

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 40

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. 40 2. Oktober 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

Vers une relance du tourisme en Europe?

Selon le rapport annuel du Comité du tourisme de l'OCDE, qui vient de paraître sous le titre «Politique du tourisme et tourisme international dans les pays membres — 1975», on peut s'attendre à une amélioration du tourisme national et international pour l'ensemble de l'année 1975 par rapport à l'année précédente. On sait que le ralentissement amorcé en 1973 s'était fortement accentué au cours l'année 1974 et que les mouvements touristiques en Europe étaient en nette régression pour la première fois depuis l'après-guerre. Les arrivées ont diminué de 7% pour tomber à 145 millions, tandis que les nuitées se sont élevées à 597 millions, marquant un recul de 4,4%. L'année écoulée a également été caractérisée par deux tendances: d'une part, la priorité donnée dans plusieurs pays à l'amélioration et à la modernisation des établissements d'hébergement dans le cadre des programmes d'aide gouvernementale et, d'autre part, malgré la hausse des tarifs hôteliers dans la plupart des pays, l'aggravation du problème de la rentabilité par suite de l'accroissement continu des coûts d'exploitation et de la baisse des taux d'occupation.

On ne peut en dire autant, en revanche, pour les tendances au cours des premiers mois de 1975. En effet, si la Suisse continue de connaître un fléchissement de son mouvement touristique, à l'étranger les arrivées montrent dans l'ensemble une nette amélioration par rapport aux niveaux relativement bas atteints en 1974. Les chiffres restent cependant inférieurs à ceux de la période correspondante de 1973. La clientèle allemande a fait progresser le nombre des nuitées dans les pays qui travaillent intensément ce marché en or; il en est ainsi en Autriche, aux Pays-Bas, en France et en Yougoslavie. Il semble d'ailleurs, selon les premières données disponibles, que le tourisme en provenance de France et d'Allemagne se soit sensiblement accru, à l'inverse du mouvement Amérique-Europe qui, lui, s'est encore affaibli: les départs des touristes des Etats-Unis vers notre continent au cours des neuf premiers mois de l'année ont été inférieurs d'un quart au chiffre atteint au cours de la même période de l'année dernière. Ce qui nous promet des statistiques complètes peu réjouissantes.

Le mouvement des passagers aériens sur l'Atlantique Nord constitue, à cet égard, un baromètre particulièrement précis. Toujours selon l'OCDE, ce mouvement a diminué aussi rapidement cette année qu'au cours du premier semestre de 1974. La baisse sur les lignes aériennes régulières a été de 9% par rapport à 1974 et de 14% par rapport à 1973. Pour les vols charters,

ces chiffres sont respectivement de 9% et de 37%. La situation économique outre-Atlantique et l'augmentation des tarifs aériens, ainsi que le désir manifeste de remettre à des temps meilleurs les voyages intercontinentaux expliquent cette régression, particulièrement fâcheuse pour l'industrie touristique européenne.

Néanmoins, l'année 1975 marque une reprise du tourisme par rapport à 1974. Les experts de l'OCDE sont catégoriques (et optimistes): «Bien que l'on prévoit en 1975, écrivent-ils, une baisse du produit national brut réel de l'ensemble des pays membres et que le chômage ait déjà atteint un niveau critique dans de nombreux pays (N.d.I.R.: En Suisse, 20 000 chômeurs complets et 200 000 chômeurs partiels), on s'attend à un accroissement de 1,4% du volume de la consommation privée pour les sept principaux pays industrialisés qui sont également les principaux pays émetteurs de touristes (Allemagne, Canada, Etats-Unis, France, Italie, Japon, Royaume-Uni). Par ailleurs, la conjoncture économique n'est pas le seul facteur qui influe sur le tourisme et il y a lieu de tenir compte également de motivations psychologiques. Il semble en particulier que le besoin de dépaysement soit ressenti plus vivement dans un climat d'incertitude sur le plan économique et social.»

Ces mêmes experts préconisent certaines mesures qui, en cette époque troublée et touristiquement moins faste, ont quelque chance d'être entendues. C'est ainsi que les efforts en vue de maintenir la demande extérieure et intérieure au niveau nécessaire pour garantir l'utilisation optimale de l'équipement existant doivent être poursuivis. Les mesures promotionnelles devraient être plus sélectives et basées sur des études de marché plus détaillées, notamment sur le marché domestique. En ce qui concerne l'action sur l'offre touristique, la priorité pourrait être accordée aux projets de développement touristique intégrés à l'environnement social, culturel et naturel des régions à développer.

Les pays de l'OCDE ont naturellement pris de sérieuses mesures pour tenter de remettre l'activité touristique sur une meilleure voie. Tant de la part des pouvoirs publics que des organismes mixtes ou privés, les initiatives sont avant tout axées sur la politique promotionnelle. Certains pays ont même restructuré leur organisme central chargé de la promotion et de la publicité à l'étranger, afin qu'il puisse mener des actions similaires sur le marché national. C'est ainsi que le Président Ford a signé un projet de loi qui prévoit des crédits spéciaux devant permettre au Service des voyages des USA de mettre au point un programme de tourisme interne: 2,5 millions de dollars par an sont prévus à cet effet. D'autres pays tenteront de stimuler d'autres formes de la demande touristique, telles que le tourisme des jeunes, le tourisme du 3e âge, le tourisme social, le tourisme rural, le tourisme de congrès et le tourisme de détente pro-

Un réconfortant exercice d'imagination et de créativité pour les professionnels du tourisme (et de l'hôtellerie) européen!

José Seydoux



On n'avait jamais vu pareille affluence dans les rues de Lausanne depuis l'Exposition nationale de 1964! La Journée de la Suisse primitive au 56e Comptoir Suisse, qui parachevait le succès du pavillon des 4 cantons présentés sous le sigle «NOUS» (Nidwald, Obwald, Uri, Schwyz), a été un triomphe. Voici une vue de ce merveilleux cortège qui a traversé la capitale vaudoise samedi dernier. (ASL)

Siedlungsgestaltung in Ferienorten

Thesen und Aufforderungen

Im Rahmen der Generalversammlung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes (SFV) hat die Dokumentations- und Beratungsstelle dieser touristischen Dachorganisation im Bieler Kongresshaus unter der Leitung von Fred Baumgartner eine vielbeachtete Arbeitstagung veranstaltet. Nach der Veröffentlichung der «Landschaftsfresser» durch Verbandsdirektor Jost Krippendorf lag das Thema auf der Hand: Grundsätze zur Architektur und Siedlungsgestaltung in Ferienorten. Drei Referate und ein Podiumsgespräch führten die zahlreichen Kursteilnehmer — nur die Vertreter der Kur- und Verkehrsvereine waren enttäuschend spärlich erschienen — in die vielschichtige Problematik ein; die anschließende Gruppenarbeit diente der Vertiefung, der Auseinandersetzung und der Suche nach möglichen Alternativen. — Anstelle einer gerafften Präsentation des immensen Stoffangebots der Arbeitstagung veröffentlichen wir die Konsequenzen, die der Leiter der Dokumentations- und Beratungsstelle aus seiner kritischen Bestandaufnahme abgeleitet hat.

Red.

Wir werden in Zukunft vermehrt mit einem gewachsenen, kritischen Umweltbewusstsein konfrontiert sein.

Dieses in mancher Hinsicht vor allem sensible Verhältnis zur Umwelt findet gerade im touristischen Verhalten seinen akzentuierten Ausdruck. Mehr als bisher wird deshalb die Empfindungsqualität von Architektur und Siedlungsgestaltung, d.h. die Höhe der Ausdrucksfähigkeit und gefühlsmässigen Ansprechbarkeit, das körperliche und seelische Wohlbefinden des Touristen bestimmen. Es wird sich derjenige Ferienort in Zukunft am ehesten auf dem rauen Tourismusmarkt halten können, der die Ansprüche an gefühlsmässiger Wohnlichkeit und Freizeitatmosphäre am besten zu befriedigen weiss.

Wir werden den Ferienort mehr als bisher als eigenartigen Erlebnisraum und nicht nur als anonymen Übernachtungscontainer, als Logiernächteproduzent behandeln müssen.

Die einfältige Nivellierung der Architektur auf einen internationalen Chaletstil wird den Ferienort seiner Persönlichkeit und Eigenart berauben und ihn zum austauschbaren Ort machen, zu einem Ort ohne Erinnerungswert. Die Unverwechselbarkeit von Architektur und Gesamterscheinung des Ferienortes, der positive Kontrast zu den Containerlandschaften unserer Grossagglomerationen, wird die

Attraktivität und den Erholungswert eines Ferienortes wesentlich bestimmen und zu einem wirtschaftlichen Faktor ersten Ranges werden lassen.

Wir werden uns vermehrt mit der jeweiligen kulturellen Sprache historisch gewachsener Architektur im Berggebiet auseinanderzusetzen müssen.

Nur dann sind wir in der Lage, die läppische Vulgarisierung ländlicher Architektur in Jumbo-Chalets und Blockhaus zu überwinden und eine zeitgemässe Fortentwicklung der regionspezifischen architektonischen Dialekte zu finden. Diese «linguistischen» Bemühungen werden nicht leicht sein und uns auf ihrem Weg ständig der Versuchung aussetzen, unverständliche, unbegriffene Formengesetze zu übernehmen und uns dabei in schickes rustikales Alpen-Design zu flüchten. Ich glaube, dass diese neue architektonische Sprache von der Ablesbarkeit konstruktiver Zusammenhänge eines Bauwerkes wesentlich geprägt ist, ebenso aber auch von den Materialien, deren Entstehung, deren Herkunft, ja deren handwerkliche Behandlung verständlich ist.

Wir werden uns in Zukunft vermehrt mit der Ubersichtlichkeit, mit der sogenannten menschlichen Massstäblichkeit unserer Bauwerke und Siedlungsbilder befassen müssen.

Diese Massstäblichkeit bezieht sich nicht nur auf äussere Formen und Konfigurationen, sondern ebenso auf die Nutzung. Wir brauchen ein kritischeres Verständnis zum Einkaufszentrum im Ferienort, zum multifunktionalen Sportpalast und zum Musentempel. Extreme Nutzungskonzentrationen entwerfen in kleinräumigen Siedlungen die Strasse zur Schleuse zwischen den Zentren und verhindern damit jenes Strassen-theater, welches erst vor der Kulisse von Bäckerei, Kino, Kiosk, Dancing und Strickwarengeschäft, vor Tennisplatz und Tischlerei stattfinden kann. Nutzungsmischung und Formenreichtum sind verwandt, ja sie bedingen sich gegenseitig.

Wir werden uns in Zukunft mit der Endausbaugrösse eines Ferienortes intensiver befassen müssen.

Die Siedlungsgrösse darf nicht mehr allein von der maximalen Belastbarkeit der Landschaft durch Skifahrer oder von der Kapazität der Wasserversorgung bestimmt werden. Wenn wir davon ausgehen, dass die visuelle und gefühlsmässige Erfassbarkeit eines Siedlungsgebietes wesentliche Voraussetzung des sogenannten «heimeligen» ist, müssen wir die Kriterien zur Begrenzung des Siedlungsgebietes erweitern. Einer der wesentlichen Bestimmungsfaktoren wird die Begehrbarkeit — nicht die

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Neue Vereinbarung mit den Reisebüros	2
Die Sorgen des SFV	3
Interview de M. Olivier Friedli	3
Retournement d'avion	5
Die Winterstatistik	7
Assemblée générale de Leysintours	8
Les vacances du 3e âge	9
Sanitär-Komfort	11



Thesen und Aufforderungen

Fortsetzung von Seite 1

Befahrbarkeit - des Siedlungsgebietes sein. Der vom unendlichen Siedlungsgebiet unserer Agglomeration entflohenen Tourist soll von der enormen Spannung des Grenzgebietes von Naturlandschaft und Siedlung erfahren können.

Wir werden vermehrt verkehrsfreie Ferienorte schaffen müssen.

Es ist paradox, während die Schaffung verkehrsfreier Stadtzentren fast schon zum unbestrittenen Leitmotiv der Stadtplanung gehört, glaubt man in vielen unserer Ferienorte immer noch an die unendliche Resistenz menschlicher Nasenschleimhäute und an die jegliche Zumutung vergessenen Ortsnamens. Es geht nicht darum, die vorgelegte Kutschenromantik wieder zu beschwören, auch nicht darum, aus blinder Autofeindlichkeit aus jedem Ferienort eine operettensche Freilichtbühne zu machen. Es geht vielmehr darum, der Strasse, dem Platz, dem Hof die Bedeutung als Treffpunkt, Flaniererraum, als Kulisse für das Strassen-theater wieder zu geben.

Wir werden in Zukunft vermehrt als bisher das Instrument des Architektur- und Planungswettbewerbes anwenden müssen.

Der Ideenwettbewerb von Planer und Architekt bildet in der Tat einen vielversprechenden Weg zur Hebung der architektonischen und planerischen Qualität von Architektur und Siedlungsgestalt. Es ermöglicht ausserdem privaten und öffentlichen Auftraggebern, die Vielzahl alternativer Behandlungsmöglichkeiten einer gestellten Aufgabe kennenzulernen und zu erfassen, welche architektonischen und planerischen Mittel zur Verfügung stehen können, freizilegere Umwelten zu bauen.

Wir werden uns in Zukunft vermehrt über die Rolle eines Ferienortes gegenüber der Stadt, der Grossagglomeration, Gedanken machen müssen.

Die Zunahme arbeitsfreier Zeit am Tage und in der Woche wird nicht zwingend eine vermehrte touristische Nachfrage zur Folge haben. Es ist denkbar und wünschbar, dass das weitgehend verschüttete Potential der Stadt als Lebensraum wieder nach und nach gehoben wird. Die Aktivierung unserer Stadtzentren und Quartiere durch die Kontrolle des privaten Motorfahrzeugverkehrs, die Begründung und Kolonierung ehemals trister Strassenschluchten, das Aufkeimen sozialen und kulturellen Lebens und vieles mehr, wird die Funktion unserer Ferienorte nicht unberührt lassen. Der Freizeitwert eines Ferienortes wird damit mehr durch die Qualität und Kontrasthöhe seiner baulichen Umwelt bestimmt als durch jene Sport- und Unterhaltungsanlagen, welche mehr und mehr städtische Selbstverständlichkeiten bilden.

Alle werden wir uns in Zukunft vermehrt darüber Gedanken machen müssen, wie das gestiegene öffentliche Bewusstsein um die Bedeutung unserer Umwelt für das körperliche und seelische Wohlbefinden in aktives Engagement gewandelt werden kann.

Es kann nicht darum gehen, den Architekten zu entpersonifizieren, es geht nicht darum, aus dem Architekten einen verarmten Zeichner zu machen. Wir werden damit das Gegenteil dessen erreichen, was wir beabsichtigen und was wir brauchen. Es geht jedoch darum, den Dialog zwischen dem Architekten und Öffentlichkeit anzuregen, den Architekten seine gesellschafts-

politische Rolle spüren zu lassen. Erst die gefühlte Verantwortung gegenüber der Öffentlichkeit wird den Architekten und Planern jenen Stimulus bringen, der notwendig ist, aus ihm nicht einen Erbauer von Containern, sondern von Häusern zu machen.

Fred Baumgartner, dipl. Arch. SIA/SWB



Vereinbarung

zwischen dem Schweizer Hotelier-Verein und dem Schweizerischen Reisebüro-Verband

Die beiden unterzeichneten Berufsverbände anerkennen, dass es sich bei den in der «Convention hôtelière entre l'AIH et la FUA» relative aux contrats entre Hôtels et Agents de Voyages (kurz C. Hot. 70 genannt) festgelegten Grundsätzen um jene handelt, die auch in der Schweiz als Geschäftsgebrauch gelten. Sie empfehlen ihren Mitgliedern deshalb, sich in den gegenseitigen Geschäftsbeziehungen auf diese Konvention abzustützen.

Da die Bestimmungen dieser weltweit gültigen Konvention zum Teil zwangsläufig recht allgemein gehalten sind, erklären die unterzeichneten Berufsverbände, dass sie diese Regeln, was die Beziehungen zwischen Hotels und Reisebüros in der Schweiz betrifft, wie folgt auslegen:

Zu Artikel 2:

Den Mitgliedern des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes wird empfohlen, in erster Linie diejenigen Hotels zu berücksichtigen, die dem Schweizer Hotelier-Verein angeschlossen sind. Umgekehrt wird den Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins empfohlen, den von Mitgliedern des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes ausgehenden Zimmerbestellungen den Vorzug einzuräumen. Insbesondere sollten Reservationsaufträge von Verbandsreisebüros grundsätzlich nicht abgelehnt werden, wenn die gewünschten Zimmer noch frei sind.

Den Hoteliers wird empfohlen, in ihrer Werbung grundsätzlich auf die Buchungsmöglichkeit durch Reisebüros hinzuweisen und auf ihren Hausprospekten ein Feld für den Stempel des Reisebüros freizulassen.

Zu Artikel 12:

«Die Preise, die der Hotelier dem Reisebüro für die im Gastvertrag vereinbarten Leistungen in Rechnung stellt, dürfen nicht höher sein als die Hotelpreise für die direkten Kunden. Dies gilt bei Bezahlung der Rechnung sowohl durch das Reisebüro als auch durch den Gast.»

Wenn der AHV Aktionen mit Spezialpreisen durchführen beabsichtigt, wird er von Anfang an Kontakt mit dem SRV aufnehmen und eine Zusammenarbeit anstreben.

Zu Artikel 15

«Die Bezahlung der Rechnung erfolgt innerhalb des vereinbarten Zeitraumes oder - bei Fehlen einer solchen vertraglichen Abmachung - innerhalb der üblichen Zahlungsfrist, die 30 Tage nicht überschreiten darf. Nach Ablauf dieser Frist können Verzugszinsen für die fälligen Beträge berechnet werden.»

Zu Artikel 18

Die Provision beträgt 10% auf den Nettopreisen, mindestens jedoch 8% auf Bruttopreisen.

Zu Artikel 32 a:

In den Städten, in denen sämtliche oder der weitaus überwiegende Teil aller Hotels gänzlich geöffnet sind, können für Einzelreisende reservierte Zimmer bis um 10 Uhr des vorgesehenen Ankunftsages annulliert werden, ohne dass das Reisebüro eine Annullationsgebühr zu bezahlen hat.

Allgemeines:

Die unterzeichneten Verbände werden diese Vereinbarung sowie die ihr zugrunde liegende Convention hôtelière 70 periodisch in ihren Verbandsorganen publizieren. Der Kontakt zwischen den Verbänden wird gefördert.

Die Vereinbarung tritt auf den 1. Januar 1976 in Kraft.

Auskunft

Konkursmeldung

Wie uns die Schweizerische Verkehrszentrale in London mitteilt, hat das Reisebüro Erna Low Travel Service Ltd., 47, Old Brompton Road, London SW7 3JR, Konkurs gemeldet.

Personelles

Die Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Engelberg hat Hotelier Dr. Adolf Odermatt zum neuen Präsidenten gewählt. Er tritt die Nachfolge von Norbert Cattani an.

Als neuer Kurdirektor von Zuoz wurde lic. oec. Hansruedi Schiesser aus Chur gewählt. Er studierte an der Hochschule St. Gallen, Spezialgebiet Fremdenverkehr, und war anschliessend in der Fremdenverkehrsplanung tätig.

Beim offiziellen israelischen Verkehrsbüro in Zürich hat ein Direktionswechsel stattgefunden. Nach dreijähriger Tätigkeit kehrt Joshua Shafir nach Israel zurück, um einen Posten im Ministerium für Tourismus anzutreten. Sein Nachfolger ist Haim Elial, der zuletzt für die Region Tel Aviv zuständig war.

Ebenfalls einen neuen Direktor bzw. Direktorin bekommt das Französische Verkehrsbüro in Zürich. Jean Roma hat die Leitung an Frau Koch-Viallard übergeben.

Zwanzig Jahre hat Max König im «Helm» in Basel das Zepter geführt. Auf Ende September hat der König nun «gedankt», nicht ohne vorher seine langjährigen Mitarbeiter zu ehren. Margrit Eckert, Julie Leuthli, Anni Tschopp und George Muth haben alle dem Helm mehr als zwanzig Jahre die Treue gehalten. Max König wird weiterhin als Präsident der Fachkommission des Gastgewerbes beider Basel wirken und die Verpflegungstafel der Basler Rheinschiffahrt und der Basler Sporthallen betreiben.

Die Goldenen

250 Aktivmitglieder zählt die Schweizerische Gilde etablierter Köche; sie bieten Gewähr für eine vorzügliche Küche und gediegene Gastlichkeit. Organisiert vom Cercle de Chef de cuisine in Bern, errang sich die Kochkunst-Equipe dieser Gilde an der Internationalen Kochkunst-Ausstellung vom 30. August bis 7. September in Bern einmal mehr ein Glanzresultat: Gleich zehn Goldmedaillen nebst Ehrenpreisen und Diplomen waren die einmalige Ausbeute dieser von sieben Nationen beschiedenen Ausstellung. Der erfolgreichen Equipe, die unter der Leitung von Erich Odermatt, Hotel Hoheneck, Engelberg, steht, gehören folgende Küchenchefs an: Peter Mattmann, Hotel Tell, Giskis; Christian Hagmann, Confiserie, Riehen; Werner Wängler, Bahnhofbuffet, Zofingen; Ruedi Malher, Hotel Restaurant de la Rochette, Porrentruy; Zeno Schmidler, Hotel Felms, Horw; Walter Haas, Gasthaus Post, Ottenbach; René Donatz, Hotel Engiadina, Samedan.

ASCO teilt mit

Neue Fremdarbeiter-Regelung für Musiker, Künstler und Artisten (Fortsetzung)

Die BIGA-Richtlinien führen hiezu weiter aus (siehe unsere beiden früheren Notizen):

4. Saisonengagements

Bewilligungen für Saisonengagements werden inskünftig nur in Anrechnung auf die Achtmonatsfrist erteilt. Zusätzliche Saisonbewilligungen im Rahmen der Höchstzahlen für Saisonarbeitersätze kommen für Künstler, Musiker und Artisten nicht mehr in Betracht.

5. Kontrolle

Ueber Art und Dauer der Engagements wird bei der Eidgenössischen Fremdenpolizei in Bern ein namentliches Register geführt. Die Einhaltung der Achtmonatsfrist wird von ihr anhand dieses Registers kontrolliert. Es liegt im Interesse der Ausländer, der Vermittlungsagenturen und der Lokalinhaber, sich vor Vertragsabschlüssen zu vergewissern, ob ein Engagement im Rahmen des kontingentfreien Aufenthaltes noch möglich ist. In Zweifelsfällen erteilt die Eidgenössische Fremdenpolizei (Tel. 031/61 44 45) Auskunft.

6. Gesuchstellung

a) Frist zur Einreichung der Gesuche Nach wie vor besteht der Missstand, dass viele Gesuche entweder zu spät, zum Teil nachdem die Engagements bereits begonnen haben, oder viel zu früh, zu dem Zeitpunkt, in welchem die Arbeitsmarktlage beim Stellenantritt noch gar nicht beurteilt werden kann, eingereicht werden. Das Begutachtungs- und Bewilligungsverfahren wird dadurch unnötig erschwert, abgesehen von den Schwierigkeiten, die daraus den Geschwistern und Ausländern selber erwachsen (fremdenpolizeiliche Sanktionen wegen Antritts von Engagements ohne Bewilligung, Rückstellung oder Rücksendung von zu früh eingereichten Gesuchen).

Im Interesse einer fristgerechten Erledigung der Gesuche müssen wir darauf bestehen, dass bei der Gesuchstellung folgende Termine eingehalten werden:

- Für Engagements in den Zwischensaisons April bis Juni und September bis Beginn Wintersaison spätestens 3 Wochen, und nicht früher als 6 Wochen vor Engagementsbeginn;
- für Engagements in der Hochsaison Juli/August und Dezember, Januar, Februar, März nicht früher als 4 Monate vor Engagementsbeginn;
- für Prolongationen spätestens 2 Wochen vor Ablauf der Bewilligung.

Die Gesuche werden in der Reihenfolge des Eingangs erledigt. Auf das Datum des Vertragsabschlusses, das im Zeitpunkt der Gesuchsubmitteung ein halbes Jahr oder noch länger zurückliegen kann, wird bei der Antragstellung nicht Rücksicht genommen.

b) Angaben im Gesuch

Die Gesuche müssen in gut leserlicher Schrift die in einem Schema angeführten Angaben enthalten. Fehlende Angaben, besonders des Namens des Kapellmeisters, des Lokals, der Daten über Beginn und Ende des Engagements, des Zeitpunkts der Einreise in die Schweiz sowie des Landes oder Ortes, woher die Zureise erfolgt, haben Verzögerungen in der Erteilung von Bewilligungen, unter Umständen die Rückweisung eines Gesuches zur Folge.

Bei Einzeilmusikern und Gesuchen für Erbsatzmusikern in Kapellen sind die Instrumente anzuführen, die diese spielen.

Die ASCO-Mitglieder haben vor einer Woche die vorstehend aufgeführten Instruktionen mit Rundschreiben Nr. 6/1975 erhalten. Wer der ASCO noch nicht als Mitglied angehört, wird hiermit freundlich eingeladen, die Bewerbungsunterlagen beim ASCO-Sekretariat, Postfach 331, 8053 Zürich, anzufordern.

Zweigstelle Zürich des SFM

Der unter der Kurzbezeichnung SFM bei unsern Mitgliedern bekannte Schweizerische paritätische Facharbeitsnachweis für Musiker hat kürzlich seine Zweigstelle Zürich wieder geöffnet. Als Leiter dieser Zweigstelle konnte der langjährige Kapellmeister Lou Andrini gewonnen werden. Er ist also Fachmann und kennt als solcher vor allem auch aus eigener Anschauung die Bedürfnisse der verschiedenen Unterhaltungslokale.

Die Zweigstelle Zürich des SFM hat ihren Sitz an der Rämistrasse. Bitte notieren Sie sich deren Adresse:

Zweigstelle Zürich des SFM

Rämistrasse 3

8001 Zürich

Telefon (01) 32 80 00

ASCO-Mitglieder in Zürich und der übrigen Ostschweiz, welche die Dienste des SFM in Anspruch nehmen wollen, wenden sich künftig mit Vorteil an die neu eröffnete Zürcher Zweigstelle.

Die Stellung der Musiker, Artisten und Disc-Jockeys in der AHV

Verpflichten sich ein Kapellmeister und seine Musiker, Einzeilmusiker, Artisten oder Disc-Jockeys in den Räumlichkeiten eines Unternehmers während einer bestimmten Zeitdauer und gegen ein vereinbartes Entgelt zu Darbietungen, so sind die vom Inhaber der Unterhaltungsstätte ausgerichteten Gagen Einkommen aus unselbständiger Erwerbstätigkeit. Dieser Grundsatz entspringt der Spruchpraxis des Eidg. Versicherungsgerichtes und qualifiziert den Betriebsinhaber in bezug auf die AHV als abrechnungspflichtigen Arbeitgeber. Es ist dabei unerheblich, ob für das Engagement ein Arbeitsvertrag oder ein Werkvertrag abgeschlossen worden ist. Die von der ASCO herausgegebenen Werkvertragsformulare enthalten denn auch entsprechende Bestimmungen. Demnach ist der Betriebsinhaber für die Abrechnung mit der AHV-Ausgleichskasse verantwortlich und hat folgende Punkte zu beachten:

1. Für Musiker, Artisten und Disc-Jockeys sind bei der Ausgleichskasse besondere Abrechnungsformulare zu beziehen. Diese werden vom Arbeitgeber (betriebsinhaber) ausgefüllt und der Kasse eingereicht. Vom massgebenden Lohn sind 10% an die AHV/IV/EO zu entrichten, d. h. je 5% zu Lasten des Arbeitgebers und der Arbeitnehmer. Will der Kapellmeister die Verteilung der Gagen auf die einzelnen Musiker direkt an die Ausgleichskasse melden, ist ihm zu diesem Zweck ein Doppel des Abrechnungsformulars auszuhandigen. Aber auch in diesem Fall hat der Betriebsinhaber ein Exemplar der Abrechnung mit den Personalien, den AHV-Nummern und dem massgebenden Gesamtlohn der Kasse zuzustellen.
2. Vom Ausland zugereiste Musiker, Artisten und Disc-Jockeys, die in der Schweiz während längstens drei Monaten im Kalenderjahr erwerbstätig sind, können unter bestimmten Voraussetzungen von der Versicherungspflicht befreit werden. Dabei wird eine Unterscheidung gemacht zwischen Musikern einerseits und Artisten sowie Disc-Jockeys andererseits. Während

Dimanche 5 octobre, à 11 h. 30

Une émission TV à ne pas manquer!

Le Télévision romande consacra sa prochaine «Table ouverte», du dimanche 5 octobre 1975, à 11 h. 30, au tourisme. Celle-ci sera diffusée en direct de Sierre et bénéficiera de la participation de MM. Jean-Claude Bonvin, hôtelier, membre du Comité central de la SSH (Crans); Jost Krippendorff, professeur, directeur de la Fédération suisse du tourisme (Berne); Carlo de Mercurio, administrateur de sociétés hôtelières et touristiques (Lutry); Jean-Marie Vodor, rédacteur à «24 Heures» (Lausanne). Différentes personnes représentant la profession et l'opinion publique auront également la possibilité de participer au débat, qui sera dirigé par M. Roland Baly.

für die Artisten/Disc-Jockeys im allgemeinen angenommen wird, die Erwerbstätigkeit in der Schweiz übersteige die Grenze von drei Monaten nicht, ist bei den Musikern davon auszugehen, dass sie in der Regel diese Grenze übersteigen. Im Gegensatz zu den Artisten/Disc-Jockeys sind daher die in der Schweiz eingereisten Musiker grundsätzlich vom Beginn ihrer Erwerbstätigkeit an versichert und beitragspflichtig.

Nur wenn nachweisbar feststeht, dass die Musiker nicht länger als drei Monate in der Schweiz erwerbstätig sind, entfällt die Versicherung- und Beitragspflicht. Dieser Nachweis wird dem Konzertlokalinhaber nicht immer leicht fallen; er wird den Kapellmeister oder die Musiker beiziehen müssen, um anhand von Arbeitsbewilligungen und Engagementsverträgen die Dauer der gesamten Tätigkeit des laufenden Jahres zu ermitteln. Ausserdem hat der Musiker, bzw. der Kapellmeister, dem Betriebsinhaber eine schriftliche Erklärung zuhanden der Ausgleichskasse abzugeben. Fehlt die schriftliche Erklärung oder stellt sich heraus, dass die betreffenden Musiker länger als drei Monate in der Schweiz erwerbstätig waren, so haftet der Arbeitgeber (Betriebsinhaber) für die vollen Beiträge und ist nachzahlungspflichtig. Wo die Beschäftigungsdauer ungewiss ist und Nachweise fehlen, empfiehlt es sich deshalb, für die Musiker ab Beginn der Erwerbstätigkeit abzurechnen.

Ueber die Stellung der vom Ausland zugereisten Musiker ist übrigens bei der Ausgleichskasse Wirte ein Merkblatt erhältlich.

3. Was für die AHV gilt, ist sinngemäss auch auf die Familienausgleichskasse (FAK) anwendbar. Der Betriebsinhaber als Arbeitgeber hat für die von ihm beschäftigten Musiker, Artisten und Disc-Jockeys - soweit sie AHV-pflichtig sind - den FAK-Beitrag zu leisten. Andererseits kann er im üblichen Verfahren Kinderzulagen geltend machen. Hierbei ist besonders zu beachten, dass Ausländer, die sich auf Grund der Ausführenden unter Ziffer 2 von der Versicherungspflicht befreien lassen, keine Kinderzulagen beziehen können. Kurt Bächtold

Berufe an der Arbeit

Züsä, Zürich, 25. September bis inkl. 5. Oktober 1975

Nachdem das Gastgewerbe letztes Jahr mit einem «do it yourself in der Küche» an dieser traditionellen Sonderschau teilgenommen war, organisierte die Fachkommission des Kantons Zürich dieses Jahr ein Stand, wo unter Leitung eines Meisters 2 Servicekräfte oder «töchter Flambiert» demonstrieren durchzuführen. Bereichert ist der Gastgewerbestand durch eine Kühlvitrine mit Schuplatten von Küchenchef erster Hotels und Restaurants.

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.

EIN NAME
DER NACH WEIN
DUFTET

...welch' ein Charakter und welche Pracht!
Von echtem Stolz durchdrungen.
Römerblut, ein recht selbstbewusster Wein.
Alphonse Orsat S.A.,
Martigny - 026/22401

GV des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes

Von Existenzsorgen geplagt

Im Branchenvergleich steht der Fremdenverkehr bis jetzt gut da. Er hat sich entgegen früher oft gehörter anderslautender Unkenrufe als sehr krisenfest erwiesen. Die erfreulichste Feststellung, die man in diesem Zusammenhang vielleicht machen kann, ist, dass die auch im schweizerischen Fremdenverkehr festzustellende Stagnation ganz offensichtlich auf die konjunkturelle Situation zurückzuführen ist und nicht, wie in gewissen anderen Branchen, zum Teil zusätzlich noch strukturell bedingt ist. Ein Zitat aus der Begrüssungsansprache des SFV-Vizepräsidenten Max Häni - stellvertretend für die zuversichtliche Grundstimmung, die an der Generalversammlung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes in Magglingen allgemein vorherrsche.

Für 1976 dürfe man mit einer allmählichen Verbesserung der Marktchancen des Fremdenverkehrs und vielleicht bereits ab 1977 wieder mit einem weiteren Wachstum - obwohl gegenüber früher mit einem verlangsamten Rhythmus - der touristischen Nachfrage rechnen, meinte der Versammlungsleiter, der für den verunfallten Verbandspräsidenten W. Rohner seines Amtes waltete. Aber: «Voraussetzung für das Eintreten dieser wünschenswerten Zustände ist unter anderem, dass sich die Fremdenverkehrswirtschaft marktgerecht verhält und ihre Selbsthilfsmassnahmen zum ständigen Verbesserung ihrer Struktur und ihrer Politik intensiviert.»

Ebbe in der Kasse

An diesem Punkt aber beginnen die Schwierigkeiten: der SFV leidet nach der Ablehnung des Gesuchs um eine Erhöhung des Bundesbeitrages unter akuter Finanzknappheit, obwohl er seine Aktivität im Sinne des antizyklischen Verhaltens gerade in der heutigen Zeit eigentlich noch verstärken müsste. «Die echten Existenzsorgen, die den SFV plagen, können» - so der Vizepräsident - «nicht in einer auch längerfristig haltbaren Weise gelöst werden ohne eine grundsätzliche Neudefinition der Arbeitsteilung im schweizerischen Fremdenverkehr.» Die notwendigen Gespräche laufen bereits auf verschiedenen Ebenen und sollen nicht zuletzt auch im Rahmen der in Angriff genommenen Arbeiten zu einem schweizerischen Fremdenverkehrskonzept geführt werden, damit im Verlauf des nächsten Jahres konkrete Lösungsvorschläge und Anträge unterbreitet werden können.

Unter dem Traktandum «Mitteilungen des Verbandsdirektors» gab auch Professor J. Krippendorf seiner Enttäuschung über den zugeknöpften «Bundessäckel» Ausdruck und wies besorgt auf den gegen zwölf rückenden Uhrzeiger: nur dank gewisser Rückstellungen und eines speziellen Fonds ist die Fortsetzung

der Verbandstätigkeit im bisherigen Rahmen noch bis 1977 gesichert; aber was dann? Die kommende Generalversammlung dürfte für den SFV jedenfalls von existenzieller Tragweite sein.

Verbesserte Koordination

Auch bei den Worten des Verbandsdirektors aber standen Genugtuung und Hoffnung im Vordergrund. Er zeigte sich insbesondere befriedigt über die erstaunliche Konjunkturreistenz des Tourismus, die raschen Fortschritte an den Arbeiten der regionalen Entwicklungsplanung in den Berggebieten, die verbesserte Koordination der verschiedenen touristischen Interessensverbände und die intensivierte Anstrengungen zur Erarbeitung eines schweizerischen Fremdenverkehrskonzeptes. - Jahresbericht, Jahresrechnung und Budget 1976 (Aufwand: 565 700 Fr., veranschlagtes Defizit: 107 350 Fr.) passierten anschließend diskussionslos und einstimmig. Lucien Gétaz, Rudolf Gut, Jeanpierre Marquart und Marco Solari wurden neu in den SFV-Vorstand gewählt.

Mit seinen klaren Worten über «die Bedeutung des Raumplanungsgesetzes für die Zukunft der schweizerischen Erholungsgebiete» setzte Gastreferent Marius Baschung, Delegierter für Raumplanung, markante Schwerpunkte. Er ging von den vielfältigen Neigungen, Wünschen und Zielen stressgeplagter und erholungsbedürftiger Menschen aus und wies nach, dass die unterschiedlichen Formen des Fremdenverkehrs immer mit bestimmten Vorstellungen an Raum und Landschaft verbunden sind.

Mass und Gleichgewicht

Erholungsgebiete unterschiedlicher Eignung und Charakteristik dürften nicht identifiziert werden, führte Baschung weiter aus, da nicht alle Erholungswünsche eines jeden unserer Gesellschaft untereinander verträglich sind. «Es geht hier um

die räumliche Trennung von unter sich unvereinbaren Zweckbestimmungen und Nutzungen des Bodens, es geht um eine Gebietsausscheidung, die sich orientiert am Bedürfnis und an der Nachfrage einerseits, an Eignung und Angebot andererseits. Es geht auch um die Interessenabwägung gegenüber anderen Ansprüchen an die Landschaft, so um die für die Erholung so entscheidende landwirtschaftliche Grundnutzung, um allfällige Nutzungsüberlagerungen und -kombinationen, um die Erschliessung und Ausstattung, um die Sicherung einmal festgelegter Nutzungen - kurz: Es geht um Raumplanung, deren Hauptziel im Sinne von Art. 22quater BV die zweckmässige Nutzung des Bodens und die geordnete Besiedlung des Landes ist. Für die Erholung und den Fremdenverkehr wird es entscheidend sein, wie diese Ziele angestrebt werden.» Raumplanung dürfe aber nie Hemmnis einer gesunden Entwicklung sein, betonte der Delegierte für Raumplanung: vielmehr gelte es, Mass und Gleichgewicht zwischen Erhaltung und Nutzung von Erholungsgebieten zu finden. Ziel der Raumplanung sei nicht die Ordnung um ihrer selbst willen: «Die Instrumente der Raumplanung haben nur insofern Ordnung zu schaffen, als diese für eine sinn-

volle Entwicklung unseres Landes nötig ist. So wäre es zum Beispiel sinnlos, ein Gebiet zu erschliessen, wo eine Ueberbauung wegen Ungunst der Lage oder gerade wegen deren besonderen Naturnähe und damit Erholungseignung nicht gewünscht wird. Oder es wäre ein unverzeihlicher Fehler, wenn ein Kurort die schönsten Partien einer Seepromenade, einer Skiabfahrt oder von Aussichtshängen einer wilden, ungeordneten Ueberbauung überliesse und so seine eigene Attraktivität und damit die weitere Entwicklung beeinträchtige.»

Ein bedeutsamer Volksentscheid

Baschungs Ueberlegungen liessen erkennen, dass das Raumplanungsgesetz mit seinen Zielen und Mitteln für die Erholung der Menschen wertvolle Dienste leisten kann. Entscheidend wird vor allem die Anwendung des Gesetzes sein. Wenn es gelingt, alle mit räumlich bedeutsamen Aufgaben betrauten Behörden und die im Dienste der Erholung stehenden Personen sowie die zum politischen Entscheid aufgerufenen Mitbürger für die Ziele des Raumplanungsgesetzes zu gewinnen, wird die Schweiz ihren Ruf als Ferienland bewahren können. TH

Zu Gast bei Parlamentariern

Die Parlamentarische Gruppe für Tourismus und Verkehr, welcher insgesamt 91 National- und 17 Ständeräte angehören, hat sich an ihrer jüngsten Veranstaltung über aktuelle Probleme der Schweizer Hotellerie und die Prospektivstudie des Schweizer Hotellerie-Vereins orientieren lassen.

Vor Behandlung der «Sachgeschäfte» verabschiedete sich der langjährige Präsident des touristischen Clubs, Nationalrat Franzoni mit kurzen Worten, wobei er speziell auf den Zweck der Gruppe, die Parlamentarier für touristische Probleme zu sensibilisieren, hinwies. Franzonis Wirken wurde mit Worten und einem Präsent verdankt.

Lichtpunkte

Einen Tour d'horizon über die Lage der Schweizer Hotellerie bot anschliessend SHV-Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch. Unser Gastgeber habe nicht bloss die wichtige Funktion des Devisenbringers, sondern eine ideale Aufgabe zu erfüllen, nämlich das Bild der Schweiz im Ausland mitzuteilen. Trotz vieler Probleme - Tresch erwähnte unter anderem die in einigen Regionen aufgetretenen Saisonier-Engpässe, die «Nierstück-Kontingierung und die sinkende Ertragslage der Hotellerie - werde man die Flinte nicht ins Korn werfen, da sich in Gestalt

einer recht guten Sommersaison einige Lichtpunkte abzeichneten. Hoffnung setzte der Zentralpräsident auf den möglichen Eintritt der Schweiz in die europäische Währungsschlange.

Neue Personalsorgen

Direktor Franz Dietrich wandte sich sodann der Prospektivstudie des SHV zu und skizzierte die darin aufgezeichnete Marschroute. Dabei unterstrich er die Priorität der Selbsthilfe und die Vorteile der klein- und mittelbetrieblichen Struktur der Schweizer Hotellerie, welche sich weder einer massentouristischen Billigpreispolitik noch dem reinen Luxustourismus verschreiben dürfe. Für den zu erwartenden Aufschwung stellte Dietrich drückende Personalprobleme in Aussicht.

Eine kurze «Fragestunde» beendete das Treffen der interessierten Parlamentarier, denen die vermittelten Informationen bei dieser oder jener Gelegenheit von Nutzen sein mögen. GFK

Durchgestiert

Die in einem Gemeindeverband zusammengeschlossenen sechs Münstertaler Gemeinden hatten am 5. März dieses Jahres die Erschliessungsprojekte am Munt Minchuns oberhalb Tschiv nach 224 Nein gegen 151 Ja klar abgelehnt. Ungeachtet dieses Entscheides hat die Sportanlagen-AG Münstair mit den Bauarbeiten zur Realisierung eines reduzierten Projektes begonnen.

Während die Primäranlage, eine Kabinenseilbahn von Tschiv nach Alp da Munt zurückgestellt wurde, soll oberhalb Tschiv eine Ueberbauung mit drei dreieinhalbstöckigen Häusern erfolgen, in denen 50 Eigentumswohnungen erstellt werden. Anstelle der Baubahn soll vorläufig ein Alpweg nach Alp da Munt gebaut werden, der die Zufahrt zum vorgesehenen Skilift Alp da Munt Minchuns sicherstellen soll. Allerdings steht die Konzession für diesen Skilift noch aus.

Gegen die Missachtung des Abstimmungsentscheides hat nun die «Ladina Centrale», eine Vereinigung ehemaliger und aktiver Engadiner Mittelschüler und Studenten, mit einer Resolution an die Bündner Regierung Protest erhoben. Die 92 Unterzeichneten protestieren, dass man ein ganzes Tal «hintergehe» und verlangen, dass die Bündner Regierung zu diesen Vorkommnissen sofort Stellung nimmt.

9. - 19. Oktober: OLMA 75

In das bisherige und mit Neuheiten aufgewertete Ausstellungsgut sind wiederum eine Reihe Sonderschauen eingebettet worden, welche die Olma 75 attraktiv bereichern: Der Freistaat Bayern und der Kanton Glarus geniessen Gastrecht mit ihren Sonderschauen «Alpenländische Nachbarschaft» und «Komm ins Glarnerland». Grosses Interesse wird die Auktion mit Tieren aus den Berggebieten der Olma-Kantone finden. Zum eisernen Bestand, und gerade deshalb nicht zu missen, gehören die in immer neuen Aufmachungen sich präsentierenden Ausstellungsgruppen «Milchstrasse», «Lignum», das landwirtschaftliche Bildungs- und Beratungswesen und die Kollektivaussteller der Landmaschinen. Die Schweizerische Verkehrszentrale wirt für die Touristik, der Treffpunkt der Bäuerinnen und zwei Werbeabteilungen des FHD und des Rotkreuzdienstes berücksichtigen die Aspekte des «Jahrs der Frau». Die Schnupperbäckerei und das Modell einer 100jährigen Mühle und Sägerei bereichern, akzentuieren und lokalisieren die Olma 75 vorzeighaft auf. pd

Notre interview

Monsieur Olivier FRIEDLI, directeur général du nouveau Casino de Montreux

Comment dirige-t-on un casino en Suisse?

Après une importante activité dans l'hôtellerie internationale, notamment en qualité d'expert et de responsable de l'ouverture de nouveaux hôtels, vous avez accepté la direction d'un équipement unique en Suisse, voire en Europe: le nouveau Casino de Montreux, que l'on va inaugurer officiellement le 11 octobre. Quelles sont les raisons qui vous ont dicté ce choix professionnel?

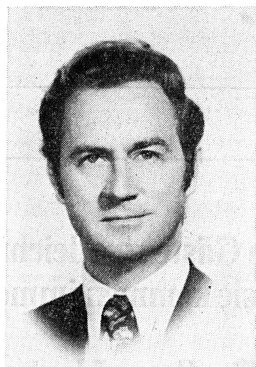
Hormis le désir de rentrer en Suisse avec ma famille, je cherchais un élargissement professionnel, tout en désirant utiliser une expérience acquise à l'étranger dans de nombreux établissements de nature différente. C'est surtout la problématique d'un casino, en Suisse et en 1975, de surcroît dans un nouveau projet, qui m'a séduit, d'autant plus qu'une telle occasion ne se retrouve pas tous les jours. L'attrait de la nouveauté en quelque sorte...

Ayant participé à l'élaboration et à la construction du nouveau Casino, vous disposez aujourd'hui d'un élément vital de l'offre touristique montreuise. Quels rôles, à votre avis, doit-il y jouer?

Le nouveau Casino doit faire partie de l'infrastructure et agir en fait comme un attrait toujours plus de possibilités touristiques à Montreux. Il est évident que cet équipement est également à la disposition des sociétés locales qui représentent un élément très important pour nous et qui peuvent organiser leurs manifestations au Casino. Enfin, contrairement au proverbe, le prophète doit d'abord être admis dans son pays et ce rôle social du Casino sur le plan local ne saurait être dissocié de son rôle touristique, chaque Montreuisien étant en mesure, un jour ou l'autre, d'y amener un nouveau client.

Vous mentionnez, vous l'avez préalablement étudié, comment se présente-t-il?

Il y a d'abord un marché que j'appellerai régional, qui recouvre la Suisse romande, et un marché national qui revêt une importance toute particulière dans la con-



joncture actuelle, ainsi qu'un vaste marché international, que le Casino prospecte, en collaboration avec l'Office du tourisme, la Société des hôteliers de Montreux et l'ensemble des organismes montreuïens. L'une des caractéristiques essentielles de notre clientèle existante et potentielle réside en fait dans sa diversité, si bien qu'on ne peut pas dresser le portrait-type du client du nouveau Casino de Montreux, à moins qu'il soit nanti d'un veston de smoking, de blue-jeans, d'un badge de congressiste, d'une toque de chef de cuisine, d'un violon dans une main et d'un rateau de croupier dans l'autre, et chaussé d'une palme et d'une caisse de batterie de jazz... Ceci pour bien montrer que le Casino de Montreux est ouvert à toutes les clientèles et que chacune de celles-ci adopte implicitement et naturellement une tenue que lui inspirent le décor, le caractère et l'ambiance de chaque local. Jusqu'ici en tout cas, la réaction du public à cette liberté a été excellente.

On pourrait être tenté de penser, vu le nombre et la polyvalence des locaux, que le nouveau Casino constitue une station dans les stations. N'est-ce pas un danger?

J'ai précisé tout à l'heure que le Casino de Montreux avait une vocation romande, mais je pense également, d'autre part, que, sous l'effet de l'essor des voyages de déplacement et la multiplication des spectacles présentés à la télévision, le public

recherche toujours plus des amusements et des divertissements très élaborés et très étudiés. C'est un phénomène de notre époque que nous considérons, nous, comme une exigence de la clientèle. Dès lors, notre offre doit être très variée et à la portée de chacun. Si nous en étions restés à l'idée du «Kursaal» traditionnel, avec sa salle de jeu, son dancing et son salon de thé, nous nous serions privés d'un important segment de la clientèle moderne, avec les répercussions que cela aurait supposé sur le plan local. Enfin, il ne faut pas oublier la vocation musicale du Casino qui a nécessité la mise en place d'un instrument de travail merveilleux dans notre Grande Salle.

Quelles sont les principales qualités de ce que nous avons nous-mêmes appelé un temple de l'animation touristique?

D'abord, la souplesse, qui permet d'utiliser et d'adapter les différents composants de notre établissement aux besoins de nos diverses clientèles; le fait de disposer d'une scène amovible dans la grande salle est à cet égard significatif. Ensuite, la variété, la diversité de notre offre qui fait un peu ressembler le nouveau Casino à un grand magasin, dans lequel on déboule en toute quiétude et dont chaque rayon a été conçu pour un besoin et un client différents. Ainsi, chaque local accueille une clientèle très homogène, ce qui nous amène une autre qualité: la clarté de la conception de chaque établissement. Enfin, l'un de nos problèmes - la présence de grands casinos étrangers à quelques kilomètres de Montreux - devient un avantage dès le moment où, ne pouvant en aucun cas être un «Las Vegas suisse», la limitation des jeux et des mises nous a contraint à varier nos prestations. Et à offrir, sous le toit de notre Casino, de la musique, de la danse, des bars, de la cuisine, des boutiques, du cinéma, de l'enregistrement, du congrès, etc.

L'activité des jeux n'occupe finalement qu'une place secondaire dans l'offre globale du Casino?

Certainement, et le Casino de Montreux ne correspond pas, pour l'étranger, à l'idée, à l'image qu'il se fait généralement d'un casino, c'est-à-dire très largement axé sur les jeux. Il n'en reste pas moins que, dans les circonstances économiques actuelles, le contexte inflationniste et la concurrence touristique internationale, on peut raisonnablement se demander si l'of-

fre du jeu (avec la limitation des mises que nous connaissons), est actuellement à la mesure de ce qu'en attend le touriste qui vient chez nous. Les jeux sont naturellement très importants à Montreux, car ils attirent toujours une clientèle qui anime la vie nocturne de la station, mais ils n'y constituent qu'un élément de l'ensemble.

Qui êtes-vous «Monsieur Casino»? Un hôtelier, un restaurateur, un maître de plaisir, un organisateur, un gestionnaire?

J'adore surtout le contact humain, qu'il me soit accordé par le balayeur qui travaille le matin devant le Casino ou la vedette internationale qui s'y produit le même soir. Mon principal travail consiste finalement à servir, c'est-à-dire à anticiper les besoins des autres. Un métier d'hôtelier! Nous sommes ici comme dans le monde du «show business»: devant, le spectacle, les costumes, les feux de la rampe, un air décontracté; derrière les coulisses, l'organisation précise et méthodique, à l'image de celle que l'on trouve sur un grand bateau. Un bateau de plaisir. Avec la responsabilité de gérer une affaire, ce qui est aussi important et nécessaire que d'être un élément de l'infrastructure touristique et d'amener une clientèle.

Retrouvez-t-on, dans ce lieu d'accueil par excellence, certaines traditions qui ont fait la valeur de l'hôtellerie suisse?

Les réalités modernes nous forcent à tenir compte de certaines exigences, à rechercher l'efficacité, à rationaliser le travail et à tendre vers une productivité optimale. Mais tous ces éléments, qui correspondent à quelque chose de bien concret derrière les coulisses, doivent exister à l'insu du client. Celui-ci ne doit pas se sentir dans une fabrique, fût-elle une fabrique de plaisirs... A part cela, je pense que le Casino de Montreux est très traditionnel, en particulier dans la qualité du service et la chaleur de l'accueil. Montreux n'est pas Hollywood!

Or, a écrit, même dans ce journal, que le nouveau Casino avait peut-être oublié de réserver une place au folklore et à un restaurant plus typique et plus authentique. Qu'en pensez-vous?

Le spectacle folklorique et le restaurant typique intéressent plus le touriste étranger que le visiteur suisse. Or, cette demande de réelle concentration sur certains moi-

et il est bien entendu que, durant cette période, le Casino de Montreux présentera, dans un local approprié sinon typique, des spectacles folkloriques.

Au terme des premiers mois d'activité - il s'est ouvert en avril - quelles sont vos impressions sur le succès rencontré auprès du public par le nouveau Casino?

Elles sont nettement positives et les témoignages que nous recevons de toutes parts confirment cette première constatation. Il est évident que, comme dans tout établissement neuf, nous devons réajuster certains tirs, car il n'est jamais possible de prévoir toutes les réactions de la clientèle. L'ouverture des locaux du Casino s'est faite progressivement, ce qui signifie que l'exploitation générale n'a pas été sollicitée à son maximum. Nous avons été frappés de constater immédiatement l'intérêt et l'enthousiasme du public, ce qui prouve bien que le nouveau Casino de Montreux correspondait bel et bien à un besoin. Sur le plan technique, les installations en place, qui ont déjà été fortement mises à contribution, ont entièrement répondu à notre attente.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Geelhaar:

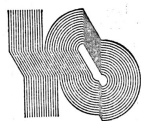
Wie der Teppich, so der Service.

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



ZEHNTE INTERNATIONALE FACHMESSE DER AUSRÜSTUNGEN FÜR HANDEL UND FREMDENVERKEHR

MAILAND | auf dem Gelände
1.-9. November 1975 | der Mailänder Messe
Sekretariat: 20121 Milano (Italien), Via Boschetti 1, Tel. 77.50

EXPO
CT 75

Auf der EXPO CT:

- Expo-Einrichtung
- Internationaler Salon der Zuckerbäcker
- Internationaler Salon der Nahrungsmittelprodukte - S.I.P.R.A.L.
- Europäische Getränke-Ausstellung - E.B.E.

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 ihn 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-Schränkküchen** machen sich dort breit, wo es eng wird. Zum Beispiel im Hotelzimmer.
- **Original finnische Sauna** gibt es bei HUB in verschiedenen Grössen, mit allem Zubehör, zu erstaunlich «kleingeschwitzten» 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-Schränkküchen

☐ 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

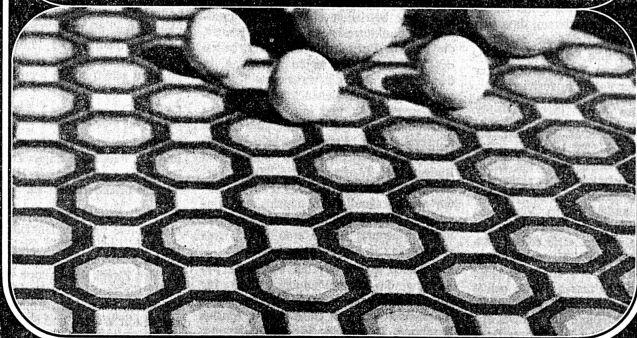
Wollsiegel-Teppiche von Melchnau Gewoben und für gut befunden

Einzigartige Möglichkeiten harmonischer Wohnraumgestaltung. Schöpferisches Spiel mit Farben, Formen und Design, begrenzt nur durch die unbegrenzte Kreativität unserer Gestalter.

Keine Machart erreicht die jahrhundertealte, 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.



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

Wollsiegel-Qualität:

Darauf können Sie sich verlassen.



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:

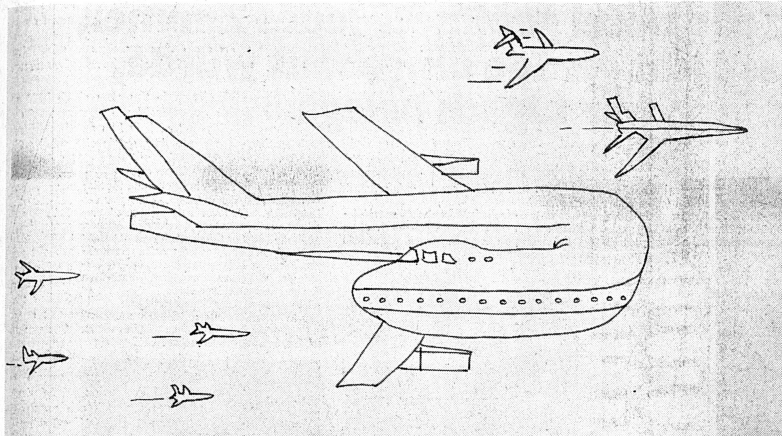
PLZ, Ort:

Für kühle
Rechner
und kluge
Geniesser



Retournement d'avion dans le ciel helvétique

Alors que l'on se targuait de la puissance et de la fidélité du tourisme indigène et que l'on multipliait les efforts, notamment au niveau des offices de tourisme locaux et régionaux, pour compenser la régression des touristes étrangers par une intensification des séjours des Suisses dans leur propre pays, la statistique nous apprendait qu'à fin juillet 1975 la régression touristique en Suisse était avant tout imputable à nos compatriotes. D'où l'apparition de ce drôle d'avion, ces derniers jours, dans toute la presse helvétique...



Au 30 juillet de cette année, en effet, les nuitées indigènes accusaient une diminution de 3,5 % par rapport au même mois de 1974 et une autre, plus substantielle encore, de 4,4 % (représentant 355 000 nuitées) pour les 7 premiers de l'année. Relevons simplement que le nombre des nuitées étrangères, pour cette période, n'accusait qu'une baisse de 1,3 %, soit 154 847 nuitées.

Une campagne nationale

Nous ne reviendrons pas sur les nombreuses raisons qui expliquent le recul du mouvement touristique dans notre pays, ainsi que le comportement des touristes suisses qui, sans désertir ni boudier leur pays, sont tout naturellement attirés par les lieux plus hospitaliers pour leurs fins et surtout plus enclins à en offrir l'écoulement. Cette brusque chute du tourisme intérieur n'est pas une surprise. Les chiffres sont là, inébranlables et révélateurs (même pour les traditionnels incrédules qui n'acceptent les statistiques que lorsqu'elles leur sont favorables), et rien ne permet de penser qu'ils seront plus roses à la fin de l'été.

Il n'en fallait pas plus pour que l'on déclenche, dans tout le pays, en faveur des vacances des Suisses en Suisse, une campagne de choc, inédite et fort bien tournée, mais surtout d'une ampleur à laquelle on n'était guère habitué. Orchestrée de main de maître par l'Office national suisse du tourisme, en collaboration avec tous les organismes intéressés, cette campagne prône, en utilisant un slogan qui, lui, n'est pas nouveau, «après tout voyage au loin, des vacances en Suisse».

A votre porte, à votre portée

L'illustration ci-dessus, tirée des insertions géantes publiées dans les grands quotidiens, est suffisamment explicite pour qu'on ne la commente pas. Ce retournement d'avion - que les directeurs d'offices de tourisme et les hôteliers souhaitent voir se produire souvent sans qu'il se transforme pour autant en piraterie de l'air - est heureux. Il s'agit sur un certain nombre d'arguments de saison, se jouant des prix (100 000 lits pour moins de 30 francs), des arrangements avantageux de transport et d'un climat

ensoleillé et énergique anti-rhumes («angina temporis»). On incite le lecteur helvétique surtout à oublier le sable chaud des côtes méditerranéennes, à moins qu'il ne s'agisse des effrayants lions du Kenya ou des douces tigresses de Bangkok, au profit de la Vue des Alpes, du Schanfigg, des chutes du Rhin, du marché aux oignons, du Comptoir, des Centovalli, des fêtes des vendanges, de la raclette, de l'Olma, de la ruine de Tschanniff et de moult...

Il n'est jamais trop tard

On ne sait s'il faut se réjouir de voir se

déployer ce fatras publicitaire, au demeurant très intelligemment élaboré, car on doit bien le placer dans son contexte. Celui d'un tourisme en perte de vitesse, détourné des longs chemins du succès, qui commence à poser certains problèmes à tous ceux qui en vivent. Mais, revers de la médaille, on a au moins le plaisir, reconfortant et prometteur, de constater qu'en fin de la Suisse, pays de vacances, s'intéresse à la Suisse, pays de vacanciers. Et d'une manière sérieuse. Nos stations touristiques s'en souviendront-elles en des temps meilleurs?

J. S.

L'offre attrayante de la Suisse automnale

(ONST) La Suisse automnale offre mille possibilités qu'on peut, souvent, un bref parcours par rail, en car postal, ou un sentier pittoresque. Certes, personne n'a jamais parcouru les 50 000 km de chemins pédestres balisés. Mais quelques-uns, pourquoi pas? Et cela d'autant plus que de nombreuses stations organisent des semaines de randonnées pédestres: Amden, Appenzell, Bad Scuol-Tarasp, Beatenberg, Bettmeralp, Brienz, Brunnen, Davos, Disentis, Engelberg, Fiesch, Grindelwald, Hasliberg, Haut-Simmatal, Klosters, Laax, Maloja, Mörel-Breiten, Nesslau, Riederalp, Saas Fee, Samedan, San Bernardino, Savognin, Unterberg, Wildhaus ou Zuoz. Les itinéraires pédestres d'altitude se multiplient. Autour des Dents-du-Midi bien sûr, mais aussi au Tessin: la «Strada Alta» du val Bedretto, ou encore la «Strada Alta» de la Léventine pour laquelle les CFF émettent des billets spéciaux valables trois jours. Aux Grisons, la «Locomotive» du tourisme automnal est le Chemin de fer rhétique qui lance régulièrement sa campagne du Chardon d'argent, comportant un abonnement général de trois jours

de fr. 32,- en 2e classe et de fr. 48,- en première, avec, en outre, sur les cars postaux et la ligne de l'Obertal. Le passeport pédestre du Jura pour neuf étapes, consécutives ou non, ne coûte que fr. 35,-, et fr. 25,- pour les enfants et les titulaires d'abonnements à demi-tarif. Le Service voyageurs des PTT offre aussi une large palette de suggestions pour les randonnées qui commencent par un trajet en car jaune.

Jusqu'à fin octobre, le tourisme pédestre est d'une particulière actualité dans le Toggenburg et dans la région d'Emmental/Oberaargau grâce au forfait mis au point par la Caisse suisse de voyage, notre grande institution de tourisme social: 2 jours et une nuit fr. 40,-, 4 jours avec 3 nuits fr. 95,-, 7 jours avec 6 nuits fr. 170,-, et... prix réduits de moitié pour les enfants! D'autre part, quelque 150 stations offrent des conditions très avantageuses dans plus de 230 hôtels aux titulaires d'abonnements pour personnes âgées à l'enseigne du «Printemps des moins jeunes», la campagne de la Société suisse des hôteliers.

Assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme

Un tourisme qui résiste et donne plus qu'il ne reçoit

La Fédération suisse du tourisme a tenu, jeudi 25 septembre, son assemblée générale à Macolin. Elle s'est déclarée satisfaite des résultats enregistrés l'année dernière au cours de laquelle la baisse des nuitées, pour toutes les formes d'hébergement n'a été que de 1,3 %. Ce résultat prouve, a déclaré le professeur J. Krippendorf, directeur de la FST, que le tourisme est moins sensible que bien des branches à la récession.

(ATS) Résultat particulièrement positif. La récession des nuitées dans l'hôtellerie s'élève à 4,8 %, pendant que l'hébergement complémentaire a enregistré un accroissement de 2,7 %. En prenant en considération que justement notre pays avait, en raison de son cours de change défavorable lié à un renchérissement de ses prestations d'exportation et aussi de tourisme, à lutter contre un handicap supplémentaire considérable, ce résultat est surprenant.

Tout porte à croire cependant que l'année 1975 sera pour les responsables du tourisme et les entreprises une année difficile; pourtant, il n'y a aucune raison de se laisser aller à une résignation pessimiste. Précisément, le tourisme suisse s'est révélé, en comparaison avec d'autres branches, très résistant aux crises et les faibles régressions des fréquentations enregistrées ne sont pas en soi inquiétantes.

Initiatives et carence de la Confédération

La Fédération suisse du tourisme se réjouit de constater l'avance des travaux

en faveur de l'aménagement du territoire, important pour notre tourisme, et en faveur d'une conception suisse du tourisme. Ce qui préoccupe la Fédération, c'est le refus d'augmenter la contribution fédérale de 50 000 à 120 000 francs.

Parlant de la résistance du tourisme aux phénomènes liés à la récession et de la signification du tourisme dans notre économie, M. Krippendorf a regretté que ce dernier ne trouve pas un soutien plus grand de la part de la Confédération et des cantons. On pourrait s'inspirer de l'Autriche à ce propos.

Haro sur les architectes

Avant l'assemblée générale, une séance de travail s'était déroulée sur le thème de l'architecture et de l'aménagement des régions de vacances. Différents conférenciers ont alors accusé le tourisme de dénigrer le paysage. M. Krippendorf a attribué la responsabilité de cet état de fait à une partie des architectes qui travaillent en cheville avec des spéculateurs, dont le souci est plus de gagner rapidement de l'argent que de protéger les sites.

Nouvelles vaudoises

Vers une révision de la loi vaudoise sur le tourisme

La jurisprudence du Tribunal fédéral, notamment son arrêt du 30 janvier 1974, a contraint plusieurs cantons à revoir leur législation sur la taxe de séjour. La loi vaudoise sur le tourisme de 1970 n'échappe pas à cette nécessité. C'est pourquoi le Conseil d'Etat demande au Grand Conseil de la modifier sur les points suivants: - suppression du financement de la propagande et de la publicité touristiques par le produit de la taxe de séjour (quote-part à l'OTV); - abandon de l'octroi de contributions du fonds cantonal d'équipement pour le financement d'installations d'hébergement; - élimination des inégalités de traitement en matière d'assujettissement à la taxe de séjour, entre les personnes domiciliées dans le canton et celles domiciliées ailleurs en Suisse. Cependant, le développement du tourisme dans le canton restera assuré par d'autres moyens. Face à une concurrence sans cesse plus vive, dit le Conseil d'Etat, le fléchissement conjoncturel implique de ne diminuer ni la capacité d'équipement du tourisme vaudois, ni les moyens d'assurer sa promotion sur les marchés en Suisse et à l'étranger.

Des spécialistes de l'hôtellerie à Montreux

Dans le cadre d'une réunion d'études organisée par le Ministère français de l'éducation, 26 professeurs ont passé une semaine à Thonon, au Lycée technique hôtelier. Ils sont tous spécialistes en sciences et techniques économiques dans le secteur de l'hôtellerie. Ils ont également visité l'Institut international d'hôtellerie et de tourisme de Glion/Montreux, où ils ont participé à un colloque avec leurs collègues. Ces maîtres enseignent dans les lycées techniques d'hôtellerie et de tourisme de Bordeaux, Clermont-Ferrand, Grenoble, Lille, Nice, Paris, Strasbourg et Toulouse.

Leyns inaugure un nouvel hôtel

Plus de 200 personnalités ont participé, vendredi dernier, à l'inauguration officielle d'un nouvel hôtel de Leyns, le «Central-Résidence». Cet établissement de 200 lits, reconstruit sur l'emplacement de feu l'Hôtel Chamossaire, est un magnifique outil de travail au service du tourisme leysennois; il est doté d'une piscine couverte, d'un sauna, d'une discothèque, d'un restaurant et de deux salles de conférence.

A l'occasion de cette ouverture, les invités entendent des allocutions de MM. Eric Giorgis, président de Laysintours, Carlo de Mercurio, administrateur chargé des exploitations hôtelières, et Besse, syndic de Leyns. Nous reviendrons, dans un prochain numéro, sur ce nouveau fleuron de l'équipement hôtelier de la grande station vaudoise.

Plus d'un million de visiteurs au Comptoir Suisse

Placé sous le double signe de la relance des affaires et de la confiance, le 56e Comptoir Suisse a, une fois de plus, et malgré les difficultés économiques de l'heure - manifesté sa vitalité et confirmé l'attrait qu'il exerce sur la foule des 1 100 000 visiteurs accourus de tous les horizons.

Ce beau résultat est dû avant tout aux 2535 exposants qui ont voué un soin tout particulier à la présentation et à l'animation de leur stand. Puis, à la présence très remarquée de la Chine, du Kenya et d'El Salvador. Enfin, à l'attachante participation de la Suisse primitive, dont l'admirable exposition démontrait que le respect des traditions n'exclut pas la marche du progrès.

Le 57e Comptoir Suisse aura lieu du 11 au 26 septembre 1976.

A Genève et Lausanne

L'Arche de Noé le Vigneron

La 5ème Exposition internationale du vin s'ouvrira à Genève le 2 octobre, avant de se rendre à Ouchy, comme de coutume à bord des bateaux de la CGN.

Quatre unités seront amarrées au Quai du Mont-Blanc du 2 au 12 octobre: le «Simphon», le «Henry Dunant», le «Général Guisan» et le «Léman». A la gare lacustre d'Ouchy, elles feront escale du 14 au 19 octobre.

Cette 5ème Arche de Noé marquera un record de participation avec 60 stands. Au total, plus de 500 vins et spiritueux seront proposés à la dégustation, en provenance de 6 pays, soit 18 régions de production. La Suisse sera représentée par 80 appellations. Hôtes d'honneur de l'Exposition 1975, les vins de la Rioja seront représentés par 21 entreprises vinicoles auxquelles le «Général Guisan» sera entièrement consacré. Elles présenteront environ 70 appellations différentes, rouges pour la plupart.

Courrier de Genève

Brillante inauguration de l'Hôtel Bristol

C'est en présence de quelque deux cents invités, représentant le monde de la politique, du tourisme, de l'aviation, des agences de voyages et des affaires qu'a récemment eu lieu l'inauguration de l'Hôtel Bristol que son nouveau propriétaire, une société anonyme, a entièrement restauré. Il s'agit même d'une véritable reconstruction intérieure, qui lui vaut de disposer, aujourd'hui, de 140 lits tout confort, d'un bar, d'un restaurant, d'une salle à manger et de salles de conférences, et de se ranger désormais dans la catégorie des établissements de tout premier rang.

M. Giovanni de Mercurio, directeur général, qui se trouve non seulement à la tête de l'Hôtel Bristol mais aussi de ceux de Berne et Eden, ainsi que M. Roland Cirafici, directeur du Bristol, ont accueilli leurs hôtes qui furent salués par Me Georges Perréard, avocat, ancien député au Grand Conseil, en sa qualité d'administrateur de la société propriétaire. L'«Hôtel-Revue» reviendra ultérieurement sur ces importantes transformations et sur l'équipement technique de ce nouveau fleuron de l'hôtellerie genevoise.

A l'heure des huîtres et de la chasse...

A l'occasion de la réapparition des huîtres - on se trouve à nouveau dans les mois en «e» - ainsi que de la chasse, qui ne se pratique plus du tout sur le canton de Genève, l'Hôtellerie de la Vendée, au Petit-Lancy, qui dirige M. Joseph Righetto, tandis que le chef Michel Bonneau se trouve à la tête de la brigade des cuisines, vient d'organiser une Quinzaine des diners gourmands huîtres et chasse, qui lui a permis de mettre à l'honneur un certain nombre de spécialités. Cette Quinzaine a remporté un beau succès, comme du reste cela avait été le cas des initiatives précédentes que cet établissement avait prises en matière de gastronomie.

Vinaigres et condiments Chirat: inauguration...

La maison L. Chirat S.A., spécialisée dans la production des vinaigres et des condiments, existe depuis 1859. Installée d'abord en plein centre de Genève, au Molard, elle émigra à Carouge où elle avait construit une fabrique. Celle-ci ne répondait plus aux exigences d'aujourd'hui elle a émigré à la route de Saint-Julien, dans la zone industrielle de la Praille-Acacias. Elle vient d'inaugurer ses nouvelles installations qui occupent 170 employés. Au cours des quatre dernières années, sa production s'est accrue de plus de 50 % et son chiffre d'affaires annuel atteint maintenant 25 millions de francs.

V.

Un hôtel genevois sur la sellette

L'information, reprise par une partie de la presse, faisant état de la vente de l'Hôtel des Bergues, à Genève, à des syndics allemands, a causé certains remous dans le milieu hôtelier et financiers suisses. Mise en cause, la Société de Banque Suisse a publié le communiqué suivant: A la suite de récentes rumeurs touchant l'Hôtel des Bergues, la Société de Banque Suisse tient à préciser qu'il n'est pas question qu'elle se désintéresse de cet établissement. Il est toutefois exact qu'elle étudie certains projets en vue de mieux structurer son important patrimoine hôtelier. Ces projets sont examinés en collaboration avec un organisme suisse, créé à Zurich, sous le nom de SOPHI (Société de participation à l'hôtellerie internationale).

Valais: non à la loi sur le tourisme

Sentiments mitigés en Valais à la suite du refus par une infime partie du peuple (17 %) de la nouvelle loi sur le tourisme. On se souvient que plusieurs groupes, dont l'Association hôtelière du Valais, avait laissé la liberté de vote à leurs membres. La loi a été rejetée par 11 193 voix contre 10 648, soit 545 voix d'écart seulement.

A l'heure où nous écrivons ces lignes, nous ignorons encore les mesures que vont prendre les organes de l'Etat et de l'Union valaisanne du tourisme. Mais nous ne manquerons pas d'informer nos lecteurs sur l'évolution de cette situation, étant donné que la perception de la taxe de séjour se trouvera désormais rivée de toute base légale dès le 1er janvier 1976.

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé



des Giger-Fleisch-Services

Schweinsragout
Kalbsbrust
Siedfleisch
Markbein
Schweins-Cordon bleu

150



Hans Giger AG, Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten und Fleisch
Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern
Telefon 031 26 27 35, Telex 32 266

SEETALER DIRNDL SUI



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

Die prachtvollsten Sticker-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 (Tallienmasse angeben).

DI HETVILTS INDOOSI

Bon bücher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1690 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 4.40	3.80

*in 7 Farben **in 4 Farben

Schweizer Hoteller-Verein
Materialverwaltung
Telefon 031 25 72 22
Mombijoustrasse 31, 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



Aus dem Blickwinkel des Bauherrn

«Während des ganzen Umbaus war das Hotel geöffnet. Jedes Zimmer, das nicht gerade umgebaut wurde, war täglich belegt.»

«Nachdem wir beim Bau des Personalheises des Hotels Atlantis gute Erfahrungen mit der Ortobau und Architekt O. Rajki gemacht hatten, lag für mich auf der Hand, für den Umbau des Hotels Montana die gleichen Leute zuzuziehen. Was erwarteten Sie von Ortobau?
«Ich erwartete, dass der Umbau sorgfältig durchgeführt wird, und zwar so rasch wie möglich... Ich wollte mich entlasten.»



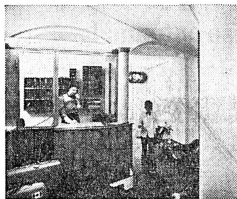
Herr Rudolf Candrian, Präsident der Hotel Montana Zürich AG, bei unserem Interview.
«Ein Umbau ist immer schwieriger als ein Neubau.»

Warum entschieden Sie sich für einen Generalunternehmer? Bei einem Umbau ist das ja nicht selbstverständlich.

«Ein Generalunternehmen erfasst die ganze Aufgabe und gewährleistet eine bessere Koordination.»

Haben Sie von Ortobau Anregungen bekommen, die den Umbau verbesserten?

«Ja, besonders vom Bauführer und vom Projektleiter von Ortobau, die sich sehr einsetzen und die schwere Aufgabe meisterten.»



Eines der typischen Zimmer mit Bad oder Dusche, Telefon und Radio.

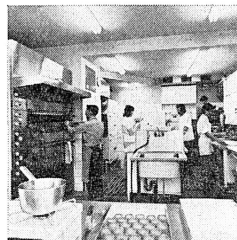
«Wir haben jetzt mehr Komfort und Bequemlichkeit. Und die Betriebsführung ist rationeller.»

Niemand kann wohl alle Erwartungen erfüllen. Wo sind Sie eher enttäuscht worden? Oder was könnte man verbessern?

«Man sollte sich auf Firmen verlassen, für die der Generalunternehmer einstehen kann. Wir haben es gut gemeint und auch Firmen beigegeben, die früher für uns arbeiteten. Das führte dann zu einer Verzögerung.»

Wie wurden Sie über den Baufortschritt orientiert?

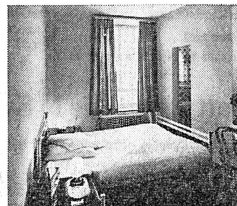
«Wir hatten jede Woche eine Zusammenkunft auf der Baustelle. Ausserdem orientierte Ortobau in schriftlichen Rapporten. Wir wurden gut orientiert.»



Die moderne Backstube des Two-Room Kürtli, Bahnhofplatz 6, ein Zweiggeschäft der Hotel Montana Zürich AG

Wie stand es mit dem persönlichen Einsatz der Ortobau-Mitarbeiter?

«Sehr gut. Der persönliche Einsatz der Ortobau-Mitarbeiter war einwandfrei. Wir hatten immer einen sehr regen Kontakt und haben uns gut verstanden.»



Eines der typischen Zimmer mit Bad oder Dusche, Telefon und Radio.

Wie sehen Sie das ganze Umbauvorhaben im nachhinein? Entspricht der Umbau Ihren Bedürfnissen?

«Der Umbau entspricht unseren Bedürfnissen voll und ganz. Der Verwaltungsrat und die Aktionäre haben Freude daran. Wir haben richtig gehandelt.»

Was für Tipps können Sie einem Bauherrn für einen Umbau geben?

«Ich würde raten, vorher eine genaue Untersuchung des Objekts durch ein Ingenieurbüro vornehmen zu lassen, um Überraschungen möglichst zu vermeiden.»

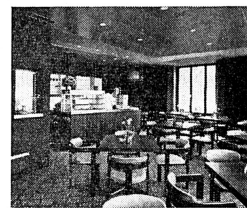
War die Bauzeit eine Belastung für Sie?

«Während des ganzen Umbaus war das Hotel offen. Jedes Zimmer, das nicht gerade umgebaut wurde, war täglich vermietet. Abends, wenn die Arbeiter fortgingen, wurde das Haus gereinigt, um die Gäste nicht ganz zu verschrecken. Für diese Leistung möchte ich unserer Leiterin Fr. M. Portmann und ihren Mitarbeitern den besten Dank aussprechen.

Ich bin froh, dass der Umbau fertig ist.»

Würden Sie wieder mit Ortobau umbauen?

«Jawohl, ich würde ohne weiteres wieder mit Ortobau bauen oder umbauen.»



Der neue Coffee Shop der Montana steht auch externen Gästen offen.

Architekt: Otto I. und Stefan Rajki, dipl. Arch. SIA, Universitätsstrasse 87, 8006 Zürich
Ingenieur: F. Minkus + E. Witte, dipl. Bauingenieure ETH/SIA, Biberlinstrasse 16, 8032 Zürich

Planungs- und Baumanagement: Ortobau AG, Zürich

Generalumbauer

Als Generalumbauer nützt Ortobau alle technischen und organisatorischen Möglichkeiten aus, Umbauprobeme wirtschaftlich zu lösen.

Ortobau durchleuchtet das ganze Bauwerk, berücksichtigt geänderte Ansprüche und verbessert die funktionelle Qualität. Gerade für Umbauten braucht es ein erfahrenes Planungs- und Baumanagement. Jemand, der alle Fäden in der Hand hält. Für Sie.

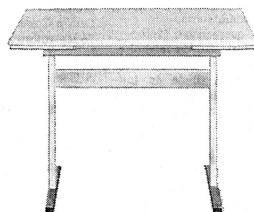
Ortobau kennt die leistungsfähigen Unternehmer, Lieferanten und Handwerker. Ortobau sorgt dafür, dass ein Umbau aus einem Guss entsteht. Mit Ortobau haben Sie einen einzigen Vertragspartner.

Ortobau bietet auch beim Umbau totale Dienstleistung.

ORTOBAU

ORTOBAU AG, Dürflistrasse 112, 8050 Zürich, Tel. 01 48 44 23, Generalplaner und Generalunternehmer

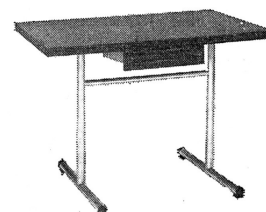
Einmalig günstig! Tische und Stühle von Möbel-Ferrari



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



Holzstühle ab 25.—



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



Stabellie sehr schön und stabil 65.—

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

Möbel-Ferrari, Jona/Rapperswil

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

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

Das Winterhalbjahr 1974/75 im Spiegel der Statistik:

Schweiz relativ wintersicher

Das eidgenössische Statistische Amt hat die Zahlen über den hotelorientierten Fremdenverkehr des vergangenen Winterhalbjahres veröffentlicht. Danach setzte sich im Winter 1974/75 (November bis April) die seit Sommer 1973 beobachtete Rezession fort. Nach Abnahmen um 2% im Winter 1973/74 und um 7% im Sommer 1974 verminderte sich die Zahl der Übernachtungen in der Berichtszeit um 3%.

Die wirtschaftliche Rezession in wichtigen ausländischen Einzugsgebieten, die weitere Vetterung des Schweizer Franks, die Inflations- und kostenbedingten Preisanpassungen im Sektor der touristischen Dienstleistungen, die nachlassende Binnenkonjunktur und andere negative Faktoren haben sich damit in einem erstaunlich geringen Ausmass auf die Wintersaison ausgewirkt.

Unsere Stärke

Die vorteilhafte Wettbewerbssituation im Wintertourismus hat sich erneut bestätigt. Dank der für Winterferien gut ausgebauten touristischen Infrastruktur, der geografischen Lage und der klimatischen Voraussetzungen der Schweiz ist die Konkurrenzierung auf dem europäischen Reise- und Markt in der kalten Jahreszeit weniger gross als im Sommer. Zum verhältnismässig erfolgreichen Resultat beigetragen hat das milde und sonnige Wetter im Hochwinter bei ausreichenden Schneemengen in mittleren und höheren Lagen.

Abnahme des Berufsverkehrs

Erstmals seit Beginn der rezessiven Entwicklung im Jahre 1973 stammen die abnehmenden Einflüsse nicht mehr ausschliesslich aus dem Ausland. Der Binnenverkehr ging im Vergleich zum Winter 1973/74 um 3 1/2% zurück. Die Einbuße ist hauptsächlich auf eine starke Reduktion beruflich motivierter Aufenthalte zurückzuführen. Die Übernachtungen berufstätiger Daueräste verloren beispielsweise mehr als einen Fünftel des 1973/74 festgestellten Umfanges; werden diese Logiernächte ausgeklammert, beträgt die Verminderung der Aufenthalte von Inländern nur noch 1%.

Im Währungsnachtteil

Die Nachfrage aus dem Ausland sank gegenüber dem Winter 1973/74 um rund 2 1/2%. Als Ursachen der Abschwächung sind die beschleunigte konjunkturelle Fallfahrt in den meisten Industrieländern und die weitere Vetterung des Schweizer Franks im Vordergrund. Gegenüber den wichtigsten ausländischen Währungen und gewichtet mit den entsprechenden Hotelpreisen verzeichnete der Schweizer Franken im Vergleich zum Winter 1973/74 einen Kursanstieg um durchschnittlich 11%. Auch bei Berücksichtigung der im Globalverbrauch relativ niedrigen Inflationsrate der Schweiz konnte der Währungsnachtteil nur teilweise ausgeglichen werden.

3500 mehr Betten

Im Berichtsjahr setzte sich die Kapazitätserweiterung verlangsamt fort. Die Fremdenverkehrsstatistik erfasste im Saisonmittel 8053 Hotelbetriebe mit rund 278 900 Gastbetten, was gegenüber dem Winter 1973/74 einer Zunahme der Betriebe um 69 (+0.9%) und der Betten um etwa 3500 (+1.3%) entspricht.

Geöffnet waren im Saisondurchschnitt 81% der Hotelbetriebe mit etwa drei Vierteln des globalen Bettenbestandes, was im Vergleich zum Winterhalbjahr 1973/74 keine Veränderung bedeutet.

Frühlingsloch

Der saisonale Nachfrageverlauf kennzeichnete sich durch drei Perioden mit unterschiedlicher Entwicklung der Hotelanfrage:

- Starker Rückgang im ohnehin frequenzschwachen November (-7 1/2%), (schlechtes Wetter).
- Relativ günstiger Verlauf im Winterquartal (Dezember bis Februar) mit einem leichten Anstieg der Übernachtungen (+0.3%). (Sonnige, milde Witterung, im Vergleich zum Vorjahreswinter gute Wintersportverhältnisse).
- Empfindliche Einbuße in der Periode März/April (-6 1/2%). Bei ungleichen Osterdaten 1974 und 1975 wurde im März ein Aufschwung, im April jedoch ein unerwartet starker Rückschlag verzeichnet. Im März/April kamen vier Fünftel des im Winterhalbjahr registrierten Frequenzverlustes zustande.

4 Vertiegenerationen

Die eingangs erwähnte Abschwächung aus dem Ausland war fast ausschliesslich dem bereits im Vorjahreswinter kräftig verminderten Reiseverkehr aus Frankreich (-10 1/2%), den USA (-13%), Großbritannien (-14 1/2%) und Italien (-16%) zuzuschreiben. Wenig ins Gewicht fielen dagegen die Einbußen aus Schweden (-4%) und Kanada (-9%). Gemildert wurde der Rückgang aus dem Ausland vor allem dank der erneut angewachsenen Nachfrage der Deutschen, die um 3% zahlreicher erschienen als im Winter 1973/74. Reger war auch aus dem Zuspruch aus Belgien (+2%), den Niederlanden (+3 1/2%), Japan (+4 1/2%),

Dänemark (+10%), der Sowjetunion (+27%), Israel (+34%) und Argentinien (+50%).

Deutsche noch solider

Unter den fremden Gästegruppen dominierten mit 2,70 Mio Übernachtungen die Deutschen. Weit zurück folgten die Franzosen (0,95 Mio), Belgier (0,62 Mio), US-Amerikaner (0,51 Mio), Briten (0,42 Mio), Italiener (0,38 Mio) und Holländer (0,35 Mio). Verglichen mit dem Winter 1973/74 änderte sich die Reihenfolge der wichtigsten ausländischen Besuchergruppen nicht; hingegen setzte sich die seit Jahren beobachtete Anteilsverschiebung zugunsten der Deutschen fort: Die Aufenthalte aus Deutschland repräsentierten im Berichtswinter 36 1/2% der ausländischen Logiernächte.

Städte verloren am meisten

Der im Winter 1974/75 verzeichnete Rückgang der Hotelaufenthalte konzentrierte sich zur Hälfte auf die grossen Städte, welche gesamthaft 7 1/2% weniger Logiernächte aufwiesen als im Vorjahr. Ein Zehntel der Einbuße kam in den an Seen gelegenen Frühjahrsaisongebieten (-3%) zustande und nur geringfügig fiel die Verminderung in den Wintersportgebieten (-0,3%) aus. Die übrigen Zonen (-6%) waren zu etwa einem Drittel am Frequenzverlust im Winter beteiligt.

Yogi-Einfluss in der Zentralschweiz

Auch auf regionaler Ebene entwickelte sich die Nachfrage unterschiedlich: In der Zentralschweiz (+8%) wurde das letztjährige Ergebnis übertroffen, und zwar dank den in Kurorten am Vierwaldstättersee abgehaltenen Meditationskursen. Nur leicht unter dem Stand des Winters 1973/74 bewegte sich die Logiernächtezahl in den Wintersportregionen Wallis (-1 1/2%), Graubünden (-1%), Berner Oberland und Waadtländer Alpen (je -2%). Ein Wiederanstieg der Hotelaufenthalte in Lugano trug dazu bei, die Abschwächungsrate im Tessin (-2%) relativ klein zu halten. Ueber dem Landesdurchschnitt lagen die Abnahmen der Übernachtungen in der Ostschweiz (-4%), im Mittelland (-7%), im Jura (-8%) und in der Genèvesezone (-11%). Die grossen Wintersportzentren wurden teils besser, teils weniger gut besucht als im Winter 1973/74. Deutliche Zunahmen der Hotelgästekräfte erzielten u.a. Wengen, Engelberg, die Lenzerheide, Verbier und Montana; merklich nachgelassen hat die Frequenz in Crans-sur-Sierre, Leukerbad, Arosa und Klosters.

Bettenbesetzung und Beschäftigte

Weil das Bettenangebot weiter zunahm, hat die Nachfrage aber etwas gesunken ist, reduzierte sich die Bettenbesetzung im Saison- und Landesmittel von 36 auf 34 1/2 Prozent. Leicht gestiegen ist sie in den Wintersportregionen (von 49,7 auf durchschnittlich 50,3%). Die höchsten regionalen Bettenbelegungsquoten wiesen Graubünden (55%), die Waadtländer Alpen (44%) und das Wallis (40 1/2%) auf. Im Saisondurchschnitt arbeiteten in der Schweizer Hotellerie 58 000 Personen, das sind rund 300 oder 1/2% weniger als im Mittel des Winters 1973/74.

estaf.

Schlaraffenland-Hotel in Disentis

Die Bündner 2000-Seelen-Gemeinde Disentis ist auf dem besten Weg, ein für Kenner interessanter Ferienort zu werden, für Sommer- und für Winterferien. Wandern, Fischen, Naturerholung wird gross geschrieben, und auch der Sport, mit Tennis, Schwimmen und Vita-Parcours, kommt nicht zu kurz. Für den Winter werden laufend neue Gebiete erschlossen. Seit wenigen Wochen ist hier nun ein neues Hotel eröffnet, das «La Cucagna» - in der Übersetzung «Schlaraffenland».



Die neue Front an der Oberalpstrasse.

1972 wurde die Idee dazu geboren. Hotelier G. Schwarz-Messli schwebte ein Familienhotel vor, mit weiteren Dienstleistungen drum herum, für Einheimische und für Gäste. Und so entwickelte sich allmählich das bemerkenswerte Konzept.

Familienfreundlichkeit

«La Cucagna» ist ein Hotel mit 31 Gästezimmern. Alle Zimmer sind mit Vorraum und eingebauter Schrankwand, mit Bad und WC versehen. Und die Zimmer sind sehr geräumig, man kann sie schon grosszügig nennen. Denn sie sollen ja auch familienfreundlich sein. Jedes weist zwei Betten - und zwei weitere Notschlafstellen auf. Auch die Preise sind darauf ausgerichtet, denn man bezahlt für das Zimmer einen Grundpreis und einen Zuschlag pro Bett. Wirklich vorteilhaft für Familien mit Kindern.

Daneben sind aber auch noch 9 Eigenheim-Appartements mit Kleinküchen enthalten. Diese sind mit einem Vermietungsvertrag verkauft worden, so dass sie zum grössten Teil auch der touristischen Nachfrage zur Verfügung stehen. Natürlich können die Besitzer ihre Räume in den Hotel-Zimmerdienst einbeziehen lassen.

Shopping im Hause

Das Cucagna ist Hotel. Aber unter dem gleichen Dach befindet sich auch das neue COOP-Einkaufszentrum von Disentis und ein Coiffeursalon. Eine verheissungsvolle Kooperation! Die Hotelgäste haben das Shopping gleich im Hause - die einkaufenden Kunden des COOP-Centers die hoteleigene Cafeteria mit angeschlossener Confiserie als Café und Imbissstube - der

Restaurationsbetrieb einen Lieferanten mit Metzgerei.

Aeusseres und Inneres

Damit kommen wir zum allgemeinen Teil des Hotels. Direkt an der Oberalpstrasse gelegen, bietet es zirka 55 Parkplätze, zum Teil neben dem Haus, zum Teil in einer unterirdischen Parkgarage. Ein breites Vordach zieht sich vor Hotel- und Cafeteria-Eingang hin und deckt auch die Boulevard-Sitzplätze der Cafeteria.

Die Hotelhalle ist quergerichtet, verbindet alle Erdgeschossräume miteinander und weist daneben doch noch gemütliche Sitzecken auf. Man findet hier die Reception und einen Kiosk, den Eingang zur Rötisserie «Stiva 1700», die Verkaufsfond der Confiserie und danach geht der Raum in die Cafeteria über. Cafeteria-Buffer und Confiserie bilden eine rechtwinklig angelegte Einheit, sind also sehr betriebspraktisch angeordnet.

Und unmittelbar hinter den Gasträumen liegt der Küchenbereich. Längs des Serviceganges, der beide Restaurants und das Buffet verbindet, liegen alle Einheiten für die Kellerseilbedienung auf einer Seite, die Ausgaben der Küche auf der anderen. Alles mit enorm kurzen, direkten Wegen!

Während die Cafeteria günstige Snacks und eine grosse Auswahl an Pâtisseries, Kuchen und Eisspezialitäten anbietet, soll die Rötisserie Gästen und Einheimischen als originelles Spiellokal dienen. Als Thema für die Raumgestaltung wurde ein geschichtliches Thema gewählt mit Motiven aus der Zeit um 1700.

Respektables Hotel

Die Idee bildete sich also 1972. Das Vor-

projekt des Architekten Rico von Castelberg aus Disentis entstand 1973 und im Mai 1974 wurde mit dem Bau begonnen, den die Deggo AG Zürich und Olten als Generalunternehmer mit sämtlichen Verantwortlichkeiten bis zur Schlüsselübergabe übernahm. Nach nur 59 Wochen Bauzeit öffnete das Hotel dann im August 1975 seine Pforten. Die Gesamterstellungskosten betrugen zirka 8 Millionen Franken, wovon zirka 4,5 Millionen auf das Hotel entfielen. Ein respektables Hotel, rationell angelegt, liebevoll gestaltet, das sich sehen lassen kann. web



Films verzichtet auf Computer

Da die Computer-Ferienwohnungsvermittlung nicht die erhofften Vorteile gebracht hat, entschloss sich der Kur- und Verkehrsverein, ab sofort wieder das frühere Vorgehen, nämlich Versand der «Wohnungssuchenden-Liste» an die Ferienwohnungsbesitzer, anzuwenden. Diese Dienstleistung wird allerdings nur für Ferienwohnungsbesitzer erbracht, die Mitglied des Kur- und Verkehrsvereins sind.

St. Moritz und seine Bäder

Mit dem Abbruch des alten Bädergebäudes aus dem Jahr 1910 ist die letzte Etappe des Bäder-Umbaus in Angriff genommen worden. Die neuen Bäder, die nächsten Jahr in Betrieb genommen werden sollen, erhalten die modernsten Einrichtungen. An Stelle des langjährigen Bäderarztes Dr. med. P. Berry, der nach 25jähriger Tätigkeit zurücktreten möchte, wird Dr. med. R. Eberhard von Kloten die medizinische Betreuung des Heilbades übernehmen.

Chur: Parkhausprojekt

Das 2500 m² messende Parkareal vor dem Verwaltungsgesetz der Rätischen Bahn soll für den Bau eines sechs unterirdischen Etagen zählenden Parkhauses ausgenutzt werden. Das rund 400 Parkplätze zählende unterirdische Parkhaus soll im Untertagebau erstellt werden. Mit dem vorlie-

genden Projekt wird sich der Stadtrat demnächst befassen.

Reichenau-Thusis als Vollautobahn?

Die Bündner Sektionen des ACS, TCS und der ASPA ersuchen den Bundesrat, den Entscheid über den Ausbau der Strecke Reichenau-Thusis, dem bekanntlich eine zweispurige Autobahn mit Tunnelvariante zu Grunde liegt, in Wiedererwägung zu ziehen. Die Eingabe soll den Zweck verfolgen, eine vierspurige Autobahn zu erstellen.

Neue Skifitanlagen

Zu den vor zwei Jahren im Skigebiet Brigs-Waltensburg-Andiast Sesselbahn- und Skifitanlagen sollen kommenden Winter noch zwei weitere Skilifte in Betrieb genommen werden. Die eine Anlage verlängert den Sessellift von Waltensburg-Andiast nach Alp Dado und die zweite das Gebiet des Fil da Rubi bis auf eine Höhe von 2400 m.

Landschaftsschutz im Oberegadin

Die Vereinigung für den Schutz des Silsersees und der ganzen Oberegadin Landschaft hat im vergangenen Jahr rund 150 000 m² Boden, der vor jeglicher Überbauung geschützt ist, durch Eintrag der entsprechenden Parzellen ins Grundbuch erworben. Hierfür wurden rund 244 000 Franken aufgewendet. Von der «Pro Savatetta», die sich ebenfalls für den Landschaftsschutz einsetzt, hat die «Pro Lej da Segl» eine Spende von 60 000 Franken erhalten.

Transzendente in Arosa

Während des Sommers hat der Verein der Lehrer der transzendentalen Meditation mit Sitz in Seelisberg in Arosa Kurse zur Einführung in die «Wissenschaft der kreativen Intelligenz» durchgeführt. Ueber 700 Personen im Alter zwischen 18 und 60 Jahren haben am Kurs teilgenommen. Zu diesem Zweck wurden vier Hotels für die Dauer von sechs Monaten gemietet. An einem Wochenende hat sich auch Maharishi Mahesh Yogi im Kurszentrum eingefunden. so

Lohnt sich der Aufwand?

Sehr zahlreich sind die touristischen Anstrengungen, um dem Gast den Aufenthalt am Ort kurzweilig und angenehm zu gestalten. Steht dem Aufwand auch ein entsprechender Nutzen gegenüber? Diese Frage lässt sich mangels hinreichender Unterlagen nur selten zufriedenstellend beantworten. Zwei Beispiele stehen für viele.

Unbekanntes Touristorama?

In der Sommersaison 1975 wurde die «Versorgung» der ausländischen Touristen unseres Landes mit aktuellen und «einschlägigen» Nachrichten durch das Medium Radio nach einem neuen Konzept vorgenommen. Im sogenannten Touristorama, ausgestrahlt zwischen 8.30 und 9 Uhr in vier Sprachen, bemühten sich die Radioteile und die Verkehrszentrale um die Gäste, wobei aus dem normalen Nachrichtendienst für Englischsprachige jeweils «news» allgemeiner Art übernommen wurden, verstanden als Dienst am Gast. Das Schwergewicht lag indes, was selbstverständlich ist, auf den touristischen Hinweisen.

Es wurde viel Mühe und Arbeit in diese Sendung investiert - ist sie bei den Adressaten auch angekommen? Eine von dritter Seite vorgenommene, freilich fragmentarische Prüfung dieser Frage hat ein eher negatives Resultat ergeben. Hoteliers und Gäste reagierten mit «Nie gehört» oder «Unbekannt»; andere fanden die Sendung langweilig. Von der Verkehrszentrale an Hoteliers versandte Fragebogen sollen bis zum September in enttäuschend geringer Zahl den Weg zurück gefunden haben - vielleicht ist das Ergebnis in der Zwischenzeit besser geworden, wie auch die SVZ selber einige positive Stimmen erhalten haben will. Allgemeinereindrücke: Gleichgültigkeit bei denjenigen, die es in erster Linie anheissen sollte.

Das Beispiel lehrt, wie schwer es offensichtlich ist, einem aufwendigen Angebot auf der Spur zu bleiben - wie schwierig, ohne grossen Aufwand den wirklichen (nicht nur den vermeintlichen oder anscheinenden) Nutzen zu eruieren.

Kurortsport gefragt?

Vor einer ähnlichen, nicht minder undurchsichtigen Situation steht man bei der Beurteilung des sogenannten Kurortsports. Damit ist das breitgefächerte Angebot für «aktive Ferien» gemeint, das sich seit ein paar Jahren zum Schlagwort entwickelt hat und damit auch schon abgewertet wurde. Oder täuscht man sich? Ist vom Frühturnen bis zur Wanderung, vom Gästetennis bis zum Fitnessparcours, vom Schwimmen im Hallenbad bis zum Reiten immer noch alles gefragt? Lohnt sich die Verpflichtung eines diplomierten Sportlehrers durch den Kurverein? Oder gar durch ein einzelnes Hotel?

Fragen tauchten schon im Jahresbericht 1973 der Schweizerischen Verkehrszentrale auf: Direktor Dr. Werner Kämpf wagt den Hinweis: «Uns will scheinen, dass in der Planung von Ertrüchtigungsfreien, bei denen fast jeder Schritt des Tou-

risten einkulturiert ist, schon des Guten zuviel getan wird. Eine Gegenbewegung macht sich stark spürbar. Wirkliche Ferienfreiheit wird zunehmend gefragt. Man will tun, was man will, nicht was man muss.» - Und einige Monate zuvor liess sich einer der prominentesten bundesdeutschen Touristikpublizisten wie folgt vernehmen: «Angebote für Ferienaktivitäten müssen geschaffen werden, sie erhöhen die Anziehungskraft und die Wertschätzung eines Ortes, so dass er sich besser «verkaufen» lässt. Doch der «Kunde», der vorher so eifrig nach ihnen gefragt hat, nutzt sie beim Aufenthalt dann gar nicht so häufig, wie er es anscheinend vorgenommen hat.»

Hat sich die Situation seither grundlegend geändert? Das zu wissen und ermeszen zu können, wie sehr die touristensportlichen Angebote in Anspruch genommen werden, müsste wertvoll sein, ja ist eigentlich unerlässlich, wenn nicht ins Blaue (oder Weisse) hinaus operiert werden soll. Gewiss, «Basisortarten» stehen ausser Diskussion; ohnehin ist sie nicht auszukommen. Aber der (oft grosse) Rest? Zumal just er oft besonders hoch in den Kosten steht?

Probleme sind erkannt

Die Problematik des Kurortsports ist offenbar auch den Fachleuten des «Sports für alle» (sie haben jüngst die Volksolympiade zu einem schönen Publikumserfolg gestaltet) gegenwärtig. Diese Experten, in der gleichnamigen, von Kurdirektor Peter Kasper (St. Moritz) mit Auszeichnung präsierten Kommission des Schweizerischen Landesverbandes für Leibesübungen SLL konzentriert, haben mit Wohlgefallen den schönen Erfolg des Kurortsports registriert, sehen heute aber doch die Notwendigkeit eines «Marschhalts» ein: Für Mitte November ist eine Zusammenkunft vorgesehen, ein Seminar für Sportverantwortliche und Kurortsportlehrer der Kur- und Verkehrsvereine der Schweiz. Zur Debatte stehen Fragen der Koordination, der Weiterbildung der leitenden Leute und vor allem ein Erfahrungsaustausch.

Die Initiative ist sehr zu begrüßen. Fügen aber die angesprochenen Leute über die Beurteilung der Lage unerlässlichen «Erfolgswissen»? Wissen sie im einzelnen, wie ihre Angebote frequentiert werden sind? Was zu vermehren, zu intensivieren, fallenzulassen wäre? Liegt ein Aufwand-Nutzen-Analyse vor? Es steht zu befürchten, dass dem nicht so ist oder dass lediglich Fragmente greifbar sind. Trotzdem: Am der Zweckmässigkeit eines Erfahrungsaustauschs ist nicht zu zweifeln. Karl Mock

Assemblée générale de Leysintours

Leysin a pris son deuxième souffle

«On peut affirmer que Leysin vient de franchir un pas important et a déjà pris son deuxième souffle», affirme le rapport de gestion 1974-1975 de Leysintours, S.A. pour le financement et l'exploitation d'entreprises touristiques, qui a tenu ses assises annuelles vendredi dernier, sous la présidence de M. Eric Giorgis.

Une intense activité de renouvellement et de développement a marqué la société au cours de son dernier exercice, puisqu'on a procédé à l'ouverture de l'Hôtel Central-Résidence - dont l'inauguration officielle a eu lieu à l'issue de l'assemblée et qui fera l'objet d'un article plus détaillé dans l'un de nos prochains numéros -, à celle d'une agence de voyages IATA (en collaboration avec Wagons-Lits Cook), à la modernisation du parc des machines de la Buanderie centrale, à l'acquisition d'un nouveau car de 55 places, à la rénovation des locaux du Service des cars, ainsi qu'à l'aménagement d'une maison pour loger le personnel.

Au 5e rang des stations suisses

Leysin a connu une saison d'été 1974 plutôt médiocre, si l'on en juge la diminution de ses nuitées, dont le nombre a passé de 219 243 à 193 274 (- 11,5 % par rapport à 1973). Cette régression est due surtout au fait que les clients des établissements de cure et les hôtes belges ont sérieusement marqué le pas. En hiver 1974-1975, la station vaudoise n'a subi qu'une perte de 5,5 % (- 15 061 nuitées). Toutefois, la régression générale n'a heureusement pas eu d'effet sur les exploitations hôtelières de Leysintours - d'une capacité totale de 500 lits - puisque les nuitées ont augmenté de 20 % par rapport à l'exercice précédent. La station de Leysin a également bien défendu sa 5ème place parmi les stations suisses des sports d'hiver (après Davos, St-Moritz, Arosa et Zermatt).

Un dividende de 8 %

La situation financière de la société est restée très saine et elle enregistre, après amortissements et provisions, un résultat sensiblement égal à celui de l'année précédente, soit 171 281 francs. Compte tenu du report de l'exercice précédent, les actionnaires ont décidé de verser un dividende de 8 % sur le capital-actions de 1,5 million de francs.

L'assemblée réunie à Leysin a également confirmé les mandats des administrateurs. En remplacement de M. Emile Haudegand, l'assemblée a élu un nouvel administrateur en la personne de M. Fred Ramseier, directeur de Popularis Tours, à Berne.

A relever au cours d'un an d'activité

● Les modernisations apportées à la Buanderie centrale permettent désormais de traiter 30 tonnes de linge par mois. Cette installation se charge du linge de l'Hôtel Central-Résidence, du Grand-Hôtel, de l'Hôtel Le Relais, du Club Méditerranée de Leysin et de Villars, de l'American School, ainsi que d'autres établissements de moindre importance.

● Le directeur des exploitations hôtelières, M. J.-R. Herren, a effectué plusieurs voyages à l'étranger (USA, Canada et Allemagne), d'entente avec d'autres organismes touristiques. Cette prospection a valu à Leysin de figurer dans quelque 35 à 40 programmes de grandes organisations de voyages. D'autre part, la promotion a été intensifiée en Suisse allemande.

● Le service des cars, baptisé désormais «service des excursions», a vu son chiffre d'affaires augmenter au cours de l'exercice en question, grâce à un apport de clientèle extérieure et en dépit de la baisse de trafic sur la place de Leysin. Pour mieux lutter contre la concurrence, Ley-

sintours a acquis un nouveau car de 55 places.

● Avec le nouvel Hôtel «Central-Résidence», Leysintours - qui a largement contribué à redonner à la station le deuxième souffle qu'elle recherchait après sa spectaculaire reconversion de station de cure en station touristique, entreprise par le regretté Frédéric Tissot - dispose aujourd'hui d'une offre touristique moderne: 500 lits d'hôtel avec bains ou douches, 10 salles de conférences de 10 à 400 places, plusieurs restaurants, 2 piscines couvertes avec sauna, 3 tennis, 7 bus modernes et tout un équipement technique pour l'organisation de congrès.

J. S.

En direct du Tessin

Dimitri inaugure une Ecole-théâtre

C'est une extraordinaire leçon de vitalité et de courage que nous donne Dimitri, le clown tessinois, en ouvrant d'abord un théâtre, puis une école théâtrale en pleine campagne, plus précisément à Verscio, village du «Pedemonte» situé à 8 km de Locarno. Du courage, il en faut certes, quand on sait que le Tessin ne possède pas de théâtre, sauf les troupes en tournée et le théâtre d'amateur. Aménagé dans une ancienne demeure paysanne, le théâtre comprend non seulement une salle de spectacle, mais aussi de magnifiques halls d'expositions d'œuvres d'art, une buvette-restaurant et les ateliers de la nouvelle école, inaugurée le 22 septembre.

Lors d'une rencontre cet été dans sa solitaire demeure des Centovalli, Dimitri nous avait déjà parlé de son rêve, celui de créer une école d'art à Verscio pour répondre aux désirs des jeunes de s'initier aux diverses disciplines: pantomime, acrobatie, danse classique, jeux d'adresse, le théâtre et son histoire, harmonie du corps, etc. Toutefois, nous ne trouvons pas de formation de clown dans ce programme. L'Ecole Dimitri compte actuellement une quarantaine d'élèves (c'est le nombre limite) venant de Suisse allemande, Suisse romande et du Tessin et une vingtaine nous arrivant d'Amérique. Il faut souhaiter, pour l'avenir et la bonne marche d'une telle entreprise, qu'elle soit soutenue par les Offices de tourisme et, pourquoi pas, par l'Etat.

Lugano va présenter à nouveau sa «Festa della Vendemmia»

Il s'agit surtout du fameux corteo de la «Festa della Vendemmia» qui, le 5 octobre, va dérouler ses fastes sur un parcours allant de Cassarate à Paradiso, avec une quarantaine de chars allégoriques, des corps de musique et des groupes folkloriques venant d'Italie, de France, d'Autriche, d'Allemagne, de Suisse et du Tessin. Mais on sait que la «Fête des vendanges» de Lugano ne se limite pas à son brillant cortège, mais que les manifestations débutent dès le vendredi 3 octobre par des concerts, des spectacles folkloriques et gastronomiques à Loretto, Castagnola, Paradiso et sur la Piazza Riforma.

Ce qu'il faut souligner, ce sont les efforts des organisateurs et de la Pro Lugano pour faire brillamment les choses, tout en bravant les mille difficultés qui se présentent chaque année et cela depuis 1932, année de la création de cette manifestation automnale qui attire toujours sur les rives du Ceresio des milliers de spectateurs et de touristes de toute la Suisse.

Enfants d'aujourd'hui, touristes de demain

Le Monte Generoso et son merveilleux panorama, qui s'étend du Tessin aux Alpes valaisannes et bernoises, attire toujours plus de visiteurs. Mais le Generoso n'a sans doute jamais enregistré autant d'arrivées de jeunes que cette année. Jusqu'à ce mois de septembre, c'est en effet pas moins de 6000 élèves de toute la Suisse que le petit train rouge qui part de Capolago a transportés sur ces hauteurs, et ceci gratuitement grâce à l'action du «jubilé des 50 ans de la Migros».

Y. Go.

Le week-end prochain

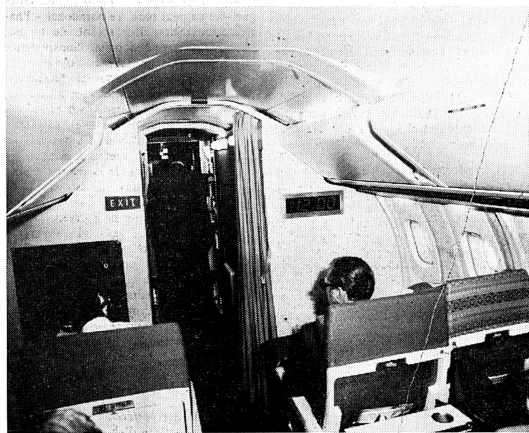
La 50e Fête des Vendanges de Neuchâtel

Neuchâtel, les 4 et 5 octobre, sera le centre de festivités grandioses. De l'étranger et de toute la Suisse, des dizaines de milliers de personnes convergeront vers cette ville qui, plus que jamais, se montrera digne de sa renommée. Car la Fête des Vendanges y célébrera cette année son cinquantenaire et elle a consenti un effort très soutenu pour donner à ses festivités un éclat exceptionnel.

L'aviation commerciale au seuil de l'ère spatiale

Fin d'après-midi à bord du Concorde...

Oxford Street. Les Anglais prennent tranquillement le thé après l'ivresse d'un après-midi de shopping. Pendant ce temps, à bord d'un avion des British Airways, je m'en-voile pour le Canada. Il est un peu plus de 16 heures. La Terre-Neuve m'attend, comme un chien fidèle. Je n'ai certes rien à faire de l'autre côté de l'Atlantique, mais n'est-ce pas plus beau lorsque c'est inutile? Ce soir, je serai d'ailleurs rentré assez tôt à Londres pour assister à l'un des derniers spectacles de Leicester Square, pour flâner dans Soho ou à Piccadilly Circus... Oui, dans moins de six heures, j'aurai traversé deux fois l'Atlantique, redécouvert l'Amérique, volé à quelque 2500 km/h et mangé du caviar à plus de 17 000 mètres d'altitude. Avant de retrouver Londres et sa vie nocturne, réveil insolite au terme d'un rêve plus étrange encore. Mais, ai-je bien rêvé?



Une vue très partielle de la cabine du Concorde; on distingue l'indicateur de vitesse: Mach 2,00. (Photo B. Joliat)

Heathrow. Aéroport du gigantisme. Porte ouverte sur le monde; accès direct, presque chaque minute, aux cinq continents. Une ruche bourdonnante, avec ses gros insectes qui n'en finissent pas d'arriver et de repartir. De toutes ces abeilles mécaniques, je suis venu voir la reine. Je demande mon chemin: «Le guichet spécial Concorde, c'est au fond à gauche!»

Checking in. Barrages de sécurité multiples. Excitation fébrile et vins d'honneur au satellite, pour faire patienter. Je reçois enfin l'autorisation d'accéder à la piste. Le Concorde est là, devant moi. Je reste abasourdi, comme hébété. Le flash! Une sorte de consécration du «design» en aérodynamisme. L'oiseau semble vivant et je suis prêt, dans mon narcissisme, à imaginer que le coup de foudre est réciproque. Le rêve peut tout excuser. Mais alors, pourquoi ai-je si mal quand je me pince?

Un voyage fabuleux.

Dix fois, cent fois, escorté d'un surveillant qui épie le moindre de mes gestes, je fais le tour de l'appareil en accumulant les photos. On me tape sur l'épaule: «Départ dans dix minutes!»

Le fabuleux voyage va commencer. Alice entre au pays des merveilles. Pourtant,

l'intérieur me laisse une impression d'inachevé. La déception provient des sièges, à peine meilleurs que ceux de la classe économique d'un jet classique. Une hôteesse m'explique: «Les voyages seront brefs, même sur des parcours intercontinentaux. Et puis, il a bien fallu se plier aux impératifs de l'aérodynamisme.»

A 16 heures précises, le Concorde quitte la piste. Le décollage s'effectue à 400 km/h, une centaine de plus que les avions classiques. Le passager s'en aperçoit à peine. En fait, jusqu'à l'atterrissage, rien de très inhabituel ne viendra déranger sa quiétude. A l'exception de l'altitude, qui permet déjà de discerner, sur l'horizon, la rondeur de la terre. Et, surtout, le fameux cadran électronique, placé sur la cloison avant droite, indiquant aux passagers la vitesse de l'appareil, avec des chiffres lumineux étalonnés en Mach.

Le franchissement du célèbre «mur» est plus imaginaire que perceptible. Un peu comme le changement d'une vitesse dans une grosse limousine munie de rapports automatiques. A vrai dire, sans la précision du cadran lumineux, qui passe de 0,99 à 1,01, personne dans l'avion n'aurait conscience de voler à une vitesse supersonique. A Mach 2,02, je suis devenu un passager bisonique, comme les cent autres

cobayes participant à l'expérience grisante de ce voyage en Concorde.

Gander. Le Canada dans le brouillard pluvieux de midi. Aucun chien du Labrador, mais quelques souvenirs. Artisan indien, pouspées d'Esquimaux, colliers, bracelets. En principe, made in Hong-Kong! Une Terre-Neuve déjà très traditionnelle...

Voyage de retour en 2 h.33, soit trois minutes de plus qu'à l'aller. Saumon et caviar, vin du baron Philippe. De Rothschild, bien entendu. L'ascension s'effectue une fois encore à proximité de Mach 0,40. Lorsque l'altitude conforme aux vitesses supersoniques est atteinte - environ 16 500 mètres - le cadran lumineux se remet en mouvement. Et l'on se retrouve à Mach 2 avant d'avoir dégusté les hors-d'œuvre.

Le Concorde est-il rentable?

La rentabilité du Concorde, pourtant, doit encore être prouvée. La politique américaine n'a pas facilité l'avènement de cet avion. En retard, surtout pour des motifs économiques, les Etats-Unis ont cherché à freiner cette belle réalisation franco-britannique. Mais l'obstacle légitime des Européens a eu raison du scepticisme américain, dont le marchandage assez désagréable s'appuyait sur des faux problèmes de pollution et de nuisance. Par passager, sur un kilomètre, une voiture automobile, par exemple, pollue dix fois plus l'atmosphère qu'un Concorde!

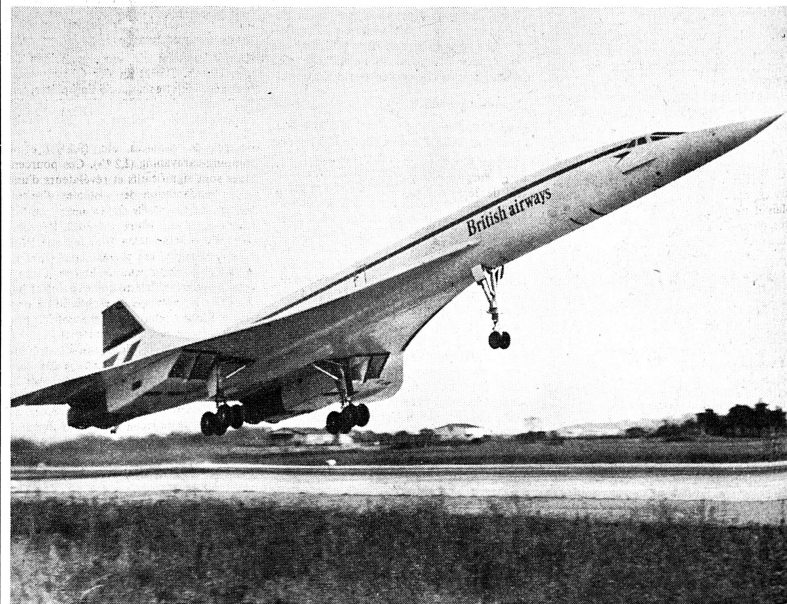
Les Etats-Unis ont donc déjà perdu une bataille de prestige. Il est évident que les compagnies aériennes qui feront l'acquisition du Concorde draineront sur leurs vols supersoniques la presque totalité des passagers intercontinentaux de première classe. En effet, le prix d'un billet, pour un voyage en Concorde, sera de 5 à 20 % supérieur à celui d'une première classe habituelle. Or, l'homme d'affaires qui se déplace en première classe, choisit cette solution beaucoup plus pour le confort que pour l'alcool gratuit...

A cet égard, n'importe quel «business man» européen pourra, de Paris ou de Londres, régler d'importantes affaires aux Etats-Unis pendant une journée, et retrouver son domicile le soir. Aucune fatigue du décalage horaire, économie de temps et d'argent (hôtels, repas, etc.). Le choix, pour lui, est vite fait; ce que d'ailleurs confirme immédiatement Jackie Stewart, passager, lui aussi, de ce vol de démonstration: «Personnellement, je suis un partisan inconditionnel du Concorde. Mes affaires m'obligent à de fréquents voyages sur des longs courriers. Mais partout où le Concorde sera en service, je choisirai cet avion supersonique. Pensez donc: Rio de Janeiro ne sera plus qu'à cinq heures de l'Europe au lieu de treize.»

Jouet de l'admirable technologie franco-britannique, j'ai quitté le Concorde très fier d'être désormais un passager bisonique. Privilège sans doute éphémère. Bientôt, des millions de personnes vivront la même aventure. Ce phénoménal voyage, alors, ne sera plus qu'un fait coutumier, banal, anodin, de la vie quotidienne. Et cet article fera certainement sourire la prochaine génération. Le Concorde ouvre aujourd'hui la voie de l'ère commerciale supersonique. Un premier pas avant la grande aventure spatiale de Monsieur Tout-le-Monde...

Il n'est pas interdit de rêver.

Bernard Joliat



Lorsque le Concorde des British Airways prend son envol, à 400 km/h. (Photo B. Joliat)

Champagne
TAITTINGER

Comtes de Champagne
Blanc de Blancs

PLANTEURS RÉUNIS
IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE - 1001 LUZERN
Tél. 021/20 69 31

Les vacances du 3e âge

En partant du principe, reconnu dans notre société industrielle, du droit aux vacances, il devrait théoriquement être impossible, bien que ce droit soit une notion relativement nouvelle pour eux, de dissocier le problème des vacances des gens âgés de celui des vacances en général. Or, il faut bien constater, à maints égards, que le tourisme (sans parler des loisirs) est encore une notion mal adaptée au 3e âge, alors même qu'il est devenu un grand produit de consommation. Les problèmes, il est vrai, se situent à des niveaux supérieurs, car l'évolution du tourisme pour les personnes du 3e âge ne se heurte pas seulement à l'adaptation des transports ou des hôtels, mais à des phénomènes d'ordre médical, social, économique et psychologique. D'ailleurs, à quel âge est-on vieux? C'est peut-être parce que la société, d'une façon brutale, a répondu sèchement par un chiffre, qui oscille généralement entre 60 et 65 ans - l'âge dit «de la retraite» - qu'il y a des problèmes. La mise à la retraite, donc l'inactivité officialisée, est en effet aussi théorique qu'arbitraire et crée souvent, pour des raisons psychologiques faciles à comprendre, un déséquilibre des rapports sociaux.



(Photo RBD)

Prise de conscience

C'est d'ailleurs sous la poussée démographique des personnes du 3e âge que l'on a commencé, dans la plupart des pays industrialisés, à se soucier sérieusement de cette classe de la population, laquelle évolue aujourd'hui encore en dehors de la «prospérité» que nous connaissons, et à entreprendre une véritable prospective en leur faveur du 3e âge. En fait, s'occuper des problèmes de la vieillesse, dans le domaine du tourisme ou dans d'autres domaines, c'est moins se soucier du passé que de notre propre avenir. Préparer le futur, c'est, moins paradoxalement qu'il n'en paraît de prime abord, connaître et résoudre les problèmes de la vieillesse. C'est donc l'une des grandes tâches des professionnels de l'hôtellerie et du tourisme modernes, et peut-être une manière de contribuer, par une offre de vacances adaptées, à donner aux gens du 3e âge une retraite heureuse, une meilleure intégration à la société, une santé plus forte et une plus longue espérance de vie.

Considérations démographiques

Ces gens du 3e âge, combien sont-ils et combien partent en vacances? Ils sont indéniablement en progression, plus dans les pays industrialisés que dans les autres; on sait en effet que, sous l'effet de l'allongement de la vie humaine en moyenne (69 ans pour les hommes, 75 ans pour les femmes, alors que l'espérance de vie n'était que 29 ans au 18e siècle), conséquence d'une forte baisse du niveau général de mortalité, le nombre absolu des personnes âgées a crû, dans des proportions étonnantes, au cours des dernières décennies. C'est ainsi qu'il y a aujourd'hui en Suisse près d'un million de personnes de plus de 60 ans; elles sont plus de 10 millions en France.

Il est extrêmement délicat, faute de statistiques précises, de déterminer le nombre des personnes âgées - quand je dis «âgées» je pense à des gens de plus de 60 ans - qui partent en vacances. Ce que l'on sait, par sondage et estimation, c'est qu'en Suisse par exemple, alors que 58 % des gens partent en vacances, 48 % des personnes âgées seulement en font autant. Mais il ne faut pas accorder à ce chiffre trop d'importance, car il ne traduit pas les disparités énormes qui existent entre le milieu citadin et le milieu rural, les taux de départ en vacances étant très différents suivant les régions. De plus, compte tenu de l'augmentation de l'âge de vie moyen, on en revient presque à parler de 4e âge (au-dessus de 75 ans); il est évident qu'au crépuscule de la vie, les vacances ne sont plus le souci majeur des hommes et des femmes.

Le facteur santé

Sur le plan médico-social, tous les spécialistes de gériatrie et de gérontologie estiment que le tourisme est un excellent moyen de contribuer à la prévention du vieillissement, en raison du fait qu'il tient l'être physique en activité et l'être psychique en éveil par l'alimentation toujours nouvelle qu'il apporte au cerveau. Ces mêmes spécialistes ajoutent avec conviction que «le tourisme est un élément positif de la vie des personnes âgées, une source certaine d'animation du corps et de l'esprit, une défense active contre le

vieillesse et le phénomène de la sénilité». Ce qui est d'ailleurs valable pour l'homme en général, quant aux propriétés prophylactiques et thérapeutiques des vacances (surtout des vacances actives, du plein air et des possibilités de réoxygénation) l'est naturellement aussi pour les personnes âgées, encore que, sur ce plan-là, elles n'en ont peut-être pas aussi besoin que ceux qui, dans la vie active, subissent le «stress» quotidien. Il ne fait cependant pas l'ombre d'un doute que les vacances contribuent à la santé de l'individu, quel que soit son âge.

Données économiques

Enfin, sur le plan purement économique - encore que l'on aime guère employer ce terme en parlant des gens du 3e âge - il faut bien reconnaître que les personnes âgées composent un marché dont l'importance n'est pas négligeable, loin de là. C'est d'ailleurs ce facteur qui motive l'ac-



(Photo Comet)

tivité des agences de voyages et d'autres groupes touristiques, lorsqu'ils proposent, dans leurs offres, des vacances à la clientèle de 3e âge. Peut-on le leur reprocher? Certainement pas, dans la mesure où ces organismes commerciaux n'en font pas une exploitation, mais confèrent à leurs initiatives une dimension sociale.

Caractéristiques du marché 3e âge

Le marché 3e âge est quantitativement important, bien que, pour l'instant, en raison de la carence des responsables touristiques et de nombreuses lacunes dans l'organisation et la promotion du tourisme et des vacances, ce marché est plus potentiel que réel. En Suisse - mais cette proportion est sensiblement la même dans les autres pays industrialisés - 1 personne âgée à peine sur deux part en vacances. Et encore la grande partie de ces gens ne loge-t-elle ni à l'hôtel, ni dans des chalets de vacances; nous le verrons tout à l'heure. Il ne faut pas oublier que ces personnes n'ont pas toujours bénéficié de vacances payées au cours de leur vie et que, très fréquemment, elles ne sont jamais parties, elles n'ont jamais quitté leur pays, voire leur région.

Mais, maintenant, alors qu'elles ont du temps et un pouvoir d'achat sobre, mais néanmoins assuré par des prestations sociales (en Suisse, depuis l'entrée en vigueur de l'AVS en 1948, chaque Suisse a droit à une pension, de l'ordre de 800 francs suisses par mois), pourquoi de nombreuses personnes âgées ne partent-elles pas en vacances? En France, une enquête de la SOFRES a montré que 15 % seulement des non-partants invoquent des raisons financières, 15 % une santé déficiente et 60 % d'autres motifs.

Si ce dernier pourcentage est important, c'est qu'il englobe la population de la campagne et l'on sait pertinemment qu'il s'agit, en l'occurrence de la catégorie sociologique qui profite le moins de vacances, ceci quel que soit l'âge considéré.

Mais on trouve aussi, dans les raisons invoquées par ceux qui ne partent pas, des raisons subjectives et émotionnelles, telles que - et ça peut paraître paradoxal - l'habitude de rester chez soi ou de ne pas partir, la peur de l'inconnu, l'expérience totale pour entreprendre un voyage, faire des bagages, régler certaines formalités, ainsi que diverses craintes face au climat, à la langue et à l'assistance sur place. On a peur aussi de vivre à l'hôtel, au milieu du monde, parce qu'on n'en a pas du tout l'habitude. Il faut se mettre à la place de ces gens-là, du moins de la majorité d'entre eux, car certains, il est vrai, ont acquis, au cours de leur vie, l'habitude des voyages, mais ils ne forment qu'une infime minorité des gens du 3e âge. Je préciserais ici que toute initiative en faveur des vacances des personnes âgées doit viser l'ensemble de ce marché, et non pas l'un de ses segments. Car, que l'on raisonne en vertu du marketing ou de critères sociaux, il importe d'intéresser aux vacances ceux qui ont l'habitude de partir comme ceux qui ne sont jamais partis!

Préférences de la clientèle

Quelles sont les préférences des personnes âgées? On constate d'abord, sans que l'on puisse clairement déterminer s'il s'agit d'un désir profond ou d'une conséquence d'une offre inadaptée, que les personnes âgées accordent leur préférence à des vacances dans leur propre pays, ceci dans une forte proportion. Si, en Suisse, il y a autant d'adeptes pour le lac que pour la montagne, on a remarqué qu'en France 30,8 % choisissent la campagne, 27,8 % la mer, 22,1 % la ville (avec l'attrait de Paris), 12,8 % la montagne et 6,5 % les circuits.

Du point de vue de l'hébergement, les surprises ne manquent pas. C'est ainsi que les personnes âgées, en France, jettent leur dévolu sur les parents et amis (50,1 % des personnes interrogées), l'hôtellerie (20,3 %), les résidences secondaires (15,1 %), les appartements de vacances loués (9,1 %), les clubs, gîtes ruraux,

contre l'enlèvement et l'isolement, maintenant d'une bonne santé par le contact avec la nature. Il faut reconnaître aussi que l'octroi de quelques facilités, tant pour le transport que pour le séjour a décidé nombre de personnes âgées à voyager et à partir en vacances, ne serait-ce que parce qu'elles n'avaient jamais eu le loisir de le faire au cours de leur vie. Cette motivation «partir pour partir» n'est pas le moindre des facteurs irrationnels qui entourent le tourisme des gens du 3e âge.

Les besoins spécifiques

C'est cependant moins au niveau des motivations profondes de cette clientèle qu'à celui de ses besoins et de ses exigences qu'il nous incombe de nous arrêter. Les professionnels du tourisme et de l'hôtellerie ont en effet pour tâche de satisfaire cette clientèle au même titre que les autres; ils n'ont pas le droit de se désintéresser. Quels sont, dans les grandes lignes, les besoins des personnes âgées?

Transport

Si l'on considère d'abord, dans le déroulement d'une activité touristique, le transport, ces besoins concernent avant tout le confort des moyens de locomotion, leur sécurité et un coût avantageux. Le moyen principal, c'est le chemin de fer. Disons simplement ici que la clientèle du 3e âge attache beaucoup d'importance à cette question, en raison du grand nombre d'excursions qu'elle accomplit généralement. L'excursionnisme - ou tourisme de moins de 24 heures, c'est-à-dire sans logement - est d'ailleurs largement alimenté par les personnes âgées, notamment dans l'entre-saisons.

Prestations hôtelières

Sur le plan des prestations hôtelières, qui nous intéresse le plus, les besoins spécifiques de la clientèle du 3e âge font l'objet d'un inventaire important que l'on pourrait résumer ainsi:

- Confort moyen, c'est-à-dire ni trop réduit, ni trop luxueux; une chambre d'hôtel ne doit pas être trop minuscule, disposer de l'eau chaude et si possible d'un cabinet de toilette, être bien chauffée et tranquille, être équipée de stores anti-soleils. De plus, très souvent, les couples âgés demandent plutôt deux lits - plutôt qu'un grand lit -, voire des chambres à 1 lit, ceci pour des raisons de commodité faciles à comprendre.

- En ce qui concerne les repas, on demande généralement la pension complète - au contraire des autres clientèles - notamment en raison de la simplification qu'elle entraîne pour les personnes âgées peu habituées à manger au restaurant et du bénéfice économique de l'opération. En revanche, il s'agit d'une pension qui doit observer certaines règles, trop longues à énumérer ici, relatives à la variété des mets et à leur composition diététique. La restauration des personnes âgées constitue un problème essentiel qu'il faut résoudre si l'on manifeste le désir d'accueillir cette clientèle. Disons que cette cuisine, sans être spécifique, doit être légère et variée; et nous ne parlons même pas des régimes alimentaires que doivent suivre de nombreuses personnes âgées. Précisons toutefois que le terme de pension complète doit ici être synonyme de 3 repas certes, mais de 3 repas très sobres et légers.

- Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la clientèle du 3e âge n'exige pas un éventail important d'autres prestations, à l'exception toutefois de prestations dans le domaine de l'animation. Elle apprécie même une certaine discrétion dans le service, préférant l'intimité d'une petite salle à manger, d'un salon sympathique (plutôt que le grand hall fonctionnel), la possibilité de se reposer en toute tranquillité à l'intérieur comme à l'extérieur de l'hôtel et celle, à ne pas négliger, de pouvoir manger en toute sérénité, même rester à table deux heures s'il le faut. Ces gens ne sont pas pressés, ne l'oublions pas! En revanche, leurs réactions à la vie communautaire sont dénotantes et encore mal connues; les personnes âgées sont généralement très indépendantes et pas toujours sociables...

Information/promotion

- C'est peut-être sur le plan de l'information que les principaux efforts doivent être portés, en ayant toujours à l'esprit l'idée que les gens du 3e âge ont un grand besoin d'être sécurisés. Il est inutile, avec cette clientèle, de jouer la surprise de l'imprévu. Il est, au contraire, nécessaire, à tous les niveaux, d'informer au maximum, et ceci doit se manifester dans les domaines suivants: services offerts, prix de ces services (dans le cas de séjours forfaitaires, les différentes prestations comprises dans le prix de l'arrangement doivent être clairement précisées), possibilités d'excursion, d'animation, d'assistance, etc. En fait, le forfait «tout compris» semble être la meilleure formule qu'on adopte en général pour ce genre de clientèle. Toujours sur le plan de l'information, l'expérience montre que la clientèle potentielle du 3e âge n'est pas suffisam-

ment tenue au courant des possibilités de vacances organisées pour elle, des conditions, etc. C'est donc au niveau de la promotion des voyages qu'une meilleure coordination devrait se manifester ce qui, déjà, montrerait le désir des milieux hôteliers et touristiques de parvenir à une meilleure intégration des personnes âgées au monde des loisirs, et par là même à la société.

Périodes de vacances

- L'une des caractéristiques principales de la clientèle 3e âge, c'est sa faculté de pouvoir partir en vacances en dehors de la haute saison, précisément dans les périodes calmes pour l'hôtellerie. Il y a donc là, pour les milieux touristiques, une possibilité très intéressante d'exploiter l'entre-saisons et de parvenir, par voie de conséquence, à une meilleure rentabilité des équipements, grâce à cette clientèle d'appoint. Cette remarque permet de constater, dès lors, que le tourisme du 3e âge doit s'inscrire parmi les préoccupations prioritaires des responsables de station et autres entrepreneurs touristiques, en vue d'étendre leur offre, avec les modifications nécessaires précitées, à un marché dont on peut affirmer qu'il est qualitativement et quantitativement tout à fait digne d'intérêt.

Perspectives

D'une manière générale, on peut dire que l'avenir du tourisme du 3e âge se présente sous d'heureux auspices, compte tenu de l'évolution de cette clientèle. Le développement harmonieux de ce tourisme est toutefois lié à certaines conditions qui concernent l'offre proprement dite, c'est-à-dire les entrepreneurs touristiques. Il s'agit d'hôtels mieux adaptés pour rece-



voir les personnes âgées, du point de vue équipement comme du point de vue personnel; d'un encadrement (c'est-à-dire du personnel accompagnant) mieux formé; des programmes d'animation plus étudiés en fonction des besoins spécifiques de cette clientèle; d'une assistance médico-sociale dans certains cas; d'une adaptation des prestations hôtelières (cuisine diététique notamment); d'une promotion (celle des agences de voyages en particulier) plus spécifique et mieux élaborée; enfin, d'une information sur le tourisme du 3e âge beaucoup plus développée, afin de toucher vraiment l'ensemble de cette clientèle.

José Seydoux

Quelques initiatives en faveur des vacances du 3e âge

- CFF: Abonnement pour demi-billets vendu aux bénéficiaires de l'AVS au prix de 70 francs au lieu de 330 francs.
- SNCF: Carte Vermeil (20 F) offrant 30 % de réduction sur les prix des billets ordinaires aux femmes de plus de 60 ans et aux hommes de plus de 65 ans.
- Société suisse des hôteliers: Campagne permanente «Le Printemps des moins jeunes»: conditions forfaitaires favorisées pour les titulaires de l'abonnement CFF précité dans plusieurs centaines d'hôtels suisses, selon les localités de toute l'année ou durant les saisons calmes.
- Fondation suisse pour la vieillesse «Pro Senectute»: Organisation de voyages et de vacances pour personnes âgées.
- Villages-Vacances-Familles: Arrangements de vacances par hôteliers spécialement destinés à la clientèle française du 3e âge.
- Agences de voyages: En Suisse, quelques rares offres de vacances proposées d'une manière spécifique aux personnes âgées.

Bordeaux durchleuchtet

Mit dem Zweck, die Hintergründe der Absatzkrise im Bordeaux-Weingebiet zu erhellen und weitere Informationen unter die Leute zu bringen, hat die Zürcher Weinfirma Albert Reimnuth AG eine Reihe von prominenten Sachverständigen aus dem Bodelais mit der Presse konfrontiert.

Einleitende Erörterungen betrafen die neuen, fortschrittlichen Methoden der Vinifikation, welche nun auch im Bodelais Eingang gefunden haben, und die - wie Professor Emile Peynaud, eine Autorität der Oenologie, ausführte - vor allem auf einer zielgerichteten Steuerung des Gärungsprozesses, besserer Ausrüstung usw. beruhen, ohne aber Vergleiche mit industrieller Weinherstellung zu rechtfertigen. Auf diese Weise gelingt es, Rohmaterial und Publikumsgeschmack zu einer Synthese zu führen, und Rotweine mit weniger Säure- und Tanningehalt sowie Weisse ohne allzu viel Restzucker zu produzieren, ohne dass deswegen die Lagerfähigkeit leiden muss. Die bessere Kenntnis des Vinifikationsprozesses erlaubt es insbesondere auch, noch aus schwachen Jahrgängen ein anscheinliches Produkt zu gewinnen.

Ein Drittel aller AC-Weine

Eingehend kam sodann die offizielle Klassifikation der «Appellation contrôlée» zur Sprache, auf die durchschnittlich 15 Prozent aller französischen Weine anrecht haben. Das Bodelais produziert ein Drittel aller AC-Weine Frankreichs. AC-Weine haben nicht bloss aus der exakt fixierten Zone zu stammen, vorgeschrieben sind der natürliche Zuckergehalt des Mostes, die Methoden der Rebpfähle und der Weinbereitung und der maximale Ertrag in Hektoliter pro Hektar. Als ergänzende Qualitätskontrolle tritt im Bodelais die Agrégation hinzu: bevor der Wein seine AC erhält, wird er analysiert und von einer Kommission aus Winzern, Courtiers (Vermittler) und Händlern degustiert. Ohne Certificat d'Agrément darf er nicht in den

Handel gebracht werden. Auf diese Weise können Mindestanforderungen für eine gute Weinqualität garantiert werden, subjektive Unterschiede bleiben natürlich bestehen.

Preischaos - Talsohle erreicht

Die letzten Jahre brachten dem Bordeaux bekanntlich recht hektische Zeiten. Ab 1965 setzte eine durch Nachfragesteigerung verursachte Hausse ein, die eine eigentliche Spekulationswelle in Gang brachte. Selbst der mittelmässige Jahrgang 1972 erzielte Höchstpreise und die Rekorderte von 1973 begünstigte eine durch Rezession, Rohstoffhausse und die Bordeaux-Affäre ernüchterten und wenigsten kaufwilligen Kundschaft: Viele Spekulanzen begannen zu liquidieren, und die Preise zerfielen. Die Grosseerte 1974 muss zu 1970er-Preisen abgesetzt werden, zu Preisen, die fallweise nur noch die Hälfte des 1972er-Niveaus erreichten und heute die Selbstkosten teilweise nicht mehr zu decken vermögen. Seit ungefähr einem Monat nun beginnt sich eine Erholung abzuzeichnen. Die Ernte 1975 verspricht qualitativ sehr gut, mengenmässig hingegen durchschnittlich auszufallen.

Ausgleichslager schaffen

Dass man im Bodelais gewillt ist, chaotische Preissprünge möglichst zu vermeiden, zeigen die Bestrebungen, «stocks réguliers» bei den Produzenten zu öffnen. Im weiteren sind die AC-Gesetze durch weitere Beschränkungen des Mengenertrags verschärft worden, was sich im Sinne einer Qualitätssteigerung auswirken wird. GFK

Auslandbier wird immer stärker

Die schweizerischen Bierbrauer stehen dieses Jahr einem geringeren Bierkonsum gegenüber. Bis Ende Juli setzten sie 5 Prozent weniger Bier ab als im Inlandmarkt ab. Da sich der Schweizer auch im August Zurückhaltung im Bierkonsum auferlegte, wird bis Ende September mit einem Rückgang von 6 bis 7 Prozent oder ungefähr 300 000 Hektoliter gerechnet.

Der reduzierte Bierabsatz wird auf verschiedene Gründe zurückgeführt. Neben meteorologischen Einflüssen sind es die fehlenden Gastarbeiter, der Rückgang der Bautätigkeit, aber auch veränderte Kaufgewohnheiten und vor allem der starke Anstieg der Importbiere.

Einweg-Trend

Gestützt auf eine Studie des Institutes für Haushaltsanalysen stellt die Schweizerische Handelszeitung fest, der Biereinkauf bleibe zahlenmässig gleich, jedoch würden kleinere Einheiten umgesetzt. Obwohl die im Kartell vereinigten Bierbrauer die kleinen Einheiten, die Einweg- oder Wegwerfflaschen, nicht begrüsst, müssten sie sich den veränderten Kaufgewohnheiten und Distributionsnetzen (Discount, Verbrauchermärkte) anpassen. Der Trend «weg vom Lagerbier zur Einwegflasche» scheint sich fortzusetzen. Betrug der An-

teil des Einwegmarktes 1973/74 erst 3,6 Prozent, so wird für das Ende September auslaufende Geschäftsjahr ein stärkeres Anwachsen erwartet.

Preiskonkurrenz

Die grössten Schwierigkeiten erwachsen den Schweizer Bierbrauern aber durch die starke Zunahme der Importe ausländischer Gerstensäfte. Konnte Mitte der sechziger Jahre noch rund 99 Prozent des inländischen Biervorbrauchs durch Schweizer Brauereien gedeckt werden, so wurden im vergangenen Jahr rund 210 000 hl Bier oder 4,3 Prozent des schweizerischen Bierkonsums eingeführt. Das Bier stammt vorwiegend aus Frankreich, Deutschland, Österreich, Dänemark und Holland. Vielfach werden die ausländischen Biere nicht auf Grund ihrer Qualität, sondern wegen ihres günstigen Preises gekauft. spk

Muster - Absender: HOWEG

Plausch gehört dazu

Am 6./7. Oktober findet im Kongresshaus Davos die diesjährige ordentliche Generalversammlung der Howeg statt. Ist der erste Tag der Generalversammlung und einem anschliessenden Round Table-Gespräch über die Zukunft des Gastgewerbes gewidmet, an dem namhafte Experten des In- und Auslandes teilnehmen, so wird am zweiten Tag erstmals ein «Howeg-Sportli»-Tag durchgeführt, an dem die Teilnehmer bei Plausch-Wettbewerben etwas für ihre Fitness tun können und gleichzeitig Anregungen mitnehmen, wie sie auch ihren Gästen die Ferien durch lustige Sportarten verschönern können.

Billiger werden

Seit September finden sich bereits auf vielen Tischen gastgewerblicher Betriebe Menükarten und andere preiswerte Werbemittel des Howeg-Gastro-Abonnements. Diese ansprechenden und auf die Bedürfnisse der einzelnen Betriebe zugeschnittenen Werbemittel sind dank Grossproduktion wesentlich günstiger, als die rein für einen einzigen Betrieb hergestellten Werbemittel. Und was soll's? - Warum soll nicht beispielsweise ein ähnlich gelagerter Betrieb in St. Gallen dieselben Werbemittel benutzen, wie ein Hotel oder Restaurant in Lausanne? Mancher Gastgewerbetreibende ist gerade jetzt in der Zwischmühle: Werbung muss sein, um den Umsatz anzukurbeln - andererseits ist Werbung nicht billig. - Hier bietet das Howeg-Gastro-Abonnement eine elegante Lösung.

Wir treffen uns doch in Basel?

Auch in diesem Jahr wird die Howeg an ihrem IGEHO-Stand in Basel (13. bis 19. November) einen repräsentativen Querschnitt durch ihr Sortiment zeigen. Verschiedene neue Gerichte werden zu degustieren sein, und die Howeg-Lebensmittelabteilung wird sogar mit einer besonderen Überraschung aufwarten!

Dienstleistung erweitert

Ab 1. Oktober traten neue Verträge zwischen der Howeg Wäscherei AG und mehreren leistungsfähigen Zentralwäschereien praktisch in der ganzen Deutschschweiz in Kraft. Damit bietet die Howeg ihren Mitgliedern einerseits die Möglichkeit des Wasche-Leasings zu günstigen Preisen, andererseits die Dienstleistungen von für das Gastgewerbe spezialisierten Zentralwäschereien, die den Bedürfnissen vieler Gross- und Mittelbetriebe, die immer noch Personalsorgen oder Kummer mit der Kostenexplosion haben, entgegenkommen.

Hinweise zur Lage auf dem Weinmarkt

Beaujolais. Gegen Ende des Jahres 1973 hatten die Preise für Beaujolais ihren Höchststand erreicht. Anders ausgedrückt: Beaujolais war viel zu teuer. Dann kam der Rekordertrag des Jahrgangs 1973 auf den Markt. Zugleich machten sich die ersten Anzeichen der wirtschaftlichen Rezession bemerkbar. Die Preise begannen zu sinken. Den Tiefstand erreichten sie im Frühsommer 1975. Dann nämlich, als zu den grossen Vorräten an 1973er auch noch die 1974er, ebenfalls in reichlicher Menge vorhanden, sich hinzugesellten. Weil zudem der Handel seine Lager abbaut, kam der Absatz ins Stocken. Das hat die Kurse weiter abgeschwächt. Seitdem jedoch der Konsument, das letzte und ausschlaggebende Glied in der Kette, die günstigen Beaujolaispreise zu verspüren bekommen hat, ist auch die Nachfrage wieder prompt und spürbar angestiegen. Ebenso prompt haben im Beaujolaisgebiet die Preise wieder angezogen. Sie liegen heute um gute 50 Rappen

Zeit für frisches Lamm- und Schafffleisch

Das inländische Angebot von Lämmern und Schafen zum Schlachten unterliegt grösseren saisonalen Schwankungen. Einheimisches Lamm- und Schafffleisch fällt besonders im Herbst in reichlichen Mengen an, wenn die Schafherden von den Alpwiesen zu Tale getrieben werden. Ein grosser Teil der Lämmer sind dann schlachtreif und liefern ein besonders schmackhaftes und bekömmliches Fleisch. In den meisten Metzgereien - besonders auch im Rahmen von besonderen Verkaufsaaktionen - kann nun saftiges und preisgünstiges einheimisches Lammfleisch gekauft werden.

Es gibt in unseren Bergtälern zahlreiche Kleinvieh, welche jeden Herbst auf die Einnahmen aus dem Verkauf von Schafen und Lämmern dringend angewiesen sind. Das reichliche saisonale Angebot von einheimischem Lamm- und Schafffleisch in der Metzgerei verdient daher schon mit Rücksicht auf unsere bergbäuerlichen Produzenten gebührende Beachtung. pd

Die Käseunion schlägt vor:

Die Sbrinz-Super-Sauce

Der grösste Verwandlungskünstler unter den Käsesorten ist der Sbrinz. Den er bringt alle Eigenschaften mit, die den Käsechef überzeugen: er ist würzig, er ist sämig, ohne Fäden zu ziehen, er ist leicht und gut bekömmlich. Trät er gestern noch als Hobelkäse auf - hauchdünn und rasi - so zeigt er sich heute in leichten, köstlichen Stäbchen als Sbrinzini oder als attraktiver Bestandteil der Käseplatte: morgen erscheint er als würziger Reibkäse auf Teigwaren und Risotto und übermorgen überraschen Sie Ihre Gäste mit der neuen Sbrinz-Super-Sauce.

Hier das Rezept für 10 Portionen:

400 g Rahmquark mit 4 Eigelb und 1 dl Öl glattrühren. Würzen mit 1 Esslöffel Senf, etwas Zitronensaft oder Essig, Salz und Pfeffer. 4 sehr steife Eischnee und 200 g geriebenen Sbrinz darunterziehen. Die Sbrinz-Super-Sauce passt zu Eiern, Spargeln, grilliertem Fleisch oder zum Ueberbacken von Teigwaren, Gemüse usw.

Cornsweeteners erobern Süsstoffmarkt

In den USA erobert der aus dem Mais gewonnene Fruchtzucker (cornsweetener), eine klare Flüssigkeit mit ähnlich natürlicher Süßkraft wie Zucker, einen immer grösseren Marktanteil. Die Fructose-Industrie rechnet damit, dass der industrielle Zuckermarkt in den Vereinigten Staaten bis Mitte 1977 zu 20 Prozent oder 3500 Millionen lbs durch Maisirup (High Fructose Syrup) gedeckt wird. Dieser Sirup wird vor allem auf Kontingentsbasis von Standard Brands Inc., A. E. Slay Manufacturing Co., und Amstar verkauft. Diese drei Firmen erweitern bereits ihre Kapazitäten. Eine besonders starke Marktposition hat bei den «Cornsweeteners» die bei der Maisverarbeitung tonangebende CPC International (vormals Corn Products) inne.

Die Verwendung der «cornsweeteners» durch die Süsstoffindustrie wird nach Erklärungen von Coca Cola nur durch deren noch knappes Angebot eingeschränkt bleiben. Bis Mitte oder Ende 1976 erwartet der Coca-Cola-Konzern, dass eine Produktion von fast 2000 Millionen lbs zur Verfügung steht. Der Maisirup, der erstmals 1973 auf den Markt kam, hat sehr rasch seinen Siegeszug angetreten - vor allem zur Süßung von Fruchtconserven, Soft-drinks und Confierewaren, nachdem die Zuckerpreise im Jahre 1974 astronomische Höhen erklommen hatten. chg

IGEHO - Internationale Fachtagung für Gemeinschaftsverpflegung

Convenience Food in Produktion, Verarbeitung und Verbrauch

durchgeführt vom

Schweizerischen Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung unter dem Mitpatronat der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie Montag, den 17. November 1975 im Auditorium der Firma Hoffmann-La Roche, Basel



Programm

Vorsitz, Fragenbeantwortung und Diskussionsleitung: Prof. Dr. W. Wirths, Lehrstuhl für Angewandte Ernährungsphysiologie, Bonn

09.30

Offizielle Eröffnung der Fachtagung Einführung

Referent: Herr F. Forster, Sekretär des Schweizerischen Fachverbandes für Gemeinschaftsverpflegung

09.40

Convenience food aus ernährungsphysiologischer Sicht

Referent: Herr Professor Dr. W. Wirths, Lehrstuhl für Angewandte Ernährungsphysiologie, Bonn

10.20

«Gemeinschaftsverpflegung» Ihre Systematik und Technologie

Referent: Herr Professor Dr.-Ing. H. J. Bielig, Institut für Lebensmitteltechnologie, Berlin

11.25

Convenience food aus mikrobiologischer Sicht

Referent: Herr Professor Dr. W. Schmidt-Lorenz, Eidgenössische Technische Hochschule, Institut für Lebensmittelwissenschaft, Zürich

12.05

Sensorische Aspekte bei Convenience food

Referent: Herr Professor Dr. J. Solms, Eidgenössische Technische Hochschule, Institut für Lebensmittelwissenschaft, Zürich

14.05

Der Beitrag diätetischer Lebensmittel als

Convenience food in der Gemeinschaftsverpflegung

Referent: Herr Dr. W. Schultheiss, Bundesverband der diätetischen Lebensmittelindustrie, Bad Homburg

14.45

Teilfunktionsprodukte der Gegenwart von der Entwicklung, Produktion bis zur Zubereitung

Referent: Herr H. Kramer, Produktchef Firma AB Felix, Esslv/Schweden

15.45

Moderne Küchentechnik - die Voraussetzung für den rationellen Einsatz von Convenience food

Referent: Herr Professor Dipl. Ing. W. Sell, Dillenburger, Justus Liebig Universität, Giessen, Lehrbeauftragter für «Technik im Grosshaushalt»

16.30

Schluss der Fachtagung

Alle Vorträge mit anschliessender Fragenbeantwortung und Diskussion

Tagungsort:

Auditorium der Firma Hoffmann-La Roche, Grenzacherstrasse (Hochhaus), 4002 Basel (ab Bahnhof SBB Tram 2 bis Wettsteinplatz, dann umsteigen in Bus 31



(Richtung Hörnli) und bei nächster Station aussteigen). Es bestehen keine Parkmöglichkeiten in der Nähe des Auditoriums!

Auskünfte und Anmeldung:

SVG Schweizerischer Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung, Zentralsekretariat, Otikerstrasse 59, Postfach 295, 8033 Zürich, Telefon (01) 26 17 05

Studienreise ins Beaujolais

Um den Kontakt mit den Mitgliedern enger zu gestalten, hat die Geschäftsleitung der Howeg beschlossen, in diesem Geschäftsjahr Studienreisen in berühmte Weingebiete zu veranstalten. Die erste dieser gastronomischen Exkursionen wird vom 20. bis 23. Oktober 1975 ins Beaujolais führen, wo bekannte Weingüter (Château de Jarnieu, Moulin-à-Vent, Clos du Chapitre) und der der Howeg zusammenarbeitende, renommierte Weinkellerer beichtigt werden.

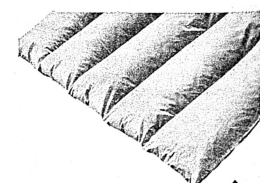
Den Teilnehmern soll Einblick in die Produktion einiger der in der Schweiz am meisten getrunkenen Weine Frankreichs geboten werden. Beaujolais-Wochen oder Spezialitäten-Aktionen aus Frankreich sollen angeregt werden. Gleichzeitig dürfte eine solche unter kundiger Führung stehende Studienreise für jeden Teilnehmer zu einem Erlebnis werden!

Das Programm der Studienreise

umfasst die Fahrt über Genf nach Pérouges (reizendes mittelalterliches Städtchen), Weiterfahrt nach Lyon und Besichtigung der dort beginnenden Rebgebiets des Beaujolais. Am zweiten Tag werden zwei der berühmtesten Kellereien Frankreichs besucht. Das Etappenziel dieses Tages ist Mâcon. Am Mittwoch, den 22. Oktober wird der Firma Piat SA in Mâcon ein Besuch abgestattet, am Nachmittag wird Cluny und Tournus (mit wunderschönen mittelalterlichen Sakralbauten) besucht. Der Abschlussabend dieser Reise wird zum kulinarisch-musikalischen Erlebnis werden: In Creuze S Folies spielen hundert Jahre alte Dampf-Orgeln mit praktisch unendlichem Repertoire zum Tanz auf, während der Küchenchef seine Gäste noch einmal so richtig mit französischen Spezialitäten verwöhnt. - Die Rückreise durch den Jura beschliesst am nächsten Tag diese abenteuerliche Studienreise.

Rasch anmelden!

Die ganze Studienreise kostet pro Person Fr. 505,- (wobei alle Übernachtungen in Erstklasshotels, alle Mahlzeiten, teilweise inklusive Getränke, die Führungen und Degustationen und die Carfahrt sowie alle Taxen und Gebühren unbegrenzt sind). Noch nimmt die Howeg Anmeldungen entgegen. Interessenten wenden sich an Reiseleiter Rolf Baumann, Howeg, in Grenchen, Telefon (065) 51 21 51.



Kyburz
Qualitätsbettwaren
für anspruchsvolle
Schläfer.

Carl Kyburz AG
Bettwarenfabrik «Waldhof»
3122 Kehrsatz bei Bern 031/54 31 24

Moderne Sanitäreinrichtungen – Qualitätsmerkmale eines Hotels

Von R. Hanslin, dipl. Ing. ETH, Mitglied der Technischen Kommission SSV, und D. Sommer, Chef Abt. Berufsbildung SSV

Die Schweizerische Hotellerie hat den internationalen Vergleich zu bestehen, will sie auch in Zukunft als Magnet für Tourismus und Kongresse wirken. Heute genügen eine gute Küche, saubere Bettwäsche und aufmerksame Bedienung bei weitem nicht mehr, um den verwöhnten Gast zufrieden zu stellen. Er verlangt, und dies zu Recht, einen gewissen Komfort und vor allem zeitgemässe Einrichtungen für die Körperpflege. Bedingt durch das Alter verschiedener, auch renommierter Häuser sind diese minimalen Anforderungen vielfach nicht mehr erfüllt, und diese Hotels laufen Gefahr, den Anschluss an den modernen Tourismus zu verlieren. In der Regel bietet der Neubau, vom finanziellen Aufwand einmal abgesehen, keine Lösung, denn die meisten Gäste schätzen eine individuelle Atmosphäre, die moderne, nach internationalen Grundsätzen erbaute Hotels selten aufweisen. Die Renovation, die im nachfolgenden näher behandelt wird, bietet eine Möglichkeit, ein nicht mehr zeitgemässes Hotel den modernen Ansprüchen anzupassen.

Die Ansprüche des modernen Gastes

Ob Geschäftsreisender, Feriengast oder Passant, alle erwarten einen Komfort, der mindestens dem Standard entspricht, über den sie zu Hause verfügen. Abgesehen von den Wünschen nach Sonne, Aussicht, Ruhe und gepflegter Küche muss das Zimmer mindestens einen Waschtisch und eine eigene Toilette aufweisen. In der Regel wird auch eine Dusche verlangt. Besonders von Gästen aus Übersee werden diese Einrichtungen, unabhängig von der Hotelklasse, als Selbstverständlichkeit angesehen. Hotelgäste sind heute auch in der Regel bereit, dafür den entsprechenden Preis zu bezahlen.

Der Grad des Ausbaus und der Umfang der zur Verfügung zu stellenden Einrichtungen wird von der Preiskategorie des Hotels etwa wie folgt abhängen:

Hotelklasse	Ausbau des sanitären Raumes
Passanten-Touristenhotel Hotel 1. Klasse Luxushotel	Waschtisch, Toilette, Dusche Waschtisch, Toilette Bad/Dusche Doppeltwaschtisch, Toilette (Closomat), Bidet, Bad/Dusche

Das Duschen ist zur modernen Art der Körperhygiene geworden und wird besonders in Hotels dem Bad vorgezogen.

Der Gast schätzt nicht nur das Vorhandensein dieser Einrichtungen, sondern auch ihre zweckdienliche Anordnung, genügend grosse Abstellfläche, Klappspiegel, zuverlässige und ruhige Funktion. Im Geräuschverhalten der Armaturen und Leitungen ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken, da Hotelzimmer praktisch um die Uhr und ohne Belästigung anderer Gäste benutzt werden müssen. Diese Forderung bedingt eine möglichst frühzeitige Koordination zwischen Architekt und Sanitärinstallateur.

Die Stufen der Renovation

Die Hotelrenovation kann je nach bereits bestehendem Ausbau in folgende Sanierungsstufen aufgeteilt werden:

Substanzwerterhaltung

Sie umfasst alle jene Arbeiten, die den qualitativen Zustand einzelner Teile oder ganzer Anlagen erhalten oder wieder herstellen. Darunter fallen:

- Wartung (Service)
- Reparaturen
- Präventivrepaturen zur Verhinderung aufkommender Mängel.

Im Gegensatz zum Baukörper sind Sanitär- und Heizungssysteme mit ihren teils beweglichen Teilen einer starken Abnutzung unterworfen. Die periodische Wartung erlaubt, entstehende Mängel vorzeitig festzustellen und zu beheben, und die Systeme stets in optimalem Betriebszustand zu halten. Das periodische Entkalken der Boiler kann zum Beispiel durch den Sanitärinstallateur einfacher durchgeführt werden als in total verkalktem Zustand. Zudem werden die Heizelemente geschont und Energie gespart.

Besonders im sanitären und Heizungsreich fallen verschiedenste Reparaturarbeiten an, wie defekte Armaturen, Duschschläuche, Spülkästen, Ventile usw. verbessern und ersetzen. Durch Reparatur wird nicht nur ein funktionierender Betriebszustand erstellt, der zum Image des Hauses beiträgt, sondern meist lässt sich auch ein Beitrag in Richtung Energie- und Wassereinsparung leisten. Es empfiehlt sich deshalb, mit dem ortsansässigen Sanitärinstallateur einen Service-Vertrag abzuschliessen.

Die Wertsteigerung als höhere und stets anzustrebende Sanierungsstufe umfasst alle Arbeiten, die geeignet sind, Systeme, Anlagen, Räume usw. auf ein qualitativ und funktionell höheres Niveau zu bringen. Darunter fallen:

- Renovation bestehender Räume
- Einbau von Zusatzeinrichtungen
- Umbau (Einbau von Badezimmer)
- Nutzungswandel (Einbau von Fitness- und Saunaräumen oder Swimming-pool)

Renovation bestehender Räume

Die Renovation bestehender Räume ist in

Hotels angebracht, die wohl über individuelle Badezimmer verfügen, deren Installationen aber nicht mehr dem heutigen Stand der Technik und des Komfortes entsprechen.

Nicht nur die gesteigerten Ansprüche der Gäste, sondern auch rationelle Pflege und hygienische Reinigung können eine Renovation notwendig machen. Ein neuzeitlicher Ausbau der Badezimmer eines Hotels umfasst:

Apparate:

- Wandhängendes WC
- geräuscharmer, niederhängender Spülkasten
- Duschkabine mit griffigem Boden
- Liegewanne von 1,60 m mit dauerelastischen Luftfügen

- Waschtisch mit umgebender Ablagefläche

Heizung:

- thermostatisch regulierbare Heizkörperventile
- Infrarotstrahler im Badezimmer
- Bodenheizung

Thermostatische Heizkörperventile gestalten ein individuelles und konstantes Einstellen der Zimmertemperatur und können bis zu 20 Prozent der Heizkosten sparen.

Warmwasserversorgung:

- genügend Warmwasser mit einer Mindesttemperatur von 50 Grad Celsius
- Warmwasser spätestens 10" nach Öffnung des Ventils.

Warmwasser wird in der Regel durch eine zentrale Warmwasserversorgung im Zirkulationssystem geliefert. Bei besonderen baulichen Umständen kann auch eine Einzel- oder Gruppen-Warmwasserversorgung vorgesehen werden.

Zubehörteile:

- Spiegelschrank
- genügend grosse Ablageflächen
- Seifenschalen
- Zahnlagshalter
- Toilettenpapierhalter
- Vorleger

Umbau

Der Umbau ist die totale Sanierung und wird insbesondere in Hotels, die über keine individuellen Badezimmer verfügen, notwendig sein. Die meisten Gästezimmer der Hotels aus der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts wiesen grosse Einzelzimmer von 16 bis 20 und mehr m² auf. Eine einfache Sanitärzelle benötigt zirka 3 m² Platz und kann demzufolge gut eingebaut werden.

Da ein Umbau den Beizug von Handwerkern verschiedener Berufswege erfordert, ist eine frühzeitige Koordination notwendig. Es empfiehlt sich einen Architekten oder den Sanitärinstallateur selbst als Generalunternehmer zu bezeichnen. Dadurch ist eine durchdachte Gesamtkonzeption, seriöse Kostenschätzung, gründliche Vorbereitung und ein wohlorganisierter Ablauf der Arbeiten gewährleistet.

Beim Umbau werden in der Regel alle Ver- und Entsorgungsleitungen eventuell auch die Heizung erneuert. Da diese Arbeiten meist unter Zeitdruck stehen, eignen sich vorfabrizierte Systemwände besonders, da alte Wände weder abgebrochen noch neu aufgebaut und die Leitungen nicht eingespitzt werden müssen. Damit lassen sich aber auch die besonderen Probleme des Geräuschschutzes einfach lösen. Auf dem Markt sind ebenfalls vorfabrizierte Sanitärzellen aus Kunststoff erhältlich, die sich besonders für einfachere Hotels mit gedrängten Platzverhältnissen eignen.

Für den Umbau der Heizung bietet sich die Einrohrheizung an, da der Rohr- und Isolationsmaterialbedarf verkleinert und die Installation stark vereinfacht werden können.

Planungsarbeit Hoteller – Sanitärinstallateur

- Sobald der Hoteller die ersten Ideen in persönlichen Skizzen des wünschbaren Zustandes übertragen hat, empfiehlt es sich, mit einem Architekten, Ingenieurbüro oder bei kleinerem Umfang der Arbeiten mit einem Sanitärinstallateur mit Erfahrung auf dem Renovationsgebiet Kontakt aufzunehmen.

- Nach der ersten planerischen Disposition sollten von den Fachleuten Alternativvorschläge, die vom technischen und wirtschaftlichen Standpunkt aus empfehlenswert wären, ausgearbeitet werden.

- Bei der Ausarbeitung des Vorprojektes sind die Handwerker beizuziehen, um eine möglichst frühzeitige Abklärung aller Faktoren zu ermöglichen.

- Besprechung des Vorprojektes, der Varianten und der entsprechenden Grobkosten; Entscheid über die auszuführende Lösung und die Finanzplanung.

- Erstellen eines Submissionsprojektes; Einholung der Kostenvoranschläge und Arbeitsvergebung.

- Aufstellen eines Bauprogrammes, das alle für den Bau wesentlichen Angaben wie der Beschreibung der auszuführenden Arbeiten, der einzubauenden Apparate und Einrichtungen sowie die Terminplanung (z. B. mit Netzplan). Festlegung der Bauteile, Regelung der Verantwortlichkeiten usw. enthält.

- Organisation der Provisoren soweit notwendig.

- Durchführung der Sanierung. Auswahl der Apparate, Einrichtungen, Plättchen usw. mit dem Sanitärinstallateur.

- Beschaffung der Garantiescheine, Abnahme der Bauteile; Instruktion durch den Sanitärinstallateur.

Informationsbeschaffung

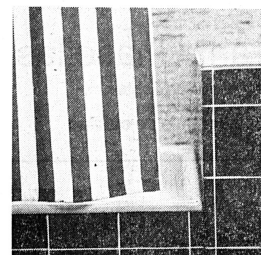
Ein Hoteller, der sein Haus stets dem neuesten Stand angepasst haben möchte, muss über die technischen Entwicklungen im Bereiche der Sanitärtechnik und die entsprechenden Problemlösungen informiert sein.

Der Besuch von Ausstellungen wie HILSA (Zürich), NOSTRA CONVEGNO (Mailand), ish (Frankfurt), BAMMAT (Paris) und vorab natürlich auch der IGEHO usw. oder das Studium der einschlägigen Fachliteratur wird sein Informationsbedürfnis weitgehend decken. Für die Abklärung von Detailfragen wende man sich direkt an den Sanitärinstallateur oder den Grossisten. Durch Beizug dieser Fachleute lassen sich wirtschaftlich optimale und ästhetisch wirkungsvolle Lösungen erarbeiten, die zum Ansehen des Hotels während Jahren beitragen werden.

Dusche

- Privat- und Hotelduschen haben ein ganz grosses Problem: Der Plastikvorhang wird dauernd ins Innere der Dusche gesogen. Deshalb: In den unteren Saum der Plastikvorhänge Bleibänder nähen. (Gibt's auch fixfertig zu kaufen).

- Ein Vorleger vor der Duschkabine wird nicht nur von den Gästen geschätzt. Er erleichtert auch Ihrem Personal die Arbeit, weil die Gäste ihre (nassen) Fussabdrücke nicht im ganzen Zimmer hinterlassen.



- Die Dusche für «sportliche» Gäste. Jede Dusche sollte heute eine Kopfbrause haben, die auf Fussbrause umgestellt werden kann. Eingebauter Seifenhalter ist selbstverständlich; eine mobile Schlauchbrause wird besonders geschätzt. Achten Sie auch darauf, dass der Boden in der Duschkabine nicht zu glitschig ist (Unfallgefahr!). Es gibt heute auch geriffelte Plättchenböden.

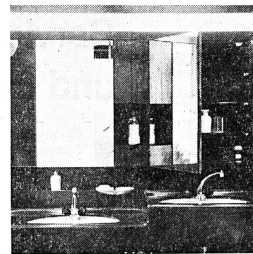
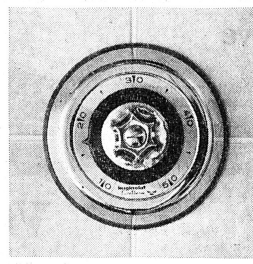
Mischventile

Sofern keine zentrale Warmwassermischanlage vorhanden ist (Temperatur nur 50 Grad Celsius) helfen Mischventile sparen: Man spart direkt:

- Wasser
- Warmwasser
- Heizenergie (Oel, Gas usw.)

Man spart indirekt:

- Längere Lebensdauer des Kessels und Oelbrenners
- Weniger Störungen am Oelbrenner oder Kessel
- Weniger Russ
- Weniger Schwefel indirekt
- Keine Verbrühungsgefahr



Lavabo

Hier einige Komfort-Details

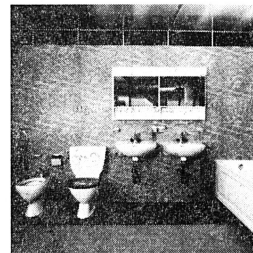
Bei Waschtischen

- Ein modernes Doppellavabo. Für die Dame niedrigerer Teil, weil die Gesichtspflege sitzend besser gelingt.

- Separate Kalt- und Warmwasser-Auslassventile sind hoffnungslos veraltet, dagegen Mischbatterien heute unbedingt erforderlich.

- Ein Waschtisch ohne Spiegel, ohne Ablegefläche, ohne Seifenschale, ohne Tablar und ohne Zahnlags ist wie eine Küche ohne Gewürze.

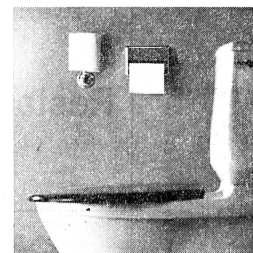
- Ueber die Hälfte aller Männer rasieren sich heute elektrisch. Anschlüsse direkt beim Waschtisch kosten nicht mehr.



Einfach, zweckmässig, Komfort wie zu Hause

Closet

Niederhängende Spülkästen sind nicht teuer, aber wesentlich geräuschärmer als die veralteten, hochhängenden Spülkästen. Ein Sitz mit Deckel kostet wenig mehr, bringt aber sehr viel mehr Hygiene.

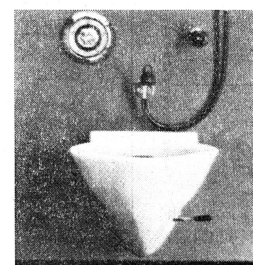


Zwei Toilettenpapiere (z. B. geriffelt und soft) zur Wahl kosten wenige Franken mehr (für Halter), sind aber viel mehr wert. Eine ganz besondere Aufmerksamkeit.

Bidet

Das Bidet gehört schon in den Bereich der Intimhygiene. Deshalb möchten wir hier nicht mehr verraten, als dass es auch häufig zum Waschen der Füße verwendet wird.

Beachten Sie beim abgebildeten Modell den freien Raum zwischen Bidet und Bo-

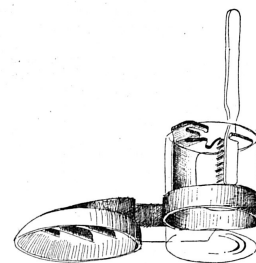


den. Das erleichtert die Reinigung ganz gewaltig. Dies gilt für sämtliche Wandmodelle (WC).

Neuzeitliche sanitäre Anlagen und Apparate gehören heute zum absolut notwendigen Komfort eines erfolgreichen Hotel- und Pensionsbetriebes. Gerade weil sie im «persönlichen» Bereich des Gastes liegen, will er sie für sich alleine haben. «Der Nachbar könnte ja ein hygienisch unterentwickelter sein.»

Modul-Badzimmerarmaturen

Ihr Sanitär-Grossist hat eine reiche Auswahl an Zubehörsätzen. Baukastensysteme erlauben verschiedene Kombinationen.



Was Gäste besonders schätzen

Befragungen haben gezeigt, dass der durchschnittliche Gast heute folgende Ansprüche in dieser Reihenfolge stellt:

1. Waschtisch mit Kalt- und Warmwasser
2. Waschtisch und WC
3. Waschtisch, Dusche und WC
4. Waschtisch, Badewanne und WC
5. Waschtisch, Badewanne, Bidet und WC

Neue Erzeugnisse

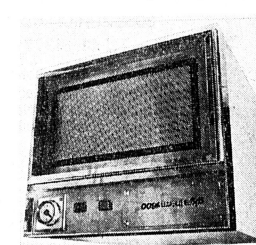
Registriergerät

Unter der Bezeichnung Schaefer-Registriergerät hat die bekannte Herstellerfirma von Kaffeemaschinen, M. Schaefer AG, 3084 Wabern, einen interessanten Apparat lanciert.

Das Schaefer-Registriergerät vereinfacht die Kellnerselbstbedienung und ermöglicht ein lückenloses Erfassen aller Kaffee- und Teebezüge. Diese werden automatisch den entsprechenden Service belastet. Die Abrechnung ist äusserst einfach. Die Registriergeräte sind für zwei, vier und sechs Servicestellen ausgelegt und können leicht und ohne teure Einbaukosten direkt an alle Schaefer-Kaffeemaschinen (Automaten mit Mühle oder Dosierapparat) angeschlossen werden.

Mikrowellen-Gerät für 4 Teller

Mit einem grosszügig dimensionierten Garraum verfügt das äusserst robuste Gerät «Gigatherm 1600» über 2 Teller-Auflagen von je 485x500 mm, wodurch gleichzeitig mit 4 Normal-Tellern oder 2 Gastronorm-Tellern gearbeitet werden kann, und zwar bei einer optimalen, unvermin-



dernten Mikrowellenleistung. Mit den Norm-Ausschmassen von 550x500x570 ist das Gerät für den Einbau in sämtliche Elementküchen geeignet. Das ganz aus Chromstahl gefertigte Gerät ist dank der konstruktiv einfachen und klaren Linie besonders pflegeleicht.

Mit einer Eingangsleistung von 2,8 KW/380 V erzeugen zwei Mikrowellen-Generatoren eine echte Mikrowellenleistung von 1600 Watt. Das Gerät verfügt zudem über eine ausgezeichnete Feldverteilung, wodurch sich extrem kurze Garzeiten bei absolut gleichmässiger Wärmeverteilung ergeben.

Das vollständig im Baukastensystem konstruierte Schweizer Fabrikat ist aus problemlos austauschbaren Einzelkomponenten zusammengesetzt, was sich auch wesentlich auf den kostengünstigen Service und Unterhalt auswirkt.

Giga-Therm, Entwicklungen und Fabrikation thermischer Geräte, Postfach, 9410 Heiden.

Stellenangebote Offres d'emploi



Hôtel Ramada, Genève

220 chambres

Voulez-vous faire partie dès le début, le commencement d'une carrière rapide et passionnante pour vous!
Pour l'ouverture du premier Hôtel RAMADA en Suisse, maillon d'une chaîne internationale en pleine expansion.
Vous êtes un cuisinier jeune et dynamique, avec de l'expérience à l'étranger, de préférence.
N'hésitez pas à nous faire parvenir vos offres pour les postes suivants:

chef garde-manger
chef saucier
chef tournant
demi-chef garde-manger

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

Ecrivez avec curriculum vitae et photo à D. Mosczyt, directeur, Hôtel RAMADA, 38, rue de Berne, 1201 Genève, téléphone (022) 31 00 60.

5701

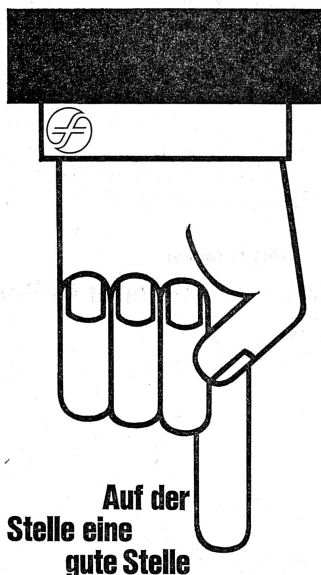
Gesucht für sehr lange Wintersaison in neuerbautes Hotel (Hallenbad)

Küchenchef
(eventuell auch Jahresstelle)
1 Commis de cuisine
Serviertochter oder Kellner
2 Commis de rang

Clubhotel Quadratscha 7503 Samedan

Tel. (082) 6 53 19.

5655



FLUGHAFEN-RESTAURANTS
8058 ZÜRICH-KLOTEN
Tel. 01-813 77 66

Für die Erweiterung - Neueröffnung unserer Betriebe per 1. November 1975 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- **Serviertochter**
- **Kellner**
- **Commis de cuisine**
- **Buffet- und Officepersonal**

Schicken Sie uns bitte den untenstehenden Talon oder rufen Sie uns doch gleich an. Unsere Herren Gerber oder Grohe werden Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

Schicken Sie mir Ihre Personal-Broschüre!
Ich interessiere mich für eine Stelle als

Name _____
Vorname _____ Geb. _____
Adresse _____



Flughafen-Restaurants Zürich Postfach
8058 ZÜRICH-KLOTEN



volketswil

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviceangestellte und Buffetdamen

Wir offerieren:
Sichere Arbeitsstelle, ganzjährig der Leistung angemessener Verdienst, loyale Zusammenarbeit. Gute Unterkunft und Verpflegung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Dafür erwarten wir:
Freudigen Einsatz und Arbeitswille, fachliches und sprachliches Können, gute Zusammenarbeit in jungem Team, Ehrlichkeit und Sauberkeit.

Wir sind dankbar, wenn junge, willige Mitarbeiter den zukünftigen Arbeitsplatz besichtigen wollen, bitten jedoch um vorherige Anmeldung.

Telefon (01) 86 52 22, Landgasthof Wallberg, Volketswil (Herr oder Frau Fanti verlangen).

landgasthof wallberg

5833

Suvretta House 7500 St. Moritz

sucht für die Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Suvretta Club:
Hostess*
Bar-Serviertochter*
* = sprachkundig

Warenkontrolle:
Caviste
Bonkontrolle

Etage:
Hilfzimmermädchen

Cuisine:
Chef de partie (Froid de garde)
Commis de cuisine

Lingerie:
Glätterin
Wäscher(in)
Lingeriemädchen

Service:
Chef de rang
Commis de rang
Stagiaire de service

Divers:
Floristinnen
Eismann
Hausbursche Terrasse

Restaurant Chasellas

Serviertochter
sprachkundig
Commis de cuisine

5879



(300 Betten)
CH-7500 St. Moritz

Für die Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Büro:
Praktikant
Sekretär
(NCR)

Loge:
Nachtportier/Concierge
Tourant
Chasseur

Etage:
Gouvernante
(Erfahrung, Italienischkenntnisse)

Saal:
1. Oberkellner
(Zweisationsstelle)
Chef de rang
Commis de rang

Küche:
Chef garde-manger
Chef entremetier
Pâtissier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:
Park Hotel Kurhaus, 7500 St. Moritz.

5845



Sporthotel
Terminus
Davos

sucht für lange Wintersaison, evtl. Sommersaison:

Chef de parties
(wenn möglich Schweizer)
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Serviertochter
(ab sofort)

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

5865



Für die kommende Wintersaison mit Eintritt Ende November suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Büropraktikant(in)
Chefs de partie
Chef tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Andreas J. Gredig, Hotel Flüela, 7260 Davos Dorf, Telefon (083) 6 12 21.

5840



Neuestes Erstklasshotel von Zermatt mit Hotelrestaurant, Grill-Röstisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenbad, Saunas, Solarium sucht für lange Wintersaison (Ende November bis Ende April)

Officegouvernante

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

5878



Hotel Pilatus am Vierwaldstättersee

Wir suchen

eine Anfangsbuffettochter

sowie

ein Hausmädchen

für Office- und Zimmerhilfe.

Offerten an Familie Fuchs, Hotel Pilatus, 6052 Heriswil, Telefon (041) 95 15 55.

5872

Hotel Palace Gastein A-5630 Bad Hofgastein

sucht auf Wintersaison 1976, evtl. in Jahresstelle

Empfangschef(in)

Korrespondenzsicher engl., franz., deutsch, NCR-kundig. Gepflegte Erscheinung, freundliches Auftreten.

Barmaid

Gut repräsentierend, nicht unter 25 Jahren.

Nur österreichische Staatsbürger mit den nötigen Qualifikationen kommen in Frage.

Bewerbungen an Direktor R. Friedl.

5861

Stellenangebote Offres d'emploi



Buffet de la Gare Neuchâtel

Nous cherchons pour tout de suite ou date à convenir

commis de cuisine

Nous offrons 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 Gétaz, Buffet de la Gare
Neuchâtel, téléphone (038) 25 48 53.

5770

Self-Service-Berg-Restaurant Egginer, 3906 Saas Fee

sucht

Hilfsskoch

(Schweizer) für Wintersaison 1975/76.
Eintritt 20. Dezember 1975.
Tagesbetrieb.

Offerten an
B. Schwyder, Saas Fee,
Telefon (028) 4 75 60.

5763

Tgesa Romana, Savognin

Garni-Hotel-Restaurant
sucht für kommende Wintersaison:

2 Commis de cuisine

2 Serviertöchter

(evtl. Jahresstelle)

1 Kellner

1 Buffettochter

1 Fräulein

für Empfang und leichte Büroarbeit (evtl. Ablösung am Buffet)

Offerten mit Foto und Zeugniskopien an
Fam. G. Savoldelli
Tel. (081) 74 15 44.

5785

Hotel-Restaurant Bären 3715 Adelboden

Wir suchen für Wintersaison, evtl. auch in Jahresstellen

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Serviertöchter

Eintritt 1. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft.
Offerten an P. Trachsel, Tel. (033) 73 21 51.

5784

Sportzentrum Minster

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

1 Koch/Chef-Stellvertreter
(à-la-carte-kundig)

Küchenbursche

2 Serviertöchter

für gepflegten Speiseservice

Guter Verdienst, schöne Personalzimmer im Hause.

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

5566

Derby Hotel Bahnhof Grindelwald

Wir suchen für kommende Wintersaison in Jahres- oder Saisonstelle

Empfangssekretärin
ev. Anfängerin
Serviertöchter
Buffettochter
Buffetbursche
Commis de cuisine

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

5780

Hotel Continental, St. Gallen

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

Geranten-Ehepaar

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

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

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

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

5529

Mittleres Hotel garni mit Speiserestaurant in Bündner Kurort sucht für die Saison 1975/76:

Küche:

1 Chef de partie
2 Commis de cuisine
1 Casserolier
1 Küchenbursche

Restaurant:

1 Chef de service
(sprachkundig)
2 oder 3 Restaurationstöchter
(evtl. Kellner)

Lingerie:

2 Lingerietöchter
(evtl. 1 Ehepaar)

Etage:

1 Alleinportier
2 oder 3 Zimmermädchen

Büro-Loge:

1 Conducteur
1 Nachtportier
2 Sekretärinnen

Buffet-Office:

1 Buffetdame
2 Buffetöchter
(evtl. -burschen)
3 Officeburschen
(evtl. -mädchen)

Schriftliche Offerten mit allen nötigen Unterlagen, wie Gehaltsansprüche, Foto, Zeugniskopien usw. unter Chiffre 5667 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Corfu—Grèce

Le plus luxueux hôtel et bungalows de Corfu mise en opération début 1976, 600 lits dans la ville en face de Pontikonissi, plage privée, cherche pour novembre

directeur

35-45 ans ou couple.

Expérience internationale, dynamique, bon organisateur, connaissance des langues — indispensable français, allemands. Salaire, participation aux profits.

Addresser curriculum vitae et photo à:
Mr. P. Saccopoulos, c/o ENTERPRISES TOURISTIQUES TSAOUSOGLOU,
4, rue Amerikis — ATHENES (133), GRÈCE.

5617

Hotel Schwarzsee ob Zermatt

am Fusse des Matterhorns

sucht für lange Wintersaison:

1 Koch
(selbständig, zur Führung kleiner Brigade)
1 Koch-Pâtissier
1 Serviertöchter
1 Zimmermädchen-Lingère

Diverses Personal für Küche und Office.

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an:

Karl Prieth, Dir., Hotel Schwarzsee,
3920 Zermatt.

5704



Hotel Seehof, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1975/76

Etagengouvernante
(Stütze der Hausfrau)

Chef entremetier

Hilfsportier (Tournant)

Hilfszimmermädchen (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:

Restaurationstöchter

(evtl. Anfängerin)

Tochter für Zimmer und Service

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

5365

Hotel-Restaurant Kreuz 3715 Adelboden

sucht auf 1. Dezember

Serviertöchter oder Kellner Tochter

für Zimmer und Mithilfe im Saalservice.

Offerten an:

Familie A. Gempeler, Tel. (033) 73 21 21.

5721

Gesucht nach



für lange Wintersaison

Sekretärin

Anfängerin im Hotelfach kann angelernt werden

Hotelpraktikantin

Büro und Service

Restaurationstöchter

(Kellner)

evtl. ab 15. Oktober

Saaltöchter

(Kellner) auch Anfänger akzeptiert

junge Barmaid

Bar, Dancing, Mithilfe Service

Commis de cuisine

Offerten an Fam. Supersaxo,

Hotel Dom, Saas Fee

5708

Wir engagieren jungen, interessierten Koch als

Küchenchef-Anwärter

Unser Arbeitsprogramm ist vielseitig, Kontrolle, Einkauf, Kalkulation usw.

Sind auch Sie vielseitig, melden Sie sich bei uns

R. Romano

Buffet CFF 2900 Porrentruy

Telefon (066) 66 31 35

5626

Wir suchen auf den 1. Dezember oder früher, für ein Restaurant in der Stadt Bern, einen jungen, tüchtigen

Küchenchef

der fähig ist, selbstständig zu arbeiten und eine mittlere Küchenbrigade zu führen. Wir erwarten von Ihnen grosse Beweglichkeit und aktive Mitarbeit beim Ausarbeiten und Verwirklichen von neuen Ideen.

Das Restaurant ist an allgemeinen Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Falls Sie sich von dieser anspruchsvollen Tätigkeit angesprochen fühlen, richten Sie Ihre Bewerbung bitte unter Chiffre 5659 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verenahof-Hotels, Baden

Wir suchen aushilfsweise für die Monate Oktober/November

Demi-chef de rang Commis de salle Commis de cuisine

Angebote an die Direktion.

5706

Hotel Bünda 7260 Davos Dorf

sucht für kommende Wintersaison:

Commis de cuisine Buffettochter Serviertöchter

(Schweizerinnen)

Offerten bitte an H. J. Cavegn, Hotel Bünda, 7260 Davos Dorf, Tel. (083) 5 37 57/58.

5709

Wir suchen für unser gut frequentiertes Restaurant eine tüchtige

Serviertöchter

die an selbstständiges 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 Freizeit 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.

5486



Kulm Hotel, St. Moritz Haus allerersten Ranges

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

Büro:	Réceptionist/Caissier
Loge:	Voiturier
Restaurant:	Commis de rang Demi-chef de rang
Küche:	Chef garde-manger Chef tournant Chef de garde 1. Commis pâtissier jungen Bäcker für Hotelbäckerei

Offerten sind erbeten an:

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

5530

St. Moritz

Gesucht initiative, an selbstständiges Arbeiten gewöhnte

Direktionssekretärin

Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift.

Buchhaltungskenntnisse von Vorteil für Privatbuchhaltungen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Hotel Treuhand AG, 7500 St. Moritz.

P 13-2406



Sunstar-Hotel 7078 Lenzerheide

170 Betten – Restaurant – Bar – Terrasse – Hallenbad

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir für die kommende Wintersaison (ab 6. Dezember 1975) noch folgende Mitarbeiter:

Etagé: **Etagenportier/Ablösung Nachtportier**
Gute Deutschkenntnisse sind für diesen Posten wichtig.

Bar: **Commis de bar**
Schweizer Bewerber erhalten den Vorzug.

Restaurant: **Kellner und Serviertöchter**
für einen gepflegten A-la-carte-Service.

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

SUNSTAR HOTEL, 7078 Lenzerheide, Telefon (081) 34 24 91

5768

Hotelplan

Internationale Reiseorganisation

Für unser 1972 erbautes 3-Stern-Hotel (350 Betten, Ganzjahresbetrieb) auf Mallorca suchen wir per sofort einen bestausgewiesenen

Direktor

(evtl. Direktionsehepaar)

Wir erwarten von Ihnen fundierte Kenntnisse in der Hotellerie. Sie sollten nebst Spanisch, Englisch und Deutsch möglichst Französisch beherrschen, einen Mitarbeiterstab von zirka 80 Personen führen können und mit den spanischen Gepflogenheiten vertraut sein.

Als internationale Reiseorganisation bieten wir einem erfahrenen Fachmann eine sichere Dauerstellung mit entsprechendem Salär.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an
HOTELPLAN, Internationale Reiseorganisation
Hoteldepartement, Postfach, 8031 Zürich

P 44-1518

Wir suchen für sofort oder Uebereinkunft in Jahresstelle:

1 Chef garde-manger

(qualifiziert)

1 Commis de cuisine

sowie auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft selbstständige und freundliche

Hotelsekretärin

Ihr Arbeitsbereich:

- sämtliche Réceptionsarbeiten,
- Gästeempfang und Zimmerverleihung,
- Kassaabschlüsse (Anker-Buchungsmaschine),
- Gäste- und Personalkorrespondenz,
- Debitoren- und Kreditorenkontrolle,
- allgemeine Kontroll- und Organisationsarbeiten.

Ihr Arbeitsort:
Modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel.

Ihre Mitarbeiter:
Freundlich und aufgeschlossen.

Ihr Verdienst:
Ueberdurchschnittlich.

Ihr Chef:
Kurt Jenni gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

**kongress
zentrum
hotel mittenza
muzzenz**

**Direktor
Telefon** Kurt Jenni
(061) 61 06 06

5859

Wir suchen jungen, initiativen

Küchenchef

für einen sehr vielseitigen Betrieb, im Zentrum der Stadt Zürich.

Unser Betrieb: Restauration, Hotel, Saalbetriebe 20 bis 700 Personen.

Lage: 10 Minuten vom Bahnhof entfernt

Charakter des Betriebes: Gutbürgerliche Küche mit vielseitigen Entlastungsmöglichkeiten

Wir offerieren sehr gute Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit, Umsatzbeteiligung.

Eintritt: Nach Uebereinkunft.

Bitte richten Sie die üblichen Unterlagen unter Chiffre 5783 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5783

Hotel Krone 6490 Andermatt

sucht auf die kommende Wintersaison einen

Chef de service

Wir erwarten:

Selbstständige Führung einer Brigade von 8 Angestellten. Umfassende Kenntnisse im A-la-carte- und Saal-service. Ausgeprägter Dienstleistungswille.

Wir offerieren:

Jahresstelle, Zeitgemässe Entlohnung. Angenehmes auf gegenseitigem Vertrauen beruhendes Arbeitsklima.

Wir bitten um Übersendung Ihrer Unterlagen an
Rolf Irben, Direktor
Hotel Krone, Andermatt.

5789

,parade' Restaurant - Café

300 Plätze
Bahnhofstrasse/Paradeplatz

Zürich

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb suchen wir beruflich gut ausgewiesenen

Küchenchef

in Jahresstelle.

Offerten mit üblichen Unterlagen an:
R. Lautner, Bahnhofstrasse 22, 8001 Zürich, Telefon
(01) 27 36 56/57

5791

Hotel Schweizerhof 6490 Andermatt

Für die nächste Wintersaison vom 15. Dezember bis zirka 30. April 1976 fehlen noch folgende Mitarbeiterinnen

Barmaid

Sekretärin

(Réception)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion. Telefon
(044) 6 71 89.

5792

Dach-Grill-Room Ciel d'Or Zürich

sucht in Jahresstelle

Chef de partie/Sous-chef Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Nähere Auskünfte
Direktion S. Semprini, Bernerstrasse 169,
8048 Zürich, Telefon (01) 62 05 11.

5799

Wir suchen auf die Wintersaison 1975/76

Pächter-Ehepaar

zur Führung unseres Hotel-Restaurants mit 32 Betten in bekanntem Sommer- und Winterort, in der Ostschweiz. Inventar vorhanden.

Nähere Angaben unter Chiffre V 33-905514 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

P 33-2262



Wir sind das führende Erstklasshaus in Winterthur und suchen nach Vereinbarung einen

Verkaufschef

Wir bieten:

- interessante, vielseitige und selbständige Tätigkeit
- gutes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeit
- gute Entlohnung

Wenn Sie mindestens 30 Jahre alt sind, Freude an einer aktiven Verkaufsplannung haben und über Kenntnisse auf dem Gebiete der Personalführung und der Betreuung einer anspruchsvollen Kundschaft verfügen, so sind Sie der richtige Mann für uns.

Offerten an:

Garten-Hotel Winterthur, Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur, z. H. Direktion, Telefon (052) 23 22 31.

5635



Restaurant-Bar Grischuna

Gesucht für Wintersaison junger, Initiativer

Koch Serviertöchter Haus- und Kindermädchen

Offerten sind zu richten an
Familie H. Jolis, Telefon (081) 31 17 01.

5722

Hotel Bristol 3954 Leukerbad

für die kommende Saison (Mitte Dezember bis Anfang November 1976) suchen wir noch folgende qualifizierte sprachgewandte Mitarbeiter

Gouvernante/Aide Patron
Saaltöchter
Saalkellner
Chef de partie
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Portier
Gärtner
Hilfspersonal

Dienstleistungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion.

5654



Sunstar Hotels Davos

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

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

Küche: **Chef saucier**
Chef restaurateur

Service: **Weinbutler**
Commis de rang
Barcommis

Nahstellen: **Hausbursche**
Lagergehilfe
(deutschkundig)

Divers: **Masseur/Masseuse**
Bademeister(in)
Hausmechaniker
(Jahresstelle)

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an K. Künzli, Personalführer, Sunstar-Hotels Davos, 7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 67 41.

5656

sucht für Wintersaison 1975/76
cherche pour la saison d'hiver 1975/76

Loge: **Chasseurs**
Cuisine: **Chefs de partie**
Commis pâtissier
Portiers

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Referenzen sind zu richten an die

Direktion des Palace Hotels, 3780 Gstaad.

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, photo et références à la

Direction du Palace Hôtel, 3780 Gstaad.

5856

Restaurant Au Rendez-vous, Grindelwald

sucht für die kommende Wintersaison

Barmaid oder Barman

Buffetöchter oder -burschen

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei zeitgemässer Entlohnung.

Offerten erbeten an E. Borel, Restaurant Rendez-vous, 3818 Grindelwald, Telefon (059) 53 11 61.

5453



sucht auf 20. 12. 75:

Buffetöchter
Lingerie-
mädchen
Office-
mädchen
Office-
bursche
Réception-
nistin

5734

Hotel und Spezialitäten- Restaurant Tenne 3906 Saas Fee

sucht auf den 15. Dezember 1975:

Koch oder Köchin
Serviertöchter
Saal-Anfängerin
Tochter oder Bursche
(für Buffet und Kiosk)

Schriftliche Offerten an R. Lomatter, Telefon (028) 4 81 52. (Es wollen sich bitte nur Schweizer bewerben.)

5740

Gesucht per sofort oder nach Ueber-
einkunft in modernes Hotel im Rhein-
land freundliche

Serviertöchter

Offerten an

Hotel Metropol
9443 Widnau
Telefon (071) 72 44 11

5742



Modernes 100-Betten-Hotel mit Restau-
rant sucht in Jahresstelle mit Eintritt
anfangs Oktober oder nach Ueber-
einkunft

Restaurationstochter
versiert im A-la-carte-Service

Buffetöchter oder -bursche
(Absolvent Buffetkurs Wirtverein)

Zimmermädchen

Nur Schweizer oder ausländische Jah-
resaufenthalter wollen sich melden.

Offerten erbeten an Claudio Sandi,
7310 Bad Ragaz, Tel. (085) 9 17 56.

5711

Zermatt

Gesucht für Wintersaison 1975/76

Sekretärin

Hotel Adonis

5638

Hôtel Fleur-de-Lys à La Chaux-de-Fonds

cherche

chef de cuisine

Brigade en place, carte de mets
variée.

Entrée: 1er novembre ou à convenir.
Faire offres avec certificats.

5628

Bernische Höhenklinik Bellevue Montana

Wir suchen zur Leitung unserer Diät-
küche, für 1. Dezember oder nach
Ueber-einkunft, eine gut ausgebildete
und an selbständiges Arbeiten ge-
wöhnte

Diätköchin

Der Aufgabenkreis ist interessant und
abwechslungsreich.

Die Anstellungsbedingungen richten
sich nach den Normen des bernischen
Staatspersonals.

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbung schrift-
lich einzureichen, unter Beilage Ihres
Lebenslaufes, des Diploms und Ihrer
Arbeitszeugnisse.

Bernische Höhenklinik Bellevue
3962 Montana-Vermala

5777

Grand Hôtel Suisse et Majestic, Montreux

engage pour le 1er novembre

stagiaire d'administration

(réception, économe, contrôle).

Faire offres écrites à la direction.

5776

Hotel Belvedere & Post Scul-Tarasp-Vulpera Engadin

Erstklasshaus, 150 Betten

sucht für Winter-, eventuell anschlies-
sende Sommersaison, folgende, quali-
fizierte Mitarbeiter:

1. Sekretärin
ganzjährig
(mit mehrjähriger Hotelpraxis)

2. Sekretärin
(NCR, sprachkundig)

Büropraktikant(in)
Nachtportier
Generalgouvernante
Hilfsgouvernante
Chef tournant
Commis de cuisine
Chef de rang
Demi-chef de rang
Barmaid
(Hotelbar)

Zimmermädchen
Etagenportier

Posta Veglia

Chefin de service

(mit mehrjähriger Praxis)

Serviertöchter

(mit Berufspraxis)

Buffetmädchen

(auch Anfängerinnen).

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

5773



Hotel Obersee, 7050 Arosa

Wir suchen für die Wintersaison
1975/76

Commis de cuisine
Buffetburschen
Restaurationstochter
Saaltöchter
Büropraktikantin
Haushälterin

Schriftliche Offerten bitte mit Unterla-
gen und Foto an Familie Weber.

5765

Seehotel Romanshorn

Gesucht per 1. November ausgewie-
sener

Chef de service

für erstklassigen Spiseservice.

Hotelsekretärin

Buffetdame

Serviertöchter oder Kellner

Offerten an Seehotel, 8590 Romans-
horn
Telefon (071) 63 42 94 (ab 12.00 Uhr).

5761



Für unseren Erstklassbetrieb, im Zentrum von St. Mo-
ritz, suchen wir noch mit Eintritt zirka Mitte Novem-
ber, 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

Hotel Sternen-Urnerhof Rôtisserie Laguipière 6454 Flüelen/Uri

Gesucht für Jahresstelle

tüchtigen Koch

versierte Restaurationstochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an
Familie J. Siegrist, Telefon (044) 2 18 35.

5678



Hotel Walther 7504 Pontresina

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch
folgende Mitarbeiter:

– **Entremetier**
– **Commis de cuisine**
– **Chef de rang**
– **Commis de rang**
– **Saaltöchter**
– **Restaurationstochter**

für Dancing Clubhütte

– **Barmaid**
– **Serviertöchter**
– **Commis de grill**

Offerten bitte an Hotel Walther, Chr. Walther, 7504
Pontresina. Tel. (082) 6 64 71.

5624

Restaurant Moulin 3906 Saas Fee

sucht für lange Wintersaison einen tüchtigen, selb-
ständigen

Koch

eine freundliche

Serviertöchter

Hoher Lohn zugesichert.

Nähere Auskunft erteilt gerne
Familie Arnold Andermatten,
Telefon (028) 4 86 76.

5651

Wir suchen für

Walliserkanne Olten

Küchenchef

Nur 1. Kraft.

2 Serviertöchter

Sobald wie möglich.

Telefonieren Sie (062) 21 44 76, oder kommen Sie
sich persönlich vorstellen.

5650

Serviertöchter

(evtl. Anfängerin).

Verdienst zwischen Fr. 2500.— bis Fr. 3000.— mo-
natlich. Kost und Logis im Hause.

Sich melden bei Familie Hans-Peter Schüpbach,

Restaurant Bären 3076 Worb

Telefon (031) 83 22 91.

5754



**PALACE
HOTEL
GSTAAD**
SUISSE



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
filles ou garçons de vestiaire
dame ou garçon de buffet
commis de rang

Faire offre avec copies de certificats et photo à
Heribert Miedler, Chesery, 3780 Gstaad.

5333

Für unser

Schlosshotel Pontresina

(bei St. Moritz)

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

Kontrollleur
Büropraktikantin
Etagenportier
Masseur/Masseuse

Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lichtbild
erbeten an

Hotel Breidenbacher Hof
D-4-Düsseldorf Deutschland
Heinrich-Heine-Allee 36

5675

Hôtel du Mont-Blanc au Lac 1110 Morges-Léman

Tél. (021) 71 27 07

cherche pour entrée de suite ou à convenir

1 commis de cuisine

Faire offres à la direction avec copies de certificats.

5700

HOTEL SAN GIAN ST. MORITZ

Für die kommende Wintersaison
(Beginn zirka 25. November 75)
benötigen wir noch folgende
qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de partie
(Küchenchef-Stellvertreter)

**Commis
de cuisine**

Portier/Tournant

**Restaurations-
tochter**

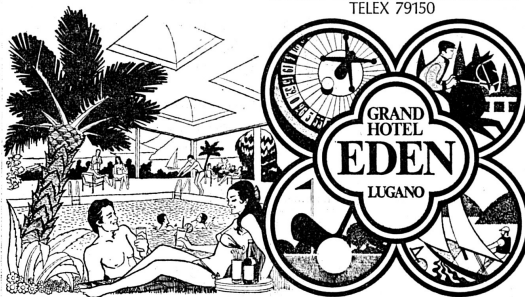
Schriftliche Offerten bitte an:
Direktion Hotel San Gian,
7500 St. Moritz.

CH 7500

St. Moritz

082-3 20 41

5775



GRAND HOTEL EDEN, 6900 Lugano-Paradiso

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Réception: *UNION*

Empfangssekretär/in Praktikant/in

Kontrolle:

Kontrollleur

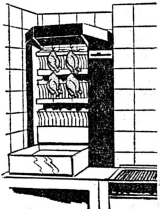
Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.
Für telefonische Auskünfte: (091) 54 26 12.

5735



Hotel Basilea, Zürich

sucht per 1. November 1975



Réceptionistin Réceptionist

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

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

5797



sucht für sofort oder nach Ueberreinkunft

Chasseur

Commis de rang

Zimmermädchen/Tournante

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

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

5543



Hotel EXCELSIOR Arosa

mit Hallenbad

sucht folgende Mitarbeiter für kommende Wintersaison:

2 Direktionsassistentinnen

mit folgendem Arbeitsbereich:

- Etagen und Lingerie
- Office und Economat

Offerten erbeten an die Direktion Hotel Excelsior, 7050 Arosa, mit allen Unterlagen.

4846

Erstklasshotel im Tessin

sucht

2 gute Commis de cuisine

und

1 jüngeren Patissier

Eintritt Ende Oktober/anfangs November. Bei Eignung als Chef de partie für
Saison 1976.

Offerten unter Chiffre 5858 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

L'Hôtel de l'Ours au Collons sur Thyon/ Valais

cherche

3 filles de salle
pour son restaurant

1 femme de chambre
pour son hôtel

1 couple suisse ou étranger
pour les travaux de cuisine

1 disc-jockey
faisant aussi un peu d'animation pour sa nouvelle
discothèque.

P 36-29765

Hotel Savoy, Bern

sucht nach Uebereinkunft jungen, tüchtigen, sprachkundigen und versierten

Direktionsassistent

(Schweizer)

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und
Gehaltsanspruch sind zu richten an
R. Tanner, Hotel Savoy,
Bern.

5773

Hotel Quisisana, Locarno

sucht in Jahresstelle

zwei Sekretäre(innen)/ Réceptionisten(innen)

für Empfang und Korrespondenz sowie sämtliche
Büroarbeiten, NCR-kundig, Eintritt ab Oktober bis
Januar möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an
R. Schellibaum, Hotel Quisisana, 6600 Locarno.

5817



SCHWEIZER FERNSEHEN

Wir suchen für die Bewachung unserer Studioge-
bäude in Zürich-Seebach sowie für den Empfangs-
dienst einen etwa 28-35jährigen

Betriebswächter

Gute Umgangsformen, sicheres Auftreten, Selbstän-
digkeit, Pflichtbewusstsein, technisches Verständnis
sowie ein Lehrabschluss sind Voraussetzungen für
diesen verantwortungsvollen Posten. Einige Kennt-
nisse in den drei Landessprachen wären von Vorteil.
Wenn Sie zudem in der Nacht eingesetzt werden
können, dann sind Sie vielleicht unser Mann.

Wir bieten neben sehr guten Arbeitsbedingungen
auch eine zeitgemässe Entlohnung und fortschrit-
tliche Sozialleistungen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an das
Fernsehen DRS, Personaldienst, Postfach,
8052 Zürich.

P 44-1351

Royal Air Maroc

Compagnie Nationale de Transports Aériens cherche
pour son hôtel de classe internationale à Agadir
(Maroc)

un chef de cuisine qualifié

Faire offres à

Royal Air Maroc
B.P. 209
1215 Genève 15
téléphone (022) 98 14 80

674

Hôtel de 1er rang au centre de Lausanne cherche:

chef de service
gouvernante
(âge minimum 25 ans)
cuisinier
demi-chef de rang

Places stables pour personnes dynamiques.

Prière d'envoyer les offres sous chiffre 5816 à l'Hô-
tel-Revue, 3001 Bern.

Maison de repos pour personnes âgées

(52 lits)

Association du Nouveau Kermont
Ouverture été 1976

cherche

**directeur(trice)
ou couple**

Engagement tout de suite ou à convenir.

Faire offre à: **Mlle Claire Marti**
22, chemin Pasteur, 1209 Genève
téléphone (022) 33 55 90

P 18-330615

**Palace Hotel, St. Moritz**

sucht für Wintersaison 1975/76

**Kassier-Réceptionist
Bonkontrollleur(euse)
Hilfswarenkontrollleur
Chasseur
2. Oberkellner
Zimmermädchen
Küchengouvernante
Kaffeeköchin
Krankschwester**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19 oder 2 11 01.

5829

Hôtel Ramada, Genève

220 chambres

Voulez-vous faire partie dès le début?

Le commencement d'une carrière rapide et passionnante, pour vous!

Pour l'ouverture du premier hôtel RAMADA en Suisse, maillon d'une chaîne internationale en pleine expansion, nous cherchons:

**chefs de service
chefs de service d'étage**
(«Room-Service Captain»)
**caissières
barmen
sommeliers
sommelières**

Votre rémunération sera en rapport avec votre expérience et l'effort que nous attendons de vous.

Ecrivez avec curriculum vitae et photo à:
D. Moczyt, Directeur, Hôtel RAMADA,
38, rue de Berne, 1201 Genève, tél. (022) 31 00 60.

5830

**Hotel Berghemat
3906 Saas Fee/VS**

sucht auf die Wintersaison

**Koch oder Köchin
Restaurationstochter
Saaltochter
Buffetochter**

Telefon (028) 4 83 32

5837

**Hotel Solaria
7505 Celerina**

Wir suchen für lange Wintersaison

**Koch
Zimmermädchen/Kellner**
(wenn möglich Ehepaar)
**Saaltochter
Zimmermädchen
Hausbursche**

Offerten mit den Unterlagen an E. Aeschbach, c/o Dr. H. Adler, Weiherweg 7, 4153 Reinach.

5855

**Restaurants de l'Aéroport
André Canonica
1215 Aéroport / Genève 15**

cherchent

**chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang
apprentis**Appelez notre service du personnel
téléphone (022) 98 22 88,
**Restaurants de l'Aéroport
André Canonica
1215 Aéroport/Genève 15.**

5810



sucht:

Barmanfür Bar-Dancing mit 45 Sitzplätzen,
Einmannbetrieb, Mindestalter 28 Jahre.Offerten an:
Fam. Pinösch
Telefon (082) 7 13 55

5843



Renommiertes Hotel mit Feinschmeckerrestaurant sucht für sofort erstklassigen

saucier, sous-chef

In eine mittlere Küchenbrigade.

Jahresstelle, selbständige Position,
Fünftageswoche und modern eingerichtete Küche.Offerten sind zu richten an
E. und B. Leu-Waldis
Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen
Tel. (071) 22 29 22

5839

**Hôtel-Restaurant
Au Ver Luisant, Verbier**

cherche pour la saison d'hiver 1975/1976

une serveuse
deux services**une femme de chambre**
qualifiée**une aide-femme
de chambre
un cuisinier
un garçon de cuisine**

Faire offres avec copies de certificats à H. Michellod, tél. (026) 7 10 61

5869

Wir suchen auf den 1. November noch

**1 Dancing-Kellner
1 Serviertochter
1 Küchenbursche**

Bewerbungen mit Zeugnissen und Foto an:

A. Melcher
Restaurant Engiadina
7500 St. Moritz

5864

**Gasthof und Metzgerei
am Hallwilersee**

sucht

**Alleinkoch oder Köchin
Serviertochter**Schreiben oder telefonieren Sie uns:
Gasthof Bären, 5707 Seengen
Tel. (064) 54 12 40

5862

Hotel Alpina, Kandersteg

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

Serviertochter

eventuell Anfängerinnen,

Kellner

eventuell Anfänger.

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

5006



Gesucht auf Ende November gewandte

ServiertochterZuschriften an:
C. Conrad, Hotel Post
Spezialitätenrestaurant
7275 Davos Frauenkirch

OFA 132141039

Gesucht in neuzeitliches Passantenrestaurant.

**Commis de cuisine
tüchtigen jungen Koch**
neben Chef und Lehrling.

Ferner freundliche

**Restaurationstochter
oder Kellner**

fach- und sprachkundig

**jüngerer Chef de service/
Aide patron**

Auf Wunsch Zimmer im Hause. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Schriftliche Bewerbungen an
Hotel Central, 4051 Basel
Falknerstrasse 3

5686

**Hotel-Restaurant Hirschen
Wengen BO**

Gesucht für Wintersaison in unser Kleinhotel mit bestbekanntem Spezialitätenbuffet 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
Familie F. Marti-Schneider.

5501

**Rest. Motel Mon Abri
am Thunersee**

sucht für sofort flinke, freundliche

Serviertochter

Jahresstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer im Haus.

Offerten an:
Fam. Fritz Wyler
Restaurant Motel Mon Abri
3658 Merligen
Tel. (033) 81 13 99

P 05-24452

**Hotel Sternen
Schaffhausen**

Wir suchen für unser Dancing bestausgewiesene

Barmaid

sowie

Baranfängerin
für Ablösung.

Kost und Logis im Hause. Eintritt nach Uebereinkunft.

Anfragen sind zu richten an
P. Blank
Tel. (053) 5 45 93 oder Tel. (053) 6 58 14

5874

**Hotel Restaurant Beausite
3800 Interlaken**

sucht auf 1. Dezember freundliche

Serviertochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Max Ritter, Tel. (038) 22 81 81.

5873

**Hotel-Restaurant
«Mischabel», Saas Fee/VS**

sucht auf 1. November 1975 für lange Wintersaison oder Jahresstelle

Alleinkoch

(tüchtig und selbständig)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion,
Telefon (029) 4 81 18.

5633

Hotel du Midi, Basel

In Jahresstelle zu baldmöglichem Eintritt gesucht

**Restaurations-
tochter**

mit guter Ausbildung.

Restaurant-Brasserie 110 Plätze,
Coin de gourmet 30 Plätze,
Schweizer Taverne 40 Plätze,
Cocktail- und Konferenzräumlichkeiten.Bildofferten erbeten an Herrn
Peter Trottmann.

5847



Aeschengraben 13 Telefon 061/22 53 07

Gesucht auf Wintersaison:

**Tochter als Aide du patron
Serviertochter
Commis de cuisine**

Offerten an

**Hotel-Pension Vetter
7050 Arosa**

5857

Gesucht nach Zermatt für die kommende Wintersaison:**1 Saaltochter**

Offerten sind zu richten an:

Hotel Alphubel, Zermatt

Tel. (028) 7 72 69.

5714

Nous engageons pour entrée début septembre ou date à convenir:**secrétaire d'hôtel**

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

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

Hôtel de l'Ancre, Genève

34, rue de Lausanne

1211 Genève 2

Case 155.

4964

**Golf Hotel Des Alpes
7503 Samedan**

(Oberengadin)

sucht für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle (Eintritt Ende November/Anfang Dezember)

**jüngere Köche
jüngeren Hausburschen
Küchen- und Officepersonal**

Telefon (082) 6 52 62

5849

**Hotel Waldheim
6366 Bürgenstock**

sucht auf Ende Oktober einen tüchtigen, selbständigen

Restaurant-/Saalkellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Bild erbeten an Familie H. Amstutz.

5832

Bekanntes Bergrestaurant sucht für kommende Wintersaison**Küchenchef**

in besteingerichtete moderne Küche.

Wir suchen einen selbständigen Mitarbeiter und bieten zeitgemässe Entlohnung sowie verschiedene weitere Gegenleistungen.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto bitte unter Chiffre 5619 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Le Grand Hôtel
des Diablerets**

(Alpes vaudoises)

cherche pour la saison d'hiver, entrée en service vers la mi-décembre:

réception: 1 2ème secrétaire de réception
loge: 1 chasseur tournant
étage: 1 femme de chambre tournante
caféterier: 1 2ème cafetière
restaurant: 1 chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang
garçons d'office
1 chef de partie
commis de cuisine

Pour notre annexe le Café-Restaurant des Sports

1 cuisinier
sommeliers
1 garçon d'officeFaire offre par écrit:
Direction
Grand-Hôtel
1865 Les Diablerets

5831

HOTEX

First-rate men for first-rate hotels and restaurants
cherche pour le compte d'un important établissement
de la restauration à Lausanne jeune

aide du patron

diplômé d'une école hôtelière et avec quelques
années d'expérience dans le service. Les candidats
à ce poste très intéressant et bien rétribué peuvent
obtenir de plus amples renseignements en télé-
phonant au (022) 33 93 22.

Hôtel Executive Service, 4, rue Montbrillant,
1201 Genève.

5834

Die Direktion des Flughafens
BASEL-MULHOUSE sucht
Schweizerinnen als



Hostessen

für ihren Informationsdienst (Auskünfte an Passa-
giere, Ansagen usw.).

Es werden gefordert:
gute Allgemeinbildung, gute Deutsch-, Französisch-
und Englischkenntnisse.

Geboten werden:
gute Salarierung, 4 Wochen Ferien, diverse Sozial-
leistungen.

Schriftliche Offerten erbeten an die Direktion des
Flughafens Basel-Mulhouse, Personalabteilung, Post-
fach, 4030 Basel (Telefon 44 32 40).

P 03-2695



EUROTEL
St. Moritz

Wir suchen auf die kommende Wintersaison
(Mitte November bis Ende April 1976)
noch folgende Mitarbeiter

Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
Barpraktikantin
**Hilfzimmer-
mädchen**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewer-
bung oder rufen Sie uns einfach an und
verlangen Sie Herrn Gisseler, er gibt Ihnen
gerne Auskunft.

Hotel Eurotel St. Moritz, Tel. (082) 21 75, 7512 Champfèr

5838

Importante société luxem- bourgeoise de restauration

engage un assistant-gérant

Faire offre détaillée avec curriculum
vitae et prétentions de salaires à la
S.A. HAPPY SNACKS
Case postale 482, Luxembourg

5848

Gesucht

Frau/Fräulein

in Garni-Hotel nach Arosa. Für Früh-
stückservice und Mittheilung im Betrieb.
Saison- oder Jahresstelle. Kind kein
Hindernis.

Offerten mit den üblichen Angaben
unter Chiffre 5828 an Hotel-Revue,
3001 Bern.



Grand Hotel

Nous cherchons encore pour la sa-
son d'hiver 1975/76:

gardiens de piscine commis de cuisine garçons et filles de maison disc-jockey

Offres avec copies de certificats et
photo à la direction du
Grand Hotel
1854 Leysin
Tél. (026) 6 24 71

5835

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m - 2800 m

Hotel Crap Ner 7017 Flims Dorf

(eröffnet Dezember 1974)

sucht für lange Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Service: **Serviertöchter**
Bar: **Barmaid**
Küche: **Commis**
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Portier

Offerte mit vollständigen Unterlagen sind erbeten
an Urs Trauffer, Hotel Crap Ner, Flims Dorf.

5877

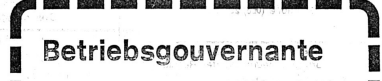


J. LA CUCAGNA

**Gesucht für Cafeteria
in Disentis
Wintersportort
Serviertochter**

disentis

G. Schwarz, Hotelier 7180 Disentis Tel. 086/7 59 54



Betriebsgouvernante

Diese verantwortungsvolle Tätigkeit umfasst die Organi-
sation, Mitarbeit und Kontrolle der Bereiche Office, Buffet,
Kaffeeküche, Personalrestaurant.

Wir freuen uns über jede Bewerbung einer fachkundigen
Kollegin mit entsprechenden Voraussetzungen (SHV-Lehrab-
schlüsse, Hotelschule, langjährige Praxis im Frisch usw.),
die sich einer derartigen Aufgabe mit vollem Einsatz an-
nehmen will.
Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

Bewerbung einreichen an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro / 061-2218 70



**Hotel
International
Basel**

5850

Hotel Beau-Site
3920 Zermatt

sucht für die kommende
Wintersaison

**1. Sekretärin/
Réceptio-
nistin**
Schweizerin,
sprachkundig,
mit Praxis

**1. Commis
de cuisine**

Offerten sind zu richten
an die Direktion,
Tel. (028) 7 72 01

5876

Bahnhofbuffet SBB
Winterthur

Wir suchen für sofort oder nach
Uebereinkunft, in unsere 1. Klasse.

Serviertochter oder Kellner

Weitere Information erteilt Ihnen
gerne Herr Albrecht
Telefon (052) 22 13 35 oder
Telefon 22 13 37.

M+S 372

basel

Gesucht in Jahresstelle
**Hotel-Sekretär(in)/
Praktikant(in)**

Verantwortungsbewusstem (r), jün-
gerem (r) Herrn oder Dame
(mehrsprachig) mit guter Allge-
meinbildung und Umgangsformen
wird abwechslungsreiche und in-
teressante Tätigkeit in erstklassi-
gem Passantenhotel geboten. Ein-
tritt 1. Dezember 1975.
Bildofferten erbeten an
Frau Andrea Thibault.

5846

**hotel
Excelsion
garni**

Aeschengraben 13 Telefon 061/22 53 00

Fafleralp-Hotels AG Lötschental

sucht auf Frühjahr 1976 in Jahresstelle (Saison Mitte April bis Mitte Oktober)

ein junges, dynamisches Direktionsehepaar

Sie benötigen viel Organisationstalent, eine gute Hand fürs Personal und Freude
an der Berghotelerei sowie eine solide Grundausbildung in der Restauration,
dann ein Self Service gehört ebenfalls zu dem Betrieb. Administratives hänge-
gen wird Ihnen abgenommen.

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung und senden Sie Ihre Offerte mit Ge-
haltsansprüchen sowie den üblichen Unterlagen an:

G. Ebener, Hotel Zürcherhof, Zähringerstrasse 21, 8001 Zürich.

5854

Berghaus Bärtschi
Engstligenalp
3715 Adelboden

sucht für kommende Wintersaison

1 Ehepaar

Zimmer und Kost im Haus. Rechter
Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Eintritt Mitte Dezember.

Anfragen an Tel. (033) 73 13 73.
(Anrufe anderer Zeitungen nicht er-
wünscht.)

5884



**HOTEL
DREI KÖNIGE**
Entlebuch

Gesucht für sofort oder nach Ueber-
einkunft

Köchin oder Jungkoch

Wir bieten gute Entlohnung bei gere-
gelter Arbeitszeit.

Offerten erbeten an
Oskar Marti
Hotel Drei Könige
6102 Entlebuch
Tel. (041) 72 12 27
Montag geschlossen.

5875



Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide

Hallenbad

sucht für Wintersaison mit Eintritt
zirka 10. Dezember

Empfangssekretärin
Büropraktikant(in)
Barthochter
Barcommis

Bewerbungen mit den üblichen Un-
terlagen erbeten an die Direktion.

5836

Südafrika

Gesucht für Schweizer Restaurant in
Cape Town

Alleinkoch

Eintritt Dezember.

Reise bezahlt. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und
Gehaltsansprüchen erbeten an Paul
Heeb

Hotel Schweizerhof
7270 Davos Platz

5844

Gesucht für lange Wintersaison

1 Alleinkoch
1 Saaltochter
1 Office-Mädchen
1 Portier-Hausbursche

mit Fahrbewilligung.
Zweitklasshaus mit 50 Betten. Nur
Hotelbetrieb ohne Restauration.

Offerten unter Chiffre 13-28068 an
Publicitas, 7002 Chur.

P 13-28068

sucht per 1. November oder nach
Uebereinkunft:

Chef de partie Commis de cuisine

Rufen Sie uns bitte an:
P. Tüller, 4410 Liestal
Telefon (061) 91 08 08, montags ge-
schlossen.

OFA 134.164.04

Restaurant-Grillroom
Walliserstube
3920 Zermatt

sucht für Wintersaison

Koch für Küche und Grill Serviertochter

Offerten an:
Fux Josef, Restaurant Walliserstube
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 73 40

MA 528

Café du Centre
Montana VS

cherche pour entrée à convenir

2 serveuses 1 fille de cuisine

Faire offre par écrit ou téléphone au
(027) 41 36 68.

P 36-29816

On cherche pour la saison d'hiver

2 commis de cuisine

éventuellement

jeune cuisinier

Restaurant Le Carrefour
1936 Verbier
téléphone (026) 7 13 42

P 36-9030

Gesucht in Spezialitätenrestaurant

Jungkoch oder Koch

in kleinere Brigade.
Eintritt sofort oder nach Ueberein-
kunft.

Offerten an Familie H. Egger

Restaurant-Bar Rathaus
Burggasse 17
2500 Biel
Telefon (032) 22 31 71

ASSA 80-1615

Important restaurant sur la place de
Lausanne engage de suite ou date à
convenir:

1 responsable en second 1 chef de bar Barmaid/Barman

Nous demandons à nos futurs colla-
borateurs:

- de pouvoir assumer des responsa-
bilités
- dynamisme et compétence
- aimant le contact humain.

Nous offrons:
- une ambiance de travail agréable au
sein d'une équipe jeune
- une étroite collaboration avec la
direction.

Adresser offres écrites avec curricu-
lum vitae, photo et copies de certifi-
cats à la

Direction du Restaurant des deux
Gares S.A.
Place de la Gare 4
1000 Lausanne
ou téléphoner au (021) 20 48 51.

ASSA 83-461

Hotel Maloja-Kulm Restaurant

7516 Maloja Oberengadin

In Jahresstelle, ab 15. Dezember 1975,
suchen wir

2 Serviertöchter

davon 1 Anfängerin

1 Commis neben Chef-Koch

1 Zimmermädchen

Zuschriften erbeten an W. Kirchner
Telefon (082) 4 31 05

5813

Restaurant Pinocchio Bar

Zur Ergänzung unseres Teams suchen
wir per 1. November eine nette,
freundliche

Serviertochter

und eine versierte

Barmaid

Anfragen sind erbeten an Y. Solderer
Hirschenplatz 3, 6003 Luzern
Telefon (041) 22 10 96

5815

Wir suchen für kommende Wintersai-
son

Hotelsekretärin

Offerten an Sporthotel Hof
7050 Arosa.

5814

Für unsere Bistro-Snack-Bar suchen
wir per sofort oder nach Ueberein-
kunft eine junge, freundliche und auf-
geschlossene

Serviertochter/Barmaid

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie
Mitarbeit in einem harmonischen
Team werden zugesichert.Gerne erwarten wir Ihr Telefon oder
Ihre Offerte:

Kunst- und Kongresshaus-Restaurants Luzern

CH-6002 Luzern Tel. 041 22 40 23

5809

Erstklasshotel der Zentralschweiz
sucht für Sommersaison 1976

Chef de réception

und

Etagengouvernante

Sprachkundige Berufsleute mit Erfah-
rung in Erstklasshotels bitten wir, ihre
Offerten mit den üblichen Unterlagen
unter Chiffre 5767 an Hotel-Revue,
3001 Bern, zu senden.Wir suchen per 1. November 1975 eine
tüchtige

Serviertochter oder Kellner

für unsere schöne

Rôtisserie-Arvenstube

Tranchier- und Flambierkenntnisse
sollten vorhanden sein. Auf Wunsch
würde unsere jetzige Tochter die
Nachfolgerin ab zirka 15. Oktober an-
lernen und einarbeiten. Arbeitsbedin-
gung, Lohn und sonstige Auskunft ge-
ben wir gerne.

Telefon (065) 78 27 52

Gasthof Schlüssel

4537 Wiedlisbach

Rôtisserie-Bar-Dancing

Familie Bertogg

5764

CAFÉ RESTAURANT

Pour entrée à convenir
nous cherchons

chef de cuisine
dynamique et excellent
sauceur.
Très bon salaire.
Fermé le dimanche.

P 17-2318

* * *

la channe
valaisanne
Fribourg

Rue de l'Hôpital 15, Tél. 037/22 59 37
R. et M. Dombret



Wir suchen nette, freundliche

Restaurationstochter

Eintritt nach Uebereinkunft. Guter
Verdienst nebst geregelter Arbeitszeit.
Fach- und sprachkundige Person
wende sich an:Th. Gerber, Postfach 124, 3000 Bern 7,
Telefon (031) 22 11 33.

5796

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht

Entremetier Commis de cuisine Saaltochter

Eintritt: 1. Dezember 1975.

Offerten sind erbeten an:
Rudolf Bieri,
Telefon (036) 22 59 51.

5145

Wir suchen auf 1. November in Jah-
resstelle

Kellner

Gute Entlohnung, angenehmes
Arbeitsklima sowie geregelte Arbeits-
zeit.

Englischkenntnisse erforderlich.

Hotel Jura, 8001 Zürich, Tel. 47 84 84.

5788

Knabeninstitut Sonnenberg Vilters SG

Wir suchen zu sofortigem Eintritt

1 Hilfsköchin

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Kost
und Logis im Hause, rechten Lohn und
10 bis 12 Wochen bezahlte Ferien.Anfragen richten man mit Lohnansprü-
chen an die Direktion in Vilters, Tele-
fon (085) 2 17 31.

5793

Wir suchen für Wintersaison, Mitte
Dezember 1975 bis Ende April 1976.

Hilfsköchin

(eventuell Hilfskoch oder Commis)

1 Lingerie- und Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien an
Familie Eycholzer

Hotel Adler 3981 Riederalp / VS

Telefon (028) 5 39 51

P 36-121783

Wir suchen ehrliche, freundliche

Bardame

in Dancing-Betrieb in Burgdorf.
Nur Abenddienst.

Telefon (034) 22 52 25

P 09-1725

Neueres Garnihotel
Spezialitätenrestaurant
sucht für kommende Wintersaison
oder in Jahresstelle, mit Eintritt zirka
Mitte Dezember, tüchtigen

Koch

Bei Eignung Aufstiegsmöglichkeit.

Garni Hotel Flimserhof 7018 Flims Waldhaus

Telefon (081) 39 17 31

OFA 131.137.097

Restaurant und Coniserie Bellevue Hotel 3825 Mürren

Wir suchen für lange Wintersaison
selbständigen

Konditor oder Konditorin Commis de cuisine Serviertöchter

etwas sprachkundig.

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
Familie Walter Huggler
Telefon (036) 55 15 31

5778

Gesucht per 1. oder 15. Oktober 1975
sprachkundige

Sekretärin

für Réception, Korrespondenz und
Kasse.Hotel Jura, 4002 Basel
Telefon (061) 23 18 00

5639



Kursaal-Casino

Wo man sich trifft
In unsere neue, exklusive Casino-Bar
suchen wir eine

Barmaid

Wir verlangen erfahrene Fachkraft mit
gepflegter Erscheinung, guten Sprach-
kenntnissen, kontakt- und konversa-
tionsfreudig. Wir bieten: Selbständigen
Posten, gute Umsätze, angenehmes
Betriebsklima in internationaler Atmo-
sphäre. (Zimmer mit Privatsbad, WC
und Kochnische).Offerten mit allen nötigen Unterlagen
sind zu richten an P. Lorenz, Direktor,
Telefon (081) 31 12 61.

5720

Parkhotel, 3906 Saas Fee

Wir suchen für die Wintersaison

Köchin Serviertochter

(auch Anfängerin)

Offerten bitte an Fam. S. Bumann,
Telefon (028) 4 84 46.

5728

Gesucht freundliche, willige

Serviertochter

Restaurant Bären 3136 Gerzensee

5460

On cherche

sommelier ou sommièrè

connaissant le service.

S'adresser au

Buffet de la Gare CFF 2800 Delémont

Téléphone (066) 22 12 88

5676

Gesucht auf 1. November 1975 nach
Brugg in neuereinstelltes Restaurant

2 Serviertöchter Alleinköchin Hausmädchen

Eine Serviertochter sollte fähig sein,
einen Teil des Restaurants (mit Bar)
weitgehend selbständig zu führen. Dies
Insat erscheint im Auftrage eines
Kunden.Offerten an: Treuhand und Organisa-
tion Max Spörri, Wolhusenweg 14,
3645 Gwatt.

P 05-24303

Gesucht auf Dezember 1975

Alleinkoch

(gute Hilfe vorhanden)

Serviertochter oder Kellner

In gepflegtes Haus mit 40 Betten.

Offerten an

Hotel Bergsonne 6356 Rigi Kaltbad

Renggli-Bühnen
Telefon (041) 83 11 47

5819

RESTAURANT SCHIFF

Wir suchen per sofort oder nach Ueberein-
kunft tüchtigenChef de partie sowie einen
Jungkoch/Commis de cuisine.Unsere Küchenbrigade besteht aus sieben
Männern. Wir bieten Fünftageswoche, gute
Entlohnung und legen Wert auf ein an-
genehmes Arbeitsklima.Wir freuen uns auf Ihren Besuch, oder
telefonieren Sie uns einfach.FAMILIE ALTORFER
LIMMATQUAI 70, 8001 ZÜRICH

Telefon (01) 34 34 55

5757

Stellengesuche Demandes d'emploi

Junge Lausannerin (18), dipl. Verkäu-
ferin, suchtStelle in Tea-Room
oder als Buffettochter (Anfängerin),
zur Vervollständigung deutscher
Sprachkenntnisse. Familienanschluss
erwünscht. 1. November oder Winte-
rsaison.
M. Engler
Chemin Bellevue 1
1007 Lausanne
Tel. (021) 26 79 34

5802

Schweizer Hotelfachmann, Deutsch,
Französisch, Englisch, Niederländisch,
Spanisch, Diplom Hotelfachschule
Lausanne, 7 Jahre Praxis in Recep-
tion, Administration, Einkauf, sucht
ausbaufähige Stelle

im F + B-Sektor

oder als Direktionsassistent
in der Schweiz oder im Ausland.Offerten erbeten unter Chiffre 5804 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.Oberkellner, Italiener, 32, I, D, F, E
sprechend, mit Aufenthaltsbewilligung
B, sucht Stelle als

Saaloberkellner

für Wintersaison.

Offerten erbeten unter Chiffre 5883 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.

Drei gut aufeinander eingearbeitete

Chefs de partie

mit Saisonbewilligung suchen für 15.
Dezember oder nach Uebereinkunft
Saisonstelle in einem mittleren Hotel-
oder Restaurantsbetrieb. Bevorzugt
Berner Oberland.
Offerten unter Chiffre 5888 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

GERANTIN, 34jährig

viersprachig, Fähigkeitsausweis 1,
sucht zur Leitung oder in Miete Café-
Bar oder Garni in Locarno oder Um-
gebung.Offerten an
Pesa Agnes, 6655 INTRAGNA

5826

Suisse allemand, 23 ans

langues: allemand, français et anglais,
en ce moment étudiant à l'Ecole des
hôtelliers à Lucerne, cherche place
dans une réception en Suisse ro-
mande pour début janvier jusqu'au
mois de septembre. A déjà travaillé
dans une réception, connaissances
NCR 42.Faire offres à Alfred Ruf, c/o Hôtel
Drei Könige, 6000 Lucerne.Ich suche interessante, verantwor-
tungsvolle

Stelle im Hotelfach

oder Verkehrsbüro, Schweizerin, 27,
5 Sprachen in Wort und Schrift. Als
geschlossene Hotelfachschule. Praxis
in 1-Klass-Häusern im In- und Aus-
land.
Eintritt November/Dezember.Offerten mit Gehaltsangaben unter
Chiffre 5824 an Hotel-Revue, 3001
Bern.2 Schweizerinnen, 25/26, fünfsprachig,
Hotelfachschule, Handelsschule, su-
chen Wintersaisonstelle in

Service

Aide du patron oder ähnliches.

Nur Offerten mit Gehaltsangaben un-
ter Chiffre 5823 an Hotel-Revue, 3001
Bern.Junger Hotelfachmann (D, I, F, E),
zurzeit als Chef de réception im Tes-
sin tätig, sucht auf Anfang Dezember
1975 oder nach Uebereinkunft

Interessante Tätigkeit

Erfahrungen in Service (Lehre), Lager
und Einkaufswesen, Kontrolle, Night
Audit, NCR, ADS sowie Datenverarbei-
tungserkenntnisse.
Offerten unter Chiffre 5853 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Jeune Hollandais, 29 ans

dipl. Ecole hôtelière suisse, parfaite-
ment multi-lingue, large expérience
hôtellerie internationale de luxe,
cherche emploi intéressant dans sec-
teur tertiaire (hôtellerie, tourisme ou
services annexes). Grandes facilités
d'adaptation.Faire offres sous chiffre 5852 à l'Hô-
tel-Revue, 3001 Bern.Junger Absolvent (24) der Hotelfach-
schule Luzern mit KV-Diplom, D, F, E
in Wort und Schrift, Korrespondenz,
Steno, NCR 42 oder Anker, sucht für
nächsten Winter Saisonstelle an

Réception

Wann möglich im Berner Oberland
oder Wallis.Offerten unter Chiffre 5866 an Hotel-
Revue, 3001 Bern, werden unverzüg-
lich beantwortet.Erfahrener Küchenchef, in allen Spar-
ten der Küche bewandert, Bankett-
à-la-carte-kundig, sucht sich auf
Februar, März oder nach Ueberein-
kunft zu verändern. Gewünscht wäre
Stelle zu mittlerer kleinerer Brigade,
evtl. Alleinkoch wenn genügend Hilfs-
personal vorhanden wäre. Zimmer im
Hause erwünscht. Graubünden, Tessin
ausgeschlossen.
Offerten unter Chiffre 5801 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Hotel- und Gaststättengehilfin

(Kollegentochter), 18 Jahre, sucht für
die Wintersaison in der französischen
Schweiz eine Stelle als Serviertochter
in gutem Hause. Angebote erbeten an:Beate Maier
799 Friedrichshafen/Fischbach
Poststrasse 1-3
Deutschland

5795

Kochlehrstelle

gesucht auf Frühjahr 1976.
Besuche die Sekundarschule. Gegen-
wärtig Handelschule (1 Jahr). Sprach-
kenntnisse: Deutsch, Französisch, Eng-
lisch, Italienisch. Offerten für einen
guten Lehrplatz irgendwo in der
Schweiz sind erbeten anPietro Roggli, Handelsschüler, 8314
Steinebrunn.

5787

Ich suche neuen Wirkungskreis,

Hotel-Direktion

evtl. Pacht.

Mehrjährige Erfahrung in einem Erst-
klasshotel (in ungekündigter Stellung)
als Direktionsassistent vorhanden.Zuschriften unter Chiffre 5766 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

ab sofort frei. Für Aushilfe bis 15. No-
vember.

Telefon ab 18 Uhr (031) 54 07 68.

5576

Couple hôtelier

avec expériences

cherche nouveau champ d'activité
dans un hôtel de premier ordre, de
préférence à Genève ou Zurich. Bon-
nes références à disposition.Faire offres sous chiffre 5772 à l'Hô-
tel-Revue, 3001 Bern.Weiches Hotel in der französischen
Schweiz nimmt mich (Österreicherin,
25) zur Verbesserung meiner Franzö-
sischkenntnisse als

Hotellistenin

Réception, Bar (eventuell auch Volon-
tärin) für die kommende Wintersaison
auf?Praxis: 2 Jahre Uebessee, 2 Jahre
Luxusschiff, 1 Jahr Schweiz.

Sprachen: Deutsch, Englisch perfekt.

Offerten an:
Silvia Kleissl
Schöpfstrasse 4a
6020 Innsbruck, Österreich
Telefon 05222/2851

5771

Deutsche, 26 Jahre alt, sucht

Stelle als Sekretärin

Erfahrung im Gastgewerbe.
Sprachen: D, F, E., I.Offerten an Ursula Gut,
7954 Bad Wurzach, Schlossstrasse 8

5774

Jeune réceptionniste

cherche place saison d'hiver,
canton de Vaud, Montreux et environ
préfére.
NCR 42, langues français, allemand,
anglais et italien.Répondez s. v. p. sous chiffre
X 33-5565 à Publicitas, 9001 St. Gal-
len.Jüngling mit Sekundarschulbildung
sucht auf Frühjahr 1976

Kochlehrstelle

Offerten erbeten an:
Familie Hans Schreier-Spitz
2076 Gals.

P 06-21915

Servicetochter

Schweizerin, 22 Jahre,

Barmaid

Österreicherin, 25 Jahre,
suchen ab Dezember Stellung in Ser-
vice oder Bar-Dancing.
Telefon (042) 36 18 31 (Klausner oder
Jettler).

P 25-302558

Wir sind ein junges Paar und suchen
uns eine neue Jahresstelle auf 15. No-
vember.

Er: Koch, 21

als Koch oder Kellner;

Sie: Köchin, 20

am Buffet oder im Service.
Region Innerschwe

Stellengesuche Demandes d'emploi



Wir suchen ab Frühjahr 1976 eine **Lehrstelle** für 16jährigen Jüngling, der den Beruf eines

Kochs

erlernen möchte.

Offerten erbeten an:
Familie Berger-Neyerlin
Bändlistrasse 62, 8048 Zürich

5786

Wir suchen

Aushilfsstellen

für folgende bestqualifizierte Angestellte:

Koch**Koch und Serviertochter****Patissier****Zimmermädchen und Portier**

(Jahresbewilligung)

Eintritt anfangs/Mitte Oktober bis anfangs/Mitte Dezember.

Hotel Bernina
7503 Samedan
Telefon (082) 6 54 21

5790

Kellner und**Serviertochter**

(Schweizer) suchen ab Dezember 1975 Stelle. Bevorzugt französische, deutsch, englisch, französisch, italienisch sprechend.

Offerten unter Chiffre 5800 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotels**Achtung**

Hotelfachmann, 22 J., Oesterreicher, D, E, F, Sp. Schwedischkenntnisse, Küchen-, Restaurant-, Bar- und Rezeptionserfahrung sowie Tätigkeit als Steward und Dekorateur, sucht verantwortungsvolle Position, evtl. Administration, Reception.

Offerten unter Chiffre 5794 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin mit KV-ähnlicher Ausbildung, Sprachen: D, E, F, sucht Stelle als

Réception-**nistin/****Telefonistin**

im Hotelgewerbe. Bevorzugt: Deutschschweiz. Offerten unter Chiffre 5885 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Tiefbautechniker mit Handelskurs sucht Stelle als

Aushilfe

in Hotel. November bis Ende Januar. Raum Wallis oder Graubünden.

Tel. (041) 73 15 61

5882

Kochlehrstelle

Schulen: Primar- und Berufswahlschule, bevorzugt Raum Schaffhausen.

Tel. (053) 5 86 57

Junge Hotelsekretärin, 23, F, E, I, S, NCR-kundig, sucht

Stelle

für die Wintersaison. Savognin und Umgebung bevorzugt. Monika Guler Sarganserstrasse 7310 Bad Ragaz Tel. (085) 9 35 60

5880

Schweizer (24) sucht für Wintersaison auf Anfang Dezember Stelle als

Sprachen: D, F, I. Tel. (084) 9 17 31

5870

Logentournant

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

Offerten unter Chiffre 5805 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5811

Jeune homme cherche place à Genève comme

serveur

dans hôtel ou restaurant, café, mi-temps, petit déjeuner. Entrée 15 octobre.

Faire offres sous chiffre 5868 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

5786

Sekundarschüler

sucht auf

Frühling 1976**Koch-****Lehrstelle**

in gutes Hotel-Restaurant, wenn möglich Jahresbetrieb (eventuell auch Saisonstelle).

Anfragen unter Chiffre 5867 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5790

Junge kaufm. Angestellte, Muttersprache Deutsch, mit Englisch- und Französischkenntnissen, sucht

Stelle

an einer Hotel-Rezeption oder an einer Bar.

Anfragen an Brigitt Schaffner, Gasthof Rössli, 5032 Rohr, Telefon (064) 22 23 76, OFA 106.283.067

Jüngerer Schweizer sucht ab sofort für zirka 4 Wochen

Aushilfsstelle

für Réception, Aide du patron, evtl. Service.

Alle Hauptsprachen fließend, im Besitz des Fähigkeitsausweises. Ganze Schweiz möglich. Telefon (064) 22 20 63

Küchenchef

diplomiert, 27jähriger Deutscher, Permis B, sucht Stelle nach Vereinbarung in 1.-Klass-Hotels oder als Souschef in grosser Brigade. Referenzen vorhanden. Bevorzugt: GE, ZH, AG, TI.

Offerten unter Chiffre 5820 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid

sucht Saisonstelle für Winter. Sprachen D, E, F.

Offerten an Frl. Gwerder, Hotel Weisses Kreuz, 6454 Flüelen. 5821

Suisse, 33 ans, célibataire, indépendant parlant F, A, E, I, cherche place comme

maitre d'hôtel

ou

chef de service

En ville: Zurich, Bâle, Lausanne, Genève. Place à l'année. Entrée de suite ou à convenir.

Ecrire sous chiffre 5822 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Stelle als

Gerant/Geschäftsführer

Fähigkeitsausweis mit überdurchschnittlichem Abschluss vorhanden. Frau kann auch eingesetzt werden.

Stadt Bern oder Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 5812 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Paar

sucht Stelle für Wintersaison im Gebiet Graubünden. Er als Saucier (Deutscher), Sie als Gouvernante (Schweizerin).

Offerten unter Chiffre 5803 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nacht-**concierge/****Nachtportier**

sucht Stelle. D, F, E, I sprechend. Offerten unter Chiffre 5806 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5870

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Unser Kunde im **Unterengadin** möchte sich aus Altersgründen vom Hotelgeschäft zurückziehen. Er hat uns beauftragt, seinen

gutegeführten und bestens bekannten

Hotel- und Restaurantbetrieb

zu verkaufen.

Es handelt sich um einen kleineren Betrieb mit 40 Betten und verschiedenen Restaurations-Räumlichkeiten. Das Hotel ist das einzige im Ort selbst und wird ganzjährig geführt.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Allo

Allod Verwaltungs-AG
Rätusstrasse 22, 7000 Chur,
Telefon (081) 22 65 21

OFA 131.136.163

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.

P 06-353885

An guter Lage in Zürich, Kreis 1, Altstadt, neue

Restaurant-Räumlichkeiten

zu vermieten oder im Stockwerkeigentum zu verkaufen.

Wirtschaftspatent vorhanden.

Offerten unter Chiffre 5781 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5781

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz

gelesen!

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 44-6930 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu verkaufen oder zu vermieten, 15 Autominuten ab Zürich, links Zürich-seeler, ein einmalig exklusiver Lage mit Seesicht, renommiertes

Restaurant/Bar

mit Kleinhotel. Gute Zufahrt sowie grosser Parkplatz vorhanden.

Auskunft und Besichtigung

Eugster Immobilien

8000 Dübendorf, Kriesbachstr. 4 Telefon 01/620 04 38 ASSA 90-5033

Zu verkaufen

Bar-Restaurant-Dancing

Nähe Neuenburg, Umsatzgrösse etwa 1 Mio Franken. Es melden sich bitte nur kapitalstärkige Fachleute.

Auskunft erteilt gerne Chiffre 44-66021, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

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 Sankt Gallen.

Zu verkaufen

Buck Elektra 225 Automat

Direktionsfahrzeug, äusserst gut gepflegt, mit neuem Motor und Klimaanlage.

Telefon (041) 97 28 18

P 25-7678

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

von Braueri

zu verpachten

per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurant mit Säli und Bar

im Raume Nord-Ost-Schweiz.

Der Bewerber sollte als gelernter Koch die Küche selber führen, seine Ehefrau dem Service und Buffet vorstehen. Kapital zur Uebernahme des Kleininventars und des Warenlagers nötig.

Bewerber melden sich bitte unter Chiffre 5611 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A louer pour le 1er avril 1976 (de préférence à cuisinier), le

Café-restaurant de l'Inter

à Porrentruy

avec salle de spectacles pour sociétés de la ville. Salles à manger pour 30, 60, 300 personnes, pour congrès, sociétés, manifestations, etc. Affaire très intéressante.

Pour traiter et renseignements s'adresser à Me Robert Chêne, notaire, 2900 Porrentruy téléphone (066) 66 35 22.

P 14-147046

Zu kaufen evtl. zu pachten gesucht

auf Herbst 1975 / Frühjahr 1976 oder nach Uebereinkunft neures

Café oder Restaurant

in der Zentralschweiz. Grosse Anzahlung kann geleistet werden.

Offerten sind erbellen unter Chiffre 9033 Lz an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

Petit hôtel-café-restaurant

(3 salles)

à vendre sur Riviera vaudoise, entièrement rénové, matériel d'exploitation neuf. Très bon financement. Affaire à relancer. Prix à discuter.

Ecrire sous chiffre 160743 à Publicitas, 1800 Vevey.

Zu verkaufen/vermieten

Schloss, 15 km von Strassburg, Elsass (F).

- Einmalige Architektur und hervorragende Lage
- 25 Zimmer
- Küchen, Bäder
- Park: 7 ha
- Wassergraben und Teiche
- 2 Nebengebäude (8-12 Zimmer)
- gute Bedingungen.
Offerten unter Chiffre 5807 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chiavenna (Sondrio) Italien
Viale Mollagia
In Pacht zu vergeben kleines

Hotel - Restaurant - Bar

Grosser Parkplatz, beste Lage.

Telefon (087) 3 23 02

Assa 85-6138

Wirt, der seit 12 Jahren einen eigenen Betrieb führt, sucht in Pacht oder Kauf

Restaurant oder Hotel

Grosse Anzahlung könnte geleistet werden.

Offerten unter Chiffre 5871 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple restaurateur

(grande patente VD), 27 et 28 ans.

Lui: chef de cuisine et bureau
Elle: chef de service et gouvernante

Cherche place stable à l'année. Gérance libre - direction ou reprise de commerce pour le 1er mars 1976 ou à convenir.

Prière de faire offre par écrit sous chiffre 4154 L à Orell Füssli Werbe AG, case postale, 1002 Lausanne.

Schweizerin (20), Handelschule, HS-Lötscher, sucht Stelle für die kommende Wintersaison in

Büro/**Reception**

Offerten an: Pia Niffeler Restaurant Bürgli 8100 Herisau Tel. (071) 51 13 28

Koch-**lehrstelle**

Offerten sind zu richten unter Chiffre 5851 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune homme, Suisse, cherche place à Genève comme

serveur

dans hôtel ou restaurant, café, mi-temps, petit déjeuner. Entrée 15 octobre.

Faire offre sous chiffre 5842 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Versierter Barmann 34 J. (Deutscher), zurzeit noch in Deutschland tätig, Mitgl. d. DBU / JBC, Sprachen D, E, F, I, sucht ab kommenden Wintersaison passende Stelle in Dancing/Night-Club oder anderen Hotelbar.

Angebote mit Verdienstmöglichkeiten an G. E. Guminski, c/o Suto, Waldstr. 19, D-808 Fürstfeldbruck (Nid.).

Offerten unter Chiffre 5805 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid

versiert, D, E, F, langj. Erfahrung in Hotel-Bars, sucht für Wintersaison Stelle.

Offerten unter Chiffre 5805 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten unter Chiffre 5805 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5811

Schaller Stufenkühlvitrine:
Für den Grossraum wie für das kleine Spezialgeschäft.

Schaller Gastro-Norm Kühlmöbel:
Reichhaltige Auswahl.

Schaller Getränkekühlvitrine:
Für rationalen Umschlag.

Schaller Tiefkühlvitrinen:
Viele Inset- und Wandmodelle.

Schaller NORMOFLEX:
Ein System vorfabrizierter, standardisierter Kühl- und Tiefkühlräume für jeden Temperaturbereich und jede Grösse. Sofort betriebsbereit, immer mobil.

Kühlprobleme? *

Dann werden Sie kaum um uns herumkommen! Wir haben für jeden Zweck, jeden Bedarf und jedes Produkt die richtige (Kühl-) Lösung. Wir liefern Kühlanlagen, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. In der Grösse wie in der Verschiedenartigkeit und im Temperaturbereich. Oder Sie sagen uns, was Sie haben möchten. Denn Schaller baut Ihnen auch jede Spezialanlage.

Zu einem guten Produkt gehört auch ein guter Service: Der ausgezeichnet organisierte Schaller Kundendienst ist in Ihrer Nähe und jederzeit erreichbar. Schaller Kühl- und Tiefkühlzellen können Sie natürlich auch mieten. Mit voller Anrechnung bei späterem Kauf.

SCHALLER
Für alles was kühl oder klimatisiert sein muss.
Paul Schaller AG Stauffacherstrasse 60, 3001 Bern

NORMOFLEX
die Kompact, die Kühle mit den Vorteilen der grossen.

Rufen Sie uns an! Unser Telefon-Kundendienst steht Ihnen zur Verfügung.
031 41 37 33

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an der OLMA, Halle 9, Stand 901.

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. Corvasca, 3961 Vercorin
tél. (027) 55 03 88.

Bodenmatten
Kunststoff-Bodenmatten auf kalten und nassen Böden in versch. Ausführungen. Vielseitig verwendbar. Anfertigung nach Mass, in Platten oder losen Teilen zum Selbstbau.

Rageth-Kunststoffe AG
Seebacherstrasse 4,
8052 Zürich, Tel. 01/48 01 95

Auch Ihre Gäste sitzen gern bequem.



Stuhl- und Bankkissen

mit **Teppich** beschichtet.
Angenehmer Sitzkomfort, dekorativ, formbeständig, pflegeleicht, robust.
Muster und Offerte verlangen.
F. O. Leuenberger
3362 Niederörsch-Herzogenbuchsee

Deutsche Hoteliersfamilie

(2 Erwachsene und 2 Kinder), Besitzer eines Erstklasshotels in Baden-Baden mit Hallenbad und Freischwimmbad, auch über Weihnachten Ferienaufenthalt in einem Schweizer Wintersporthotel im Austausch für Sommerferien in Baden-Baden im Juli/August (8 Wochen).
Offerten unter Chiffre 5827 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Réception Halle
Die "Visitenkarte" Ihres Hauses. Planung und Ausführung.

MOBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»

F. Pochon-Jent AG
Erlingerstrasse 1
3001 Bern
Tel. (031) 25 66 55

Tische Stühle

langlebige, modern und rustikal für gepflegte Gastlichkeit.

MOBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Heiratsanzeige

Junger deutscher Geschäftsführer

zurzeit Betriebsleiter in einem deutschen Restaurantbetrieb (Klasse 1) in der BRD (Bundesrepublik Deutschland), wünscht

Einheirat in schweizerischen

Hotelbetrieb

(Restaurantbetrieb).

Zur Person:
29 Jahre, ledig, 172 cm, schlank, gut aussehend, Metzgermeister und Gastronomensohn, in besten deutschen Verhältnissen.

Freundliche Bildzuschriften direkt an:

Herrn Hans Albert Lampert
D-485 Kaufbeuren
Karlsbader Strasse 54

5600



13.-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.



Ihre Bestellung richten Sie an:

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

Eine Verwendungsmöglichkeit



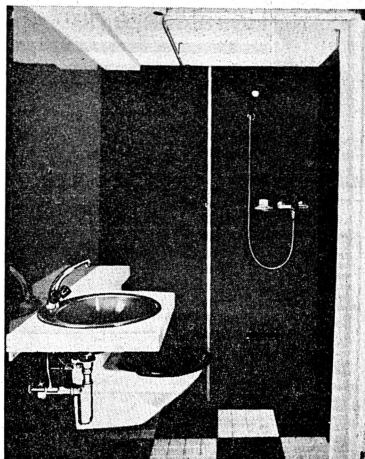
Bestellung

..... Kombi-Steller zu Fr.

Total Fr.
(+ Versandkosten)

Absender:

.....
.....
.....



Vorfabrizierte zerlegbare Duschenzelle aus Polyester

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

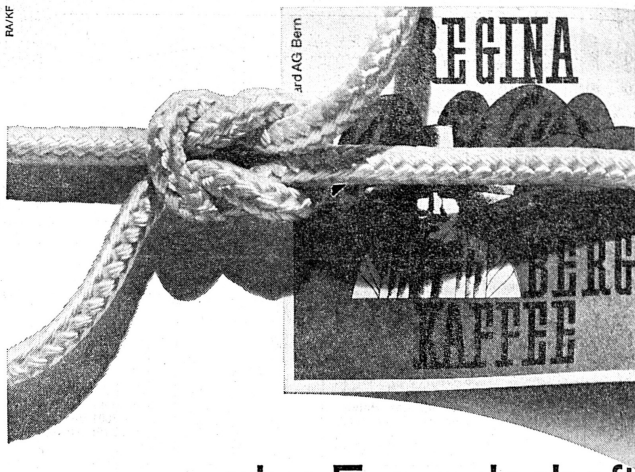
Dank ihrer Zerlegbarkeit kann sie innerhalb kürzester Zeit in Altbauwohnungen und Hotels installiert werden, ohne dass irgendwelche Abbruch- oder Umfassungsarbeiten erforderlich sind.

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



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

671



...eine Freundschaft

Weil, wer der Bergkaffee-Versuchung einmal erlegen ist, nicht mehr auf ihn verzichten mag. Und weil unser Kunde weiss, dass die Kaffeequalität umso besser wird, je höher die Pflanzung gelegen ist,

weiss er auch unsere Freundschaft, die uns mit Kaffeeplantagen in den lateinamerikanischen Hochländern verbindet, zu schätzen. Wie wir uns auf unsere Freunde verlassen können, können sich unsere Kunden auf uns verlassen; weil jeder für einen Freund sein Bestes gibt.

Versuchen Sie den Kaffee aus den Hochländern Lateinamerikas einmal selber! Sie erreichen uns über unsere «Degustationslinie», Telefon 031 45 34 55
O. Aeberhard AG
Brunnmattstrasse 46a
3000 Bern 14

Gegen Küchenschaben eine Protecta-Behandlung

Garantierte Wirkungsdauer und risikolos – ohne toxische Belastungen. Kostenlose Offerte. Verlangen Sie Referenzen.

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

Region Basel	Hygiene-Service ☎ (061) 35 14 13
Region Bern	Hygiene-Service ☎ (033) 54 20 15
Region Ostschweiz	Hygiene-Service ☎ (071) 67 44 22

OFA 149238184

Vorhänge Teppiche

Leben, Stimmung und Behaglichkeit in ihr Lokal.

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3812 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Das Geheimnis der totalen Reinheit:

DISPO-Allzwecktuch

DISPO, das moderne Einwegtuch aus Textilfasern (Vliestuch) ist immer zur Hand. Es ist:

- nass und trocken anwendbar,
- absolut faserfrei,
- enorm saugkräftig,
- mehrmals verwendbar,
- jederzeit sauber und hygienisch

POLYTECHNA Polytechna AG, 8600 Dübendorf 1
Ringstrasse 14, Telefon 01/821 46 46



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

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.

Zu verkaufen gut erhaltener

Poulet-Grill

kombiniert mit Wärmeschrank und Salamander. Kapazität für 24 Guggeli.

Telefon (036) 22 55 25
OFA 118.247.823

Buffet-anlagen

plant und baut funktionssicher und attraktiv

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3812 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

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

Informationsbörse für die Gastronomie



8. Internationale Gastgewerbe-Fachausstellung
München - Messegelände
21. bis 26. November 1975

Hoteleinrichtung und -ausrüstung:
Mobiliar - Textilien - Glas - Porzellan -
Maschinen - Geräte - Großküchenanlagen
Nahrungs- und Genußmittel, Getränke
Sonderschauen, Rahmenveranstaltungen
igafa-Musterhotel

Münchener Messe- und Ausstellungsgesellschaft mbH, 8 München 12, Postfach 12 10 09, Tel. (089) 76 71-1

Ich wünsche weitere igafa-Informationen Name
Anschrift



Papier-Toques

Art. 6004-2, Papier weiss, Kreppkopf mit luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Kopfweite, 22 cm hoch, Stückpreis:

Stück	10	100	500	1000	5000
Fr.	-.95	-.90	-.87	-.85	-.83

Bestellen Sie gleich jetzt!

Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Anschlagbrett Tableau noir

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

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

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

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

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

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

Kostenlos Information erhalten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name HR 68
Strasse
Ort



Fremdsprachen-Sekretär (innen)

23 Wochen-Speziallehrgang
AUDIO-VISUELLE Lehrmethoden
CH-1854 Leysin · HOSPRAS S.A.
Telefon 025/6 25 24 · Prospekt anfordern
Sommersemester · Wintersemester



Hotelsekretariatsschule Chur

Das neue Lehr- und Nachschlagewerk für den Praktiker von Emil Plister, dipl. Hotelier, SHV

Hotel Betriebslehre

Band I Einführung Fr. 24.-
Band II Beherbergung Fr. 44.-
Band III Verwaltung Fr. 44.-
Alle 3 Bände zusammen Fr. 100.-
inkl. Porto und Verpackung.

Versand an Private gegen NN, an Hotel mit Rechnung.

Hotelsekretariatsschule Chur
Tittwiesenstrasse 61
7000 Chur
Tel. (081) 24 66 33.

P 13-375

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Um der Nachfrage besser entgegenzukommen, haben wir einen

Hotel-Restaurant-Administrationskurs

in unser Schulungsprogramm aufgenommen.

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

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratifikations-Placierung. Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 65

108



SHV-Kochlehrstellenvermittlung sucht für Frühling 1976 dringend Kochlehrstellen!

Ist Ihre Kochlehrstelle für nächsten Frühling noch frei?

Wenn ja, wollen Sie sich bitte mittels untenstehendem Talon bei uns melden oder uns anrufen. Viele Jungen und Mädchen, die noch auf eine Lehrstelle hoffen, werden Ihnen dankbar sein!

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22 (Fr. Urweiser)

Hotel/Restaurant:

Direktor/Personalchef:

PLZ/Ort:

Telefon:

Wir wünschen auf Frühling 1976:

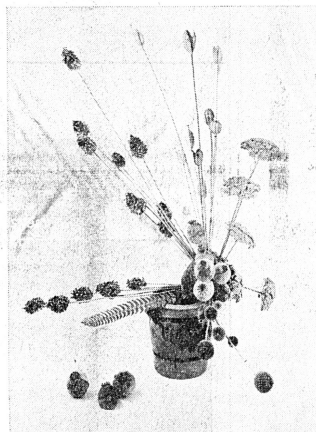
☐ Kochlehrling ☐ Kochlehrtöchter



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

Regionaler Tageskurs VII/75 Gestalten mit Blumen



Inhalt:

- Tisch- und Raumdekoration.
- Trockenblumen-Arrangements in alten Gefässen und als Wandhänger.
- Festliche Advents- und Weihnachtsdekorationen.
- Kerzenarrangements.
- Unter Anleitung eines Fachmannes erhalten die Teilnehmer Gelegenheit für sich, in einer praktischen Arbeit, Dekorationsstücke zusammenzustellen.

Teilnehmer:

Alle, die sich an Blumen erfreuen können.

Kosten:

Fr. 65.- pro Person exkl. Mittagessen, zu überweisen auf Postscheckkonto 30 - 1674.

Referent:

Edwin Rohrer, eidg. dipl. Florist und Dekorateur, Solothurn.

Leitung:

Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV, Bern.

Kursdaten:

Region 1	Region 2	Region 3
11. November 1975	28. Oktober 1975	30. Oktober 1975

Kursorte:

Hotel Duc de Rohan Masanserstrasse 44 3000 Chur	Hotel Aarauerhof Bahnhofstrasse 68 5000 Aarau	Hotel Metropole Zeughausgasse 28 3000 Bern
---	---	--

Für Auskünfte:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Fr. Vreni Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

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

Unternehmerschulung

für das Gastgewerbe

Noch ist es nicht zu spät

Noch haben Sie Zeit, sich für einen der vom Schweizerischen Institut für Unternehmerschulung im Gastgewerbe (SIU) ab Mitte Oktober 1975 durchgeführten Unternehmerschulungskurs für das Gastgewerbe anzumelden.

Dauer des Kurses:

350 Lektionen in drei Semestern (Oktober bis Dezember, Mitte Januar bis Ende Mai, Mitte September bis Ende Januar)

Zeitliche Beanspruchung:

1 Tag pro Woche; je Semester ein Blockkurs von 5 Tagen

Hauptstoffgebiete:

- Grundlagen der Unternehmungsführung (Gesamtführung)
- Unternehmungsführung im Beschaffungsbereich
- Unternehmungsführung im Produktionsbereich
- Unternehmungsführung im Marketingbereich
- Das Rechnungswesen
- Volkswirtschaftliche Fragen
- Rechtsfragen

Der Kurs kann mit einer fakultativen Prüfung abgeschlossen werden (SIU-Diplom), anerkannt vom Schweizer Wirtverband und vom Schweizer Hotelier-Verein.

Nähere Auskünfte und detaillierte Informationen erhalten Sie unverbindlich und kostenlos durch Einsenden des untenstehenden Talons oder über Telefon (031) 25 77 85.

Adresse: SIU, Postfach 2721, 3001 Bern

TALON

Ich ersuche Sie um kostenlose Zustellung weiterer Informationen über Ihre Kurse für das Gastgewerbe in der ganzen Schweiz.

Adresse (Blockschrift)

Plz/Ort



SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

Service de formation professionnelle

Séminaire SSH de Développement humain

«L'homme dans l'entreprise»

Aujourd'hui plus que jamais, une entreprise doit être non seulement une organisation qui cherche à atteindre des buts économiques mais qui incorpore parallèlement une organisation humaine dans laquelle des individus entendent exprimer leurs vœux et leurs espoirs...

Notre séminaire de 3 jours pour chefs d'entreprise et cadres supérieurs entend répondre à cette orientation et a pour but principal de les préparer à mieux aborder les questions d'autorité et de formation qui constituent leur mission essentielle.

Connaissance de soi-même, des autres (collaborateurs), conduite et motivation d'un groupe de travail, formation et développement: ce sont les sujets les plus importants traités dans ce séminaire auquel nous vous encourageons vivement à participer.

Lieu: 1874 Morgins/VS - Hostellerie Bellevue

Dates: du mardi 28 octobre à 18 h. au vendredi 31 octobre à 17 h.

Animateur: M. Joseph J. Bakkers, Conseil d'entreprises.

Prix du séminaire: Fr. 500.- par personne, fr. 800.- par couple.

Renseignements et inscriptions:

Société suisse des hôteliers, Service de formation professionnelle (Mlle V. Streiff), Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, téléphone (031) 25 72 22.

Talon à découper

Je m'intéresse au séminaire SSH de Développement humain et désire des renseignements plus détaillés.

Nom, prénoms:

Adresse exacte:

Entreprise:

Fonction occupée:

Lieu et date:

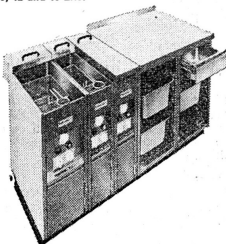
Signature:

Les annonces de l'Hôtel-Revue

sont lues dans toute la Suisse.

Valentine-Friteusen nach Gastronomie

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

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

Vollautomatische Oelklärung

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

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

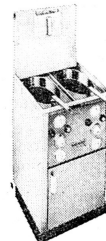
Valentine-Friteusen

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

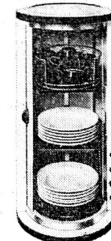
Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 680.-



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

*Wegen optischen Fehlern
jetzt besonders günstig*



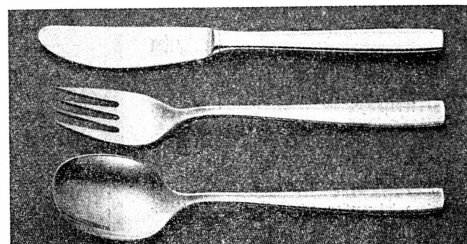
*Bestgeeignet
für kostensparende
Chäschrüechli, Käseschnitten
und Käsesalate*

*Vorgeschriebener
Höchstpreis bei Ihrem
Käsehändler: Fr. 9,50 pro kg*

Schweizerische Käseunion AG, Bern

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

für Besteck-Dokumentation
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

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 speditives 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, Kühlschränke 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. **Shell**



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 ☐ Menüs ☐ Bisher kochte ich mit ☐ Elektrizität ☐ Holz/Kohle ☐ Öl

**Gerne nehme ich davon Kenntnis, dass diese Beratung kostenlos ist und mich zu nichts verpflichtet.

Hotel/Restaurant/Gasthof:

zuhanden von:

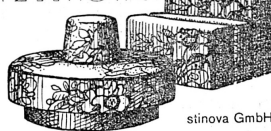
Strasse:

PLZ und Ort:

Telefon:

Bitte senden Sie diesen Coupon an:
Shell (Schweizland), Abt. Propagas,
Postfach, 8021 Zürich, Tel. 01 361100

stino



stinova GmbH D 7590 Achern Postfach 1227

Sitzkomfort

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

Kaufen und doch Geld in der Tasche haben, das ist der Weg, den Ihnen

frifri
Tel. 038 512 091

zeigt. Die 4 neuen Serie-S Friteusen sparen täglich Öl und Strom, sind sicher und leisten genau so viel.

ARO AG, 2520 La Neuveville

Mr. aktuell

Teller-Clochen CROMORGAN® 19/10



Art.-Nr.	cm ø	passend zu Teller	Fr.
7088	25,6	24/25 cm ø	17.- rt
7089	26,6	26 cm ø	19.-
7096	28	27 cm ø	21.-
7087	28,6	28 cm ø	25.-
ab 10 St 5% ab 20 St 10%			

Bestellen Sie noch heute

Ihr Partner und Berater

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