres ressources que propose la loi profiteront-elles sans restrictions aux organismes touristiques? - Hélas non! L'article 16 prévoit en effet

Campagne pour soutenir les vigneron valaisans

Mövenpick casse les prix...

Les vigneron valaisans se trouvent actuellement dans une situation peu enviable. Malgré l'accord de stabilisation des prix conclu pour la première fois en 1973 et renouvelé en 1975, entre les producteurs, les marchands et les restaurateurs, les caves sont pleines et les ventes accusent un sérieux ralentissement. Les Valaisans en attribuent la cause d'une part à une diminution de la consommation générale, mais surtout à l'importation croissante de vins étrangers bon marché. Impressionnée par cette situation, l'entreprise Mövenpick - un des gros acheteurs de vins valaisans - a commencé il y a quelques jours dans tous ses restaurants une campagne pour la promotion des vins valaisans. Cette campagne a pour but d'aider à augmenter le débit et de diminuer ainsi le surplus de vin valaisan. Dans tous les restaurants jusqu'à fin octobre, le décilètre de Fendant 1973 est vendu 1 fr. 10 au lieu de 1 fr. 95 auparavant, le décilètre de Dôle 1973 1 fr. 30 au lieu de 2 fr. 10. De même dans la vente à l'emporter, les prix sont fortement réduits.

Comme l'indique un communiqué de l'entreprise, la différence entre le prix normal et le prix action est prise sur la propre marge des établissements. Mövenpick espère ainsi pouvoir contribuer à la stabilisation du marché des produits du pays.

que «...les sociétés de développement reçoivent du produit brut de la taxe de séjour la part qui leur est nécessaire pour assurer le fonctionnement normal de leur office. Cette part est fixée par le budget communal». Or, il était parfaitement possible de procéder autrement, du moins si l'on en croit un avis de droit daté du 10 septembre 1974 et dû à une personnalité aussi compétente que M. le professeur F. Gygi, de l'Université de Berne: «Les sociétés de développement ne doivent pas nécessairement disparaître. On pourrait, en vertu d'une pratique très répandue, leur confier l'encaissement des taxes de séjour sous la surveillance des communes.»

La carte forcée du Tribunal fédéral

En conclusion, l'assemblée des délégués de notre Association n'est pas convaincue que l'acceptation par le peuple de la loi sur le tourisme constituerait un bien inappréciable. Elle n'est pas non plus convaincue que son rejet serait un mal irréparable, car elle est persuadée qu'une solution pourrait être trouvée rapidement pour éviter le «néant juridique» promis dès l'entrée en matière au Grand Conseil s'il avait le malheur de refuser de jouer ce qu'on a appelé «la carte forcée du TF». En effet, le Tribunal fédéral a écrit qu'il était possible, avec l'accord du peuple, d'obtenir un délai raisonnable afin d'approfondir l'étude d'une véritable loi sur le tourisme, moderne, équitable et efficace...

«Alia jacta est»

La décision incombe au peuple valaisan qui, nous l'espérons, se rendra nombreux aux urnes. Chaque hôtelier, en citoyen conscient de ses responsabilités, agira de même et sousèrpera minutieusement le mal du «oui» et le mal du «non» pour choisir entre ces deux maux celui qui, compte tenu de sa situation personnelle et des circonstances locales, lui paraîtra le plus léger ou le moins irréversible.

Courrier de Genève

31e Concours international d'exécution musicale

A Genève vient de débuter, pour durer jusqu'au 27 septembre, le 31e Concours international d'exécution musicale, qui comporte les disciplines suivantes: chant, piano, violoncelle, guitare et trompette. Cette manifestation, qui réunit un grand nombre de participants, est organisée avec le concours de la Ville et l'Etat de Genève, en collaboration avec la Radio-Télévision romande et l'Orchestre de la Suisse romande. Une trentaine d'artistes et maîtres de 17 pays composent les jurys de ces cinq disciplines. Depuis la mise sur pied du premier de ces concours en 1939, 121 premiers prix et 319 seconds prix ont été attribués aux différents lauréats, sans compter les prix spéciaux. Cette année, le montant total des prix à distribuer, y compris les prix spéciaux, qui sont importants, atteint le total de 80 000 francs. C'est dire que le Concours international d'exécution musicale de Genève suscite un intérêt certain et un attrait évident auprès des jeunes artistes du monde entier et que ceux-ci ne craignent pas les déplacements lointains ni les océans à traverser. Pour Genève, cette manifestation attire les mélomanes et ajoute à son rayonnement dans le domaine artistique aux quatre coins du globe. En l'espace de 35 ans, c'est quelque 7000 jeunes qui se sont déplacés pour se présenter devant les jurys de ce concours.

Nouveau grand-maître des parcs et promenades

Lors des dernières élections municipales, M. Jean-Paul Buensod, qui, pendant huit ans, dont deux comme maire, avait siégé au Conseil administratif, notamment en qualité de délégué aux parcs et promenades, n'avait pas sollicité le renouvellement de son mandat de magistrat. M. René Emmenegger, député au Grand Conseil, qui lui succède, devient ainsi le grand-maître des parcs et promenades de la Ville de Genève, dont le chef de service est M. Charles Babel. M. René Emmenegger devient également nouveau délégué au tourisme, le budget de propagande de la Ville de Genève en ce domaine étant cependant géré par l'Office du tourisme, qui est un organisme indépendant de caractère privé.

Nouvelles valdoises

Ouverture du Festival international du Film alpin

La 6e édition du Festival international du film alpin et de l'environnement des Diablerets (FIFAD) s'est ouverte hier 17 septembre dans la station des Alpes valdoises. Jusqu'au 21 septembre, une vingtaine de films y seront projetés, devant un jury présidé par M. Jean Juge, le nouveau «doyen» de la paroie nord de l'Eiger. Le dernier jour sera réservé aux festivités habituelles, à la proclamation des résultats et à la présentation des films primés. Le film de montagne est aujourd'hui très fortement influencé par la «nouvelle génération» des guides, ces hommes d'exception, «de pointe», comme Seigne, Desmaison, Messner et autres qui sont devenus vedettes du spectacle de la montagne. A ne pas confondre avec les vedettes de la chansonnette, car si les secondes peuvent se fabriquer artificiellement, les premières, elles, correspondent réellement à des performances concrètes.

Le nouveau Centre professionnel des cafetiers valdois

La Société valdoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (SVCVRH) vient d'ouvrir à Pully son Centre professionnel et administratif. Ce nouveau bâtiment, d'un volume de 10 000 m³, est avant tout destiné à abriter les cours de préparation pour les examens professionnels des cafetiers, restaurateurs et hôteliers valdois. Il comprend diverses salles de classe, une aula (divisible en deux), une vaste cuisine modeste et une petite cuisine pour le pré-apprentissage, un café «La Pinte valdoise», un bar «La Channe», un restaurant «Le Chablais» et plusieurs salles polyvalentes baptisées de noms de régions valdoises. Plus de 200 personnes pourront être accueillies pour des conférences et autres manifestations.

Le nouveau Centre de la SVCVRH abrite également les bureaux de la Société, de l'Office fiduciaire régional de la FSCRH, le Bureau romand de la formation professionnelle et divers bureaux et salons annexes.

Léysintours a son agence de voyages

Léysintours, bien connue comme organisation hôtelière et touristique, qui possède également son service d'autocars, dispose désormais d'une agence de voyages, nouvelle branche importante de son activité. Confié à M. J. M. Lockwood, directeur, ce service a élu ses quartiers dans un nouveau bureau, qui a pignon sur rue, dans le bâtiment de l'Hôtel du Mt-Blanc, à Léysin. L'inauguration de ces locaux s'est déroulée la semaine dernière, en présence de nombreuses personnalités du monde du tourisme et des transports.

La Cave valdoise du Cygne à Lausanne

C'est n'est pas tous les jours qu'on peut se réjouir de voir s'ouvrir une authentique pinte qui fleurisse les reminiscences du bon vieux temps! C'est pourtant le cas aujourd'hui avec l'ouverture, au pied de la Tour de l'Alpe, à Lausanne, de la Cave valdoise du Cygne, que dirigeant M. et Mme Francis Bovet. Ce café-restaurant cher aux Lausannois, tous valdois de pure souche ou qui en ont l'âme, a été heureusement et avantageusement rénové, transformé en établissement d'époque. A sa carte, naturellement, des mets et des vins authentiquement valdois, que l'indigène comme le touriste saura apprécier, d'ores et déjà acquis qu'il est à la bonne cause de l'établissement typique et de la cuisine régionale.

Ouchy dispose de son curling ouvert

L'Association lausannoise de curling peut être fière de sa dernière initiative: une halle couverte de curling, qui constitue une réalisation unique en Europe, dont le confort, l'esthétique et... la glace répondent aux plus hautes exigences. Sis à Ouchy, à proximité du port de petite batellerie, le nouveau curling lausannois est un fleuron de plus à l'équipement sportif et touristique de la capitale valdoise et permettra sans doute de mieux faire connaître et de mieux développer, notamment auprès des jeunes, un sport magnifique, tout d'adresse et de tradition.

Balair améliore sa flotte

(ATS) Le conseil d'administration de la compagnie de vols à la demande Balair SA a décidé de remplacer, à la fin de l'automne 1976, l'appareil «DC-9-33 CF» par un «DC-9-33» d'un rayon d'action supérieur. Cet avion, de construction récente et d'un réservoir de quelque 6300 litres, permettra d'atteindre des destinations plus éloignées. Le conseil d'administration a également approuvé l'achat au 1er avril 1976 d'un «DC-8-62» de la flotte Swissair. Ces deux nouvelles acquisitions coûteront 45 millions de francs; une augmentation de capital n'est pas envisagée.



Shopping de saison à Locarno, sous les arcades de la Piazza Grande.

(ONST)

En direct du Tessin

Prochaine ouverture de l'«Arte Casa»

«Arte Casa», la plus importante des manifestations de l'industrie, du commerce et de l'artisanat du Tessin, se déroulera à Lugano, pour la 13ème fois, du 26 septembre au 6 octobre 1975. Ceci en dépit des incertitudes qui planent sur tous les secteurs de l'économie tessinoise qui seront cependant en mesure de montrer l'effort constant qu'ils n'ont cessé de fournir depuis nombre d'années. Quelque 150 stands seront installés; les demandes de participation sont bien plus élevées, mais ne peuvent être acceptées faute de place. Cette année, l'accent sera plus particulièrement porté sur la Société des entreprises de construction du Tessin, qui présentera l'industrie du bâtiment sous tous ses aspects. Mais, on peut d'ores et déjà annoncer que tous les secteurs traditionnels de «Arte Casa» seront présents: alimentation, boulangerie-pâtisserie, habillement, ameublement, artisanat, antiquités, horlogerie et horticulture. L'Autriche, l'invité d'honneur, sera présente avec un vaste pavillon, par de multiples stands et une ambassade gastronomique. La Mostra luganese attend 100 000 visiteurs.

Cardada-Cimetta: que de projets!

Aucune route carrossable n'atteint les hauteurs de Cardada-Cimetta (1400-1750 m) et pourtant près de 200 000 personnes y montent chaque année, ceci grâce au funiculaire-téléphérique-téléski, partant d'Orselina. Si la clientèle d'hiver est essentiellement composée de skieurs tessinois, la clientèle estivale est nettement plus cosmopolite, enthousiaste d'ailleurs par cette région alpestre si proche des palmiers!

Le rêve des responsables touristiques de cette région serait d'en faire une zone alpine où la faune pourrait y vivre en parfaite liberté et harmonie avec l'homme. Un premier pas a été fait il y a trois ans par un lâcher de corfs et de daims: expérience concluante puisqu'aujourd'hui une douzaine de ces animaux y font la joie des visiteurs. Des couples d'écureuils, venant de Davos, sont arrivés ces jours derniers, ainsi que des faisans et des lièvres. Et l'on parle de faire de Cardada-Cimetta-Piz Trosa-San Bernardino une réserve naturelle.

Des milliers de promeneurs ont déjà suivi les sentiers pédestres et l'on nous annonce pour l'été prochain des circuits organisés qui permettront aux touristes de prendre des repas champêtres sur les alpages. D'autres projets encore: la construction ou l'agrandissement des remontées mécaniques, l'aménagement d'une place de «Boccia», qui se transformera en hiver en curling, etc. Cardada possède deux hôtels-restaurants et deux cabanes-restaurants.

Le marché de Bellinzona va renaître

Disparu depuis des décennies, le marché de Bellinzona va être remis à l'honneur et l'on souhaite que cette initiative des commerçants de la capitale tessinoise contribue à sauvegarder le petit commerce. Le succès est assuré, nous a-t-on dit, puisque plus de 150 commerces de tous les secteurs de l'économie ont d'ores et déjà demandé de participer à l'aménagement de ce marché qui sera ouvert tous les samedis matin, à l'écart du trafic motorisé et dans une ambiance sympathique. Des artisans travailleront notamment en public et des restaurateurs sortiront leurs terrasses.

Du 28 février au 7 mars 1976

Le Salon du tourisme 76, malgré la conjoncture

Le 18e Salon international du tourisme et des vacances se tiendra au Palais de Beaulieu, à Lausanne, du 28 février au 7 mars 1976. Malgré, il faut bien le reconnaître, une conjoncture difficile, il se présente sous les meilleurs auspices. Par la participation de très nombreux exposants, il s'annonce déjà comme un très bon Salon, à l'image de celui de 1974. Il faut dire qu'il dispose de nombreux atouts: pas de Salon nautique à Genève en 1976, donc renforcement de ce secteur à Lausanne qui accueillera également une vaste exposition photo-cinéma, un secteur deux-roues qui sont autant de pôles d'attraction aux côtés des fidèles tentes, caravanes, piscines, outils et accessoires de jardin sans oublier, bien sûr, le tourisme représenté par les délégations toujours plus fortes des pays étrangers, des offices suisses de tourisme, des grandes agences de voyages et des compagnies d'aviation. Signalons également que la nouvelle équipe chargée de le diriger et de l'animer a décidé de tout mettre en œuvre pour que ce 18e Salon soit encore plus attrayant, plus ouvert à tous.

Une manifestation donc qui doit satisfaire et le très large public qui lui témoigne une longue et durable fidélité et les professionnels qui auront, par la composition du Salon 1976, une plus forte audience et donc l'occasion de mieux faire connaître leurs produits. Une chance à saisir en un temps où, plus que jamais, les efforts de promotion peuvent et doivent s'avérer rentables.

Une nouvelle offre spéciale des entreprises suisses de transport

Réintroduction des cartes journalières

(ATS) L'automne prochain, les entreprises suisses de transport délivreront de nouveau des cartes journalières. La première campagne de ce genre, au cours de laquelle 36 000 cartes avaient été vendues, s'est déroulée en mai dernier. Les cartes journalières seront émises les samedis et les dimanches, du 11 octobre au 30 novembre, ainsi que les mardis, mercredis et jeudis, du 30 septembre au 16 octobre (vacances d'automne).

Le rayon de validité de ces cartes est semblable à celui des abonnements généraux ordinaires: il couvre tout le réseau des CFF, ainsi qu'une grande partie des chemins de fer privés et des entreprises de navigation (5000 km au total). Pour d'autres compagnies privées, pour les lignes d'automobiles des PTT et de nombreuses entreprises concessionnaires, les adultes peuvent retirer des billets à demi-tarif, le prix de la carte journalière est de 36 francs en seconde classe et de 54 francs en première. Pour les enfants, il est perçu la demi-taxe de la classe correspondante et pour les chiens la moitié du prix de seconde classe. Les cartes journalières s'assortissent même des facilités offertes aux familles; par exemple, le père, la mère et deux enfants de 6 à 16 ans n'ont besoin que de deux cartes entières au lieu de trois.

Ces titres de transport seront en vente à tous les guichets des billets des CFF et dans la plupart des gares des chemins de fer privés. Sans qu'une photographie soit nécessaire.

Improvisieren muss geplant sein.

Ein Parade-Beispiel: Saucen.
Zu knappe Sauce blitzschnell nachdisponieren...
einer faden Sauce Charakter geben...
zu dünne Sauce fachgerecht binden...

Kein Problem, denn Caterplan hat die richtigen Saucen.

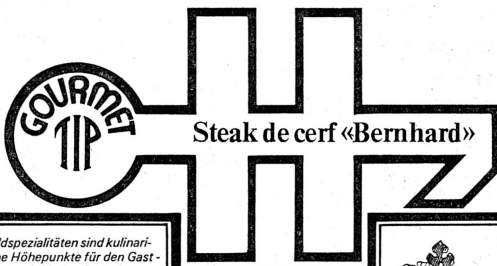
Instant Saucen von *Knorr*

**Instant Bratensauce und
Instant Weisse Sauce**

- fixfertig rezeptiert
 - garantiert sofort löslich
 - beliebig dosierbar
- damit Sie in «heissen» Situationen einen kühlen Kopf bewahren können.

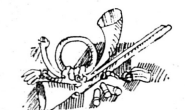
Jetzt Probierangebot.

Fragen Sie Ihren Caterplan-Berater, den Mann von Knorr, Chirat und Hirz.



Steak de cerf «Bernhard»

Wildspezialitäten sind kulinarische Höhepunkte für den Gast, aber auch für den Gastwirt selber. Immer mehr Betriebe verstehen es, im Herbst ihre Kunden mit einem abwechslungsreichen Angebot an Wildgerichten zu verwöhnen.



Reh, Hirsch, Gemse aber auch Rentier und Elch sowie Fasan, Rebhuhn und Wildente lassen sich als «Hausspezialitäten» servieren und bilden eine herrliche Abwechslung zu den herkömmlichen Fleischgerichten. Ihre Gäste werden Ihnen dafür dankbar sein.

An einer Porto-Rahmsauce mit Pilzen und Schinken. Dazu Spätzli und Salat.

Wildspezialitäten aktiv verkaufen! — dies soll 1975 Ihre Devise sein. Wir unterstützen Sie darin tatkräftig mit — einer Reihe neuer, verlockender Wildrezepte — einer farbenfrohen und stimmungsvollen Wild-Menükarte, die Sie individuell einsetzen können (Format A4).



Noch ein kleiner Tip: Mit geeigneter akustischer Untermalung und mit einigen dekorativen Handgriffen und Hilfsmitteln lässt sich eine gediegene «Jagd-atmosphäre» schaffen. Versuchen Sie es. Es ist leichter als Sie denken!

Unser Aussendienst-Mitarbeiter wird Ihnen bei seinem nächsten Besuch gerne verraten wie Sie sich diese nützlichen Verkaufshilfen beschaffen können. Wenn Sie nicht so lange warten wollen — dann füllen Sie bitte den untenstehenden Talon aus.

Neu: Haco Spätzli.
Wie hausgemacht.
Eine ideale Beilage zu sämtlichen Wildgerichten.



HACO-H

Fabrik für Nahrungs- und Genussmittel, 3073 Gumligen
Tel. 031/52 00 61



Demi-Glace. Das unerlässliche Basis-Produkt, welches eine stets gleich gute Wildsauce garantiert.

Jägersauce. Eine Wildsauce mit vielen Champignons. So, wie sie sein soll.

TALON

Einsenden an: Rezeptdienst
Haco AG Gumligen
3073 Gumligen

Name _____
Vorname _____
Betrieb _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____ HR _____

IGEHO 75, Halle 22, Stand 532

Schneller geht's mit einem Rolli! **Service- und Abräumwagen** aus eloxiertem Aluminium, mit Zubehör nach Bedarf.

Als Rollispezialisten stellen wir dauerhafte, leichte und rostfreie Wagen für (fast) jeden Zweck her.

ellema ag

8953 Dietikon 1, Fahrweid / Tel. 01/88 93 70

Alte Polsterstühle neu überziehen — ein kostengünstiger Weg zu gästefreundlicher Ambiance

Warum zum Beispiel gute alte Polsterstühle gleich durch neue ersetzen? Was Ihnen fehlt ist doch nur ein neues Gesicht — ein neuer und dauerhaft schöner Überzug. Mit Liebe zum Detail gefertigt, Massarbeit zu günstigem Preis. Für Kundendienst in diesem Sinne sind für Sie bei uns verfügbar:

- ein breites Sortiment an Stuhl- und Bankkissen aus Stoff, Leder und Kunstleder

- ein leistungsfähiges Team von spezialisierten Polsterfachleuten
 - Abholdienst in der ganzen Schweiz
- Nennen Sie uns Ihre Probleme. Verlangen Sie ein Angebot oder den Besuch eines unserer Spezialisten. Kostenlos für Sie und unverbindlich. Anruf genügt. Sie erreichen uns unter Tel. 056 45 12 24.

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

wohnbeford
merlo+hirt
5316 Leuggern
Telefon 056 45 12 24

Voranzeige

Wegen Abbruch der Liegenschaft gelangen das gepflegte Inventar und alle Installationen des HOTELS WYSSSES RÖSSLI in SCHWYZ vom 25. September bis 11. Oktober zur

Liquidation

Freie Besichtigung und Verkauf täglich von 10 bis 13 und von 15 bis 18 Uhr.

Zur sehr gut erhaltenen Einrichtung gehört unter vielem andern die berühmte, gemütliche RÖSSLIBAR mit 35 Sitzplätzen und einer Bartheke mit 6 Hockern, raumsparend angeordnet auf 50 m².

Ausführung handwerklich in Eiche massiv: Schiefertische, Armsessel, handgeschmiedete Decken-, Wand- und Tischlampen. Die Bar wird für den käuflichen fachgerecht ausgebaut.

Bei Pauschalübernahme sehr günstiger Preis.

Hotel Wysses Rössli, Hauptplatz, 6430 Schwyz, Tel. (043) 21 19 22.

Schatzalp: Kurort im Kurort

Vor 75 Jahren hat Dr. med. Lucius Spengler-Holsboer das Sanatorium Schatzalp ob Davos eröffnet und die Grundlage für die heute wieder neu entdeckte Schatzalp-Tradition geschaffen. Aus diesem Anlass fand ein kleines Jubiläums-Symposium, eine Anti-Tagung statt, welche einen gewissen Leerlauf der heutigen «Tagitis» oder «Kursitis» aufs Korn nahm.

Oscar L. Miller (Aarau), der Präsident der AG Hotel Schatzalp und Enkel von Dr. Lucius Spengler, ist ein Fachmann auf dem Gebiet der Energieeinsparung und Wärmerückgewinnung sowie der Papierfabrikation ohne Abwasser; die Schatzalp ist seit 1960 sein Hobby. Für Stecknadeln verschenkt man Zeit und Geld. Was man erntet ist Freude, Stolz und Begeisterung. Dazu war die Schatzalp für den Ingenieur aus dem Aargau noch der Jugendtraum, der aber 1935 als Alptraum begann, wie O. L. Miller launisch in seiner Jubiläumsadresse ausführte, weil vor 40 Jahren die Familie ihren Einfluss und ihre Beteiligung verlor. 1960 gelang der Rückkauf der Schatzalp, die beinahe einer Ruine glich. Aber noch war das Grundkapital voll erhalten und eine Sanierung hatte das Haus – im Gegensatz zu vielen anderen Grosshotels in Kurorten – dank dem Sparsinn seines langjährigen Direktors Federle nicht nötig gehabt.

Ueber die Infrastruktur zum Gewinn

Heute präsentieren sich das Berghotel Schatzalp und die benachbarten Stationsgebäude der Schatzalpbahn mit dem neuen Bergrestaurant und die Talstation der Gondelbahn zum Strelapass als geschlossene Ueberbauung. Im Sommer kommt dazu noch der vor einigen Jahren angelegte botanische Alpengarten über dem Hotel sowie eine grossartige Wanderregion; im Winter liegt die Skischule und die Bahn ins Strela-Parsenn-Gebiet vor der Türe und eine berühmte Schlittenabfahrt beginnt gleich neben der Station. Die schon 1899 eröffnete Bahn verbindet den Schatzalpbewohner in wenigen Minuten mit der Davoser «Bahnhofstrasse», der Promenade zwischen Davos-Platz und Davos-Dorf. In die Abfallverbrennung, die Wasserversorgung, die Wanderwege, den Erwerb der Gondelbahn Schatzalp-Strelapass, die Aufforstung, die Skilifte und die Erneuerung des 170-Betten-Hotels wurden über 10 Millionen Franken investiert, wovon zwei Drittel aus selbsterraiteten Mitteln. Als Beispiel für die autonome Stellung dieses «Kurorts im Kurort», der zwar die Kurorten nach unten abfließt, sei die Wasserversorgung dieses Hotels genannt, die auf 2400 m mit einer Mineralquelle am Chörbshorn beginnt. Das Trinkwasser ist aber auch Löschwasser, da die Gemeinde Davos die Schatzalp nicht mit Trinkwasser beliefert. Die Feuerlöschwagen stehen hier oben auf den Etagen bereit.

Ein Besuch des neuen Restaurants Schatzalp ist – abgesehen von seinem kulinarischen Angebot – auch ein interessantes

Objekt für den Betriebswirtschaftler, der nach Sparquellen Ausschau hält. Noch unter dem Eindruck der Ölkrisen entstand hier ein Modell für Superisolation. Bei einer Bausumme von 2,5 Millionen Franken bezifferten sich die Mehrkosten auf rund 50 000 Franken. Die Einsparung an Brennstoff beträgt aber im Jahr über 12 000 Franken! Ausserdem wird der gesamte Abluft über der Küche die Wärme entzogen und damit die Frischluft der Lüftungsanlage aufgeheizt.

Auf der Schatzalp begegnet man technischen Errungenschaften fast auf Schritt und Tritt, wenn man weiss, wo die «Eier des Ingenieurs Miller» versteckt sind, wie z. B. in den Wagen der Schatzalpbahn, die schon 1960 mit einer elektronischen Fernsteuerung versehen wurden, die auch die mechanische Schneeräumung des Bahnschusses ermöglicht. Und wo immer an Wasserleitungen im Hause gearbeitet wird, werden laufend Sprinklerdüsen installiert. Die Oelversorgung der Schatzalp ist durch eine Pipeline zur Tankanlage in Davos-Platz sichergestellt.

Erstes Schatzalp-Gespräch

Ueber «Langeweile, Ironie und Witz bei wissenschaftlichen Tagungen», «Betriebsame Faulenzen oder Die Wissenschaft vom Urlaub» sowie über «Der Schweizer und sein Föhn» sprachen als Referenten auf der Schatzalp der Holländer Professor Merloos aus Amsterdam, der Oesterreicher Prof. Dr. A. Hittmair aus Innsbruck sowie der Zürcher Lehrer Francesco Bagattini. Da kein eigentliches Tagungsziel erreicht werden musste, klang das Schatzalp-Jubiläum in grosser Minne aus. Einmal mehr hatte es sich gezeigt, dass den Phänomenen Föhn, Ferien und «Kongressitis» nur



Gondelbahn Schatzalp-Strela mit Blick nach Davos und Brämbühl-Jakobshorn.

schwer beizukommen ist. Womit eine spätere Fortführung dieser Gespräche auf der Schatzalp eigentlich gegeben wäre, wo man die unkonventionelle Geschäftsführung im Hotelbetrieb fast zu einer neuen Lehre macht, wie z. B. die differenzierte Erstklasspolitik: Erstklasshotel im Winter, Berghotel der Economy-Klasse mit der Formel Halbpension im Sommer. So wird die Schatzalp zum Studienobjekt der Berghotellerie im weiten Sinne. eas

Austria rührt die Werbetrommel

Die Fremdenverkehrswirtschaft unseres östlichen Nachbarn schlägt auf der Suche nach bestimmten Zielgruppen neue Wege ein.

Die österreichische Fremdenverkehrswerbung hat sich etwas Besonderes einfallen lassen: Zum 25-jährigen Jubiläum des Kreditkartenunternehmens «Diners Club Suisse» offeriert sie für dessen Mitglieder V.I.P.-Ferien im Salzburgermerkur. Die Aktion ist ein Beispiel guter Touristik-Werbung und könnte als solche auch schweizerischen Hotels als Modell dienen. Ein halbes Dutzend verschiedene Hotelbetriebe haben sich dieser Geburtstagsaktion angeschlossen. Den Schweizern wird die beste Route ab Zürich und Lugano vorgeschlagen, Erholung, Spass, Ruhe und Vergnügen gewünscht und erst noch

eine Reihe von Überraschungen versprochen. Mehr denn je wird die touristische Werbung nach neuen Ideen suchen und sich etwas einfallen lassen müssen. Oesterreich ist in dieser Beziehung in letzter Zeit als besonders aktiv aufgefallen und beginnt nun offenbar auch damit, ganz bestimmte Zielgruppen anzusprechen. Die Gästeübernachtungen aus der Schweiz sind bereits spürbar angestiegen, was als Fingerzeig dafür gewertet werden kann, dass sich jede Aktivität bezahlt macht. kfs



Wanderungen im Toggenburg

Nebst den individuellen Wandermöglichkeiten, welche der zwei-, vier- oder sieben-tägigen Reka-Wanderpass bis Ende Oktober für das ganze Toggenburg bietet, finden von Unterwasser und Wildhaus aus verschiedene geführte Touren und Wanderungen statt. Bekannteste Ziele sind die Churfirsten, Altmannstätt-Rotsteinspess und der Gräpelpenssee. Auf Wunsch der Teilnehmer wird auch eine Zweigtagestour im Alpstein mit Unterkunft in einer Hütte organisiert. Auch die beliebte Tour in das bekannte Steinbock-Revier am Nädler ist im Toggenburger Herbstprogramm enthalten.

St. Galler Hotelprojekt

Im Osten der Stadt entsteht zurzeit ein 15stöckiger, ovaler Turmbau. Wie bis jetzt erst gerüchelt wurde, verläuft, soll dort, neben der Radioprogrammstelle St. Gallen, auch ein Hotel mit 130 Betten, Schwimmbad, Fitness-Center und Nachtlounge eingerichtet werden.

Neue Pizol-Bahn

Bekanntlich kann der beliebte Ostschweizer Ausflugs- und Skiberg sowohl von Bad Ragaz wie von Wangs aus mit Luftseilbahnen erreicht werden. Zurzeit – Saison der prächtigen Föhn-Seen-Wanderung – steht dem Publikum allerdings nur die Ragazer Bahn zur Verfügung. Hochbetrieb herrscht aber auch auf der Wangser Seite. Dort wird nämlich eine völlig neue Seilbahn mit 110 Vierer-Gondeln, verdoppelte Kapazität, verkürzter Fahrzeit und verbessertem Komfort installiert.

Kurhaus Weissbad vor der Wiedereröffnung

Das seit einigen Monaten geplante Ausbildungszentrum der Una Voce Schweiz im ehemaligen Kurhaus Weissbad in Appenzell-Innerrhoden soll in den nächsten Wochen eröffnet werden – nach bundesdeutschen Angaben noch im September, nach den Erklärungen schweizerischer Anhänger der Bewegung Anfang Oktober. Ungewiss ist freilich noch, welcher Art

dieses Zentrum sein wird, da die Aussagen sich hier widersprechen.

Damen fahren gratis

Als eine Geste an das Jahr der Frau offerieren die Sesselbahn-Unternehmen von Wildhaus allen weiblichen Fahrgästen an den Wochenenden vom 27./28. September und 4./5. Oktober Gratisfahrten. Eingeschlossen sind die Sessellifte Wildhaus-Gamplüt, Wildhaus-Oberdorf und Oberdorf-Gamsalp. Für Picknicks mit Würstchen wurden auf Gamplüt eigens fünf Feuerstellen hergerichtet.

Umweltfreundliche Glarner

Ziel der Glarner Umweltschutzwachen vom 4. bis 26. Oktober 1975 ist es, alt und jung mit Problemen der Umwelterhaltung direkt oder in einer praktischen Form in Beziehung zu bringen. Durch einen originalen Fotowettbewerb wurden sowohl Sujets aus der intakten wie aus der beeinträchtigten Umwelt gesucht. wb



Lugano hat am zweitmeisten Hotels

Nach Genf (164) hat von den Schweizer Städten Lugano mit 143 am zweitmeisten Hotelbetriebe. Lugano schlägt damit sogar die Limmatstadt Zürich mit 141. Den kantonalen Rekord in dieser Beziehung kann übrigens auch das Tessin für sich in Anspruch nehmen. Mit 596 stehen im Südkanton die meisten Hotelbetriebe der ganzen Schweiz.

Wieder Tessin mit dem besten Ergebnis

Während die Fremdenindustrie anderer Regionen im vergangenen Juli wiederum Verluste hinnehmen musste, haben die Berner Oberland, Wallis, die Zentralschweiz und das Tessin Zunahmen gegenüber der gleichen Periode des Vorjahres zu verzeichnen. Mit 7 Prozent Mehrfrequenz hat der Kanton Tessin das beste Ergebnis aufzuweisen. In manchen Regionen wurde ein über 20prozentiger Zuwachs registriert. So im Gambarogno, Tegna/Verzasca, Valcolla und im Vallemaggia (über 28 Prozent).

Wieder Winzerfest in Lugano

Nachdem das schon traditionelle und beliebte Luganeser Winzerfest im letzten Jahr wegen Arbeiten an den durch die Stadt führenden Kanalisationen ausfallen musste, soll es diesen Herbst im üblichen Rahmen wieder durchgeführt werden. Das Fest beginnt schon am Freitagabend, 3. Oktober, mit folkloristischen Darbietungen in Loreto (Quartier Lugano), wird am darauffolgenden Samstag in gleicher Weise auch in Castagnola, Paradiso und auf der Piazza Riforma fortgeführt und schliesst am Sonntag mit dem gewohnten Umzug durch die Strassen der Stadt.

Erholungspark bei Mendrisio

Dieser Tage wurde nach zweieinhalbjähriger, hauptsächlich freiwilliger Arbeit bei Mendrisio offiziell ein grosser Park eröffnet, welcher der Erholung der Bewohner von Mendrisio und ihrer Gäste dienen soll. Ausser einem Spielplatz im Zentrum wurde der Park weitgehend natürlich belassen.

Neuer alpiner Wanderweg

Neben der bereits zu Berühmtheit gelangenen «Strada alta» in der Leventina (von Airolo bis Biasca – in den letzten Jahren bis zu 70 000 Besucher pro Jahr) gibt es im Tessin jetzt einen zweiten derartigen

Wanderstrasse?

Wanderwege gehören unabhängig zur modernen touristischen Infrastruktur. «Aktive Ferien» verlangen ein weitgespanntes und gut unterhaltenes (auch gut markiertes) Netz in verschiedenen Höhenlagen und mannigfachen technischen Anforderungen – vom Spazierweg bis zum rot-weiss-rot gekennzeichneten anspruchsvollen Bergpfad. Und für den Winter im Zeichen des «homo loipiensis» dergleichen in Weiss.

Bleiben wir aber beim Sommer. Er gibt die grösseren Probleme auf. Die Wanderorganisationen beklagen sich immer wieder, es verschwinden allzu viele Wege zugunsten von Autostrassen oder von Güterstrassen mit Hartbelag. Ersatz werde zumeist nicht geleistet. Diese Vorwürfe sind in Fremdenverkehrsregionen oder in der unmittelbaren Umgebung von Ferienstationen erstzunehmen. Sie sind zumeist berechtigt. Der Mangel ist oft nicht ein Resultat schlechten Willens, sondern der Vergesslichkeit. Die Anforderungen der motorisierten Gäste verlangen die Strassen; dass darob Wanderwege verloren gingen, blieb unbenutzt oder wurde bagatelisiert. So konnte es sich ereignen, dass – ein typisches Beispiel – im vielgelobten Avers der Fussgänger, so er das ganze Tal durchqueren will, etwa drei Viertel der langen Strecke auf der Autostrasse zurücklegen muss. Er bemerkt den Mangel wohl erst an Ort und Stelle – ein zweites Mal wird er dem Tal keinen Besuch abstatten.

Eine andere Entwicklung: In zahlreichen schweizerischen Alpenländern sind in den letzten Jahren die Saumpfade zu den nutzbaren Alpen, zu Maiesässen und anderen Hochsiedlungen ausgebaut worden zu Güterstrassen mit der Bewirtschaftung mit motorisierten Geräten und als solche zu begrüssen. Vierterorts sind dadurch aber die Wanderwege sozusagen verschwunden bzw. die Marschfreunde vergrängt worden. Auch sie werden nicht wiederkommen, sofern ihnen kein Ersatz angeboten wird, denn Wandererfülle lieben nun einmal den Asphalt nicht. Es liegt an den Plänen und an der touristischen Interessenz innerhalb der Gemeindehöhen, solche Schäden nicht einzutreten zu lassen bzw. wieder gutzumachen. Die (zumeist unbeabsichtigte) Verdrängung der Wanderwege durch die Autostrassen ist ein Hinweis dafür, wie subtil alle Fragen der touristischen Infrastruktur in einer Region, an einem Ferienort, abgeklärt werden müssen. rlm.

Höhenwanderweg: die «Strada alta Bedretto». Er führt von Airolo an den Hängen des Bedrettotals (bis zu Höhen von 1800 Metern) nach dem Nufenenpass und stellt eine weitere Attraktion für wanderlustige Touristen dar.

Gegen den Lärm

In diversen Tessiner Städten und Ortschaften wurden in den letzten Wochen durch die Polizeibehörden Kontrollen an Strassenfahrzeugen durchgeführt. Geprüft wurden Fahrtüchtigkeit und vor allem Phonstärke der Fahrzeuge. Eine grosse Anzahl der Fahrzeuge wurde schon bei den primären Strassenkontrollen beanstandet und zu weiteren Tests beordert. Mit diesen und ähnlichen Massnahmen (Aufstellung von Lärmbiosmetern) hoffen die Behörden, den überhand nehmenden Lärm (von den befragten Touristen an erster Stelle beanstandet) bekämpfen zu können. wz

Bern besser als der Durchschnitt

Generalversammlungen des Berner Verkehrsvereins pflegen nicht besonders hohe Welen zu schlagen. Auch dieses Jahr machten die Anwesenden nicht viel Aufhebens und gaben sich diskussionslos mit dem Gebotenen zufrieden.

Wohl hatten die Mitglieder keinen übertriebenen Grund zu bösseriger Kritik an der Vereinsleitung: Berns Fremdenverkehr hat sich im Jahr 1974 besser als der gesamtschweizerische Durchschnitt und jener der «Schweizer Sechs» gehalten. Wie Direktor Ernst Hegner verdeutlichte, ist für 1974 ein Logiernächterückgang von 49 Prozent auf 460 000 zu melden, was die Bundesstadt besser stellt als Lausanne, Genf, St. Gallen und Basel, hingegen schlechter als Zürich. Im Gegensatz zu 1973 machte sich der Rückgang der ausländischen Gäste (–5,9%) stärker bemerkbar als jener der Inländer, die 2,2 Prozent auf dem Gewissen haben. Der Berner Ausländeranteil stellt sich nun auf knapp 65 Prozent, 6 Prozent mehr als jener des ganzen Landes.

Führung abgegeben

Zwei Drittel aller Berner Uebernachtungen stammen aus sechs Nationen. Von diesen hatte nur gerade die Bundesrepublik einen Zuwachs (4,5%) zu zeigen; im Minus figurieren die USA mit 8, Italien mit 10,8, Frankreich mit 18,4, Grossbritannien mit 14,3 und Japan mit 22,7 Prozent. Der lange gehaltene Bettenbestandsrekord der Städte musste an Zürich abgetreten werden. Mit einem Betroffnis von 57,7% (Vorjahr: 61,4%) liegt Bern unter den 12 grössten Fremdenzentren der Schweiz nach Pontresina, Arosa, Davos, St. Moritz und Zürich an sechster Stelle. Jugendherberge und Gemeinschaftsunterkünfte verzeichneten neue Rekorde. Trotzdem ergab sich eine Prozentabnahme der Gesamtfrequenz auf 572 000, wobei der Hotelanteil um 3 Prozent auf vier Fünftel abnahm.

Neuer Deutschen-Trend?

Wie Direktor Hegner weiter zu berichten wusste, hat sich die Bundesstadt im laufenden Jahr bisher gut gehalten, und steht mit einem Rückgang von 4,8% im ersten Semester wohl schlechter da als Luzern

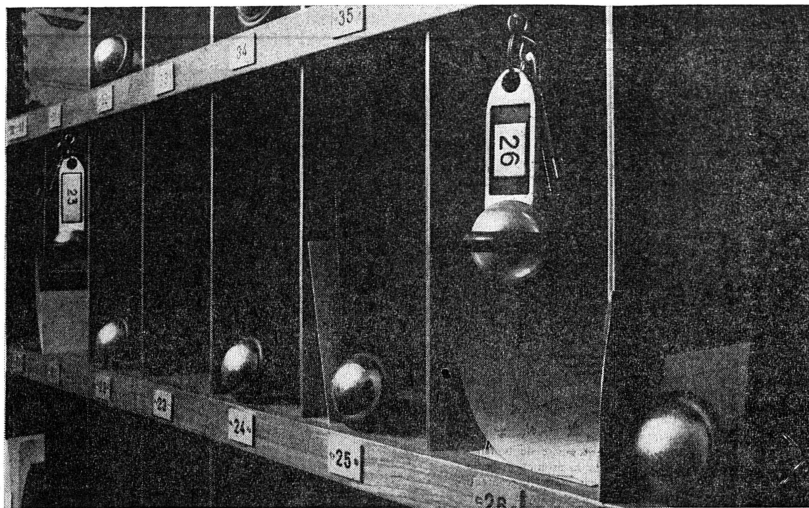
(–8,3%), Lugano (+8%), besser aber als Genf (–5,8%), Zürich (–5,9%), Lausanne (–8,7%) und Basel (–10,4%). Beunruhigt ist jedoch der Rückgang der Deutschen um 11, ermügend die Zunahme der Briten um 40 Prozent, was der «haus-eigenen» Dan-Air-Verbindung mit London zu danken ist.

Mehr verkaufen

Der Erfahrung folgend, will Bern vor allem in währungsstabilen Ländern werben und möchte, soweit es die schrumpfenden Mitgliederbeiträge erlauben, die Gewichte noch stärker von der Imagewerbung auf Verkaufsförderung legen, vor allem auf Kongress- und Incentivakquisition. Wie gut die regionale Zusammenarbeit funktioniert, zeigen die zusammen mit dem Verkehrsverein Berner Oberland durchgeführten Werbereisen sowie die gemeinsam erkämpfte Informationsstelle an der Autobahn N6 bei Münsingen, welche im kommenden Dezember in Aktion treten wird.

Zu wenig Hotels und Mitglieder

Nach wie vor pendelt ist die Frage des Berner Kongresszentrums – wenn immer möglich kombiniert mit Hotelkapazität –, steht doch der Verlust zweier Erstklasshotels zu erwarten. Die Kongressaussichten werden als gut bezeichnet, wenn auch die Konkurrenz härter geworden ist. Weitere Erläuterungen Hegners betrafen die (bedrohliche) Lage des Berner Flugplatzes, die Busverbindung mit Kloten, die nun doch nicht teuer werden soll, sowie die Vereinsfinanzen, die eine vermehrte Beitragsfreudigkeit bitter nötig haben – bereits musste die Schalterpräsenz reduziert werden. Das Budget 1975 sieht einen Fehlbetrag von 18 600 Franken vor, bei einem Einnahmehorizont von 1,17 Millionen. Zu erwähnen ist noch der Jahresbericht, des VVB, der wohl billiger, aber lesbarer geworden ist. GFK



Ein Hotelumbau sollte nicht nur den Gästen weiteren Komfort bringen, sondern dem Hotelier keinen Ausfall

Das oberste Ziel eines jeden Hoteliers ist es, seine Gäste zufrieden zu stellen. Da sich jedoch deren Bedürfnisse im Laufe der Zeit wandeln, muss sich auch sein Hotel «verwandeln». Hotelumbauten sind daher nicht nur notwendig, sie liegen auch im Zuge der Zeit.

Nun, wird sich mancher Hotelier sagen, das Umbauen wäre ja gut und recht, wenn es nicht mit einem Erwerbsausfall verbunden wäre, der beim Umbauen eigentlich automatisch hingenommen werden muss. Wer mit Ortobau umbaut, hat diese Probleme auf ein tragbares Minimum reduziert.

Unsere Arbeit beginnt aber nicht erst beim

Bauen oder Umbauen, sondern viel früher, nämlich beim exakten Planen. Als Generalunternehmer nutzen wir alle technischen und organisatorischen Möglichkeiten, um die Umbauprobleme so wirtschaftlich wie möglich zu lösen. Deshalb nennen wir uns nicht nur Generalunternehmer, sondern auch Generalplaner. Und wer gut plant, spart sein gutes Geld. Was auch Sie sich überdenken sollten.

Als Hotelier wissen Sie, dass bekanntlich viele Köche den Brei verderben. Daher sollte man eine so wichtige Aufgabe wie Umbauen einem Generalunternehmen in die sichere Hand geben. Am besten uns.

ORTOBAU

Ortobau AG, Dörflistrasse 112 8050 Zürich, Telefon 01 48 44 23 Generalplaner und Generalunternehmer

...eine Versuchung

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

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

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



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. Corvasse, 3961 Vercorin
tel. (027) 55 03 86.



56. Comptoir Suisse Lausanne

NATIONALE MESSE
13.-28. September 1975

Die wichtigste schweizerische Herbstmesse.

Ehrgäste:
CHINA - KENIA -
EL SALVADOR
DIE URSCHWEIZ

SBB: Fahrvergünstigungen

P 22-1940



Kochmützen

Art. 6004-1, Papier, weiss, nassfest imprägniert, luftdurchlässig, Krepplattboden, Kopfweite veränderbar. Stückpreis:

Stück	25	100	500	1000	5000
Fr.	-.50	-.45	-.42	-.39	-.37

Bestellen Sie bitte heute noch!

Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Phister AG Luzern

Buffet-anlagen

plant und baut funktionssicher und attraktiv

MOBEL
GESCHWEND
3812 Stettfurt
Telefon 033/37 43 43

Ausführung von

Maler- und Tapeziererarbeiten

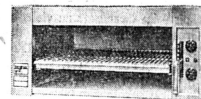
Preisgünstige und zuverlässige Bedienung durch

A. Bürkle, Malergeschäft,
Lavaterstrasse 59, 8007 Zürich
Tel. (01) 25 68 31, Anruf nach 18 Uhr
Raum Zürich oder Zentralschweiz bevorzugt.

5581

NUR

im
Salamander kann man
fachgerecht
Gratinieren
Glasieren
Toastieren



Vorwärmen/Warmhalten
Würste grillieren ohne Rauch...

bealex Salamander

sind überlegen in Qualität und Leistung.

bealex sala

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

Fortschritt durch Datenverarbeitung auch für die Hotellerie

Das ist nur einer der zahlreichen
Rapporte, die Ihnen das neue Hotel-
system NCR 299 täglich liefert:

TAGES-RAPPORT		NCR 299	
HOTEL ADLER, INTERLAKEN		PROGRAMM CODE 6 CODE 2	
Code	Text	Frage-Totale	Interpretier-Moment
1	Arrangement Zimmerprivat	4.275,00	11.700,00
2	Arrangement Halbpension	5.825,00	25.610,00
3	Arrangement Spezial	0,00	0,00
4	Logement	9.000,00	39.600,00
5	Salon	250,00	1.250,00
6	Cuisine Pension	650,00	3.250,00
7	Prize	250,00	1.250,00
8	Linge	250,00	1.250,00
9	Telephon	250,00	1.250,00
10	Niemen	620,00	3.100,00
11	Bar	300,00	1.500,00
12	Café	3.360,00	10.360,00
13	Cuisine Restaurant	2.175,00	21.750,00
14	Bar	750,00	3.750,00
15	Bar	345,00	1.725,00
16	Bar	825,00	4.125,00
17	Vin	1.775,00	8.875,00
18	Mineral	180,00	900,00
19	Nier	720,00	3.600,00
20	Bar	180,00	900,00
21	Bar	22.600,00	99.875,00
22	Bar	180,00	900,00
23	Bar	350,00	1.750,00
24	Bar	2.180,00	10.900,00
25	Bar	1.850,00	9.250,00
26	Bar	4.810,00	24.050,00
27	Bar	0,00	0,00
28	Bar	800,00	4.000,00
29	Bar	55,00	275,00
30	Bar	8.800,00	44.000,00
31	Bar	800,00	4.000,00
32	Bar	12.200,00	61.000,00
33	Bar	3.000,00	15.000,00
34	Bar	2.000,00	10.000,00
35	Bar	1.400,00	7.000,00
36	Bar	4.500,00	22.500,00
37	Bar	180,00	900,00
38	Bar	180,00	900,00
39	Bar	22.600,00	99.875,00
40	Bar	180,00	900,00
41	Bar	10.700,00	53.500,00
42	Bar	150,00	750,00
43	Bar	150,00	750,00
44	Bar	2.100,00	10.500,00
45	Bar	150,00	750,00
46	Bar	100,00	500,00
47	Bar	100,00	500,00
48	Bar	100,00	500,00
49	Bar	100,00	500,00
50	Bar	100,00	500,00
51	Bar	100,00	500,00
52	Bar	100,00	500,00
53	Bar	100,00	500,00
54	Bar	100,00	500,00
55	Bar	100,00	500,00
56	Bar	100,00	500,00
57	Bar	100,00	500,00
58	Bar	100,00	500,00
59	Bar	100,00	500,00
60	Bar	100,00	500,00

Sichern auch Sie sich täglich vollständige Führungs- und Entscheidungsunterlagen durch Einsatz des Hotelsystems NCR 299. Wir senden Ihnen gerne die vollständige Dokumentation. Oder noch besser: Verlangen Sie eine unverbindliche Vorführung.

NCR (SCHWEIZ) HOTEL-SYSTEME ZÜRICH/WALLISELEN
POSTFACH 579
NCR 8301 GLATTZENTRUM
TELEFON 01/830 50 50

Comptoir: Halle 36 - Stand 3613

Comptoir Suisse 1975: la crise stimule la demande

Ouverture samedi de la Foire de Lausanne, 56ème édition, en présence de la foule des visiteurs, en plus des journalistes de tout le pays et de la presse accréditée en Suisse venus à l'occasion de «leur» journée.



Le Kenya est un des hôtes d'honneur de Comptoir suisse. De charmantes hôteses apportent le message de l'Afrique au Comptoir suisse.

Pour la presse, d'ailleurs, une cérémonie d'ouverture a lieu chaque année du fait de cette inauguration, avec les discours traditionnels des confrères placés à la tête des associations suisses et étrangères, de la presse professionnelle et des représentants du Comptoir.

Un trait d'union entre le producteur et la clientèle

M. Marc-Antoine Muret, directeur général, salua les représentants de la presse en termes fort chaleureux. La conjonction, évidemment, ne pouvait être passée sous silence: les foires, cependant, sont assez peu sensibles à ses variations. «Tout comme à Bâle le printemps dernier», déclara M. Muret, nous verrons affluer les visiteurs: fait curieux, mais au fond compréhensible. Quand une crise s'amorce, quand la nécessité de trouver de nouveaux débouchés se fait sentir, les demandes de stands se font plus nombreuses. Le Comptoir Suisse en apporte la démonstration cette année: faute de place, nous avons été contraints de refuser 53 inscriptions, encore que le nombre de nos exposants ait progressé de 2504 à 2535. Mais

des mutations, dues aux conjonctures nées de cette conjonction, combattent efficacement un certain immobilisme et vaudront à la Foire de Lausanne, en dernière analyse, d'attirer à elle de nouvelles catégories de visiteurs. La récession économique ne peut que nous inciter à renforcer notre effort d'être un trait d'union efficace entre le producteur et la clientèle en ajoutant à notre mission d'information et de stimulant du marché une démonstration sécurisante de confiance.

Pour une meilleure connaissance de la Suisse

M. Jean-Pascal Delamuraz, syndic de Lausanne, à qui il appartenait de donner la voix de l'autorité propriétaire, puisque le Comptoir Suisse est locataire de la Commune de Lausanne, le fit à sa façon coutumière, en saluant la présence de nos hôtes étrangers - la Chine, le Kenya et El Salvador - et de nos hôtes suisses représentatifs de ce que le pays a de plus authentique: Uri, Schwyz, Nidwald et Obwald.

«Elle est trop facile, affirma M. Delamuraz, la formule selon laquelle les Suisses

s'entendent bien parce qu'ils ne se comprennent pas. J'appelle de mes vœux, pour l'unité du pays, la connaissance mutuelle de Confédérés, l'intensification des échanges intercantonaux - aux niveaux des gouvernements, des chanceries, des citoyens - la pratique, par chaque Suisse, d'au moins deux de nos langues nationales.»

On entendit encore MM. Cyrill Tchimirin, président de l'Association de la presse suisse, Raymond Martel, délégué de l'Association de la presse étrangère en Suisse, et Hans Wittwer, président de l'Union suisse de la presse technique et professionnelle, évoquer les difficultés de la profession de journaliste dans les circonstances d'aujourd'hui et dans le contexte économique que nous connaissons.

Un intérêt professionnel direct

La Société suisse des maîtres bouchers, l'Ecole professionnelle suisse de boucherie et la Société pour la promotion de la viande et de la charcuterie présentent, dans le cadre du Comptoir, une exposition destinée à informer les visiteurs sur la production du bétail de boucherie et la transformation des produits carnés. Une partie importante du pavillon est consacrée à l'information des consommateurs, notamment pour l'utilisation des morceaux de viande à bas prix qui, bien accommodés, peuvent entrer quotidiennement dans la composition d'une nourriture saine, naturelle et peu coûteuse. Cette remarquable exposition présente un intérêt professionnel direct pour tous les restaurateurs et hôteliers de notre pays.

FIPREGA: La Suisse à l'honneur

(ATS) Le congrès annuel de la Fédération internationale de la presse gastronomique et touristique (FIPREGA) s'est tenu du 7 au 14 septembre dans la cité bavaroise de Ruhlolding. Au cours de son assemblée générale, à laquelle participaient 225 délégués venus de 7 pays, M. Luigi Bosia, de Lugano, a été élu vice-président de la Fédération.

Un lauréat romand

Le premier prix en faveur d'une œuvre de la littérature gastronomique a été attribué à M. Jacques Montandon, de Lausanne, pour son livre «Le Jura à table». Nos compliments! La FIPREGA, fondée à Neuchâtel en 1962, entend améliorer la connaissance de la gastronomie de par le monde et renforcer les liens entre «initiés». Elle compte quelque 500 membres, répartis dans 20 sections nationales.

702 francs consacrés aux voyages par tête d'habitant

(ATS) Les Suisses ont dépensé l'an passé une somme globale de 4,5 milliards de francs pour faire des voyages de 4 jours au minimum dont un tiers en Suisse et deux tiers à l'étranger. Cette dépense est de 1 milliard supérieure à celle qu'ils avaient consacrée en 1972 à leurs voyages (+31 %), rapporte l'Institut du tourisme de l'Ecole des hautes études de St-Gall. En moyenne, chaque voyageur a donc dépensé une somme de 1025 francs, ou 702 francs par tête d'habitant.

L'enquête - la troisième du genre réalisée par cet institut - consistait en un sondage auprès de 6500 personnes de 435 communes des 25 cantons suisses. Les deux tiers de la population suisse effectuent au minimum, chaque année, un voyage de 5 jours ou davantage. La réaction des Suisses à la crise de l'énergie et à l'insécurité économique se traduit - sur le plan touristique - par une certaine retenue face aux voyages de courte durée (2 ou 3 jours), mais personne ne renonce aux séjours à l'extérieur, à l'époque des grandes vacances.

Tourisme très... britannique (d'avant la crise)

La Suisse en Rolls

(ONST) A l'instigation de l'agence londonienne de l'Office national suisse du tourisme, trente membres du «Rolls Royce enthusiasts' Club» de Grande-Bretagne parcourront la Suisse du 20 au 26 septembre au volant de dix voitures de la célèbre marque, la plus ancienne datant de 1929. Leur itinéraire les emmènera à Châteaudo-Oer et Crans-Montana, où sera établi leur quartier général. Après plusieurs excursions à St-Maurice, à Zermatt et au Loetschental, nos visiteurs britanniques rentreront par Brigue, le Grimsel, Lucerne et finalement Egerkingen, au pied du Jura soleurois. Lors de leur passage à Lucerne, ils auront l'occasion d'admirer au Musée des transports l'exposition réunissant 22 Rolls qui font, elles aussi, l'honneur à la production automobile du «bon vieux temps». L'arrière grand-mère de cette vénérable famille est un modèle de 1905!

Bâle et Balair

1925 - 1975: 50 ans d'aviation civile

(ATS) Il y a 50 ans, le 2 septembre 1925, était créée à Bâle la «Société bâloise de navigation aérienne», société qui fut rebaptisée un an plus tard «Balair, transports aériens bâlois SA». Cet anniversaire a été fêté à l'aéroport de Bâle-Mulhouse.

Le premier aéroport bâlois a été construit dans les années 1920, non loin de Birsfelden, au lieu-dit «Sternenfeld». Mais, au cours des années 1930 déjà, on se rendit compte que cette place d'aviation deviendrait rapidement trop exigüe en raison du développement de l'agglomération bâloise. Différents projets furent alors étudiés pour construire un nouvel aéroport, toujours sur territoire helvétique.

Ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale qu'un accord put être conclu avec la France pour la construction d'un aéroport à Mulhouse. Une piste métallique fut construite en 1946 avec l'aide d'unités de l'armée américaine. Cette piste, qui avait une longueur de 1600 mètres, se révéla vite insuffisante; deux autres pistes, l'une de 1600 mètres, l'autre de 2370 mètres, sont venues s'ajouter à celle déjà existante.

3 fois «Balair»

Le nom de «Balair» est connu depuis 50 ans. Toutefois, l'actuelle «Balair» n'a juridiquement rien à faire avec celle qui fut créée en 1925. En effet, la compagnie «Balair» de cette époque fusionna en 1931 avec la compagnie zurichoise «Ad Astra», l'actuelle «Swissair». Ce n'est qu'en 1948 qu'une nouvelle compagnie «Balair» fut créée sous forme de société coopérative.

«Treize Etoiles» à 25 ans

En cette année 1975, l'Hôtel-Revue est heureuse de pouvoir souhaiter un joyeux anniversaire à son excellent confrère «Treize Etoiles» qui fête son premier quart de siècle. Cette revue valaisanne a été fondée par Me Edmond Gay en 1950, paraissant deux ans sous forme de journal pour adopter ensuite celle du magazine que l'on connaît encore aujourd'hui. MM. Bojen Olssonner et Felix Carruzzo en assumèrent successivement la rédaction jusqu'en 1974, celle-ci étant aujourd'hui confiée à M. Armand Bochatay. Dans son numéro d'août, «Treize Etoiles» retrace ce qui fut sa vie en cette seconde partie du XXe siècle, par des pages respectueuses, illustrées par MM. Oswald Ruppen et René Rittler, et d'une parfaite tenue. L'une des caractéristiques principales et constantes de cette revue au service de la vie et du peuple valaisans. Et dont l'intérêt touristique est également très apprécié. «Treize Etoiles» est éditée chaque mois par M. Georges Pillet à Martigny.

Automne 75: 50 000 km de chemins pédestres

(ONST) La marche à pied est l'une des activités de vacances les plus populaires. Et la Suisse, avec ses 50 000 km de chemins pédestres, offre à cet égard des possibilités multiples.

Un nombre croissant de stations organisent en automne des semaines forfaitaires avec hébergement, nourriture et des randonnées quotidiennes accompagnées de 3 à 6 heures: dans les Grisons, à Arosa, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, Davos, Disentis, Klosters, Laax, Maloja, Samedan, San Bernardino, Savognin et Zuoz; en Suisse orientale, à Amden, Appenzell, Nesslau et Wildhaus; en la Suisse centrale, à Brunnen, Engelberg et Unterberg; dans l'Oberland bernois, à Beatenberg, Brienz, Grindelwald, Hasliberg et le Haut-Simmmental, autant de stations peintes aux magnifiques couleurs de l'automne. Il est toujours possible encore de traverser le Jura en roulotte tricolore. En Valais, plusieurs possibilités également: de Bettwylalp, Riederalp, Mürel et Breiten, on atteint le massif de l'Aletsch. De Fiesch et Saas Fee, on se balade également en haute montagne. Des Mayens-de-Riddes, un mulet permet de traverser plusieurs vallées à moindre effort. Le Tessin, enfin, propose des séjours à Mendrisio et Cardada, au-dessus de Locarno.

Un livre anglais sur le Tessin

Aubrey Feist, auteur de *The Italian Lakes* (Batsford, £ 3.95) s'est donné pour tâche de décrire les lacs dits italiens, mais il ne cache pas sa prédilection pour celui de Lugano, qu'il a exploré à pied avec sa femme après avoir gravi le St-Gothard en poussant une voiture d'enfant où il transportait ses bagages. Ecrit dans un style agréable et très lisible, bien illustré, son livre tentera certainement beaucoup d'Anglais à visiter le Tessin, qu'il dépeint sous les plus riantes couleurs.

L'indice en août: + 0,3 % seulement!

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation, calculé par l'OFIAMT, qui reproduit l'évolution des prix des principaux biens de consommation et services entrant dans les budgets familiaux des ouvriers et des employés, s'est inscrit à 163,9 points à fin août 1975. Il a donc augmenté de 0,3 % depuis fin juillet 1975 et de 6,7 % dans l'intervalle d'une année. La hausse de 0,3 %, par rapport au mois précédent, représente pour le mois d'août l'augmentation la plus faible depuis trois ans, alors que celle d'août 1974, avec 1 %, avait été la plus forte depuis 1966. De même, le taux annuel de renchérissement a diminué à nouveau: à fin août de cette année, il se situait à 6,7 %, ce qui non seulement est sensiblement inférieur au taux d'août 1974 (10,5 %), mais encore n'atteint pas 7 % pour la première fois depuis décembre 1972.

L'augmentation de l'indice du chauffage et de l'éclairage a provoqué la hausse de l'indice général pour le mois dernier. En revanche, l'indice de l'alimentation est resté presque stable, tandis que celui des boissons et tabacs a même baissé et cela pour la première fois depuis 1966; cela est dû avant tout à la baisse des prix du vin.



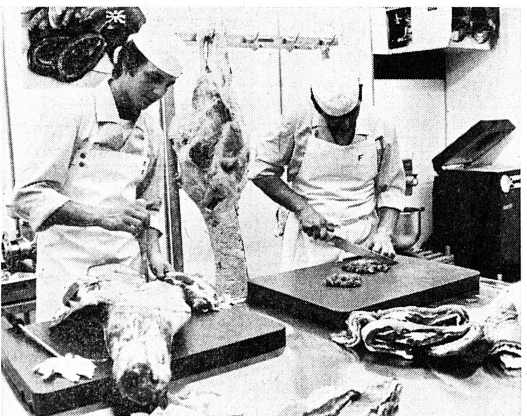
Bonnes tables retrouvées

Notre confrère d'outre-Jura L'HOTEL-RIE a récemment publié le point de vue de M. Hubert Delétrée, délégué général du Syndicat national français des agences et bureaux de voyages, à propos du rôle de la cuisine régionale dans le tourisme moderne. En voici un extrait:

La gamme des plats régionaux et la diversité des produits de notre sol permettent de répondre à ce besoin de variété dans la composition des menus, tout en donnant aux repas un attrait appréciable pour ne pas sombrer dans la monotonie des menus standards dont le touriste a vite fait de se lasser.

La grande ennemie de cette forme de la gastronomie touristique est, certes, la vitesse et l'usage limité du temps au cours des déplacements. Voilà pourquoi les itinéraires dits de «école buissonnière», loin des autoroutes et sillonnant la campagne, retrouvent un nouvel essor. Voilà pourquoi ils sont suivis par les circuits en autocars, ceux-ci étant souvent le prolongement d'un tourisme ferroviaire en plein développement. L'Hôtel de la Gare, avec son restaurant classé, redevient d'actualité. Que de bons exemples peuvent être cités à l'appui de cette constatation! Que d'auberges de routes doivent l'affluence de clientèle, non seulement au site campagnard choisi, mais aussi à la réputation de leur table! Plus le tourisme se généralise, plus les frontières deviennent perméables, plus nous aurons besoin de nombreux établissements, animés par de vrais cuisiniers, soucieux de maintenir cette tradition bien française de la bonne cuisine.

Si nous devons nous réjouir d'exporter à l'étranger le tour de main de nos jeunes cuisiniers, du moins devons-nous tout faire pour en conserver le nombre suffisant nécessaire à l'exploitation de nos maisons. Puisque le gouvernement français recherche le moyen de redorer le blason de certains métiers manuels, souhaitons que ne soit pas oublié, dans les métiers d'arts manuels, celui de cuisinier. Il se confond le plus souvent avec celui de patron dans les petites et moyennes entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. Il doit se valoriser aussi dans les établissements de plus grande dimension.



Désireux de promouvoir leur métier et pour le faire mieux connaître des consommateurs, les bouchers de Suisse romande présentent une boucherie modèle au Comptoir suisse. Les visiteurs peuvent, avec commentaire d'un maître-boucher, assister au découpage de la viande, à la fabrication de saucisses, etc.

Comptoir de Fribourg: des villes et des femmes!

Le prochain Comptoir de Fribourg, du 3 au 12 octobre, accueillera divers invités et hôtes d'honneur. Parmi eux, en bonne place, la Ville de Berne et le district fribourgeois du Lac, avec Morat. Or, il se trouve que ces deux villes, tout comme Fribourg, ont été fondées par des Zähringens.

Aujourd'hui, les villes des Zähringens ont connu des développements divers, mais chacune a su garder - du mieux qu'elle a pu - ce qui rappelle son origine. Et Berne, pour ne citer qu'elle, montrera au Comptoir de Fribourg qu'elle est une véritable fille des Zähringens.

Morat, cité touristique

Quant à Morat, c'est le chef-lieu d'un district fribourgeois qui connaît un essor remarquable qui n'a d'égal que la diversité de ses ressources et de ses possibilités. Il y a d'abord les habitants, plusieurs petits peuples bien différents les uns des autres par leur langue, leur confession, leurs traditions, mais qui s'entendent à merveille. Il y a, ensuite, l'économie, elle aussi fort diversifiée: une agriculture solide - cultures maraîchères, vignes -, un artisanat de qualité, une industrie bien développée. Le Commerce y est florissant et il y a belle lurette que le tourisme a porté loin à la ronde le nom de Morat.

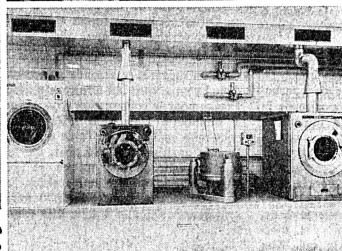
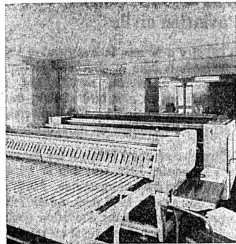
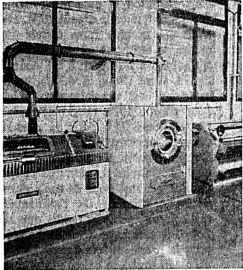
1975: année internationale de la Femme. Le Comptoir de Fribourg se devait donc de réserver à la Fribourgeoise une place de choix! Travailleuse, spirituelle, jolie, douée d'un humour particulier, la Fribourgeoise sera donc présente au prochain Comptoir de Fribourg. Le 3 octobre, aux côtés du président du Conseil d'Etat qui coupe le ruban traditionnel, une femme participera de manière tangible à ce geste symbolique de l'inauguration du Comptoir!

La présence féminine se manifestera, tout au long du Comptoir, par un immense panneau, où l'on pourra découvrir qui sont et ce que font les femmes de ce canton. Les responsables du Comptoir ont également invité une cinquantaine de femmes fribourgeoises à participer au traditionnel banquet de la journée d'ouverture, qui sera suivi d'un forum sur le thème: «Femme fribourgeoise, ton présent, ton avenir.»

SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES

PLANTEURS REUNIS

Lausanne (021) 20 69 31



La flamme au service des collectivités

Pour la buanderie: équipements
gaz pratiques et économiques

En haut: La buanderie centrale de Leysin traite 10 tonnes de linge par semaine. La sècheuse-repasseuse complétée d'une plieuse débite plus de 400 draps à l'heure. A gauche: Les boucheries Vecchio à Genève ont équipé leur buanderie de machines à gaz de grande puissance. Le linge passe de la laveuse-essoreuse directement à la sècheuse-repasseuse. Au centre, le séchoir pour le linge de forme.

En bas: La buanderie du Foyer des handicapés «Plein Soleil», 87 lits, à Vennes sur Lausanne, comprend des machines à laver, à sécher et à calandrier à gaz.

Pour tout renseignement ou conseil, adressez-vous à votre distributeur de gaz.



L'énergie propre et appréciée

Villars-sur-Ollon Vente aux enchères d'un hôtel-restaurant

Le jeudi, 9 octobre 1975, à 14 h. 30, à Ollon, Hôtel de Ville

M. Paul JAYET, agent d'affaires breveté, à Lausanne, agissant en qualité de liquidateur dans le concordat par abandon d'actifs de la société anonyme Contax en liquidation concordataire, dont le siège est à Villars-sur-Ollon, procédera à la vente aux enchères publiques en bloc des immeubles suivants appartenant à la société prénommée, soit

Commune d'Ollon

Aux Layeux

Parcelles
5043 Restaurant, dancing, taverne, WC, économet, cave, dépôt, congélateur, cave à légumes, machinerie, réfectoire, restaurant, self-service, grill, dancing, WC, vestiaire, pâtisserie, chambre-froide, cuisine, lavage-vaisselle, dépôt bois-sons, hall, terrasse, WC, boutique, salle de jeux, buanderie et dépôt de linge, cinq offices et réduits, locaux de l'hôtel comprenant trois offices, un salon-local de réfection, bureau, balcon et dix studios avec cuisinette et bains-WC, ainsi que trente-quatre studios avec bains-WC.

Vente uniquement en bloc avec mise à prix de fr. 2 500 000

Les conditions de vente, l'état des charges, la désignation cadastrale et les plans de situation seront à disposition des intéressés au bureau du liquidateur Paul Jayet, agent d'affaires breveté, Saint-Pierre 2 (4ème étage), à Lausanne, ou auprès des notaires Louis Bianchi, à Aigle, et Etienne Favre, à Ollon, dès le 25 septembre 1975. Pour les enchères, les amateurs devront se munir d'une pièce d'état civil (acte de naissance, livret de famille) et les sociétés d'un extrait récent du Registre du Commerce. Les amateurs sont en outre rendus attentifs aux dispositions de l'arrêté fédéral sur l'acquisition d'immeubles par des personnes domiciliées à l'étranger (Loi Furgler). Visite des immeubles, vendredi 19 septembre 1975, de 14 à 18 heures, jeudi 25 septembre 1975, de 14 à 18 heures, ou prendre rendez-vous par téléphone aux numéros (025) 2 21 26 (Me Bianchi), (025) 7 31 50 (Me Favre) et (021) 22 00 34 (Paul Jayet).

P 22-2511



Inserieren
heisst informieren!

Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in
Hotellerie und Gastgewerbe mit einer
gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen
Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt
das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung
im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre
Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen
und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

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 Berne

Zeit für die IGEHO 75

Bald ist es wieder so weit: Die neue IGEHO steht vor der Tür. Sie findet vom 13. bis 19. November 1975 in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel statt. Die Zahl der Aussteller ist weiter angewachsen: Über 530 Firmen aus neun Ländern belegen mehr als 50 000 Quadratmeter Hallenfläche. Zahlreiche Sonderschauen ergänzen die Fachmesse, die sich heute zu den bedeutendsten ihrer Art zählen darf:

Essen in der Arbeitswelt

Kritisch setzt sich diese Multivisionsschau des Internationalen Design Zentrums, Berlin, mit den verschiedenen Aspekten der Verpflegung in unserer Arbeitswelt auseinander.

Die Frau: willkommenen Gast

In dieser Sonderschau des Schweizer Wirtverbandes wird darauf hingewiesen, wie sehr sich die Gastrolle der Frau gegenüber früheren Zeiten gewandelt hat. Jede Besucherin wird mit einer Anstecknadel beglückwünscht: eine gemüthliche Kaffeebar ist ausschließlich für Damen reserviert («For ladies only»).

Schulverpflegung

Diese vom SV-Service, Schweizer Verband Volksdienst, der Schweizerischen Stiftung für Gemeindestuben und der DSR-Organisation et exploitation de restaurants de collectivité betreute Dokumentation beleuchtet die Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung von der Primarschule bis zur Hochschule und wirft ein Licht auf die je nach Altersstufe unterschiedlichen Anforderungen an die Ernährung.

Klug ist, wer Kartoffeln isst

Wie vielseitig die Kartoffel als Nahrungsmittel ist, beweist diese vom Schweizer Hotelier-Verein veranstaltete Schau mit einem grossen Degustationsstand, an dem für Besucherinnen und Besucher eine grosse Zahl origineller und teilweise ausgefallener Kartoffelgerichte bereitgehalten wird.

Familienfreundliches Schweizer Hotel

Diese vom Schweizer Hotelier-Verein unter Mitarbeit von Jugendpsychologen und Pädagogen zusammengestellte Dokumentation zeigt neue Möglichkeiten einer familienfreundlichen Hotelplanung auf und gibt auf die Bedürfnisse der kleinen und grossen Gäste ein.

Ablingsarbeiten

In einer Sonderschau der Allgemeinen Gewerbeschule Basel sind täglich neue Arbeiten der Kochlehrlinge dieser Schule ausgestellt, zum Beispiel - nach Semester-Lernplan - das Herrichten von schönen und zeitgemässen Tellergerichten. Zudem werden als Ergänzung Schauplatten von

Meistern der Kochkunst zu bewundern sein.

Küchenkräutergarten

Im Zeichen der neuzeitlichen Ernährungsweise gewinnen manche Würzkräuter heute wieder mehr und mehr an Bedeutung. In einer eigens für diese Schau erstellten Gartenanlage sind zahlreiche Küchenkräuter zu sehen und zu riechen, auch solche, die schon fast in Vergessenheit geraten sind. Diese Sonderschau wird von Dr. G. Boros, Adliswil, betreut.

Speisekarten - die Etikette des Hauses

Eine umfassende, von C. Spörri, Dübendorf, zusammengetragene Sammlung von Menü- und Speisekarten wartet an dieser Schau auf den Besucher. Sie reicht von seltenen und wertvollen Exemplaren aus vergangenen Zeiten bis hin zu wegweisenden Präsentationen des Gastgewerbes in unserer Zeit.

Normierung und Rationalisierung

Diese von der Schweizerischen Vereinigung der Grossküchenhersteller getragene Beratungsstelle erläutert mittels einer schematischen Darstellung der «Gastro-Norm», wie diese in allen Bereichen der Grossküche optimal für die Rationalisierung eingesetzt werden kann. Eine Diaschau bringt Beispiele aus der Praxis.

Kantonaltage

An vier von sieben Tagen werden als Neuheit sogenannte Kantonaltage durchgeführt. Sie haben den Sinn, schweizerischen Fachleuten den Kontakt mit ihren Kollegen aus der gleichen Region zu erleichtern und alte Bekannte zusammenzuführen. Zusammengefasst werden die Regionen Westschweiz/Tessin, Ostschweiz, Innerschweiz und Nordwestschweiz.

Klar gegliedert

Wie bisher sind die Sachgebiete und Angebote klar und übersichtlich gegliedert. Elf Sektoren umfassen die Sparten Nahrungsmittel und Getränke, Grossküchen-Einrichtungen, Speiseverteilung und Speiseraum, Hotelraum und Gäste- sowie Personalzimmer, Technische Installationen, Reinigung und Unterhalt, Wäscherei und Lingerie, Betriebsorganisation und Administration, Unterhaltungselektronik, Planung und Architektur sowie Bekleidung. Reservieren Sie sich schon heute Zeit für die IGEHO 75!

Jacques Borel übernimmt Sofitel

Die Hotel- und Restaurantskette Jacques Borel steht im Begriff, die Aktienmehrheit der französischen Luxushotel-Gruppe Sofitel SA zu erwerben. Die Jacques Borel International SA offeriert zu diesem Zweck den Sofitel-Aktionären eine Borel-Aktie gegen 10 Sofitel-Papiere.

Gleichzeitig läuft ein Angebot der Jacques Borel International SA (JBI) für die Minderheitsaktionäre ihrer 59prozentigen Tochtergesellschaft Cie des Hôtels Jacques Borel SA (CHJB). Durch diese Doppeltransaktion soll ein Maximum von 214 000 neuen JBI-Aktien geschaffen werden. Das Kapital der Jacques Borel International SA wird demzufolge auf einen Höchstbetrag von 144,7 Mio Francs gebracht, gegenüber dem derzeitigen Stand von 123,3 Mio Francs, sofern das Angebot vollumfänglich angenommen wird. Die zwei neuen 100prozentigen Tochtergesellschaften Sofitel und Cie des Hôtels Jacques Borel SA werden sich unter dem Firmennamen Sofitel zusammenschliessen und auch unter diesem Namen tätig sein. Die neu geschaffenen Aktien sollen erst

ab 1. Juli 1976 gültig sein, um keine Konfusion an der Börse hervorzurufen. Die neue gemeinsame Hotelgesellschaft Cie des Hôtels Jacques Borel SA/Sofitel wird über 25 Hotels mit insgesamt 3710 Zimmern verfügen. Diese Hotelgruppe soll bis Ende 1976 auf 45 Hotels mit 7000 Zimmern gebracht werden. Damit werden auch 1000 neue Arbeitsplätze geschaffen. Grossaktionäre bei der Sofitel sind die Banque de Paris et des Pays-Bas mit 25%, die Union des Assurances de Paris und die Assurances Générales de Paris mit je 10% sowie der Crédit Lyonnais mit 8%.

Liquide Balair baut die Flotte aus

Die Balair AG hat ein sehr erfreuliches erstes Halbjahr hinter sich. Wohl gelang es nur, den Umsatz lediglich um 8,3% zu erhöhen, wesentlicher jedoch ist, dass der Betriebsgewinn um nicht weniger als 46,4% auf 7,27 (4,96) Mio Fr. verbessert werden konnte: Die Balair steuert damit ohne Zweifel auf ihr bestes Geschäftsergebnis seit ihrer Gründung zu, werden doch auch die Aussichten für das zweite Halbjahr, insbesondere im Kurzstreckenverkehr, als gut bezeichnet.

Weichen gestellt

Nachdem die Balair seit 1972 mit einer unveränderten Flotte von zwei DC-8 und einer DC-9 fliegt und sich in dieser Zeit trotz der hohen Investitionen gut konsolidiert hat, hat jetzt der Verwaltungsrat die Weichen für die nächste Etappe gestellt. Vorerst wird auf den 1. April 1976 von der Swissair deren DC-8 HB-IDH käuflich erworben, wodurch die Kapazität um 201 Sitzplätze erweitert wird. Ebenfalls im nächsten Jahr soll die bisherige DC-9-33 CF, die noch keine 10 000 Flugstunden aufweist, verkauft und durch eine fabrikneue DC-9-33 LR ersetzt werden. Dieser Typ ist mit einem Zusatzwerkzeug ausgerüstet und erlaubt dann verlängerter Reichweite Nonstop-Flüge nach Destinationen wie Tel Aviv oder Kanarische Inseln.

Für beide Flugzeuge sind Investitionen von rund 45 Mio Fr. notwendig. Eine Kapitalerhöhung ist indessen nicht vorgesehen, da die Balair rund 70% der Investi-

Wochen-Digest hotel revue

Exportrückgang

Im August 1975 waren die schweizerischen Importe dem Wert nach um 27,3 Prozent, die Exporte um 10,5 Prozent geringer als vor Jahresfrist. Die Importpreise sind gleichzeitig um 7,8 Prozent, jene der Exportgüter um 0,6 Prozent zurückgegangen. Der Passivsaldo der Handelsbilanz hat sich in den ersten acht Monaten gegenüber dem Vorjahr um 72,8 Prozent vermindert. Der hohe Kurs des Schweizer Francs dürfte somit von längerer Dauer sein.

Teuerung 6,7 Prozent

Der Preisanstieg, gemessen am Index der Konsumentenpreise, lässt weiter nach. Ende August betrug die Jahresrate der Teuerung noch 6,7 Prozent, gegenüber 7,4 Prozent im Juli. Die Schweiz hat damit nach der Bundesrepublik Deutschland mit 5,9 Prozent die zweitniedrigste Teuerungsrate im OECD-Raum. Zu bedenken gibt Anlass, dass der Index der Grosshandelspreise wieder leicht steigende Tendenz aufweist. Es ist somit nicht mit stärkeren Importverbilligungen zu rechnen.

Ueber 10 000 Ganzarbeitslose

Die BIGA-Statistik weist auf Ende August 10 114 bei den Arbeitsstätten gemeldete Ganzarbeitslose aus, rund 1600 mehr als im Vormonat. Dazu kommen noch ungefähr 130 000 Kurzarbeiter. Die stärksten Zunahmen der Ganzarbeitslosen waren in der Uhrenbranche (plus 383), in der Metallbearbeitung (plus 351) und in den Bürobereichen (plus 312) zu verzeichnen. Aber auch die Zahl der offenen Stellen hat gegenüber dem Juli zugenommen. Auffällig ist der Zuwachs von 273 offenen Stellen im Baugewerbe; die Zahl der offenen Stellen im Gastgewerbe hat sich gleichzeitig um 6 vermindert. Die Beschäftigung in Baugewerbe, Textil-, Bekleidungs- und grafischer Industrie ist erstaunlich konstant, dagegen zeichnet sich ein Beschäftigungseinbruch in der chemischen Industrie ab.

Weiterer Verkehrsrückgang der SBB

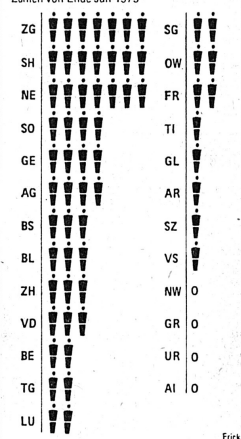
Die Einnahmen aus dem Reiseverkehr der SBB waren im zweiten Quartal 1975 rund 4 Prozent geringer als vor Jahresfrist. Diesmal wird der Rückgang nicht auf den Abonten, sondern auf den Einzelreiserverkehr zurückgeführt, insbesondere auf die abnehmende Zahl von Reisen ins Ausland. (Kein Wunder bei den unrealistischen Wechselkursen, welche die SBB zurzeit anwendet!) Der Verkehr vom Ausland in die Schweiz sowie der Transitverkehr haben sich dagegen verhältnismässig gut behauptet. Der grenzüberschreitende Güterverkehr ist gleichzeitig beim Import um 27 Prozent, beim Export um 14 Prozent zurückgegangen. Trotz Sparmassnahmen dürfte das SBB-Defizit dieses Jahr 500 Millionen Franken übersteigen.

Neue Dollar-Hausse?

Weiter sinkende Zinssätze in Europa und die Erwartung steigender Passivzinsen in den USA haben Erwartungen aufkommen lassen, dass sich der Dollar gegenüber den europäischen Währungen in nächster Zeit weiter befähigen werde. Falls dies eintreffe, wäre allerdings kaum mit einer Aenderung der Kursverhältnisse zwischen dem Schweizer Franken und den übrigen westeuropäischen Währungen zu rechnen. Es ist insbesondere anzunehmen, dass die Deutsche Mark nach der nochmaligen Diskontsenkung durch die Deutsche Bundesbank weiterhin schwach notieren wird.

Arbeitslose nach Kantonen

Wieviele Ganzarbeitslose auf 1'000 Beschäftigte kommen
Zahlen von Ende Juli 1975



Industrie hat auch Nachteile

Noch lässt sich die Arbeitslosigkeit in Promille ausdrücken: Im Juli waren in der Schweiz knapp drei von tausend Erwerbstätigen ohne Arbeit. Doch einige Kantone kommen recht nahe zur 1%-Grenze: Zug, Schaffhausen und Neuchâtel stehen mit 7 Promille an der Spitze aller Kantone. Die Zahlen wurden auf Grund der monatlichen BIGA-Statistik errechnet und sind deshalb als Mindestwerte zu betrachten.

Eine regionale Häufung von Arbeitslosen ist, ausser im Juragebiet (Uhren), nicht anzutreffen. Gebiete mit einseitiger Branchenstruktur bestehen zwar noch, etwa in Basel, Neuchâtel, Unterwalden, Wallis, Appenzel, aber weniger stark als früher. Dennoch fällt auf, dass die Industriekantone mehrheitlich in den oberen Rängen liegen. Dazu kommt die Kurzarbeit, die sich ebenfalls auf die Industriekantone konzentrieren dürfte.

Dagegen sind die vier Kantone mit einer Null aller Bergkantone (wobei nur Uri und Appenzel wirklich keine Arbeitslosen haben; Nidwalden und Graubünden liegen aber unter einem halben Promille). Die relativ gute Haltung des Fremdenverkehrs trägt dazu bei, dass die Alpengebiete bis jetzt noch gut davonkamen und nun auch einmal einen Vorteil davon haben, weniger industrialisiert zu sein.

Alles für den Jagderfolg

Auch der modernste Gast wird Herbst für Herbst von der uralten Jagdromantik erfasst. Und wenn er selber vom Jagen auch nur wenig versteht, so weiss er doch ein pikantes Jagdgericht um so mehr zu schätzen. Im Zeitalter des optischen Verkaufens gilt es einige Spielregeln zu beachten. Denn neben der kulinarischen Qualität trägt zweifellos auch die Ambiance zum guten Erfolg der gastronomischen Saison bei. So können zum Beispiel ein oder zwei Jagdgerichte auf der Karte nicht unter «Ferner liefen» lanciert werden. Um den Gast zu überzeugen, um ihm eine echte Jagdatmosphäre zu bieten, bedarf es auch einer attraktiven «Carte de chasses». Die Dekoration, die Namensgebung der Wildgerichte sind weitere Details, welche über Erfolg oder Misserfolg entscheiden.

Aus dieser Erkenntnis heraus und im Wissen, dass Wild sich zunehmender Beliebtheit erfreut, hat denn die Haco AG Gümli ein interessantes Wildaktionsprogramm zusammengestellt und beweist damit einmal mehr ihre partnerschaftliche Verbundenheit zum Gastgewerbe.

Für sämtliche Grossverbraucher hält sie neben dem reichhaltigen Convenience-Produktsortiment eine neue Serie verlockender Wildrezepte bereit. Und als weitere Serviceleistung gleich auch noch eine überaus attraktive, mehrfarbige Wildkarte im Format A 4.

Aber auch die Knorr-Nährmittel AG trägt das ihre zu einer erfolgreichen Wildsaison bei: Mit den Produkten Basismischung für Pfeffer sauce und Frischeier-Spätzli, mit einem Aktionsangebot sowie gratis abgebenem Werbematerial.

Ein ganz besonderes Halali bläst die Firma Haecy AG, Reinach. Sie bringt neue die echten Eierspätzle aus dem Schwäbischen auf den Schweizermarkt. «Landgraf» heissen die flachen oder runden Produkte aus dem Hause Herrmann in Kirchheim, die her gemacht werden, aber eben wie erstklassige Spätzle schmecken. Diese Neuheit ist eine willkommene Bereicherung der Wildsaison und erst noch convenient, die Spätzle brauchen bloss 12 bis 15 Minuten gekocht zu werden.

Verkehrsvereine berichten

Tax Free Shop ex Bern

Seit dem 1. August gibt es auf dem Berner Flugplatz Belpmoos einen Tax Free Shop. Der insbesondere auf die Fluggäste der Dan-Air-Verbindung Bern-London zugeschnittene Service bietet sieben Zigarettenmarken, 13 Sorten Feuerwasser und Parfums dreier Provenienzen. Die Ware wird den Käufern beim Besteigen des Flugzeuges übergeben.

Teurer Gast in Saas-Fee

Der 77jährige M. Simon von Lausanne verbringt seit 20 Jahren jeden Sommer mehr als einen Monat mit seiner Frau Fern in der Hotel Walliserhof in Saas-Fee. Der rüstige Herr bestieg erst kürzlich in Begleitung eines Bergführers den 4206 m hohen Alphubel. Für seine langjährige Treue zum Kurort Saas-Fee überreichte ihm Kurdirektor Amadé Perrig eine Ehrenurkunde und ein Buch über Saas-Fee.

Aus dem Liechtensteiner Unterland

Am Eschnergberg im Rheintal haben die Gemeinden des Liechtensteiner Unterlandes einen historischen Höhenweg erstellt. Sämtliche Verbindungen sind mit dem gleichen Signet versehen, dem Wappen der einstigen Herrschaft Schellenberg. Verschiedene Erläuterungen unterwegs vermitteln einen Überblick über historische Details, über geografische, naturkundliche und geologische Details dieses an Gesteinen, Gewässern, Tieren und Pflanzen reichen Wandergebietes.

2 ARAs für die Riederalp

In den Maisnäschen unterhalb der Riederalp auf einer Höhe von 1700 m ü. M. schreiten die Arbeiten an den zwei biologischen Kläranlagen rasch voran. Durch die topographischen Verhältnisse waren die beteiligten Gemeinden Goppisberg, Greich und Ried bei Mörel gezwungen, zwei Anlagen zu errichten, eine für den westlichen und mittleren Teil und die andere für den östlichen Teil der Riederalp. Beide werden ab Beginn der Wintersaison in Betrieb genommen. Die Riederalp ist damit der erste grössere Kurort des Oberwallis, dessen Abwässer gereinigt werden.

Leserbriefe

«Rimbochiamo le maniche» (Hotel-Revue Nr. 35)

Im genannten Artikel wurde über den Lärm geschrieben und wie sich gewisse Instanzen bemühen, diesen zu bekämpfen. Frage: wo wird geklopft an den Schreibpulten in Bellinzona oder in den Gemeinden? Gestatten Sie, folgende Tatsachen der Öffentlichkeit bekanntzugeben.

In Murato liegt in einem sehr grossen Areal ein grösseres Hotel. Bis 1971 war das Haus nur auf einer Seite dem Strassenlärm ausgesetzt, was nicht störend wirkte, da nach dieser Seite sehr wenige Zimmer liegen. Im Jahre 1972 kam dem Polizeikommandanten der Blitzgedanke, die bestehende zweispurige Fahrbahn in eine einspurige abzuändern. Gedacht, getan. Dadurch wurde ein Teil des Lärmes auf die unter dem Hotel gelegene Kantonsstrasse abgeleitet. Lärm oben und unten.

Auf der dritten Seite des Hauses befindet sich ebenfalls eine Einbahnstrasse, welche für den Schwerverkehr, Motorräder und Motorvelos gesperrt ist. Wie das Verbot eingehalten wird, darum kümmert sich kein Mensch. Motorradrennen werden toleriert! Zusätzlich besteht auf der beschriebenen Strasse Parkierungsmöglichkeit, obschon in kurzer Entfernung ein Parkplatz liegt, welcher meistens nicht ausgelastet ist. Ab den frühen Morgenstunden beginnt unterhalb der Gästezimmer das Wegfahren der parkierten Wagen. Da die Tessiner von Geburt an sehr motorenfreudig sind, kann man sich das Starten gut vorstellen.

Zusätzlich zum Lärm von drei Strassen kommt noch jener des Güterbahnhofes der SBB. Zu früher Morgenstunde beginnt das nervenzerrissende «Gequietsch» des Rangierens. Bei Reklamation in Luzern wird man in aller Form der Höflichkeit an den Vorstand des Bahnhofs Locarno verwiesen. Dieser wiederum erklärt, nicht kompetent zu sein. So lange die Gemeinde Murato den gegenwärtigen Standort, das heisst «Lärmort» nicht kündigt, müssen sie man sich damit abfinden. Für das alles bezahlt der Gast.

Für die SBB, die Gemeinde, den Kanton oder gar die liebe Eidgenossenschaft spielt es keine Rolle, wenn die Existenz eines Betriebes zu leiden hat. Lärm hin, Lärm her, sauberes Wasser ja oder nein, etwas Stinkluft mehr oder weniger. Die Hauptsache ist die Statistik, stimmt oder wird zum Stimmen gebracht.

Es ist zu hoffen, die Ente Tescine per il turismo und ihr Direktor, Herr Marco Solari werde von diesem Schreiben Kenntnis nehmen.

Parole tante, fatti pochi (Viele Worte, wenige Taten).

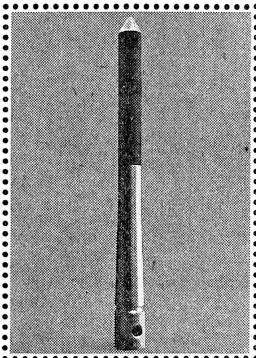
J. M., Locarno

EIN NAME
DER NACH WEIN
DUFTET

Edén Rose,
ein Hellroter,
passend bei jeder
Gelegenheit. Frisch und frank
ist er, ein wahrer Schalk.
Alphonse Orsat S.A.,
Martigny - 026/224 01

HABIMAT-Zauberformel Nr. 1:

Personaleinsparung plus Mehrumsatz minus Arbeitsaufwand ist Rationalisierung im Gastgewerbe!



Jetzt kommt HABIMAT 2000 R. Die Rationalisierungs-idee für das moderne Gastgewerbe, die so verblüffend ist und trotzdem keine Zauberei. Sondern ganz einfach: elektronische Kellner-Selbstbedienung für heiße und kalte Getränke! Mit Zentralelektronik und Anschlussmöglichkeiten für jede Anker- und Sweda-Registrierkasse. Und mit praktischen Code-stiften. Für jeden Kellner einen.

Der HABIMAT-Codestift ist «das Herz» des ganzen Systems. Und das sind seine 3 exklusiven Vorteile:

Mit dem HABIMAT-Codestift geht alles schneller!

Bei der gewünschten Produkteinheit einführen. Sofort wieder herausziehen. Und schon ist der HABIMAT-Codestift für eine neue Bestellung frei!

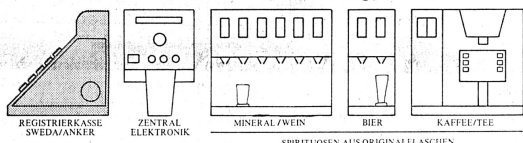
Mit dem HABIMAT-Codestift ist alles einfacher!

Die Bestellung, der Bezug, die Fakturierung – alles wird mit einem Griff erledigt. Nämlich mit dem völlig unkomplizierten Einführen des HABIMAT-Codestiftes!

Mit dem HABIMAT-Codestift ist man sicherer!

Jeder Kellner hat seinen persönlichen HABIMAT-Codestift, der sich niemals irrt. Automatisch werden alle Bezüge auf dem persönlichen Spartenzähler registriert. Freibezüge sind nicht möglich.

HABIMAT ist Rationalisierung, keine Hexerei!



INFORMATIONSCOUPON

Rationalisierungsprobleme hat jeder. Nur eine Lösung nicht. Deshalb bitte ich Sie

☐ um den Anruf eines HABIMAT-Beraters, damit wir einen Termin für ein unverbindliches Informationsgespräch abmachen können

☐ vorerst um weitere Informationen

Name _____

Adresse _____

Ausschneiden und einsenden an:
HABIMAT AG, 8001 Zürich, Spiegelgasse 27,
Telefon 01 47 86 77/32 61 28



CARPETRON –
EIN RIESE
UNTER ZWERGEN

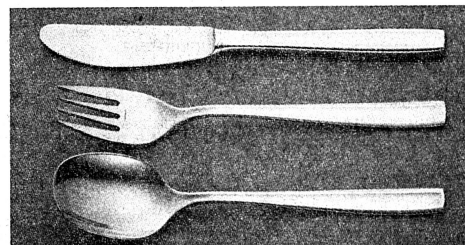
Diese robuste Maschine wurde speziell zum Trocken-Schaum-Shampooieren konstruiert. Dank müheloser Handhabung sind grösste Teppichflächen im Handumdrehen wieder sauber. Sogar eine unerfahrene Person kann schon beim ersten Einsatz der Carpetron wie ein Professioneller damit umgehen. Dabei besteht absolut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

Jetzt durch:



Wibis AG Reinigungsmaschinen, -Geräte und -Produkte
8910 Althofen a. A., Telefon 01 45 63 36-11, 63 51 34

Bestecke für das Gastgewerbe Tiefste Preise trotz Spitzenqualität



Über 40 kurzfristig lieferbare Besteckmodelle in 90 g Hartversilberung und 18/8 Chromnickelstahl.

Iten ag Luzern

Neustadtstrasse 3, 6002 Luzern
Telefon (041) 22 41 46

BON für Besteck-Dokumentation

Name: _____

Adresse: _____

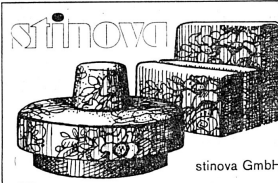
PLZ/Ort: _____

Damit ein gutes Geschäft nicht an einer schlechten Verpackung scheitert: Verpackungsbänder von Permapack. Selbstklebend. Und in vielen Ausführungen. Verlangen Sie Unterlagen.

Ihr Klebensgefährte

Permapack AG
9400 Rorschach

Telefon 071 416012



Sitzkomfort

für Hotelhallen, Entrées und Gasträume. Sonderanfertigungen nach Architektenentwurf sind unsere Stärke. Pläne einsenden und Angebot anfordern.

stinova GmbH D 7590 Achern Postfach 1227

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler. Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

hotel
revue

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

Werden
Sie
Abonnent

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

hotel
revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____



HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Le tourisme cynégétique

... ou les vacances de touristes sachant chasser

par Hubert Baledent, diplômé de l'Institut international de Giron, docteur du Centre d'études du tourisme de l'Université d'Aix-en-Provence

De nombreux passionnés de chasse seraient bien étonnés d'apprendre que, tout en s'adonnant à leur sport favori, ils sont plus ou moins conduits à faire du tourisme cynégétique. C'est pourtant par cet épithète savante que l'on désigne généralement tous les phénomènes qui se rapportent à la chasse. Sur la base de questionnaires envoyés à plus de 6000 chasseurs français, Monsieur Baledent s'est efforcé de dégager les principales caractéristiques de ce tourisme éminemment complexe où il est difficile de généraliser, la chasse étant le plus souvent comprise comme une activité individuelle. Il parvient cependant à analyser, en détail le temps consacré à la chasse, les différents modes d'hébergement que choisit le chasseur, ses motivations, autant de facteurs déterminants de cette nouvelle forme de tourisme dont les perspectives économiques ne sauraient être niées et qui ne manquera pas d'intéresser également les milieux touristiques de notre pays. (Rédaction)



Chasse d'un jour. (ASL)

(ONI) Bien des responsables et professionnels du tourisme ont entendu parler de ce qu'il est convenu d'appeler depuis quelques années «le tourisme cynégétique». Certains voient dans son développement la possibilité d'une animation nouvelle en milieu rural, d'autres une source de revenus non négligeable tant pour les agriculteurs que pour les hôteliers-restaurateurs.

Qu'est-ce que le tourisme cynégétique?

Ce n'est pas une «lallasse» que de rappeler qu'il s'agit du déplacement provoqué par la chasse ou à l'occasion de la chasse. Or cette définition, volontairement simplifiée, recouvre en fait des comportements très différents, voire opposés. Prenons deux exemples concrets pour illustrer ce propos:

Le premier cas est celui d'un petit cultivateur auvergnat habitant Pierrefort dans le Cantal qui chasse depuis l'âge de 16 ans. Ne disposant que de très peu de loisirs, il chasse souvent deux ou trois fois par semaine, mais peu longtemps (quelques heures seulement). Son territoire se confond avec celui de la commune; il fait certainement moins de 100 km par an pour chasser, la meilleure preuve étant qu'il se rend à la chasse à pied. Ce paysan auvergnat n'a que peu d'amis, seul son chien l'accompagne à la chasse qu'il pratique toujours seul.

Le second exemple est celui d'un pharmacien de Beauvais près de Paris. Il ne chasse que depuis peu de temps et surtout en automne, mais assez peu (deux ou trois fois par mois). Lorsqu'il va à la chasse, il profite généralement d'un assez long moment de liberté, afin de pouvoir s'évader des soucis quotidiens. Le plus souvent invité par des laboratoires pharmaceutiques, c'est surtout en Sologne qu'il chasse et, comme il dispose d'une voiture rapide, il parcourt sûrement plus de 2000 km par an pour chasser. Accaparé par ses obligations professionnelles, il voit peu sa famille et tient par conséquent à passer le week-end en sa compagnie. Aussi emmène-t-il toujours à la chasse sa femme et ses enfants qui couchent à l'hôtel avec lui! Dans l'un et l'autre de ces deux exemples, c'est la chasse qui provoque le déplacement. Mais quelle différence entre le comportement du cultivateur auvergnat et celui du pharmacien de la région parisienne! Rien de comparable en effet...

Chasse à courre. (ASL)



Un certain folklore. (ASL)

seulement ont opté pour une absence de plus d'une semaine, ce qui se comprend facilement car en général les chasseurs ne peuvent pas s'offrir le luxe de partir aussi longtemps.

Les résultats ainsi dégagés doivent attirer l'attention au point de vue touristique car ils montrent que les chasseurs, dans une certaine proportion, quittent habituellement leur domicile plus d'une journée.

Les modes d'hébergement traditionnel que choisit le chasseur

L'hôtel: le terme d'hôtel est trop connu pour qu'il soit nécessaire de le définir: précisons que nous l'entendons ici dans son acception la plus large: c'est un établissement commercial assurant gîte et couvert. A la question «quand vous partez plus d'une journée, où couchez-vous?», près d'un quart des chasseurs français interrogés répondent qu'ils couchent à l'hôtel. C'est donc une proportion relativement importante de chasseurs qui utilisent le mode le plus classique d'hébergement.

L'auberge rurale: par auberge rurale, on entend généralement les hôtels de «préfecture» modestes, situés en milieu rural. Ces établissements hôteliers sont de petite importance, la nombre des chambres est inférieur à dix. Ce type d'hébergement est beaucoup moins utilisé par les chasseurs, puisque 5,6% seulement des personnes interrogées répondent y descendre régulièrement. On peut regretter cette situation car l'auberge rurale est le type même de l'établissement adapté à la chasse et au tourisme auquel elle donne lieu. Un confort sommaire qui suffit aux chasseurs, une nourriture copieuse, saine et malgré tout bon marché, la réception chaude et amicale du «patron», des notes qui ne sont pas trop élevées, tous ces différents éléments constituent des atouts majeurs pour les auberges rurales qui gagneraient de façon certaine à un développement du tourisme cynégétique.

Les hébergements complémentaires jouent cependant un rôle important

Les résidences secondaires: il paraît très intéressant de connaître l'utilisation cynégétique de ces résidences secondaires, 14,2% des chasseurs français qui quittent plus d'une journée leur domicile pour aller chasser déclarent coucher en général dans une résidence secondaire. Ces résultats ne doivent pas surprendre quand on



Trop jeune encore pour mériter les foudres du chasseur! (RBD)

sait que la chasse constitue pour certains passionnés l'incitation essentielle à l'achat d'une résidence secondaire située dans telle région cynégétique plus réputée que telle autre. Un bon nombre de maisons forestières ou maisons de garde auraient été abandonnées et seraient en ruines depuis longtemps si elles n'avaient pas eu de vocation cynégétique.

Chez les parents ou amis: on regroupe généralement sous cette rubrique les statistiques touristiques les moins commodes à établir. Plus de la moitié des chasseurs français qui quittent leur domicile plus d'une journée vont chez des parents ou amis pour coucher. Ceux-ci pratiquent en quelque sorte un «tourisme imparfait» ou encore un «tourisme incomplet», car les équipements touristiques et spécialement les équipements d'hébergement ne sont pas utilisés. Il est certain que le tourisme chez l'habitant ne présente pas les mêmes caractéristiques que le tourisme dit «classique». Il manque à cette forme de tourisme l'aspect économique qui est essentiel. S'il est faux de penser que ce tourisme n'implique aucun frais, on doit reconnaître que les dépenses sont réduites et se confondent en bonne partie avec celles de

la famille ou des amis qui sont les hôtes. Mais, malgré toutes les restrictions que l'on peut faire concernant ce mode d'hébergement, il faut cependant en reconnaître l'importance, au moins quantitative, du point de vue cynégétique.

Ne pas confondre touriste-chasseur et chasseur-touriste

le touriste-chasseur: il s'agirait de celui dont le loisir essentiel n'est pas constitué par la chasse mais qui, à l'occasion de vacances, balnéaires par exemple, aimerait prendre quelques moments de détente à la chasse. Cette forme de tourisme cynégétique devrait être pratiquée dans des zones de forte densité touristique, telles que la Côte d'Azur par exemple.

d'autre part le chasseur-touriste: il s'agirait de celui dont le motif de déplacement est, à titre principal et non plus à titre secondaire, la chasse. Ce chasseur-touriste quitte son domicile accompagné ou non de sa famille ou d'amis pour aller chasser. Les autres activités de loisir apparaissent alors comme secondaires. Cette forme de tourisme cynégétique devrait être pratiquée dans les régions où le terrain convient spécialement à l'exercice de la chasse.

En conclusion le tourisme cynégétique, c'est-à-dire le tourisme induit et motivé par la chasse, apparaît donc bien comme une forme spécifique du tourisme, au même titre que le tourisme nautique; il s'agit d'une réalité, bien qu'il soit encore totalement inorganisé. Certes, il s'agit d'un phénomène complexe: à quelle époque de l'année et selon quel rythme chasse-t-on le plus? Quelle distance parcourt chaque année les chasseurs pour exercer leur sport favori et comment? Sont-ils accompagnés lorsqu'ils se rendent à la chasse et par combien de personnes?

Quoi qu'il en soit, il ne faut pas confondre ce mouvement spontané avec certaines formes plus modernes de chasse organisées dénommées «chasses touristiques». Ce sont ces différentes questions et bien d'autres encore que nous avons envisagées dans la thèse que nous avons récemment présentée et soutenue. (1).

Hubert Baledent

(1) Thèse de sciences économiques «La chasse et le tourisme en France: situation et perspectives». Mise en vente et disponible au centre d'étude du tourisme, Faculté de droit et des sciences économiques, 3, avenue Robert Schuman - 13100 Aix-en-Provence.



Un nouveau pas vers la concentration dans l'industrie hôtelière française

Jacques Borel absorbe Sofitel

On savait que Sofitel, la filiale hôtelière d'un groupe de banques et de sociétés d'assurances, était tombée, depuis un an, dans les chiffres rouges, étant donné que le traditionnel bénéfice de ses établissements de province s'est effacé par les pertes d'exploitation de ses deux grands hôtels «4 étoiles» ouverts à Paris depuis 1969: le Sofitel-Bourbon et le Sofitel-Sèvres. C'est finalement le «roi du dynamisme hôtelier» en France, Jacques Borel, qui s'est décidé à venir en aide à Sofitel par simple absorption.

Néanmoins, Sofitel continuera de garder son image de marque. Nous précisons ci-après les grandes lignes de cette spectaculaire transaction.

Offre d'échanges d'actions (OPE)

En augmentant à la fois son capital de 123,29 millions de FF à 144,70 millions et en cédant une partie des actions de sa filiale, la Compagnie hôtelière J. B., contre ses propres titres, la holding du groupe Jacques Borel International (J.B.Int.) lance une «offre d'échanges d'actions» (OPE) tant pour les titres de Sofitel, cotés en bourse, que pour les obligations convertibles que Sofitel a dû émettre afin de financer son établissement de Sèvres-Paris.

L'échange des actions Sofitel contre celles de Jacques Borel International se fera sur la base de 1 à 10, de sorte que la valeur de cession passe virtuellement de 34 FF (cours actuel de Sofitel pour un titre de 50 FF nom.) à 55 FF, cours assez avanta-

geux pour garantir la réussite de l'OPE qui expirera le 24 octobre prochain.

La deuxième chaîne européenne?

La nouvelle chaîne, élargie par des participations de Borel en Italie, en Grande-Bretagne et en Belgique, comprendra finalement 25 hôtels (10 Borel et 15 Sofitel). Elle espère devenir, d'ici deux ans, la deuxième chaîne européenne (après la «For» britannique), avec 45 établissements «3, 4 étoiles et luxe». Nous reviendrons ultérieurement sur cette tendance systématique à la concentration hôtelière européenne.

Il est d'ailleurs significatif, pour la manière de «voir grands», chère à Jacques Borel, qu'il tiendra une conférence de presse à Genève le 2 octobre prochain, afin d'expliquer les raisons pour lesquelles les actions de Jacques Borel International, d'ores et déjà cotées à Paris, à Londres et à Bruxelles, seront introduites aussi à la Bourse de Zurich. Walter Bing

Hongkong, l'une des villes les plus attractives du monde

Grand tourisme dans le petit monde de Suzie Wong

La vue aérienne, à l'approche de l'aéroport Kai Tak, révèle au visiteur arrivant pour la première fois à Hongkong, que la Colonie ne comprend pas seulement l'île Victoria, la péninsule de Kowloon et les Nouveaux Territoires s'étendant jusqu'à la frontière de la Chine; il y a toute une constellation de 235 îles. A première vue, cette ville de 4,5 millions d'habitants ne donne pas l'impression d'être une ville asiatique. Cependant, son caractère occidental n'est que superficiel: en fait, 98 % de la population est chinoise.

Le charme de Hongkong est fait de contrastes entre les traditions millénaires et le dynamisme moderne, l'agitation de la cité et la tranquillité de ses baies, l'architecture futuriste de ses tours d'acier et de verre et l'art traditionnel de ses temples. Cette ville fascinante est facile à découvrir et les moyens de transports sont efficaces et peu coûteux, qu'il s'agisse du bac qui relie Hongkong au continent ou des petits bateaux-navette, des trams à deux étages, des bus, des minibus et des taxis. Des trains, d'autre part, relient toutes les heures Kowloon aux Nouveaux Territoires, jusqu'au marché de Shatin et Lo Wu, à la frontière chinoise. Deux excellents trains desservent quotidiennement Canton et Shanghai.

Visites recommandées

Les touristes commencent généralement leur visite par une ascension en funiculaire au Victoria Peak, d'où on a une vue panoramique de la ville, du port et des îles. A une demi-heure de la ville, au sud, des baies tranquilles font penser à la côte méditerranéenne; les plages de sable fin invitent à la baignade pendant la saison d'été. Une route sinueuse conduit à Aberdeen, où les familles de pêcheurs vivent sur leur jonque. C'est là que se trouvent les plus fameux restaurants flottants. Une randonnée entre les Nouveaux Territoires permet de voir un élevage de canards, de poissons ou de serpents, de visiter un temple de Bouddha à Shatin, la tombe de Han à Li Cheng Uk ou un monastère chrétien à Tao Fung Shan, où se confectionnent de magnifiques poteries. Les touristes ne résistent pas à l'envie de jeter un coup d'œil de l'autre côté de la frontière de la Chine, à Lo Wu.

Les plaisirs de la nuit...

Il n'y a pas de ville plus animée la nuit que Hongkong. Avec ses milliers de lumières et ses enseignes de néon, elle fait pâlir même Broadway! La plus grande animation nocturne se déroule à Nathan Road, Kowloon. Les magasins et les boutiques sont ouverts tard dans la nuit. Une visite à l'opéra chinois est une expérience intéressante. Des représentations d'opéra chinois sont organisées dans les grands hôtels, mais leur confort et leurs facilités touristiques sont au détriment de l'atmosphère originale. Ceux qui désirent voir un authentique opéra chinois se ren-

Hôte d'honneur de l'actuel Comptoir Suisse

La Chine, pays touristique

(ONI) Le Bureau du tourisme du Ministère chinois de l'information a prédit qu'un total de 900 000 touristes internationaux visiteront la République de Chine cette année. Ce nombre représentera une augmentation de 10 % par rapport à 1974. Les Japonais sont les premiers clients de la Chine; ils sont suivis par les Américains et les Européens. La reprise des liaisons aériennes entre Taipei et Tokyo, après un arrêt de 16 mois, et l'ouverture de l'exposition 75 sur l'océan dans le Ryukyus ont sans doute apporté un regain de visiteurs à Taïwan.

dront à Kai Tak ou à Lai Chi Kok, parcs d'attraction au nord de Kowloon.

... et ceux de la table

Hongkong est un paradis pour les gourmets et particulièrement pour les amateurs de cuisine chinoise. En plus des restaurants offrant des spécialités du monde entier, on trouve toute la gamme de la gastronomie chinoise. Les plus connus sont les plats cantonnais avec leurs sauces onctueuses; ils se composent généralement de riz, avec du poulet, du porc ou du poisson. La cuisine pékinoise est plus digeste et plus légère; elle comprend davantage de mets rôtis. Les rouleaux de printemps sont une spécialité très connue. La cuisine de Shanghai est plus épicée que celles du nord ou du sud. Une coutume très populaire à Hongkong est le «yam chas», le «dîné accompagné de petites délicatesses appelées «dim sum».

Le premier centre d'achats du monde

A Hongkong, les achats sont une vraie partie de plaisir. Tous les produits du monde sont offerts à Hongkong à des milliers d'exemplaires, à des qualités et des prix les plus divers. On peut acheter de tout, des couverts scandinaves, de l'artisanat africain, des textiles américains, des montres suisses, des appareils électroniques japonais et des antiquités chinoises, bien sûr!

Les articles les plus populaires sont toujours les caméras, les montres, les bijoux et les vêtements. Les tailleurs chinois sont légendaires; un vêtement confectionné en 24 heures fait partie de cette légende. Mais pour une bonne qualité, mieux vaut compter davantage de temps et prévoir un ou deux essayages...

Les boutiques les plus élégantes sont à Connaught Road, Des Vieux Road et Queen's Road. Derrière Queen's Road Central et Wellington, le décor change. Les rues étroites, grimpant à l'assaut des collines, abritent une foule exotique de petits commerçants. Les boutiques du district de Wanchai, le petit monde de Suzie Wong, sont presque toutes chinoises. La plupart des marchands de Kowloon étalent leurs produits au sud de Tsimshatsui, de long de Nathan Road. Près du Star Ferry, se trouve l'Ocean Terminal, centre d'achats où l'on trouve pratiquement n'importe quel objet. Une nouveauté à Hongkong: les magasins de la Chine continentale situés de chaque côté du port. Les marchés nocturnes à Kowloon ou à Hongkong, sur le quai du ferry de Macao, sont animés de 21 heures à 4 heures du matin. Les prix sont tellement irrésistibles qu'ils incitent à des achats les plus étonnants.

Un mot encore sur les prix. En principe, il est possible de marchander à Hongkong, mais rarement en dessous de 10 % du prix demandé. De nombreuses boutiques affichent des prix fixes. La qualité vaut un bon prix, comme partout ailleurs, même si c'est meilleur marché à Hongkong. Il est recommandé de s'approvisionner dans de bons magasins, portant l'insigne Hongkong Tourist Association, plutôt que de prendre des risques en faisant une «affaire» dans la rue et de le regretter plus tard...



Le cinéma dans le train

La Société nationale des chemins de fer français a mis cet été en circulation un nouveau train de nuit Paris-Nice, comprenant une voiture-bar dancing, une voiture-salon avec boutiques et surtout une voiture-cinéma. Le train comprend des voitures-lits et des voitures-couchettes. Il

est plus particulièrement destiné aux voyageurs qui désirent passer leur week-end sur la Méditerranée: départ vendredi soir de Paris, retour le lundi matin. Notre photo montre la salle de cinéma qui fait partie de ce train au confort raffiné. L'utilisation de ce système de voiture-cinéma permet d'assurer la projection des films tant en marche qu'à l'arrêt, ainsi

que l'organisation de conférences. L'équipement technique de la voiture comprend, outre un projecteur pour films 16 mm, un pupitre éclairé amovible avec micro, un magnétophone, un microphone mobile et une installation pour projection de diapositives. Climatisée et parfaitement isolée, cette salle de cinéma roulante peut accueillir 76 spectateurs.

Etats-Unis: la fête annuelle des «anciens» de Lausanne

Le 27 août dernier, près de New York, dans un lieu de villégiature bien tranquille, se sont rencontrés les anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne établis aux Etats-Unis.

En effet, à une trentaine de minutes de voiture, de cette grande ville, nous arrivons dans un nouveau monde de rêve: le Knickerbocker Country Club, à Tenafly New Jersey. Ce Club privé figure dans les premiers rangs de la contrée par sa situation calme, sa fine cuisine, ses nombreuses possibilités sportives et, surtout, par l'accueil chaleureux du maître de céans, M. A. Girandy, directeur.

Détente totale...

Selon la tradition, à chaque fête annuelle des anciens élèves de Lausanne, le soleil ne se fait pas prier... La journée s'annonçait d'ores et déjà réussie, car on trouve à Knickerbocker Club, à part le ciel bleu et le soleil radieux, une détente totale où rien ne manque! Ceux qui arrivaient au cours de l'après-midi avaient le choix de se bronzer à la piscine, de jouer au tennis ou au golf. Les plus grands sportifs avaient la possibilité de faire du footing dans les bois.

En fin d'après-midi, l'apéritif réunit le groupe des anciens, ainsi que les invités dans les jardins du Club dominant la piscine. Il est bon de remarquer que Suisses romands et Suisses alémaniques, habitant les Etats-Unis, étaient bien représentés en nombre et en qualité. Plusieurs anciens élèves étaient venus de très loin: du Mexique, du Canada, de la Floride. A l'appel du maître d'hôtel et au son de la cloche qui rappelait celle de l'école de Cour (1), les anciens écoliers et invités se sont installés au restaurant dans une excellente ambiance de camaraderie.

Un environnement qui vaut de l'or

Dans un ouvrage, paru aux Editions Marabout (Belgique) et intitulé «Tourisme et environnement: la recherche d'un équilibre» la longue expérience d'Arthur Haulot, commissaire général au Tourisme de Belgique, apporte, à ses réflexions, une valeur de témoignage irrecusable.

Au cours de ces cinquante dernières années, le tourisme a pris une ampleur considérable, qui trouve ses répercussions dans la vie des Etats comme dans celle des individus. C'est à l'analyse de ces répercussions que s'attache l'auteur et, en premier lieu, de celles qui sont positives: source d'épanouissement des pays neufs, influence heureuse sur la vie sociale, élévation du niveau de vie de vastes couches de la population des pays visités, rétablissement physique et psychique des visiteurs, action pacificatrice, grâce à la connaissance mutuelle des peuples.

L'anti-tourisme

L'analyse des faits, tout en montrant l'exactitude de l'énoncé, révèle pourtant l'existence d'effets négatifs profonds d'une gravité impressionnante et dont il importe de prendre la mesure en vue d'y

... et service parfait!

Autour de quelques tables bien dressées et fleuries, une belle confrérie de 60 personnes environ (sur 150 membres) partagent les joies des gourmets. La brigade, bien formée selon les règles d'Arthur, effectue un service parfait sans aucun bruit et sans aucune fausse note. Les représentants des plus grands hôtels, tels que le Waldorf Astoria, le St-Regis, le Hilton International, le restaurant «La Bonne Soupe», et j'en passe, étaient présents. Pendant le repas, les souvenirs se multipliaient. L'on parla beaucoup des «profs» de l'Ecole, surtout des anciens, d'une lingère avec ses nappes et serviettes repassées à l'équerre, de la barbe d'un ancien directeur, ou de la demoiselle qui venait au cours de service avec son chauffeur privé pour éponger les serviettes... Enfin, tous ces souvenirs ont rafraîchi bien des visages qui ont fréquenté l'école de 1930 à 1970.

En faveur de l'hôtellerie... américaine

Il faut remercier ici le comité, que préside M. B. Havelka; il se réunit une fois par mois et fait le point de la situation. Il informe les anciens élèves par le journal «La nouvelle brève» sur la conjoncture économique et s'efforce surtout de maintenir un bon contact. Les artisans de cette association, en particulier MM. A. Girandy, B. Havelka et R. Sauthier, depuis 1958, cherchent constamment à améliorer l'esprit et le service dans l'hôtellerie et la restauration américaines. Qu'ils en soient chaleureusement félicités! B. Zaugg

mesure où il s'en fera une prise de conscience suffisante.»

La thérapeutique

Les remèdes scientifiques ou sociologiques étudiés par plusieurs organismes spécialisés sont largement évoqués dans l'ouvrage, remèdes qui, pour être vraiment efficaces, devront être appliqués sans retard et sur le plan international.

En conclusion de son avant-propos, Arthur Haulot écrit: «Le développement du tourisme dans le cadre de la société actuelle est un fait irréversible... Sans, une approche scientifique de ses effets négatifs et la recherche des remèdes à leur apporter, donneront à l'humanité la possibilité de tirer du tourisme les bénéfices considérables qu'il est capable de lui assurer.» M.R.

La Pologne attend 8 millions de visiteurs

(ONI) Le nombre des touristes visitant la Pologne augmente systématiquement. Cette année, plus de 8 millions de touristes visiteront la Pologne, soit quatre fois plus qu'en 1970. Le tourisme commence à jouer un rôle de plus en plus grand dans la balance commerciale de ce pays. Il suffit de rappeler que les rentrées de devises au titre du tourisme au cours des dernières années ont augmenté en moyenne de 40 à 50 % par an. La Pologne s'est enrichie au cours des dernières années de plus de 7000 lits dans les hôtels de standard international destinés principalement aux touristes étrangers. Ces hôtels ont été construits partiellement grâce aux crédits étrangers. En même temps, on multiplie les auberges, les centres de repos et les campings. Ces établissements sont toujours en nombre insuffisant, bien qu'ils aient contribué à réduire nettement la différence entre l'offre et la demande dans ce domaine.

De châteaux à hôtels

Voulez-vous un château en Angleterre pour en faire un hôtel? Le Bureau des Maisons historiques du Département britannique de l'environnement, dans sa liste trimestrielle qui vient d'être publiée, ne propose pas moins de 170 propriétés d'un grand intérêt architectural et pouvant être acquises à relativement bon compte. La raison est que ces anciennes demeures coûtent énormément à maintenir et à chauffer, de sorte que leurs propriétaires ancestraux, après, ont dû s'en défaire, surtout maintenant que les concessions fiscales sur ces vieilles maisons ont été retirées par le gouvernement travailliste. Les dépenses d'entretien sont parfois plus élevées que le prix de la propriété. C'est pourquoi un vieux manoir est offert au prix de 12 000 livres, tandis que des terres adjacentes, qui peuvent être transformées en garage ou atelier, sont deux fois et demi plus chères. Le Bureau n'offre d'ailleurs pas que des châteaux; la liste comprend également deux parcs désaffectés, un entrepôt au centre de Londres, plusieurs presbytères et de nombreuses anciennes usines. Plusieurs châteaux ont déjà été transformés en hôtels ou restaurants florissants. R.E.

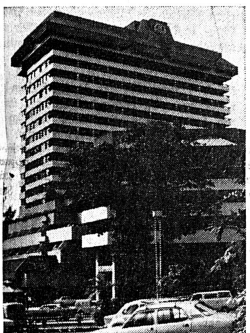
Destination Singapur

Ein Stadtstaat von 580 Quadratkilometern und einer Einwohnerzahl von 2,1 Millionen, drängt ins Touristengeschäft. Singapur, ehemals britische Kolonie im Süden der Malakka-Halbinsel und heute autonomer Stadtstaat im britischen Commonwealth, will teilhaben am Strom der Fremden, der seit einigen Jahren nach Südostasien fließt, bisher allerdings zum grössten Teil im Königreich Thailand versickerte. Malaysia, Indonesien, die Philippinen oder gar Japan waren bevorzugte Stationen bei jenen Reisenden, die sich weiter in den asiatischen Raum vorwagten. Singapur aber blieb bei diesen Anslusstrips meist nur der Ort einer kurzen Zwischenlandung. Die von Regierungschef Le Kwan Yew, einem in England erzogenen Chinesen, mit sanfter Gewalt gelenkte Republik möchte das ändern: Man will den Tourismus zum bedeutenden Wirtschaftsfaktor des Landes machen und erreichen, dass Singapur nicht nur als Zwischenstopp, sondern auch als Ziel um seiner selbst willen ins Geschäft kommt. Was die Hotels der Stadt betrifft, so hat die asiatische Metropole die allerbesten Voraussetzungen dafür.

Luxus en masse

In den letzten Jahren hat es in dem Stadtstaat einen Hotelbau-Boom gegeben, der seinesgleichen sucht. Rund 20 000 Betten in 71 Hotels enthält die neueste Liste des «Singapore Tourist Promotion Board». Zumindest rund 16 000 dieser Betten werden internationalen Ansprüchen gerecht. Kenner der Hotellszene sind sich darüber einig: An wohl keinem anderen Ort der Welt gibt es eine derartige Ballung so vieler neuer, imposanter und luxuriöser Hotelbauten.

Der plötzliche Hotelbau-Boom hat allerdings auch seine Schattenseiten gehabt. Der Strom der Touristen schwoll zwar von Jahr zu Jahr an - 1968 waren es



Mit dem Ming Court kann die Goodwood-Gruppe zeitgemässen Staat machen.

251 135, 1970 kamen 521 654 Besucher und 1973 erstmals über eine Million -, er hielt jedoch nicht mit dem explosiven Ansteigen der Bettenzahl Schritt. Die Folge dieses «Ueberbauens»: die Belegungszahlen der Hotels gingen zurück; zwischen den einzelnen Betrieben gab es harte Preiskämpfe; Singapur wurde die Übernachtungspreise betreffend - zum «Einkaufsparadies» für die Veranstalter von Gruppenreisen.

Sie rechnen mit Asien

Inzwischen sieht die Situation wieder günstiger aus. Mr. Lim Ewe Hin, Präsident der «Singapore Hotel and Restaurant Association» (SHRA) und gleichzeitig General Manager des 820-Betten-Hotels «Singapore Hilton», malt im Hinblick auf das laufende Jahr ein optimistisches Bild. Er zählt vor allem auf das erwartete Anschwellen des Touristenstromes aus anderen asiatischen Ländern. Mit Hilfe des STPB will man diese Entwicklung fördern. Mr. Lim: «In den vergangenen Jahren kamen Flugzeugladungen voller Amerikaner und Japaner. Doch nach der Oelkrise zogen es viele von ihnen vor, zu Hause zu bleiben. Im Hinblick auf das Nachlassen des amerikanischen, japanischen und europäischen Einflusses ist es empfehlenswert, den regionalen Reiseverkehr unter den asiatischen Ländern zu fördern. Schliesslich haben einige Hotels kürzlich eine schlechte Zeit durchgemacht, als eine Anzahl amerikanischer und japanischer Reisegruppen plötzlich abgabs.»

Mr. Lim erwartet vor allem einen verstärkten malaysischen und indonesischen Einfluss in Singapur - die Statistiken der Hotels würden das bei den Voraussetzungen bereits erkennen lassen. An die Behörden gewandt, fordert der SHRA-Präsident, dass die Hotellerie endlich als Industrie anerkannt und günstiger besteuert wird. Man wäre dann unter Umständen in der Lage, die Übernachtungspreise zu reduzieren und so noch mehr Touristen anzulocken. Es sei sicherlich nicht der richtige Weg, wenn einige Hotels ihre



Prägt Singapur Hotellerie massgebend mit: Schweizer Hoteller und Goodwood Generalmanager Mario Ruosch.

Attraktionen verringern würden, um so die ansteigenden Kosten bremsen zu können.

Alles was Klang und Namen hat

Der Hotelbau-Boom in Singapur wird dem Besucher der Stadt am deutlichsten bewusst, wenn er sich auf der Orchard Road, Singapurs «Goldener Meile», befindet. Gleich am Beginn dieser breiten Strasse befindet sich der imposante Bau des «Ming Court Hotels» (586 Betten). Ein paar Schritte weiter steht das mit der Intercontinental-Gruppe liierte «Singapore Forum Hotel» (372 Betten). Direkt daneben liegt der Hochhaus-Komplex des «Singapore Hilton» (820 Betten). Nur wenige Gehminuten entfernt liegen in der Scotts Road in direkter Nachbarschaft das von zwei Deutschen gemanagte «Hyatt» (1648 Betten), das «Holiday Inn» (1120 Betten) und das «Goodwood Park Hotel» (nach Umbau in Kürze rund 900 Betten). Der wohl imposanteste Hotel-Neubau liegt wiederum in der Orchard Road: das weithin sichtbare «Mandarin» (1232 Betten) mit dem drehbaren Turmrestaurant im 40. Stock, von dem aus man einen atemberaubenden Blick bis hin nach Malaysia und bis zu den indonesischen Inseln hat. Ebenfalls noch im «Einzugsbereich» der Orchard Road liegt in der Orange Grove Road das architektonisch bestehende «Shangri-La»-Hotel (1038 Betten).

Zuversichtlich punkto Bettenbelegung

Mario Ruosch, der aus der Schweiz stammende General-Manager der Goodwood-Hotelgruppe, über die Auswirkungen des Betten-Booms von Singapur: «Vor vier Jahren konnte ein Hotel in Singapur - je nach Grösse - mit einer Durchschnittsbelegung von 40 bis 45 Prozent zurechtkommen. Heute sind 67 bis 73 Prozent notwendig. Diese Zahlen liegen über dem

Jahr haben wir uns 75 Prozent als Ziel gesetzt.»

Bei den Bemühungen, eine bessere Auslastung ihrer Hotels zu erreichen, werden die Hotels tatkräftig vom schon erwähnten «Singapore Tourist Promotion Board» unterstützt. Allerdings sind sie verpflichtet, für diese Hilfe ihren Beitrag zu leisten: Alle Hotels, Restaurants und Coffee Houses, die als Einrichtungen für Touristen klassifiziert sind, müssen eine dreiprozentige Steuer auf die Rechnungen setzen. Diese Steuer wird vom Fremdenverkehrsamt der Stadt dazu benutzt, die Einrichtungen des Tourismus zu verbessern.

Sentosa soll von sich reden machen

Einer der grossen Pläne, die Singapur für die nächsten Jahre hat, ist die touristische Erschliessung der dem Festland vorgelagerten Insel Sentosa. Eine von einer Schweizer Firma gebaute Seilbahn, die im Februar 1974 ihren Dienst aufgenommen hat und vom Mount Faber in schwindelnder Höhe über den Hafen hinweg nach Sentosa führt, bildete den Auftakt zur touristischen Nutzung der 700 Morgen grossen Insel, deren malaysischer Name ins Deutsche übertragen Frieden und Ruhe bedeutet. Inwiefern Frieden und Ruhe nach der Verwirklichung aller Pläne der «Sentosa Development Corporation» noch auf der Insel heimisch sein werden, bleibt abzuwarten. Das Vorhaben verdient jedoch auf jeden Fall Beachtung. Schon fertiggestellt sind ein 18-Löcher-Golfplatz, eine grosse Badelagune, ein Picknick-Gebiet und eine Corallarium genannte sehenswerte Sammlung von Korallen und Muscheln. Eines der furchtbaren Gebäude, die während des Zweiten Weltkriegs von den Engländern auf Sentosa gebaut wurden, soll in ein 60-Betten-Hotel, ein anderes in ein Museum mit historisch interessanten Waffen umgebaut werden. Ausserdem sind drei neue Hotels mit jeweils etwa 600 Betten vorgesehen. Auch an eine Reihe von Strandbungalows ist gedacht. Mehrere Restaurants, ein Einkaufszentrum, ein Konferenzzentrum sowie ein Eingeborenendorf, in dem den Besuchern asiatisches Kunsthandwerk nahegebracht wird, sind ebenfalls fest eingeplant. Ausserdem ist an ein maritimes Museum sowie an Piraten-Grotten gedacht. Sentosa-Gäste sind nicht nur auf die Kabinen-Seilbahn angewiesen. Sie können sich auch bei einer nur wenige Minuten dauernden Fahrt mit einer Fähre vom Festland aus zu der Insel übersetzen lassen.

Werbeeffekte treffen die Bundesrepublik

Bei all seinen Bemühungen, den Tourismus in Singapur zu fördern, hat das «Singapore Tourist Promotion Board» auch ein wachsendes Auge auf Deutschland. Nicht ohne Grund: Von den 1974 registrierten rund 1,2 Millionen Singapur-Besuchern - fast neun Prozent mehr als im Jahr zuvor - waren fast 25 000 Deutsche. Im Vergleich zum Jahr 1973 nahm

Vom Teutonen-Club zur Hotel-Kette

Hilton, Hyatt, Intercontinental, Holiday Inn und Rama - das sind einige der internationalen Hotelketten, die in den letzten Jahren ihren Teil zum Hotelbau-Boom im Stadtstaat Singapur beigetragen und imposante Neubauten hochgezogen haben. Ueber all diesen klingvollen Namen sollte man jedoch eine Gruppe von Hotels nicht vergessen, die einem Einheimischen gehört: Mr. Khoo Teck Pua legte 1963 mit dem Kauf des «Goodwood Park Hotels» den Grundstein zur ersten und bisher einzigen singapurianischen Hotelkette. Das Hotel wurde im Jahre 1900 als Clubhaus der deutschen Gemeinschaft in Singapur eröffnet. Diesem Zweck dient es bis zum Ersten Weltkrieg. 1929 wurde das Gebäude dann bei einer Auktion von einer jüdischen Familie, den Menassehs, ersteigert. Sie verwandelten den ehemaligen «Teutonia Club» in ein Hotel, gaben ihm den Namen «Goodwood Park Hotel» und rangelten im Konkurrenzkampf mit Singapurs berühmten «Raffles»-Hotel um die Gunst berühmter Gäste. Im Zweiten Weltkrieg wurde das Hotel erneut beschlagnahmt, diesmal von den Japanern. Zunächst Hauptquartier und Wohnsitz der hohen japanischen Offiziere, wurde es nach dem Krieg zu einem Kriegsgerichtshof umfunktioniert. Später Wohnsitz des ersten Generalinspektors von Singapur, wurde das Gebäude nach 1945 Schritt für Schritt wieder seiner Bestimmung als Hotel zugeführt. Mr. Khoo Teck Pua, 1963 zum neuen Besitzer der Nobelherberge geworden, hat in den letzten zwölf Jahren eine ganze Reihe von Erweiterungsbauten vornehmen lassen. Dabei wurde jedoch stets darauf geachtet, dass trotz aller Neuerungen der Old-fashion-Stil des Hauses gewahrt blieb. 1968 wurde der Parklane-Flügel hinzugefügt, der 68 Suiten in fünf Stockwerken beherbergt. 1970 wurde der Mayfair-Flügel ge-

tenstrasse das «Ladyhill Hotel», vor allem als Familienhotel und von länger bleibenden Gästen geschätzt. Im Schweizer Stil erbaut, gruppieren sich seine Räume um den Swimmingpool herum. In Singapur beliebt ist das «Le Chalet», das Schweizer Restaurant des Hotels. Die Küche dieses schweizerischen Lokales ist so gut, dass sie 1974 von einer Gruppe internationaler Fachzeitschriften mit dem Titel «World Famous Restaurants» bedacht worden ist.

Kein Expansionsstopp in Sicht

Zu den drei bereits in Singapur bestehenden Hotels der Goodwood-Gruppe soll Ende dieses Jahres ein viertes hinzukommen. Es ist das unmittelbar hinter dem «Ming Court» gelegene ehemalige «Cusden House»-Hotel, das nach umfangreichen Umbauarbeiten unter dem Namen «Connaught Hotel» eröffnet werden und dann über 400 Betten verfügen soll. Vorgesehen sind ein rund um die Uhr geöffnetes «Coffee House», ein Grill, eine Cocktail Lounge, eine Bar zum Tanzen, ein Swimmingpool und verschiedene Räumlichkeiten für Konferenzen, Empfänge und Banketts. Als wahrscheinlich fünftes Goodwood-Hotel in Singapur ist das Anfang 1974 eröffnete «Holiday Inn» in der Scotts Road im Gespräch. Das 1120-Betten-Hotel ist mit Goodwood-Geld gebaut worden. Ursprünglich sollte es erst nach drei Jahren in Eigen-Regie übernommen werden. Nunmehr bestehen jedoch Pläne für eine frühere Übernahme und eine Umbenennung in «Parklane Hotel». Die Goodwood-Gruppe beschränkt sich bei ihren Expansionsritten mittlerweile allerdings nicht mehr lediglich auf Singapur. Mitte nächsten Jahres soll in der malaysischen Hauptstadt Kuala Lumpur ein Goodwood-Luxushotel mit 600 Betten eröffnet werden. In beratender Funktion ist Goodwood ausserdem an dem neuen Ho-



Eher Ver- als Bewunderung findet dieses Stilmuseum der Goodwood Park Hotels. Trotz des bizarren Aussehens, ist es stolzes Flaggschiff einer expansiven Kette.

Imponierend, aber nicht schön. Die Hotel Skyline verändert sich fast täglich. Hier beherrschen das Phoenix und das Mandarin Hotel die Szene.

baut, dessen 80 Zimmer sich um einen Swimmingpool gruppieren. Nach weiteren An- und Ausbauten kann das Hotel seinen Gästen nun 900 Betten offerieren. Das «Goodwood Park Hotel», heute zweifellos eines der eindrucksvollsten und berühmtesten in Südostasien, bietet dem verwöhnten Gast natürlich auch eine ganze Reihe attraktiver Einkehrmöglichkeiten. Da ist der «Gordon Grills», der sich zum besten Steakhaus von Singapur entwickelt hat. Ihm angegliedert ist die «Highland Bar», die gleichfalls im Stil des schottischen Hochlandes dekoriert ist. Französische Küche wird in der «Farmers Kitchen» des Hotels serviert. «Hot-from-the-pot» ist hier die Devise. Das «L'Espresso» ist ein grosses Terrassen-Café, in dem man in überdimensionalen Korbsesseln sitzt. Der «Windsor Rooms» des Hotels kann bei Cocktail-Empfängen 1400 Personen aufnehmen. Seit 1968 gehören zur Goodwood-Gruppe zwei weitere Häuser: das «Ming Court Hotel» mit 586 Betten und das «Ladyhill» mit 360 Betten. Das «Ming Court», an der Ecke von Orchard Road und Tanglin Road am Ende von Singapurs geschäftiger «Goldener Meile» gelegen, ist vor allem bei den australischen Touristen beliebt. Es bietet singapurianische Gastlichkeit im dekorativen Rahmen des chinesischen Ming-Stils des 14. Jahrhunderts. Auch architektonisch lehnt es sich mit seinem System von einem äusseren und einem inneren Gebäudekern an die chinesische Bauweise an. Auch in diesem Hotel findet der Gast mehrere Restaurants für unterschiedliche Gelüste. Nur wenige Fussminuten vom «Ming Court» entfernt liegt in einer ruhigen Sei-

tel «Horison» beteiligt, das in der indonesischen Hauptstadt Djakarta errichtet wird und 700 Betten hat. Massgeblich an all diesen Projekten beteiligt ist Mario Ruosch, der aus der Schweiz stammende General-Manager der «Goodwood Hotels Corporation». Er arbeitet seit 1964 für die Goodwood-Gruppe und ist davon überzeugt, dass es noch eine ganze Reihe von Expansionsmöglichkeiten in den asiatischen Ländern gibt. Die Goodwood-Gruppe will an dieser Entwicklung partizipieren. Als Mitglied des Executive Committees des Steigenberger Reservierungssystems (SRS) glaubt er an die regionale Kooperation unter den asiatischen Ländern. Er hofft, dass es bald in jedem Land - von Thailand bis hin nach Japan - ein SRS-Mitgliedshotel geben wird. Alle diese Hotels könnten dann Teil einer überall vertretbaren «Kette» sein und der übrigen Welt als «Package Tour»-Attraktion angeboten werden.

Singapur ist für Feinschmecker ein wahres Paradies

Wer Mut zum kulinarischen Experiment und Abenteuer hat, könnte hier theoretisch ein ganzes Jahr lang jeden Tag ein anderes Gericht probieren. Penible Behörden wachen darüber, dass die hygienischen Bestimmungen auch an den kleinsten Strassenständen eingehalten werden. Diese Stände im Freien sind oft fahrbare Ein-Mann-Küchen, bestehend aus einem Handkarren mit einer riesigen Bratpfanne darauf. Vor allem am Abend vermittelt sich ungewöhnliche Ess-Erlebnisse. Neben diesen «Stalls» genannten Küchen im Freien gibt es aber natürlich auch eine Unmenge von Lokaltäten, die den Europäer mehr ansprechen: vom einfachen Imbiss bis hin zu eleganten Diner-Restaurants mit Nachtclub-Darbietungen à la Las Vegas. Wahrscheinlich nirgendwo sonst auf Erden bietet sich dem Gourmet ein solches Spektrum lukullischer Genüsse. Neben Spezialitäten aus allen Provinzen Chinas, aus allen Regionen Indiens, aus allen Winkeln des malaisischen Archipels, aus Indonesien, Taiwan, Korea und Japan, geben mittlerweile auch fast alle europäischen Länder in Singapur ihre kulinarische Visitenkarte ab.

Bild und Text: Klaus P. Pfund



Schnitt, den wir - auf alle unsere Hotels umgemünzt - gegenwärtig erreichen. Und sie liegen weit über dem, was die meisten Hotels der Stadt erreichen.» Das Hotel mit der höchsten Belegungsquote war im Jahr 1974 das von der Western International-Gruppe gemanagte «Shangri-La»: es erreichte eine 90prozentige Auslastung! Sales Manager Mr. Albert Hse: «Für dieses Jahr sehen wir einige dunkle Wolken. Unser Ziel ist jedoch eine 85prozentige Auslastung. Hauptmärkte des Hotels sind Amerika, Australien, Neuseeland, Japan und Europa.» Das «Hyatt» in Singapur erreichte 1974 eine Durchschnittsbelegung von 69 Prozent und damit vier Prozent weniger als geplant. General-Manager Bernd Chorenfeld hofft jedoch, im laufenden Jahr auf 73 Prozent zu kommen.

Das «Marco Polo» (610 Betten), zur Peninsula-Gruppe in Hongkong gehörend, erreichte eine Belegung zwischen 62 und 65 Prozent. «Für das laufende Jahr erwarten wir zwischen 70 und 75 Prozent», hofft General-Manager George Frischina. «Asien gewinnt als Markt an Bedeutung, und ich setze grosse Hoffnung in diese Länder.» Das «Singapore Hilton» erreichte 1974 eine Belegung von 71 Prozent, drei Prozent unter dem geplanten Ziel. General-Manager Mr. Lime Ewe Hin: «Für das laufende

damit der Anteil der deutschen Singapur-Touristen fast um 30 Prozent zu und erreichte damit eine höhere Zuwachsrates, als bei den Besuchern aus anderen Ländern zu verzeichnen war. Mit grossen doppelseitigen Anzeigen in deutschen Zeitungen und Zeitschriften versucht das STPB diesen Trend gegenwärtig noch zu verstärken. «Singapur ist phantastisch» heisst die Devise dieser Kampagne. Man preist den 12 000 Kilometer von Deutschland gelegenen Stadtstaat als «Instant Asia», als Ort, an dem kaledonischartig die grossen asiatischen Kulturen nebeneinander zu finden sind: Chinesisch, Malayisch und Indisch. Das relativ friedliche Nebeneinander der Rassen sowie die von der Regierung ausgehenden Parolen «Keep Singapur Clean» (Halte Singapur sauber) und «Keep Singapur Green» (Halte Singapur grün) haben den Stadtstaat Singapur zu einem asiatischen Bilderbuch gemacht. Wer ihn entdecken will, sollte sich allerdings beeilen, da in Singapur nicht nur neue Hotelbauten entstehen. Auch in der pittoresken Chinatown lärmen schon die Betonmischmaschinen. Überall verschwindet Altes, um Neuem Platz zu machen und jenen Recht zu geben, die schon heute von Singapur als dem «Manhattan des Fernen Ostens» sprechen.

25. AIEST-Kongress in Belgien

Forschung im Rückspiegel

Die in der Schweiz domizilierte, 1949 von den Professoren W. Hunziker und K. Krapf ins Leben gerufene Internationale Vereinigung wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten (AIEST) hielt vom 1. bis 6. September in Belgien unter dem Vorsitz von Prof. Dr. Claude Kaspar (St. Gallen) ihren 25. Kongress ab, der bei ständiger Beteiligung erfolgreich über die Bühne ging.

Die jugoslawischen Gastgeber und Organisatoren, an ihrer Spitze die Professoren Z. Jovicic (Belgrad) und S. Markovic (Zagreb), hatten ein ansprechendes Rahmenprogramm aufgebaut, dessen Höhepunkt eine Fahrt mit Tragflügelbooten auf der Donau zum Gebirgsdurchbruch am Eisernen Tor, mit mächtiger neuer Kraftwerkanlage, bildete. Vor allem aber fesselte das Thema der Jubiläumsveranstaltung und regte zu lebhafter Aussprache an. Es galt der Fremdenverkehrsforschung in den vergangenen 25 Jahren. In Grundsatz- und Spezialreferaten wurden die wichtigsten Gesichtspunkte dargelegt und danach in mehreren parallel geführten Fachgruppen erörtert. Die aus solcher Bilanz resultierenden Schlüsse – Fazit eines fruchtbaren interdisziplinären Gedankenaustausches – wurden in einem Rapport synthetisch zusammengefasst und werden die Basis zu künftigen Arbeiten der Vereinigung abgeben.

Erfahrungsaustausch – ein Bedürfnis

Die Dynamik der Fremdenverkehrsentwicklung und die mit ihr verbundene Problematik haben, wie Prof. Kaspar in seinen den Kongress einleitenden Ausführungen erklärte, das Bedürfnis wesentlich verstärkt, Erfahrungen über die touristische Forschungsarbeit auszutauschen. Diese hat sich aus einer etwas einseitigen, wirtschaftlichen Betrachtungsweise heraus zu einem multidisziplinären Unternehmen entwickelt. Zur Makro- und zur Mikroökonomie gesellen sich die Geographie und die Sozialwissenschaften in Partnerschaft, und diese Wissensgebiete müssten an sich durch weitere Forschungsbereiche (Medizin, Ökologie usw.) noch ergänzt werden. Nicht zuletzt die Bedeutung der Umweltprobleme zwingt zu einer breit angelegten, übersektoriellen Betrachtung touristischer Fragen. Eine wachsende Zahl von Hochschuleinrichtungen, von staatlichen Stellen und privaten Beratungsbüros hat sich in den letzten Jahren mit ihnen befasst. Die AIEST, die als Katalysatorin touristischer Forschung bezeichnet wurde, nimmt hier sozusagen eine Schlüsselstellung ein. Angesichts der Bedeutung der Fremdenverkehrswissenschaft für die Allgemeinheit, als Beitrag an die Wohlfahrt eines Landes, sollte die öffentliche Hand just ihren Bestrebungen vermehrte Aufmerksamkeit schenken.

Wunsch nach besseren Informationen

Dr. A. Koch (München) hob in seinem Bericht über die makroökonomische Forschung die seit Beginn der 50er Jahre geleisteten Beiträge an die Analyse der internationalen Fremdenströme, zur Untersuchung der Ausgabenstruktur der Fremden, der steuerlichen Ertragskraft des Fremdenverkehrs und der Stellung des Tourismus innerhalb der internationalen Zahlungsbilanz hervor. Seit Beginn der 60er Jahre traten die Fragen der Rolle des Fremdenverkehrs als Instrument der Entwicklungshilfe hinzu, schliesslich auch solche der Belastbarkeit von Fremdenverkehrsgemeinden und -landschaften. Aus der Diskussion ging namentlich der Wunsch nach noch verbesserter Statistik der Zahlungsbilanz wie auch der Zwischenbeziehungen zwischen nationalem und internationalem Tourismus hervor; auch wäre die Erarbeitung von Konzepten für den Regionaltourismus sehr begrüssenswert.

Viele wissenschaftliche Lücken

In mikroökonomischer Hinsicht erwies sich der Einfluss des Erfolges der Unter-

nehmer und ihrer intuitiven Entscheidungen bisher fast als wichtiger denn die eigentliche Forschung. Die Aussprache, zu der nicht zuletzt auch schweizerische Teilnehmer beitrugen, zeigte freilich, dass heute auch hier wissenschaftliche Untersuchungen dringlich sind, beispielsweise im Bereich der Konzentrationstendenzen des touristischen Managements und der Besitzverhältnisse oder der Methoden des Managements, die nach Anpassung an die besonderen Bedürfnisse der touristischen Unternehmungen und ihrer Entwicklung rufen. Es wurde beschlossen, den nächstjährigen, 26. Kongress, der in Griechenland stattfinden soll, besonders diesen Fragen zu widmen.

Die von Prof. Y. Barbaza (Paris) geleitete

Fremdenverkehr in Österreich

Schlechte Prognosen – gute Resultate

In den ersten 7 Monaten des Jahres 1975 verzeichnete der österreichische Fremdenverkehr 63,5 Millionen Nächtigungen, wovon 48,3 Prozent auf Ausländer-Nächtigungen entfielen. Das heisst, dass eine Gesamtsteigerung um mehr als 12,5 Prozent erzielt wurde, wobei die Ausländernächtigungen sogar um 16,1 Prozent angestiegen sind.

Dieses Ergebnis ist insofern überraschend, als man zu Beginn des Jahres 1975 keineswegs mit einer günstigen Jahresbilanz gerechnet hatte. Damals war man der Ansicht, dass 1975 ein Rückgang der Nächtigungen eintreten würde, wobei man einen besonders starken Rückgang der Ausländernächtigungen und einen gewissen Anstieg der Inländernächtigungen vermutete.

Überraschend viele Deutsche

Das bisherige Ergebnis für die ersten sieben Monate zeigt einen ganz anderen Trend. Während nämlich die Inländernächtigungen um 1,5% zurückgingen, haben die Ausländernächtigungen bisher sogar das Rekordergebnis aus dem Jahr 1973 um etwa 3% übertroffen. Auf Grund der vorliegenden Zahlen für den Zeitraum Januar bis Juni 1975 erhöht sich ganz besonders die Ausländernächtigungen aus der BRD, nämlich um rund 2,5 Millionen, während die Gäste aus den USA, aber auch aus Grossbritannien gewisse Verluste brachten. Auch hier hatten die Prognosen anders gelaute. Man nahm vor allem an, dass sich die Nächtigungen von Gästen aus der BRD auf Grund der wirtschaftlichen Lage in Westdeutschland kaum wesentlich erhöhen würden, dass dagegen die Nächtigungen von Gästen aus den USA aber auch aus Grossbritannien wieder ansteigen würden.

Im Osten nicht ganz zufrieden

Trotz dieser guten bisherigen Zwischenbilanz sind die österreichischen Hoteliers zu mindest in verschiedenen Bundesländern nicht ganz mit der Entwicklung zufrieden. Während z.B. der Westen Österreichs, der auch im Winter hervorragende Zahlen hinsichtlich der Nächtigungen aufwies, auch im Sommer gut ankam, konnte der Osten Österreichs keine wesentlichen Steigerungen der Nächtigungszahlen melden. Das ist deshalb erstaunlich, weil ja die Ostgebiete Österreichs als sogenannte «billige» Urlaubsgebiete gelten, während der Westen höhere Preise kennt. Andererseits wird der Osten vornehmlich von Inländern besucht, der Westen überwiegend von Ausländern. Da – auf Grund von kürzlich durchgeführten Untersuchungen – der inländische Gast während seines Aufenthaltes teilweise mehr ausgibt als der ausländische Gast, kann man annehmen, dass die Hotelbetriebe in der Steier-

Fachgruppe Geographie brachte das Verlangen vor, es seien im Rahmen der Fremdenverkehrsforschung die naturgegebenen Grundlagen, wie die Relief-, die Boden- und Klimaverhältnisse usw. verstärkt zu berücksichtigen, was im Hinblick auf die wechselseitigen Einflüsse solcher Faktoren auf das Landschaftsganze und damit auch auf die Erscheinungen des Fremdenverkehrs als sehr plausibel erscheint. Die Aufgabe des Geografen besteht in der Analyse und allenfalls Prognose der räumlichen und menschlichen Zusammenhänge im Hinblick auf Entscheidungen und Interventionen im Fremdenverkehr. Sie nimmt damit auch soziale und politische Dimensionen an; die Erhebungen haben sich auf einen lebendigen Raum zu beziehen, der zu umschreiben und zu erfassen ist. Unsicher lässt sich daraus auch die Verflechtung mit den Sozialwissenschaften erkennen, deren Vertreter, Dr. A. Sessa (Rom), u.a. auf die Erforschung des Freizeitverhaltens Wert legte und als besonders Anliegen die Klärung der von diesem Phänomen hervorgerufenen negativen wie positiven Aspekte des Tourismus verlangte.

E. Sch.

mark, im Burgenland oder in Niederösterreich trotz unwesentlicher Nächtigungssteigerungen doch ähnliche Betriebsergebnisse aufweisen wie in den Jahren vorher.

Verändertes Konsumverhalten

Ganz allgemein musste jedoch festgestellt werden, dass alle Gäste, vor allem aber die Ausländer, eine gewisse Zurückhaltung bei den «Extras» zeigten. Hier wird die Frage aktuell, wieso die Deviseneinnahmen trotzdem so stark ansteigen konnten, dass in den ersten sieben Monaten 1975 das Vorjahresergebnis immerhin um etwa 23% übertroffen wurde. In diesem Zusammenhang ist man der Ansicht, dass der Gast in den Hotels weniger konsumiert, aber sein Geld mehr im Einzelhandel verbräutet. Diese Tendenz ist eigentlich schon seit langem sichtbar. Der Gast zahlt einen höheren Pensionspreis, der meistens freien Eintritt im Hallenbad, in der Sauna und andere Annehmlichkeiten beinhaltet, kauft aber die Getränke oder zusätzlichen Essen lieber in den billigen Einzelläden als in den Hotels.

Massive staatliche Förderung

Die bisher günstige Entwicklung des österreichischen Fremdenverkehrs hat sich auch bei verschiedenen Massnahmen der Bundesregierung bemerkbar gemacht. Heute ist die Fremdenverkehrswirtschaft mehr denn je in Österreich eine Stütze der Gesamtwirtschaft. Der Fremdenverkehr wurde daher auch heuer mit höheren Förderungsmitteln dotiert als andere Sektoren. Ist man also in Regierungskreisen hinsichtlich der Weiterentwicklung des Fremdenverkehrs in Österreich im Jahr 1975 durchaus optimistisch, so zeigen die Hoteliers andererseits eine gewisse Zurückhaltung. Man weist auf die steigenden Kosten, auf die voraussichtliche Erhöhung der Mehrwertsteuer sowie auf andere Faktoren hin, die den Betrieb belasten. Man nimmt aber auch mit Befriedigung zur Kenntnis, dass seitens der Firmen bei baulichen Investitionen schneller und vermehrt gearbeitet wird, wobei auch gewisse Vergünstigungen bei bestimmten Leistungen eingetreten sind.

Abschliessend kann man festhalten, dass Prognosen für den Fremdenverkehr äusserst schwer zu stellen sind; in Österreich wartet man mit einer gewissen Spannung auf die endgültigen Ergebnisse für das Jahr 1975.

G/Wa

Neues Hotel-Reglement

Unter Führung des «Fachverbandes der Beherbergungsbetriebe Österreichs» ist vor kurzem ein grundlegendes Vertragswerk Wirklichkeit geworden, das eine gewisse Ordnung in das bisherige Durcheinander der zwischen Vermietern und Gästen üblichen Abmachungen bringen wird: es handelt sich um die Neuformulierung des sogenannten «Hotel-Reglements». Nach längeren Verhandlungen innerhalb der verschiedenen Beherbergung ist jetzt in dem zwischen den Beherbergern und Gast abschliessenden Vertrag eine klare Rechtsform geschaffen worden, die Rechte und Pflichten beider Seiten unmissverständlich zum Ausdruck bringt und auch die in letzter Zeit in verstärktem Mass erhobenen Forderungen nach Konsumentenschutz und Sicherheit der Erfüllung der übernommenen Verpflichtungen berücksichtigt. Der Fachverbandsvorsitzende, Herr Scheiner, hat übrigens gelegentlich der Bekanntgabe des neuen Hotel-Reglements erneut die dringende Notwendigkeit des Anschlusses aller österreichischen Hotels an ein wertiges internationales Reservierungssystem gefordert.

Informationsbörse an der IGFA 75

Vom 21. bis 26. November wird auf der Münchner Theresienhöhe die 8. Internationale Gastgewerbe-Fachausstellung abgehalten. 504 Aussteller zeigen ihre Produkte; ein Fünftel der Aussteller wird aus dem Ausland kommen.

Hauptgruppen der Messe werden Ausüstung, Einrichtung sowie Nahrungs- und Genussmittel sein. Die IGFA soll keine Ernährungsfachmesse werden, dafür gibt es in München die IKOFA; man will vielmehr ein spezielles Angebot an den Gastromomen richten, nämlich Grossküchenverpflegung und Bedarf des Grossverbrauchs.

«Ferien auf dem Bauernhof»

Die 8. IGFA wird sich über eine Brutto-Hallenfläche von 36 000 Quadratmetern erstrecken; Hallen 1 bis 16 werden hierbei einbezogen. An der kommenden Ausstellung wird wieder ein Musterhotel zu besichtigen und die traditionelle Plattenschau zu bewundern sein. Eine Sonderabteilung ist dem Thema «Ferien auf dem Bauernhof» gewidmet, einem für viele Bauern zum Lebensunterhalt notwendigen Nebenerwerbszweig, der das Hotel- und Gaststättengewerbe ergänzen, aber nicht konkurrenzieren soll. Landwirte sollen an der IGFA beraten werden, wie sie ihre Gästezimmer für Feriengasthalter aus der Stadt zweckmässig einrichten können.

kpk

Um der Internationalen Gastgewerbe-Fachausstellung eine noch stärkere fachliche Richtung zu verleihen, wird 1975 erstmals ein Informations- und Beratungszentrum vorangestellt.

Unter dem Generalthema «Informierte Gastronomie» wird ein Informationszentrum während der IGFA die Halle 1 auf dem Münchener Messegelände belegen.

Fünf verschiedene Themenkreise

Durch dieses neuartige Kommunikations-

zentrum wird der Fachbesucher auf seinen anschliessenden Rundgang vorbereitet; er wird über aktuelle Probleme in der Gastronomie informiert; Problemlösungen werden ihm angeboten. Die Fachinformation, die dem Besucher in dieser Informationsbörse zur Verfügung gestellt wird, ist neutral. Fünf verschiedene Themenkreise werden angesprochen: Themenblock 1 befasst sich schwerpunktmässig mit Finanzierungs- und Versicherungsfragen im Gastgewerbe. Hier stellt sich der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband mit einem eigenen Stand vor und informiert über Aufgaben, Sinn und Zweck der Berufsorganisation. Themenkreis 2 ist der Personalberatung gewidmet, während ein dritter Themenkreis sich mit neuen Techniken in der Gastronomie befasst. Ein weiterer Themenkreis innerhalb des IGFA-Informationszentrums behandelt die Altbauernierung in der Gastronomie. Dieser Arbeitskreis ist erstmals auf einer Fachmesse der Gastronomie vertreten.

... als Broschüre erhältlich

Für alle Beteiligten ist das IGFA-Informationszentrum Rahmen- und Plattform; alle Besucher haben die Chance, die gleichen neutralen Informationen zu erhalten und sie auf der 8. Internationalen Gastgewerbe-Fachausstellung zu verifizieren. Die wichtigsten Informationen stehen dem Interessenten auch nach der Messe zur Verfügung; das gesamte Material, das zur Problemlösung in der Gastronomie beiträgt, wird nach der IGFA 75 in einer kleinen Broschüre zusammengefasst und dient als Wegweiser und Nachschlagewerk.

jd

Argentinien: Auslandsreisen sind Luxus

Eine überraschende Verfügung des argentinischen Wirtschafts-Ministers hat den Wechselkurs für die Bezahlung internationaler Flug- und Schiffspassagen plötzlich um 47,7 Prozent erhöht. Für die Bewohner Argentiniens sind damit Passagen ins Ausland um nahezu die Hälfte teurer geworden.

Bereits bezahlte Preise vorher gebuchter Passagen werden nachträglich nicht mehr anerkannt, sondern müssen jetzt beim Antritt der Reise jeweils dem entsprechenden Wechselkurs des Tages angepasst werden. Es ist also sinnlos, eine Auslandspassage im Voraus zu kaufen und auch nicht möglich, den Preis einer solchen Passage im Voraus festzulegen.

Gezielte Beschränkung von Auslandsreisen

Während bisher jeder Auslandsreisende 600 Dollar zu einem Vorzugskurs in das Land seines Reiseziels überweisen konnte, wurde dieser Betrag nun auf 210 Dollar reduziert. Auch wurde der Wechselkurs für diesen Reisespesen-Zuschuss ebenfalls um 47,7 Prozent erhöht, so dass der offizielle Dollarpreis beinahe jenem des schwarzen Devisenmarktes entspricht. Mit diesen Verteuerungs-Massnahmen will die argentinische Regierung die Auslandsreisen der Bewohner des Landes auf ein Minimum beschränken. Für das Reisebüro-Gewerbe Argentiniens ist das ein schwerer Schlag. Der Passagenverkauf nach Europa und den USA sowie Fortreisen in andere Kontinente waren bis jetzt die Hauptverdienstsquelle der Reisebüros. Der Binnentourismus bietet bis heute wegen der mangelhaften Infrastruktur nur beschränkte Möglichkeiten; durch Eisenbahn und Autobusverkehr erhalten die Reisebüros keine Kommission. – Die gewaltige Verteuerung der Auslandsreisen hat einige Reisebüros bereits veranlasst, Personal zu entlassen, und es ist damit zu rechnen, dass einige Reisebüros bald ihre Tore schliessen müssen.

Deviseneinnahmen für den Schwarzmarkt

Trotz der starken internen Verteuerung der Lebenskosten ist Argentinien heute durch die andauernde Geldentwertung ein billiges Reiseland für Touristen aus dem Ausland. Wer mit Dollars oder Schweizer Franken kommt, kann hier billig leben und günstig einkaufen. Laut einer offiziellen Statistik kamen im Juli 1975 – Zeit der südamerikanischen Winterferien – rund 50 000 Touristen aus Brasilien nach Argentinien; diese sollen durchschnittlich pro Kopf 500 Dollars verausgabt haben. Die zahlreichen Wechselstuben wurden aber geschlossen, und offiziell dürfen Touristen ihre ausländischen Devisen nur auf den Banken wechseln. Die Banken sind aber nur an fünf Wochentagen je vier Stunden geöffnet und bezahlen nach einem umständlichen Papierkrieg von Formularen einen niedrigen (offiziell festgelegten) Wechselkurs. Die weitaus überwiegende Mehrzahl der fremden Besucher wechselt deshalb ihr Geld auf dem Schwarzmarkt, man erhält bedeutend mehr argentinische Pesos als Gegenwert und ausserdem ist es viel bequemer.

Schlechte Aussichten für den Staat

Während man auf der einen Seite die Devisen-Ausgaben der Landesbewohner

durch Verteuerung der Auslandsreisen beschränken will, verhindert auf der anderen Seite ein umständlicher Bürokratismus, dass die Devisen-Einnahmen der ausländischen Besucher in die Staatskassen fliessen. Das monetäre Defizit im internationalen Reiseverkehr, Argentiniens, ist auf diese Art nie behoben worden.

A.W.

In Kürze

Höhere spanische Hotelpreise

In spanischen Hotels der mittleren und unteren Preisklasse soll das Uebernachten ab 1. Januar 1976 um 12 bis 15% teurer werden, wie ein Sprecher des spanischen Hotelverbands in Madrid mitteilte. Gleichzeitig werden die Mahlzeiten in den Hotels einen Preisaufschlag um rund 16,5% erfahren. Die Vierstern-Hotels fallen von diesem Zeitpunkt an nicht mehr unter die bestehende Preiskontrolle.

Erstes Novotel-Hotel in Deutschland

Die französische Novotel-Gruppe hat ihr erstes Hotel in der Bundesrepublik Deutschland in Saarbrücken eröffnet. Das Hotel verfügt über 100 Zimmer und befindet sich in der Nähe der Ost-West-Autobahn Mannheim-Paris.

chg

Wieder mehr Touristen in Italien

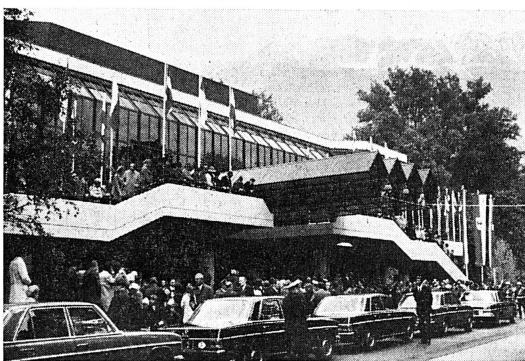
Streiks im Flugwesen, bei den Eisenbahnen und im Hotelgewerbe, Wasserversorgung und andere Missstände haben die Ausländer nicht davon abgehalten, in Italien die Ferien zu verbringen. Im ersten Halbjahr strömten knapp 70 Millionen Italiener (rund 2,8 Milliarden Franken) an Devisen ins Land; das sind 200 Millionen Lire mehr als im gleichen Zeitraum vor einem Jahr. 1974 war als «schwarzes Jahr» für den italienischen Tourismus bezeichnet worden. Der Ausländerstrom ging damals durchschnittlich um 10 Prozent zurück.

sda

Hoffnung auf 1976

Harry Mullikin, Präsident der American Hotel and Motel Association – und zum Präsident der Western International Hotels Co. (Seattle), die 50 Hotels in 13 Ländern besitzt – ist der Meinung, dass 1976 ein gutes Jahr für den Tourismus werden wird. Mullikin kommt zu dieser optimistischen Folgerung, weil die Zahl der bereits vorliegenden «bookings» für Hotelzimmer darauf schliessen lasse, dass es mit der US-Wirtschaft wieder aufwärts gehe.

Als Bestätigung seines Optimismus erwähnte Mullikin, dass sein Konzern im Jahre 1977 ein Grosshotel mit 1400 Zimmern in Detroit eröffnen werde. Dieses 70 Stock hohe Detroit Plaza Hotel wird im Stadtkern nahe dem Hafen erbaut.



Im Kongresshaus der Tiroler Landeshauptstadt Innsbruck wird vom 20. bis 28. September die Sonderschau «Küchensysteme im Vergleich» gezeigt; gleichzeitig finden hier Kochkunst-Wettbewerbe statt. In denselben neun Tagen wird auf dem nahegelegenen Messegelände die 43. Innsbrucker Fremdenverkehrsmesse als Fachmesse für den Hotel- und Gaststättenbedarf über die Bühne gehen. 1171 Firmen stellen ihre Exponate aus; das Ausland ist dabei mit 504 Firmen vertreten, die Schweiz hat einen Anteil von 61 Firmen. In dieser Zeit werden auch verschiedene Fachtagungen veranstaltet, daneben erwartet man neue Informationen über die olympischen Winterspiele 1976. (kpk)

Internationale Kochkunstausstellung Bern

Defilee moderner Kochkunst

Der mit dem Europäischen Fleischforscherkongress und der Ausstellung «Das Nahrungsmittel Fleisch» verbundenen Kochkunstausstellung war ein Riesenerfolg beschieden. Man rechnete mit einem Drittel an Ausstellern, und auch die Besucherzahl überschritt die Erwartungen weitaus. Einen Gesamtüberblick zu geben, fällt nicht leicht, wurden doch innerhalb von 9 Tagen von mehr als 400 Ausstellern über 1000 verschiedenartigste Schaustücke ausgestellt. Da dem Organisationskomitee jeder einzelne Aussteller - ob seine Arbeit hoch oder tief taxiert wurde - gleich wertvoll ist, wird hier auf die Erwähnung der Namen verzichtet.



Prominenz an der Ausstellung: Bundesrat Brugger mit Gemahlin und Prof. Dr. A. Nabholz, Direktor des Eidgenössischen Veterinärinstituts, Werner Wymann erklärt.

Einleitend dürfen und müssen wir in Erinnerung rufen, dass der vor nunmehr 53 Jahren von einigen Berner Küchenchefs gegründete Cercle des Chefs de Cuisine, den heute an die 400 Mitglieder rund um die Erde angehören, diese Ausstellung organisiert hat. Dies ohne Beanspruchung der ihm bestens befreundeten Berufsverbände der Arbeitgeber oder deren Mitarbeiter. Dies spricht für den guten Geist und den einzigartigen Zusammengehörigkeitsinn dieser paritätisch fast gleich starken Berufsgemeinschaft. Wohl wurde, mit einem solchen Background, eine gute Beteiligung erwartet. Aus aber zum Beispiel die deutschen Freunde gleich mit einer Hundertschaft aufkreuzte und die Oesterreicher, Engländer, Luxemburger und andere aus total sieben Nationen spontan nach Bern kamen, war ein echtes Zeichen der Völkerverständigung.

Gold für Ausländer

Bereits am ersten Tage wurde klar, was die stets vorwärts gehende Uhr der Kochkunst geschlagen hatte. Bei drei verschiedenen Ausstellerguppen war die Meinung der Jury einstimmig. Was die deutsche Nationalmannschaft mit ihrem «Fasanenkranz» und ihrem «Non plus ultra», einem gefüllten Lammrücken «à la Eugene Lacroix» zeigte, war Kochkunst in Vollendung. Im gleichen Rang wurden die Arbeiten des weltberühmten Dorchester Hotels in London taxiert, was bei vielen, die die landläufig nicht eben besonders geschätzte Küche dieses Landes kennen, etliches Erstaunen erwecken dürfte. Aber eben, wenn England schon eines seiner besten Eisen, nämlich «unseren» Eugen Käufler ins Feuer schickt, so war viel zu erwarten. Besonders die Restaurationsplatten waren von überwältigender Schönheit und wurden viel bewundert. Dritter im Bunde der mit Goldmedaillen ausgezeichneten Ausländerteams war die «Mei-

stervereinigung Baden-Württemberg», deren Paella in Form einer «Mise en Place» allgemein bestaunt wurde.

Schweizer mit Auszeichnung

Wie erwartet haben sich unsere schweizerischen Köche und Pâtissiers einmal mehr überboten, und man konnte gerade hier mit aller Deutlichkeit feststellen, dass sich die stetige Evolution der Kochkunst, insbesondere in Bezug auf die Anrichteweise, am besten an Kochkunstausstellungen vergleichen lässt. Eine Sehenswürdigkeit, die allein einen Besuch der Ausstellung lohnte, waren die einzigartigen Zuckerarbeiten der «Zuckerschule» Willi Pfund in Zürich sowie eine durch das Bellevue Palace Bern ausgestellte «Festliche Tafel». Die drei nachfolgenden Tage der Ausstellung standen im Zeichen der Schweizer Teilnehmer. Von jeweils mehr als 80 verschiedenen Platten und Schaustücken errangen sie, mit wenigen Ausnahmen, die höchsten Auszeichnungen. Die Gemeinschaftsarbeit der «Culinarium AG Zürich», ein wunderschönes, reich sortiertes Schwedenbuffet, enthielt nebst einer riesigen Auswahl an Köstlichkeiten des Meeres eine Anzahl ausserordentlich attraktiver Schaulplatten. Auch die Süßigkeiten fehlten nicht; insbesondere «Pläters en Sylts», eine Komposition aus gefüllten Pfannkuchen und gekochten Früchten erbrachte den Beweis, dass man das Einfachste meisterhaft präsentieren kann. Auch eine zweite Gemeinschaftsarbeit, durch die Chefs des «Forum Culinaire», Gmülden, ausgeführt, wurde viel bestaunt.

Weitere Rosinen

Als grösste Überraschung in der Reihe der Ausländer hat der Japaner Tetsuya Maeda eine der begehrtesten Goldmedaillen erworben. Seine vier Restaurationsplatten waren so gediegen und in ihrer besonderen Art raffiniert aufgebaut, dass sie zweifel-

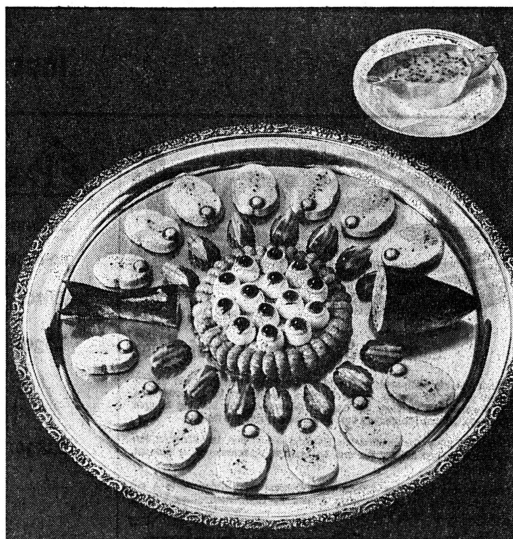
los als grosse Leistung dieser Schau in Erinnerung bleiben werden.

Erstmals waren auch die Metzger und Traiteurs in die Konkurrenz eingestiegen. Besonders die sehr schönen Pasteten fanden beim Preisgericht, den Fachleuten und dem Publikum, das am zweiten Tage bereits mit mehr als 4000 Besuchern aufwartete, Anklang.

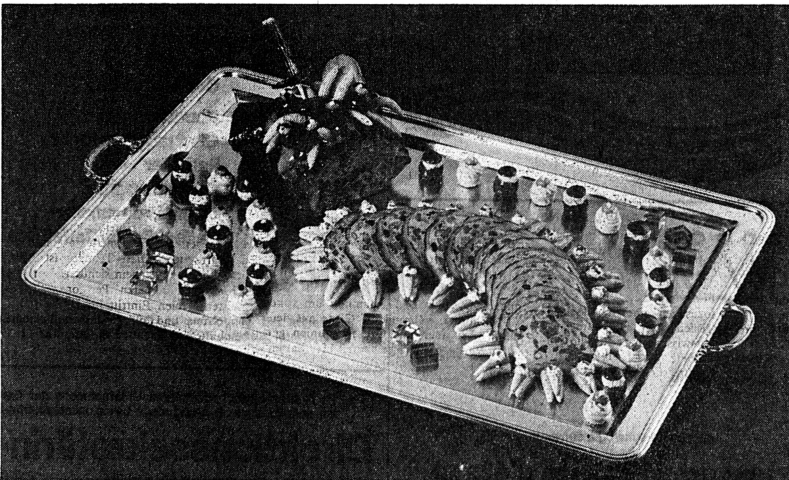
Deutschland, welches vom ersten bis zum letzten Tag dabei war, zeigte «Die festliche Tafel einer Schwäbischen Kirchweih» mit aussergewöhnlichen Spezialitäten in Schönheit und Köstlichkeit. Wobei man unter anderem die Entdeckung machte, dass ein «Saumagen» viel köstlicher sein kann als das, was man sich im Bernbiet darunter vorzustellen pflegt. Viel bestaunt wurde unter anderem auch eine «Spielerei» - eine äusserst präzise aufgebaute Langustenplatte - für die das «Belvoir» in Zürich zeichnete.

Und so ging es weiter Tag für Tag mit Neuem. Um aus dem vielen wieder einige besondere Rosinen herauszupicken, sei hier den «Drei Lümelis», worunter die Berufsfreunde aus Basel die drei Filets von Rind, Kalb und Schwein verstehen, das Ganze delikat gemeinsam verpackt gebraten und mit einem Gedicht einer Garnitur versehen, ein ganz spezielles Kränzlein gewunden.

Ein grosser Wurf gelang auch der Schweizer Hotelfachschule, Lausanne, nun in Le Châlet-à-Gobet. Ihr «Turbot farci Saint Jacques» war Spitzenklasse und die aus Kakaobutter modellierte «Marchande de marrons» wirkte in ihrer aussergewöhnlich schönen Art bestechend.



Lachs, immer noch ein Produkt für allgemein gefällige und beliebte Ausstellungsplatten. Im Bild der im Text erwähnte «Saumon farci», welcher mit den höchsten Punktzahlen aller gleichartigen Salminplatten ausgezeichnet wurde.



Eine sehr attraktiv garnierte Kalbsroulade. Auf dem Reststück gediegen, zeitgemäss und farbenfrohe mariniertes Gemüse.

Kompliment für die «Gilden»

Eine Ausstellerguppe aber verdient doch noch ein ganz besonderes Kompliment. Es ist dies die Schweizerische Gilde etablierter Köche. Nachdem man sich in den letzten Jahren mehrmals an ausländischen Ausstellungen über deren Arbeiten begeistert und dabei die stetige Verbesserung verfolgen konnte, kann man nicht umhin zu behaupten, dass die Kochkunstausstellungen die besten Schulen sind. Das hat die «Gilde» einmal mehr durch ihre meisterhaften Arbeiten unzweifelhaft bewiesen. Um nur eine von ein paar Dutzend Platten zu erwähnen: Wenn die «Feudale Bernerplatte Jeremias» den bescheidenen «Gothelfs» ehren sollte, so hätte es mich nicht verwundert, wenn dieser seinem Grabe entstiegen wäre, um an dem wirklich feudalen Mal teilzunehmen.

ab, das nicht überall verstanden wird. Ich meine das viele, allzuvielen «Gefüllte». Denn wer weiss, wie herrlich zum Beispiel eine saftige Tranche von schön à point gebratenem Kalbs- oder Rehbrücken, - höchstens durch eine feine Farce ergänzt - schmeckt, der kann sich für die Verschlimmbesserung mittels einer viel-farbigem Füllung nicht so schnell begeistern.

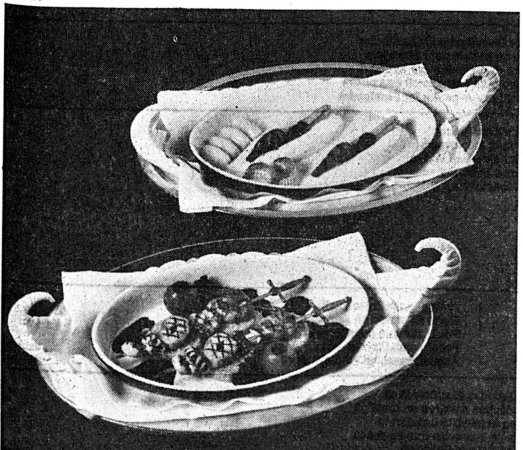
Allgemein aber kann gesagt werden, dass - mit wenigen Ausnahmen - das Niveau der Ausstellungsobjekte jeden Tag besser wurde. Nicht nur das Jeweils aus zwei ausländischen und drei Schweizer Fachleuten zusammengesetzte Preisgericht unter dem Präsidium von Gottfried Burkhard bemerkte dies mit Genugtuung.

Denn dies sei hier einmal mehr festgehalten: Kochkunstausstellungen werden vor allem veranstaltet, damit unsere Köche und Pâtissiers ihr Können an Leistungen anderer vergleichen, messen und schlussendlich Neues dazu lernen können.

Wohlverdienter Dank

Dass dieses Ziel auch diesmal wieder erreicht werden konnte, ist vor allem dem Präsidenten des Cercle des Chefs de Cuisine, Berne, Ernesto Schlegel, dem Initiatoren und Präsidenten des Organisationskomitees, zu danken. Er und eine relativ kleine Anzahl von Idealisten dürfen auf ein gut und glücklich beendetes Werk zurückschauen. Werner Wymann

Besonders erfreulich anzusehen waren die über 150 verschiedenartigsten Restaurationsplatten, welche «warm gedacht, aber kalt ausgestellt» wurden. Hier zwei mustergültig angerichtete Beispiele. Oben Filets de sole aux écrevisses. Unten Brochettes de fruits de mer.



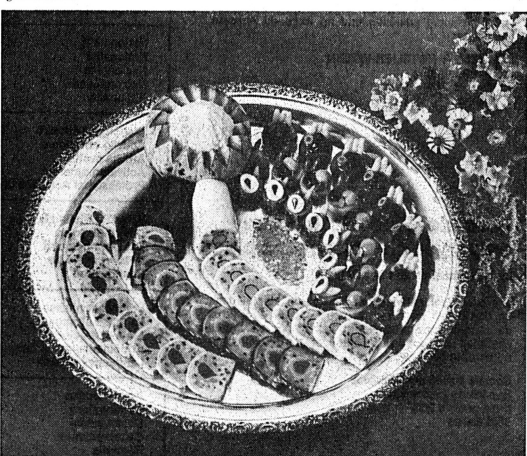
Finale

Die letzten Tage bildeten ein grossartiges Finale. Dies nicht nur in Bezug auf die Besucherzahlen, sondern bezüglich der Leistungen der Aussteller. Daraus sei die «Groupe amicale Neuchâtel» lobend erwähnt, welche ganz grosse Kochkunst zeigte. Auch die Küchenbrigade des Hotels Schweizerhof Bern brillierte unter anderem mit einer bescheiden als «Saumon farci» bezeichneten Prunkplatte, welche durch ihre raffinierte Anrichteweise den Beweis erbrachte, dass selbst die aufwendigsten Dekorationen nutzlos sind, wenn das Ganze nicht zum Appetit und Genuss anregt.

Nach viel Lob: gelinde Kritik

Vor allem: Die Kochkunst macht, wie jede Kunst, eine stete Evolution durch. Sie lehnt sich eng an den Stand der sich wandelnden Kultur. Man kann heute bemängeln, dass man beispielsweise eher zu schön, zu reichhaltig, ja oftmals sogar zu kompliziert präsentiert. Wohl ist zum Glück das Zeitalter der schweren Chaudfroid-Saucen, der arbeitsaufwendigen Mo-saiken und der Trüffelzeichnungen vorüber, aber es zeichnet sich bereits Neues

Hier ein typisches Beispiel von «Weniger wäre mehr». Schade um die schöne, äusserst präzise Arbeit, die viel Können und künstlerischen Geschmack verrät, «Le trout galantines».



Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Thermalbad Lostorf

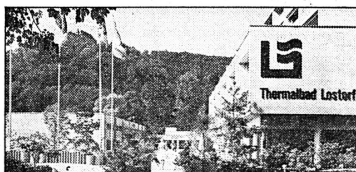
An alle,
denen das Servieren eine Berufung ist.

Wenn Sie als Kellner oder Serviertochter eine Anstellung mit besonderer Ambiance suchen, in der Sie Ihre Fähigkeiten im Servieren und im freundlichen Umgang mit unseren Gästen voll zur Geltung bringen möchten, ist das Thermalbad Lostorf genau das Richtige für Sie.

Wir sind einer der modernsten Betriebe – mit drei individuellen Restaurants zu total 300 Plätzen und an zentraler Verkehrslage der Schweiz gelegen.

Richten Sie bitte Ihre Offerte – für Jahres- oder Saisonstelle – mit Zeugniskopien an die Direktion J. und P. Turo, Thermalbad Lostorf, Restaurationsbetrieb, 4654 Lostorf.

5519



engage de suite ou à convenir

une gouvernante d'étage

minutieuse et capable de diriger une quinzaine d'employés

un 2ème maître d'hôtel

diplomatie et entregent, sachant l'anglais.

Faire offres détaillées avec prétentions de salaire à la direction de l'Hôtel Royal, rue de Lausanne, 1201 Genève.

5331



(300 Betten) CH-7500 St. Moritz

Für die Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Büro:** Sekretär(in)
(NCR, fachkundig), Jahresstelle
- Loge:** Nachtportier/Concierge
Conducteur
Tournant
Chasseur
- Etage:** Gouvernante
(Erfahrung, Italienischkenntnisse)
Zimmermädchen/Tournante
langjährige Praxis
Portier tournant
Hilfszimmermädchen
- Saal:** 2. Oberkellner
(2-Saison-Stelle)
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
- Bar/Halle:** Barmaid
Commis de bar
- Küche:** Saucier/Sous-chef
Chef garde-manger
Pâtissier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kaffeeköchin/Caffettiera
Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
Park Hotel Kurhaus, 7500 St. Moritz, Tel. (082) 221 11

5396

Im Auftrag eines bedeutenden Unternehmens der Exportindustrie suchen wir zur selbständigen Führung eines Direktionssekretariats eine erfahrene

Direktionssekretärin

Neben den zahlreichen telefonischen und persönlichen Kontakten auf Direktionsebene erledigen Sie die Korrespondenz selbständig oder nach Stichworten. Sie organisieren Reisen und Sitzungen und sind für einen reibungslosen Arbeitsablauf in Ihrem Sekretariat besorgt.

Für diese verantwortungsvolle Position notwendig sind: einige Jahre Erfahrung als Direktionssekretärin, gute Sprachkenntnisse in Französisch, eventuell auch in Englisch. Angenehme Umgangsformen und Diskretion sind für Sie selbstverständlich.

Geboten werden: eine Vertrauensstelle in einem interessanten Arbeitsgebiet, ausgebaute Sozialleistungen und gleitende Arbeitszeit.

Käner SVO

Jakobstrasse 1, 5430 Wetztingen, Tel. (056) 26 43 80

P 02-2230

Hôtel California, Genève

cherche:

un secrétaire de réception

qualifié, français/anglais, NCR 42.

Faire offre écrite à la Direction, 1, Rue Gevray, 1201 Genève.

5138

Berghaus Rellerligrat

sucht für die Wintersaison 1975/76, Mitte Dezember bis zirka Ende April, folgende Mitarbeiter:

- Küche:** 2 Commis de cuisine
Restaurant à la carte: Chef de rang
oder
Serviertochter
Snack-Bar: Commis de bar

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an H. Lahme, BERGHAUS RELLERLIGRAT, 3778 Schönried/Gstaad, Telefon (030) 4 41 66.

5322



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

1. Chef de cuisine
Chef de partie
Aide de cuisine
Kellner/Kellnerinnen

Wir bieten:

- den Leistungen entsprechendes Salär
- gute Arbeitsatmosphäre
- moderne Arbeitsplätze
- Logiemöglichkeiten

Schreiben oder telefonieren Sie an:

J. C. Oublier, Direktor, Restaurant Mövenpick
Cendrier 17, Rue du Cendrier, 1211 Genf, Telefon (022) 31 64 00

P 44-61

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

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
9001 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 Teléfono Telephone
	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners	
	Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired			
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporario Annual/Seasonal employment		
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance		

Stellenangebote Offres d'emploi



Rôtisserie Bar zur Schmidte Wil, St. Gallen

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in exklusives Speiserestaurant der Ostschweiz

Chef rôtisseur

selbständig, fachlich tüchtiger Mann.

Gute Besoldung (sehr niedriger Steuerfuss).
Es kommt nur Jahresstelle in Frage.

Kurzofferte mit Bild an
Peter Bigler, Hotel Landhaus, 9500 Wil,
Telefon (073) 22 46 22.

5456

Davos

Posthotel - Pöstli

Hotel, Restaurant, Bar, Pöstli-Club, Snackbar, Hallenbad

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Sekretärin

Büropraktikantin

(Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit C-Bewilligung)

2. Oberkellner

für den Speisesaal

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Serviceangestellte

für unser A-la-carte-Restaurant

2. Barmaid

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
Toni Morosani, Jr., Posthotel
7270 Davos-Platz.

5464



Hotel Mirabeau 3962 Montana

cherche pour la saison d'hiver

chef de cuisine
barmaid

chef de rang
commis de rang
femmes de chambre

Offres avec curriculum vitae, certificats et photo à la direction.

5508



Hotel Davoserhof

Wir suchen per 1. Dezember in Saison- oder Jahresstelle:

attraktive Barmaid
Sous-chef de cuisine
Commis de cuisine
Restaurationsköcher
Buffetköcher
Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen und Foto sind zu richten an
Herrn P. Petzold, Hotel Davoserhof, 7270 Davos-Platz.

5490



Das Kongresshaus in Zürich

hat zwar ein gepflegtes Restaurant Français,
einen geschäftigen Snack-Corner
und eine gute Küche, doch fehlt im Moment
noch ein

Chef de partie

und ein

Commis de cuisine

Wenn es Ihnen möglich ist, diese Stelle
bald anzutreten, würden wir Sie gerne
kennenlernen.

Unsere Personalchefin, Fräulein M. Wicki,
freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88

Direktion: Hermann P. Sahli

666

Wir haben per 16. Dezember 1975 einige Stellen neu zu besetzen und suchen

2 Saaltöchter (-kellner)

Deutsch sprechend

2 Zimmermädchen, evtl. Anfängerinnen

1 Jungkoch-Commis

(aus der Lehre)

1 Küchen- und Hausburschen

für 100-Betten-Hotel in schönster Lage des Berner Oberlandes. Durchgehende
Saison 20. Dezember 1975 bis 20. Oktober 1976. Gute Bedingungen und angenehme Arbeitszeiten.

Offerten erbeten unter Chiffre 5144 an Hotel-Revue, 3001 Bern, oder telefonische Anfragen über Telefon (036) 41 14 74.



Hotel Fürigen

Fürigen-Bahn – Strandbad – Lido Fürigen – Restaurant
«Sans-Souci» – Bar – Dancing – Terrassenrestaurant
Fürigen, das dominierende Hotel am Bürgenstock ob Stansstad
bei Luzern

Wir suchen auf Frühling 1976 einen bestqualifizierten (Schweizer oder Nieder-
gelassener, über 30 Jahre alt)

Küchenchef

Wir erwarten:

- vollen Einsatz, sehr gute Führung unserer mittleren Küchenbrigade
- guter Organisator, Kalkulator
- phantasievolles in ausgewogenen Menüs und A-la-carte-Gestaltung
- Sinn für kulinarische Aktionen und Spezialitäten-Wochen
- angenehmen Charakter, saubere und gepflegte Erscheinung, Sinn für Ordnung
- Freude an Lehrlingsausbildung

Wir bieten:

- Jahresstelle (im Winter reduzierter Betrieb)
- weitgehende Selbständigkeit und loyale Zusammenarbeit
- bei vorzüglichen Anstellungsbedingungen und den hohen Erwartungen entsprechende Entlohnung
- Wohnung vorhanden (wenn erwünscht)
- Vorteilhaft bezüglich Steuern

Wenn Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen und ausserdem Wert auf eine längere Anstellungsdauer in gutem Betriebsklima legen, dann richten Sie Ihre Bewerbung an oder nehmen Sie telefonischen Kontakt mit Herrn Dir. V. Tsakmakis.

PS. Möglichkeit, die Stelle ab 1. Oktober bis 15. Dezember 1975 zu besetzen.
Hotel Fürigen AG, 6362 Fürigen, Telefon (041) 61 12 54

5414



Für unseren erstklassig geführten Night-Club suchen wir einen jüngeren und im Gastgewerbe gut ausgebildeten

Aide du patron

(für Ablösung Chef de service).

Eintritt 1. Oktober oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten: Geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima.

Falls Sie sich für diesen Posten interessieren, bitten wir Sie, Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Foto und Referenzen an

Rel-Rutschi AG, Spitalgasse 22, 3001 Bern,
z. Hd. von Herrn Läderach, einzureichen.

ASSA 79-901/63

Im Raume Ostschweiz, für mittelgrosses Hotel (Jahresbetrieb) mit grösserer Restauration

Gerantenehepaar

gesucht.

Spätere Pachtübernahme möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre
P 44-32544 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.



Für unsere Abteilung SHC-Menüdienst suchen wir einen tüchtigen

Koch als Fachberater im Aussendienst

für Kundenwerbung, Kundenbetreuung, Demonstrationen, Degustationen, Schulung von Kantinen- und Restaurantpersonal. Wohnort: Raum Zürich.

Wir bieten:

- ein den Leistungen entsprechendes festes Salär,
- gut ausgestattete Sozialleistungen,
- volle Unterstützung durch unsere Verkaufsorganisation,
- Firmenwagen usw.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an. Unser Herr Pellanda gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Eintritt nach Uebereinkunft.

Scana-Lebensmittel AG

Abt. SHC-Menüdienst
Althardstrasse 195, 8105 Regensdorf
Telefon (01) 840 16 71

P 44-372

Hotel Garni, Café-Restaurant

Gesucht für die Wintersaison

Serviertochter Buffetochter/Bursche Küchenbursche/-Tochter

Offerten sind erbeten an
Familie Klarer, 7524 Zuoz
Telefon (082) 7 13 21.

5463

Werden Sie Mitglied einer weltweit bekannten Hotelkette!

Für unser junges Küchenteam suchen wir:

Chef Patissier

für unser Frontoffice:

Réceptionistin

Wir bieten: Gute Sozialleistungen, keine Arbeitskleidung, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, 5-Tage-Woche.

Anfragen sind zu richten an

Kurt Eggenberger, Personalchef

Basel Hilton

Aeschengraben 31

4051 Basel

Telefon (061) 22 66 22

5458



MONTREUX PALACE

La direction générale du groupe Montreux Palace cherche pour date à convenir

Sales Manager

pour ses établissements:

à Montreux

LE MONTREUX PALACE	de luxe	400 lits + grand centre de congrès
L'HOTEL NATIONAL	first class	120 lits
L'HOTEL LORUIS		100 lits
LE CHATEAU DU CHATELARD	catering	max. 180 personnes
LE CHATEAU D'ORON	catering	max. 300 personnes

à Vevey

RESTAURANT LIVET

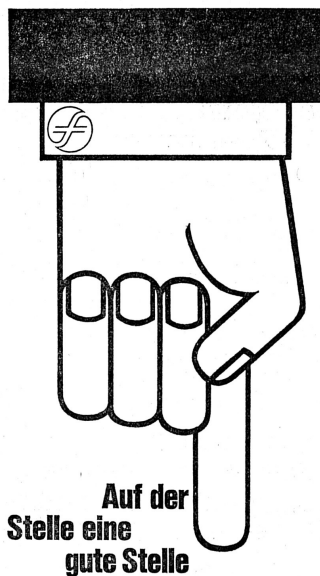
à St-Moritz

CARLTON HOTEL	de luxe	200 lits
---------------	---------	----------

Seules les personnes compétentes sont priées de faire des offres à

Alfred J. FREI, Administrateur, Dir. gén.
MONTREUX PALACE, 1820 Montreux.

5518



Flughafenrestaurants, 8058 Zürich-Kloten
Telefon (01) 813 77 66

Für die Erweiterung/Neueröffnung unserer Betriebe per 1. November 1975 suchen wir noch einige

Serviertöchter

Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, z. B. Lohn, Freizeit, Arbeitszeit, Unterkunft und Verpflegung, dann schreiben Sie uns oder rufen Sie uns doch gleich an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

5470



Flughafen-Restaurants Zürich

Südafrika

Gesucht für Schweizer Restaurant in Capetown

Alleinkoch

Eintritt 1. Dezember.
Reise bezahlt, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbitten an:
Paul Heeb
Hotel Schweizerhof, 7270 Davos Platz

5442

Hotel Rigi-Kulm

sucht für Wintersaison oder Jahresstelle

Sekretärin

Buffettochter

Serviertochter

Offerten sind zu richten an die Direktion, 6411 Rigi-Kulm.

5364



Wir suchen nette(n), freundliche(n)

Serviertochter oder Restaurationskellner

Eintritt nach Uebereinkunft.
Guter Verdienst nebst geregelter Arbeitszeit.

Fachkundige Person wende sich an:
Th. Gerber
Postfach 124, 3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33

5401



Hotel Euler
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Büropraktikant(in) oder Stagiaire

für die Kontrolle (frei ab sofort)

Chef-Tournant Commis-Saucier Commis de rang

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

5391

Bettmateralp

Wir suchen für lange Wintersaison folgendes Personal:

tüchtiger Koch neben Chef

Serviertöchter

für Restaurant

Serviertöchter

für Dancing

Saaltöchter

Zimmermädchen

Etagenportier

Nähere Auskunft erteilt:

Hotel Alprieden

Familie Minnig

3981 Bettmateralp

Telefon (028) 5 34 36

P 36-012556

Gesucht für lange Wintersaison, eventuell Jahresstelle, im Berner Oberland

Aide du patron/ Gouvernante

Köchin/Jungkoch (neben Patron)

2 Serviertöchter/ Saaltöchter

Eintritt 10. Dezember.

Geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.
Familie X. Grab-Müller

Hotel Touriste

3826 Mürren

Telefon (036) 55 13 27

5381



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Secrétaire de réception

Chef entremetier

Commis de cuisine

Kellner oder

Serviertochter

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

Hotel Plaza
Goethestrasse 18
8001 Zürich

Telefon (01) 34 60 00

5427

Restaurant Walliserkanne 3600 Thun

sucht

Serviertochter

Hoher Verdienst, 5-Tage-Woche. Eintritt nach Uebereinkunft. Einzimmerwohnung mit Dusche kann vermittelt werden. Wenn möglich persönliche Vorstellung.

Offerten an:
Familie Fuster
Marktgasse 3, Telefon (033) 22 51 88

5362



neues Erstklasshotel mit Restaurant und Hallenschwimmbad sucht für kommende Wintersaison in Jahresstelle

Chef de partie Sekretärin

Offerten und Anfragen sind zu richten an:

Charles Zölch, Dir.
Hotel Cristal, Bad Ragaz
Telefon (085) 9 28 77

5423

Restaurant Trübli 8400 Winterthur

Wir suchen für unser Speiserestaurant eine im Service gewandte, freundliche

Restaurationsstochter

Wir bieten sehr guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit (Sonntag geschlossen). Eintritt zirka 15. Oktober oder nach Vereinbarung.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

Telefon (052) 22 55 36 (17-19 Uhr), Frau Grubenmann verlangen.

Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

5379

Hotel Touring, 6830 Chiasso Restaurant-Grill-Snack-Bar

Wir suchen

Aide du patron

für diesen sehr regen, komplett modernisierten Pasantenbetrieb, in Jahresstellung, eine geeignete Nachfolgerin, welche über die nötigen Berufskennnisse verfügt. Es handelt sich um einen selbständigen Vertrauensposten und wird dementsprechend honoriert. Zimmer mit Dusche und allem Komfort steht zur Verfügung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Interessentinnen möchten bitte ihre detaillierte Offerte richten an A. Büchi, Besitzer.

5505

Wir suchen, mit Eintritt zirka Ende Oktober, restaurationskundigen und zuverlässigen Mitarbeiter als

Küchenchef

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbitten wir an

Badhotel Limmathof 5400 Baden

E. Müller

5496

Gesucht: für Wintersaison oder Jahresstelle, anfangs Dezember,

Küchenchef

zu kleiner Brigade,

Versiert in à la carte, Menuegestaltung und guter Personalführung. Gutes Gehalt, Zimmer im Hause.

Bitte Offerte mit Gehaltsansprüchen an Direktion

Kumhotel, 7077 Valbella

5508

Gesucht wird für Winter- und Sommersaison 1975/76 (durchgehend Mitte Dezember bis Ende Oktober geöffnet)

Barmaid oder Barman Restaurationstochter Saaltöchter Buffetöchter und Zimmermädchen

Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbitten an:

Posthotel Bodenhaus 7431 Splügen

P 13-3410

Da unser Küchenchef sich nach seiner bei uns langjährigen und beliebten Tätigkeit selbständig macht, suchen wir auf Mitte oder Ende Oktober, je nach Vereinbarung,

Chappellehof

Küchenchef

Wohlen

Verlangt wird:

- Tadellose Führung der gepflegten und modernen Küche
- Befähigt und gewillt, Verantwortung zu tragen
- Ehrlich und gewandt im Umgang, da zwei Lehrlinge zur Ausbildung sind
- Unterstützung des Patrons in den vielfältigen Aufgaben eines gutgeführten Restaurations-Betriebes.

Geboten wird:

- Selbständigkeit und Freiheit der Küchen- und Menuegestaltung
- Den Anforderungen entsprechende Entlohnung
- Geregelte Arbeits- und Freizeit
- Uebliche Sozialleistungen.

Anfragen oder Offerten sind erbitten an:
Frau M. Bräker-Gigon oder Hr. F. Heckmann
Restaurant Chappellehof, 5610 Wohlen
Telefon (057) 6 33 40

OFA 109.103.677

Hotel Château Gütsch 6003 Luzern

sucht für baldigen Eintritt

Direktionsassistenten

(für vielseitigen Aufgabenbereich)

Chef de rang à la carte

(Schweizer oder B-Ausweis).

Unterlagen senden Sie an
R. Alber, Hotel Château Gütsch, 6003 Luzern.

5454

Le Casino de Montreux

cherche pour entrée immédiate:

Barmails Aides barmails

pour nos différents bars: Night-club, discothèque et bar de jour. Une bonne présentation est demandée ainsi que de l'expérience. Nous formerons les aides barmails si nécessaire.

Langues: Français, anglais et allemand. Suissesses ou permis B ou C.

Entrée immédiate.

Chefs de rang Commis de rang

pour notre restaurant de 1ère classe ainsi que pour la brasserie.

Horaires de travail agréables, bonne ambiance. Nous demandons une bonne expérience. Français indispensables ainsi que l'anglais et l'allemand. Nationalité suisse ou permis B ou C. Entrée immédiate.

Apprentie croupier

jeune femme, âge minimum 20 ans, de nationalité suisse, bonne présentation, sympathique, aimant le contact avec la clientèle.

Nous offrons un bon salaire de départ ainsi que la formation.

Ambiance de travail agréable, horaires de nuit.

Place à l'année, établissement ultra-moderne. Très bonne ambiance de travail. Salaire: selon capacité. Veuillez adresser vos offres de service avec curriculum vitae et photo à M. B. Bourquin, Casino de Montreux, 1820 Montreux, tél. (021) 62 44 71.

5569

Hotels Haldi & Waldhaus Adelboden BO

Folgende Posten sind für die Wintersaison 1975/76 zum Teil auch in Jahresstelle **neu zu besetzen**:

Büro:	Réceptionniste zuverlässig, D, F, E, NCR-kundig, Bewerberin soll lebhaften und vielseitigen Betrieb mögen, Routinearbeiten sind weitmöglichst automatisiert.
	Aide-patron Service, Etage, Lingerie
Küche:	Rôtisseur selbständiges Arbeiten gewohnt (für Rôtisserie «Le Tartare»)
	Entremetier
	Commis tournant
Service:	Saaltöchter (-kellner) Restaurationstöchter (-kellner)
	Barmaid oder Barman Mithilfe im Service Bedingung
Etage:	Zimmermädchen Mithilfe in der Lingerie unerlässlich

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsforderung erwartet gerne

Familie K. P. Gyga, Propr., Hotels Haldi & Waldhaus, 3715 Adelboden, Telefon (033) 73 15 31.

519

Gesucht nach Zermatt für lange Wintersaison:

Alleinsekretärin
Barmaid
1 Buffethilfe
1 Mädchen
für Frühstück und Buffet

Chef de rang
flambier- und tranchierkundig

Koch in Kleinbrigade

Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an:

Hotel Couronne
Restaurant «Old Zermatt»
3920 Zermatt

Telefon (028) 7 76 81

5407

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für lange Wintersaison 1975/76:

Koch
Commis de cuisine
Saaltöchter
Saalkellner
Restaurationstöchter
Bürosekretärin
Kassierin
für Self-Service
Tournant
für Service

Freie Kost und Logis im Hotel.

Offerten sind zu richten an
Familie Supersaxo-Kalbermatten, Tel. 028/4 89 45.

5394

Suvretta House 7500 St. Moritz

sucht für die Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Etage:	Hausbursche Hilfzimmermädchen
Cuisine:	Chef tournant Chef de froid Chef de garde
Service:	Commis de rang/hall
Suvretta-Club:	gut ausgewiesene und sprachkundige Bar-/Serviertöchter
Lingerie:	Büglerin/Glätterin Wäscher(in) Lingeriemädchen
Divers:	Caviste Floristin Lastwagenchauffeur Eismann

Restaurant Chasellas

Serviertöchter
(Schweizerin)
Commis de cuisine
Ausiliari
per office e cucina.

Schriftliche Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

5476

ERSTKLASSHOTEL FLIMS-LAAX, GR

Folgende Posten sind für die Wintersaison 1975/76, zum Teil auch in Jahresstelle, **NEU ZU BESETZEN**:

Büro:	Chef-Réceptionniste D, F, E, NCR-kundig
Service:	Chef de service Restaurationstöchter
Küche:	Küchenchef Sous-chef/Saucier Garde-manger Tournant
Lingerie:	Gouvernante

Fachlich bestens ausgewiesene Interessenten sind gebeten, ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an die

ELTROPA AG, Hartbertstrasse 1, 7000 Chur, einzusenden.

P 13-27880



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 commis de cuisine

Entrée en service 1er octobre ou à convenir. Chambre confortable à disposition. Bonne conditions de travail. Bon salaire.

Offres avec références à la direction.

5472

Hotel Monopol-Metropol 6490 Andermatt

sucht für lange Wintersaison, anfangs Dezember bis nach Ostern, folgende Mitarbeiter:

Réceptions-Praktikantin

Commis de cuisine

Köchin

Restaurationstöchter

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an J. A. Wenger, Hotel Monopol-Metropol, 6490 Andermatt, Tel. (044) 6 75 75.

5146



Sport Motel 3770 Zweisimmen

sucht in Jahres- oder Saisonstelle versierten

Alleinkoch
nicht unter 25 Jahre alt,
selbständige, fachkundige
Barmaid
(nur Wintersaison)

Zimmermädchen/Lingerie
Hausmädchen/Tournant
eventuell Anfängerin

Telefonieren oder schreiben Sie an:

Familie F. Schumacher, Sport Motel
3770 Zweisimmen, Telefon (030) 2 14 31

5372



Restaurant Grill

Die Zeit ist da!

Wir suchen das

YUM YUM GIRL

d. h. jung, attraktiv mit aufgeschlossenem Charakter, die es lustig hat während der Betreuung unseres Gastes.
Erfahrung nicht unbedingt; wir lernen an.

Saisons d'Or
Restaurants-Grill-Steakhouse
Aarau-Lausanne-Winterthur-Zürich

Geben Sie uns einen Call, (01) 39 20 12.

P 44-2473

Gesucht

Hotelsekretärin

zu baldmöglichem Eintritt in Stadthotel und Jahresstelle.

Die Bewerberin sollte eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach mitbringen sowie eine gute Allgemeinbildung und positive Einstellung zum Tragen von Verantwortung haben.

Bitte senden Sie Ihre Offerte unter Chiffre 5539 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sind Sie unsere neue

Barmaid?

Sie sind sprachgewandt und freuen sich am Kontakt mit Geschäftsleuten aus aller Welt.

Ihr Arbeitsplatz:
Geplante, bestbekannte Hotelbar

Ihre Arbeitszeit:
von 17.30 bis Polizeistunde

Ihr Lohn:
richtet sich nach Ihren Verkaufsfähigkeiten.

Eintritt nach Uebereinkunft. Telefonieren Sie.

Tel. (032) 22 14 66 (Herrn Lorenz verlangen)

Clubhotel Biel

5536

**Restaurant Corviglia**

Tagesbetrieb.

Gesucht für kommende Wintersaison (20. November bis 20. April)

Restaurationsstochter

Berufserfahrung, sprachenkundig

Kassierin/Verkäuferin

Geregelte Arbeitszeit. Guter Verdienst. Offerten erbeten an Familie H. Mathis, Restaurant Corviglia, 7500 St. Moritz. Tel. (082) 3 63 55.

5533

Das Kongresshaus in Zürich

hat folgende Kaderpositionen neu zu besetzen.

Personalchef**Sekretärin**

(mit Erfahrung im Gastgewerbe)

Chef de service**Gouvernante**

Bewerber mit den entsprechenden Qualifikationen bieten wir eine sichere Existenz sowie ein den Fähigkeiten entsprechendes Salär.

Die üblichen Unterlagen senden Sie bitte an die Direktion des Kongresshauses, Postfach, 8022 Zürich.

Wir suchen für unser gut frequentiertes Restaurant eine tüchtige

Serviertochter

die an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Wir legen grossen Wert auf freundlichen und gepflegten Service. Der Verdienst ist gut, Sie haben freie Kost und Logis, unsere Arbeits- und Freizeitzeiten sind sehr geregelt. Wenn Sie gerne in einem kleinen Team mit guter Zusammenarbeit tätig sein möchten, rufen Sie uns an: Tel. (085) 5 54 22

Hotel-Restaurant «Drei Könige» 9475 Sevelen

vis-à-vis Vaduz.

5488

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus mit Eintritt Mitte September oder nach Vereinbarung

Kellner**Serviertochter****Zimmermädchen**

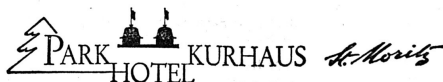
Es kommen in Frage:

Schweizer oder Ausländer mit B- und C-Bewilligung. Gelegentlich sich sprachlich weiterzubilden.

Offerten sind erbeten an die Direktion:

R. J. Bertocchi
Hotel de l'Ancre, Genève
34, rue de Lausanne
Tel. (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

4983



Gesucht wird in ausbaufähige Zwischensaisonstelle

1. Oberkellner

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Park Hotel Kurhaus, 7500 St. Moritz.

5555

Hotel-Restaurant Hirschen 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle tüchtigen

Küchenchef

Offerten an

Familie P. Bleuer, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 27 77.

5588



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chasseur**Zimmermädchen/Tournante**

Es können nur Ausländer mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

5543

Hotel Continental, St. Gallen

Auf 1. Januar 1976 suchen wir in die freundliche Ostschweizer Stadt ein qualifiziertes, jüngeres

Geranten-Ehepaar

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

Ihre Aufgabe: Das Hotel mit Restaurant durch persönlichen Einsatz zu leiten. Wir stellen uns das Gerantenehepaar wie folgt vor:

Er: Gelernter Koch, der bereit ist, die Küche zu führen zusammen mit seiner Gattin, welche sich im Hotel, am Buffet und in der Serviceleitung einsetzen würde.

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

5529

**Hôtel Central-Résidence à Leysin**

cherche pour la saison d'hiver 1975/76 avec date d'entrée au décembre 1975 ou à convenir:

cuisine: **chef de partie**
garçon de cuisine
restaurant: **commis de rang**
responsable de buffet
filles d'office
étage: **femmes de chambre**
portiers d'étage
bar: **disc-jockey**
piscine: **gardien de piscine**

Les offres à faire avec curriculum vitae, certificats et photo à la direction de l'Hôtel Central-Résidence, 1854 Leysin.

5552

Hotel in Lugano

cerca

segretario corrispondente/ ricepzionista

lingue nazionali, parlate e scritte.
Posto annuale.

Fare offerta con certificati e pretese salariali.
Casella postale 53
6902 Lugano-Paradiso.

5515

Gesucht

Bar-Restaurationsstochter

sowie

Serviertochter

Hoher Verdienst.

Offerten an F. Amacher,

Motel Bar Restaurant Luna 3812 Wilderswil bei Interlaken

Telefon (036) 22 84 14.

5568

Hotel Schweizerhof 3001 Bern

Die Kaderstellen eines

Chef de réception

und einer

Gouvernante d'étage

sind neu zu besetzen. Eintritt sobald als möglich.
Alter: wenigstens 28 Jahre.

Sollten Sie bereits einige Jahre Erfahrung in ähnlichen Positionen haben, so bitten wir Sie, Ihre schriftlichen Offerten mit Referenzen und Passfoto an die Direktion zu senden.

5570

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

Gesucht auf 1. Oktober 1975 in bekannten Landgasthof freundliche und ehrliche

Serviertochter

Keine Anfängerin. Hohe Verdienstmöglichkeit.

Näheres erfahren Sie durch Familie Adler,

Hotel Ochsen

Telefon (01) 77 01 43.

5565

Hotel

Chesa Grischuna

7250 Klosters

sucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle:

Küche: **Chef pâtissier**
Chef tournant
Chef de garde
Commis de cuisine
Buffet: **Buffetstochter oder**
Buffetbursche
(nur mit Erfahrung)
Restaurant: **Restaurationsstochter**
(beruflich gut ausgewiesen)

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, angenehmes Betriebsklima und Unterkunft in einem modernen Personalhaus.

Offerten bitte richten an:
Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, 7250 Klosters
Telefon (083) 4 22 22

5545

Sind Sie der «GO-GETTER»

mit einer positiven Einstellung zum Leben, arbeiten gerne in einer entspannten Arbeitsatmosphäre?

Sie haben in den letzten paar Jahren einen verantwortungsvollen Posten bekleidet und finden Zufriedenheit im

Management

der Dienstleistungsindustrie.

In diesem Falle erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Brief, um zusammen Ihre Pläne für die Zukunft zu schmieden.



EUREST Suisse, Tochtergesellschaft der Nestlé/Wagons-Lits, Restaurant Division, Stauffacherquai 40, 8004 Zürich, Tel. (01) 39 20 12.

P 44-2473

Bevor die Liebe durch den Magen geht, geht sie durch die Küche.

Was diese Kochweisheit betrifft, wollen wir Ihnen nichts weismachen. Aber vieles möglich. Denn wer sich heute liebevoll einer Vielzahl von Gerichten für unzählige Gäste widmen will, der braucht System und Organisation, und moderne Hilfsmittel und Einrichtungen, und eine Brigade, die weiss, worauf es ankommt. Und er braucht auch Erfindungsgeist und Initiative, und Mitspracherecht, Verantwortung und Kompetenz, und Freizeit und Ferien, und ein gehaltvolles Gehalt und Renditenbeteiligung und soziale Sicherheit, und Bestätigung und Anerkennung und Aufstieg.

Dies ist unsere Erklärung an unseren künftigen

Sous-chef**Feldschlösschen Mövenpick Basel**

Tel. (061) 25 31 00.

Herr W. Hofmann gibt Ihnen Auskunft.

P 44-61

Bergrestaurants Gumen und Seblengrat 8784 Braunwald**Leitende Stellung.**

Wir sind: – ein modern eingerichtetes Bergrestaurant mit Selbstbedienung (80 Plätze) (80 Plätze Terrasse).
– mitten im Skigebiet, unmittelbar bei der Sesselbahnstation auf 1900 m.

Wir suchen: **Zwei jüngere Mitarbeiter**
vorzugsweise ein Ehepaar, zur Führung des Betriebes (z. B.: ER: Koch, SIE: Buffetdame).

Wir erwarten: – initiative und selbständige Fachkräfte.
– aktive Mitarbeiter und Leiter eines kleinen Teams.

Wir bieten: – angenehme Arbeitszeit und Freikarte auf allen Sportbahnen.
– sehr guten Garantielohn und Umsatzbeteiligung.

Saisonbeginn: 10. Dezember 1975.

Angebote an: J. M. Streiff, 8784 Braunwald GL.

5590

Hotel Engematthof Zürich

Wir suchen für unser renommiertes Hotel ein beruflich gut ausgewiesenes, in ähnlicher Stellung bereits tätiges

Direktions-Ehepaar

anstelle der bisherigen Amtsinhaber, die nach 30jähriger Tätigkeit auf den 31. Dezember 1976 in den Ruhestand treten.

Unser Erstklasshotel mit 100 Betten befindet sich in bevorzugter Lage der Stadt Zürich und besitzt Bankett-, Tagungs- und Sitzungszimmer, Tennisplatz, Gartenanlage und Garagen.

Wir erwarten von der neuen Direktion eine dynamische Führung unseres international bekannten Hauses sowie überlegene Führung des rund 40köpfigen Mitarbeiterstabes.

Wir bieten eine selbständige Vertrauensstellung. Eine gut ausgestattete Pensionskasse ist vorhanden.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und den üblichen Unterlagen sind zu richten an Herrn Dr. Josef Hofstetter, Präsident des Verwaltungsrates der AG Engematthof, Mühleweg 6, 4500 Solothurn.

OFA 122205375

Die **Lagalb-Bahn AG in Pontresina** sucht Mitarbeiter für den Einsatz in ihren Restaurationsbetrieben:

**Köche
Küchenburschen
Buffetdame
Serviertochter
Abwascher
Abräumer**

Ferner:

eine selbständige Buffetdame
für die Leitung des Kioskes in der Talstation

zwei Kassiererinnen
(temporär, zirka 3 bis 4 Stunden im Tag)

Ihre schriftlichen Bewerbungen inkl. den erforderlichen Unterlagen nimmt die Direktion der Lagalb-Bahn AG, 7749 Bernina-Suot, gerne entgegen.

5433

Gesucht für die nächste Wintersaison nach

Zermatt

**Sekretärin
Küchenchef
Parti-Köche
Restaurationskellner/-tochter**
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft

**Saaltochter
Barmaid
Frühstückserviererin
Zimmermädchen**

Wir können Ihnen eine interessante Stelle in einem unserer Familienhotels anbieten.

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Foto an:

**Hotel Julen und Europe Garni
und Hotel Mirabeau
3920 Zermatt**

Telefon (028) 7 74 81 oder 7 79 19

5402

Gesucht für Wintersaison 1975/76:

**Sekretärin
Saucier
Entremetier
Pâtissier
Saalkellner
Saaltochter
Anfangsgouvernante
Zimmermädchen/Tournante
Lingeriemädchen**

Offerten mit Lohnanspruch, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an Familie Stettler,

**Parkhotel Schöneegg
3818 Grindelwald**

5426



Gesucht auf 1. Oktober 1975 oder nach Uebereinkunft in junges Team

Commis de cuisine

in gepflegtes Fischspezialitätenrestaurant am rechten Zürichseeufer sowie

Serviertochter

in unsere gemütliche Gaststube.

Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Bitte telefonieren Sie Herrn W. Wolf,
Telefon (01) 923 43 66.

5368

Zufriedene Gäste sind leicht zu erkennen: sie kommen immer wieder.

Wir schenken Ihnen Ideen und Material für eine Aktion, die Ihren Gästen gefallen wird. Und Ihnen auch.

An die
Schweizerische Kartoffelkommission, 3186 Düringen

Meine Gäste sind zufriedene Gäste, aber neue Ideen und Anregungen interessieren mich immer. Senden Sie mir bitte die Dokumentationsmappe über Kartoffelspezialitäten mit Kartoffelprodukten samt Menüvorschlägen und Bestellschein für Tischsets und Verkaufshilfen.

Name: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____

PLZ, Ort: _____

*Für kühle
Rechner
und kluge
Geniesser*





Posthotel Valbella

Für die kommende Wintersaison (anfangs Dezember 1975 bis nach Ostern 1976) suchen wir für unsere modernen Erstklasshotels noch folgende Mitarbeiter:

Chef de rang
Commis de rang
Demi-chef de rang
Restaurationstöchter
 (a-la-carte-kundig)
Restaurationstöchter
 (Tellerservice)
Chef de garde
Chef entremetier
Commis de cuisine
Buffetstochter
Kellermeister
Bademeister
Masseur/Masseuse
Lingeriegouvernante



Valbella Inn

Serviertöchter
Restaurationskellner
Commis de cuisine
Buffetstochter
jungen Koch
 (als Sous-chef für kleine Brigade)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsansprüche sind für das Posthotel Valbella zu richten an: Herrn Dir. B. Kipfer, Posthotel Valbella, 7077 Valbella, und für das Hotel Valbella Inn:

Herrn Direktor E. Frauchiger, Hotel Valbella Inn
 7077 Valbella

5392

Gesucht nach Uebereinkunft

junge Barmaid

(evtl. Barpraktikantin)

Gute Verdienstmöglichkeit, schönes Zimmer, Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Bild sind erbeten an:
 Familie Bongni

Hotel-Rest. Bar Enge 3280 Murten

Telefon (037) 71 22 69

5430

Wir suchen in einem Team von jungen dynamischen Mitarbeitern noch folgendes Personal für die Wintersaison, bis Ostern 1976:

Barmaid
 für intime Hausbar

2. Sekretärin (NCR)

Zimmermädchen
 deutschsprachig

Serviertöchter
 für Restaurant Crap Naros «Tellerservice»

junger Chef de cuisine
 mit viel Liebe für die französische und italienische Fischküche

Chef de rang
Commis de rang

Chauffeur

Ihre Unterlagen in der üblichen Zusammenstellung senden Sie bitte an die Direktion

Hotel Guarda Val 7078 Lenzerheide

5307

Hotel-Restaurant Bären 3715 Adelboden

Wir suchen mit Eintritt auf 1. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

(Jahresstelle)

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

5418

Wir sind ein bedeutendes Restaurationsunternehmen mit den vielschichtigsten Betrieben in 9 Ländern Europas.
 Zur Erweiterung unseres Kaders suchen wir den

dynamischen Geschäftsführer

Wir sehen ihn als eine integrale Persönlichkeit, vertraut in allen Belangen der modernen Betriebsführung. Mit dem entsprechenden Stethvermögen, mit Initiative und dem Willen zu Entscheidungen wird er dem ihm anvertrauten Betrieb seine eigene Prägung verleihen. Seinen Mitarbeitern gegenüber ist er verständnisvoll, aber konsequent.

Die ihm gestellte Aufgabe ist äusserst reizvoll und bietet weitgehende Entfaltungsmöglichkeiten.

Die Position ist dem Verantwortungsbereich entsprechend dotiert.

Wenn Sie dieses Inserat als Herausforderung an Ihre Karriere betrachten, sollten Sie sich bei uns bewerben.



EUREST Suisse,
 eine Tochtergesellschaft der
 Nestlé/Wagons-Lits,
 Stauffacherquai 40, 8004 Zürich,
 Tel. (01) 39 20 12

P 44-2473



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:** **Sekretär(in)**
Stagiaire
Loge: **Chasseur**
Etage: **Portier**
Zimmermädchen

**Hotel-Speise-
 restaurant,** **Demi-chef de rang**
Grill-room, **Commis de rang**
Rest. Sust: **Buffetstochter**
Buffet: **Buffetbursche**
Tournante

Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion.

5595

Wir brauchen keinen kaltberechnenden Managertyp. Unser

Direktionsehepaar

setzt sich mit ebensoviel Herz wie mit Verstand dafür ein, dass unsere Gäste preisgerechte Leistungen und unsere Mitarbeiter ein gefreutes Arbeitsklima erhalten.

Wir sind ein sozialer Beherbergungsbetrieb (Familienhotel mit 117 Betten) im Zentrum der Stadt Bern. Nicht nur die geplante Erneuerung, sondern auch Ihre Persönlichkeit und Ihre Fachkenntnisse sollen das Haus erfolgreich in die Zukunft führen.

Wir bieten:

- sehr selbständige Stellung
- ein anständiges Gehalt (denn wir wissen, was uns der gute Mann an der Spitze wert ist)
- vorzügliche Sozialleistungen
- 5-Zimmer-Direktionswohnung im Hause

Wir erwarten gerne Ihre Offerte unter Chiffre 5436 an Hotel-Revue, 3001 Bern. (Sie dürfen von uns Verschwiegenheit und eine umgehende Antwort erwarten.)

Wir sind ein führendes Hotel in der Zentralschweiz. Der bisherige Stelleninhaber übernimmt eine eigene Direktion. Daher haben wir einen Posten zu vergeben für folgende Aufgaben:

Personaladministration und Betreuung,
Kontrolle und Hilfsbuchhaltung,
Einkauf und Mitarbeit F und B

Diese Aufgaben möchten wir gerne einem einsatzbereiten, sprachenkundigen, jungen Mann übergeben.

Es handelt sich um einen Vertrauensposten und setzt volle Hingabe und Selbständigkeit voraus. Obwohl eine Jahresstelle, wäre eine Kooperation mit einem Wintersaisonbetrieb nicht auszuschliessen.

Dürfen wir Ihre vollständige schriftliche Bewerbung erwarten?
 Chiffre 5606 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Schweizerhof 3001 Bern

Telefon (031) 22 45 01

Zum baldigen Eintritt suchen wir in Jahresstellung

2. Barmaid
 (Tages-Snack-Bar)
Commis de rang
Chasseur

Als Stadtbetrieb können wir nur Bewerbungen von Schweizern oder Ausländern mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an die Direktion mit Foto und Referenzen.

5571

Hotel Bellavista, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison

Chef saucier
Chef entremetier
Chef garde-manger
Patissier
Tournant
Commis de cuisine

(Schweizer Bewerber werden bevorzugt.)

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

5572

HOTEL BASEL (Eröffnung 21. Oktober 1975)

sucht:

Küche: **Commis de cuisine**
junger Koch-Patissier
Commis de garde
Casserolier
Küchenburschen
Brasserie Münz: **Serviceleiterin**
Serviertöchter
Kellner
Tochter
 für Snackbar
Buffetstochter
Frühstücksservice: **Service**
 von 6 bis 10.15 Uhr
Baslerkeller: **Restaurationstöchter**
 (Speiserestaurant) **Restaurationstöchter**
Sperberbar: **(Kellner)**
Hotel: **Portier**
 mit Fahrbewilligung
Nachportier
Hausbursche
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Ehepaar
 ER: Portier, Kenntnisse für
 allgemeine Werkstattreparatur,
 SIE: Aufsicht und Reinigung

Personalzimmer stehen zur Verfügung.

Offerten an:
 Dir. Otto Bärtsch, Hotel Basel,
 Münzgasse 12, 4001 Basel, Tel. (061) 25 24 23.

P 44-1075

Wir suchen per 1. Oktober

Service-Aushilfe
Haus- und Küchenbursche
 ab 1. Dezember
Küchenchef oder Alleinkoch
Saal- und Restaurationstochter
Zimmermädchen

(November geschlossene)

Offerten sind erbeten an Familie Stäger,

Hotel Oberland 3822 Lauterbrunnen

Telefon (036) 55 12 41.

5600



Hotel Schweizerhof

Gesucht für Wintersaison (20. 12. bis Anfang April):

Zimmermädchen
 (nur Schweizerin)
Anfangsbarmaid
 in Hotelbar

Barmaid
 in Dancing.

Offerten erbeten an Familie Schmidt,
 Tel. (081) 39 12 12.

5599

Hotel Bellavista, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison

Loge: Nachtportier
Chauffeur-Tournant
Telefonist-Tournant
Saalkellner
Bar-Commis
Divers: Economat-Office-
gouvernante
Masseuse

(Schweizer Bewerber werden bevorzugt.)

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

5573

St. Moritz

Gesucht für die Wintersaison 1975/76, evtl. in Jahresstelle,

tüchtige Köchin

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten bitte an:
Unfallklinik Gut, Frau Elisabeth Caveng,
7500 St. Moritz,
Tel. (082) 3 41 41.

5579

Hotel Kreuz, 3001 Bern

Für unser 100-Betten-Hotel mit Restaurant suchen wir für zirka 2 Monate eine bestens ausgewiesene, erfahrene

Direktionsassistentin

zur teilweise selbständigen Führung des Betriebes.

Schriftliche Offerten bitte an:
Albert Fankhauser.

5050

Gesucht nach Davos für die Wintersaison 1975/76:

Chef de garde

auf 1. 12. 1975.

Commis tournant

per sofort.

In Frage kommen nur Schweizer.

Offerten an

Hotel Ochsen

7270 Davos Platz

Tel. (083) 3 52 22, Fam. Civelli-Oberrauch.

5591

Hôtel California, Genève

cherche:

**un portier de nuit
expérimenté**

Offres avec curriculum vitae et photo à la direction.

5584

**Hotel Krone, Dietikon ZH**

sucht für die schönste historische Gaststätte des Limmattals freundliche

Serviertochter

für das Spezialitätenrestaurant.

Wir bezahlen sehr guten Leistungslohn und arbeiten 5 Tage pro Woche. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Telefonieren Sie bitte vormittags und verlangen Sie Herrn Gstrein, Tel. (01) 88 60 11.

P 02-12138

In gepflegten Restaurationsbetrieb nach Arlesheim bei Basel suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft versierten

Küchenchef

Vertrauensposten – nicht unter 30;

sowie

**Jungkoch/
Commis de cuisine**

Landgasthof Rössli, 4144 Arlesheim

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

OFA 133130994

Hotelpian

Internationale Reiseorganisation.

Wir bewirtschaften Hotels und Bungalow-Anlagen in der Schweiz und im Ausland und suchen zur Verstärkung unseres Teams in der Zentrale einen Mitarbeiter für den Fachbereich

Food & Beverage**Aufgabenbereich:**

Sortimentsplanungen, Kalkulationen, Verkaufsförderung, Erfolgskontrollen, Schulung des Fachpersonals, Zentraleinkauf.

Bedingungen:

Solide Fachausbildung und Praxis als F + B Manager in einem Hotel, gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch, Italienisch und evtl. Spanisch.

Eintritt:nach Vereinbarung.
Neben guter Bezahlung bieten wir auch fortschrittliche Sozialleistungen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inkl. Foto, die selbstverständlich streng vertraulich behandelt werden.

HOTELPLAN, Internationale Reiseorganisation,
Hoteldepartement, Postfach, 8031 Zürich.

P 44-1518

**Hôtel-Restaurant-
Dancing «Le Farinet»
à Verbier**

Nous cherchons pour la saison d'hiver, début décembre à fin avril:

chef de service de dancing
1ère barmaid de dancing
barmaids
demi-chef de rang
commis de rang
commis de cuisine
femmes de chambres
filles de vestiaire
casseroliers-plongeurs

Faire offres détaillées à l'Hôtel Farinet, 1936 Verbier.

5512

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgendes qualifiziertes Personal:

**Chef de réception/
Vize-Direktor**

1. Sekretär(in)
1. Gouvernante
Nachtportier
Portier/Zimmermädchen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:
STIFFLER HOTELBETRIEBE DAVOS,
Zentralbüro Hotel Du Midi,
7270 Davos Platz.

5468

Hotel Gurten-Kulm, Bern

sucht auf 1. Oktober 1975 gut qualifizierten

Saucier**Küchenchef-Stellvertreter**

und auf 1. November 1975 gut ausgewiesenen

Commis entremetierOfferten sind zu richten an die Direktion,
3084 Wabern-Bern, Tel. (031) 53 21 41.

5596

Gut gehendes Bergbahnunternehmen im Kanton Graubünden bietet einem tüchtigen Restaurationsfachmann die Stelle eines

Geranten

für die beiden Restaurants. Mitarbeit der Frau Gemahlin erwünscht.

Wir legen speziell Wert auf eine Persönlichkeit mit Führungsqualitäten. Sprachkenntnisse und Organisations-talent sind Bedingung. Eine abgeschlossene Lehre als Koch hilft Ihnen, auch die Probleme in der Küche zu bewältigen.

Wir bieten Ihnen:

- interessante, ausbaufähige Stelle,
- den Anforderungen entsprechende Entlohnung,
- zeitgemässe Sozialleistungen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und unseren Anforderungen entsprechen, erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung mit handgeschriebenen Lebenslauf unter Chiffre 5598 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Commis pâtissier

Offerten bitte an die Direktion.

**Grand Hotel Kronenhof
Pontresina**

5593

Sporthotel Krone, Sedrun

sucht für die Wintersaison, zirka Mitte Dezember,

Barmaid
Serviertochter
Buffettochter
Commis de cuisine
Küchenchef

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

4942

**Hôtel de Famille
1800 Vevey**

cherche pour début octobre ou à convenir

**un (une)
réceptionniste**(stagiaire accepté)
(français, allemand, anglais).

Veuillez faire parvenir vos offres avec pré-tention de salaire à la direction.

5489

**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 garde-manger
chef entremetier
chef de garde
commis de cuisine

restaurant, grill:

demi-chef de rang
commis de rang

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

5594

Grand Hotel Zermatterhof 3920 Zermatt

sucht noch für Wintersaison 1975/76, eventuell auch
Sommersaison 1976

Chef tournant

Offerten erbeten an die Direktion.
Telefon (028) 7 80 40.

5564



Wir suchen für unseren modernen Betrieb in Jahres-
stelle

1 Nachtportier

Ausländer bitte nur mit Ausweis B oder C.
Sehr gute Entlohnung.

Offerten bitte an das Garten-Hotel Winterthur, z. H.
Direktion, 8400 Winterthur, Telefon (052) 23 22 31.

5563

Hotel-Restaurant Hirschen 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle

Jungkoch/ Commis de cuisine Hotel-Praktikantin

Offerten an

Familie Bleuer, Telefon (036) 53 27 77.

5559

Sportzentrum Minster

Neues Hotel mit Hallenbad, Sauna, Tennis, Langlauf
(am Fusse des Skiparadieses Hoch-Ybrig) sucht auf
anfangs Dezember 1975:

1 Koch
1 Jungkoch, evtl. Hilfskoch
2 Serviertöchter
für gepflegten Speiseservice
1 Buffettochter

Guter Verdienst, schöne Personalzimmer im Hause.

Offerten an **Sporthotel Minster, H. Hartmeier,**
8842 Unteriberg, Telefon (055) 56 10 20.

5566

Bellevue Gstaad Grand Hotel



Wir suchen für die kommende Wintersaison:

Tournant de loge
Lingère
Zimmermädchen
Serviertochter
Chef de partie
Commis de cuisine

Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen
und Foto richten Sie bitte an:

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

5585

Hotel Müller Pontresina

sucht für die kommende Wintersaison:

tüchtige, sprachkundige

Sekretärin
(für Empfang, Kasse, Korrespondenz usw.,
evtl. in Jahresstelle)

Lingère
(Leiterin der Lingerie)

Entremetier
Jungkoch (Commis)
Saalkellner oder Praktikant

Eintritte auf Mitte Dezember 1975.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an H. Bieri, Direktor, **Hotel Müller, 7504 Pontresina,**
Telefon (082) 6 83 41.

5547

Sporthotels



Wir suchen

Masseur

mit Erfahrung, interessante Anstel-
lungsbedingungen auf Provisionsbasis,
selbständig.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungs-
unterlagen an:
Sporthotel Happy Rancho
Ch. Müller, Dir.
7131 Laax-Flims

5553

Hotel Bernerhof



6000 Luzern

sucht für sofort oder nähe Ueberein-
kunft

Koch

Offerten an:
W. Schönenberger, Küchenchef
oder an die Direktion.
Telefon (041) 32 65 65

5551

Hotel Central, am Central 8001 Zürich

Wir suchen per sofort oder nach
Uebereinkunft einen

Koch/Tournant

und einen

Commis de cuisine

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

5102

Berghaus Nagiens



Flims/Laax

sucht für die Wintersaison

1 Koch
1 Hilfskoch
1 Kassiererin
für Selbstbedienung
und
1 Kioskverkäuferin
Abräumer und
Abräumerinnen

Offerten an:
Fam. Ch. Joos-Roth
Berghaus Nagiens, 7017 Flims Dorf
Telefon (081) 39 12 55

5562

Leukerbad, 1411 m ü. M., Thermal-
badekurort – Wintersportplatz

Gesucht in Jahresstelle:

1 Küchenchef
1 Commis pâtissier
1 Kassierin
für Self-Service
1 Buffettochter

Richten Sie Ihr Angebot mit den übli-
chen Unterlagen an
Fam. Martin Loretan

Hotel-Restaurant DALA
3954 Leukerbad

5560



Hotel Merkur

Im Zentrum, 60 Betten, 2 Restaurants,
Rôtisserie/Dancing, ganzjährig geöff-
net, bietet Wintersaisonstellen als

Partiekoch

Service-Angestellte

Vollständige Bewerbungen mit Unter-
lagen an
Hotel Merkur, 7050 Arosa

5557

Gesucht in schönes

Speiserestaurant

Im Zentrum von Chur

Buffet-Tochter Buffet-Bursche

Eintritt 1. November.

Geregelte Arbeitszeit, angenehmes
Arbeitsklima. Leistungslohn. Kost und
Logis im Hause. Einzelzimmer. Jah-
resstelle.

Schriftliche Anfragen bitte an:

P. R. Brasser-Kündig
Sulzen
7017 Flims Dorf GR

13-277798

Restaurant

«La Camargue», Verbier

sucht für sofort

1 jungen Küchenburschen

und für die Wintersaison

1 Küchencommis
1 Küchenburschen
Serviertochter

Tel. (026) 7 21 53.

36-29371

Gesucht freundliche, willige

Serviertochter

Offerten an

Restaurant Bären
3136 Gerzensee

5460

Restaurant Au

Rendez-Vous, Grindelwald

sucht für die kommende Wintersaison

Barmaid oder Barman Buffetköcher oder -burschen

Wir bieten geregelte Arbeits- und
Freizeit- bei zeitgemässer Entlohnung.

Offerten erbeten an E. Borel, Restau-
rant de ville, 120 places avec cui-
Grindelwald

5453



Kursaal – Casino

Salle de jeu, Casino-Night-club, Ca-
sino-Bar, Arvenstübl-Rôtisserie, Cava-
Dancing-Bar, Espresso-Bar, Cinéma,
Kongress-Saal.
Wintersaison 1975/76.

In unsere neue, exklusive **Casino-Bar**
suchen wir einen tüchtigen und ge-
wandten

Barman
und

1 Bartochter

Cava-Bar:

1 Barkellner

Offerten mit Zeugniskopien und Foto
sowie Gehaltsansprüchen sind zu rich-
ten an:

Direktion P. de Lorenz-Bretscher
Kursaal-Casino Arosa AG, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 12 61

5387

Hôtel Arnold, Sierre

Tél. 027/55 17 21

cherche

commis de cuisine

(place à l'année)

ainsi que

chef de service

(pour le mois d'octobre)

Faire offres par écrit.

5536

Nous cherchons pour notre Restau-
sine-grill bien équipée:

chef de cuisine

pour entrée en service début octobre
ou date à convenir.

Ecrire ou téléphoner no 022/32 18 31

Hôtel de l'Ancre Genève

34, rue de Lausanne
1211 Genève

5541

Garni-Hotel + Restaurant «Bären» CH-3823 Wengen



W. Brunner-Fankhauser, Prop., Tel. (036) 55 14 19

sucht für kommende Wintersaison Dezember bis
Ostern in neuzeitlich eingerichteten Betriebe folgen-
des Personal:

1 Restaurationstochter oder -kellner

(versiert im A-la-carte-Service und sprachkundig)

1 Commis de cuisine oder Köchin

1 Betriebs-Praktikantin

(Sprachkenntnisse unerlässlich)
Zur Stütze des Patrons.

Gut ausgewiesene Personen mit angenehmen Um-
fangsformen möchten ihre schriftliche Offerte unter
Beilage der Zeugnisschriften sowie Foto an oben-
genannte Adresse senden.

551



Kulm Hotel
7500 St. Moritz
Haus allerersten Ranges

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende
Mitarbeiter:

Büro: Réceptionist/Caissier

Loge: Voiturier

Restaurant: Commis de rang

Küche:
Chef rôtiisseur
Chef tournant
Chef de garde
1. Commis pâtissier
jungen Bäcker
für Hotelbäckerei

Lingerie: Glätterin
Näherin

Keller: 1. Kellermeister

Für Casino-Kursaal St. Moritz suchen wir:
Commis de bar

Offerten sind erbeten an:

Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz,
Telefon (082) 2 11 51.

5530



Arbeitslos?

Bei uns läuft's und läuft's im Service.
Als flinke und nette

Serviertochter

oder

Kellner

sind Sie bei uns so richtig richtig.

Wir bieten Ihnen eine sichere Dauerstelle im Schicht-
betrieb mit ausgebauten Sozialleistungen.

Verlangen Sie weitere Auskünfte direkt beim Personal-
chef, Herrn Bühler, Telefon (062) 21 56 31.

5466



Hotel Seehof, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1975/76

Etagengouvernante
(Stütze der Hausfrau)

Chef entremetier

Hilfsportier (Tournant)

Hilfzimmermädchen (Tournante)

Offerten mit Unterlagen an:

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

4714

Das Hotel und Spezialitäten-Restaurant



im Landhaus Davos Laret
(zwischen Klosters und Davos)

sucht für Wintersaison 1975/76:

Restaurationstochter

(evtl. Anfängerin)

Tochter für Zimmer und Service

Personal, das an tadellos saubere und zuverlässige Arbeit gewöhnt ist und sich anpassen versteht, meldet sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei Frau Elsie Casty, Hotel Landhaus, 7299 Davos Laret.

5365



Park-Hotel Waldhaus

sucht für kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Anfang April 1976)

Telefonistin

(sprachkundig)

Kaffeeköchin

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

5439

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams:

Commis de cuisine

Wir bieten jungen, dynamischen Mitarbeitern eine interessante und vielseitige Tätigkeit.

Gute Entlohnung, ausgezeichnete Organisation und fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind in unseren Betrieben selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den vollständigen Unterlagen oder Ihren telefonischen Anruf zur Vereinbarung einer Besprechung.



Restaurant Paprika, Le Cochon d'Or und Le Bistrot, Basel.

Personalbüro: Blumenrain 12, 4051 Basel, Telefon (051) 25 30 44

5339

Hôtel Alpina et Savoy 3963 Crans-Montana

cherche pour saison d'hiver

chef de cuisine
commis de cuisine
pâtissier
chasseur
maitre d'hôtel
barman
commis de restaurant
demi-chef de rang

Faire offres avec copies de certificat et prétention de salaire à la direction.
Téléphone (027) 41 21 42.

5350

Buffet de la gare, Neuchâtel

Nous cherchons pour tout de suite ou date à convenir

Commis de cuisine

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

Nous demandons une pleine collaboration et un travail soigné.

Faire offres à
Lucien Gélaz, Buffet de la gare
Neuchâtel, téléphone (038) 25 48 53

5485

Hotel-Restaurant Hirschen Wengen BO

Gesucht für Wintersaison in unser Kleinhôtel mit bestbekanntem Spezialitätenstübl zuverlässigen, gutqualifizierten und an selbständiges Arbeiten gewöhnten

Alleinkoch

(eventuell bestausgewiesene Alleinköchin)
Es können nur Schweizer berücksichtigt werden.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
Famille F. Marti-Schneider.

5501

Hotel Rigi-Bahn 6411 Rigi-Staffel

sucht für die Wintersaison oder in Jahresstelle tüchtige

Hotelsekretärin

(eventuell Anfängerin)
Eintritt: 15. November 1975.

Offerten an
Josef Rickenbach
Telefon (041) 83 11 57

5500

Hotel Bellevue, Flims

sucht für kommende Wintersaison:

Saaltöchter

(auch Anfängerinnen)

Buffetochter oder -bursche

Tournante

für Buffet/Restaurant.

Offerten bitte an
Famille Joos, Hotel Bellevue,
7017 Flims, Telefon (081) 39 12 32

5497

Hotel Silberhorn, Grindelwald

Gesucht für lange Wintersaison mit Beginn 15. Dezember 1975

2. Koch Zimmermädchen Officeburschen Kellner

Offerten mit üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.
Telefon (036) 53 28 22

5475

Café-Restaurant Central 1008 Prilly, Lausanne

Nous cherchons de suite ou à convenir

commis de cuisine ou cuisinière

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

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

5473

Gesucht jüngere, einsatzfreudige Betriebsassistentin

die den Mut hat, Verantwortung zu übernehmen und später im Gastgewerbe eine selbständige Tätigkeit ausüben möchte.

Ihr Arbeitsgebiet:
Buffet, Bar, Mithilfe im Service, Kontrolle, Überwachung des Hauses im allgemeinen, Vertretung der Geschäftsinhaber, Leichtere Büroarbeiten.

Wir offerieren:
Jahresstellung mit einem - Ihrer Verantwortung entsprechend - hohen Salär.

Melden Sie sich bitte telefonisch bei
Frau Plüss
Telefon (01) 54 01 22
Silver Ranch Steakhouse
Letzigraben 245, 8047 Zurich.

667

CASINO BERN

Wir suchen

Gouvernante Office-Gouvernante Jung-Köche

Unser Fr. Rothen gibt Ihnen gern Auskunft und vereinbart mit Ihnen eine persönliche Vorsprache!
Telefon (031) 22 20 27

Restaurationsbetriebe

CASINO BAR

Terrassen-Restaurant * Tea-Room
Relais * Bierquelle * Bar * Dancing
Happy Light

5465



sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Réceptions-Sekretär(in)

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen.
Wie bieten gute Arbeitsbedingungen und Fun!-Tage-Woche.

Vollständige Offerten an die Direktion.
Hotel Butterfly
Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

5474



Ring Hotel 6390 Engelberg

sucht ab etwa Mitte Dezember:

Büro-Volontär(in)

Nachtportier

Saucier

Pâtissier

Commis de cuisine

Demi-chef de rang

Commis de rang

Barmaid

Bar-Serviertochter

Buffetfräulein

Kaffeeköchin

Officefräulein

Casserolier

Küchenbursche

Officebursche

Zimmermädchen

Wäscher

Lingère

Angebote mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Ring-Hotel, 6390 Engelberg.

5503

Restaurant Saint-Honoré 2000 Neuchâtel

cherche pour entrée immédiate ou époque à convenir:

sommelier/ère

Possibilité d'apprendre le français.

Faire offres ou téléphoner au
(038) 25 95 95.

P 28-20

Flumserberge Hotel Gamperdon

Wir suchen für Wintersaison ab zirka 15. Dezember 1975 bis 15. April 1976

1 tüchtigen, selbständigen Koch 1 Commis (Küche)

2 Saaltöchter oder Ehepaar

2 Kellner oder Serviertöchter

1 Buffetochter

1 Hotel- oder

1 Réceptions-

praktikantin

1 Tournante

Service, Buffet und Zimmer

Bitte melden Sie sich mit Ihren Unterlagen bei
Famille Schibli, 8891 Tannenbodenaalp
Telefon (085) 3 16 22

5492

mothotel sommerrau chur



Emserstr. Tel. 081 22 55 45

Ideale Stelle zur Weiterbildung!

Als

Praktikantin

Büro - Réception.

Offerten bitte an:
John Seiler, Direktor, Telefon (081) 22 55 45.

5408

Murten

Bar-Dancing, Navy-Club, sucht für 1. November 1975 oder nach Uebereinkunft, in Jahresstelle,

Barman Chef Dancing

Offerten sind zu richten an F. Lehmann

Hotel Schiff, 3280 Murten

Telefon (037) 71 26 44.

5343

Hotel Traube 9642 Ebnat-Kappel

sucht per sofort

Chef de partie Commis de cuisine

in modernst eingerichtete Küche.

Offerten an R. Rupf, Telefon (074) 3 28 28.

5347

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht für Wintersaison 1975/76 bestausgewiesenen, gewandten

Barkellner

für den Night-Club «La Ferme».

Für Winter- und Sommersaison 1975/76:

Logentournant

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

5389

Bergrestaurant



Wir suchen zum Eintritt auf Anfang Dezember

Commis de cuisine Serviertöchter Buffetöchter

welche mit uns die Wintersaison 1975/76 verbringen möchten.

Ausgezeichnete Verdienstmöglichkeit, geregelte Arbeits- und Freizeit, keine Nacharbeit. Gratisbenützung der Bergbahn und Skilifte.

Wäre das etwas für Sie? - Dann rufen Sie uns am besten noch heute an - wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

F. Müller, Bergrestaurant Jakobshorn,
Tel. (083) 3 70 04 oder 3 70 01.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!

132.139.499



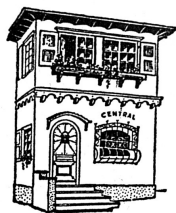
cherche

gouvernante d'économat
aide-gouvernante d'économat
demi-chef de rang
commis de rang
garçon d'office

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à la direction:
téléphone (021) 61 38 02, interne 500.

5437



Arosa Hotel Central und Hubelsee

Restaurant Chaîne des Rôtisseurs

Wir suchen für unser traditionelles 80-Betten-Hotel mit Restaurant, Grotto, Hotelbar für die kommende Wintersaison:

Büro: Hotelsekretärin
Küche: Réceptionspraktikantin
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Buffet: Buffettochter/-bursche
Saal: Saaltöchter
Restaurant: Restaurationstöchter
für gepflegten A-la-carte-Service

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugniskopien oder einen unverbindlichen Anruf an die Direktion Hotel Central, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 15 13.

5314

Schlosshotel 7018 Flims-Waldhaus

Wir suchen für die kommende Wintersaison ab zirka Mitte Dezember 1975:

Servicelehrtöchter Saaltöchter oder Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
H. und B. Burkhardt, Schlosshotel
7018 Flims Waldhaus, Telefon (081) 39 12 45

5388

Hotel Misani, Oberengadin

Wir benötigen für die Wintersaison (Dezember bis April 1976):

**Sekretär(in)/Aide patron
Saaltöchter oder Kellner
Commis de cuisine oder 2. Koch**

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:
Hotel MISANI, 7505 Celerina.

5404



Hotel Monopol & Metropole 6003 Luzern

Den Gästen und Mitarbeitern zuliebe haben wir unser Erstklasshotel vollständig renoviert. Kunden und Angestellte fühlen sich bei uns königlich.

20 Schritte vom Bahnhof und etwa 200 Meter vom See entfernt liegt Ihr Tätigkeitsgebiet. Wir sind 180 Betten gross und offerieren Ihnen eine gutbezahlte Jahresstelle als

Barmaid
sprachgewandt

Restaurationstöchter
berufserfahren, sprachkundig

Chef de partie
nur Spitzenköchler

**Hotelfachassistentin
Kellerbursche**
1. November

Jahresaufenthalter richten Ihre Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an die Direktion.
Hs. Unternährer, Telefon (041) 22 08 01.

5406

Arosa

Gesucht für die Wintersaison 1975/76 tüchtiger

Alleinkoch/Küchenchef

für Berghotel. Sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit. Genügend Hilfspersonal vorhanden.

Offerten sind zu richten an:
Rupp Treuhänd, Grabenstrasse 15,
7000 Chur, Telefon (081) 22 44 55.

OFA 131.138.426

Importante Clinique de Lausanne
cherche de suite ou à convenir

2 garçons de maison 1 dame de cafétéria

Travail intéressant et stable. Permis B.

Ecrire sous chiffre PF 902214 à Publicitas, 1002 Lausanne.

A Locarno cercai per subito

chef di cucina ev. con brigata di 2 o 3 elementi

per ristorante «à la carte».

Requisiti richiesti: forte calcolatore, spirito organizzativo, conoscenza della cucina ticinese e italiana. Posto annuo.

Offerte scritte con certificati e referenze a cifre 975130 a Publicitas, 6601 Locarno.

Restaurant Motel Mon Abri am Thunersee

sucht für sofort flinke, freundliche

Serviertöchter

Jahresstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer im Hause.

Offerten an:
Familie Fritz Wyler
Restaurant Motel Mon Abri
3658 Merligen
Telefon (033) 51 13 90

P 05-24136

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft gut ausgewiesene

Köche

Offerten bitte an
Fritz Allenbach, Küchenchef
Gasthof zum Goldenen
Sternen, Basel
Telefon (061) 23 16 66

P 03-10001



Für unsere Scotch-Bar (Tagesdienst) suchen wir zum Eintritt nach Uebereinkunft junge, flinke und gut präsentierende

Serviertöchter

Schriftliche Anmeldungen mit den üblichen Unterlagen an
Rel-Rutsch AG, Spitalgasse 22,
3001 Bern, z. H. von Herrn Läderach.
ASSA 79-901/63

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Pächter

für Gasthof, Restaurant in der Region Biel-Grenchen.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre L 24145 an Publicitas, 3001 Bern.

Gesucht per sofort in kleineres, gut eingerichtetes Hotel-Restaurant in der Bodenseegegend

Geranten-Ehepaar

mit Wirtpatent. Auch Gerantin mit sehr guten Kochkenntnissen kommt in Betracht.

Offerten unter Chiffre OFA 4545 Zw an Orell Füssli Werbe AG, 8002 Zürich.

Sils-Maria im Engadin

Für unser neu renoviertes und gutgehendes Poststübli suchen wir für die Wintersaison eine

Restaurationstöchter evtl. Kellner

sowie eine

Buffetöchter

Wir bieten hohen Verdienst, geregelte Freizeit und familiäre Behandlung. Kost und Logis im Hause. Anmeldung erbeten an:
Fam. Nett-Prevosti
Hotel-Restaurant Post
Sils-Maria
Tel. (082) 4 51 33

P 13-2774



7270 Davos-Platz

Wir suchen für die Wintersaison (Anfang Dezember bis Ende März) sprachkundigen

Logen-Tourant

Bewerbungen mit Unterlagen erbeten an Bernard Branger, Tel. 083-96 0 46.

Gesucht

Alleinkoch

ab Mitte September bis Mitte Oktober 1975.

Winterengagement anschliessend möglich.

Familie David Wandfluh-Berger

Hotel Oeschinensee ob Kandersteg

Telefon (033) 75 11 19.

5126

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht

Commis de cuisine

Eintritt: 1. Dezember 1975.

Offerten sind erbeten an:
Rudolf Bieri
Telefon (036) 22 59 51.

5145

Stadtbekanntes Speiserestaurant In Gassen 16 8001 Zürich

sucht nach Vereinbarung

Köchin

Hoher Verdienst. Geregelte Arbeitszeit. Sonntags geschlossen. Schöne Unterkunft im Hause auf Wunsch.

Telefon (01) 25 18 05, J. Brütisch.

5178

Zur Neueröffnung Hotel Hirschen, Jägerstübli Bunt, Lichtensteig

gesucht
per Ende Oktober

- Jungkoch
- Serviertöchter
(evtl. Anfängerin)
- Serviceaushilfen
- Tochter für Küche und Haus

Sich melden bei Familie Züger-Huber
Hotel Talsation Altmännig
8638 Goldingen
Tel. (055) 88 13 44.

P 19-913



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

**Saucier
Entremetier
1. Restaurationstöchter
oder -kellner**
(flambier- und tranchierkundig)
Serviertöchter
für Restaurant Cabana
Buffetöchter

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

H. Hotz, Hotel Adula, 7018 Flims



5554



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

Wir suchen für die kommende, lange Saison (von Dezember 1975 bis September 1976) als Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Etage: **Etagen- und
Economatgouvernante**
Einer initiativen, verantwortungsfreudigen Bewerberin bietet sich eine anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit.

Hilfzimmermädchen

Küche: **Saucier - Chef
remplaçant
Commis de cuisine**

Saal: **Chef de rang
Commis de salle
Saaltöchter**

Hausbursche

Gesucht wird ein sprachkundiger (Deutsch), aufgeweckter und zuverlässiger junger Mann, welcher während der Nacht diverse Reinigungsarbeiten im Hause vornimmt und zugleich das Haus überwacht.

Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift mit Gehaltsangaben.
Grand Hotel Kurhaus, 3775 Lenk i. S.,
Tel. (030) 3 14 24, Peter C. und Ursi Taylor Voegeli.

5580

AUBERGE DU RAISIN

cherche

une dame de buffet

pour le 1er octobre

un commis de cuisine

pour entrée immédiate.

Pour tous renseignements,
tél. (021) 99 21 31.

CULLY

Un établissement Gauer Hôtels

5455

Gesucht

Gerant(in)

evtl.

Ehepaar

in Bergrestaurants an bekanntem Wintersportplatz in Graubünden für Wintersaison 1975/76, evtl. ganzjährig.

Anfragen unter Chiffre 13-5933 an Publicitas, 7002 Chur.

Hotel-Restaurant Tea-Room Bar Rotes Haus 5200 Brugg

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, im Speiseservice gewandte

Serviertöchter

Es erwarten Sie ein angenehmes Arbeitsklima mit Schichtbetrieb.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

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

5491

Gesucht

Für lange Wintersaison (Dezember bis April) für unser neues, besteingerichtetes

Bergrestaurant Höhi-Wispile 3780 Gstaad

2 ausgewiesene Köche
3 saubere arbeitsfreudige
Serviertöchter oder Kellner
1 Kassierin
für Self-Service-Restaurant
1 zuverlässiger und williger Haus-
und Kellerbursche

Ausführliche Dienstleistungen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsangaben sind erbeten an Familie U. Hunziker, Bergrestaurant Höhi-Wispile, 3780 Gstaad, Tel. (030) 4 33 98.

5538

Hotel in Lugano

cerca personale qualificato

Cameriere sala
Commis di sala
Cameriera da camera
Lingerista
Portiere ai piani
Ausiliario cucina

Fare offerte con certificati e pretese salariali.
Casella postale 53
6902 Lugano-Paradiso

5514



Hotel Schweizerhof 7500 St. Moritz

Erstklasshaus im Zentrum
Restaurant Acia
White-Horse-Bar/Dancing

Für die kommende Wintersaison mit Eintritt Ende November 1975 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Sous-chef**
(initiativ und selbständig)
Chef restaurateur
Chefs de partie

Service: **Restaurationsstöchter**
Restaurationskellner
(mehrsprachig)
Commis de bar
oder
Barpraktikantin

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien.
Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz

5478



Hotel Carmenna

Spezialitätenrestaurant – Terrasse – Bar – Dancing – Taverna

7050 Arosa

Wir suchen für Wintersaison 1975/76:

Büro: **2. Empfangssekretärin**
(Deutsch, Englisch, Französisch, in Wort und Schrift, mit Praxis)

Küche: **Saucier/Sous-chef**
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine
Pâtissier

Service: **Chef de service**
Restaurationskellner
Barkellner
Serviertöchter
Bardame

Buffet: **Buffetier**
Buffetochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen oder Telefonanrufe an:

Annelies Kranz, Hotel Vaduzerhof, 9490 Vaduz
Telefon (075) 2 21 40

5467

Alleinkoch

in Jahresstelle

Hôtel Du Sauvage Meiringen

Telefon (036) 71 10 12

5546

Hotel-Restaurant Braueri Davos

Für sofort oder nach Uebereinkunft
suchen wir für Wintersaison 1975/76

Commis de cuisine

Serviertöchter

Buffetköcher

Angemessenes Salär, geregelte Arbeits- und Freizeit, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre Kurzofferte:

Hotel-Restaurant Braueri
Herr und Frau Roesch
im Dorf, 7260 Davos-Dorf
Telefon (083) 5 14 88

126

Grand Hotel Beau-Rivage Interlaken

Für unseren Erstklassbetrieb suchen wir flinke, gewandte

Sekretärin/Réceptionistin

mit KV-Abschluss oder Hotelfachschule.

Wir fordern:

Gute Kenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch, Erledigung aller Korrespondenzen, Telexbedienung, Werbung usw.

Wir bieten:

Interessante und selbständige Jahresstelle, geregelte Freizeit, nettes Arbeitsklima, Unterkunft und Vergütung im Hotel möglich.
Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Bitte senden Sie Ihre detaillierten Unterlagen an
Herrn Joe Gehrer, Direktor
Grand Hotel Beau-Rivage
3800 Interlaken

5544

Hotel des Chailly 1877 Chailly-Montreux

sucht

tüchtigen Koch (Chef)

à la carte und Bankettservice. Sehr guter Koch.

Kochlehrling

für sofort.

Küchenbursche mit Bewilligung

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (021) 62 21 51

5574

Cherchons

couple

pour direction d'un hôtel de 1er ordre dans station valaisanne.

Faire offre sous chiffre 5587 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Münchnerhof Ristorante Pizza, Basel

Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt sofort:

Restaurationskellner

tranchier- und flambierkundig, sprachkundig.

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

5583

RESTAURANT AKLIN ZUG

Wir suchen zu baldigem Eintritt für unser gastronomisch bekanntes Restaurant

Küchenchef

zu kleinerer Brigade in Jahresstelle.

Wir erwarten von unserem Mitarbeiter viel Phantasie für saisonale A-la-carte- und Bankettküche, zuverlässige Kalkulation sowie korrekte Personalführung.

Dasselbst

Restaurationsstöchter für gepflegten A-la-carte-Service.

Offerten an
RESTAURANT AKLIN AM ZYTTURM
6300 ZUG
Frl. Aklín, Tel. (042) 21 18 66

5592

Gesucht für die Winter-Saison tüchtige

Köchin

(als Chefköchin)

In mittleren, modernst eingerichteten Hotel- und Restaurant-Betrieb.

J. Aregger

Hotel und Restaurant
«Bänklialp»,
6390 Engelberg

Telefon (041) 94 12 72.

5330

Hotel Alpenblick und Waldhaus, Braunwald

Wir suchen für die kommende Wintersaison, mit Eintritt auf zirka Mitte Dezember 1975 bis Ende März 1976, in renommiertes Erstklasshotel mit 130 Betten, Dancing-Bar-Kino:

1. Sekretärin

(sprachkundig, wenn möglich mit Hotelpraxis)

Barman evtl. Barmaid

Serviertochter

(Für Hotel und Passanten-Restaurant)

Hotel-Praktikantin

(für Reception, Service und Aide du patron)

Wir bieten Ihnen einen sehr guten Verdienst und ein angenehmes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Familie K. Schweizer,
Hotel Alpenblick,
8764 Braunwald, Telefon (058) 84 15 44.

5323

Hotel-Restaurant zur Au, 8108 Dällikon/ZH

5 km ab Stadtgrenze Zürich mit direkter Busverbindung zur Stadt.

Wir suchen per 1. Oktober oder nach Uebereinkunft

Saucier/Sous-chef Commis de cuisine

Küchenbursche

mit Bewilligung.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, feste Entlohnung plus freie Kost und Logis oder Wohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an
Hotel-Restaurant zur Au,
Herrn A. Brun, Telefon (01) 844 05 50.

5321



Mittelgrosser, moderner Landgasthof, Region Bern/Solothurn, sucht in junges Team

Betriebsassistenten

Wir denken an eine jüngere Persönlichkeit mit abgeschlossener Grundausbildung in Küche, Service, Administration, Erledigung der täglichen Büroarbeit, aktive Mitarbeit im Service und Vertretung des Betriebsinhabers.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre F 37-50224 an Publicitas, 4500 Solothurn.

Parsennhütte Davos

Für die kommende Wintersaison 1975/76 suchen wir:

Köche
Pâtissière
Buffetpersonal
Kassierin
(Selbstbedienung)

Eintritt: ab 1. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft.

Freie Verpflegung und Unterkunft im Hause. Geregelte Arbeitszeit.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Parsennhütte Davos, H. Bosshard
7260 Davos-Parsenn
Telefon (083) 5 36 52

126

Chalet Suisse restaurants Amsterdam – Den Haag – Rotterdam

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

2 Chefs de partie
3 Jungköche
1 Buffetfräulein
2 Kellner
2 Serviererinnen

Offerten sind erbeten an:

Zentralbureau Chalet Suisse, Postfach 4615,
Den Haag, Holland.

5488

Restaurant-Hotel Grischuna 7451 Bivio

(20 km von St. Moritz)

sucht in Jahres- oder Saisonstelle auf 1. oder 15. Dezember 1975

Zimmermädchen
Portier
Küchenbursche oder -mädchen
Officebursche oder -mädchen

für unser **Restaurationsbetrieb**, neu umgebaut (Rustikal), 85 Plätze,

3 Serviertöchter
1 Buffetochter

Kost und Logis im Hause, geregelte Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen, oder ein Anruf für nähere Auskunft über Telefon (081) 75 11 36, Familie Elsa.

5484

Hôtel des Bergues, Genève

cherche:

1 aide-gouvernante
français, anglais

1 secrétaire-réceptionniste
français, anglais, allemand (NCR 42)

1 stagiaire-réceptionniste
français, anglais.

Places à l'année. Nourris et logés.

Envoyer vos offres écrites avec curriculum vitae, certificats et photographie à la direction de l'Hôtel des Bergues
33, quai des Bergues, 1201 Genève.

5480

Hôtel Le Relais, 1854 Leysin

ouvert toute l'année, cherche encore pour début décembre 1975

sommeliers débutant(e)
commis de cuisine
aide de cuisine
garçon d'office

Faire offres complètes à la direction
téléphone (025) 6 29 71.

5477

Gesucht:
auf Wintersaison, auch Jahresstelle,

Köche
Restaurationsstöchter/Kellner
Saaltöchter/Kellner
2 Töchter für Raclettestube
Zimmermädchen
Office-/Lingeriemädchen
Küchenbursche

Zimmer im Hause.

Bitte Offerte mit Lohnansprüchen an Direktion

Kulmhotel, 7077 Valbella

5507

Hotel Garni Restaurant Café

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Jungkoch
Hilfskoch
Serviertochter
Buffetochter oder -bursche

Offerten sind erbeten an Familie Klarer, 7524 Zuoz
Telefon (082) 7 13 21.

5462

Kursaal - Casino, Baden

Wir suchen nach Uebereinkunft

II. Sekretärin - Praktikantin

Wenn Sie Interesse an diesem Posten haben, melden Sie sich bitte unter Telefon (056) 22 71 88, Herr Finster verlangen.

(Anrufe von anderen Zeitungen nicht erwünscht.)

5328

Gesucht in führenden Restaurationsbetrieb, zu baldigem Eintritt in Jahresstelle,

Commis saucier
Commis garde-manger
Serviertochter
Büropraktikant
(für 7 Monate)

Offerten mit Zeugniskopien und Fotografie an H. Reiss

Restaurant Du Théâtre
3001 Bern

5324

Garni-Hotel-Restaurant
Kristall, 7077 Valbella

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison

1 freundliche
Serviertochter

für gepflegten Speiseservice

1 Alleinkoch
1 Buffettochter
1 Zimmermädchen
1 Hausburschen

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit bei moderner Arbeitszeit, die wir entsprechend honorieren.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

G. und V. Hottinger-Treichler, Telefon (081) 34 16 77.

5304

Spezialitäten-Restaurant
in Vorort von Zürich

sucht per 1. Oktober 1975 oder nach Vereinbarung

jungen, tüchtigen und willigen

Hilfskoch oder Hilfsköchin
Casserolier
Koch oder Köchin

zu guten Bedingungen, eventuell auch Aushilfe.

Ihren Anruf oder Kurz-Offerte erwarten wir gerne.

Hotel-Restaurant Schwanen
8902 Urdorf (ZH)

Telefon (01) 98 97 14.

5298

Sporthotel Pischä

(140 Betten)

7270 Davos Platz

moderner Betrieb

sucht ab 13. Dezember 1975 bis 23. April 1976:

Küche: **Commis tournant**
Jungkoch

Offerten mit Foto an
W. Altörfer, Dir. Sporthotel Pischä, 7270 Davos Platz.

5412

Hoch-Ybrig (SZ)

Wir suchen auf die Wintersaison selbständigen

Koch oder Köchin

mit guten Fachkenntnissen.

Wir bieten Ihnen hohen Lohn, geregelte Arbeitszeit (kein Abenddienst). Gratis Skifahren in schönstem Skigebiet.

Restaurant Berghus
und Seebli

R. Hurschler, Telefon (055) 56 15 77.

5317

Graubünden

Gesucht für Wintersaison 1975/76 in Bar-Dancing
(nur abends geöffnet)

Barmaid
sowie Serviertochter

Schriftliche Offerten an:

Bar-Dancing «La Treglia»
7180 Disentis

5504

**Hostellerie**
Restaurant
Bar
Night-Club
Chesery - Gstaad

cherche pour la saison d'hiver

chefs de rang
qualifiés, parlant les langues français, allemand, anglais

sous-chef
chef de partie
commis de cuisine
barman expérimenté
employés de maison

Faire offre avec copies de certificats et photo à
Heribert Medler, Chesery, 3780 Gstaad.

5333

Hotel Edelweiss
3825 Mürren

sucht für Wintersaison 1975/76

Küchenchef
Sekretärin-Praktikantin
Barmaid-Anfängerin
Restaurationstochter oder -kellner
Portier-Hausbursche
Zimmer-/Lingeriemädchen
Buffettochter-Anfängerin
Officemädchen und -bursche
Küchenbursche

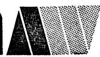
Offerten an:
Familie Affentranger, Hotel Edelweiss, 3825 Mürren.

5326

On cherche pour le 15 octobre 1975 ou à convenir,
place à l'année,

chef de cuisine
sommelière(s)
garçon de buffet
femme de chambre

Faire offres sous chiffre 5283 à l'Hôtel-Revue, 3001
Berne.



Kongress-Zentrum im Obertoggenburg
200 Betten

sucht für Wintersaison 1975/76 oder in Jahresstelle:

2. Oberkellner
Kellner
Sekretärin
Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenbursche und -mädchen
Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen
Etagenportier
Zimmermädchen

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen bitte an Werner J. Beck,
Hotel Acker, CH-9658 Wildhaus 2.

HOTEL ACKER
WILDHAUS
CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21,
Telex 71208

5393

Gesucht:
selbständiger

Koch oder Köchin
als Sous-chef

Aufgabe:

Freude am Kochen – auch am Selber-Kochen; bei uns eine qualitativ hochstehende, abwechslungsreiche Palette von Gemüsen, Salaten und vegetarischen Spezialitäten – in unserer modernen Produktionsküche.
Diese Köstlichkeiten sollen mit Liebe in unseren beiden Stationsküchen angerichtet werden. «Gewürzt» wird diese anspruchsvolle Aufgabe mit unserer individuellen Karte.
Organisationstalent, das eigene Beispiel und eine natürliche, menschliche Autorität werden Ihnen helfen, die Aufgabe zu bewältigen.

Einführung:

Durch erfahrene Leute sichergestellt.

Eintritt:

Im Laufe dieses Herbstes oder nach Vereinbarung.

Wir sind:

Ein international bekanntes, vegetarisches Restaurant mit 250 Sitzplätzen, 1897 gegründet und 1973 nach neuesten Erkenntnissen umgebaut und modern gestaltet.

Ich suche:

Sie – nicht nur als «Fachkraft», sondern als Menschen, der mit Fröhlichkeit zur spontanen Leistung in unserem Team bereit ist. Ich strebe ein langjähriges Arbeitsverhältnis mit Ihnen an.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung oder telefonische Kontaktnahme.



Das moderne Restaurant im Stadtzentrum
8001 Zürich, Sihlstrasse 28, Telefon (01) 25 79 70
Bitte Herrn Heinz Hiltl verlangen.

5520

Die Pro Ticino Biel sucht für ihr
Klubhaus mit Restaurationsbetrieb
(Circoli Pro Ticino)
auf Frühjahr 1976

Geranten(in)

mit Wirtepatent. Gute Kenntnisse der italienischen
Sprache und Tessiner Küche Bedingung.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an
Bruno Paganì, Sandrainstrasse 2, 2552 Orpund,
Tel. (032) 55 22 66, der auch gerne telefonisch Auskunft erteilt.

80-16107

Hotel in Lugano

cerca

chef di servizio

inizio 1o novembre o data da convenire (posto annuale).

Fare offerte con certificati e pretese salariali
Casella postale 53
6902 Lugano-Paradiso

5516

Posthotel Davos

sucht in Jahresstelle

Assistant Manager

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

5513



Gesucht für lange Wintersaison

Sekretärin/Receptionistin
Jungkoch oder Köchin
Restaurationstochter
Lingère

Offerten an

Hotel «Haus Lamm»
7050 Arosa

Tel. (081) 31 13 66

5534



Gesucht mit Eintritt per 1. Oktober 1975 in Jahresstelle

Barmaid (Dancing, Grill-Bar) Chef de rang Serviertöchter Commis de cuisine

Auf Wunsch Zimmer im Hause!

Offerten sind erbeten an:
Hans Knuchel, Bächlerstrasse 32, 8802 Kilchberg
Telefon (01) 91 29 72

5469



Für unseren Erstklassbetrieb, im Zentrum von St. Moritz, suchen wir noch mit Eintritt zirka Mitte November, folgende Mitarbeiter:

Chef de partie

(Küchenchef-Stellvertreter)

Serviertöchter

(sprachkundig)

Verkäuferin

für Konditorei (sprachkundig)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Unterlagen.
Auskunft Telefon (082) 3 44 02.

5482

Gesucht per sofort in Winterkurort:

Sekretärin

in kleines Hotel, sehr selbständig.

Koch

in kleine Brigade, Eintritt zirka Mitte November.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnangabe unter Chiffre 5487 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5483

SHV IGEHO 1975

(13. 11. bis 19. 11. 1975)

Für unsere Bar an der IGEHO suchen wir zwei qualifizierte

Bardamen

die bereits schon an einer Bar gearbeitet haben.
Für den Getränkeservice vor der Bar (zirka 25 Plätze) benötigen wir eine Serviertochter.

Sollten Sie Interesse daran haben, einmal für den Schweizerischen Hotelier-Verein arbeiten zu wollen und sind Sie auch bereit, Ihr Können, Ihren Frohmut, Ihr fachliches Wissen und Ihre Höflichkeit einzusetzen, dann melden Sie sich bitte schriftlich mit Lichtbild bei:
im Auftrag Herrn Albert Egli, Hotel Restaurant Landgasthof, 4125 Riehen.

5483

DER WERBE-SPLITTER

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

Ihre HOTEL-REVUE



Für die Öffnung unseres neuen, erweiterten Betriebes mit Schulungszentrum, 85 Betten, suchen wir ab Oktober oder nach Übereinkunft noch folgende, zuverlässige Mitarbeiter in Jahresstelle:

Gouvernante/Aide patron
(Eintritt ab 1. November)
Rezeptionspraktikantin (NCR 42)
(Eintritt ab 1. Dezember)
Restaurationsköchlein
(Eintritt ab 1. Oktober)
Commis de cuisine
(Eintritt ab 1. Oktober)
Küchenbursche
(Eintritt ab 1. Dezember)
Hausmeisterhepär
Sie: Linerie, Zimmer, Reinigung
Er: Reinigung, Garten, Keller
Ausländische Fachkräfte nur mit B- oder C-Bewilligung.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen an:
Familie H. Echslar
Hotel Seefeld, 6314 Unterägeri
Telefon (042) 72 27 27

6314 Unterägeri Telefon 042-72 27 27

5471

Gesucht auf Frühjahr 1976 in bekanntes Hotel Nähe Olten, tüchtigen

Küchenchef oder-chefin

mit oder ohne Wirtepatent.
Offerten unter Chiffre OFA 4517 Zu an
Orell Füssli-Werbe AG, 8022 Zürich.
OFA 148.225.558



Nous cherchons pour notre brigade de cuisine:

chef saucier chef entremetier

Nous offrons:
- salaire en rapport avec les capacités
- bonne ambiance de travail
- place de travail moderne
- possibilité de logement
Seuls des Suisses ou personnes munies du permis B ou C pourront être pris en considération.

Adressez-vous par écrit ou par téléphone à

Mövenpick, H. Schnoell (directrice)
place de la Riponne, 1000 Lausanne,
tél. (021) 29 79 51.

P 44-61



genève



Place Chevelu Téléphone 022/31 78 00

Gesucht auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft freundliche, attraktive

Barmaid

Dancing. Eine versierte Serviertochter würde angelernt.

Persönliche Vorstellung erwünscht.

Troxy-Bar-Dancing
4950 Huttwil (BE)
Tel. (063) 4 19 77
(Herrn oder Frau Troxler verlangen.)

13.-19. November 1975
SHV-Sonderschau

«Klug ist, wer Kartoffeln isst»
Halle 10, Stand 121

«Kinderfreundliche Schweizer Hotels»
Halle 25, Stand 405

5607

Stellengesuche Demandes d'emploi

Küchenchef

27jährig, bestens ausgewiesen, sucht auf 15. Oktober oder anfangs Wintersaison neuen Wirkungskreis. Saison- oder Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 5494 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kellner

sucht Saisonstelle für Winter.
Sprachen: D, F.

Offerten unter Chiffre T 03-354832 an Publicitas, 4001 Basel.

Sekretärin

(29, D, F, E, S, in Wort und Schrift, sucht interessante Stelle.

Elisabeth Schorer
3611 Höfen
Tel. (033) 41 11 82

P 22-354904

Jeune femme, tré-laine, bonne présentation, parlant couramment anglais, un peu espagnol, 10 ans expérience hôtellerie, habitude contact clientèle, cherche place

dactylo standardiste réception-niste

Ecrire sous chiffre O 329704-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Junge, diplomierte

Kosmetikerin

sucht Saison- oder Dauerstelle.
Sprachen: Deutsch, Französisch perfekt, Englischkenntnisse.

Offerten unter Chiffre O 33-558691 an Publicitas, 4001 Basel.

Inserationsfrist: jeden Freitag morgen 11 Uhr

Barman

25jährig, Jugoslawe, mit Bewilligung A, sprachkundig, sucht neuen Wirkungskreis in der Westschweiz, für die Wintersaison.

Offerten unter Chiffre 5531 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kräftiger, 1,72 cm grosser, aufgeweckter, intelligenter Sekundarschüler (Jahrgang 1959), sucht auf Frühjahr 1976

Lehrstelle als Koch

Offerten an Fam. W. Kuster Flurweg 15 3052 Zollikofen

Jeune cuisinier

cherche place dans station valaisanne comme chef garde-manger. Faire offres sous chiffre 5517 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

34jähriger Koch

Italienischer Staatsangehörigkeit, seit vielen Jahren in der Schweiz tätig, mit Erfahrung in der internationalen Küche, sucht Saison- oder Jahresstelle als Küchenchef (kleine Brigade), eventuell auch Alleinleitet.

Offerten unter Chiffre 5540 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Pâtissier

libre pour remplacement octobre/novembre.

Jacky Mancillon
Tél. (025) 3 60 55

5575

Junger Schweizer sucht auf Mitte Oktober 1975 Stelle als

Commis de cuisine

Bevorzugt Garde-manger.
Hoteldirektionsassistentin (SHV) mit Fähigkeitsausweis sucht

Stelle als Gerantin, Direktionsassistentin.

Offerten unter Chiffre 5602 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge, freundliche

Aide du patron

mit Fähigkeitsausweis A, D, F, E, I, sucht neuen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 5589 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Serviertochter

sucht neuen Wirkungskreis in Interlaken oder Umgebung. Eintritt nach Übereinkunft.

Koch

23jährig

Deutscher, sucht Stelle für Wintersaison 1975/76 evtl. als Sous-chef. Angebote mit Netto-gehaltsangabe unter Chiffre 5610 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch

33jährig, mit Wirt-erfahrung, sucht neue Stelle in der Region Innerschweiz.

Anfragen bitte unter Tel. (043) 31 29 39 Herrn Abegg verl. oder Tel. (043) 21 13 84

5355

Vorschriften

über das Erscheinen

der Inserate an

einem bestimmten

Platz in der Hotel-

Revue werden

immer nur als

Wunsch, jedoch

nicht als Bedingung

entgegengenommen

Jeune couple

longue expérience hôtelière, cherche place pour saison d'hiver.

Lui: Maître d'hôtel

Elle: Chef de réception ou tête secrétaire.

Téléphone 0789/92397 Sardaigne ou écrire par express s. v. p. à

Ch. Hérier Moustier Smeraldo Beach Hôtel I-07021 Baja Sardinia/Arzachena Sardaigne.

5147

Schweizer, 30 Jahre alt, mit Fähigkeitsausweis, sucht auf Dezember oder Januar, in Jahresstelle, neuen verantwortungsvollen Wirkungskreis als

Aide du patron

(Geschäftsführer).

Zurzeit Chef de service. Gelernter Koch. 2jährige Erfahrung in Hotelbuchhaltung usw. Erfahrung im In- und Ausland.
Offerten unter Chiffre 5351 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerantin

28jährig, viersprachig, Fähigkeitsausweis A, vormals Barmaid, dann Aide du patron, sucht Gerance kleinerer Bar. Hat Interesse, die Bar selbst zu führen.
Bevorzugt Stadt Bern, Berner Oberland, Zürich und Umgebung.

Offerten unter Chiffre 5329 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges, in allen Sparten versiertes Ehepaar sucht auf Frühjahr 1976 Stelle als

Geranten-Ehepaar

in mittleres Spiseraestaurant. Fähigkeitsausweis des Kantons Luzern vorhanden. Beste Referenzen vorhanden.

Freundliche Offerten sind erbeten unter Chiffre 5604 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zwei junge

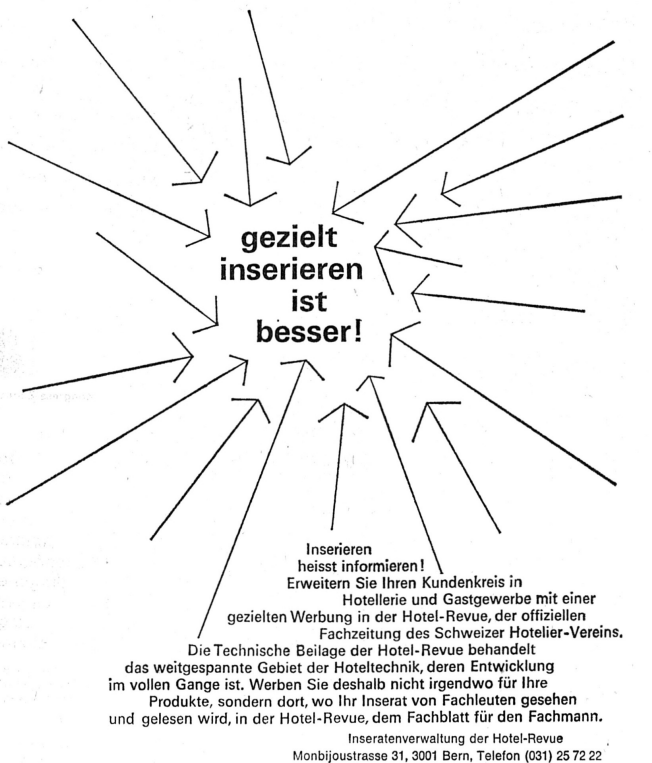
Kellner

Osterreicher, seit 6 Jahren in der Schweiz, suchen

Stelle im Service für die Wintersaison.

(Bar, Dancing oder gepflegter Restaurationsservice.) Beide E, F, I und D sprechend.

Zuschriften mit Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre 5603 an Hotel-Revue, 3001 Bern.





Stellengesuche Demandes d'emploi

Junger Schweizer, 22, sucht

Kochlehrstelle

auf Frühling 1976. Wenn möglich Region Emmental, Bern oder Oberland.

Offerten an Andreas Röthlisberger, Hotel Righi-Vaudois, 1823 Glinon.

5528

WER... kann einer jungen Auslandschweizerin mit eidg. Handelsdiplom, Hotelfachschule Lausanne, D, F, E, S

WAS... neue Position als **Direktionsassistentin, Chef de réception** oder ähnliche verantwortungsvolle Jahresstelle

WANN... ab 15. Dezember 1975 oder später

WO... in der Schweiz oder im Ausland

offrieren?

Ihr Angebot erreicht mich über Chiffre 5549 der Hotel-Revue, 3001 Bern.

Qualifizierter

Küchenchef (38)

mit Erfahrung im In- und Ausland, sprachkundig (Deutsch, Englisch, Spanisch, Französisch und Italienisch), zurzeit tätig als Food & Beverage Director/Executive Chef bei der Americana Hotels, Inc. in den USA, sucht anspruchsvollen Posten in Jahresstelle auf Mai 1976, möglichst im Tessin.

Beste Referenzen vorhanden. Interview möglich am 18./19. September.

Offerten bitte an Adolf Schandrock, Piazza 5 Vie 2, 6932 Breganzona, Tel. (091) 3 60 18.

5556

Deutsches Ehepaar und italienischer Restaurantmanager, 39 - 43 - 45 Jahre, 25jährige Erfahrung in allen Sparten im In- und Ausland, 4 Sprachen in Wort und Schrift, möchten mit Gesellschaft oder Besitzer Kontakt aufnehmen, zwecks selbständiger Führung einer

Hotel-Direktion oder Pacht

ab 1976, mit mindestens 100 Betten.

Ausführliche Angebote an O. Bansbach, Corso Colombo 12, 16035 Rapallo / Italien.

5550

Restaurant- und Hotelfachmann, 30 Jahre, sucht

Kaderposition

in Basel oder näherer Umgebung. Erfahrung nachweisbar in allen Sparten eines Hotel- und Restaurant-Betriebes. Hotelfachschule plus Fähigkeitsausweis A. Geschäftsführer, Gérant, Küchenchef, Maître d'hôtel, Aide patron. Alles möglich. Arbeitsantritt frühestens anfangs Dezember 1975.

Offerten unter Chiffre 5498 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 28 Jahre,

Koch/Pâtissier

mit Fähigkeitsausweis A, Kt. Bern, zurzeit tätig als Chef pâtissier, sucht neue Beschäftigung auf Frühjahr 1976.

Offerten unter Chiffre 5601 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin (25) sucht für kommende Wintersaison oder Jahresstelle verantwortungsvolle Position als

Hotelsekretärin/ Réceptionniste

eventuell auch Verkehrsverein oder Reisebüro, D, F, E, Handelsdiplom, Sprachaufenthalte, dreijährige Praxis in Handelsfirma, 1½ Jahre Alleinsekretärin und Réceptionniste in Hotelbüro.

Offerte unter Chiffre 5597 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

ab sofort frei. Für Aushilfe bis 1. Dezember.

Tel. ab 18 Uhr (031) 54 07 68.

5479

Gelernter

Koch

27 Jahre, verh., ausgebildet in allen Sparten der Hotellerie, Sprachen D, F, E, I, zurzeit als **Aide de patron** tätig, sucht neue, verantwortungsvolle Aufgabe.

Offerten unter Chiffre 5493 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jugoslawischer Staatsbürger, 33, sucht für kommende Wintersaison Stelle als

Chauffeur oder Portier.

Zuschriften bitte an: Z. Rusalic, Hotel Belvédère 7550 Bad Saut.

Fach-Ehepaar

beste Referenzen, zurzeit **Küchenchef und Gouvernante**, sucht auf anfangs November neuen, verantwortungsvollen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 5495 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für die kommende Wintersaison neuen Wirkungskreis. **Sie: Schweizerin, 24, flämisch- und tranchierkundig, Sprachen: D, F, E, I. Er: Schweizer, 28, Chef de partie, Tournant oder Entremetier.**

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 5523 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2 jugoslawische Ehepaare suchen Stelle als

Portier/Zimmermädchen

Offerten mit Lohnangabe an Thomislav Miculic, Hotel Kreuz, 3775 Lenk.

5521

Junge Sekretärin

in ungekündigter Stellung sucht Stelle in Hotelreception oder Verkehrsbüro im Wallis oder Westschweiz (evtl. Saisonstelle). Deutsch, Franz.-Kenntnisse.

Offerten sind erbeten unter Chiffre N 520819 an Publicitas, Neuwegasse 48, 2501 Biel.

Aufgeweckter Jüngling, 16jährig, Sekundarschulbildung, 1 Jahr Welschlandaufenthalt, sucht auf Frühling 1976

Kochlehrstelle

in renommiertem Betrieb.

Fam. Theo Bächli-Kern, Rebbergstr. 22, 5400 Ennetbaden, Tel. (056) 22 79 64.

111.244.104

Konditor-Confiseur (28), mit Fähigkeitsausweis A, versiert in Desserts und Tortenbereich, sucht für die kommende Wintersaison interessante Stelle als

Pâtissier

Offerten bitte an Chiffre 5511 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wirtin, 52 J., Fähigkeitsausweis A, sucht **Stelle als Gouvernante** in Restaurant, Hotel oder Kantine, evtl. auch Teilzeitarbeit Zürich und nähere Umgebung. (Fr. D. Hauenstein, Tel. 01/96 30 53).

5510

Bestausgewiesener, diplomierter Küchenchef, 41, langjährige Praxis im In- und Ausland, sicherer Kalkulator, à-la-carte- und bankettkundig, sucht eine Position in grösserem Betrieb als

Küchenchef

auch Spital oder Kantine angenehm. Wenn möglich im Raume Biel, Solothurn, Bern, jedoch nicht Bedingung. Offerten bitte unter Chiffre 5561 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef (43)

Bestausgewiesener sucht zur Überbrückung vom 15. Oktober 1975 bis 1. April 1976

interessanten Posten

Kantone Zürich, Luzern, Zug, Solothurn, Aargau bevorzugt, aber nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 5548 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5481

Gesucht Stelle für die Wintersaison als

Büro-/Réceptionspraktikantin

4 Jahre kant. Handelsschule, mit Diplomabschluss und 7 Monate Englandsaufenthalt. Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch.

Ursula Schluop, Dorfstrasse, 4571 Ichertswil, Telefon (065) 7 10 22.

5542

Schweizer, D, E, F, I, in leitender Stellung, sucht

neuen Posten

in Hotellerie, Tourismus oder Lebensmittelbranche. Eintritt ab 15. Dezember 1975.

Offerten unter Chiffre 5578 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 29 Jahre, D, E, F, I, sucht Stelle in mittelgrössem Hotel als

Direktor

(Mithilfe der Ehefrau aushilfsweise möglich.)

Eintritt ab 15. Dezember 1975.

Offerten unter Chiffre 5577 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5605

Ich suche eine Saison- evtl. Jahresstelle als

Sekretärin/Receptionistin

eidg. Handelsdiplom, Sprachen D, F, E im Sprachgebiet.

E. Isiker, Zentralstrasse 16, 8212 Neuhausen, Tel. (053) 2 13 34.

Oesterreicherin mit Barpraxis sucht Anstellung als

Barmaid

im Raume Ostschweiz-Liechtenstein.

Anfragen unter Chiffre OFA 6497 Ch an Crell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Junger Hotelfachmann, D, E, F, I, zurzeit als Direktionsassistent/Chef de réception im Tessin tätig, möchte seine Kenntnisse als

Chef de réception/Direktionsassistent

in grösserem, modernem Hause erweitern.

Mein Lebenslauf weist Kenntnisse in Service (Lehre), Réception, Night Audit, Kontrolle, Einkaufs- und Lagerwesen sowie die dazugehörigen Kleinigkeiten auf.

Angebote bitte unter Chiffre 5502 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Commis de cuisine

sucht Stelle in gutem Hotel für Wintersaison. Letzter Arbeitsplatz Hotel Bayerischer Hof, München- und Lagerwesen, noch keine Arbeitsbewilligung.

Erwin Hartl, 8501 Gablingen/Augsburg, Hauptstrasse 1, Tel. (08230) 227.

99.003.02

Zwei junge Absolventen der Wirtschaftsschule mit besten Zeugnissen suchen ab 1. Dezember 1975

Jahres- oder Saisonstelle

in kleinerem oder mittlerem Betrieb.

Sie: Barmaid, Serviertochter, Er: Grillkoch oder Koch neben Chef.

Offerten unter Chiffre 301 890-02, Publicitas, 5401 Baden.

Wer bietet uns in mittlerem, gutgeführten Betrieb interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit?

Sie: Schweizerin, 25jährig

Kaufmännische Lehre, Englandsaufenthalt, Erfahrung als Reiseleiterin, zurzeit Alleinsekretärin, Sprachen D/F/E.

Er: Schweizer, 25jährig

Kaufmännische Lehre, Bankpraxis, Hotelfachschule, Küche und Servicepraxis (2 Jahre), zurzeit Gerant in Spezialitätenrestaurant.

Eintritt nach Vereinbarung:

Offerten unter Chiffre M 25-3008, Publicitas, 6002 Luzern.

Gesucht

Koch-Lehrstelle

auf Frühling 1976. Bevorzugt nur Enkeltshaus in der Westschweiz.

Offerten erbeten an Familie Werner Bachmann, Restaurant Bären, 319 Gerzensee.

5481

Junger Schweizer Ehepaar, I, F, D, E, Fähigkeitsausweis A (Kt. Tessin), zürige Praxis als Gerant, zurzeit Küche und Servicepraxis (2 Jahre) Küchenchef und Saalchef im Oberengadin, sucht Stelle als

Gerant oder

Verantwortungsposten

Offerten unter Chiffre 5457 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verlobte, **Er: Kellner/Chef de rang**, 23 Jahre, Jugoslawe (D, F), Bewilligung B; **Sie: Empfangssekretärin**, 21 Jahre, Schweizerin (D, F, E, I) NCR, sucht in Jahresstelle neuen Wirkungskreis. Offerten unter Chiffre 5527 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1. Küchenchef und 2. Chef de partie

mit guten Referenzen (Ausweis A), gut aufeinander eingearbeitet, suchen kleine Hotel- oder Restaurationsküche zur selbständigen Führung. Bevorzugt Berner Oberland.

Offerten unter Chiffre 5526 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Büro-Receptionspraktikantin

mit 4 Monaten Praktikum sucht auf Mitte Dezember in der Westschweiz Saisonstelle, um die Französischkenntnisse zu verbessern.

Offerten unter Chiffre 5525 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche eine Stelle im Hotel- oder Gastgewerbe

Beherrsche 3 Sprachen, kaufm. Ausbildung mit Diplom.

Offerten unter Chiffre 5524 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

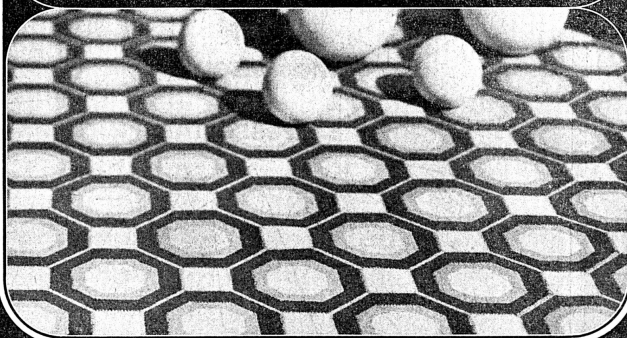
Wollsigel-Teppiche von Melchnau Gewoben und für gut befinden

Einzige Möglichkeiten harmonischer Wohnraumgestaltung. Schöpferisches Spiel mit Farben, Formen und Design, begrenzt nur durch die unbegrenzte Kreativität unserer Gestalter.

Keine Macht erreicht die jahrhundertalte, durch modernste Technik perfektionierte Tradition des Teppichwebens, kein Material kommt reiner, natürlicher Wolle gleich. Unsere Kollektion umfasst 300 verschiedene Webmuster in vier bis acht Farbstellungen. Zusätzlich werden auch Sonderwünsche in Bezug auf Dessin und Farbe gerne erfüllt.

Solide und strapazierfähige Teppiche von Melchnau sind besonders geeignet für grosse Räume, die täglich stark beansprucht werden. Sie haben eine lange Lebensdauer, ohne dass Qualität und Farbe nach Jahren erheblich darunter leiden.

Hier ein Beispiel aus unserer Kollektion «Modern Design». Eines von vielen. Aber Sie sollten es in Farbe sehen. Verlangen Sie unseren Farbprospekt oder eine Originalvorlage in Ihrem Fachgeschäft.



30 JAHRE
GEWOBBENE
QUALITÄT
melchnau

COUPON

- ☐ Ich interessiere mich für Ihre Teppiche. Senden Sie mir unverbindlich weiteres Prospektmaterial.
- ☐ Teilen Sie mir bitte mit, welche guten Fachgeschäfte Ihre Teppiche führen.
- ☐ Senden Sie mir Ihre Referenzliste.

Name/Firma

Strasse

PLZ/Ort

Einsenden an: Teppichfabrik Melchnau AG, 4917 Melchnau

Wollsigel-Qualität:

Darauf können Sie sich verlassen.



Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Partner mit Beteiligung
(mit Fr. 400 000.— bis Fr. 500 000.—)
an schönem, vielseitigem Objekt (Hotel-Restaurant, ausbaufähig, mit Landreserve) an guter zentraler Verkehrslage in Badekurort.
Offerten erbeten unter Chiffre 5153 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.

Fachlich bestens ausgewiesener, kapitalkräftiger Interessent sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Miete

Hotel (ca. 40-60 Betten)

mit oder ohne Restauration.

Offerten erbeten unter Chiffre 5567 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre à Sion

**magnifique
café-restaurant**
avec grande terrasse.

Situation de premier ordre.
Place de parc pour 80 véhicules.
Chiffre d'affaires annuel fr. 700 000.—
Long bail, avec loyer modéré.
Affaire particulièrement intéressante pour couple sérieux et de métier.

Ecrire sous chiffre P 36-900475 à Publicitas, 1951 Sion.

P 36-2434

Zu kaufen gesucht von jungem, tüchtigem Koch-Wirt-Ehepaar

Speiserestaurant oder Gasthof

Offerten an Christian Wälchli, Bachobelstrasse 12, 8570 Weinfelden.
Tel. (072) 5 12 32.

5459

H*-Organisation**
sucht grössere

Hotels

In Sommer- und Winterkurorten zu kaufen; auch andere Objekte kommen in Frage.

Offerten bitte unter Chiffre 44-65847 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

A louer ou à vendre

café-restaurant «La Pinte»
à Vevy-Montreux au centre du village. 90-100 places.

Visites, renseignements:

Architecture/décoration
12, Grand'rue, 1844 Villeneuve
Téléphone (021) 60 24 76

5350

Restaurateur cherche

un bon restaurant à louer ou un poste de directeur ou éventuellement une participation financière dans une affaire. Environs de Lausanne.

Ecrire sous chiffre PF 307162 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Zu vermieten

Hotel am Bodensee
5 Betten, neu renoviert.

Anfragen unter Chiffre 5596 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Zu verkaufen oder zu vermieten, 15 Autominuten ab Zürich, linkes Zürichseer, an einmalig exklusiver Lage mit Seesicht, renommiertes

Restaurant/Bar

mit Kleinhotel. Gute Zufahrt sowie grosser Parkplatz vorhanden.

Auskunft und Besichtigung

Eugster Immobilien
8500 Dübendorf Kriesbachstr. 4 Telefon 01/820 04 38

ASSA 90-5033

**Ihr Hotelgast
möchte zeigen, wo er seine
Ferien verbrachte.**

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

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

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

Commerçants sérieux cherchent à acquérir dans une importante station d'hiver

un hôtel de grand standing

(capacité de 200 lits environ)

Préférence sera donnée à un établissement de construction récente et pouvant donner toutes satisfactions à une clientèle exigeante. Piscine, bar, salles de réunion, éventuellement night-club, etc. etc.

Faire offres sous chiffre B 353 885 à Publicitas, Rue Neuve 48, 2501 Bienne.

Wir sind seit vielen Jahren mit Erfolg im Hotelfach tätig und verfügen über qualifiziertes Fachpersonal. Zwecks Erweiterung der Geschäftstätigkeit suchen wir für möglichst bald in Pacht ein weiteres

mittelgrosses Hotel

für gehobene Ansprüche, in grösserer Stadt, im Kanton Graubünden oder im Tessin.

Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift unter Chiffre 5582 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



13. bis 19. November 1975

SHV-Sonderschau

13-19 novembre 1975

Présentation SSH

«Klug ist, wer Kartoffeln isst»

«La pomme de terre est bonne à tout faire»

Halle 10, Stand 121

«Kinderfreundliche Schweizer Hotels»

«L'enfant-prince dans l'hôtel suisse»

Halle 25, Stand 405

Ein neuer Kombi-Steller

Der Steller schafft Klarheit und Ordnung.

Er ist verwendbar für das Aufbewahren der Kassenzettel sowie zum Einstecken von Menükarten, Reservationskarten, Reklame usw.

Der Kombi-Steller ist aus **schlagfestem** Polystyrol.

Farbe orange, beidseitig schwarz bedruckt.

Aussenmasse: Länge 68 mm, Breite 33 mm, Höhe 53 mm.

Einzelpreis: bei 10 Stück Fr. 2.—, 50 Stück Fr. 1.80,

100 Stück Fr. 1.60.



Eine Verwendungsmöglichkeit



Bestellung

Ihre Bestellung richten Sie an:

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

..... Kombi-Steller zu Fr.

Total Fr.
(+ Versandkosten)

Absender:

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu vermieten, wegen vorgerückten Alters, auf Frühjahr 1976, zu sehr günstigen Bedingungen (Mietzins nach Umsatzbasis)

Hotel-Restaurant

Gutgehender Zwei-Saison-Betrieb, in den Berner Vorpalen.

Vollständig renoviert und modernisiert. Hotel mit 20 Zimmern, z.T. mit Dusche, Restaurant, Terrasse und Saal mit 200 Sitzplätzen, komfortable Wirtswohnung.

Gut ausgewiesene, fachkundige Interessenten erhalten alle Auskünfte und Unterlagen unter Chiffre 5311 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Im Zentrum der Stadt Biel

Dancing-Café-Bar

(ohne Alkohol)

per 1976 zu vermieten

Ausbauwünsche können noch berücksichtigt werden.

Auskunft erteilt



LEVY DUBOIS

Immobilien + Versicherungen
2501 Biel, Bahnhofstrasse 15
Tel. 032 22 88 66 (3 Linien)

oder C. Galli, Architekt SWB, Tel. 032 / 23 60 50

1924

P 06-1924

Wer möchte mir Restaurant oder Hotel vermieten (evtl. verkaufen)?

Lugano oder Umgebung. Ich bin Schweizer, 32 Jahre alt, verheiratet, dipl. Koch, habe Hotelfachschule besucht, besitze Patent Typ 1, Sprachen, lange Erfahrung im Fach.

Würde evtl. sehr interessante Offerte als Direktor oder Aide du patron in grossem Hotel in Betracht nehmen.

Offerten sind erbeten unter Chiffre M 24202 an Publicitas, 3001 Bern.

Zu verkaufen

Hotel-Liegenschaft Hirschen in Meiringen / Berner Oberland

40 Betten, Restaurantsaal «Haslistube», grosser Parkplatz. Mit 3600 m² Umschwung an Hauptstrasse und in nächster Nähe Talstation der Sportbahnen Meiringen-Hasliberg.

Nähere Auskunft und Offerten an:
Hotel Victoria, 3860 Meiringen,
Tel. (036) 71 10 33.

5588

Zu übergeben in Sitten

Herrliches Kaffee-Restaurant

Mit grosser Terrasse.
Erstrangige Lage.
Parkplatz für 60 Fahrzeuge.
Jahresumsatz Fr. 700 000.—
Langer Pachtvertrag mit mässiger Miete.

Besonders interessantes Geschäft für seriöses Berufsgepaar.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre P 36-900478 an Publicitas, 1951 Sitten.

Gesucht:

Bestehendes

Restaurant

(auch älteres Objekt) oder geeignetes Objekt zum Um- oder Ausbau.
Grösse zirka 80 bis 150 Plätze. An guter, bis sehr guter Lage. Nebenräume: die Küche und der Keller können eher bescheiden dimensioniert sein.

Uebnahme: sofort oder nach Ueber-einkunft.

Gastrag

Elisabethenanlage 7

4051 Basel

Telefon (061) 23 04 79/Herrn A. Weber verlangen.

5481

Zu verkaufen am

Vierwaldstättersee/ Gotthardroute Hotel-Restaurant

60 Gästebetten, Restaurant 60 Plätze, Speisesaal 64 Plätze, Speisesaal 100 Plätze.

Anfragen unter Chiffre 5499 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5499

Tessin

Zu kaufen gesucht

Hotel garni

Offerten sind unter Chiffre 5509 an Hotel-Revue, 3001 Bern, zu richten.

5509

Suchen Sie ein glänzend eingeführtes

Hotel

(Umsatzgrösse Fr. 1.6 Mio)
das zufolge Krankheit

Fr. 500 000.—

unter dem Ertragswert (gemäss Normen Treuhandstelle SHV) verkauft wird? Dann verlangen Sie bitte sofort die Unterlagen unter Chiffre 44-69530 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 44-661

Zu verkaufen in Romanshorn beim Bahnhof und Hafen (Kernzone)

6-Familien-Haus (Altbau) mit kleinem Bar-Restaurant

Preis: Fr. 500 000.—
notwendiges Kapital Fr. 225 000.—

Offerten unter Chiffre ST 1047 an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8001 St. Gallen.

A vendre ou à louer dans importante station valaisanne (été et hiver)

hôtel 70 lits

entièrement équipé. Disponible pour la saison hiver 1975/76.

S'adresser case postale 296, 1920 Martigny.

P 22-30688

Einmalige Gelegenheit

Krankheits halber verkaufen wir unseren modernen Hotel-Gasthof, 26 Betten, modernes Restaurant, grosse Kellerterrasse, grosser Garten, Parkplatz, grosser Raum für Kegelbahn oder Kellierbar, erstklassige Bauausführung im 3-Länder-Eck, 1 km von Badenweiler, sehr guter Umsatz. An Fachehepaar, auch auf Rente. Kurzfristig zu übernehmen.

Anfragen an
Familie Grether, Hotel Markgraf
7841 Niederweiler/Badenweiler

P 03-35688

Umbau: Einmalige Gelegenheit, zu verkaufen in der Nähe von Biel

Umbauliegenschaft

enthaltend Restaurant (200 Plätze), 9 Gästezimmer, 2 3-Zimmer-Wohnungen, 1 2-Zimmer-Wohnung, Garage und Parkplätze. Parzellenfläche 2153 m² (Baulandreserve 530 m²). Amtlicher Wert Fr. 731 800.—. Notwendige Eigenmittel Fr. 250 000.—.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre T 24144 an Publicitas, 3001 Bern.

Kochen mit Shell Propagas?

Herr E. Spieler, Küchenchef und Leiter eines Personalrestaurants, serviert pro Tag über 200 warme Mahlzeiten. Das stellt Anforderungen und verlangt Flexibilität. Herr Spieler kocht mit Shell Propagas. Weshalb?



- Der à la carte Service erfordert speeditives Arbeiten. Mit Shell Propagas kann man «schnell schalten», es gibt keinen Zeitverlust.
- Auch während den Spitzenzeiten, so zwischen zwölf und zwei Uhr mittags, ist die benötigte Energie immer da. Das heisst, man ist wirklich unabhängig punkto Energie.
- unabhängig aber auch vom öffentlichen Verteilernetz. Es gibt keine Pannen, auch nicht bei Stromausfall.
- Shell Propagas ist genau dosierbar. Das bedeutet: kein Verlust und keine Verschwendung von Energie. Shell Propagas ist sehr wirtschaftlich.
- Shell Propagas ist vielseitig im Einsatz: für Kochherde, Kippbratpfannen, Umluftöfen, Brat- und Patisserieöfen, Grill, Friteusen, Salamander, Rechauds, Wärmeschränke, Kühlschrank und Kaffeemaschinen. Kurz, Shell Propagas ist der bewährte Energieträger.
- Und was die Kosten betrifft: In der Shell Propagas-Küche geht die Rechnung immer auf!

Deshalb ist Herr Spieler von seiner Shell Propagas-Küche überzeugt.

Lassen Sie sich von unseren Spezialisten beraten, welche Vorteile Ihnen eine Shell Propagas-Küche bringen kann.



PROPAGAS

☐ Ich möchte mich über Shell Propagas im allgemeinen beraten lassen. Über die Einrichtung und Funktion meiner Küche mit Shell Propagas im speziellen.

☐ Ich serviere pro Tag durchschnittlich _____ Mahlzeiten.

Der grösste Teil ist ☐ à la carte ☐ Bisher ☐ Elektrizität ☐ Menüs ☐ kochte ☐ Holz/Kohle ich mit ☐ Öl

**Gerne nehme ich davon Kenntnis, dass diese Beratung kostenlos ist und mich zu nichts verpflichtet.

Hotel/Restaurant/Gasthof: _____ HR

zuhanden von: _____

Strasse: _____

PLZ und Ort: _____

Telefon: _____

Bitte senden Sie diesen Coupon an:
Shell (Schweiz) AG, Abt. Propagas,
Postfach, 8021 Zürich, Tel. 01 36 11 00

Zu verkaufen, Occasions-

Konferenz-tisch

240 x 106 cm, Nussbaum, Création Städler, 6 Stühle und 2 Armsessel, Leder, 1 Metallpult, 2 Sockel mit Vollauszug.

Tel. (041) 22 10 44

ASSA 86-729.1

Vorhänge Teppiche

bringen Stimmung und Behaglichkeit in Ihr Lokal.

MOBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/31 43 43



PETER RIGONI
Architekt VFSC
5035 Unterentfelden
Hauptstrasse 73
Tel. (064) 22 61 08

Vertrauensarchitekt des Schweiz. Wirtverbandes

plant baut gestaltet organisiert

Ihren Betrieb von der Idee bis zur Eröffnung. Unsere Spezialisten helfen Ihnen, Ihre Um- oder Neubauprobleme im Gastgewerbe zu lösen.

Bitte rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne unverbindlich.

OFA 107.115.258



Angenommen, morgen würden alle Ihre Gäste Schweinskoteletten bestellen.

Als Kunde des Giger-Fleisch-Services könnte Sie das nicht erschüttern. Verlangen Sie unsere Dokumentation oder profitieren Sie gleich von unserem aktuellen Angebot.

Das aktuelle Angebot:

Schweinsrollbraten Kalbskoteletten
am Stück und portioniert
Rindschutt I + II
Fleischvögel



Hans Giger AG, Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten und Fleisch
Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern
Telefon 031 25 27 35, Telex 32 266

Anschlagbrett Tableau noir

NEUE BAR-FACHSCHULE

INTERNATIONALE COCKTAILS,
LONG DRINKS
Schüler mixen selbst!

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

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

6. Oktober

20. Oktober

3. November

M. Fürer, Kursleiterin

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



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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Um der Nachfrage
besser entgegenzu-
kommen, haben wir
einen

Hotel- Restaurant- Admini- strationskurs

In unser Schulungs-
programm auf-
genommen.
1. Kurs vom 2. 2. 1976
bis 11. 4. 1976
Mitarbeiter bewährter
Fachlehrer und
Referenten.
Praxisnaher Ganztags-
unterricht.

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkurausweis, Gra-
tis-Platzierung, Auskunft, Schulprospekt und
Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108



Hotelschule Lötscher

6356 Rigi Kaltbad

Tel. (041) 83 15 53

Für welchen Kurs dürfen wir Ihnen nähere Unter-
lagen 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:

Massage-Kurse

Seriöse Intensiv-Ausbildung in
klassischer Zirkulationsmassage
(allg. Körper- und Sportmassage).
Theorie und Praxis. Diplommabschluss.

Jetzt auch
1-wöchige
Intensiv-Kurse
mit Diplom

Entschliessen Sie sich jetzt für diesen krisenunabhängi-
gen Beruf mit vielen Weiterbildungsmöglichkeiten. Sie
entscheiden, ob als Haupt- oder Nebenberuf. Sie profitieren
in beiden Fällen.

Leitung: P. Härtsch
Masseur der Schweiz, Ski-Nationalmannschaft

Kosmetik-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung in vollständiger
Schönheitspflege. Theorie und Praxis. Diplom.

Massage- und Kosmetikkachschule Flair
Torstrasse 17, 9000 St. Gallen, Tel. 071 25 37 60

Ich bitte Sie um unverbindliche Information
Bitte Gewünschtes ankreuzen ☐ Massage ☐ Kosmetik

Name:

Ort PLZ: Str.:

ev. Beruf: Tel.:



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

Regionaler Tageskurs VI/75

Küchenkontrolle und Kalkulation

Ziele:

Geeignete Hilfsmittel und Methoden ermöglichen jedem Teilnehmer im Auf-
gabenbereich der Produktion ein Kontrollsystem auszuarbeiten, um monatlich
die wichtigsten Kennziffern zu analysieren.

Teilnehmer:
Küchenchefs.

Kosten:
Fr. 95.- exkl. Mittagessen.

Leitung:
Walter Rohner, Mitarbeiter der Kaderschulung SHV.

Kursdaten:

Region 1
9. 10. 1975

Region 2
2. 10. 1975

Region 3
7. 10. 1975

Kursorte:

Hotel Duc Rohan
Masanserstrasse 44
7000 Chur

Hotel Aarauerhof
Bahnhofstrasse 68
5000 Aarau

Hotel Metropole
Zeughausgasse 28
3000 Bern

Für Auskünfte:

SCHWEIZERISCHER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. Vreni Streiff
Mombijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. (031) 2 72 22

SHV

International Hotel Management Prohotel AG



organisiert in Zusammenarbeit mit

Cornell University
Ithaca, New York

zwei 3tägige Seminarien.

24.-26. November 1975 «Motivation and Leadership»
27.-29. November 1975 «Hotel Marketing for Management Executives»

Kursort:

Hotel Nova-Park.

Kurskosten

Fr. 650.- inklusive Unterkunft und Verpflegung während der
Kursdauer in Einzelzimmern.

Kursausweis:

Alle Teilnehmer erhalten einen Kursausweis der Cornell
University, Ithaca New York.

Die Seminarien werden ausschliesslich mit Lehrkräften der Cornell University
durchgeführt.

Donald A. Dermody (Motivation and Leadership)

David C. Dorf (Hotel Marketing for Management Executives)

Kursprache:

Englisch.

Für detaillierte Kursprogramme und weitere Auskünfte wenden Sie sich an
International Hotel Management Prohotel AG,
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen,
Tel. (01) 810 33 63.

Interessenten mit Wohnort ausserhalb der Schweiz kontaktieren die nächste
SWISSAIR-Vertretung.



Official
Carrier

163

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplommabschluss.
Deutsch, franz., ital., engl. Älteste u. meistbesuchte Fach-
schule der Schweiz, gegr. 1913. Staatlich konzess. Agentur.
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 6. Oktober, 3. November 1975

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



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höhere und mittlere Kader im Gastge-
werbe Nr. 52.

30. September bis 3. Oktober 1975 im Hotel Beau
Rivage, Interlaken.

Thematik:

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

Teilnehmer:

- Damen und Herren in der Position eines
Departementchefs
- Inhaber mittlerer Stabsstellen
- deren Stellvertreter

Unter Berücksichtigung gruppendynamischer Er-
kenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

Ich interessiere mich für den Kurs «MITARBETER
BESSER FÜHREN» und bitte Sie, mir die entspre-
chenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Kosten:

Fr. 350.- inkl. Pausengetränke, exkl. Pensionskosten.

Kursleitung:

Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV.

Auskunft und Anmeldung:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Frl. V. Streiff
Mombijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

Herr/Frau/Fräulein

Name:

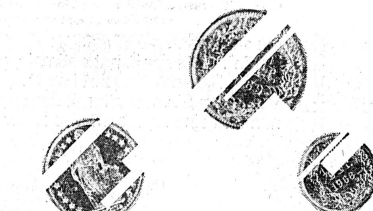
Vorname:

Geburtsdatum:

Stellung im Betrieb:

Betrieb:

Adresse:



DER
WERBE-
SPLITTER

Beschränkung auf die
wesentlichen Medien er-
laubt Ihnen Werbefranken
zu sparen.

Ihre Hotel-Revue



Fremdsprachen-Sekretär (-innen)

23 Wochen-Speziallehrgang
AUDIO-VISUELLE-Lehrmethoden
CH-1854 Leyrain · HOSPR S.A.
Telefon 025/6 25 24 · Prospekt anfordern
Sommersemester · Wintersemester

Hotel-Fernkurs

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

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-
Fachkurs.

Name

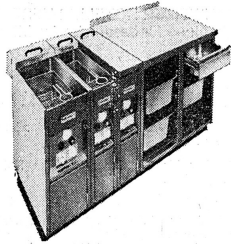
Strasse

Ort

HR 67

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



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 Arbeitsstischen usw.

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

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

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

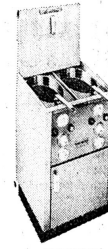
Valentine-Friteusen

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

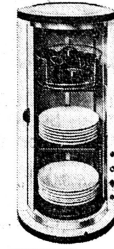
Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 680.-



S-1 9 L



P-2 2x 6-7 L



MODELL V-1

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

**berndorf
luzern**

System-Speiseaufbereitung - System-Speiseverteilung
System-Hotelporzellan - System-Bestecke

Produkte mit Vorsprung

z.B. auf Ihre Anforderungen zugeschnittenes und individuell
dekoriertes System-Porzellan ohne Mehrpreis...

Berndorf-Bauscher System-Geschirr bringt es: vom erfahrensten Hotelporzellanhersteller Europas produziert. Stapelbar, jederzeit nachbestellbar, Heinz H. Engler, international bekannter Designer, hat das in über 100 Ländern weitaus meistverkaufte Berndorf-Bauscher System-Geschirr B 1100 entwickelt. Einbrennen der Ingolur - Decors bei über 1300°C im dritten Brand, unbegrenzte spülmaschinenfeste Haltbarkeit der Farben, patentierte Deckelisolierung, ungewöhnliche Stossfestigkeit usw., sind nur einige der vielen Einzelheiten, die Sie in der interessanten System-Porzellan Dokumentation entdecken werden.



Verlangen Sie noch heute telefonisch bei Fräulein Berger Unterlagen und Referenzlisten.

Berndorf-Bauscher
Dokumentationsdienst
041 55 95 05

101 D

Führende Hotels wollen führend bleiben

Führende Schweizer Hotels offerieren heute Ihren Gästen das Farbfernsehgerät im Hotelzimmer. Eine Leistung, die immer Anerkennung findet. Eine Investition, die sich lohnt.
Radio TV Steiner kennt optimale, günstige Lösungen, die sich schon in namhaften Häusern bewährt haben.
Verlangen Sie deshalb mit dem untenstehenden Coupon detaillierte Informationen und eine repräsentative Referenzliste.

Coupon

Das Fernsehgerät im Hotelzimmer.

Senden Sie mir bitte weitere Informationen.

Hotel: _____

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

RADIO TV STEINER

Radio TV Steiner Abteilung Hotels
3018 Bern, Winterholzstrasse 55, Tel. 031 55 45 81

SEETALER DIRNDL SU



SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8
TEL. 064/54 31 33

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

Quel hôtel

Suisse pourrait recevoir fin août 1976, une semaine, groupe de 120 à 180 personnes? Dépendance ou 2 hôtels proches conviendraient éventuellement.

G. Tripet, 29, av. Dumas,
1206 Genève.

P 18-61431

Gäste- zimmer

wohnlich,
robust und
pflegeleicht.
Individuell
möbliert durch

**MOBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

In der Zeit

die es braucht, um dieses Inserat zu lesen, hätten Sie eine Mahlzeit in Ihrem



Litton Mikrowellen-Herd

kochen und braten können.

**beerex
mikro**

Von beerex, dem Perfektionisten für Verpflegungs-Profis.

beerex ag, Langstrasse 94, 8004 Zürich
Telefon (01) 23 33 49

Vorschriften

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

Den Umbau

von A-Z planen und ausführen das können Sie ruhig uns überlassen!

**MOBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

WMF aktuell

Profitieren Sie von unserer
**Kochtopf- und
Küchengeräte-
Aktion**
vom 1.-30. Sept. 1975.

Bestellen Sie noch heute oder verlangen Sie ausführliche Unterlagen!

Partner
und
Berater

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