

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 41

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 41 9. 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
Einzelnummer Fr. 1.20

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

Vor dem Rachen der Schlange

Von Dr. Richard Schwertfeger

Keine Angst: so gefräßig ist das Reptil nicht, das sich «Europäische Währungsschlange» nennt. Schlangen können zwar Mäuse verschlucken, mit grösseren Brocken haben sie aber bereits Mühe. Ein solcher grosser Brocken ist — im Vergleich zu den anderen europäischen Währungen — der Schweizer Franken zweifellos.

Aber Spass beiseite: der Europäischen Währungsschlange geht es nicht darum, nationale Währungen zu verschlucken. Ihr Ziel besteht darin, in Europa eine Zone der Wechselkursstabilität zu schaffen. Diese Stabilität ist sozusagen das harte Skelett der Schlange. Nach aussen ist die Schlange elastisch: die Wechselkurse der ihr angeschlossenen Währungen schwanken der Aussenwelt gegenüber frei, insbesondere gegenüber dem US-Dollar. Nach innen dürfen hingegen die Kursausschläge 2,25 Prozent nach unten und nach oben nicht übersteigen.

In der Schlange sind die Deutsche Mark, der niederländische Gulden, der belgisch-luxemburgische Franken, der französische Franken, die dänische Krone und — ausserhalb der EWG — die norwegische sowie die schwedische Krone. Als zugewandter Ort macht auch der österreichische Schilling in der Schlange mit. Sobald die notwendige währungspolitische Gesundheit eingesetzt hat, dürften sich die italienische Lira und später auch das britische Pfund der Schlange annähern.

Die Finanzminister der Schlangen-EWG-Länder haben im Schloss Laeken zu Brüssel unseren Vorsteher des Finanz- und Zolldepartements sowie den Präsidenten des Direktoriums der Schweizerischen Nationalbank angehört. Sie haben auf den Beitrittswunsch der Schweiz zur Schlange positiv reagiert. Die Modalitäten des Einstiegs und der Mitwirkung der Schweiz müssen nun zwischen den Experten beider Seiten weiter ausgehandelt werden. Wenn es darüber zu einer Einigung kommt, wird auf beiden Seiten der endgültige Entscheid zu treffen sein. Die EWG-Finanzminister treffen sich voraussichtlich wieder am 11. November. Etwa auf dieses Datum hätte auch der Bundesrat zu beschliessen, in dessen Kompetenz der Schlangenbeitritt der Schweiz fällt. Anschliessend könnte langsam und schrittweise mit der Schaffung stabiler Wechselkursrelationen des Schweizer Francs gegenüber den Schlangenvährungen begonnen werden, so dass das gesteckte Ziel etwa auf Anfang 1976 zu erreichen wäre.

Die Annäherung des Francs an die Schlange bedingt einen weiteren politischen Entscheid: Es müssen neue Mittelkurse des Schweizer Francs zu den übrigen Schlangenvährungen festgesetzt werden, von denen höchstens 2,25 Prozent nach oben und nach un-

ten abgewichen werden darf. Realistischerweise wird man diese «Eintrittskurse» des Francs nicht allzu weit entfernt von den Marktkursen festsetzen, die sich im Moment des Schlangenbeitritts ergeben.

Die Nationalbank hat in der Folge die Aufgabe, die gewählten Mittelkurse stabil zu halten, das heisst gegen Spekulationen abzusichern. Dies ist mit der bisherigen Wechselkurspolitik nicht möglich, die lediglich auf den Einsatz des US-Dollars als Währungsreserve beruht. Die Nationalbank wird folglich nicht darum herum kommen, gewisse Währungsreserven in einzelnen Schlangenvährungen — vorab der Deutschen Mark — zu halten, um direkt ins Marktgeschehen eingreifen zu können. Es ist durchaus denkbar, dass die Nationalbank entsprechende Käufe am Markt schon vor dem Schlangenbeitritt vornimmt. Der jetzige, tiefe Markkurs fordert dazu förmlich heraus.

Die Interventionsmöglichkeiten der Nationalbank sind aber nicht unbegrenzt. Sie hat auf die Geldmengenpolitik Rücksicht zu nehmen, die nach wie vor im Dienste der Preisstabilität und eines möglichst günstigen Zinsniveaus innerhalb der Schweiz steht. Jeder Ankauf fremder Währungen gegen Schweizer Francs — nicht dagegen für Dollar — bedeutet eine Ausweitung der schweizerischen Geldmenge. Die Nationalbank wird versuchen, diese Ausweitung durch die Plazierung von sogenannten Sterilisierungsskriptionen bei den Schweizer Banken in tragbaren Grenzen zu halten. Kaum gangbar ist die Beschaffung europäischer Währungen durch Dollarverkäufe der Nationalbank. Unser Noteninstitut würde dann einem anderen Ziel zuwiderhandeln, das ebenfalls wichtig ist: der Förderung des Kunststiegs des amerikanischen Dollars.

Der Schlangenbeitritt der Schweiz bringt somit gewisse stabilitätspolitische Risiken mit sich. Diese Risiken sind aber, wenn die Nationalbank von Fall zu Fall und richtig am Markt interveniert, woran wir nicht zweifeln, begrenzt und folglich zumutbar. Diesen Risiken stehen grosse Vorteile gegenüber. Unsere gesamte Aussenwirtschaft — einschliesslich des Fremdenverkehrs — wird gegen die schädlichen und destabilisierenden Wirkungen massiver Kursschwankungen des Francs gegenüber den EWG-Währungen (einstweilen mit Ausnahme der Lira und des Pfundes) weitgehend abgesichert. Alle können wieder sicherer und langfristiger disponieren; es wird auch möglich sein, auf teure Kurssicherungsgeschäfte (z.B. Franken gegen D-Mark) zu verzichten. Diese Kosten werden der Wirtschaft mit dem Schlangenbeitritt ein Stück weit von der Nationalbank abgenommen, woraus sich ein nicht zu unterschätzender Wettbewerbsvorteil ergibt.

Die Schweiz hat nie einen Zweifel darüber offengelassen, dass sie ihren Schlangenbeitritt nur bei für sie zumutbaren Bedingungen vollziehen wird. Die EWG-Finanzminister sind bereit, diesen Grundsatz zu akzeptieren. Angesichts der eindeutigen Vorteile, die unserer Fremdenverkehrswirtschaft aus dem Schlangenbeitritt erwachsen können, verdienen Bundesrat und Nationalbank für ihre weiteren Verhandlungen in Brüssel unser volles Vertrauen.



Herbstzeit — Wanderzeit. Wenn drunten im Tal schon die Nebel lagern, geniesst man die Höhensonne doppelt. (Bild SVZ)

Etalement des vacances: pourquoi? comment?

Nous publions ci-après le résumé d'une étude réalisée sur le thème de l'étalement des vacances par M. François Camuset, qui vient d'obtenir son doctorat de spécialité «Economie et Droit du Tourisme» au Centre d'études du tourisme de la Faculté des sciences économiques d'Aix-en-Provence. Les intertitres émanent de la Rédaction.

Un rapide bilan de la saison d'été 1975 met en évidence deux phénomènes assez dissemblables mais beaucoup plus liés qu'il n'y paraît à première vue. En effet, d'une part, la progression du taux de départs, malgré une conjoncture plus que défavorable, s'est poursuivie, voire accélérée. D'autre part, la concentration des départs dans le temps et celle des séjours dans l'espace non seulement ne s'est pas stabilisée, mais encore a continué de progresser. Si nous les mettons en parallèle, ces deux traits mettent en évidence la montée inexorable de la civilisation des loisirs annoncée à grand fracas par tous

les futurologues. Pourtant, tout comme la croissance industrielle, cette progression spectaculaire ne conduit-elle pas à une crise tout aussi spectaculaire? Et ne s'apparente-t-elle pas en définitive à un cancer qui compromettrait à plus ou moins long terme la qualité des vacances, donc la qualité de vie de notre société?

L'influence sur les investissements

Car le problème de l'étalement est un iceberg dont la partie visible, c'est-à-dire la plus spectaculaire, n'est qu'une part minime de l'ensemble. S'il ne se limitait qu'aux bouchons sur l'autoroute ou à la

saturation de certaines stations, il ne mériterait pas à coup sûr qu'on s'y arrête. Les hôteliers qui sont, dans la profession touristique, le plus durement confrontés à ce problème le savent bien. L'importance d'un hôtel ou la taille d'un restaurant est dimensionnée par rapport à la pointe, non pas que le volume de l'investissement corresponde au volume maximum de clientèle possible en période d'affluence, mais c'est ce dernier qui détermine bien souvent la décision d'investissement et c'est encore lui qui sert implicitement de référence à la capacité idéale d'accueil, c'est-à-dire celle qui ne laisse pas de manquer à gagner en haute saison.

Or, aux jours d'abondance succèdent les jours de disette et si un hôtelier est parvenu, durant le mois de pointe, à réaliser un chiffre d'affaires de 20 000 francs par exemple, son manque à gagner peut être considéré comme égal au total des différences par rapport au mois de pointe.

Le tableau ci-après permettra de mieux comprendre ces principes:

Mois	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Ch. d'aff.	7 000	8 000	9 000	12 000	12 000	14 000	19 000	20 000	17 000	10 000	6 000	7 000
Manque à gagner	13 000	12 000	11 000	8 000	8 000	6 000	1 000	—	3 000	10 000	14 000	13 000

Le manque à gagner total s'élèvera donc à 99 000 francs. Le calcul, à défaut d'être sophistiqué, n'en est pas moins réaliste, car le mois de pointe qui sert de référence au calcul ne correspond que très rarement à un taux d'occupation de 100 %, mais le plus souvent à un taux moyen légèrement supérieur à 90 %. Or, celui qui a investi un certain capital et mobilisé un certain volume de personnel n'aimerait-il pas voir ses «immobilisations» réaliser, comme l'industrie mécanique par exemple, un chiffre d'affaires régulier toute l'année correspondant à un taux d'utilisation de l'investissement voisin de 90 % quelle que soit la saison?

La première conséquence de cet état de fait est naturellement l'arrêt des investissements voire le désinvestissement et le récent retrait des groupes bancaires de certaines chaînes hôtelières françaises doit être considéré comme un avertissement de la plus grande gravité dans le climat de concurrence accrue qui est le nôtre, d'autant que rien ne semble devoir arrêter la marée de concentration à court terme.

Conséquences en chaîne

De plus, si le problème de l'étalement ne se posait avec acuité qu'au seul niveau de

l'industrie touristique, le peu d'ardeur à le résoudre serait compréhensible. Mais par-delà l'hôtellerie ou les transports, ce sont des équilibres aussi fondamentaux que le pouvoir d'achat des ménages, l'utilité sociale des investissements publics, l'évolution du PNB ou la protection de l'environnement qui sont compromis.

Il y aurait naturellement beaucoup à dire encore du nombre de blessés ou morts «supplémentaires» résultant d'une gravité accrue des accidents de la route durant les grands rushs, du nombre des ménages empêchés de partir du fait de vacances de plus en plus coûteuses, de l'effort déployé par le secteur public (donc par chaque citoyen, même ceux qui ne partent pas en vacances) pour financer des équipements utilisés deux mois par an, etc. En définitive, nous pouvons nous demander quel montant devra atteindre l'addition pour que l'étalement des vacances cesse d'être impunément le serpent de mer qu'il n'a arrêté d'être depuis les origines du tourisme de masse?

Dimension sociale et pouvoir politique

Au terme de recherches patiemment menées dans le cadre de ma thèse, il a pu être établi que l'enjeu de la concentration

se montait pour la France en 1973 à 56 milliards de francs, sans tenir compte de ses effets sur l'inflation, sur le nombre de partants ou bien encore des conséquences purement qualitatives (confort et ponctualité des moyens de transport, qualité des séjours, etc.). Le bilan est donc inquiétant. Mais est-il encore suffisant?

C'est une des particularités du problème, en effet, que de ne pouvoir être résolu par ceux-là mêmes qui en souffrent le plus, à

(Suite en page 7)

Aus dem Inhalt

Groupement deckt die Karten auf	2
Valais: Vive la loi?	3
Spezialität: Spezialitätenwochen	3
Fliegen viel teurer	5
Un nouvel hôtel à Leysin	7
Der Optimismus des Jacques Borel	9
L'hôtellerie, du big business!	11
Ein Schweizer in Hongkong	12/13



La LOI est morte: Vive la LOI!

Que n'a-t-on pas déjà écrit sur l'échec, le 28 septembre, d'un projet de loi valaisanne sur le tourisme? Un foisonnement de commentaires, souvent ambigus et contradictoires, a accompagné la chasse aux responsables que d'aucuns se croient obligés de déclencher chaque fois que le souverain désavoue le législateur... Car on oublie facilement, dans certains milieux gouvernementaux, que le législateur est en fait le seul vrai responsable de l'échec d'une loi s'il n'a pas su utiliser judicieusement la faculté, qu'il est seul à posséder, de dire autre chose que «oui» ou «non» au cours de son élaboration.

En l'occurrence, il est certain qu'une loi compatible avec les réalités économiques du tourisme moderne n'aurait pas rencontré de résistance dans les milieux professionnels. Quant à la défiance du corps électoral qui engendre des «nein-Sagers» et des abstentionnistes, c'est une autre affaire!

Une loi pour une taxe

La loi refusée n'avait plus guère qu'une ambition: donner, après l'arrêt Andersen prononcé par le TF le 30 janvier 1974, une base légale suffisante à la taxe de séjour accablée d'une taxe d'hébergement destinée au financement de la publicité. Le beau rêve d'une législation touristique exhaustive et moderne avait rétréci comme une peau de chagrin. Les efforts des rares défenseurs du projet ont essentiellement porté sur la nécessité de maintenir une recette de «10 millions de francs dont le 95 % aurait été payé par des étrangers au canton», et sur la crainte d'un «néant juridique» promis en cas d'échec pour le 31 décembre 1975. Cette argumentation fallacieuse, avancée sans enthousiasme ni conviction, a très certainement convaincu beaucoup d'électeurs qui ont, en quelque sorte, maugréé un «oui»... Cela n'a pas suffi et c'est heureux!

La taxe de séjour est-elle condamnée?

Rejetée par ceux-là même qui l'avaient inventée, détestée des propriétaires de résidences secondaires, difficile à percevoir, limitée par le TF quant à l'utilisation de son produit, la taxe de séjour est-elle condamnée? A terme, je n'hésite pas à répondre affirmativement tant je suis convaincu que le droit finit toujours, avec plus ou moins de réticence, par s'adapter à l'économie. Dans l'immédiat, il n'est malheureusement pas certain que le législateur valaisan parvienne à voir le problème sous un angle nouveau et à faire montre de l'innovation nécessaire lorsqu'il importe d'innover. Hélas!

Car la chance (ou la malchance) du Valais, en cette affaire, c'est d'être confronté par les circonstances à ouvrir des voies nouvelles que ne manqueraient pas de suivre les autres régions touristiques.

L'hôtellerie et la taxe de séjour

Il est inutile, dans ce journal lu avant tout par des hôteliers et des professionnels du tourisme, d'expliquer en détail l'incidence économique de la taxe de séjour sur l'exploitation d'un établissement d'hébergement. La concurrence internationale oblige depuis fort longtemps l'hôtelier à calculer ses prix en introduisant la taxe de séjour comme n'importe quel autre poste

de frais généraux. Peu importe donc quel est le débiteur juridique. C'est cette notion que l'Association hôtelière du Valais s'est efforcée et s'efforcera encore de défendre. Car si l'hôtellerie est d'accord de payer, elle ne saurait admettre qu'on se fonde sur une argumentation juridique dépassée pour prétendre qu'en réalité elle ne paie rien, comme cela a été écrit par des gens qui étaient loin d'être tous de bonne foi.

Vers une nouvelle solution

Si l'on abandonne la taxe de séjour, par quoi la remplacer? L'Association hôtelière du Valais a préconisé une solution basée sur une taxe de tourisme que devraient acquitter tous les bénéficiaires. Pour les établissements d'hébergement, cette taxe pourrait, à la rigueur, être calculée sur la base des nuitées plutôt que sur celle du chiffre des affaires, de l'effectif du personnel et des locaux commerciaux.

Une loi sur le tourisme est morte. Désormais, le rêve d'un instant d'être de mettre sur pied une véritable législation touristique peut renaitre. L'espère vivement que, cette fois-ci, les choses seront menées d'une manière plus objective et moins politisée. Alors, le titre de cet article sera pleinement justifié: «La LOI est morte: Vive la LOI!» Jacques Bérard

Comptoir de Martigny

Rencontres... avec les pionniers de l'hôtellerie

Placé sous l'heureux signe des «rencontres», le Comptoir de Martigny bat actuellement son plein dans la belle cité rhodanienne. Mais, jusqu'au 12 octobre, c'est à une rencontre des plus insolites que nous convie, au Manoir de Martigny, l'Office national suisse du tourisme qui y a installé son exposition itinérante consacrée aux pionniers suisses de l'hôtellerie.

Nous avons déjà abondamment parlé ici même de cette sympathique initiative à laquelle les professionnels de l'hôtellerie et du tourisme helvétiques, profitant au passage de se procurer le remarquable ouvrage qui a été consacré à leurs aïeux, ne sauraient rester insensibles. Ils trouveront d'ailleurs, au stand de l'ONST du Comptoir de Martigny, enseignement et encouragement, à l'heure du ralentissement des affaires et du besoin d'une propagande intelligente et efficace. Conçue et réalisée par René Creux, cette exposition mérite une visite... avant de s'en aller attirer d'autres foules sous d'autres cieux.

Echos du Valais

Une loi qui fait parler d'elle

Les résultats de la votation cantonale concernant la loi sur le tourisme ont fait couler beaucoup d'encre. Après avoir effectué l'analyse de ces résultats, le Conseil d'Etat a décidé de remettre sans délai au Grand conseil un projet de loi remanié qui devrait être présenté cette année encore au vote du peuple. Le but de ce projet est d'éviter que, à l'échéance du décret d'urgence (31 décembre 1975), les organismes touristiques ne soient privés du plus clair de leurs ressources. Le communiqué ajoute que le Conseil d'Etat fera tout ce qui est en son pouvoir pour permettre à ces organisations de continuer leur activité devenue tellement nécessaire à l'économie du canton dans la période actuelle de fléchissement conjoncturel.

Un cours accéléré de service

La commission professionnelle pour les cafetiers, restaurateurs et hôteliers du canton a décidé de mettre sur pied un cours accéléré de service. Ce cours est destiné aux jeunes gens et jeunes filles qui désirent se recycler et acquérir rapidement les bases qui leur permettront de travailler dans l'hôtellerie et la restauration.

Ce cours se donnera du 24 novembre au 5 décembre à Sierre, Château Bellevue. Le programme, en langue française, comprend des généralités sur la profession, la connaissance des vins, de la bière, ainsi que le service des mets.

Une attestation est délivrée par la commission professionnelle valaisanne en cas de réussite aux épreuves. Après une année de stage, un certificat d'apprentissage accéléré sera remis aux stagiaires.

Les personnes intéressées par ce cours peuvent s'inscrire auprès de la Commission professionnelle Valaisanne, rue Chanoine-Berthold 7, 1950 Sion. Tél.: (027) 22 47 47. Rappelons que le prix de ce cours est de 300 francs, repas de midi compris. Les horaires sont du lundi au vendredi, de 8 h. 15 à 16 h. 30. Samedi et dimanche libres.

Du raisin de table à Sierre

Les hôteliers de Sierre et de Salquenen ont décidé d'offrir du raisin de table à leurs clients durant toute la période des vendanges, et ceci malgré les difficultés d'approvisionnement.

De plus, les hôteliers de Sierre et environs ont décidé, avec la collaboration de l'Office de tourisme, de faire un voyage de promotion touristique en Allemagne, en Belgique et en Alsace. City

A Genève, une nouvelle Taverne suisse

L'Hôtel du Midi, en plein cœur de Genève et d'une zone consacrée aux affaires, à la banque et au grand négoce, a trouvé une heureuse place, dans son bâtiment de sept étages, pour aménager une véritable Taverne suisse. C'est cette belle réalisation que l'on a inaugurée officiellement jeudi dernier en présence de nombreux invités.



Une vue partielle mais déjà très suggestive de la nouvelle Taverne Suisse qui met en évidence la cuisine helvétique. (Photo-Inter-Genève)

C'est la société Drachen-Hôtel SA, à Bâle, que préside M. Ernest Muller et dont l'administrateur-délégué est M. Pierre Trottmann, exploitant déjà deux établissements sur les bords du Rhin, l'Excelsior et le Drachen, qui avait ouvert l'Hôtel du Midi, à Genève, en 1969. Celui-ci, dirigé par M. Alexandre Theine, offre une capacité de 84 chambres (150 lits) et abrite également une brasserie de 110 places, un «coin du gourmet» de 30 places et une salle de banquets et conférences de 50 places, ainsi qu'une vaste terrasse.

Les spécialités helvétiques à l'honneur

L'Hôtel du Midi possédait également un carnotzet, où l'on ne servait que des plats au fromage, soit les fondues et les raclettes. C'est ce carnotzet que l'on vient de transformer en une Taverne suisse, après avoir amélioré son éclairage, de manière à le rendre plus sympathique encore, et renouvelé également sa décoration, afin de l'adapter à sa nouvelle destination. Il s'agit maintenant de ne servir qu'authentiquement, le soir, dans cette nouvelle taverne, que des spécialités helvétiques; ce qui n'est pas un problème trop difficile à résoudre, car il existe de nombreuses spécialités, en notre pays où chaque région possède les siennes. Cette Taverne suisse sera ouverte tous les jours, sauf le dimanche. Elle a été dotée de trois douzaines de sièges seulement, ceci afin de conserver un caractère intime.

C'est ainsi que, les trois derniers jours de la semaine, soit le jeudi, le vendredi et le samedi, c'est respectivement, et invariablement, le pot-au-feu, la raclette (à dis-

crétion) et un grand buffet campagnard (à discrétion lui aussi) qui sont proposés alors que, durant les trois premiers jours de la semaine, soit le lundi, le mardi et le mercredi, il y a une spécialité régionale, par exemple civet de chevreuil des Grisons avec spaetzli au beurre et choux de Bruxelles le premier jour, choucroute bernoise et pommes vapeur le deuxième jour, risotto ticinese, chipolatas sauce diable du Gothard le mercredi, chaque fois avec un bouillon en tasse aux croûtons, dont la gamme sera renouvelée toutes les deux semaines, afin de les adapter à la saison. Quant aux vins, on n'y sert invariablement, et en bocalino de deux décilitres, que deux crus, soit un excellent Montsür-Rolle, pour le blanc, et une non moins délectable Dôle du Valais, pour le rouge.

Une audacieuse initiative

A l'occasion de l'ouverture de cette Taverne suisse, la direction de l'Hôtel du Midi, en présence des représentants de la direction générale de la société, avait convié la presse locale et professionnelle à un repas d'inauguration, ce qui permit de faire connaissance avec l'un de ces repas typiquement helvétiques.

Il s'agit là d'une heureuse initiative, qui mérite de connaître le succès qu'elle inspire. Il est possible, mais cela n'est encore qu'à l'étude, que cette taverne soit également ouverte à midi, afin de servir un plat du jour bien cuisiné, et à un prix très modéré. L'avenir dira si cette idée peut se concrétiser. Pour l'instant, bravo pour cette courageuse idée et vive la cuisine régionale! V.

Das Interview

Heute mit Herrn Fritz Haller, Bahnhof-Buffer Bern

Der Spezialitäten-Spezialist

Das Bahnhof-Buffer Bern ist sicher der vielseitigste Gastbetrieb unseres Landes. Es ist geradezu ein Kaleidoskop der Schweizer Restauration. Warum verbreiten Sie das an und für sich schon sehr weitgespannte Angebot noch so oft durch Spezialitätenwochen?

Wir haben noch im alten Bahnhof-Buffer - eigentlich um dem alten noch etwas Attraktivität zu verleihen - die ersten Spezialitätenwochen durchgeführt. Unser erster Partner war die Käseunion. Der sehr gute Anklang, den diese Wochen gefunden haben, bewogen uns, sie auch in den neuen Buffer-Räumlichkeiten weiterzuführen. Mit diesen Sonderangeboten wollen wir in erster Linie unserer erfreulich grossen und sehr treuen Stammkundschaft möglichst viel Abwechslung bieten und damit selbstverständlich auch neue Kunden gewinnen.

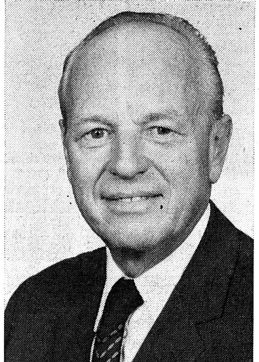
Welches sind nach Ihrer Ansicht die Voraussetzungen, die erfüllt sein müssen, damit eine Spezialitätenwoche «einschlägt» und die erwarteten Beträge einbringt?

Unserfläch sind Kenntnis der entsprechenden Region, deren Produkte und Gerichte, und Erspüren, ob die in Aussicht stehende Aktion den Wünschen der meisten Gäste entspricht.

Wie erspielen Sie? Verlassen Sie sich da ganz auf Ihre grosse Erfahrung, oder betreiben Sie Marktforschung?

Die aufschlussreichsten Hinweise geben uns die Erfolgsanalysen der bereits durchgeführten Spezialitätenwochen. Wir führen jeweils ganz genau Statistik über jedes Getränk, jedes Gericht, halten in einem Kommentar fest, ob die Gerichte aufwändiger und teurer hätten sein dürfen oder ob etwas Bescheideneres besser Anklang gefunden hätte.

Der Betriebsleiter, immer ein gelernter Koch, verfasst einen Kurzbericht zu jeder



Spezialität und hat zu begründen, weshalb dieses grosses, jenes wenig Absatz gefunden hat. Ausserdem führen wir jedesmal ein Brainstorming mit dem Kader, insbesondere demjenigen des Verkaufs durch. Wesentlich für einen guten Erfolg ist sicher auch die gute Planung der Werbung.

Mussten Sie schon einmal einen Reinfall in Kauf nehmen?

Selbstverständlich ist der Erfolg unterschiedlich ausgefallen, bedingt durch die Jahreszeiten, das Wetter, die Gästefrequenz. Ganz daneben geraten ist uns noch keine Spezialitätenwoche. Einzelne Weine, einzelne Gerichte haben hin und wieder den Gästen nicht gemundet. Was Kenner und Liebhaber als Leckerbissen einstufen, findet verständlicherweise beim breiten Publikum nicht immer auf Anhieb Anklang.

Wie planen Sie innerbetrieblich solche «Sonderausgaben»? Haben Sie Ihre Erfahrungen in einer Checkliste kristallisiert?

- Spezialitätenwochen bedürfen einer langen Vorausplanung und viel Vorbereitungszeit.
- Die Küchenspezialitäten müssen wohl

überlegt - womöglich zubereitet durch einen Chef der entsprechenden Region - kritisch degustiert und sorgfältig kalkuliert sein. Auch hier verliert eine zu grosse Auswahl an Durchschlagkraft und bedingt ein zu grosses, kostspieliges Mise en place.

c) Das Angebot der Getränke soll nicht nur typisch sein und in den richtigen Temperaturen dargeboten werden, sondern auch beschneiden und gehobene Ansprüche befriedigen.

d) Die Speise- und Getränke-Karte soll die Region und deren Spezialitäten vorstellen, den Gast zu freiem Genuss ermuntern. Wir versuchen jeweils mit möglichst wenig Kosten einen möglichst grossen Effekt zu erzielen.

e) Je nach Charakter des Lokals unterstützen wir die Spezialitätenwochen mit einer nicht zu aufdringlich wirkenden Dekoration.

f) Vor Beginn der Aktion muss das Verkaufspersonal mündlich und schriftlich orientiert und begeistert werden, ab und zu mit Unterstützung von Verkaufspromin. Der Küchenchef erhält für die Küche schriftliche Rezepte und Anleitung für die Präsentation der Gerichte.

Spezialitätenwochen bedeuten, sofern sie wirklich aller Konsequenz durchgeführt werden, mehr Arbeit für das Personal. Wie stehen Ihre Mitarbeiter zu derartigen Walliser oder Tessiner Extras?

Nicht nur für die Gäste, sondern auch für unser Personal bedeuten diese Aktionen eine willkommene Abwechslung. Durch sie lässt sich Routine vermeiden, die bekanntlich Quelle vieler Fehler ist. Aber nicht nur das, Spezialitätenwochen bieten Gelegenheit, immer wieder aufzumuntern, sie dauernd am Geschäft zu interessieren. Das Personal hat nicht nur ein Mitspracherecht bei der Vorbereitung, es wird durch kleine Wettbewerbe zu guten Verkaufseinstellungen angereizt.

Nehmen Sie Gerichte und Getränke, die bei Sonderaktionen einen besonders grossen Erfolg aufweisen, nachher ins Standardangebot auf?

Ja, bei der Neugestaltung einer Karte berücksichtigen wir oft die erfolgreichsten

Platten und Weine. Die bereits erwähnte Erfolgsanalyse gibt uns ja hinreichend Aufschluss.

Sie organisieren die Spezialitätenwochen oft in Zusammenarbeit mit regionalen Verkehrsvereinen oder auch Propagandastellen für landwirtschaftliche Produkte. Sind Sie jeweils der Anfragende oder der Angefragte? Wo sehen Sie die Grenze zwischen Werbung für Ihren Betrieb und Fremdenverkehrs- oder Produktwerbung?

Seitdem wir einige regionale Spezialitätenwochen mit Erfolg durchgeführt haben, werden wir dank der Vielfalt unserer Lokale, deren Grösse und zentralen Lage immer wieder von Organisationen angefragt. Das Interesse und der Erfolg sind gemeinsam. Der Profit ist für Verkehrsvereine aber in den meisten Fällen grösser, denn ihnen bringen die Spezialitätenwochen immer mehr Umsatz, dem Bahnhof-Buffer nicht unbedingt, denn wenn wir beispielsweise Ostschweizer Weine propagieren, verkaufen wir dadurch weniger andere aus dem Standardsortiment.

Sie organisieren also Spezialitätenwochen nicht vorab, um den Umsatz zu steigern?

Es wäre falsch, von Spezialitätenwochen eine grosse Umsatzsteigerung und vor allem eine langfristige zu erwarten. Ich verspreche mir in erster Linie eine gute und nachhaltige Werbewirkung. Sie sind ein Mittel, die Kundschaft zu halten, und bringen womöglich jeweils eine Anzahl neuer Stammgäste.

Bisher waren Schweizer Regionen im Buffer zu Gast. Werden Sie auch in ausländische Töpfe gucken, in solche gleich jenseits der Grenze oder in exotischen Breitengraden?

Es ist nach meiner Auffassung Aufgabe des Bahnhof-Buffers, in der Bundesstadt eher unsere Landesspezialitäten und diejenigen benachbarter Regionen, wie des Burgunds oder des Veltlins, bekannt zu machen. Einen gewissen Zusammenhang sollten Spezialitäten, Standardangebot und Gästeschicht doch haben. Darum scheint es mir angebrachter, exotische Wochen einem Flughafenrestaurant zu überlassen. Effekthascherei lohnt sich

auch hier nicht, und wenn man Exotisches wirklich echt aufstischen will, ist der Aufwand zu gross.

Noch ein Wort zur Dekoration. Welche Bedeutung messen Sie ihr und eventuellen Rahmenveranstaltungen?

Ja, recht viel. Die Lokale sollen nett und originell, aber trotzdem diskret dekoriert sein. Das richtige Mass ist wichtig. Es gibt zahlreiche Gäste, die keine kulinarischen Ausflüge unternehmen wollen. Diese sollen sich auf jeden Fall auch während einer Spezialitätenwoche in ihrem Stammlokal zu Hause fühlen und nicht den Eindruck haben, sie «müssten» etwas Bündnerisches, Waadtländisches usw. bestellen. Auf Musik und Folklore darbietungen verzichten wir jedoch, ausgenommen an festlichen Eröffnungsabenden, wo wir einen ausgewählten, bunt gemischten Kreis einladen, dem wir die Region und ihre Spezialitäten wirklich nahe bringen wollen.

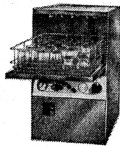
HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



LIBO A G BERN

Geschirrwashautomaten für das Gastgewerbe



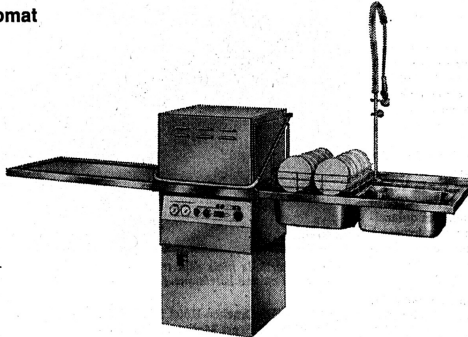
**Gläserwaschautomat
LIBO GWA 303**

1500 Gläser pro Stunde
gewaschen – gespült,
auf Wunsch Biergläser
zusätzlich kaltgespült

Comptoir 75
Halle 28
Stand 2819

Gut verteiltes
Servicenet in der
ganzen Schweiz

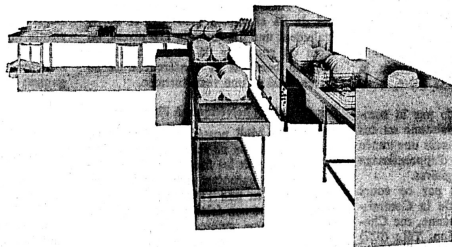
**Geschirrwashautomat
LIBO GWA 802/D**



700 Teller pro Stunde
gewaschen – gespült –
getrocknet

LIBO GESCHIRRWASCH-BANDAUTOMAT

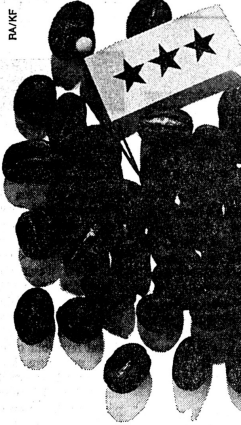
Erste vollautomatische Geschirrwash- und Geschirrverteilungsanlage!



- Geschirrwaschen
- Geschirrtransport
- Geschirrverteilung
- Geschirrlagerung

Lassen Sie sich durch
unsere Spezialisten
beraten.

LIBO AG Fabrik für gewerbliche Geschirrwashautomaten
Länggassstrasse 65, 3012 Bern, Telefon (031) 23 83 55



...eine Garantie

Weil wir den Kaffee von unseren Freunden, Pflanzern in den Hochländern Lateinamerikas, in gleichbleibender, höchster Qualität direkt beziehen.

Weil Kunden von uns einen makellos gerösteten, massgerecht dosierten und röstfrisch vakuumverpackten Kaffee als selbstverständlich erwarten dürfen.

Weil unsere Kaffeefachleute mehr als nur Höflichkeits- und Verkaufsbesuche machen. Sie kümmern sich um die vielen Details, die unseren Kunden das Servieren eines vollaromatischen, cremig-schaumigen Kaffees garantieren.

Darum können wir für unsere REGINA Bergkaffee garantieren – von der lateinamerikanischen Hochlandplantage bis in die Tasse Ihres Gastes. Wann stellen Sie uns auf die Probe? Sie erreichen uns über unsere «Degustationslinie», Telefon 031 45 34 55 O. Aeberhard AG Brunnmattstrasse 46a 3000 Bern 14

Ferrum Ihr Spezialist für komplette Wäschereianlagen.

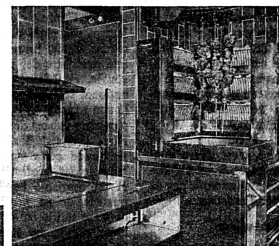
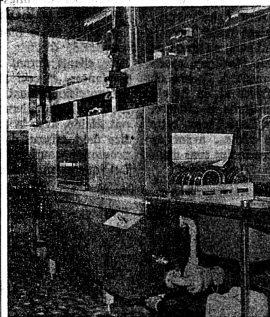
**Profitieren Sie von
unserem
Verkaufsservice
»Alles aus einer Hand«**

Unser Verkaufsprogramm:

- Milnor** Wasch-Schleuder-Schüttelmaschinen, Normal- und Spital-Ausführung
- Kleindienst** Pressen, Pressensätze, Mangel-Vorbereitungs- und Eingabemaschinen, Längs- und Kreuzfaltmaschinen
- Passat** Trockenmaschinen
- Frista** Zentrifugen
- Ferrum** Glättemaschinen

ferrum

Ferrum AG, Giesserei und Maschinenfabrik, 5102 Ruppertswil, Tel. 064/47 23 23



In guter Gesellschaft mit Gas

Das Gas-Apparate-Angebot ist
äusserst vielseitig.

Oben: Gas für die Grillstation im Mövenpick Basel – eine Attraktion für die Gäste. Sie sehen selber, wie ihre Grilladen am Gas-Vertikal-Grill und auf dem Emberglo-Grill zubereitet werden.

Links: Die einfachste Art, eine Geschirrwashmaschine mit Warmwasser zu versorgen: Wie im Migros-Restaurant in Grenchen aus dem Boiler des gasbeheizten Kombikessels.

Unten: Die Mensa der Universität Zürich (2000 Essen) ist u. a. bestückt mit Gas-Bratpfannen, Gas-Backöfen, Gasherd und weiteren Gasapparaten.

Der Spezialist vom Gaswerk gibt Ihnen gerne Auskunft. Fragen Sie ihn.



die saubere, begehrte Energie

IATA will höhere Flugpreise

Der Verkehrsausschuss des Internationalen Lufttransportverbandes (IATA) hat in der 10. Sitzung im IATA-Jahresversammlung Flugpreis- und Frachtratensteigerungen um 3 Prozent vom 1. Dezember an empfohlen.

Vorher hatte die Tarifkonferenz der IATA in Genf eine Annäherung der Flugpreise in Europa, dem Nahen Osten und Afrika um durchschnittlich 3 bis 5 Prozent beschlossen. Sie soll am 1. April 1976 wirksam werden.

Erhöht bedingt

Der Ausschuss begründete seine Empfehlung mit der jüngsten Entscheidung der Organisation der Exportierenden Länder (Opec), die Rohölpreise ab 1. Oktober um 10 Prozent heraufzusetzen. An der Jahrestagung zeichnete sich unter den Delegierten der 112 IATA-Mitgliedstaaten eine Mehrheit für den Vorschlag ab. Die Tarifkonferenz will sich mit den Auswirkungen der Opec-Preiserhöhung voraussichtlich an ihrer nächsten Sitzung in Nizza befassen. Die Tarifanhebung in Europa, Nahost und Afrika, von der einige Flugverbindungen jedoch ausgenommen werden sollen, war in Genf mit der allgemeinen Kostenentwicklung begründet worden.

Einen Tag darauf hat die IATA beschlossen, ihre Mitglieder über die geplante

weltweite Flugtarifierhöhung abstimmen zu lassen. Die IATA-Mitglieder sollen sich bis zum 10. Oktober dazu äussern.

Firmennachrichten

Swissair im August

Die Flüge im regelmässigen Verkehr der Swissair waren im August 1975 insgesamt besser belegt als im Vergleichsmonat der letzten Jahre. Eine rege Fluggätigkeit (35 Sonderflüge) brachte zudem die Repatriierung portugiesischer Flüchtlinge aus Angola. Von den Verkehrsgebieten verzeichnete einzig der Nordatlantik einen Verkehrsrückgang in allen Ladekategorien. In Europa fielen die Fracht- und Posttransporte zurück, doch nahmen die Passagierzahlen leicht zu. In allen andern Gebieten zeigt der Verkehr eine steigende Tendenz. Hohe Zuwachsraten wiesen der Mittlere und der Ferne Osten sowie Afrika auf. In der Verkehrsregion des Mittelmeers Ostens war namentlich die Wiederbelebung des Tourismus in Griechenland spürbar. Erfreulich nahmen auch die Frachttransporte auf den Afrika- und Fernostrecken zu.

Bono gibt Montage auf

Der Kochapparathersteller Bono AG in Schlieren hat Angestellte und Vertragspartner orientiert, dass er die Abteilung Montage auf Ende Jahr schliessen wird. Wie die Geschäftsleitung bestätigte, sind davon elf Angestellte betroffen. Der Entschluss zur Schliessung der Montageabteilung führt zu einer Produktionseinstellung in Schlieren. Es zeichnet sich jedoch die Möglichkeit ab, dass künftig Bono-Apparate bei der «verschwägerten» Mena-Lux S.A. in Murten hergestellt werden. Die Firma selbst besteht als reiner Handelsbetrieb weiterbestehen, wozu ihr die verbleibenden 27 Angestellten (Büropersonal und Monteure) zur Verfügung stehen, sda.

Weissenburger billiger

Die Weissenburg-Mineralthermen AG, Thun, hat den Preis auf Premixgetränken um 1 Fr. pro Kanister à 20 Liter gesenkt und bei den Postmixgetränken um 30 Rp. pro Liter Sirup. Dieser Preisabschlag erfolgt auf Grund des vom Preisüberwacher verfügten Abbaus des Zuckerzuschlages per 1. Oktober.

Wochen-Digest hotel revue

Diskontsatz und Wechselkurs

Die Schweizerische Nationalbank hat ihren Diskont- und Lombardsatz nochmals um je ein halbes Prozent gesenkt, diese betragen nun 3,5 und 4,5 Prozent. Mit dieser Massnahme wollte die Nationalbank einem sich abzeichnenden Zinsgefälle zur Bundesrepublik Deutschland entgegenwirken, das zu einem neuen Kapitalzustrom in die Schweiz und damit zu einer weiteren Befestigung des Frankenkurses hätte führen können.

Diese Massnahme zeigte die erwarteten Wirkungen nur in bescheidenem Ausmass. Nach vorübergehender Unsicherheit hat sich die Deutsche Mark etwas befestigt; sie notiert aber weiterhin deutlich unter 104 Franken. Stärker geworden sind dagegen der amerikanische Dollar und der französische Franc. Auch das Pfund hat seinen Tiefstand überwunden.

Auf das Zinsniveau in der Schweiz zeigten die Diskontsatzsenkung bis jetzt noch keine spürbaren Auswirkungen. Die Rendite der Bundesobligationen hat leicht angezogen, ein Zeichen dafür, dass die Anleger nicht an kurzfristig sinkende Zinssätze glauben.

Kantonalbanken und Hypothekarkrisen

Der Verband schweizerischer Kantonalbanken hat den ihm angeschlossenen Institutionen empfohlen, die Sätze für Neuhypotheken zu ermässigen. Sobald es die Marktverhältnisse gestatten, sollen die Neuhypotheken im Wohnungsbau den alten angeglichen werden. Die Kantonalbanken von Zürich und Bern gehen bei Neuhypotheken auf 6,5 Prozent zurück. Von einer Verbilligung des gewerblichen Hypothekarkredits ist dagegen noch nicht die Rede. Die Kantonalbanken wollen in ihrer Mehrheit den Sparheftzins von 5 Prozent noch so lange wie möglich beibehalten, dagegen reduzieren sie ihre Zinsvergütungen auf Sondersparheften.

Immer noch Konsumrückgang

Die Kleinhandelsumsätze gingen im August 1975 gegenüber dem Vorjahr wertmässig um 4,7 Prozent zurück (Juli: 2,8 Prozent). Auf den Verkaufszug bezogen, betrug der Rückgang aber nur noch 0,7 Prozent im Vergleich zu 3 Prozent im Juli 1975. Mengenmässig sind die Umsätze innerhalb eines Jahres um 9,3 Prozent gesunken. Der Rückgang betrug 5,6 Prozent bei Nahrung- und Genussmitteln, 11,5 Prozent bei Bekleidung und Textilien sowie 12,8 Prozent für die übrigen Branchen.



Gastliche Ostschweiz

Marktlücke für Mutter und Baby

Das vor kurzem vollständig renovierte Kurhotel Schloss Steinegg in Hüttwilen (TG) bietet kommenden Winter alle 10 Tage ein besonderes Programm für junge Mütter und ihre Babies. Während die Mutter ihre jugendliche Figur und Schönheit durch Fasten, Physiotherapie und Kosmetik wiedergewinnt, ist Baby in der Obhut von diplomierten Säuglingsschwämmern. Die ganze Kur steht unter ärztlicher Aufsicht. Marktlücke entdeckt?

Rückgang in Heiden

Der appenzell-ausserrhodische Klimakurort Heiden musste im vergangenen Jahr einen Rückgang der Logiernächte um 2,2 Prozent auf 74 000 in Kauf nehmen. In den Hotels nahm die Zahl der Logiernächte um 4,9 Prozent auf 54 300 ab, während sie sich bei den Ferienwohnungen um 9,6 Prozent auf 13 200 Logiernächte verringerte. Eine Wende in der Entwicklung der Gästefrequenzen erwartete Heiden dank der Eröffnung des neuen Kurhotels für dieses Jahr. In den ersten sieben Betriebsmonaten war das neue Haus dauernd vollbesetzt. Mit einem Betriebsüberschuss von 45 700 Franken schliesst die Betriebsrechnung des Kuraals Heiden ab, der im Berichtsjahr sein 100jähriges Jubiläum feiern konnte.

1500 Wanderer am Bodensee

Die 6. internationale Bodenseewanderung ist am 28. September in Romanshorn zu Ende gegangen. Rund 1500 Wanderer aus 12 Ländern legten in drei Tagen 96 km zurück. Die Weststrecken führten durch deutsche, österreichische und schweizerische Dörfer und Städte.

Verkehrsverein als Jubilär

Mit einem Jubiläumssfest hat der Verkehrsverein Kreuzlingen im September sein 100jähriges Bestehen gefeiert. Zu diesem Anlass wurde eine Gedenkmedaille geprägt und die Entwicklung des Vereins in einer instruktiven Ausstellung festgehalten.

Klettgauer Winzerfeste

Die Klettgauer feiern die Zeit der reifen Trauben mit frohen Herbstfeiern bei Musik und Gesang. Sie laden ihre Gäste zu Dorf-, Trotten- und Herbstfesten, zu Ausstellungen und Heimatspielen in Siblingen, Löhningen, Trasadingen, Wilchingen, Gächlingen und Osterlingen ein. Im Mittelpunkt der Klettgauer Traubenerntezeit steht der traditionelle Hallauer Umzug am 5. und 12. Oktober.

Gold für die Ostschweiz

Mit grossem Erfolg beteiligte sich eine Equipe des Cercle des Chefs de Cuisine St. Gallen/Ostschweiz an der Internationalen Kochkunstausstellung in Bern. Das aus R. Brechbühl, Hotel National, Bad Ragaz, W. Burkhard, Firma Hügli AG, Steinach, W. Seitz, Restaurant Marktplatz, St. Gallen, A. Kugler, Fachlehrer, St. Gallen sowie W. Kuchler, Sanatorium Bellevue, Kreuzlingen zusammengesetzte Team wurde für seine ausgezeichneten Leistungen mit 5 Goldmedaillen belohnt.

Panoramablick aus dem Schwimmbassin

Am 12. Dezember 1975, nach achtmonatiger Bauzeit, soll das Hallenbad im Hotel Acker Wildhaus festlich eingeweiht werden. Bereits konnte mit einer Probefüllung des 120 Kubikmeter Wasser fassenden Schwimmbeckens begonnen werden, die zur grossen Erleichterung des Architekten ohne Schwierigkeiten und Pannen verlief.

ASH: Sommer besser als erwartet

Mit gemischten Gefühlen beurteilen die 84 Ambassador Service Hotels (ASH) die Entwicklung des Sommertourismus in der Schweiz seit dem 1. Mai.

Die Ergebnisse einer ASH-internen Umfrage dürften – wie in einem Communiqué ausgeführt wird – als einigermaßen repräsentativ betrachtet werden, da es sich um die grösste Hotelorganisation der Schweiz mit Mittel- und Erstklasshotels in 67 Orten handelt.

Im Durchschnitt – besser als erwartet

Nach dieser Erhebung vermochte ein Viertel der Hotels die Logiernächtezahlen zu steigern, ein Viertel der Betriebe konnte die Zahlen halten, während fast die Hälfte sinkende Übernachtungszahlen in Kauf nehmen musste. Die Rückgänge bewegten sich im schweizerischen Durchschnitt von zirka 2,5 Prozent. Den grössten Logiernächte-Rückgang verzeichneten die Stadthotels, während zwei Drittel der an Seen und in den Bergen gelegenen Hotels die Logiernächte-Zahlen halten und sogar steigern konnten. Bei der Umsatzentwicklung erzielten 42 Prozent der Stadthotels und 44 Prozent der an den Seen gelegenen Hotels mehr Umsätze, während die Umsätze der in den Bergen gelegenen Hotels eher stagnierten.



Grosser Erfolg für Markt in Bellinzona

Seit dem 13. September ist in Bellinzona – jeweils am Samstag – nun schon dreimal Markttag abgehalten worden. Die Idee stammt von Bellinzoneser Geschäftslenten und wurde zum überwältigenden Erfolg. Wie zu Grossvaters Zeiten drängten sich die Schaulustigen und Käufer in der Innenstadt, wo über 100 Stände ihre Waren (von Lebensmitteln über Bekleidungsartikel, Kleintiere, Mineralien, landwirtschaftliche Produkte, Antiquitäten usw.) feilhielten.

Auch Brissago will Kläranlage

Nachdem Ascona seit mehr als einem Jahr eine Teilkärlanlage besitzt (Baden im See bei Ascona konnte deshalb wieder erlaubt werden), will auch die Gemeinde Brissago die Gewässerreinigung in ihrem Gebiet vorantreiben. Sie hat beschlossen, ihren Anteil der vom Zweckverband des Locarnese durchzuführenden Arbeiten im Voraus zu finanzieren, um die gemeindeeigenen häuslichen und industriellen Abwässer möglichst bald sauber zu haben.

Endlich grünes Licht?

Die Sanierung der besonders in den Sommermonaten prekären Verkehrsverhältnisse auf den Strassen Locarno und der Umgebung soll nun ungeachtet der noch immer bestehenden Differenzen – schwimmende Brücke über den See oder Umfahrung Locarno in einem Tunnel, wie sie der Kanton vorsieht – an die Hand genommen werden. Die Tessiner Regierung hat dieser Tage einen Kredit von insgesamt 184 Mio Franken beantragt, der für die Sanierung von Verkehrsverhältnissen im Luganese und Locarnese bestimmt ist. Dabei sollen die Strassen Locarno den Vorrang erhalten.

Mit Fussgängerzonen nicht zufrieden

Luganeser Geschäftsleute sind über das vor einiger Zeit eingeführte Verkehrsverbot in Luganos Innenstadt geteilter Meinung. Während die einen damit zufrieden sind, beklagen sich die anderen, die eingeführte Massnahme habe den erwünschten Erfolg nicht gebracht. Statt einer Wiederbelebung durch flaniierende Fussgänger sei eine völlige Verödung und Leere der Innenstadt – besonders in den Abendstunden – eingetreten. Das Verbot sei deshalb – zum Beispiel in den späten Nachmittagsstunden – aufzuheben.

Abseits der grossen Städte

Nach und vor dem Besuch anderer Landesgegenden wollten elf amerikanische Journalisten auf Einladung der Swissair, des kantonalen und des Verkehrsvereins von Ascona/Losone auch im Tessin. Zweck des Presseaufenthalts war es, den Amerikanern zu zeigen, dass nicht nur grosse Städte und bekannte Gebiete, sondern ländliche, idyllische Gegenden für Ferienaufenthalte ausgesprochen geeignet sind. Ueber die ihnen gebotenen Sehenswürdigkeiten und Veranstaltungen waren die Teilnehmer hell begeistert.

Bellinzona grüsst Asti

Vom 26. bis 28. September fand in Bellinzona eine Freundschafts- und Propaganda-Veranstaltung statt: Bellinzona beherbergte für drei Tage Gäste aus dem bekannten oberitalienischen Weinort Asti, die die Bellinzonesi mit grossartigen folkloristischen Darbietungen unterhielten. Selbstverständlich fehlten dabei auch die kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Gebiet von Asti nicht.

L'INFLUENCE ESPAGNOLE SUR L'EQUIPEMENT HOTELIER S'ETEND DANS LE MONDE ENTIER. POUVEZ-VOUS VOUS PERMETTRE LE LUXE DE MANQUER A CETTE IMPORTANTE EXPOSITION ESPAGNOLE?

hogarotel

Salon National du Foyer, de la Décoration et de la Gastronomie, et International de l'Équipement Hôtelier

HOGAROTEL-15 VOUS INTERESSERA

- parce qu'il vous offre l'opportunité de connaître les techniques les plus avancées de chaque groupe industriel formant partie de la Foire;
- parce qu'il vous présente la grande gamme de produits et de services tant pour le renouvellement de votre équipement hôtelier que pour la satisfaction des besoins de la vie collective;
- parce que HOGAROTEL est le point de réunion annuelle de tous les collègues de l'industrie hôtelière.

HOGAROTEL 15

N'oubliez pas

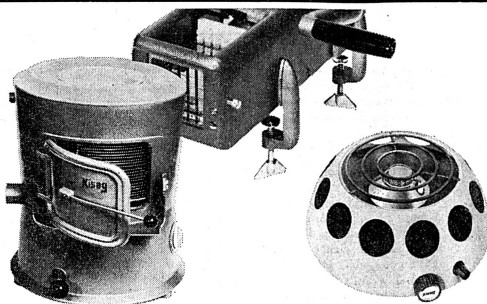
Du 5 au 16 Novembre 1975

Information détaillée de: HOGAROTEL, Boite Postale 7.037, Plaza de España s/n. BARCELONA-4 (Espagne) - Cables: HOGAROTEL - Telex 53.117 - Téléphone: 243.8101

Für jedes Hotel und Restaurant das geeignete Gerät

Kisag-Artikel sind problemlos, einfach in der Bedienung, platzsparend, praktisch, wirtschaftlich, wie die

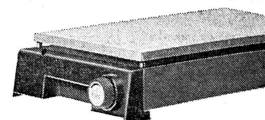
- **Kisag-Kartoffel-Schälmaschine** mit 2 Geschwindigkeiten zum Schälen und Ausschleudern.
- **Pommes-frites-Schneider** Nichtrostende Aluminiumkonstruktion, verschiedene Messergrößen.
- **Kisag-Rechaud Feumatic** mit automatischer Zündung, Flamme stufenlos regulierbar.



● Kisag-Gas-Plattenwärmer

jetzt mit automatischer Zündung. Gleichbleibende Wärme während 7 Stunden. Ohne Kabel, ohne Kerzen, stapelbar, modern in Form und Farbgebung.

NEU



Verlangen Sie unverbindlich Offerten und Prospekte!

Kisag

Kisag AG, 4512 Bellach
Telefon (065) 37 12 01

Olma: Halle 7a – Stand 1729 Halle C – Stand 1260

P 05-5428

Auslegeteppiche – Einmalige Gelegenheit

Infolge Sortiments-Umstellung liquidieren wir 10 000 m² einwandfreie Auslegeteppiche.

– Erstklassige Wohnbereichs-Qualität, 100 % Nylon, leicht dessiniert, vier Farben, unverlegt per m²

Fr. 16.– exklusive Wust.

– Strapazier-Qualität, rollstuhl- und treppengeeignet (EMPA-Attest), 100 % Nylon, meliert, sechs Farben, unverlegt per m²

Fr. 18.50 exklusive Wust.

Auf Wunsch sauberes Verlegen zu günstigen Ansätzen.

Anfragen unter Chiffre 5918 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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



ORIGINAL
PLANK

Stabellen aus
Bozen, Südtirol

- formvollendet
- preiswert
- dauerhaft

Verlangen Sie Unterlagen bei der Generalvertretung



Hannes Hindermann & Co.

Reinhardstrasse 11-15, 8008 Zürich
Telefon (01) 34 25 23

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



Grossraumbestellungen für das Gastgewerbe.

Mit untenstehendem Coupon erhalten Sie gratis eine Bild-Dokumentation über das gesamte Stuhl- und Tischprogramm.

Inauen Stuhl- und
Tischfabrik AG
9100 Herisau
Tel. 071 51 33 63

Senden Sie mir bitte vollständige Dokumentation
Hotel / Rest: _____
Strasse: _____
PLZ / Ort: _____

Das aktuelle Angebot



des Giger-Fleisch-Services

Schweinsragout
Kalbsbrust
Siedfleisch
Markbein
Schweins-Cordon bleu

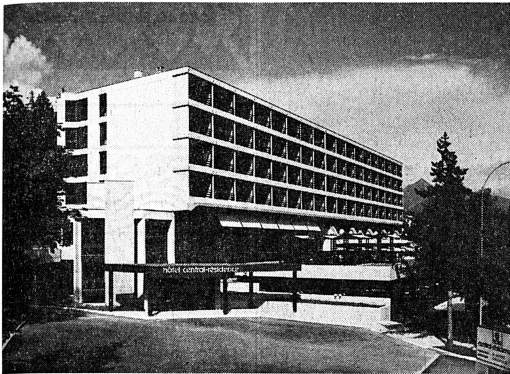


Hans Giger AG, Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten und Fleisch
Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern
Telefon 031 25 27 35, Telex 32 266

Un nouveau grand hôtel de 1er rang dans les Alpes vaudoises

Le Central-Résidence, symbole du renouveau de Leysin

Rarement un nouvel hôtel n'aura été si chargé de symboles que le «Central-Résidence», ouvert à Leysin le 5 juillet et inauguré dans un village en liesse le 26 septembre. Symbolique, parce qu'il est le premier hôtel construit là-haut depuis 65 ans, qu'il vient à son heure compléter l'équipement d'une station à la recherche d'un second souffle et que son double nom reflète bien son désir d'être au centre de l'activité touristique de Leysin, tout en donnant ses lettres de noblesse à une conception moderne de l'hébergement hôtelier: la résidence. Enfin, n'oublions pas que cet établissement renait de ses cendres, puisque l'Hôtel Chamossaire, sur l'emplacement duquel il a été édifié, au prix d'une quinzaine de millions, brûlait le 4 décembre 1971.



Le nouvel Hôtel Central-Résidence, à Leysin, symbole du renouveau d'une station helvétique et peut-être de l'hôtellerie de saison en général... (Photo E. Guignard)

Propriété de Leysintours S.A., le Central-Résidence est administré par une société présidée par M. Carlo de Mercurio qui voit à raison en cet établissement le style de l'hôtellerie suisse de l'avenir: «Leysin, affirme-t-il, se doit de tenir son rang. Pour ce faire, il lui faut consentir à remettre en cause ses propres structures et, notamment, celles de son hôtellerie qui en est le pilier central. Tout doit être mis en œuvre: dynamisme, imagination, courage, pour rechercher ensemble les nouvelles formes susceptibles d'attirer et de satisfaire nos hôtes de demain.»

Tout ce que l'on recherche dans un hôtel de station

le nouveau complexe résidentiel, érigé dans la grande station des Alpes vaudoises et destiné à être exploité en la forme d'hôtellerie, comprend 102 studios de 2 ou 3 lits, tous équipés d'une salle de bains et d'une cuisinette, un restaurant «Le Central», un bar, un disco-club «Casanova», une piscine couverte avec sauna, salle de fitness et solarium, ainsi qu'un vaste parking couvert.

L'hôte du «Central-Résidence» a immédiatement l'impression de se trouver dans un sympathique hôtel de montagne, chaud et accueillant, qui sent bon le sapin et le feu de bois, ne serait-ce qu'en raison des cheminées qui réchauffent le hall d'entrée - combiné avec le bar (équipé de la TV couleur), la réception et le salon d'accueil - ou le grill-room qui recèle de petits coins où il faut bon savourer à pleine bouche les délices du chef! Le décorateur d'intérieur a fait largement usage des matériaux du pays, le bois, la pierre de taille et le granit, ce qui donne à l'ensemble des locaux une atmosphère attachante et paisible. Le restaurant du Central-Résidence d'une capacité de 120 personnes, peut encore s'agrandir sur la salle de conférence attenante (80 places) et s'ouvrir sur une vaste terrasse, avec pergola, d'où l'on jouit d'un merveilleux panorama.

Le «clou» de l'équipement du nouvel hôtel est sans conteste sa très séduisante piscine couverte dont la situation, dans le corps de l'établissement mais pratiquement entourée d'arbres et de verdure, ne manquera pas de charmer en toutes saisons. Le bassin, de 16 m sur 17, est complété par des installations de sauna et de culture physique.



Le hall d'entrée du Central-Résidence, avec sa grande cheminée, son bar et sa réception. (Photo E. Guignard)

Et l'on ne saurait oublier la discothèque «Casanova» qui est l'un des dansings les plus pittoresques des Alpes romandes, parce que l'on a su judicieusement y marier ce qu'il faut pour lui conférer le cachet d'un établissement public de montagne et ce qui est tout aussi nécessaire pour qu'il soit techniquement et musicalement «in» auprès des jeunes!

Copropriété par étage et exploitation hôtelière

Cette autre union, que l'on a voulu sceller d'une façon toute naturelle dans ce nouveau fleuron de l'hébergement leysenoud, procède d'un arrangement un peu compliqué qui offre deux possibilités aux intéressés: l'achat de studios en copropriété sans prise de participation ou l'achat associé à une prise de participation dans la société Hôtel Central-Résidence S.A. Tous les studios ont été conçus selon le même schéma et disposent de 2 ou 3 lits, d'une kitchenette entièrement équipée,

Assemblée générale de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy (SHLO)

Des commissions, des idées, des projets

L'assemblée générale d'automne des hôteliers lausannois, qui s'est déroulée dans l'agréable Novotel Lausanne-Ouest, à Bussigny, sous la présidence de M. Georges Fassbind, a été essentiellement consacrée au rapport des différentes commissions de travail qui se partagent les grandes tâches de la SHLO.

Après un vibrant hommage du Président à M. P. H. Jaccard, qui joue un rôle inoubliable au sein de la Société pendant de longues années, le responsable des finances, M. A. L. Chollet, présente le budget 1976 qui consacre quelque 130 000 francs à des activités promotionnelles. L'assemblée accepte de participer financièrement à l'organisation, l'an prochain, du 1er Festival télévisé de la meilleure séquence sportive, un événement qui marquera les annales du tourisme lausannois et qui est le fruit de l'initiative et de la collaboration - dont on souhaite qu'elle se développe - entre la SHLO et l'ADIL.

Olympiquement vôtre!

On sait que ce sont ces mêmes hôteliers qui ont lancé, il y a quelques années déjà, l'idée de créer, dans la capitale vaudoise, un Centre et Musée olympiques. Entre-temps, la garantie du maintien du siège

d'une salle de bains avec cabinet de toilette, de la radio, du téléphone et d'un réfrigérateur. Leysintours a obtenu l'autorisation de vendre les deux tiers des unités à des étrangers. En règle générale, le propriétaire d'un studio ne peut l'occuper plus d'un mois par an (période scindée en deux séjours au maximum); il est en effet tenu de le mettre à disposition de l'exploitation hôtelière le reste de l'année et n'y a pas accès en haute saison d'été et d'hiver. En revanche, il participe à la répartition de 30% du chiffre d'affaires/logement à la fin de chaque exercice et a droit à un rabais de 10% sur les prix affichés pour la chambre et le petit-déjeuner dans le cas où il souhaiterait venir à l'hôtel en tant que client en haute-saison.

Le propriétaire de studio ayant accepté une prise de participation dans la société achète son unité à un prix supérieur, mais devient de plus copropriétaire de l'ensemble du bâtiment et actionnaire de la société d'exploitation. Il est tenu d'observer les mêmes règles que les propriétaires sans participation, mais, en outre, comme actionnaire, il participe aux résultats d'exploitation de l'ensemble de la société Central-Résidence.

Ainsi qu'on nous l'a encore confirmé le jour de l'inauguration de cet établissement, seul un sixième des studios a été vendu jusqu'ici; la période actuelle, il faut le dire, n'est pas aussi faste que les précédentes, pour ce genre d'opération, mais l'on peut aussi se demander, tout en partageant entièrement l'idée de la nécessité d'obliger les propriétaires à mettre leurs studios à disposition de l'exploitation hôtelière, si les modalités d'application, en l'occurrence, n'ont pas été trop draconniennes.

Une politique de prix très étudiée

La station de Leysin n'est pas près d'oublier sa vocation sociale et ce nouveau grand hôtel, que dirigent M. et Mme Risch G. Casanova, n'a pas craint de fixer, pour le prochain hiver, des prix très avantageux, qui assurent à cet établissement de première classe une compétitivité indiscutable. Ces prix donnent également droit à la libre entrée au garage, à la piscine et à la patinoire, ainsi qu'au libre parcours sur le bus privé de la société.

Vente des unités immobilières et location des chambres sur des bases hôtelières classiques, mise à disposition d'installations de sports et d'animation «up to date», élaboration d'une offre originale, application de prix très étudiés eu égard à la situation économique: le Central-Résidence est vraisemblablement à notre avis le précurseur de l'hôtellerie de montagne que la Suisse touristique devra être en mesure d'offrir demain. J. S.

Lausanne comme dans la plupart des villes suisses, est insuffisante.

● **Formation professionnelle:** M. Guy Froidevaux, président de la Commission cantonale professionnelle pour les hôtels et les restaurants, informe l'assemblée sur son activité, caractérisée cette année par une très forte demande d'apprentis. De nombreuses journées de «portes ouvertes» ont été mises sur pied, les contacts avec les orienteurs professionnels se sont largement développés, les premiers cours d'introduction pour les apprentis cuisiniers ont été organisés et l'on en fera de même bientôt pour des stages d'essai (orientation) ouverts aux jeunes gens et jeunes filles désireux éventuellement d'embrasser une carrière hôtelière.

A l'issue de l'assemblée, M. E.-L. Niederhauser, vice-président du comité central de la SSH, a présenté un flash d'informations sur les activités et surtout les problèmes de la Société suisse des hôteliers. C'est que les soucis n'épargnent aucun niveau! J. S.



De Leysin au plus haut sommet

Deux alpinistes britanniques ont réussi, fin septembre, une sensationnelle première dans l'Himalaya. Il s'agit de Doug Scott et de Doug Haston, qui ont gravi pour la première fois, la face sud-ouest de l'Everest. Ils faisaient partie d'une expédition comprenant 18 personnes.

L'un des deux héros de cette grande première, Doug Haston, est fort connu dans le canton de Vaud puisqu'il est directeur de l'Ecole de haute montagne de Leysin. Il est également écrivain et a publié deux livres sur la montagne. Ecossais d'origine, âgé de 34 ans, Doug Haston s'est pris d'amour pour la Suisse et plus particulièrement pour Leysin il y a une dizaine d'années. Parmi ses multiples exploits d'alpiniste, il faut citer la première hivernale de la paroi nord de l'Eiger en 1966, l'Anapurna en 1970 et la quasi totalité des grands sommets des Alpes.

L'Ecole de haute montagne de Leysin est décimé en de bonnes mains.

Bonne chance au nouveau Casino de Montreux

C'est ce samedi 11 octobre qu'aura lieu le grand gala d'ouverture du nouveau Casino de Montreux. Ce sera une soirée tout à fait exceptionnelle avec la participation des meilleurs artistes du cirque Knie, de l'Orchestre du Cirque de Varsovie, des «Royal Scots Dragon Guard» écossais, de Roger Pierre et de Jean-Marc Thibaut. Un grand bal terminera cette soirée, dont le bénéfice intégral sera versé en faveur des enfants méritants du personnel des cirques suisses. Bon vent, Montreux!

Statistiques hôtelières vaudoises

On connaît maintenant les statistiques exactes des nuitées hôtelières de juillet dans le canton de Vaud. Avec un total de 391 239 nuitées, contre 413 363 en 1974, le canton enregistre une baisse de 5,4% par rapport à l'an dernier. Il y a eu 3,5% de nuitées suisses en moins, et 6,1% de nuitées étrangères.

La majorité des pays sont en baisse, à l'exception de l'Allemagne fédérale (39 703 nuitées, soit +18,3%), de l'Autriche (+13,7%), de l'Irlande (+69,1%), des Pays-Bas (+23,7%), de la Belgique (+4,6%), du Danemark (+17%), pour ne parler que de l'Europe. Il faut ajouter à ce tableau une énorme hausse des nuitées portugaises: +132,3%.

Pour les pays d'outre-mer, le tableau est sombre: les nuitées de l'ensemble du continent américain ont diminué de 33%; celles des pays africains de 26,8%; celles d'Asie de 26,7% (dont 20,1% pour le Japon); celles de l'Océanie de 27%. L'ensemble des pays extraeuropéens accuse au total un recul de 31,5%.

N'ont-ils pas raison, ceux qui préconisent de limiter, pour un temps, les actions de promotion à la Suisse alémanique et aux pays européens à monnaie forte?

La fin de Châteland School...

On connaît les difficultés qu'éprouvent les instituts privés d'éducation à vivre - sinon à survivre - en ces temps de récession. L'une des écoles pour jeunes filles des plus importantes et des plus renommées, La Châteland School, aux Avants, est aujourd'hui victime de la crise et annonce sa fermeture pour la fin de l'année. En trois ans, le nombre des élèves avait passé de 170 à 100.

La surévaluation du franc suisse est l'une des causes de cette attristante fermeture, qui est considérée comme une véritable catastrophe dans certains milieux des Avants. Pour l'instant, la Fondation Châteland School cherche à vendre le bâtiment et les 40 000 m² de terrain.

On regrettera la disparition de cette école, l'une des plus importantes du canton et qui jouissait d'une flatteuse réputation.

... et celle (probable) du Relais de Villars

Mauvaise nouvelle aussi à Villars, où

l'hôtel Relais de Villars, en faillite, doit être vendu aux enchères aujourd'hui même jeudi.

La construction avait coûté 7 millions. Les enchères, aujourd'hui, ne débiteront qu'à 2 1/2 millions.

Certes, beaucoup d'erreurs avaient été commises dès la construction de cet hôtel qui n'avait guère de chance de tourner sous la forme d'un établissement de luxe. Il n'en reste pas moins que la perte du Relais serait préjudiciable à la station de Villars. Aussi espère-t-on (sans trop y croire) qu'il se trouvera un acheteur disposé à en reprendre l'exploitation sous une forme plus viable!

Des changements au Café Vaudois à Lausanne

L'un des établissements les plus riches d'histoire lausannoise, le Café Vaudois, va changer de mains. Fief des élus rivaux et du Cercle démocratique, grouillant chaque mercredi et chaque samedi de tous ceux qui s'en vont «faire le marché» à La Riponne, le Café Vaudois est certainement l'une des bonnes affaires de la restauration lausannoise.

Et pourtant, la CEM, qui la gérât jusqu'ici, s'en désistait, désireuse qu'elle est de ne s'occuper dorénavant que d'affaires purement hôtelières (Continental à Lausanne, St-Gothard à Zurich, etc.). C'est une société lausannoise «Brasserie - Restaurant Le Vaudois S.A.» qui reprendra la gérance de cet établissement, après quelques transformations. Réouverture le 1er novembre, avec une nouvelle carte donnant une large préférence aux mets «bien de chez nous»... Cl. P.

Cadres européens du tourisme: un Suisse président

(ATS) La 14e assemblée générale du Groupe européen de travail des Associations des cadres du tourisme s'est tenue récemment au nouveau Casino de Montreux, sous la présidence de M. J. Vet (Pays-Bas). Elle a changé l'appellation de l'association, qui devient «Union européenne des cadres du tourisme». Le bureau a été renouvelé: la présidence est confiée à M. Ernst Hegner (Suisse), directeur de l'Office du tourisme de Berne, et le secrétariat général à M. Klaus Schöne-mann (Allemagne), directeur à Nuremberg.

L'assemblée a pris connaissance de la synthèse des travaux des commissions sur l'organisation des séminaires, les relations publiques, la définition de l'image professionnelle, le paysage touristique, la bourse aux idées, les problèmes sociaux, les congrès. Une séance de travail a été consacrée à «l'ordinateur au service du tourisme». Enfin, une excursion a permis d'étudier ce qui a été entrepris dans la région orientale du Léman pour la défense de l'environnement touristique.

La 15e assemblée générale se tiendra en 1976 à Strasbourg.

Nouveau chèque de voyages suisse

«Swiss Bankers Travellers Cheque»

(ATS) La Société de Banques Suisses, l'Union de Banques Suisses, le Crédit Suisse et la Banque Populaire Suisse émettront à partir du 1er octobre un chèque de voyages commun. Le «Swiss Bankers Travellers Cheque», tel est le nom de ce nouveau chèque, pourra être obtenu en coupures de 50, 100, 200 et 500 francs. Il sera vendu et accepté dans le monde entier.

Etalement des vacances: pourquoi? comment?

(Suite de la page 1)

savoir les professionnels du tourisme. L'offre, par nature rigide et inélastique, est contrainte de suivre une demande hautement instable et élastique. Les efforts qu'elle déploie ne peuvent par conséquent avoir que des effets très limités. Il faut reprendre le problème à sa base et reconsidérer le postulat de base selon lequel tout individu subit, au niveau du ménage au sein duquel il vit, un certain nombre de contraintes économiques ou scolaires, directes ou indirectes. Ce n'est qu'en fonction des marges de manœuvres consenties par celles-ci qu'il se laissera solliciter par l'offre. Que lui importe un forfait-miracle à Zermatt ou une croisière en Méditerranée à des prix ridiculement bas s'il ne peut prendre de congés à la date précisée ou si ses enfants doivent alors fréquenter l'école. Toute solution, quelle qu'elle soit, présente une dimension sociale qui ne peut être abordée que par le pouvoir politique. La volonté de ce dernier à résoudre cette énigme, qui remet en cause à court terme la survie des vacances et à plus long terme celle de notre société, se mesurera à l'ampleur des mesures prises et toute action de l'offre ne donnera sa pleine mesure qu'en relâchant une action sur la demande. D'ailleurs, qui n'a pas intérêt à ce que le tourisme surmonte rapidement cette crise de jeunesse?

François Camuset

Wenn Sie finden,
qualifizierte Leute sollten auch
qualifizierte Arbeit leisten:

Rohrpost von Autophon!

Herumsausen kann jeder. Sollte aber nicht!
Für Botengänge im Betrieb gibt es einen schnelleren, leiseren,
wirtschaftlicheren, zuverlässigeren und verschwiegeneren Helfer:
die Airfix-Rohrpost von Autophon.
Sie befördert sicher und schnell: Akten, Dossiers,
Lochkarten, Arbeitspapiere, Röntgenfilme, Zeichnungen,
Pläne, Werkzeug, Klein- und Ersatzteile, Schlüssel,
Wechselgeld und vieles mehr.
Der Einbau einer Airfix-Rohrpost
ist (dank kleiner Bogenradien) einfach.
Für alle Anforderungen gibt es
im Airfix-Programm die richtige Anlage.

AUTOPHON AG Zürich 01-36 73 30/St. Gallen 071/25 85 11/Basel 061-22 55 33
Bern 031-42 66 66/Luzern 041-44 04 04
TELEPHONIE SA Lausanne 021-26 93 93/Sion 027-2 57 57
Genève 022-42 43 50

AUTOPHON
Generalunternehmer für
Kommunikationsanlagen



Airfix
die Gimmer-holmer-
längmer-
bringmer-
Rohrpost.

Ein Programm für alle Ansprüche:
Zweipunkt-, Dreipunkt-, Wendebetriebs-
und Automatic-Anlagen mit 2 bis 800 Stationen.
Fahrröhren-Nennweiten 60, 85, 100 und 124 mm.
Spezialbuchsen
für Spezialfälle.

Die Gimmer-holmer-längmer-bringmer-Rohrpost interessiert mich.
Schicken Sie mir Unterlagen.
Einsenden an: Autophon AG, Vertriebsleitung Schweiz, St. Gallenstr. 145, 3000 Bern 22.
Name _____
Firma _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____



Dinge gibt's, an die denkt
man nicht. Vor lauter Arbeit.
Lassen Sie sich doch
einmal den neuen

frifri
Tel. 038 512 091

Universalöfen erklären.
Billigere und schnellere Hitze
bringt kein Ofen. Inf.:

ARO AG, 2520 La Neuveville



6. Fachausstellung für Schwimmbäder, Sauna
und Sportanlagen
Züscha-Messegegend, Zürich

16.-19. Oktober 1975

Schweizerische Bäderlagung
16. und 17. Oktober 1975
im Stadthof 11, Zürich

Arbeitsgemeinschaft für Fachmessen AG
Hofackerstrasse 36, 8032 Zürich

MASS-ARBEIT

Von der Planung bis zur fertigen
Einrichtung - Ihre Vorstellungen und
Pläne und unsere Fachkenntnisse
ergeben individuell gestaltete, mass-
gerechte Inneneinrichtungen.

Einige unserer Spezialgebiete:

- Anfertigung von Einzelmöbeln
- Spitalmöblierungen
- Hotelzimmer-, Restaurant- und
Tea-Room-Einrichtungen
- Ladenbau

Simmen
Innenausbau

Planung und Verkauf:
Winkelriedstr. 42 B, 3014 Bern, Tel. 031 41 44 21
Möbelfabrik:
Altenstr. 30, 8200 Brugg, Tel. 056 41 22 91
Ausstellungsräume:
Hauptstr. 8, 8200 Brugg, Tel. 056 41 17 11
Urtenstr. 40, 8001 Zürich, Tel. 01 25 69 90

hotel
revue

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

Werden
Sie
Abonnent

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

hotel
revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenver-
kehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Jacques Borel: bis 1980 Europas Grösster

Mehr als einmal wiederholte Jacques Borel, der Gründer und Leiter der Jacques Borel International, vor der Zürcher Presse und den Zürcher Bankiers: «Es gibt keine Krise, es gibt nur Chancen.» Voller Dynamismus und Zukunftsgläubigkeit stellte Borel seine sich in voller Entwicklung stehende Gruppe vor, die im laufenden Jahr einen Umsatz von 1001 (796) Mio. Fr. und einen Reingewinn von 22,3 (16,1) Mio. Fr. erzielen will.

Bereits hat Borel auch sehr konkrete Vorstellungen für die nächste Zukunft: Bis 1980 will er der grösste Hotel- und Restaurationsbetrieb Europas werden, wobei der Umsatz in diesem Jahr 5 Mia. Fr. und der Reingewinn 125 Mio. Fr. betragen soll.

Gezielte Expansion

Erreichen will der ehrgeizige Borel dieses rasante Wachstum vor allem auf vier Ebenen:

- in Frankreich selbst durch ein jährliches Wachstum der Restaurationsbetriebe um 25 % und der Gemeinschaftsverpflegung um 30 %;
- auf internationaler Ebene durch ein jährliches Wachstum von 40 bis 60 %, wobei zu den bisherigen Aktivitäten in Belgien, Spanien, Portugal, Italien und Deutschland neue Länder stossen sollen, allen voran Holland, wo der Abschluss eines Vertrages unmittelbar bevorsteht. Bereits verstärkt hat Borel seinen Position in Belgien durch eine Kapitalverbindung mit der belgischen Gesellschaft GB-INNO-BM, deren Tochtergesellschaft Motorest SA (Gemeinschaftsverpflegung, Autobahn-Restaurants) in die belgische Borel-Filiale integriert wird;
- ausserhalb Europas durch eine gezielte Expansion im Mittleren Osten, in Marokko, im Schwarzen Afrika und in Brasilien, wo die Verhandlungen teilweise bereits sehr weit gediehen seien, sowie schliesslich
- durch eine Verstärkung der Infrastruktur, d. h. etwa durch die Möglichkeit des gemeinsamen Einkaufs usw.

Schwieriger Markt

In der Schweiz möchte Jacques Borel nach seinen eigenen Aussagen sehr gerne aktiv werden, doch handle es sich hier um einen besonders schwierigen Markt. Zwar führe er seit 14 Jahren Gespräche - Namen wurden keine genannt - doch sei es noch nicht zu einer Vereinbarung gekommen.

Nachdem Jacques Borel die Aktien der Jacques Borel International ausser in Paris bereits in London und Beirut hat kochen lassen, wurden die Aktien dieser Tage auch in Brüssel, Antwerpen, Düsseldorf, Frankfurt und Amsterdam zum offiziellen Handel zugelassen. Zu der von Borel bereits mehrfach angekündigten Kotierung in der Schweiz ist es allerdings noch nicht gekommen, weil sich seine Titel wohl in rechter Zahl in der Schweiz befinden, aber lediglich auf rund 100 Portefolios aufgeteilt sind. Eine solche Streuung erachten die Schweizer Banken aber als zu gering für eine Kotierung.

Skepsis der Bankiers

Mit der optimistischen Präsentation seiner Gruppe hofft Borel nun vor allem die Bankiers überzeugt zu haben, dass sie ihren Klienten die Borel-Aktie empfehlen müssten. Aus den Fragen der Bankiers war aber unverkennbar eine gewisse Skepsis herauszulesen. Sicher tut es gerade in der heutigen Zeit gut, wenn ein Unternehmen eine gesunde Dosis an Optimismus ausstrahlt und sich von den Schwierigkeiten, die auch vor seiner Gruppe nicht halt machen, nicht unterkriegen lassen will, sondern die Gelegenheit beim Schopf packt, gerade in der Rezession den weiteren Weg in die Zukunft zielgerichtet vorzubereiten. Auf der anderen Seite sitzen die Banken - und wohl auch den Anle-

gern, die die Borel-Aktie kaufen sollten - der Schrecken noch tief in den Knochen, den eine allzu starke Wachstumsgläubigkeit bei verschiedenen Schweizerischen Gesellschaften (Juvena, Arto, Ornapress usw.) gerade in den letzten Monaten ausgelöst hatte. Nicht zuletzt weisen die Bankiers auf das doch bedeutende Engagement Borels in politisch «heissen» Ländern wie Spanien und Portugal, aber auch in Italien hin. wl.

Rumänische Rekorde

Mit mehr als einer Million Touristen aus dem In- und Ausland ist in dieser Saison an der rumänischen Schwarzmeerküste ein neuer Rekord aufgestellt worden. Im Vergleich zum Vorjahr bedeutet dies nach Angaben der rumänischen Presse einen Zuwachs um 17 Prozent. Mit dem wachsenden Touristenstrom haben allerdings auch die Klagen zugenommen. Zahlreiche Reiseveranstalter aus dem Westen kritisieren unter anderem Unpünktlichkeiten der rumänischen Fluggesellschaft Tarom. Campingtouristen bekamen die Versorgungsschwierigkeiten im Lande zu spüren. Hinzu kommen Preiserhöhungen um etwa 25 Prozent in vielen Hotels. Ostblockreisende in Bukarest weisen auf die Schwierigkeiten hin, die auch für Einzelreisende aus kommunistischen Ländern seit dieser Saison bestehen. Nach den neuen Bestimmungen dürfen sie wie Reisende aus dem Westen nicht mehr in billigen Privatunterkünften wohnen. Die Hotelpreise sind für sie jedoch zu hoch. sda

Ausland-Hotel in Moskau

In Moskau wird das erste von Ausländern gebaute internationale Hotel entstehen. Eine in Paris domizilierte Finanzgruppe gab die Unterzeichnung eines Vertrags mit der Sowjetunion bekannt. Die «Sefrie», welche bereits im Montparnasse-

Quartier in Paris einen Wolkenkratzer errichtet hat, wird rund 750 Arbeiter nach der sowjetischen Hauptstadt bringen, die für den Bau des 1820 Zimmer umfassenden Hotelkomplexes eingesetzt werden sollen. Das Hotel ist vor allem dazu bestimmt, Gäste der Olympischen Spiele von 1980 zu beherbergen.

Nach Angaben der Pariser Financial Engineers SA wird demnächst ein formelles Abkommen über dieses Projekt unterzeichnet, das auf 120 Millionen Dollar veran-

schlagt wird und für dessen Kredite die französische Regierung bis zu 80 Prozent aufkommt. Die ganze Bauequipage wird in Frankreich rekrutiert werden. Die Ausrüstung für den Bau stammt ebenfalls aus Frankreich. Man rechnet mit dem ersten Spatenstich im kommenden Frühjahr und mit der Vollendung des Projektes in etwa 42 Monaten. Das schlüsselfertige Hotel wird der sowjetischen Auslandsreisenden-Organisation Intourist übergeben, welche die Leitung und den Betrieb des Hotels in eigener Regie übernehmen wird. chg

OECD erwartet Wiederaufschwung

Das Tourismuskomitee der OECD hat seinen Jahresbericht veröffentlicht. Darin werden unter anderem die neuesten Zahlen über den Fremdenverkehr im ersten Semester des laufenden Jahres genannt. Viele Faktoren deuten auf einen Wiederaufschwung des internationalen Tourismus hin.

Trend nach oben

Nach dem Bericht der OECD ist sowohl bei den Ankünften an der Grenze wie bei den Logiernächten im Vergleich zum vergangenen Jahr ein eindeutiger Wachstumstrend zu erkennen. Dabei haben in Bezug auf Länder, die einen hohen Anteil an deutschen Gästen aufweisen, zulegen können. Dies trifft für Österreich (13 % in 6 Monaten), die Niederlande (19 % in 3 Monaten), Jugoslawien (10 % in 5 Monaten) und Frankreich (22 % in 4 Monaten) zu. In den restlichen Ländern ergaben sich relativ geringe Verschiebungen. Schlechter als 1973 schnitten indessen Deutschland, Dänemark, Italien, Portugal und die Schweiz ab. Generell ist eine Kürzung der Aufenthaltsdauer festzustellen.

USA weiter nachlassend

Während sich der touristische Verkehr aus der Bundesrepublik weiter erhöht und jener aus Frankreich ziemlich zugenommen hat, bildete sich jener aus den USA wiederum zurück, und zwar um 11 % verglichen mit dem ersten Semester 1974 und um über einen Viertel seit 1973. Dies führte zu einer Abnahme der Passagierzahl auf dem Nordatlantik um 9 % in einem und um 17 % in zwei Jahren, Linien- und Charterflüge zusammengezogen.

Ferienpsychologie in der Krise

Als weiteres Zeichen des Aufschwungs ist die im ersten Semester festgestellte Zu-

nahme der touristischen Einnahmen in allen Mitgliedsländern der OECD zu werten, die dazu noch in den meisten Staaten höher war als die Inflationsrate und somit einen realen Gewinn bedeutet. Die OECD rechnet daher in Berücksichtigung der verfügbaren Daten und der wahrscheinlichen Wirtschaftsentwicklung im zweiten Halbjahr mit einem Wachstum sowohl des internationalen wie des Binnentourismus im Vergleich zum Vorjahr; dies vor allem auf Grund der leicht ansteigenden Konsumquote in den industrialisierten Ländern. Immerhin gelte es, neben den konjunkturellen auch noch psychologische Faktoren in die Rechnung einzubeziehen: In Zeiten wirtschaftlicher und sozialer Unsicherheit scheine das Bedürfnis nach Ferien eher zuzunehmen... Qui vivra verra. GFK

Die ANUGA hat sich gelohnt

Die ANUGA Köln 1975, die am 18. September 1975 nach sechsstägiger Dauer zu Ende ging, brachte für die meisten Angebotserheute gute bis zufriedenstellende Geschäftsergebnisse.

Wenn auch in einigen Fachsparten diese Ergebnisse unterschiedlich beurteilt wurden, so bezeichneten die Aussteller die vielen Kontakte mit in- und ausländischen Fachinteressenten als besonders wertvoll für das Nachmessegeschäft. In den neugegliederten drei Fachbereichen überwiegen die hohen Noten vor allem beim consuma-Angebot (Nahrungs- und Genussmittel sowie Nonfood). Als besonders gefragt erwiesen sich vielfach hochwertige Spezialitäten der oberen Preisklasse.

Grosse Auslandsbeteiligung

Das Ausland stellte mit 983 Ausstellern und 1170 zusätzlich vertretenen Firmen aus 76 Ländern fast 65 Prozent der Gesamtbeteiligung. Der überwiegende Teil der ausländischen Unternehmen (920 Aussteller und 1152 zusätzlich vertretene Firmen) beteiligte sich im Rahmen der ANUGA-consuma. 62 Auslandsstaaten waren mit offiziellen Länderschauen vertreten, darunter erstmals Bangladesh, Bolivien, Chile und Togo.

Aufnahmefähiger deutscher Markt

Der geschäftliche Verlauf der ANUGA wurde von Sprechern der offiziellen Länderschauen und von den individuell ausstellenden Firmen durchweg als zufriedenstellend bis sehr gut bezeichnet; zum Teil wurden die in diese Beteiligung gestellten Erwartungen sogar übertroffen. Fast alle Aussteller konnten neue Geschäftsverbindungen auf dem deutschen Markt anknüpfen. Daneben kam der mul-

Orientalische Nächte

Mit dem Ziel, die Propaganda für «Arabische Nächte» in London zu verstärken, ernannte die Britische Fremdenverkehrsbehörde hauptamtliche Vertreter in Iran, Saudi Arabien und Libanon. In Zukunft sollen noch mehr Petro-Dollars in die Hotels der britischen Hauptstadt fliessen. Im Jahre 1974 verabsagten arabische Besucher in London 35 Mio. Pfund; für das laufende Jahr schätzt die Behörde das Londoner Einkommen aus arabischen Besuchern auf 65 Mio. Pfund.

Im Swinging London erfreuen sich namentlich die sich vermehrenden Roulette-Clubs eines starken arabischen Zuspruchs. Hierdurch wird der Rückgang infolge der Abnahme von Besuchern aus den Vereinigten Staaten - minus 5 Prozent gegen das Vorjahr - mehr als kompensiert.

In den ersten fünf Monaten sind 2.246.000 Ausländer im Vereinigten Königreich eingereist gegenüber 1.991.000 im Vorjahr, hiervon 1.263.000 aus den EWG-Ländern. Von Ländern ausserhalb der EWG stellte Österreich ein gegenüber dem Vorjahr verdoppeltes Kontingent. Es kamen 44 Prozent mehr Spanier und 39 Prozent mehr Norweger. Das billige Pfund ist ein Anreiz. Japanische Besucher hingegen nahmen allein im Mai um 21 Prozent ab, amerikanische um 6 Prozent. Von behördlicher Seite wird der Meinung Ausdruck gegeben, dass sich sowohl das amerikanische wie japanische Interesse den billigen südamerikanischen Staaten zugewendet habe. Juni- und Juli-Ziffern dürften eine Besserung ausweisen. F.W.

Die CIGA bläst zur Offensive

Die italienische Grand Hotel Gesellschaft (CIGA - Compagnia Italiana dei Grandi Alberghi) verstärkt ihre Verkaufsförderung. Die führende Hotelgesellschaft Italiens, die im kommenden Jahr 70 Jahre alt wird, fühlt sich dynamisch genug, um den jüngeren Giganten der internationalen Hotelbranche die Stirn zu bieten.

Für den direkten Verkauf und die Öffentlichkeitsarbeit in den wichtigsten Wirtschaftszentren, wie Nordamerika, Japan, England, Frankreich und seit kurzem auch in Deutschland wurden eigene Marketing- und Verkaufsbüros eröffnet, die gleichzeitig auch als Reservierungszentrale für ihr jeweiliges Gebiet fungieren.

1974: 112 Millionen DM Umsatz

Der traditionsreichen Gesellschaft gehören zurzeit 19 Nobelpaläste in Venedig, Rom, Florenz, Mailand, Genua, Turin, Sresia, Neapel und Paris an. Nächstes Jahr ist die Eröffnung eines neuen CIGA-Hotels in Athen geplant (550 Zimmer mit 900 Betten). Die Hotelkette wird heute als Aktiengesellschaft geführt - das Aktienkapital beträgt umgerechnet 40 Millionen Mark - und ist von mehr als 6000 Aktionären getragen, wobei die Società Generale Immobiliare mit mehr als 42 Prozent des Kapitals über die relative Mehrheit verfügt. Der Vatikan ist mit 5 Prozent beteiligt. 1974 wurden 3000 Angestellte beschäftigt und ein Umsatz von 112 Millionen DM erzielt.

Seit Beginn der Sommersaison 1975 präsentieren die venezianischen CIGA-Hotels (Gritti Palace, Danieli Royal, Europa & Britannia, Regina, Excelsior Palace, Hotel des Bains) eine für Venedig neuartige Club-Idee. Jeder Gast eines der oben erwähnten Hotels erhält bei der Zimmerreservierung oder bei Ankunft eine auf seinen Namen ausgestellte «CIGA-Venice-Club-Karte», mit der er automatisch in den Genuss von Privilegien und Vergünstigungen kommt: Kostenloser Motorservice und Benützung der Privatstrände, Diskotheken usw.; 20 Prozent Ermässigung auf Wasserski, Segeln, Bootsmiete, Schwimmunterricht, Tennis, Golf, Hotelboutiques usw. und 10 Prozent Ermässigung auf jeglichen Verzehr in den anderen CIGA-Restaurants in Italien. Die Club-Karte ist für die ganze Saison 1975 gültig und kann auch bei wiederholten Besuchen in Anspruch genommen werden.

Noblesse oblige...

Das renommierte Gritti Palace Hotel in Venedig veranstaltete erstmals in diesem Sommer für die Freunde der italienischen Küche fünftägige Lehrgänge in der «höheren Kochkunst». In Theorie und Praxis lernt man die Feinheiten und Geheimnisse der regionalen sowie der «klassischen» Küche kennen, angereichert von Marktbesuchen und Weinproben.



Mit einer neuen Offensive wollen sich die CIGA-Hotels aus dem Versinken in die roten Zahlen retten. Dem Danieli, CIGA-Resorthotel in Venedig, droht allerdings noch eine andere Flut.

WIR PRÜFEN, BERATEN UND BERECHNEN

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



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

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

Geflügel-Spezialitäten gehören auf jede Speisekarte!

Geflügelfleisch entspricht dem Wunsch nach moderner Ernährung:

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

Vorteile für Sie:

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

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

Truthahnschnitzel
Truthahnfleischspieß
Truthahnbratenrolle
Truthahnkebab
Truthahnrollbraten
gefüllte Truthahnbrust
Truthahnrouladen



**Deutsches
Qualitätsgeflügel
leichter essen-
gesünder leben!**

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

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

Feuerprobe bestanden



Die Entwicklung steht nicht still. Modelle von morgen lösen die von gestern und heute ab. So haben wir die HAMO TDS 1000 entwickelt. Ein Durchschiebe-Geschirrs- oder Gläserpülautomat, von dem Sie noch viel hören werden. Das Bewährte wurde übernommen: Bestes Material und HAMO-Normkörbe mit großem Fassungsvermögen. Einziges ist dazugekommen: Enorme Leistungsfähigkeit

dank 90-Sekunden-Programm, vereinfachte Bedienung und problemlose Wartung. Baukastensystem-Bauweise genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Die neue HAMO TDS 1000 hat die Feuerprobe erfolgreich bestanden. Dutzende davon stehen seit Monaten im Einsatz. Zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer. Werden auch Sie der zufriedene Besitzer einer neuen HAMO TDS 1000.

Bitte,
schicken Sie mir

☐ Ihre Dokumentation
☐ Ihren Gebietsvertreter

HAMO AG

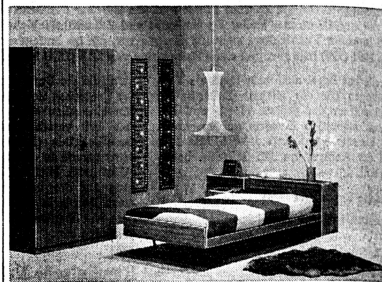
Name: _____
Adresse: _____
Ort/PLZ: _____
Telefon: _____

Bitte einsenden an
HAMO AG,
Solothurnstr. 140
2500 Biel
Telefon 032 42 40 23



Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung.



Ein echter Schlager von Möbel-Ferrari

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

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

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

Lieferung in der ganzen Schweiz franko Haus.

Möbel-Center Ferrari, Jona/Rapperswil

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

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

P 19-23

Aktion Passiertücher

Art. 0-60, Reinleinen, rohweiss, gesäumt, 80 x 80 cm mittelfein
ab 12 Stück p/St. Fr. 8.35

Telefon (041) 22 55 85

Bitte gleich jetzt bestellen!

Abegglen-Pfister AG Luzern

KADI-FRITES

hilft
rationalisieren

bietet ein interessantes
Sortiment vorzüglicher
küchenfertiger
Produkte

Kartoffelprodukte
diverse Salate
Tiefkühlgemüse
Gnocchi
Knöpfli



Kartoffelflockenfabrik, 4900 Langenthal
Abt. Kadi-Frites Telefon 063 241 56

En marge de l'introduction de son titre aux principales bourses européennes

Jacques Borel aux banquiers suisses: «L'hôtellerie, c'est du big business!»

Il faut reconnaître que le «spectacle» du PDG du futur premier groupe européen d'hôtellerie et de restauration donnant sa petite «leçon» d'économie hôtelière et même de bourse devant le gratin de la finance genevoise avait quelque chose de déconcertant et d'insolite. L'un de nos excellents confrères du bout du lac a emprunté au langage du cirque et du music hall les mots qui lui convenaient pour qualifier la conférence donnée par M. Jacques Borel, jeudi dernier, à l'Hotel Président. Il n'empêche que l'empire que celui-ci nous a présenté, en cent minutes, en couleurs et en milliards, n'a laissé personne indifférent. C'était le 2 octobre, à Genève: «Il n'y a pas de crise, déclare le fondateur de Jacques Borel International, il n'y a que des opportunités!»

Précis comme une montre suisse, lucide comme un manager américain, maniant l'ironie parisienne et le bon sens normand avec la dextérité d'un jongleur de chiffres, celui qui a lancé son premier restaurant en 1957 et défini une stratégie qui permettrait à JBI, en 1980 d'atteindre 5 milliards de francs (français, mais nouveaux!) de chiffre d'affaires, estime «qu'un chef d'entreprise n'est pas fait pour avoir des états d'âme, mais qu'il doit être efficace».

Des chiffres et des preuves

Jacques Borel International, qui vendra en 1975 pour 1,1 milliard de francs de prestations hôtelières, en présumant un bénéfice de 20 millions, est devenu la principale chaîne de restauration et d'hôtellerie d'Europe continentale où elle exerce ses activités dans six pays: l'Allemagne, la Belgique, l'Espagne, la France, l'Italie et le Portugal. A fin 1975, le groupe comprendra 910 restaurants (dont 620 restaurants de collectivité en France et en Italie) et 25 hôtels; il emploiera également 15 000 personnes. Du restaurant d'entreprise, JBI a passé aux établissements de restauration dans les centres commerciaux, puis aux restaurants d'écoles et d'hôtels (France et Italie surtout). Il gère 133 bars et restaurants, du libre service à la restauration gastronomique, notamment sur les autoroutes françaises, italiennes, belges et espagnoles. Le groupe JBI est le premier vendeur de tickets-restaurant en France avec 49 % du marché.

La centrale d'achats du groupe, qui possède deux entrepôts à Paris et à Salon de Provence, en comportera bientôt d'autres en Europe, continent à l'échelle duquel JBI désire supprimer les intermédiaires, tout en poursuivant deux objectifs: des produits de meilleure qualité et des prix plus bas. En 1977, un million de clients seront accueillis chaque jour dans les restaurants de Jacques Borel.

Quant aux établissements de la Compagnie des hôtels Jacques Borel, ils sont au nombre de dix (1252 chambres) et appartiennent tous à la catégorie «4 étoiles». Le groupe possède une filiale d'ingéniering qui réalise des études et des constructions, à titre personnel ou pour des tiers, dont un hôtel de 1600 lits à Moscou...

Depuis 1957, Jacques Borel se lance sur tous les marchés, ambitieux, insatiable, stimulé par le démon des affaires et le dieu du succès (ou vice versa). Tel un rouleau compresseur qui se prend pour un Concorde. Qu'on en juge: 48 % de taux de progression annuel depuis 18 ans et vraisemblablement 60 % en 1976; 25 % lui suffiront alors pour atteindre l'objectif 1980. Mais l'Europe, elle, lui suffira-t-elle?

«200 000 concurrents? Un rêve!»

En août 1975, Jacques Borel International a pris une dimension nouvelle par le rapprochement avec le groupe hôtelier Sofitel dont les 15 établissements «4 étoiles» portent ainsi la capacité de la chaîne Borel/Sofitel à 3710 chambres. Avec les projets existants, le nouveau groupe dis-

posera de 45 hôtels (700 chambres) à fin 1976 et de 110 hôtels en 1980. Cette concentration - «l'alliance de la qualité et du dynamisme» - a été réalisée par une offre publique d'échange d'actions. Elle permettra à Jacques Borel d'être la première chaîne d'hôtels «4 étoiles luxueuses» d'Europe: un véritable défi aux groupes américains qui commencent à marquer le pas de ce côté-ci de l'Atlantique!

Jacques Borel est catégorique: «Pour réussir dans l'hôtellerie, dit-il, il ne faut s'occuper que d'un seul créneau du marché; j'ai choisi celui des «4 étoiles», le reste est de la fausse diversification. Le reste est d'avis que le véritable marché des hôtels «2 étoiles» réside dans les anciens hôtels rénovés, qu'on ne peut faire du grand confort et de l'insonorisation que dans des constructions neuves - donc coûteuses - et que l'hôtellerie européenne est loin d'être saturée en établissements «4 étoiles». Logique, implacable, mais aussi théâtral. Souriant: «Le vieux conteur neuf, quelle bagarre, ça va être chouette!» Ironique: «Pour votre petit Noël: (au sujet de nouveaux accords avec des groupes étrangers). Emphatique: «Il manque 200 hôtels en Sibérie.» Admiratif: «J'ai 200 000 concurrents en Europe, tous des artisans: un rêve!»

Relevons en effet - et ce n'est pas le moindre de ses mérites - que l'idée de Jacques Borel a été d'utiliser, là où l'artisanat demeure encore la règle, des méthodes de gestion moderne et de faire bénéficier le secteur de l'hôtellerie et de la restauration des avantages de la dimension en matière d'approvisionnement, d'équipement et de financement. Un ancien actionnaire américain, W.R. Grace, aujourd'hui minoritaire, dont l'appui à JBI a été considérable, a notamment introduit dans le groupe Borel diverses méthodes de gestion qui n'ont pas été étrangères à son succès: l'établissement d'un plan à long terme, l'analyse spécifique et rigoureuse de chaque investissement, les compte-rendus mensuels d'activité, la rapidité de sortie et la fiabilité des comptes, la consolidation des bilans, les relations avec les banquiers.

La crise et l'avenir

La récession économique mondiale donne des ailes à Jacques Borel qui veut en sortir plus fort qu'avant: l'opportunité dans la calamité! Tirant avantage de cette situation et en déterminant les répercussions sur son groupe, le PDG français a fixé ses objectifs pour 1980 et s'y tiendra, tel un pari. N'a-t-il pas promis de donner désormais sa conférence de presse deux fois par an en Suisse? L'arme de sa réussite, en dépit de la crise - mais pour autant qu'il n'y ait ni guerre mondiale, ni portugalisation de l'Europe - tient à plusieurs facteurs: sa position de force sur le marché, qui favorise les échanges de clientèle, le nombre de ses établissements «pour saisir le maximum de clients» et le fait, indéniable (même dans l'hôtellerie), que l'argent attire l'argent.

Sur le plan de l'extension du groupe, Jacques Borel a la ferme intention d'intensifier sa présence en Hollande, en Allemagne, éventuellement en Suisse, bien qu'il se heurte depuis 1962 à la prédominance de Mövenpick. Plus intéressante encore est la politique de JBI pour trouver au Moyen-Orient, dans les pays de l'Est (Jacques Borel apprend actuellement le russe), au Maroc, en Egypte, en Iran, en Afrique Noire et au Brésil les points d'ancrage qui assureront le relai de la croissance européenne après 1980.

Le marché de l'hôtellerie et de la restauration, selon M. Borel, représentera 320 milliards de francs suisses en 1980. «C'est l'activité la plus importante du monde, affirme-t-il avec conviction, c'est du big business, même s'il y a bien sûr des difficultés et des problèmes.»

Faire une carrière boursière

C'est l'ambition de Jacques Borel qui, en pleine crise économique et financière, à la faveur de sept conférences, menées tambours battants, devant les milieux bancaires et journalistiques, lance 1,5 million de titres aux bourses de Bruxelles, d'Anvers, de Düsseldorf, de Francfort et d'Amsterdam. Quelque 100 000 titres (30 millions de francs suisses) sont détenus dans deux banques suisses; les actions JBI, toutefois, ne peuvent encore y être cotées, puisqu'on ne compte, dans notre pays, qu'une centaine de porteurs au lieu des 250 requies. «Il y en aura 500 dans 6 mois», déclare Jacques Borel. A la faveur d'une nouvelle répartition et d'une augmentation du capital, plus de 10 000 per-

sonnes sont actionnaires de JBI, groupe qui représente en 1975 la 15ème valeur de la Bourse de Paris et qui se situe au 10ème rang des grandes sociétés mondiales d'hôtellerie et de restauration.

Le succès de sa société, Jacques Borel ne le conçoit pas autrement que sur trois plans: les clients, les employés et les actionnaires. Aux premiers, il propose une offre impressionnante et diversifiée de prestations. Aux deuxièmes, il garantit le perfectionnement professionnel et la promotion, tout en investissant des sommes considérables dans la formation de base (deux écoles de cuisiniers vont s'ouvrir prochainement en France et 8 en 1980), ceci pour améliorer la qualité de son personnel. Aux troisièmes, il promet des augmentations de dividendes!

Jacques Borel a-t-il convaincu? La prudence et le scepticisme traditionnels des milieux bancaires suisses nous font opter pour la négative. Et pourtant... Cet homme est aujourd'hui un manager de l'hôtellerie et de la restauration moderne; ce n'était hier qu'un restaurateur parmi d'autres. Qui a voulu «aller plus loin». Avec des méthodes de travail qui, au niveau d'une grande chaîne européenne, ne sauraient se discuter, mais dont on peut douter de l'efficacité à celui d'une localité, d'une région, voire de notre pays. La fuite en avant, avec ses chiffres on ne peut plus probants, explique le reste. Pour qui sait compter, calculer, imaginer et oser, le succès d'un hôtel ou d'un restaurant, comme dirait Jacques Borel, c'est «en la poche»... Qu'il soit venu le dire en Suisse, en cet automne 1975, n'est qu'une simple opportunité. J.S.

Une nouvelle revue économique suisse

«Distribution + Marketing», c'est le titre d'une nouvelle revue économique suisse bi-semestrielle, éditée par la Chambre friburgeoise du commerce et de l'industrie, avec l'appui et sous le patronage des Chambres de commerce et d'industrie de Suisse romande, de la Fédération romande des détaillants, des associations de détaillants et services d'escompte de Suisse romande et du Groupement romand pour l'étude du marché et du marketing (GREM).

Il s'agit avant tout d'une sorte de revue périodique de la presse spécialisée qui présente également de nombreux dossiers (consacrés notamment à diverses grandes sociétés de distribution, aux stations thermales en Suisse, au marché suisse de la bière, à la publicité, etc.). Les éditeurs, à la tête desquels se trouve M. Gérard Ducarroz, le dynamique directeur de la Chambre friburgeoise du commerce et de l'industrie, se basent sur la nouvelle Centrale de documentation de cet organisme. La revue est composée de 150 à 200 nouvelles, qui sont des résumés ou extraits d'articles, de rapports, d'études, de conférences, de chapitres de livres, suivis souvent de commentaires. Chaque nouvelle est accompagnée de toutes les coordonnées nécessaires; elle est numérotée selon la nomenclature de la Centrale de documentation qui est également offerte aux abonnés.

«Distribution + Marketing» marque indistinctement un progrès dans l'information économique suisse en constituant une véritable mine de renseignements en tous genres. Nous souhaitons à ce nouveau «confrère» plein succès dans son entreprise.

* «Distribution + Marketing», Chambre friburgeoise du commerce et de l'industrie, 1, rue du Temple, 1700 Fribourg.

La Suisse à la Foire internationale de Gand

(ATS) C'est la première fois cette année que la Suisse participe en qualité d'invitée à la Foire internationale de Gand, importante foire flamande des biens de consommation. C'est aussi la première campagne de propagande nationale entreprise par la Suisse en Belgique depuis l'Exposition universelle de Bruxelles en 1958. L'exposition thématique présentée par notre pays correspond à celle d'un hôtel d'honneur étranger au Comptoir Suisse de Lausanne. L'accent principal a été mis sur nos grandes industries d'exportation - machines, chimie, horlogerie, textiles, alimentation -, ainsi que sur les ressources de la Suisse en tant que pays de vacances. Des artistes taillent des masques de bois et peignent des tableaux naïfs devant les visiteurs; deux spectacles en multivision ont été réalisés spécialement pour la Belgique.

Le jour d'ouverture de la Foire, M. Tindemans, Premier ministre belge, s'est rendu au pavillon suisse où il a été accueilli par M. H. Monfrini, ambassadeur à Bruxelles. La journée suisse s'est déroulée en présence de nombreuses personnalités, parmi lesquelles l'ancien conseiller fédéral Willy Spühler, président de Pro Helvetia, et le ministre Gérard Bauer, président de l'Office suisse d'expansion commerciale.



Du 2 au 12 octobre au débarcadère du Quai du Mt-Blanc, à Genève, et du 14 au 19 octobre, à la Gare lacustre d'Ouchy, à Lausanne, la traditionnelle exposition-dégustation-vente internationale consacrée aux vins et aux spiritueux «L'Arche de Noé» les Vignerons présentera 450 crus de 5 pays sur 4 unités de la CGN. Une bonne raison, pour le public romand, de mettre un peu de vin sur son eau!

IATA: vers une augmentation des tarifs de 12 %!

(ATS) Les tarifs aériens augmenteront très probablement d'environ 12 % l'année prochaine en raison de l'augmentation du prix du fuel et de l'inflation, a annoncé à Oslo le président de l'Association internationale des transports aériens (IATA).

De sources proches des compagnies aériennes, on indique que cette augmentation pourrait même atteindre 16 %. Il a été précisé lors de la réunion de l'IATA qu'une augmentation de 12 % n'était envisageable que si l'augmentation du trafic aérien atteignait 8 %. Si cette dernière était moindre, les tarifs aériens augmenteraient de plus de 12 %.

Le président de l'IATA a en outre déploré le manque de cohésion des membres de l'association: «Aussi longtemps que nous serons en compétition pour consentir les plus importants rabais sur les tarifs aériens aux agences de voyages, nous ne pourrions reprocher aux gouvernements et au public de croire que nous pouvons continuer à pratiquer de bas tarifs, alors que les coûts augmentent» a-t-il dit.

A propos des vols supersoniques, le directeur général de l'IATA a déclaré qu'il ne fallait pas que le gain de temps obtenu grâce à la vitesse soit annulé au sol à cause de l'encombrement des pistes ou d'opérations de contrôle; il a également souligné le problème des tarifs qui seront pratiqués pour les vols supersoniques.

Expositions de vins suisses

Expovina, la 22e exposition de vin, aura lieu du 30 octobre au 13 novembre sur neuf bateaux de la compagnie de navigation du lac de Zurich. L'exposition genevoise, nommée également Expovina, se tiendra du 29 octobre au 9 novembre à Genève dans le cadre du Salon des arts ménagers. Les expositions internationales de vin Vinifera auront lieu du 30 octobre au 2 novembre à Neuchâtel, du 13 au 23 novembre au port de Bienne alors que la foire bernoise du vin sera au Casino à Berne du 14 au 24 octobre.

Vente d'immeubles aux étrangers

L'efficacité d'un arrêté

(ATS) L'arrêté fédéral sur l'acquisition d'immeubles par des personnes domiciliées à l'étranger, en vigueur depuis le 1er février 1974, s'est révélé être efficace. Si l'on compare les autorisations accordées sous le régime de l'ancien arrêté fédéral, qui a été appliqué du 1er janvier 1971 au 26 juin 1972, celles accordées du 1er février 1974 au 31 juillet 1975 représentent environ 59 % pour le nombre d'autorisations (dont 65 % avec la propriété par étage) 63 % pour la surface (sans la propriété par étage) et 101 % pour le prix (dont 87 % avec la propriété par étage), ce dernier critère comprend le renchérissement du prix du terrain et des frais de construction.

Il faut dire cependant que le Conseil fédéral a décidé, le 11 juillet dernier, dans l'intérêt du tourisme et de la construction, d'assouplir quelque peu les mesures de blocage des autorisations auxquelles sont soumises un certain nombre de communes. Mais l'assouplissement des conditions d'octroi des autorisations ne signifie pas que l'on va assister à une avalanche d'acquisitions en mains étrangères.

En effet, les conditions suivantes doivent être remplies dans chaque cas: le développement de la para-hôtellerie doit présenter un intérêt pour l'économie locale et régionale, les projets doivent répondre aux exigences d'une saine économie et leur financement doit être assuré; les intérêts de la protection de la nature, du paysage et de l'environnement, ainsi que ceux de l'aménagement du territoire doivent être sauvegardés.

UNSER SPARANGETBOT



BRISTOL - die preisgünstige Glaserie

B. 127 Weissweinglas 145 g Fr. -85
B. 127+ geeicht auf 1 dl Fr. 1.-
B. 125 Rotweinglas 120 g Fr. 1.-
B. 126 Wasserglas 230 g Fr. 1.15
B. 128+ geeicht auf 2 dl Fr. 1.40
B. 128+ geeicht auf 2+4 dl Fr. 1.75
B. 124 Burgunderglas 350 g Fr. 1.50

In Kartons zu 36 Stück, Ab Fr. 300.- franko
verpackt Ihr Domizil. Voranfragen Sie Muster!



Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden + Ausstellung
8003 Zürich
Mattenstrasse 10
Tel. (01) 39 32 88

EIN NAME
DER NACH WEIN
DUFTET

Ein
Fendant...
forsch in seiner
Art, aber herzlich und echt.
Etoile du Valais, recht bald
ist man beim vertraulichen Du.
Alphonse Orsat S.A.,
Martigny - 026/24 01

Hongkong

Touristenmagnet und Exklave der Schweizer Hotellerie

Nur in wenigen Metropolen verlief die Entwicklung derart harmonisch: In der englischen Kronkolonie Hongkong sind das Angebot der Hotelbetriebe und die Zahl der Reisenden, die in der Vier-Millionen-Metropole Station machten, im Gleichklang angewachsen. Ein überstürzter Betten-Boom, wie er beispielsweise in Singapur zu beobachten war, wurde vermieden. Hongkongs Hotellerie, zu deren Elite mehrere Schweizer gehören, blickt daher auch optimistisch in die Zukunft. Gleichermassen hoffnungsvoll ist die von der Regierung geleitete «Hong Kong Tourist Association», die für die Stadt im Ausland wirbt und in Hongkong selbst alle mit dem Tourismus verknüpften Institutionen zu gemeinsamem Engagement stimuliert.

Exotisches Wachstum

Der enorme Aufschwung, den der Tourismus in Hongkong seit der Bildung der HKTA genommen hat, lässt sich anhand einiger Zahlen leicht belegen: 1958 kamen lediglich 103 055 Besucher. Zehn Jahre später waren es immerhin schon 618 410. Im Jahre 1972 wurde erstmals die Millionengrenze überschritten: Es waren genau 1 082 253 Reisende. 1973 wurden bereits 1 291 950 Besucher gezählt. Auch im vergangenen Jahr wurde – trotz der mit der Weltwirtschaftskrise verbundenen Schwierigkeiten – im Vergleich zum Vorjahr ein leichter, etwa 0,3 Prozent betragender Anstieg verzeichnet: Man registrierte 1 295 462 Hongkong-Besucher. Den Grossteil davon stellten mit 423 098 Personen die Japaner. Aus der Bundesrepublik kamen im Laufe des Jahres 1974 insgesamt 27 921 Besucher. Das wiederum bedeutet gegenüber dem Vorjahr (27 186) einen Zuwachs von 2,7 Prozent. Im Durchschnitt blieben Hongkong-Besucher – etwa jeder Fünfte von ihnen

insgesamt gesehen ein Zuwachs von fast 2500 Zimmern in einem Jahr.

Die «Zürcher-Krankheit» dauerte nur 2 Jahre

Das plötzliche und starke Ansteigen der Hotelbettenzahl wirkte sich auf die Jahre 1964 und 1965 aus und drückte die Belegungsquoten. Doch schon das Jahr 1966 war für Hongkongs Hoteliers wieder erfreulich. In diesem Jahr existierten – nach Unterlagen der HKTA – 33 den touristischen Ansprüchen gerecht werdende Hotels mit insgesamt 6089 Zimmern. Bedingt durch die 1967 im Gefolge der chinesischen Kulturrevolution über Hongkong hereinbrechenden Unruhen erlitt die Touristenindustrie in der Kronkolonie einen schweren Rückschlag. Doch schon die Jahre 1968 und 1969 entwickelten sich wieder erfreulich. Das Jahr 1970 wurde dann im Gefolge der japanischen EXPO überdurchschnittlich gut. Auch die Jahre 1971, 1972 und 1973 gingen als gute Jahre in die Annalen der Hongkonger Hoteliers

mut-Anteil von 62,6 Prozent wird im Einkaufsparadies Hongkong nach wie vor natürlich fürs Shopping ausgegeben.

Das Flaggsschiff heisst «Peninsula» und sein Kapitän «Gautschi»

Wenn von der Hotellerie Hongkongs die Rede ist, dann ist meist zunächst die Rede vom allehrwürdigen «Peninsula». Das 1928 eröffnete Hotel in der Salisbury Road, von Kennern häufig den zehn besten Hotels der Welt zugeordnet, steht unter der Regie des Schweizer Peter Gautschi. Seit 19 Jahren in Hongkong, ist Gautschi inzwischen zu dem wohl bedeutendsten Hotelmanager der fernöstlichen Metropole geworden. Als General Manager der Peninsula-Gruppe untersteht ihm nämlich nicht nur Hongkongs Renommier-Hotel, Gautschi ist auch für das «Hongkong Hotel», das «Express Hotel» und das «Repulse Bay Hotel» zuständig. Damit ist er Herr über 2530 Hongkonger Hotelbetten.



Peter Gautschi, im Schweizer Kanton Aargau geboren, verbrachte seine Lehrjahre am Genfersee. 1946/47 besuchte er die Hotelfachschule in Lausanne. Anschliessend nahm er am jetzigen Savoy-Gruppe gehörenden Connaught Hotel in London seinen ersten Auslandsjob an. Es folgten drei Jahre in Basel und die Position eines Vizedirektors im Hotel «Euler».

Anfang 1952 zog es Gautschi auf der Suche nach Arbeit wieder ins Ausland. Erste Station: Ägypten, schon seit vielen Jahren ein regelrechtes Mekka der Schweizer Hoteliers. Als Gautschi in Kairo ankam, standen die Zeichen jedoch gerade auf Sturm: Grosse Unruhen im Zusammenhang mit der Suez-Kanal-Krise. Auch Versuche, in Bombay und in Colombo Fuss zu fassen, missglückten. Nach zweieinhalb Monaten landete Gautschi mit zwei Landsleuten in Australien. Gemeinsam versuchte man, ein Restaurant aufzubauen. Doch schon nach kurzer Zeit scheiterte das Experiment: Zu dritt waren die Einnahmen des einzelnen so gering, dass es sich nicht lohnte. In Ermangelung eines Hotel-Jobs ging Gautschi anschliessend «fremd»: Er arbeitete für eine Essener Hoch- und Tiefbaufirma in Queensland im Strassenbau.

Die nächste Station im bewegten beruflichen Werdegang des Schweizer: Eine Stelle im «Grand Hotel» in Kalkutta. Von dort wurde er zu einem Hause derselben Gesellschaft nach Neu-Delhi «transferiert». 1956 landete Gautschi schliesslich in Hongkong und wurde dort Assistent seines Landsmannes Leo Gaddi, der das «Peninsula» sowie das zur selben Gruppe gehörende «Repulse Bay»-Strandhotel leitete. Als dieser fünf Jahre später in die Schweiz zurückkehrte, wurde Gautschi neuer Chef und zeichnete für den Umbau des zu diesem Zeitpunkt bereits 5 Jahre alten «Peninsula» verantwortlich.

In den folgenden Jahren wuchs der Zuständigkeitsbereich von Gautschi mehr und mehr. 1968 übernahm die Peninsula-Gruppe das «Hongkong Hotel» in der Canton Road, ein Gebäude, das ursprünglich als Appartementhaus gedacht war, dann jedoch zu einem Hotel umgestaltet und in dieser Funktion 1969 eröffnet wurde – zu einem Zeitpunkt, als in Hongkong die Nachfrage nach Hotelbetten gerade gross war.

1972 übernahm Gautschi Gesellschaft dann das «Empress» in der Chatsan Road, das zu diesem Zeitpunkt schon zehn Jahre als Hotel bestand. Ausserdem werden von der Peninsula-Gruppe noch die drei Restaurants im Turm auf dem Victoria Peak betrieben sowie eine Flugküche, die rund 50 Prozent der Hongkong anfliegenden Fluglinien bedient und jeden Tag im Durchschnitt 4000 Mahlzeiten zubereitet.

Auch Hongkongs Hotellerie hat Tradition

Die Peninsula-Hotelgruppe ist hervorgegangen aus der Hongkong & Shanghai-Hotelgesellschaft, deren Anfänge über hundert Jahre und zurück nach Shanghai reichen, wo sie zu Beginn des Jahrhunderts drei Hotels betrieb. Bereits 1920 unterhielt diese Gesellschaft in Hongkong vier Hotels: Das «Peak Hotel», das Mitte der dreissiger Jahre abgerissen wurde; das alte «Hongkong Hotel», das 1954 abgerissen wurde; das «Hotel Mansions», das bereits 1921 an eine Versicherungsgesellschaft verkauft wurde; und das «Repulse Bay Hotel», an einem der schönsten Badestrände der englischen Kronkolonie gelegen und noch heute ein beliebtes Ausflugsziel von Hongkong-Bewohnern und Hongkong-Besuchern. Das am Neujahrstag 1920 eröffnete Haus gilt als ältestes Hotel der Stadt und hat bis heute, trotz seiner wechselvollen Geschichte, seinen alten Charme und seine alte Atmosphäre behalten. Am Hang eines Hügels gelegen, kann man von seinem offenen Veranda-Restaurant aus die der südchinesischen Küste vorgelagerten Inseln sehen. Der Bau des «Repulse Bay Hotel» hatte zu Ende des Ersten Weltkrieges begonnen, als Hongkong noch die Ausgangsbasis für die militärischen China-Exkursionen der Europäer war und noch Piraten die Schifffahrt bedrohten. Eine Zeitung schwärmte anlässlich der Eröffnung: «Es erscheint zweifelhaft, dass irgendwo anders im Osten ein Stückchen Land gefunden werden kann, das sich besser zum Ausspannen eignet, als die Repulse Bay – oder ein eleganter ausgestattetes Etablissement, das um das Wohlergehen der Öffentlichkeit bemüht ist.» Nicht immer ist die Atmosphäre im und um das «Repulse Bay Hotel» so relaxt gewesen, wie sie sich heute all denen darstellt, die für ein paar Stunden der Hektik

man einen Teil des Gebäudes abgerissen hat, um Appartements zu bauen, die eventuell in den Service einbezogen werden sollen. Da das Hotel lediglich zweistöckig angelegt wurde, gibt es keinen Lift, sondern grosszügige Treppenanlagen, die mit roten Teppichen ausgestattet wurden. Die grossen, hohen Gästezimmer sind in der Zwischenzeit mit Aircondition versehen, haben jedoch trotz umfangreicher Renovierungen nichts von der Eleganz und Grosszügigkeit früherer Tage verloren. Dass das Hotel selbst nichts von seiner Beliebtheit verloren hat, zeigt die Tatsache, dass es im vergangenen Jahr praktisch zu 100 Prozent ausgelastet war.

Start mit Hindernissen für das «Peninsula»

1926, als sich noch fast alles Leben in der britischen Kronkolonie auf die eigentliche Insel Hongkong und ihre Hauptstadt Victoria konzentrierte, beschloss die Hongkong & Shanghai-Hotelgesellschaft, auf der gegenüberliegenden Halbinsel Kowloon ein Hotel zu bauen, das zum «Flaggschiff» des Unternehmens werden sollte. Man konzipierte das «Peninsula» und wählte als Standort ein Stück Land, das dem Meere abgerungen worden war. Doch kaum war das neunstöckige Gebäude im Rohbau fertiggestellt, brach in China Krieg aus. Um die englischen Interessen zu wahren, schickte das Mutterland Truppenverstärkungen in die Kolonie. Da es an geeigneten Unterkünften fehlte, wurde das «Peninsula» kurzerhand in ein Truppenquartier verwandelt.

Nachdem die Schärnmützel beendet und die Truppen wieder angezogen worden waren, beendete man die Bauarbeiten. Am 11. Dezember 1928 konnte das neue Hotel endlich seiner Bestimmung übergeben werden. Den ersten Besuchern verschlug die Grosszügigkeit der Anlage den Atem: hohe Decken, grosse Räume, breite Treppen und ein Service, der seinesgleichen suchte.

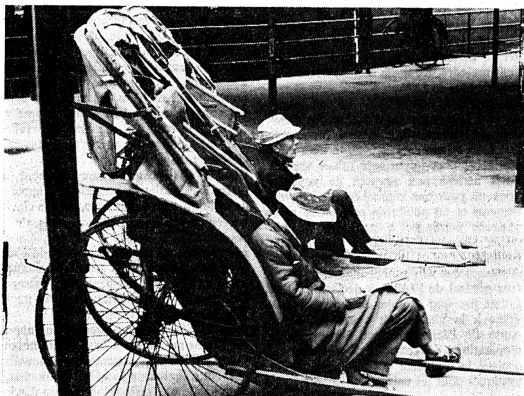
All die Jahre hindurch blieb die Geschichte des «Peninsula» mit der Geschichte der Kronkolonie eng verbunden. Während des letzten Weltkrieges von den Japanern beschlagnahmt, wurde das Hotel vorübergehend zum Quartier japanischer Offiziere. In den früheren Räumen 28 und 237 hatte Hongkongs Gouverneur Sir Mark Young die Stadt in alter Form als die Kaiserlich-japanische Armee übergeben müssen.

Zum Glück wurde das Hotel während der Auseinandersetzungen weder von den Japanern noch von den späteren alliierten Bomben getroffen. Trotzdem waren umfangreiche Ausbesserungsarbeiten nötig. 1946 wurde das Hotel schliesslich wieder an seine Eigentümer zurückgegeben und seiner alten Bestimmung zugeführt.

Schritt für Schritt in die Moderne

Um weiterhin mit den in der Zwischenzeit entstandenen Hotels konkurrieren zu können, entschloss man sich schliesslich zu umfangreichen Umbauten und Modernisierungen. Sie verschlangen rund 17 Millionen DM und dauerten zehn Jahre. Da die Schritte für Schritt durchgeführt wurden, konnte der Hotelbetrieb während dieser Zeit aufrechterhalten werden. Das Ergebnis ist eine faszinierende Kombination von altem und modernem Dekor. Im März 1970 fügte das «Peninsula» seinen 230 Zimmern weitere 120 hinzu. Der neue Flügel ist mit dem Stammhaus durch eine Aluminiumbrücke verbunden, die vom zweiten Stock des «Peninsula»

In Hongkong sind Grundstücke rar. Dicht beieinander schiessen die Wolkenkratzer in die Höhe. Links im Vordergrund die Einfahrt zum Tunnel, der die Insel Hongkong seit 1972 unter dem Hafen hindurch mit der Halbinsel Kowloon verbindet.



kommt übrigens aus geschäftlichen Gründen in die Kronkolonie – 3,6 Nächte (1973: 3,5 Nächte).

Was die durchschnittliche Belegung der Hotels betrifft, so liegen bei Niederschrift des Artikels erst die Vergleichszahlen Januar bis November vor (in Klammern jeweils die Zahlen von 1973): Luxus- und First-Class-Hotels: 74 Prozent (79); mittlere Hotels: 68 Prozent (78); Hostels und Guest Houses: 76 Prozent (71). Alle Hotels zusammengenommen, ergibt sich eine Durchschnittsbelegung von 72 Prozent gegenüber 78 Prozent im Zeitraum Januar bis November 1973.

Man gibt sich eine gute Chance

In Hongkong ist man guter Hoffnung, diesen leichten – praktisch weltweit zu beobachtenden – Rückgang bald wieder wettzumachen. Man glaubt, dass bis 1980 jährlich mehr als 2,8 Millionen Besucher kommen werden. Vor allem die Märkte Südostasien und Australien scheinen immer interessanter zu werden. Unter anderem will man durch die Schaffung zusätzlicher touristischer Attraktionen erreichen, dass Hongkong für den Reisenden nicht länger lediglich ein «Stopover» für einen preiswerten Einkaufsummel ist.

Die sanfte Hotelwelle

Alle Anzeichen deuten darauf hin, dass sich Hongkongs Hotel-Industrie auch in den kommenden Jahren in Harmonie mit der steigenden Zahl der Gäste entwickelt. Bisher vollzog sich diese Entwicklung wellenweise. Während an namhaften Hotels ursprünglich nur das allehrwürdige «Peninsula» (342) existierte und später das «Miramar» (666) dazukam, brachte die erste grössere Welle in den Jahren 1959/60 das «Ambassador» (320), das «Grand» (196), das «International» (91) und das «Park» (450). Die Zahlen in Klammern geben die heutige Zahl der Zimmer an, wobei es sich fast ausschliesslich um Doppelzimmer handelt. Mit der zweiten grossen Welle kamen um das Jahr 1963 die grossen internationalen Gruppen nach Hongkong: das «Hilton» (798), das «Hyatt Regency» (788), das damals zur Intercontinental-Gruppe gehörende «Mandarin» (588) sowie das «Empress» (189) –

Warten auf Kunden. Für die Rikschafahrer gibt es nicht mehr viel zu tun. Die motorisierte Konkurrenz hat ihnen das Geschäft verdorben.

ein. Sie brachten eine neue Welle von Hotelbauten mit sich. Unter anderen entstanden das zur Trust Houses Forte-Gruppe gehörende «Excelsior» (982), das zur Intercontinental-Gruppe gehörende «Furama» (577), das den Intercontinental-Forum-Hotels angeschlossene «Lee Gardens» (900). Im vergangenen Jahr eröffneten ausserdem das «Plaza» (850) der Japan Airlines-Gesellschaft sowie das «Sheraton» (865).

Nach Berechnungen der HKTA werden in Hongkong gegenwärtig in 57 den touristischen Ansprüchen genügenden Hotels über 12 300 Zimmer angeboten. Dieses Angebot wird ständig vergrössert. Das neue «Holiday Inn» wird über 650 Zimmer verfügen. Als General Manager wird der 39jährige Schweizer Peter Daetwiler die Geschicke des Hauses leiten, der bereits seit 18 Jahren im Fernen Osten tätig ist. Seit September – zum Beginn der Hongkonger Saison – steht das gesamte 19stöckige Haus zur Verfügung.

Nur unweit vom neuen «Holiday Inn», gleichfalls in der Nathan Road gelegen, ist inzwischen mit einem Erweiterungsbau des «Miramar»-Hotels begonnen worden. Nach seiner Fertigstellung wird das Haus, in dessen Theater-Restaurant man bei chinesischen Spezialitäten zweimal am Tag chinesische Tanzvorführungen und chinesische Opern verfolgen kann, mit 1300 Zimmern das grösste Hotel Hongkongs sein.

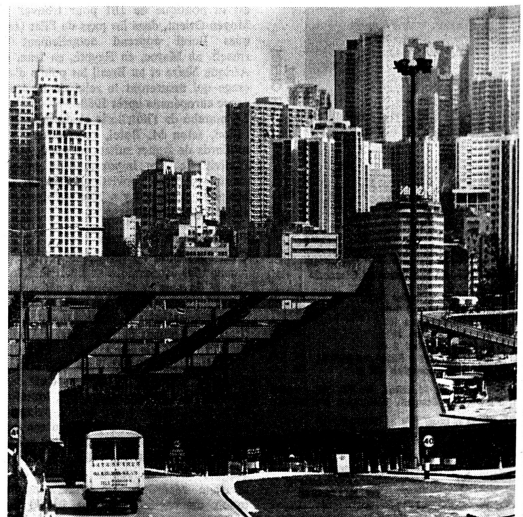
Einige andere – zum Teil allerdings wegen der Weltwirtschaftskrise hinausgezögerte – Projekte mitgerechnet, wird die Zahl der Hotelzimmer in Hongkong bis Ende 1977 nach Schätzungen der HKTA auf 18 220 angestiegen sein. Doch schon jetzt ist der Tourismus und die damit eng verbundene Hotel-Industrie für Hongkong von immenser Bedeutung. 1973, so wurde errechnet, gaben die Hongkong-Besucher 2,62 Millionen Hongkong Dollar aus, 12,5 Prozent davon entfielen auf Hotels, 8,1 Prozent auf Restaurants. Der Mam-



Das Hongkong Hilton mit seinen 798 Zimmern wurde 1963 eröffnet.

der Millionen-Metropole Hongkong entfallen wollen. Während des Zweiten Weltkriegs, als die britische Kronkolonie unerwartet von den Japanern attackiert wurde, benutzte man das bezaubernde Kolonial-Hotel als Hospital. Später wurde es dann Schauplatz heftiger und verzweifelter Kämpfe während der letzten Tage beim Fall von Hongkong.

Als wieder Frieden einkehrte, wurde das Hotel renoviert, mit grosszügigen Gartanlagen umgeben und wiedereröffnet. Ausser der grossen Terrasse, einem grossen Restaurant, einer Bar, einem Bankettsaal und einem Ballsaal verfügt das Hotel neuerdings auch über einen Coffee Shop. Es hat allerdings nur noch 32 Suiten, da



über eine schmale Strasse hinweg zum dritten Stock des Annexes führt. Sie ermöglicht den Gästen in den neuen Räumen einen schnellen und bequemen Zugang zum Hauptgebäude mit seinen Restaurants und Bars. Das «Peninsula» verfügt gleich über fünf renommierte Restaurants. Das berühmteste davon: «Gaddi's», benannt nach dem Schweizer Leo Gaddi, der 25 Jahre lang die Geschichte des Hotels leitete. Seit seiner Eröffnung im Jahre 1953 hat sich dieser Feinschmecker-Treff einen weltweiten Ruf hinsichtlich seiner exzellenten Küche, seiner vorzüglichen Weine und seines guten Service erworben. Dass man im «Peninsula» den Dienst am Gast gross geschrieben hat, sieht man schon an der Wagenflotte, die vor dem Hotel steht. Es sind Lincolns und Rolls Royce Silver Shadows, mit denen die Gäste vom Flughafen abgeholt werden oder die ihnen, inklusive Chauffeur, während ihres Aufenthaltes in Hongkong zur Verfügung stehen.

Rund 50 europäische Angestellte – darunter 13 Schweizer – sind es, die mithelfen, den hohen Standard des Hauses zu erhalten. Dabei helfen ihnen Hunderte von Chinesen, die mit ihrem Fleiss, ihrer Sauberkeit, ihrer Ehrlichkeit und ihrem beruflichen Bildungsdrang bei europäischen Hoteliers zweifellos grossen Beifall ernten würden. Die durchschnittliche Auslastung des «Peninsula» im Jahre 1974: 87 Prozent. Etwa 70 Prozent der Gäste sind Geschäftsleute.

Erfolg auf der ganzen Linie ...

Eine noch stärkere Auslastung hat mit 91 Prozent das «Hongkong Hotel» der Peninsula-Gruppe, das über 535 Doppelzimmer, 176 Einzelzimmer und 79 Suiten ver-

einert, als auch die Peak-Bahn befinden sich im Besitz der Peninsula-Gruppe. Der Restaurant-Komplex des beliebten Ausflugsziels am 550 Meter hohen Peak schliesst ein chinesisches Restaurant, einen Coffee Shop und das grosse Restaurant ein, vom dem aus man durch getönte Glasscheiben hinunter auf den Hongkonger Hafen blicken kann.

Hotelschiffe sind ohne Grenzen

Die Peninsula-Gruppe hat ihr Betätigungsfeld inzwischen über Hongkong hinaus erweitert. Seit 1973 betreibt sie das «Marco Polo» in Singapur, ein Haus, das früher als «Hotel Malaysia» bekannt war und nach umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten jetzt über 310 Zimmer verfügt.

Auf General Manager Peter Gautschi ist inzwischen eine weitere Aufgabe zugekommen: Seine Gesellschaft baut in der philippinischen Hauptstadt Manila gegenwärtig ein Luxushotel mit 600 Zimmern, das den Namen «Manila Peninsula» tragen soll. Man hofft, die ersten 300 Räume bis Juli 1976 in Betrieb nehmen zu können. Mit der Fertigstellung des ganzen Hotels wird für Ende 1976 gerechnet. Wie auch bei den anderen Hotels wird Peter Gautschi in Manila einen Landsmann als Resident Manager einsetzen: Georg Bongulielmi, Absolvent der Hotelfachschule in Lausanne.

Hongkong entdeckt seine Inseln

Mit kühnen und kostspieligen Projekten will die britische Kronkolonie weitere Attraktionen für den immer mehr anwachsenden Tourismus schaffen. Fast 1,3 Millionen Besucher waren es, die im vergangenen Jahr (1974) den Weg in

Ein «Paradies», wie es der Tourist erwartet

Das bedeutendste Lantau-Projekt trägt den Namen «Tai Yue Shan» und entsteht an der Discovery Bay der Insel. Geplant ist ein riesiges Erholungsgebiet, dessen Kosten mit 750 Millionen veranschlagt werden. Vorgesehen: ein Luxus-Hotel, ein Apartment-Hotel, 2200 Eigentums- oder Miet-Ferienwohnungen, ein internationales Massstäben gerecht werdender 36-Loch-Golfplatz mit Seilbahn und Clubhaus. Ebenfalls vorgesehen: Zahlreiche Swimmingpools, eine Yacht-Marina mit Clubhaus, Plätze für Tennis, Squash und Badminton, Reitställe, eine geschlossene Sporthalle sowie Sauna-Anlagen. In einem Freizeit-Zentrum sind ausserdem



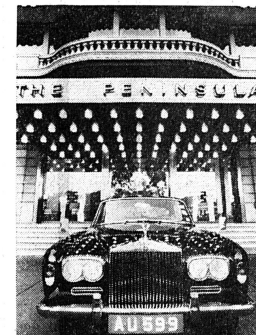
Auch das Mandarin Hotel gelangte zu Weltberühmtheit.

Das Repulse Bay Hotel ist beliebtes Ausflugsziel am Wochenende.

In der Nähe des Hafentunnels gelegen: das Excelsior-Hotel.

Das erste Haus am Platz: Das ehrwürdige und weltberühmte Peninsula Hotel. Und wie man sieht, der Name verpflichtet.

unter anderem Bowlingbahnen, Restaurants und Ladenstrassen sowie ein Versammlungszentrum eingeplant. Als Bauherr des «Tai Yue Shan»-Projektes fungiert die Hongkong Resort Co. Ltd. Ihre Untersuchungen haben ergeben, dass – abgesehen von den aus anderen Län-



dern stammenden Touristen – 94 Prozent von den Bewohnern Hongkongs dieses Erholungsgebietes mindestens einmal im Jahr besuchen werden. Die inzwischen in Angriff genommene Bauarbeiten werden wahrscheinlich acht Jahre dauern. Da das Projekt jedoch in vier, sich jeweils über zwei Jahre hinziehenden Baustufen entsteht, wird man Teile des Erholungsgebietes wahrscheinlich schon wesentlich früher dem Tourismus zugänglich machen können.

Ebenfalls auf Lantau – unweit der Silvermine Bay – plant ein privater Unternehmer ein 40-Zimmer-Hotel der Touristenklasse. Im nördlichen Teil der Silvermine Bay entsteht ein polynesisches Restaurant, in dem Südde-Shows die Besucher erfreuen sollen. Auch hier ist an die Errichtung eines kleinen Wochenend-Hotels gedacht.

An Plänen fehlt es nicht

Noch keine endgültige Entscheidung ist über das 15-Millionen-Mark-Projekt eines Erholungsgebietes beim Cheung Sha-Bach von Lantau gefallen. Wegen der Weltwirtschaftskrise hatten die Initiatoren ihre Pläne zunächst etwas zurückgestellt. Gedacht ist an ein 16stöckiges Hotel mit 300 Zimmern, 38 zweistöckige Chalets sowie Restaurants und andere Vergnügungstätten. Ein mit fünf Millionen Mark veranschlagtes Strandhotel im Riviera-Stil ist in Yi Long, einer Bucht an der Chima-wan-Halbinsel von Lantau vorgesehen. In Verbindung damit sollen 14 dreistöckige

Chalets sowie ein Clubhaus entstehen. Nicht weit davon entfernt plant eine amerikanische Hotelkette in Tai Long Wan ebenfalls einen Erholungskomplex im Riviera-Stil.

Doch auch auf anderen Inseln entstehen Touristik-Projekte. Auf Cheung Chau soll bei Tung Wan ein siebenstöckiges 60-Zimmer-Hotel entstehen. Ein anderer Hotelkomplex ist auf derselben Insel bei Pak Tso Wan im Gespräch. Ausserdem bestehen Pläne, die kleine Insel von Ma Wan bei Lantau in ein komplettes Feriengebiet mit Vergnügungspark, einem Ferienlager, Golfplatz sowie Botanischem und Zoologischem Garten zu verwandeln. Unter Umständen will man sogar eine Brücke hinüber nach Lantau bauen.

Ein anderes 50-Millionen-Mark-Ferienprojekt wird auf einem Plateau im Sai Kung-Distrikt der New Territories geplant. Mittelpunkt dieses Komplexes wird ein 250-Zimmer-Hotel werden. Auch ein Konferenz-Zentrum, ein Golfplatz, ein künstlicher See, Tennisplätze und Swimmingpool, Zoo und Botanischer Garten sind vorgesehen. Seilbahnen sollen diese Attraktionen mit dem Ort Sai Kung und mit Shatin verbinden.

Eine Attraktion, die von sich reden machen wird

Schon im Bau ist eine der ganz grossen Freizeit-Attraktionen der britischen Kronkolonie: das grösste Oceanarium der Welt, das mit einem Kosten-Aufwand von 75 Millionen Mark auf der Sham Shui Kok-Halbinsel unweit von Hongkongs berühmten Fischerhafen Aberdeen entsteht. Es wird so konzipiert, dass es Tag für Tag 40 000 Besucher aufnehmen kann. Glanzlichter dieses Riesen-Projektes, das alle anderen bisher existierenden derartigen Einrichtungen in den Schatten stellen soll, werden Arenas für die Vorführung von Walen, Seelöwen, Pinguinen und Löwen sowie ein Aquarium, ein See-Zoo und eine Vogel-Abteilung sein. Allein das Seilbahn-System, das pro Stunde in jeder Richtung 5000 Passagiere befördern kann, wird zehn Millionen Mark verschlingen.

Auch das Kulturelle soll gepflegt werden

Eine Attraktion ganz anderer Art ist auf dem Gelände der jetzigen Tsim Sha Tsui-Eisenbahnstation geplant: ein Kultur-Zentrum für über 100 Millionen Mark. Es wird zwei Auditorien mit 3000 beziehungsweise 1000 Plätzen, ein 1000-Plätze-Restaurant, vier grosse Konferenz-Räume für jeweils 200 Personen und vier kleine Konferenz-Räume für je 50 Personen umfassen. Vorgesehen sind ausserdem ein Planetarium, ein Bücherei-Komplex sowie ein Museums- und Galerie-Komplex. Der Glockenturm der jetzigen Eisenbahnstation soll erhalten und in die Gebäude-Ansammlung eingefügt werden. Falls die Finanzierung wie geplant über die Bühne geht, rechnet man für Anfang der 80er Jahre mit einer Fertigstellung dieses aufwendigen Bauvorhabens.

Ohne Kongresse geht es nicht

Schon jetzt kommt jeder fünfte Besucher Hongkongs aus geschäftlichen Gründen in die Millionen-Metropole. Die Tatsache, dass die Wirtschaft hier von keinerlei Reglementierungen gegängelt wird, hat Hongkong – diesem winzigen Fleck auf dem Globus – den 18. Rang unter den Handelsnationen der Welt eingebracht. Der Ruf als eines der führenden Handels- und Produktionszentren Asiens wird auch in der Zukunft viele Geschäftsleute nach Hongkong ziehen und sicherlich Anlass zu zahlreichen Tagungen und Kongressen in der britischen Kronkolonie sein.

Um diesem Trend gerecht zu werden, entsteht gegenwärtig auf der Hongkong-Insel



Die Touristen der Zukunft.

in unmittelbarer Nachbarschaft des riesigen Hotels «Excelsior» – es gehört zur Trust Houses Forte-Kette und beherbergt in 28 Stockwerken 2006 Betten – der 42stöckige Komplex des Welthandels-Zentrums mit dem «Hongkong Convention Centre», das aller Voraussicht nach noch in diesem Jahr in Betrieb genommen werden soll. Es beherbergt im ersten Stock

die «Oriental Rooms», in denen bei normaler Bestuhlung 1500 Personen oder bei Banketts 1200 Personen Platz haben. Im zweiten Stock liegt der Nachtclub «The Palace», in dem 940 Gäste Platz haben und in dem jede Nacht eine erstklassige internationale Revue und chinesische Tanzdarbietungen sowohl die Bewohner Hongkongs als auch die Touristen anziehen sollen. Auch dieser Nachtclub kann bei Bedarf innerhalb einer Stunde in einen Konferenz-Raum für 1200 Personen umgewandelt werden. Dass sowohl in den «Oriental Rooms» als auch im «Palace» die modernsten technischen Einrichtungen zur Verfügung stehen, versteht sich beinahe von selbst.

Im Untergeschoss liegen Parkmöglichkeiten für elf Busse und 160 Personenwagen. Zugang zu dem Centre erhält man durch eine grosse Lobby im Erdgeschoss oder über eine Fussgängerbrücke vom benachbarten «Excelsior»-Hotel. Im dritten Stock werden zwei Coffeeshops nicht nur für das leibliche Wohl von Tagungsteilnehmern sondern auch für dasjenige der im «World Trade Centre» Beschäftigten sorgen. Das «Noon Day Guns»-Café ist ein Selbstbedienungsrestaurant für 200 Personen, die «Noon Day Guns»-Lounge hat Bedienung und Platz für 100 Personen.

Der Konkurrent ist am Erwachen – und er ist gross

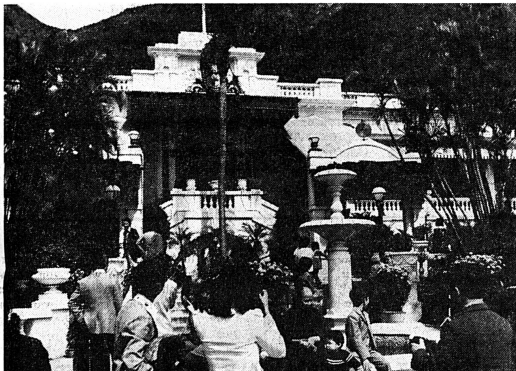
Es würde zu weit führen, noch all die anderen Attraktionen aufzuführen, mit denen sich Hongkong in den nächsten Jahren einen der vorderen Plätze im Welt-Tourismus erobern will. Eins steht jedoch schon jetzt fest: Der britischen Kronkolonie wird wahrscheinlich bald Konkurrenz aus einem Land erwachen, das sich so



viele Jahre fast völlig von der Aussenwelt abgekapselt hat: der benachbarten Volksrepublik China. Doch gibt es im Reiche Maos wenig Möglichkeiten, ausländische Gäste angemessen unterzubringen. Aber die Bestrebungen, entsprechende Einrichtungen zu bauen, sind da. Bereits im August 1974 konnte sich eine Gruppe ausländischer Hoteliers auf Einladung Rotchinas davon überzeugen, dass Flugplätze und Hotels gebaut werden, die künftigen touristischen Ambitionen des Riesenreiches dienen sollen. Durchaus im Bereich des Möglichen liegt es auch, dass man sich an den verschiedenen Projekten internationale Hotelketten wie Hilton, Intercontinental und Holiday Inn beteiligt.

Hongkongs Hoteliers sehen der rotchinesischen Konkurrenz allerdings nicht schmolldend entgegen. Im Gegenteil: Man hofft, dass viele von den Reisenden, die einen Blick hinter den «Bambusvorhang» werfen wollen, auf dem Hinweg ins oder auf dem Rückweg vom Reich der Mitte in Hongkong Station machen werden. Schon jetzt profitiert man in der englischen Kronkolonie von den grossen Messen in Kanton, Shanghai oder Peking. Man merkt es in Hongkong ohnehin auf Schritt und Tritt: Die Briten sind auf eine friedliche Nachbarschaft des kleinen Hongkong mit dem riesigen China bedacht. Sie bieten all ihr Fingerspitzengefühl auf, um das benachbarte 750-Millionen-Volk nicht zu reizen und somit weiterhin unbeschadet im Schatten des «roten Drachens» leben zu können. Man rechnet fest damit, dass China 1977 den Pachtvertrag für die Neuen Territorien verlängern wird. Schliesslich sind Hongkong und die Volksrepublik mittlerweile auf tausendfache Weise miteinander verwoben. Das Wasser der Kronkolonie fliesst in Pipelines aus China über den «Bambusvorhang» – und China kassiert dafür Fleisch, Gemüse, Obst werden zum grössten Teil aus China bezogen – und China kassiert dafür. Rotchina unterhält in Hongkong Banken, Warenhäuser, Druckereien und Kinos – und kassiert auf diese Weise kräftig Devisen. Hongkong als Handelspartner und sein grosser Hafen als Tor zur westlichen Welt sind für das Reich der Mitte so wichtig geworden, dass Mao wahrscheinlich nicht am gegenwärtigen Status der britischen Kronkolonie rütteln wird – es hiess das Huhn zu rufen, das ihm goldene Eier legt.

Bild und Text: Klaus P. Pfund



flügt. Seine ideale Lage – Tür an Tür mit dem grossen Einkaufszentrum des Ocean Terminal, nur wenige Schritte neben der Anlegestelle der Star Ferry und nur etwa zehn Autominuten vom Flughafen entfernt – hat es zum grössten Hotelerfolg in der Geschichte Hongkongs gemacht. Genau wie das «Peninsula» bietet es einen faszinierenden Blick auf den Hafen und auf den Victoria Peak. Ausser seinen vielen Restaurants, Coffee Shops, Bars und der Cocktail Lounge verfügt das 17stöckige Hotel auf dem Dach über einen Freiluft-Swimmingpool.

Das «Empress Hotel» der Gesellschaft schliesslich erreichte 1974 eine Auslastung von 85 Prozent. Es hat 186 Doppelzimmer und drei Suiten und ergänzt die Skala der von der Peninsula-Gruppe betriebenen Hotels um ein Haus der Economy-Klasse. Im Einkaufsparadies von Tsim Sha Tsui im Stadtteil Kowloon gelegen, ist das Hotel vor allem für Touristen und Familien gedacht, die scharf kalkulieren müssen. Das Hotel wurde ursprünglich im Jahre 1962 von einer kleinen Gruppe reicher amerikanisch-chinesischer Geschäftsleute aus Hawaii eröffnet und war deshalb auch von der Innenarchitektur her im Hawaii-Stil gehalten. Da diese Einrichtung schliesslich etwas antiquiert erschien, begann man im Januar 1974 mit umfangreichen Renovierungsarbeiten, die inzwischen abgeschlossen sind.

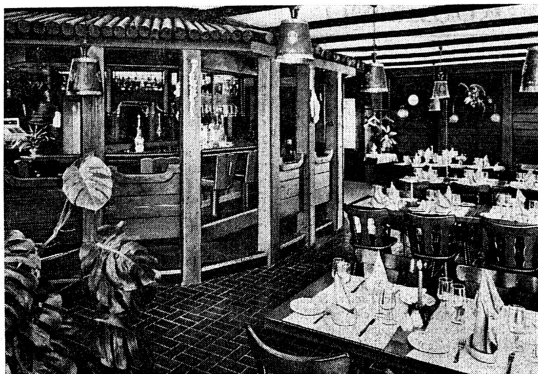
Gleich in welchem Hotel der Peninsula-Gruppe man wohnt: Alle Gäste bekommen beim Einchecken eine Registrierkarte, die es ihnen möglich macht, vom ganzen Spektrum der Peninsula-Möglichkeiten Gebrauch zu machen. So kann beispielsweise ein Gast, der im «Empress» absteigt, den Swimmingpool des «Hongkong Hotels» benutzen und in allen Restaurants der vier Hongkonger Hotels beim Essen mit seiner Unterschrift «bezahlen».

...bis hinauf, auf den Victoria Peak

Ein «Muss» für alle Hongkong-Touristen ist der Aussichts- und Restaurant-Turm auf dem Victoria Peak, der einen geradezu atemberaubenden Blick auf die Kronkolonie bietet. Er wurde 1972 erbaut und befindet sich direkt an der Bergstation der bereits seit 1888 existierenden Peak Tramway, einer Zugschienenbahn, die in all den Jahren keinen einzigen Unfall hatte. Sowohl der Turm, der architektonisch ein wenig an ein altes chinesisches Stadtor

... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Hotel Eurotel
Restaurant und Bar
Les Diablerets



Innenausbau und
Möblierung
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**

Führende Hotels

wollen führend bleiben

Führende Schweizer Hotels offerieren heute Ihren Gästen das Farbfernsehgerät im Hotelzimmer. Eine Leistung, die immer Anerkennung findet. Eine Investition, die sich lohnt.

Radio TV Steiner kennt optimale, günstige Lösungen, die sich schon in namhaften Häusern bewährt haben.

Verlangen Sie deshalb mit dem untenstehenden Coupon detaillierte Informationen und eine repräsentative Referenzliste.

Coupon

Das Fernsehgerät im Hotelzimmer.

Senden Sie mir bitte weitere Informationen.

Hotel: _____
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____



RADIO TV STEINER

Radio TV Steiner Abteilung Hotels
3018 Bern, Winterholzstrasse 55, Tel. 031 55 45 81

Jetzt habe ich genug —
die Käfer müssen weg — endgültig

— und ich will auch Jahresgarantie,
saubere und sorgfältige Arbeit,
zu einem angemessenen Preis,
wie mir meine Kollegen empfohlen haben,
von der Firma

Hygiene-Service Hans Wyss AG
8600 Thalwil, Telefon 01/720 85 86

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

OFA 67973005



Zanussi - le Maître du Café

Ein perfekter Vollautomat, der in
jedem Kaffee oder Espresso
das mündige Aroma voll entfaltet.
Tasse für Tasse, mehr als 180mal in
der Stunde!



Supresso AG
(Mitglied der Kaiser-Firmengruppe)
4002 Basel, Tel. 061/34 02 88



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



Auf der EXPO CT:

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

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



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

La Suède: un tourisme, un marché

Le Gouvernement suédois avait publié en décembre 1973 son premier rapport sur le tourisme et la récréation en Suède. Ce rapport (1) contenait des considérations sur le développement souhaitable et l'organisation future du tourisme en Suède. Le 10 mars 1975 finalement, le Gouvernement suédois a présenté au Parlement des propositions concrètes d'actions qui tiennent compte du besoin manifeste de coordination des activités touristiques en Suède, de la nécessité d'une promotion touristique nationale plus efficace et plus vigoureuse, de la carence d'informations statistiques sur les mouvements touristiques, ainsi que de l'opportunité d'une restructuration des relations touristiques officielles au niveau international.

En effet, malgré une consommation touristique très élevée de la population suédoise - au moins 10 % des dépenses de consommation privée sont consacrées aux déplacements touristiques dans le pays et à l'étranger - et une forte émission touristique vers l'étranger, d'ailleurs très appréciée par les pays méridionaux de l'Europe, le Gouvernement suédois ne s'est préoccupé dans le passé que de l'aspect fortement déficitaire de la balance des paiements touristiques. Il s'est désintéressé de tous les aspects liés au recensement statistique, à la recherche, à la planification, à la promotion ainsi qu'à la formation professionnelle dans le domaine touristique. Par sa première prise de position, le Gouvernement suédois suit maintenant l'exemple de nombreux autres pays européens, à savoir la prise en charge des affaires touristiques, et propose l'institution d'un organisme officiel pour le tourisme, le « Conseil suédois de tourisme » (Sveriges Turistråd).

C'est notamment dans le but de retenir dans son pays la population suédoise et de lui proposer des conditions de récréation attractives que le Gouvernement propose une restructuration de l'Association nationale du tourisme suédois, connue à l'étranger sous le nom d'Office national du tourisme suédois. Cet organisme privé, s'occupant uniquement de la promotion à l'étranger, se transformerait en organisme officiel et chercherait une collaboration élargie et approfondie entre l'Etat et toutes les associations intéressées par le tourisme, telles que les syndicats, les coopératives, de même que de tous les secteurs du transport et de l'hébergement touristiques.

Le nouveau Conseil suédois de tourisme Pour financer les activités du nouvel organisme officiel, le Gouvernement suédois se propose de se servir d'un instrument très controversé, dans d'autres pays: la perception d'une taxe de séjour dans tous les moyens d'hébergement touristique. Les recettes seront mises à la disposition du Conseil et complétées par des fonds publics. Ainsi espère-t-on faire d'une pierre deux coups: financement et recensement statistique.

L'activité principale du Conseil, qui devra entrer en fonction au début de l'année 1976, restera la commercialisation du tourisme en Suède. Nouveaux seront cependant l'étude du marché, le développement et la planification touristiques, ainsi que ses préoccupations dans le domaine de la

(1) «Turism och rekreation i Sverige» (SOU 1973:52); Sommaire en langues anglaise et allemande également disponible.

formation professionnelle. Le Conseil aura également la responsabilité des relations officielles internationales touristiques de la Suède, et notamment des relations futures avec l'OMT. L'adhésion à cette nouvelle organisation mondiale n'est cependant pas encore ratifiée par la Suède.

Quelques informations sur le marché suédois

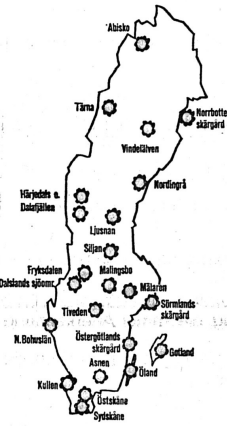
Par sa situation géographique, ses préférences individuelles, son niveau de vie



Stockholm, vue de la Tour de l'Hôtel de Ville, une cité construite sur l'eau.

Un village de vacances au bord de l'un des mille lacs de Suède.

Les 24 nouvelles régions touristiques de la Suède.



miques consacrées au tourisme et à la récréation. Le Gouvernement lui-même a dû estimer la capacité de l'hébergement touristique en Suède à environ 350 000 lits, dont 100 000 en hôtels, 18 000 en villages de vacances, 9 000 en auberges de jeunesse et 215 000 dans les terrains de camping. Notons que Stockholm compte 14 000 lits d'hôtel, Göteborg 5 500 et Malmö 3 500. A titre de comparaison: la Norvège recense 167 000 lits d'hôtel, le Danemark 57 000 et la Finlande 31 000.

La proposition du Gouvernement suédois concernant l'introduction d'une statistique nationale sur la capacité et l'utilisation de l'hébergement touristique en Suède ne peut donc être accueillie qu'avec satisfaction. En effet, la Suède figure parmi les derniers et très rares pays européens qui ne connaissent pas encore de statistiques touristiques proprement dites, pas plus en ce qui concerne le tourisme étranger que le tourisme national.

L'esquisse d'une nouvelle politique touristique suédoise

Finalement, dans le cadre de ses propositions d'action concrète au Parlement suédois, une formulation d'une politique gouvernementale cohérente en matière de tourisme a été entreprise: tout investissement touristique de fonds publics devra bénéficier avant tout à l'ensemble de la population suédoise et non seulement au tourisme vacancier hautement saisonnier et largement étranger; néanmoins, des efforts accrus devraient être entrepris dans le cadre des relations touristiques inter-scandinaves; la promotion du trafic touristique en provenance des pays non-scandinaves ne sera cependant pas négligée.

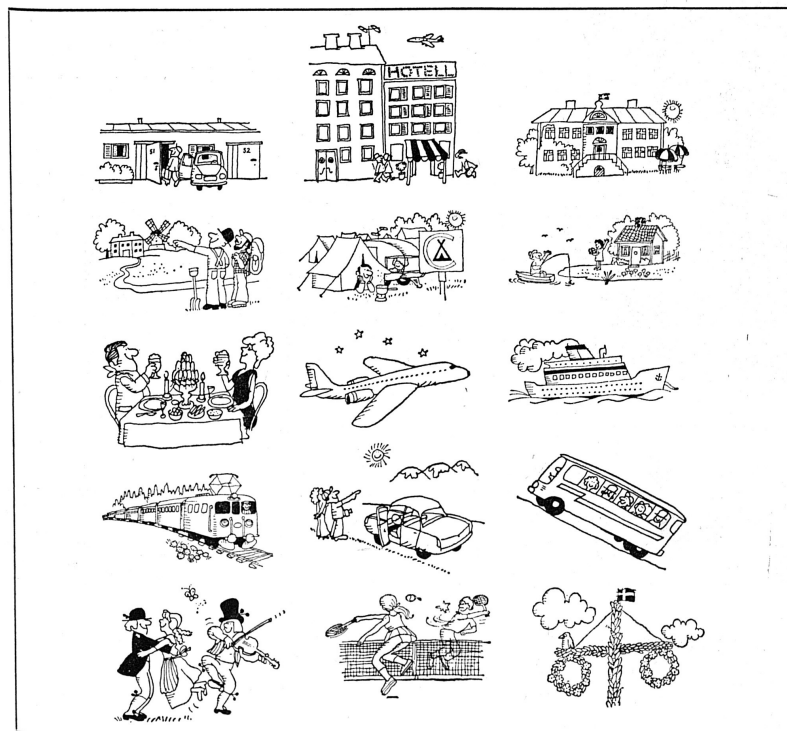
Dans son ensemble, la nouvelle politique touristique suédoise officielle paraît relever des traits protectionnistes, refléter des soucis de nuisances dues au tourisme en période de pointe et certaines craintes de voir s'instaurer une détermination de certaines couches sociales de la population suédoise en matière de tourisme et de loisirs.

très élevé, la population suédoise est devenue grande consommatrice de loisirs, d'activités sportives et de déplacements touristiques, notamment lors des périodes de vacances. Peu de renseignements officiels sont cependant disponibles sur les mouvements touristiques des Suédois. De source officielle, il ressort que, d'après une enquête représentative de la population suédoise âgée de 15 à 69 ans, leur

taux de départ en vacances est parmi les plus élevés d'Europe. Il apparaît ainsi que 63 % des Suédois ont effectué en 1973 au moins un voyage de vacances, dont 42 % à l'étranger. Mentionnons, à titre de comparaison internationale, que le taux de départ en vacances a atteint 49 % en France, 53 % en Allemagne fédérale, 54 % au Danemark, 59 % aux Pays-Bas, et 63 % au Royaume-Uni.

Pour la Suisse, selon une enquête effectuée par l'Institut de tourisme et de l'économie des transports de St-Gall, le taux s'élève à 66 %.

D'autre part, quelque 19 millions de voyages de vacances ont été effectués en 1973 par les vacanciers suédois, pour la moitié à l'étranger. Près de 110 millions de journées ont été passées en vacances, dont plus de 30 millions à l'étranger. Comparé



Un paradis trop méconnu pour les adeptes des sports nautiques et d'une certaine poésie de vacances.

Quelques dessins symboliques utilisés par les responsables de la promotion touristique «à la suédoise».

à des chiffres comparables de l'année 1970, le nombre de journées de vacances dans le pays n'a guère augmenté, tandis que celui des journées à l'étranger s'est accru de plus de 60 %.

Les premières statistiques touristiques officielles

Peu de données détaillées sont disponibles sur la consommation touristique, les arrivées et les nuitées de touristes dans les divers moyens d'hébergement, la concentration du trafic dans le temps et dans l'espace, l'utilisation des ressources écono-

Une initiative intéressante: assurer le tourisme de détente proche

Une récente initiative déposée devant le Parlement suédois par le Ministre de l'Agriculture correspond à cette nouvelle orientation de la politique touristique gouvernementale. Elle propose la création et l'équipement de 24 régions de récréation en Suède. La surface de l'ensemble de ces 24 régions représente près de 10 % du territoire suédois; 5 millions de suédois sur 8,2 millions se trouveraient alors seulement à une heure d'une de ces régions! La localisation de ces régions est indiquée sur la carte ci-contre. Le Parlement suédois prendra position au sujet des diverses propositions du Gouvernement dans le domaine du tourisme et de la récréation. Sa réaction marquera une étape dans l'histoire du tourisme suédois. Et la nouvelle politique du Gouvernement apportera certainement de nouveaux aspects intéressants de planification touristique en Europe.

Klaus M. F. Edelmann

L'ordinateur, privilège des grands hôtels?

par M. Jean-Marc Thomas, professeur à l'Ecole hôtelière SSH, Lausanne

Informatique = mystère: voilà une égalité valable pour beaucoup. Qu'est-ce que l'informatique? (Informatique = traitement automatique des informations). Qu'est-ce qu'un ordinateur? Que représente ce vocabulaire français utilisé par les spécialistes ou pseudo-spécialistes de l'informatique? Est-ce là un mystère que seules les chaînes d'hôtels connaissent? Il y a cinq ans, on pouvait encore répondre par l'affirmative à cette dernière question; aujourd'hui, ce n'est plus le cas.

En effet, la conception d'un système informatique (Système informatique = ensemble électronique qui saisit l'information, la digère, la traite et en donne le résultat) a grandement évolué.

En 1970, la gamme des machines électroniques à disposition du gestionnaire se subdivisait en gros de la façon suivante:

1. le système informatique
2. le petit système informatique
3. l'ordinateur de bureau et le micro-ordinateur

Actuellement, la notion du «mini système» est apparue sur le marché; apparition fort intéressante pour la moyenne entreprise hôtelière.

Mais, avant d'aller plus loin, précisons peut-être les caractéristiques de ces différents parcs.

Le système informatique

● C'est en général un gros camion doté d'un moteur d'avion; il peut traiter, gérer une masse d'informations à grande vitesse.

Tout est centralisé sur lui, toutes les informations convergent vers le centre de traitement informatique.

Cette philosophie propre aux chaînes et aux grands hôtels a tendance à être abandonnée pour plusieurs motifs:

- D'abord, le côté «humain» n'y trouve pas son compte.

- Les chefs de service perdent certaines responsabilités au profit des «gens» de l'informatique. Ceci se traduit fréquemment par un dirigisme de gestion provenant de techniciens pas aptes à ce genre de responsabilité. C'est alors un conflit de compétences finissant souvent par l'abandon pur et simple du gros système!

- L'évolution actuelle est de décentraliser à un échelon de plus en plus bas le traitement de l'informatique et les responsabilités correspondantes; il s'agit d'une dispersion qui va plus loin que la décentralisation classique et exige à la fois une refonte complète des structures de l'entreprise et une formation adéquate des utilisateurs.

- Le faible coût et la convivialité (Convivialité = possibilité pour les utilisateurs non-spécialistes de contrôler aussi complètement que possible leur outil) sont les deux facteurs qui poussent à délaisser le gros système pour la gestion d'une entreprise.

Petit système - Mini système

● D'énormes spécialistes se disputent les définitions du petit système et du mini système. Simplifions et disons simplement qu'aujourd'hui nous pouvons effectuer le même travail avec une machine plus petite qu'auparavant et que le petit système est devenu le mini système. Les prix ont évolué dans le même sens et nous assistons aujourd'hui à une gigantesque guerre des prix.

Un système informatique, qui coûtait 500 000 francs, il y a cinq ans, est remplacé aujourd'hui par un autre de 200 000 francs. Ce dernier comprend, à titre indicatif, 4 écrans de télévision, un lecteur de bande, une unité centrale de 32 K, plus une imprimante. Cette configuration est fort intéressante pour le traitement de la comptabilité des clients par exemple.

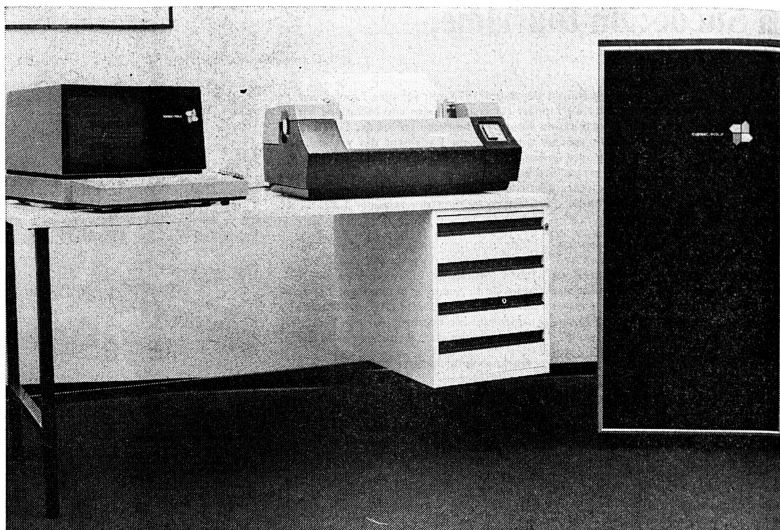
En général, ces parcs sont modulaires, c'est-à-dire que l'on peut adapter leur équipement aux besoins. Disons que l'on peut quadrupler la force de traitement d'une machine, ce qui donne une souplesse évidente aux différents gestionnaires.

En outre, ces systèmes utilisent des langages de plus en plus évolués, c'est-à-dire très proches de l'homme, ce qui permet une formation rapide de l'utilisateur.

Le comptable d'une moyenne entreprise, par exemple, peut jouer le rôle du programmeur d'une grande entreprise; c'est un atout majeur, vu que celui-ci élabore son programme en fonction des besoins de la maison (travail sur mesure).

L'ordinateur de bureau et le micro-ordinateur

● Par rapport à 1970, l'ordinateur de bureau est plus performant et de moindre



Un petit système d'ordinateur comprenant l'écran avec clavier, une imprimante, une unité centrale et une unité à disques.

prix. On peut résumer la configuration d'un tel parc de la façon suivante:

clavier éventuellement:
disquette-
cassette de bandes
magnétiques

unité centrale

imprimante

Prix de fr. 20 000.- env. à fr. 100 000.- env.
Ceux-ci sont utilisés dans quelques grands hôtels pour le traitement de travaux, tels que comptabilité des salaires, comptabilité générale, etc.

Notons que certains de ces appareils peuvent être reliés par fil à un ordinateur de plus grand volume; on les appelle alors des micro-ordinateurs.

Pour beaucoup, cette philosophie apparaît comme celle de l'avenir.

Adaptation de l'informatique à la gestion de l'entreprise

Cette adaptation pose plusieurs problèmes que nous pouvons classer en dix étapes.

Etape no 1: La prise de conscience:

Objectif: Nécessité éventuelle de posséder un outil permettant le traitement électronique de certaines informations, concernant par exemple la comptabilité des salaires, celle des stocks ou d'autres travaux.

Personne concernée: Le directeur qui visitera des installations similaires répondant à ses besoins.

Etape no 2: L'étude d'opportunité:

Objectif: Cette étude se résume à la balance suivante:

- Désavantages de l'ordinateur
- Prix
- Avantages de l'ordinateur
- Prix/Performances

Prenons l'exemple du problème des salaires: avec l'automatisation électronique du traitement des salaires, nous aurons des résultats plus élaborés qu'auparavant, par exemple:

- un journal des salaires plus détaillé
- l'établissement automatique des chèques

Un écran cathodique relié par fil à l'unité centrale.

- l'établissement automatique des certificats de salaires
- etc.

Par contre, la saisie des données, elle, sera exactement la même qu'autrefois: aussi longue et exigeant la même exactitude.

Etape no 3: Le cahier des charges:

Objectif: Définir minutieusement le travail ou les travaux à automatiser:

- qui crée l'information et pourquoi
- quand elle est créée
- à qui elle est destinée
- volume de cette ou ces informations

Etape no 4: L'analyse fonctionnelle:

Objectif: En fonction de ce qui a été prévu dans le cahier des charges, il s'agit de déterminer les différents enchaînements des travaux et de disséquer chacun d'eux dans les moindres détails.

Pour ce faire, trois moyens sont mis à disposition pour résoudre ce problème:

- le tableau de la circulation des informations dans l'entreprise
- ou
- les tables de décision, moyen simple et efficace
- ou
- les ordigrammes

Etape no 5: Le choix du matériel:

Objectif: Sur la base des étapes précédentes, il faut déterminer le matériel le mieux adapté aux besoins actuels et futurs.

Etape no 6: Le planning d'installation:

Objectif: Information et formation du personnel, planning de l'installation de la machine elle-même.

Etape no 7: L'analyse organique:

Objectif: En fonction de l'analyse fonctionnelle, établir la structure et l'organisation des fichiers, ainsi que les unités de traitement.

Personnes concernées: En général, le constructeur qui ne fait qu'adapter à sa machine vos propres souhaits.

Etape no 8: La rédaction et la mise au point des programmes:

Objectif: Tester les programmes, traiter durant un certain laps de temps les informations à double, c'est-à-dire manuellement et électroniquement.

Etape no 9: L'exploitation:

Objectif: Mise en exploitation des différents programmes en respectant leurs enchaînements et en comparant les résultats avec ceux obtenus par l'ancien système.

Etape no 10: La maintenance et la préparation de l'avenir

Objectif: Amélioration des programmes élaborés et recherche par de nouvelles analyses de nouveaux programmes.

De ce qui précède, nous constatons que:

- L'entreprise doit être indépendante du constructeur quant à son organisation interne.
- C'est l'entreprise et non le constructeur qui indique les résultats qu'elle désire obtenir et ceci jusque dans les moindres détails.
- Aujourd'hui plus que hier, l'informatique se démocratise et se démythifie; aujourd'hui plus que hier, l'utilisateur commence à en déterminer ses possibilités et ses limites, d'où une sûreté plus grande dans l'acquisition d'une machine électronique.

J.-M. Thomas



Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

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.

5779

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

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. Mosczyt, Directeur, Hôtel RAMADA,
38, rue de Berne, 1201 Genève, tél. (022) 31 00 60.

5830

Hotel Bergheimat 3906 Saas Fee/VS

sucht auf die Wintersaison

Koch oder Köchin
Restaurationstochter
Saaltochter
Buffetochter

Telefon (028) 4 83 32

5837

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 Berghotellerie sowie eine solide Grundausbildung in der Restauration, denn ein Self Service gehört ebenfalls zu dem Betrieb. Administratives hingegen wird Ihnen abgenommen.

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

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

5854

Erstklassshotel im Tessin

sucht

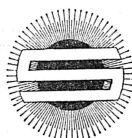
2 gute Commis de cuisine

und

1 jüngeren Pâtissier

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

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



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:

Etage: **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

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: **Saucier**
Etage: **Commis de cuisine**
Zimmermädchen
Portier

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

5877

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

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Kommen Sie
nach Zürich ins
Hotel Nova-Park
Das wird
ein
Markstein
in Ihrer
Karriere
sein.

Chef de partie

Bitte nehmen Sie unverbindlich Kontakt auf mit unserem Personalfachmann Herrn F. Gassmann, der Ihnen gerne weitere Auskünfte erteilt.

677



Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

Hotel-Restaurant Gypsera 1711 Schwarzsee FR

sucht auf 15. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an
Familie Nussbaumer, 1711 Schwarzsee/FR
Telefon (037) 32 11 12.

5903

London

Swiss Centre Restaurants

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef de partie Commis de cuisine



Swiss Centre Restaurants

Personnel Office
10, Wardour Street
London W. 1, England
Telefon (0044 1) 7 34 12 91

5900



Restaurant Gentiana

für unser gutgehendes Spezialitätenrestaurant
suchen wir für die Wintersaison eine tüchtige

Serviertochter/Kellner

für gepflegten A-la-carte-Service. Sprachkenntnisse
von Vorteil. Sehr guter Verdienst.

Weiter suchen wir für die Wintersaison einen

Küchen- /Hausburschen

Bitte telefonieren Sie uns.
Frau M. Mettler, Telefon (083) 3 56 49.

5995

Zur Führung einer 120plätzigen Cafeteria in St. Gallen
suchen wir, womöglich auf Januar 1976 oder
nach Uebereinkunft, tüchtige

Gerantin

Auf einen einwandfreien Kaffeeauschank und auf
gepflegten Service wird besonderer Wert gelegt.

Wir stellen uns eine Dame vor, die mit der nötigen
Autorität ein kleines Angestelltenteam leiten und den
Betrieb fachkundig führen kann.

Sonntags sowie abends bleibt die Cafeteria ge-
schlossen.

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unter-
lagen (Foto, Zeugniskopien, Referenzen, Handschrift-
probe, Lebenslauf) an:



GAMIG MANAGEMENT AG
Managementgesellschaft für das Gastgewerbe
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern, Telefon 041-223452

126

Für ein
König-Pilsener Restaurant im Zentrum Münchens
wird für die alleinige Geschäftsleitung

Fachkraft

(auch Ehepaar)
gesucht.

Eventuell Verpachtung oder Teilhaberschaft möglich.

Ausführliche schriftliche Bewerbungen bitte an:
PEKO GmbH, 8 München 2, Neuturmstrasse 5.

675

Restaurant important à Genève cherche

chef de cuisine

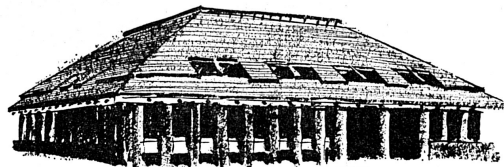
Capable de diriger une brigade, d'organiser les cui-
sines et la pâtisserie pour différents types de res-
taurants et d'assurer une qualité de haute tradition
gastronomique.

Bonne ambiance de travail, jours de congé réguliers,
ainsi que de bonnes prestations sociales et un
salaire correspondant aux capacités vous seront
offerts.

Logement à disposition sur désir.

Si vous pensez apporter les connaissances requises,
veuillez faire parvenir votre offre de travail sous chi-
ffre 44-66 113 à Publicitas, case postale, 8021 Zurich.

P 44-61



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

Hotel Schwarzsee ob Zermatt

am Fusse des Matterhorns

sucht für lange Wintersaison:

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

Diverses Personal für Küche und Office.

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an:

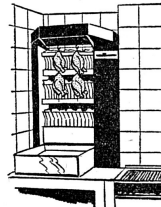
Karl Prieth, Dir., Hotel Schwarzsee,
3920 Zermatt.

5704



Hotel 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

Dynamischer Restaurationsbetrieb auf dem Platze Zürich sucht nach Ueber-
einkunft

Aide du patron

Wir erwarten:

abgeschlossene Ausbildung als Koch; Fähigkeit zum Führen von Mitarbeitern;
Erfahrung in allen Sparten des Gastgewerbes; Mindestalter 25 Jahre.

Wir bieten:

den Leistungen entsprechendes Salär; Sozialleistungen eines Grossunterneh-
mens.

Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Handschriftprobe usw. erreicht
uns unter Chiffre 5967 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Collège dans les Alpes vaudoises cherche

gouvernante

— Poste à responsabilités pouvant convenir à dame veuve ou célibataire, de
40 à 55 ans, dynamique, sachant faire preuve d'initiative et d'autorité —
notions d'italien ou d'espagnol nécessaire.

— Travail varié — horaire libre — appartement à disposition — salaire à con-
venir.

— Surveillance du personnel — bonne tenue de la maison — responsabilité de
l'économat.

— Suisse ou permis C.

Envoyer curriculum vitae — références, photo récente à:
Collège Beau Soleil, 1884 VILLARS/OLLON.

6015

Das Hotel und Spezialitäten-Restaurant



im Landhaus Davos Laret
(zwischen Klosters und Davos)

sucht für Wintersaison 1975/76:

Restaurationsstochter

(evtl. Anfängerin)

Tochter für Zimmer und Service

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

5365

Hotel Bünda 7260 Davos Dorf

sucht für kommende Wintersaison:

Commis de cuisine Buffetstochter Serviertöchter

(Schweizerinnen)

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

5709

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 Entfaltungsmöglichkeiten

Wir offerieren sehr gute Sozialleistungen, geregelte
Arbeitszeit, Umsatzbeteiligung.

Eintritt: Nach Uebereinkunft.

Bitte richten Sie die üblichen Unterlagen unter Chi-
ffre 5763 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5783

,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 Mitarbei-
terinnen

Barmaid

Sekretärin

(Réception)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnan-
sprüchen 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

Restauroute Dreistern AG

DIESES ANGEBOT SOLLTEN SIE UNBEDINGT LESEN

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

Wir bieten Fünftagewoche bei 45 Arbeitsstunden und überdies zum Grundlohn folgende zusätzliche Entschädigungen für

- Ueberzeitarbeit
- Sonntagsdienst
- spezielle Berufskennntnisse
- guten Arbeitseinsatz und Freundlichkeit

Vertrauliche Behandlung Ihrer Offerte wird zugesichert. Bitte senden Sie Ihr Angebot mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften direkt an:

RESTAURROUTE DREISTERN AG
Direktionssekretariat
5001 Aarau, Postfach 196, Tel. (064) 24 45 71

P 02-13162

Importante société luxembourgeoise de restauration engage un assistant-gérant

Faire offre détaillée avec curriculum vitae et prétentions de salaires à la S.A. HAPPY SNACKS
Case postale 492, Luxembourg

5848

Gesucht
Frau/Fräulein

In Garni-Hotel nach Arosa. Für Frühstückservice und Mithilfe im Betrieb. Saison- oder Jahresstelle. Kind kein Hindernis.

Offerten mit den üblichen Angaben unter Chiffre 5628 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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 erwünscht.)

5884

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 36-90530



sucht:

Barman

für Bar-Dancing mit 45 Sitzplätzen.
Einmannbetrieb, Mindestalter 28 Jahre.

Offerten an:
Fam. Pinösch
Telefon (082) 7 13 55

5843



Renommies Hotel mit Feinschmeckerrestaurant sucht für sofort erstklassigen

saucier, sous-chef

in eine mittlere Küchenbrigade.

Jahresstelle, selbständige Position, Fünftagewoche und modern eingerichtete Küche.

Offerten sind zu richten an
E. und B. Leu-Waldie
Hotel Walhalla, 8001 St. Gallen
Tel. (071) 22 29 22

5839

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

5884

Gasthof und Metzgerei
am Hallwilersee

sucht

Alleinkoch oder Köchin
Serviertochter

Schreiben oder telefonieren Sie uns:
Gasthof Bären, 6707 Seengen
Tel. (064) 54 12 40

5862

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 83 oder Tel. (053) 6 58 14

5874

Bernische Höhenklinik
Bellevue Montana

Wir suchen zur Leitung unserer Diätküche, für 1. Dezember oder nach Uebereinkunft, eine gut ausgebildete und an selbständiges Arbeiten gewohnte

Diätköchin

Der Aufgabenkreis ist interessant und abwechslungsreich.

Die Anstellungsbedingungen richten sich nach den Normen des bernischen Staatspersonals.

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

Bernische Höhenklinik Bellevue
3962 Montana-Vermala

5777

Bad Ragaz

Hotel Garni/Restaurant Rössli

Wir suchen in Jahresstelle

freundliche Serviertochter

die etwas Erfahrung im Service mitbringt.
Arbeitsbeginn: 16. Dezember 1975. Kost und Logis frei. Nettes Einzelzimmer im Hause. Sehr guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an Fr. C. Sturzenegger,
Telefon (085) 9 32 32.

6029

Hotel Surselva
7018 Flims-Waldhaus

Wir suchen für die Wintersaison, Mitte Dezember 1975 bis Ostern 1976,

Chef de réception

(Schweizer)

Sekretär(in)

(Schweizer)

Chefs de rang

Demi-chefs de rang

Commis de rang

Barkellner

(Tochter)

Commis de bar

Hausbursche

Offerten mit Lohnansprüchen an die Direktion,
Telefon (081) 39 11 21.

6037

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus:

Kellner oder Serviertochter
Anfangskellner oder -serviertochter
Buffettöchter oder -bursche
Portier-Hausbursche
Officemädchen

Kurzofferten sind erbeten an die Direktion
Hôtel de l'Ancre, Genève
34, rue de Lausanne
Telefon (022) 32 18 31 oder 32 05 40

6031



Zimmermann Hotels
Hotel National-Bellevue
Zermatt
Hotel Schweizerhof

Gesucht für Wintersaison:

Oberkellner
Nachtportier
Commis de cuisine

Offerten bitte an die Direktion:
Zimmermann Hotels AG, Zermatt, Telefon (028) 7 71 61.

6025

Wir suchen für lange Wintersaison nach

Saas-Fee

Hotelpraktikantin

Büro/Service

Serviertochter

für Restaurationsbetrieb, ab zirka 15. Oktober

Küchenchef

evtl. Jahresstelle

Commis de cuisine

Offerten an Familie Supersaxo
Hotel Dom, 3906 Saas Fee

6024



Zimmermädchen
Portier

Che de grill

Barmaid

für Hotelbar

Offerten mit Lebenslauf und Foto sind zu richten an
Hotel Monopol, St. Moritz.

6023

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl: Telefon:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

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

Changement d'adresse

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

Ancienne adresse

Nom: Prénom:

Entreprise:

Rue: Localité:

Numéro postal d'acheminement:

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom: Prénom:

Entreprise:

Rue: Localité:

Numéro postal d'acheminement: Téléphone:

☐ Membre ☐ Abonné

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

Hôtel Eden Crans-sur-Sierre

cherche pour prochaine saison d'hiver, possibilité place stable avec saison d'été également,

chef de cuisine

Faire offres directement
téléphone (027) 41 35 55.

5942

Gesucht für die Wintersaison 1975/76
flinke

Köchin

für Tellerservice. Nur Tagesbetrieb. Abends geschlossen.

Offerten oder Telefonanruf bitte an

Restaurant Cristal

Bahnhofstrasse

7188 Sedrun

Familie Venzin-Wieland, Telefon (086) 9 11 47.

5939

Hôtel Touring Balance

case postale 498
1211 Genève 3
téléphone (022) 28 71 22

cherche pour le 1er novembre 1975

maitre d'hôtel

bon organisateur

un(e) secrétaire de réception

même débutante.

Faire offre avec références à la direction.

5938

Gesucht auf Frühjahr 1976, eventuell früher

Köchin evtl. Koch

nach zehnjähriger Arbeitszeit tritt unsere Köchin in den Ruhestand. Hätten Sie Freude in guteingelernter Küche mit geregelter Arbeitszeit für unsere Pensionäre zu kochen? (50 Personen) Und Lehrtöchter auszubilden?
Gerne erwarten wir Ihren Bericht.

Anfragen unter Chiffre 5937 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Alpina 8784 Braunwald

Möchten Sie im Glarnerland arbeiten?
Wir suchen für lange Wintersaison oder in Jahresstelle

Sekretärin
(nur Schweizerin)
Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Buffet-Tochter
Ehepaar
für Küche/Lingerie

Nur schriftliche Offerten erbitten wir mit den üblichen Unterlagen an
Familie Rolf Schweizer, Hotel Alpina
8784 Braunwald.

5932

Hotel Morgana, Mendrisio Tessin-Mendrisiotto

Gesucht wird per sofort oder nach Uebereinkunft

Gouvernante générale/ Aide du patron

in Kleinhotel mit grossem, spezialisiertem Fondue-Restaurant.

Wir bieten guten Lohn, familiäre Behandlung und Jahresstelle.

Interessierte sind gebeten ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnisabschriften einzureichen an die Direktion des Hotels Morgana, Via C. Maderno 12, 6850 Mendrisio.

5931

Verenahof Hotels, Baden

Wir suchen mit Eintritt anfangs November

Sekretärin

für die Réception

Aide-Directrice

Offerten an die Direktion.

5926



The Portman, one of London's leading west end hotels, and part of Inter-Continental Hotels, requires an

Executive Chef

who will be responsible for the kitchens servicing our renowned «Rotisserie Normand» — a classical Normandy style restaurant, «Captain's Galley» — coffee shop, 24 hour room service and busy banqueting department.

The successful applicant will be a young, dynamic person, fluent in English, who has the ability to adapt quickly to a new environment and to motivate an international kitchen brigade.

We offer:

- a generous salary plus an annual bonus, based on results;
- free BUPA medical coverage, 4 week's paid holiday;
- reimbursement of travelling expenses after 1 year and the opportunity to move within the company.

Please apply in writing to:
Michel M. Favre, General Manager
Portman-Intercontinental Hotel
22, Portman Square, London, W. 1.

5901

Das

Kongresshaus Zürich

sucht einen

Direktor

Der Kongresshausbetrieb umfasst neben den beiden Tagesrestaurants, Grill (100 Plätze) und Corner (130 Plätze), den grossen Kongresssaal mit 1770 Plätzen und acht weitere Säle mit einem Angebot von 40 bis 500 Plätzen sowie den grossen und den kleinen Tonhallsaal mit 1550 bzw. 650 Plätzen. Hier werden Grossbankette, gesellschaftliche und kulturelle Anlässe, Kongresse, kleinere Fachmessen sowie Ausstellungen durchgeführt.

Als Direktor suchen wir eine Initiative, gewandte, vielseitig interessierte, mehrsprachige Persönlichkeit mit Verständnis für die vielschichtigen Probleme dieses anspruchsvollen Grossbetriebes. Neben der allgemeinen erfolgsorientierten Betriebsführung gehören sowohl der Kontakt zu Behörden, Verbänden und Vereinen als auch die Mithilfe bei der Organisation von Veranstaltungen sowie die weltweite Werbung des für die Kongressstadt Zürich wichtigen Unternehmens zu den Aufgaben des Kongresshausdirektors.

Interessenten, die sich über eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung ausweisen können und wenn möglich im Besitze des zürcherischen Fähigkeitsausweises sind, richten ihre ausführliche Bewerbung mit Handschriftprobe an den Präsidenten der Kongresshaus-Stiftung, Herrn Dr. B. H. Anderegg, Verkehrsverein Zürich, Postfach, 8023 Zürich. Diskretion wird zugesichert.

MOSSE 97.991.13

CHERCHEZ-VOUS UNE PLACE STABLE AVEC UNE RÉMUNÉRATION TRÈS ÉLEVÉE?

Famille suisse distinguée, habitant une magnifique demeure avec grand parc tranquille, située dans le bassin lémanique, souhaite engager

cuisinière très qualifiée

ayant plusieurs années d'expérience en maison privée, à même d'assurer la préparation de menus variés et de s'organiser de manière indépendante.

Notre choix se portera sur une personne âgée de 45 ans maximum, très soigneuse, discrète et de toute moralité.

Nous lui assurons en contrepartie une vie de famille exemplaire, ainsi que des conditions de travail modernes, y compris logement avec salle de bains, salon de télévision pour le personnel.

Si vous pensez posséder les qualités requises, nous vous prions de nous faire parvenir votre offre de service détaillée, accompagnée d'une photo et de références de premier ordre sous chiffre PM 902472 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Une discrétion absolue vous est garantie.

Hotelkette im Fernen Osten

sucht folgende Mitarbeiter

Manager Front-Office-Manager Assistant Manager Sous-chef Chef de partie

Zweijahresvertrag mit bezahlter Reise. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 5993 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Trümpy, Zürich

Suchen Sie eine interessante Jahresstelle als

Hotelsekretärin

per 1. November, 1. Dezember oder nach Uebereinkunft?

Ihre selbständige Tätigkeit:

Réception, Kasse NCR 42, Telefonbedienung, mündlicher und schriftlicher Verkehr mit unserer internationalen Kundschaft.

Wir bieten:

neuzzeitliche Arbeitszeit (jeden 2. Sonntag frei), gutes Arbeitsklima und den Leistungen angepasstes Salär.

Wir erwarten:

praktische Erfahrung (keine Anfängerin) sowie Deutsch, Französisch und Englisch, evtl. Spanisch oder Italienisch.

Bewerberinnen richten ihre Kurzofferten an:

Hotel Trümpy, Limmatstrasse 5, 8005 Zürich (beim HB und SR Terminus) oder telefonieren Sie uns einfach, Telefon (01) 47 54 00, Herrn oder Frau Trümpy verlangen.

5989

Seehotel Schwert, Gersau

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter

guter Verdienst.

Familie Nigg, Telefon (041) 84 11 34

5977

Gesucht nach Andermatt für die kommende Wintersaison

Serviertochter

Offerten sind zu richten an

Hotel Aurora 6490 Andermatt

Telefon (044) 6 76 61

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

5973

Hotel Grächerhof Grächen

sucht für Wintersaison und Sommersaison

Alleinsekretärin

zur selbständigen Führung des Hotelbüros.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf, Foto und Gehaltsansprüchen an Hotel Grächerhof, 3925 Grächen.

5972

Hôtel California, Genève

cherche

**un secrétaire de réception
un ou une secrétaire débutante
une aide-gouvernante**

Offres écrites avec curriculum vitae et photographie à la direction, 1, rue Gevray, 1201 Genève.

6050



sucht in Jahresstelle ab November/Dezember

Sekretärin/ Korrespondentin

Französisch (Steno), Italienisch, Deutsch und Englisch.

Handelsdiplom oder ähnliche Ausbildung.

Hotelfacherefahrung.

Handschriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

H. Tuor, Direktor
Kurhotel Valmont
1823 Glion-sur-Montreux

5980

MÖVENPICK

Das Mövenpick Dreikönighaus in Zürich

offeriert die Stelle des

Küchenchefs/ Food Manager

Wir suchen einen Fachmann, der durch seine berufliche Ausbildung sowie durch seine menschliche Reife fähig ist, eine der anspruchsvollsten Positionen, die in diesem Beruf zu vergeben sind, auszufüllen. Ein erster Kadernmitarbeiter, der überzeugt ist, dass renditenbewusstes Kochen und hervorragendes Organisieren auch heute noch eine erstklassige Küche zulassen.

Eine echte Herausforderung, 5 Restaurants unter einem Dach.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Wir beantworten nur komplette, schriftliche Bewerbungen.

Mövenpick Dreikönighaus, Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich (Hr. M. Windlin)

P. S. Wir wissen, dass hohe Anforderungen auch hoch bezahlt werden müssen.

P 44-61



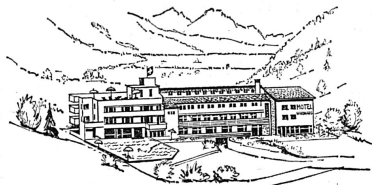
- * Modernes Erstklasshotel
- * 160 Betten
- * Spezialitätenrestaurant
- * Snack-Bar
- * Dachterrasse
- * Boulevardrestaurant
- * Konferenzräume
- * im Herzen von Luzern

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionistin Réceptionspraktikantin Buffettochter

Offerten sind zu richten an U. Karli, Direktor, Hotel Astoria, Luzern, Tel. (041) 23 53 23.

6001



Wir suchen auf 1. November 1975 oder nach Uebereinkunft

Küchenchef (Alleinkoch)

(im Sommer evtl. mit jungem Commis)

Offerten sind zu richten an:
P. Muheim

Motel Landhaus, 6074 Giswil

Telefon (041) 68 13 13

5992

Gesucht für die Wintersaison

- 1 Jungkoch oder Köchin
- 1 Mädchen mit Kochkenntnissen
- 1 Serviertochter

Gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Schönegg, 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 72 50

5991

Hotel Aurora 6490 Andermatt

sucht für lange Wintersaison

Commis de cuisine/ Jungkoch

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind erbeten an E. Christen, Hotel Aurora, 6490 Andermatt, Telefon (044) 6 76 61.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

5974

Hätten Sie Lust, als

Air-Hostess

während der Sommersaison 1976 (1. April bis 31. Oktober, bei Bedarf Festanstellung ab November möglich) bei uns zu arbeiten? Bei diesem vielseitigen, aber auch hohe Anforderungen stellenden Beruf haben Sie die Möglichkeit, unsere attraktiven Ferienzeile wie

**BANGKOK, COLOMBO, CHICAGO, NEW YORK,
NAIROBI, LOS ANGELES usw.**

kennenzulernen.

Bedingungen: erfolgreicher Abschluss eines sechswöchigen, bezahlten Ausbildungskurses, Schweizer Bürgerin, unverheiratet, Alter 20 bis 29 Jahre, gute Erscheinung, abgeschlossene Berufslehre oder entsprechende Ausbildung, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache.

Bitte schreiben Sie uns, wir senden Ihnen gerne unser Bewerbungsformular. Auch ein Telefonanruf, (01) 814 01 00, genügt.

Balair

IHRE SCHWEIZERISCHE
CHARTERGESELLSCHAFT

Passagierflugdienst, Selektion Kabinenpersonal
Postfach 285, 8058 Zürich-Flughafen

5899

Hätten Sie Lust, als

Steward

bei uns zu arbeiten?

Bei diesem vielseitigen, aber auch hohe Anforderungen stellenden Beruf haben Sie die Möglichkeit, unsere attraktiven Ferienzeile wie

**BANGKOK, COLOMBO, CHICAGO, NEW YORK,
NAIROBI, LOS ANGELES usw.**

kennenzulernen.

Eintritt: 1. April 1976.

Bedingungen: erfolgreicher Abschluss eines sechswöchigen, bezahlten Ausbildungskurses, Schweizer Bürger, Mindestalter 23 Jahre, gute Allgemeinbildung mit Erfahrung im Hotelfach. Fremdsprachen: Englisch und Französisch.

Wir bieten gute Salarierung und alle Vorteile neuzeitlicher Arbeitsbedingungen.

Bitte schreiben Sie uns, wir senden Ihnen gerne unser Bewerbungsformular. Auch ein Telefonanruf, (01) 814 01 00, genügt.

Balair

IHRE SCHWEIZERISCHE
CHARTERGESELLSCHAFT

Passagierflugdienst, Selektion Kabinenpersonal
Postfach 285, 8058 Zürich-Flughafen

5898



Wir suchen für die kommende Wintersaison für unsere Réception eine

1. Sekretärin/ Chef de réception

Unser Mitarbeiterstab besteht aus 40 Personen. Das Hotel ist als traditionsreiches Familienunternehmen bekannt.

Bewerberinnen, welche bereits einen ähnlichen Posten im Hotelfach bekleidet haben und die Schweizer Nationalität besitzen, richten bitte ihre Offerte an

Hotel Meierhof, 7260 Davos Dorf

6028



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

Alpes vaudoises, 150 lits, cherche à partir du 10 décembre 1975 pour saison de 9 mois, les collaborateurs suivants:

cuisine:

**chef garde-manger
chef saucier
chef de garde**

divers:

ice man pour curling

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

5930



Hotel Bernina, Samedan

(120 Betten)
bei St. Moritz

sucht für lange Wintersaison ab Anfang/Mitte Dezember folgende Mitarbeiter:

Chef de service
für franz. Restaurant und Dancing

Serviertochter

für franz. Restaurant Le Pavillon

Dancing-Serviertochter

für Pic-As Night-Club

Dancing-Kellner

für Pic-As Night-Club

jüngere Barmaid

für Hausbar und kleine Bar im Dancing (eventuell Anfängerin)

Bar-Lehrtochter

Saalkellner

(Demi-chefs und commis)

Saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an:
V. Candrian, Hotel Bernina,
7503 Samedan

5916



Hotel Zurzachhof

In Jahresstelle

Saucier

(Chef Stellvertreter)

Hausbursche-Portier

Hausmädchen-Zimmermädchen

Buffettochter

(wird auch im Service angelernt)

Restaurationskellner

Serviertochter

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

5915

Rietbad, Hotel-Kurhaus

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle, tüchtigen

**Küchenchef-Alleinkoch
Hilfskoch oder Köchin
Serviertochter oder Kellner
Zimmermädchen
Küchenbursche**

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an
Hotel Kurhaus Rietbad,
9650 Nesslau, Telefon (074) 4 12 22.

5907



Für unseren modern eingerichteten Grill-room suchen wir einen

Grill-Koch

(Chef de partie)

welcher Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen. Selbständiger Posten, geregelte Arbeitszeit mit fortschrittlichen Sozialleistungen (Pensionskasse) sowie sehr gutem Lohn. Eintritt Ende Oktober 1975 oder nach Uebereinkunft. Modernes Einzelzimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Interessenten melden sich persönlich, schriftlich oder telefonisch bei Fritz Haller, Bahnhofstrasse, 3001 Bern, Tel. (031) 22 34 21, oder beim Personalfach.

5920



SPORT-UND FERIEZENTRUM *Klösters*

das moderne, gemütliche Zentrum für den Sportler!

Hotelbetrieb mit 100 Betten

In Jahresstelle (eventuell nur Wintersaison) gesucht auf 1. Dezember 1975:

Direktionsassistentin

für verantwortungsvollen und selbständigen Posten.

Unverzichtbar:
– abgeschlossene Hotelfachausbildung
– Führungsqualitäten
– Sinn für gute Zusammenarbeit.

Réceptionistin Serviertochter

(für Speisesaal und für A-la-carte-Restaurant)

Zimmermädchen

Geregelte Arbeitszeit während ganzer Saison!

Schöne Personalzimmer, Benützung des Hallenbades, Sauna, Solarium usw., Möglichkeit zum Skifahren!

Bert Weixler, Dir., Telefon (083) 4 29 21

5952

Hotel Eiger, Grindelwald

sucht für Wintersaison

Zimmermädchen

Offerten an
B. Heller, Hotel Eiger, Grindelwald.

5953

Hotel Metropol, St. Gallen

sucht per 1. November 1975

Entremetier Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:
Telefon (071) 23 35 35.

5947

Erstklass-Hotel in Zermatt sucht für lange Wintersaison

Restaurationskellner Saaltöchter oder Kellner Nachtportier

Sich bitte melden an

Hotel & Garni Christiania 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 77 79 oder 7 89 46.
Gute Entlohnung zugesichert.

5955

Vulpera Hotels

suchen einen Mitarbeiter für die neu zu schaffende Position eines

Analysten und Kontrollleurs

(Internal Auditor)

Sie sollten Kontrollsysteme verbessern, die zwischenbetrieblichen Verrechnungswege überwachen, Zwischenergebnisse ermitteln, Wirtschaftlichkeitskontrollen durchführen, Sparmassnahmen erarbeiten, organisatorische Verhältnisse untersuchen; Sie betreuen unser wichtigstes Führungsinstrument.

Interessenten wenden sich an:
Herrn Alfred Wahrenberger,
Vulpera Hotels, Waldhaus Vulpera AG, 7552 Vulpera
Telefon (084) 9 11 04.

5958



Hotel La Margna, St. Moritz

sucht für lange Wintersaison:

Lingeriegouvernante
ferner
Lingeriemädchen
Nachtportier
Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Familie Schweizer-Pitsch, Hotel La Margna,
7500 St. Moritz.

5957

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 – ATHÈNES (133), GRÈCE.

5617

practico Schweizer Mikrowellenherde

Im Gastgewerbe, der Hotellerie, in Kantinen, Spitälern und Anstalten sind Practico-Mikrowellenherde und Umluftöfen gut eingeführt und finden steigenden Absatz.

Aus diesem Grunde beabsichtigen wir, unsere bestehende Verkaufsorganisation weiter auszubauen und suchen zusätzlich einen gut qualifizierten

Aussendienst- Mitarbeiter

für die Kantone Zürich, Thurgau, Schaffhausen, St. Gallen mit Wohnsitz im Raum Winterthur.

Anforderungen

- Erfahrung in der modernen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung;
- organisatorische Fähigkeiten;
- kaufmännisches Denken;
- Verkaufserfahrung.

Wir bieten für diese interessante und verantwortungsvolle Position fortschrittliche Anstellungsbedingungen, sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Fixum, Provision, Spesensersatz und gut ausgebaute Sozialleistungen.

Wenn Sie gerne mit vollem Einsatz für ein erfolgreiches Unternehmen tätig sein möchten, senden Sie uns Ihre schriftliche Kurzofferte. Wir geben Ihnen aber auch gerne telefonisch weitere Auskünfte.

PRACTICO AG, St. Gallen

General-Herzog-Strasse 41, 5600 Lenzburg
M. Moser, Leitung Personelles, Telefon (064) 50 11 01

ASSA 75-121



Rôtisserie Müli 5243 Mülligen

Nähe Baden und Brugg
15 Autominuten ab Zürich (Autobahn)

sucht versierten

Restaurationskellner

für unseren gepflegten A-la-carte-Betrieb. Sehr hoher Verdienst, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause werden geboten.

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

5945

Gastgewerblicher Jahresbetrieb einer privaten Institution mit mehrheitlich ausländischen Gästen sucht ein erfahrenes und einsatzfreudiges

Gerantenehepaar

Besonderen Wert legen wir auf ausgeglichene Persönlichkeiten, die unsere Gäste sehr gut betreuen und den Betrieb rationell und sparsam zu führen vermögen.

Der Gerant sollte die neu und modernst eingerichtete Küche übernehmen, die Frau im Büro oder im Haus tatkräftig mitarbeiten.

Wichtige Voraussetzungen sind u. a.:

gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch;
Fähigkeitsausweis.

Geboten wird:

angenehmes Arbeitsklima, Dauerstelle bei attraktiver Aufgabe, zeitgemässer Salärbeitrag mit Prämierung für bessere Leistungen, Unterkunftsmöglichkeit, Antritt nach Uebereinkunft.

Ihre handschriftliche Offerte mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen und mit Angabe Ihrer Salärvorstellungen erwarten wir unter Chiffre V-03-993757 an Publicitas, 4001 Basel.

Bergrestaurant Schatzalp 7270 Davos Platz

mit der Spengler-Stube,
Sonnenterrasse,
150 Innen- und 150 Aussenplätze,
sucht in Jahresstelle ab Wintersaison 1975/76
(1. November oder nach Uebereinkunft)
einen bestausgewiesenen

Restaurateur (auch Ehepaar)

Er: Küchenchef.
Sie: Serviceleiterin, Buffetaufsicht.

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

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

4634

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in unser Speiserestaurant

Restaurationskellner

oder

Restaurationsstochter

mit Erfahrung in selbständiger Betreuung anspruchsvoller in- und ausländischer Kundschaft,

Commis de cuisine

neben jungem, initiativem Alleinkoch.

Hotel Bäckerei und Konditorei Haller, Lenzburg

6049



Hotel Volkshaus

Restaurant / Bar
«Zu de 7 Stube»
Zeughausgasse 9
BERN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle nach Uebereinkunft

Betriebsgouvernante

Aufgabenbereich:

Economat, Lingerie, Office, Personalkantine, Hausdienst.

Wir bieten:

Dauerstelle,
selbständiges Arbeiten,
geregelte Arbeitszeit,
zeitgemässe Entlohnung,
gute Sozialleistungen.

Wir erwarten:

Erfahrung im Gastgewerbe,
Führungstalent.

Neben der fachlichen Eignung legen wir Wert auf guten Charakter, Zuverlässigkeit, Diskretion und Geschick im Umgang mit unterstelltem Personal. Idealalter 30-50 Jahre.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an obige Adresse.

Nähere Einzelheiten erfahren Sie durch Telefon (031) 22 29 76 (Herrn Panayides verlangen).

6046

Der



JOHN VALENTINE
FITNESS CLUB
sucht eine

Masseuse

(evtl. Physiotherapeutin)

Neben entsprechender Ausbildung sind körperliche und geistige Fitness, Erfahrung und Freude im Umgang mit Menschen sowie Teamgeist Voraussetzung.

Die Arbeits- und Anstellungsbedingungen sind attraktiv.

Richten Sie Ihre Bewerbungen an
John Valentine Fitness Club
Aeschenvorstadt 50, 4051 Basel
z. H. v. Herrn W. Vogel
Telefon 23 73 31

P 03-4756

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

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. Moszczyt, directeur, Hôtel RAMADA, 38, rue de Berne, 1201 Genève, téléphone (022) 31 00 60.

5701



Neuestes Erstklasshotel von Zermatt mit Hotelrestaurant, Grill-Rôtisserie, 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-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



Hotel Seehof, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1975/76

Etagegouvernante
(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

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

Palace Hotel, Wengen

sucht bestausgewiesenem

Chef de réception

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen bitte an die Direktion.
Telefon (036) 55 26 12

6022

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-Dahinden
Telefon (041) 83 11 47

5819

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



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 06 09, montags
geschlossen.

OFA 134.164.049

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 52647

Hotel Restaurant Beausite 3800 Interlaken

sucht auf 1. Dezember freundliche

Serviertochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen
sind erbeten an Max Ritter, Tel. (036)
22 81 81.

5873



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

Verantwortungsbewusstsein (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.

5848



Aeschengraben 13 Telefon 061/22 53 00

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 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

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



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

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 Eyholzer

Hotel Adler
3981 Riederalp / VS
Telefon (028) 5 38 51

P 36-121783



Kulm Hotel 7500 St. Moritz

Haus allerersten Ranges

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

Büro: **Réceptionist/Caissier**

Loge: **Voiturier**

Restaurant: **Maitre d'hôtel de rang**
Commis de rang

Küche: **Chef tournant**
Chef restaurateur
Chef de froid
Chef de garde
1. Commis pâtissier
jungen Bäcker für
Hotelbäckerei

Economat: **Economathilfe**

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

5530

Hôtel Rosalp à Verbier

demande saison hivernale décembre a fin mars 1976

réception: **réceptionniste**
français, allemand, anglais,
notions d'espagnole

chambre: **femme de chambre**
parlant français

rôtisserie: **chef de rang/commis**

salle à manger: **demi-chef de rang/**
commis

cuisine: **garçon de cuisine/**
casserolier

lingerie: **filles de lingerie**
une lingère

vestiaire: **dame**

Faire offres à la direction, Mme. R. Pierroz, avec cer-
tificats et photos, 1936 Verbier.

5613

Cercasi per subito o da convenire
barista, ev. cameriera
per il locale notturno.

Orario dalle 21.00 alle 2.00, venerdì
e sabato dalle 21.00 alle 3.00.
Salario sopra la media.

Interessati invino offerte a Ullisse
Albertalli, 6535 Roveredo/GR.

"GUFO" NOTTE **Roveredo/GR**
Tel. 092 821324

Ein Hotel mit erstklassiger Dienst- leistung ist heute je mehr ein sicherer Arbeitsplatz!

Wir wollen auch weiterhin erstklassige Leistungen
erbringen und suchen daher nach Uebereinkunft
noch folgende Mitarbeiter:

Direktionssekretärin

- der Leistung, Selbstverwirklichung und berufliche
Befriedigung es wert sind, ihre Fähigkeiten (Kor-
respondenz D/F/E/Steno) voll einzusetzen. Eintritt
auf 1. Dezember 1975.

Réceptionssekretär/-sekretärin

- der (die) sprachkundig und in D/F/E korrespon-
diert, die NCR 42 kennt und Kontakt zu Gästen
liebt. Er (sie) versteht sich auf sicheres Dispo-
nieren und will gerne Verantwortung tragen. Eintritt
auf den 1. Dezember 1975.

2. Etagegouvernante

- welche einem lebhaften Betrieb vorstehen will und
dabei die Stütze der Hausdame ist. Eintritt auf
sofort.

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

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung oder telefonieren
Sie unserem Personalchef, Herrn Bodo Schöps.

5896

Bewerbung einsenden an:

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



Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Geranten- oder Pächterehepaar**Er: Küchenchef**
Sie: Serviceüberwachung usw.

Es handelt sich um ein neues, sehr schön eingerichtetes Restaurant mit Bar im Zentrum der Stadt Aarau. Es wollen sich nur fähige Bewerber mit lückenlosen Unterlagen melden.

Offerten unter Chiffre 6018 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Psych. Klinik Hohenegg 8706 Meilen

Wir suchen für unsere Klinik (190 Betten) per 1. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft einen

Koch als Sous-chef**Wir verlangen:**

- gute Fachkenntnisse;
- Bereitschaft zur Zusammenarbeit;
- Zuverlässigkeit.

Wir bieten:

- Jahresstelle;
- gute Anstellungsbedingungen;
- geregelte Arbeits- und Freizeit;
- auf Wunsch schönes Zimmer.

Offerten sind zu richten mit den üblichen Unterlagen an:
Vwv. Dir. Psych. Klinik Hohenegg
8706 Meilen, Telefon (01) 925 11 51

6017

Hotel Astoria, Saas Fee

Wir suchen für die Wintersaison 1975/76 (zirka 15. Dezember 1975 bis 30. April 1976) folgende Mitarbeiter

Betriebsassistent(in)

(gelernter Koch/Köchin)

Saaltöchter

(auch Anfängerin)

Barmaid/-tochter

(für unsere Hausbar)

Unser Hotel wird im Pensionsstil geführt; keine Restauration; kein A-la-carte.
Offerten an Hotel-Astoria, 3906 Saas Fee, Telefon (028) 4 85 85 / 4 83 33.

6012

Hotel Bernerhof, Wengen

Telefon (036) 55 27 21

Hotel Jura, Interlaken

Telefon (036) 22 88 12

Wir suchen noch für sofort oder Wintersaison

Commis de cuisine Serviertöchter Kochlehrling

6011

Restaurant Glacier 3818 Grindelwald

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Serviertöchter Buffetbursche

Offerten sind zu richten an Familie Inbärit-Kaufmann, Telefon (036) 53 10 04.

6010

Wir suchen noch für lange Wintersaison

Serviertöchter

(Schweizerinnen mit Erfahrung)

Buffetöchter Zimmermädchen

Offerten mit Foto sind zu richten an

Hotel Erzhorn, 7050 Arosa

6008

Hotel-Restaurant Hirschen Wengen BO

Gesucht für Wintersaison in unser Kleinhotel mit bestbekanntem Spezialitätenstübli zuverlässigen, gutqualifizierten und an selbständiges Arbeiten gewöhnten

Koch

Für seriösen Jungkoch beruflich wie finanziell interessante Stelle. Es können nur Schweizer berücksichtigt werden.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Familie F. Marli-Schneider.

5909

Hotel Restaurant Alpina 3818 Grindelwald

sucht per 1. Dezember in Saison- oder Jahresstelle

1 Saaltöchter**1 Buffetöchter**

(auch Anfängerin)

1 Tochter für Lingerie und Office**1 Hilfszimmermädchen**

Nur schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie C. A. Kaufmann.

5911

Bekanntes Hotel in Zürich sucht nach Uebereinkunft

Aide patron-Direktionssekretär Nacht-Concierge

NCR-kundig.

Gutausgewiesene, sprachkundige und initiative Herren wollen bitte ihren handgeschriebenen Lebenslauf und die üblichen Unterlagen einreichen unter Chiffre 5913 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht für Wintersaison

Kellner oder Serviertöchter

(service- und sprachkundig)

Commis de restaurant

(sprachkundig)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:
Familie Fuchs, Hotel Eiger, 3823 Wengen, Telefon (036) 55 11 32.

5917

Gesucht auf kommende Wintersaison in Saison- oder Jahresstelle

Sekretärin*

sprachkundig

Saaltöchter/ Serviertöchter Zimmermädchen* Eintritt per 15. Oktober oder nach Uebereinkunft.
- Eintritt per 15. Dezember.Offerten bitte an H. Moeckli-Rageth, Hotel Maria, Sils-Maria
Telefon (082) 4 53 17.

5928

Mittelgrosses Hotel im Engadin sucht in Saison- oder Jahresstelle

Aide-Directrice/ Gouvernante

Vertrauensposten für einsatzfreudige Person.

Offerten bitte unter Chiffre 5927 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

L'HORIZON**Restaurant du DOMINO-LAC Rolle 021/75.11.51**

cherche

secrétaire

(débutante acceptée).

Bon gain.
Entrée 1er novembre 1975 ou à convenir.

Faire offres à H. Flückiger,

5923

Silvaplana/Engadin

Gesucht für Wintersaison 1975/76

Koch oder Köchin

Offerten an Heinz Wymann, Hotel Julier, 7513 Silvaplana.

5940

Je cherche

sommelier(ère)

2 services

garçon d'office fille de maison

Places stables bien rétribuées, dans établissement de bonne tenue.

Auberge de la Couronne 1522 Lucens

téléphone (021) 95 82 31

P 22-48821

Zermatt

Gesucht für lange Wintersaison

Mädchen oder Frau

für Wäsche und Buffet

sowie sprachkundige

Serviertöchter

Sehr guter Verdienst.

Sich melden bei:

Restaurant Stockhorn

Telefon (028) 7 76 76/7 89 28.

P 36-121836

Réceptionist(in)

mit Erfahrung in Empfang, Telefon und Kassa.

Angenehmes Arbeitsklima, Schichtbetrieb, jedes zweite Wochenende frei.

Schriftliche Offerten mit Gehaltsanspruch an:

Familie Wanner

Hotel Linde, 5400 Baden

OFA 111.124.966

**Landgasthof Löwen Heimiswil**

(5 Automaten von Burgdorf, Kt. Bern)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für seine gastronomisch bekannte Küche, neben Chef und Patron

tüchtigen Jungkoch**Commis de cuisine Hilfskoch**

Interessante Stellen zur Weiterbildung im A-la-carte- und Bankettservice sowie Zubereitung von kalten Buffets.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Familie Peter Lüdi, Telefon (034) 22 32 06.

P 09-1028

Restaurant Eisbahn

sucht für die Wintersaison

Serviertöchter**Köche****Buffetöchter****Tourante**

(Buffet Kiosk)

Hausmädchen

Offerten sind zu richten an C. und W. Camenzind, Telefon (083) 3 57 41.

5894

Für zwei führende Spezialitäten-Restaurants in Zürich gesucht jüngere, einsatzfreudige

Sekretärin/ Aide du patron

die Freude hat, Verantwortung zu tragen, um später im Gastgewerbe eine selbständige Kaderposition zu bekleiden.

Ihr Arbeitsgebiet: Mithilfe und Kontrolle in allen Bereichen des Betriebes. Überwachung des Hauses im allgemeinen, Sekretariats- und Büroarbeiten. Vertretung der Geschäftsinhaber.

Wir offerieren: Jahresstellung mit einem Ihrer Verantwortung entsprechenden Salär.

Richten Sie Ihre Offerte mit Referenzen und Foto an:

Silver Ranch Steakhouse Letzigraben 245 8047 Zürich

676

Per 1. Februar 1976 oder nach Uebereinkunft gesucht:

Gerant

eventuell Geranten-Ehepaar.

Ihr Wirkungsbereich:

Leitung eines lebhaften, modern eingerichteten Restaurationsbetriebes (120 Sitzplätze) in einem grossen Einkaufszentrum Nähe Fribourg.

Unsere Anforderungen:

Fundiertes fachliches Wissen in Verbindung mit praktischer Erfahrung in der Führung einer rationellen und trotzdem ideenreichen Küche, Flair für Personalführung, Freude am Verkauf und am Umgang mit Gästen, gute Französischkenntnisse.

Unser Angebot:

Sorgfältige Einführung in Ihren Verantwortungsbe- reich, Leistungslohn mit ausgebauten Sozialleistungen, attraktive Arbeitszeiten (das Restaurant ist sonntags den ganzen Tag und werktags ab 20.00 Uhr geschlossen).

Sollten Sie sich für diese Stelle interessieren, erbiten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre H 03-993744 an Publicitas, 4001 Basel.

P 03-1378

Da sich unser bisheriger Geschäftsführer verbessern konnte, suchen wir auf 1. Januar 1976

Geschäftsführer/Gerant

in mittelgrosses Restaurant in Bern.

Wir verlangen:

- Erfahrung im Gastgewerbe
- Gute Personalführung
- Fähigkeitsausweis A

Wir bieten:

- Gute Entlohnung
- Angenehmes Arbeitsklima
- Selbständigkeit

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisse, Referenzen, Lebenslauf, handgeschrieben) unter Chiffre L 901486 an Publicitas, 3001 Bern.

P 05-9048

Gesucht nach Uebereinkunft

Commis de cuisine Kellner Buffetdame

(auch ältere)

Hotel Restaurant Atlantis, Mittelstrasse 10, 2500 Biel

Telefon (032) 42 44 11, nach im Raum ASSA 80-318

Nach



in mittlere Hotelpension gesucht für Wintersaison 15. Dezember 1975 bis Ende April 1976

2 Zimmermädchen/Lingerie

sowie

jüngeres Ehepaar

für Office- und Hausarbeiten. Guter Lohn, Kost und Logis, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an A. Schwendener

Hotel Guardaval, 7050 Arosa

Telefon (081) 31 16 24.

5887

Hotel Gotthard, 6903 Lugano

Wir suchen per Ende Oktober oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Hotelsekretärin

für selbständige Führung der Réception, Korrespondenz, Kasse (Anker).

Wir bieten interessante und vielseitige Stelle mit geregelter Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion
Telefon (081) 2 77 77.

5888

Hotel Alpina, Sedrun

sucht für Wintersaison

Serviertöchter Zimmermädchen Buffetöchter

Offerten an J. Arpagaus, Telefon (086) 9 13 72.

5889

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel Danilo 7451 Savognin

sucht für Wintersaison 1975/76

Barmaid
für Dancing-Bar
Dancing-Kellner
wenn möglich grosse Statur.
Saaltöchter oder
Kellner
Restauranttöchter
Tochter
für Fondue-Raclette-Stübl
Buffetöchter
Büro-Réceptions-
Praktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten
an
W. Pavan, Hotel Danilo,
7451 Savognin, Telefon (081) 74 14 66.

5924

Hotel Bettmerhof 3981 Bettmeralp VS

sucht für lange Wintersaison 1975/76

Serviertöchter

für Speisesaal und Restaurant

Zimmermädchen

Guter Lohn und geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten oder Anruf bitte an:
Hotel Bettmerhof, Telefon (028) 5 37 41 oder 42.

5922

Gesucht nach **Wengen**

Serviertöchter

in gutes, kleines Speiserestaurant.
Zimmer mit Zentralheizung und fliessendem Wasser
im Hause.
Eintritt Mitte Dezember 1975.

Offerten an F. Brunner

Hotel Kreuz, 3823 Wengen

5914



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

Commis de cuisine Jungkoch Köchin

(eventuell Praktikantin)

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

Willkommen im

Hotel Orelli-Haus 7050 Arosa

Telefon (081) 31 12 09 (Hr. Meier verlangen).

5912

Restaurant Brauerei 5012 Schönenwerd

Für Neueröffnung 15. November 1975 suchen wir fol-
gendes Personal

Koch oder Köchin Serviertöchter Buffetöchter

(wird angelernt).

Wer hätte Lust in einem jungen Team mitzuarbeiten?

Offerten sind zu richten an
Herrn P. Krebs, Hotel Rigi,
6440 Brunnen, Telefon (043) 31 16 49.

5904

Für den im Eigentum der Ortsbürgergemeinde Baden stehenden
Kursaal Baden suchen wir auf das Frühjahr 1976 ein dynamisches
und erfahrenes

Direktionsehepaar

Der Aufgabenbereich umfasst:

- Administration und Organisation des ganzen Betriebes mit Re-
staurations, Bankett- und Konzertsaal, Bar und Spielsaal,
- Durchführung von grösseren Banketten und Anlässen aller Art,
- Ueberwachung der Restaurationsbetriebe,
- Anstellung von Orchestern und allfälligen Attraktionen.

Es handelt sich um ein vielseitiges, abwechslungsreiches und
verantwortungsvolles Tätigkeitsgebiet.

Sofern Sie über die entsprechende Erfahrung verfügen, erwarten
wir gerne Ihre lückenlose Bewerbung an Direktor W. Keller, Prä-
sident der Kursaalkommission, Postfach 631, 5401 Baden.

5902



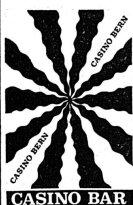
sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Réceptionnaire/Mécanographe
NCR 42
Sekretärin
Commis de rang
Chasseur
Zimmermädchen/Tournante

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

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion er-
beten.

5905



Für unsere gediegene, gut frequentierte Bar mit Tanz
suchen wir

nette, versierte

Barmaid

Interessentinnen sind gebeten, mit uns telefonisch in Ver-
bindung zu treten.

CASINO BERN

Telefon (031) 22 20 27

5925

Im Auftrag einer befreundeten Brauerei suchen wir zur Führung
eines bestens eingeführten Betriebes in der Agglomeration Zü-
richs tüchtiges

Gerantenehepaar

Als ideale Bewerber stellen wir uns vor: tüchtiger Küchenchef
und seine in Buffet und Service versierte Gattin. Eines der beiden
verfügt über den Fähigkeitsausweis A.

Eintritt auf Anfang 1976.

Ein dieser Stellung angemessenes Gehalt ist selbstverständlich.
Schöne Wohnung vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unter-
lagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Referenzangaben, Hand-
schriftprobe) an:

Genossenschaft Radi, Gastgewerbliche Unter-
nehmen, Zentralverwaltung, Habsburgerstrasse
22, 6003 Luzern

107

Sehr lebhafter Restaurationsbetrieb sucht ab sofort
oder nach Uebereinkunft

Betriebseinkäufer

Diese sehr selbständige Position verlangt eine jün-
gere, dynamische Persönlichkeit mit Erfahrung im
Hotelfach, die Freude hat am Umgang mit Lieferan-
ten, an der Erstellung von Kontrollen, Inventaren,
Statistiken usw.

Bewerber sind gebeten, die üblichen Unterlagen mit
Lebenslauf, Zeugnissen, Handschriftprobe, unter
Chiffre 5966 an die Hotel-Revue, 3001 Bern, einzusen-
den.

Gesucht nach **Saas Fee** für die Wintersaison, eine

Saaltöchter

und eine

Serviertöchter

(auch Anfängerinnen).

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an

Sporthotel Saas Fee

Julius Bumann
Telefon (028) 4 83 44

5965

Hotel Parsenn 7260 Davos Dorf

vis-à-vis der Parsenn-Bar

sucht für kommende Wintersaison 1975/76 noch fol-
gende Mitarbeiter:

Commis de cuisine

(Schweizer)

Lingeriemädchen

(Italienerin oder Spanierin).

Bitte Offerten an J. Fopp, Hotel Parsenn, 7260 Davos
Dorf.

5964

Les Résidences Candahar 3967 Aminona

cherche pour la saison d'hiver, à partir du 15 décem-
bre,

un commis de cuisine un serveur

(parlant l'allemand)

une jeune fille

(parlant l'allemand) pour s'occuper d'une garderie
d'enfants.

Faire offres à la direction.

5963

Hôtel International et Terminus, Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

portier/concierge de nuit

Connaissance des langues exigée.

Offres avec curriculum vitae, copies de certificat,
photo et prétentions de salaire à la direction.
Hôtel International et Terminus
20, rue des Alpes, 1201 Genève
téléphone (022) 32 80 95

5966



Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, in jun-
ges Team,

Commis de cuisine Jungkoch

in gepflegtes Fischspezialitätenrestaurant am rech-
ten Zürichseeufer sowie

Serviertöchter

in unsere gemütliche Gaststube.

Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

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

5368

Bahnhofbuffet SBB Brig

Wir suchen per 1. November 1975 einen

Commis de cuisine

(Jungkoch)

Wir bieten Dauerstellung mit zeitgemässer Entlohnung und gutem Arbeitsklima.

Offerten sind zu richten an
H. Zurbruggen, Bahnhofbuffet,
3900 Brig oder Telefon (028) 3 35 22.

5929

**Hotel-Restaurant Rössli
3292 Busswil bei Biel**

Wir suchen eine freundliche, im Speisewirtschaft gewandte

Serviertochter

sowie

Tochter

für Buffet und Zimmer, eventuell Aushilfe im Service.

Kost und Logis im Hause.

Anfragen sind zu richten an
Familie A. Rätz-Kipfer.

5934

**Bellevue Gstaad
Grand Hotel**

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Student

als Logentourant

Lingère**Zimmermädchen****Serviertochter**

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

Bellevue Gstaad Grand Hotel
Herrn W. Züst, 3780 Gstaad
Telefon (030) 4 92 64.

5935

In vielseitigen Betrieb auf dem Platz Zürich suchen wir in grosse Brigade einen erfahrenen

Küchenchef

der gewohnt ist, seine Mitarbeiter selbständig zu führen.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und handgeschriebenen Lebenslauf sind zu richten unter Chiffre 44-66 097 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Wir suchen versierte

Barmaid/Serviertochter

mit guten Kenntnissen im Speisewirtschaft.

Guter Verdienst, angenehme Arbeitsbedingungen.

Kegel-Center,

4132 Muttentz

Telefon (061) 61 36 55 (Herr Reize).

5991

Chef de cuisine

jeune, dynamique

et

commis de cuisine

pour

Restaurant Bavaria

49, rue du Rhône, Genève
téléphone (022) 28 05 01.

P 18-332 705

Wir suchen

Kellner(in)

für beide Services.

Buffetbursche**Haustochter**

Gutbezahlte Dauerstellen in gut geführtem Haus.

Möglichkeit Französisch zu lernen.

**Auberge de la Couronne,
1522 Lucens**

Telefon (021) 95 82 31.

P 22-48821

Infolge Direktionswechsels suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft folgendes Personal:

1 Hausbursche**1 Zimmermädchen**

evtl. Ehepaar

2 Serviceangestellte

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Kurhaus Weissenstein

4511 Weissenstein

Telefon (069) 22 17 06

6042

**Hotel Glockenhof, Zürich**

Erstklassenhaus mit 160 Betten im Zentrum der Stadt sucht auf den 1. Dezember zur Unterstützung und Ablösung der jeweiligen Gouvernante:

Aide-gouvernante

für Etage, Lingerie, Economat und Buffet.

Es handelt sich um eine interessante Jahresstelle mit 5-Tage-Woche (45 Stunden).

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion des Hotels Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8023 Zürich, Telefon (01) 23 56 60.

6032

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 Anfängerninnen

Kellner

eventuell Anfänger.

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

5008

**Hotel Streiff**

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

Portier/Kondukteur

mit Fahrbewilligung (Schweizer)

Zimmermädchen**Saaltöchter****Commis de cuisine**

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

6034

Wir suchen für Militärdienstablösung vom 1. bis 30. November tüchtigen

Koch

neben Chef, in vielseitige, bestbekannte Küche.
Auf 15. Oktober oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen

in Jahresstelle. Mittlerer Betrieb mit guten Verdienstmöglichkeiten.
Auf 1. November oder nach Uebereinkunft

Buffetochter

(auch Anfängerin)

in lebhaften Restaurationsbetrieb.

Offerten bitte an:

W. Guggenbühl-Stutz

Hotel Sonne

8700 Küsnacht

Telefon 90 02 01

6030

Restaurant und Confiserie

Bellevue Hotel

3825 Mürren

Wir suchen für lange Wintersaison selbständigen

Konditor oder Konditorin**Commis de cuisine****Serviertochter**

etwas sprachkundig.

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

5778



sucht für Wintersaison

Restaurationstochter

Flambier- und tranchierkundig.

Offerten sind erbeten an
A. Klainguti.

5969

**Sporthotel La Riva,
7078 Lenzerheide**

Schwimmbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum.
Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

1. Sekretärin

(NCR-Erfahrung).

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, guten Lohn, Kost und Logis.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Familie B. Zürlin, Direktor,
Telefon (081) 34 29 29

5968



7270 Davos Platz

Wir suchen für die Wintersaison Mitte Dezember bis Ende März 1976

Garde-manger**Tournant**

Bewerbungen mit Unterlagen erbeten an

Bernard Branger, Telefon (083) 3 60 46.

5962

**Hotel Restaurant Blume,
3800 Interlaken**

sucht nach Uebereinkunft, tüchtige, freundliche

Serviertochter

Eventuell Anfängerin.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Bitte melden Sie sich bei
Familie H. Oberli-Steiner
Telefon (056) 22 71 51.

5961

Hotel-Restaurant

Weisses Kreuz

3800 Interlaken

sucht

Entremetier**Commis de cuisine****Saaltöchter**

Eintritt: 1. Dezember 1975.

Offerten sind erbeten an:

Rudolf Bieri
Telefon (036) 22 59 51.

5145

In bekannten Winter- und Sommerkurort des Kantons Graubünden wird per sofort ein

Direktions-Ehepaar

gesucht.

Der Aufgabenbereich umfasst die Führung eines Erstklassenhotels mit 180 Betten, ausgebauten Restaurationsbetrieben und einem Dancing.
Wir erwarten fundierte Kenntnisse in sämtlichen Sparten der Hotellerie sowie spezielle Erfahrung in modernen geführten Restaurationsbetrieben.

Eilofferten mit Lebenslauf und Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 6025 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen

Pächter oder**Pächter-Ehepaar**

zur Führung eines kleineren, neuzeitlichen Restaurants in Baden, das einer Kunstgalerie angegliedert ist.

Wenn Sie Interesse hätten und mit uns der Meinung sind, dass Essen und Trinken auch Kunst ist – Teil der Lebenskunst nämlich – dann schreiben Sie uns.

Uebnahme: Frühjahr 1976 oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 6027 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cherchons pour
entrée à convenir

une gouvernante

ou

aide-gouvernante

suisse.

Débutante acceptée.
Place à l'année.
Bon salaire. Conditions
de travail agréables.
Faire offres avec
références à:

Ecole Internationale
Economat
62, route de Chêne
1208 Genève
Tél. (022) 35 28 95
P 18-61572

**Hilfskoch
Service-
personal
Barmaid**

Hotel
Restaurant Bar
Anker

Tel. (054) 9 41 10

P 41-323

Deutlich geschriebene Inserattexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse
möglichst in Block-
buchstaben!

**Hotel Alpenhof
9413 St. Anton,
Oberegg ob Heiden**

Tel. (071) 91 18 45

Gesucht auf Mitte Dezember in Jahresstelle tüchtigen

**Alleinkoch oder Köchin
Serviertochter
Tochter**

für allgemeine Mithilfe im Betrieb.

Ihre Offerte erwartet gerne Fam.
E. Priester-Locher.

5975



Wir suchen auf den 1. Dezember 1975 einen jungen, initiativen

F & B-Kontrollleur

Für diese selbständige und verantwortungsvolle Arbeit benötigen Sie etwas Erfahrung auf Küche und Service sowie gute Kenntnisse auf dem administrativen Sektor.

Wir bitten Interessenten, ihre vollständigen Bewerbungen zu senden an Hotel zum Storchen, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Tel. (01) 27 55 10.

5970

**Braustube Hürlimann,
8001 Zürich**

Bahnhofplatz 9

sucht für A-la-carte-Service

Jungkoch

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch modernes Zimmer in Gehweite.

Wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef, Herrn Raedle, Tel. (01) 27 17 70.

6016



13.-19. November 1975

SHV-Sonderschau

«Klug ist, wer Kartoffeln isst»

Halle 10, Stand 121

«Kinderfreundliche Schweizer Hotels»

Halle 25, Stand 405

Wir suchen für unsere gut geführte Küche im à la carte versierte

Köche

Es handelt sich um gut bezahlte Jahresstellen. Die Arbeits- und Freizeitzeiten sind sehr geregelt. Freie Kost und Wohnung im Haus.

Wenn Sie gerne in einem guten Team arbeiten, rufen Sie uns an:
Max-R. Meier

**Hotel Drei Könige
9475 Sevelen**

Telefon (085) 5 54 22.

5614

Gesucht nach Saas Fee für die Wintersaison in Hotel und Grillroom «Chämi-Stube»

Grillkoch/Rôtisseur**Koch****Restaurationstochter****Kellner****Buffetbursche (-mädchen)****Saaltöchter**

Rechter Verdienst und geregelte Freizeit.

Anfragen an

**Hotel Christiania
3906 Saas Fee**

Telefon (028) 4 84 53.

5327

Gesucht

initiativen, selbständiges und fachlich qualifiziertes

Gerantenehepaar

auf grösseren Gastwirtschaftsbetrieb in Zürich.

Offerten unter Chiffre P 44-32768 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 44-32768

Stellengesuche

Demandes d'emploi



Hoteliertochter mit Wirtsfachdiplom (Belvoir) sucht für die Wintersaison Stelle als

Buffetdame

in gut gehendem Hause.

Eintritt: 15. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 5892 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cuisinier

(25 ans), excellentes références, cherche pour début 76 à se mettre sous la tutelle d'un chef diplômé (maîtrise fédérale).

Faire offres sous chiffre PY 307661 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Tochter im 10. Schuljahr (WBK) sucht

Kochlehrstelle

auf Frühling 1976 (eventuell in Spital).

Anfragen an:

Ursula Marti, Eigermatte 7,
3110 Münsingen, Telefon (031) 92 19 15.

P 05-306992

Sekundarschüler, sauber und zuverlässig, sucht auf Frühjahr 1976, eventuell Herbst 1976, eine

Koch-Lehrstelle

wenn möglich im Kanton Bern.

Anfragen an Telefon (031) 57 18 31,

nachmittags und abends.

P 05-306988

Architekt/Hotelmanager

in einer Person, überwacht ihren Hotelum- oder Neubau auch im Ausland, auf Wunsch auch vollständige Architektur-Uebnahme.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8708 an Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.

Pâtissier-Konditor

Stellengesuche Demandes d'emploi



Schweizerin (20) sucht Saison- oder Jahresstelle in
Hotelfrühreception
 (Praktikantin) oder in Verkehrsbüro. Eidg. Handelsdiplom, Sprachen D, F-Kenntnisse, 14 Monate Engländeraufenthalt. Winterkurort bevorzugt. Offerten unter Chiffre 6039 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zuverlässiger ALLEINKOCH
 (30), sucht passende Stelle in Kantine, Kinder- oder Pflegeheim. Bern oder nähere Umgebung bevorzugt. Eintritt ab 1. 1. 1976 oder nach Vereinbarung. Ihre Offerte richten Sie bitte unter Chiffre 6038 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2 junge Deutsche möchten ihre Kenntnisse erweitern
 Er: **KELLNER**
 Sie: **HOTELKAUFMANN**
 Wir haben gute Ausbildungen, sind Allroundkräfte und suchen interessante Aufgaben. Offerten unter Chiffre 6035 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2 Absolventinnen der 3jährigen Hotelfachschule suchen für Wintersaison (November bis März) passende Stelle in der Empfangsabteilung oder Saal
 Italienisch und Deutsch in Wort und Schrift, Englisch- und Französischkenntnisse.
 Angebote an:
 Wally Rainer
 Kreidhof, 3001 NALS/BZ (Italien)
 Telefon 032471/5824

Gerant/Direktor
 (42 Jahre), mit tüchtiger Frau, sucht neuen Wirkungskreis eventuell auch Pacht/Kauf usw., 5 Sprachen, weltgewandt, buchhaltungs- und bilanzsicher, guter Geschäftsmann und Organisator, gute Zeugnisse und Referenzen. Kapital vorhanden. In ungekündigter Stellung.

Offerten an:
 A. K. Gut, Hotelier
 4323 Wallbach (AG)

Couple français cherche place si possible à l'année, ayant la possibilité d'apprendre l'allemand;

lui: chef pâtissier
elle: serveuse
semi débutante

Faire offres sous chiffre 6045 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Einsatzfreudiger, verheirateter Schweizer Köchen sucht
selbständige Position in Deuerestelle
 wo er seine Ideen verwirklichen kann. Mittelland bevorzugt. Gewünschtes Eintrittsdatum: 1. Januar 1976. Offerten unter Chiffre 6044 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tochter
 mit drei Jahren Sekundarschule, ein Jahr Welschlandaufenthalt, sucht
Lehrstelle
 in Verkehrsbüro oder Reisebüro. Offerten unter Chiffre 6041 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 25 Jahre alt, D, F, E, wenig I-Kenntnisse, mit gründlicher Ausbildung im Hotelfach, sucht auf Anfang November oder nach Ueber-einkunft verantwortungsvolle Stelle als
Direktionsassistentin oder Empfangssekretärin/Aide du patron
 Schnitthilfe Offerten erbeten an:
 H. Zemp, Hotel Kreuz, Lenk oder
 Telefon (041) 77 11 87

CHEF DE SERVICE
 Schweizer, 30 Jahre, D, F, I, E sprechend, sehr gute Referenzen, sucht Jahresstelle. Eintritt 1. Dezember oder nach Vereinbarung. Ostschweiz bevorzugt.

Anton Tiedemann, Via buona mano 41, 6612 Ascona, Tel. (093) 35 72 97.

JUNGE SEKRETARIN
 In ungekündigter Stellung sucht Stelle in Hotelfrühreception im Raum Chur-Lenzburg, Deutsch, Englischkenntnisse.
 Offerten sind erbeten unter Chiffre 5982 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kochlehrstelle
 gesucht auf Frühjahr 1976. Besuchte die Sekundarschule. Gegenwärtig Handelsschule (1 Jahr). Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Offerten für einen guten Lehrplatz irgendwo in der Schweiz sind erbeten an
 Pietro Roggli, Handelsschüler, 9314 Steinebrunn.

5787

Servicetochter
 Schweizerin, 22 Jahre,

Barmaid
 Oesterreicherin, 25 Jahre, suchen ab Dezember Stellung in Service oder Bar-Dancing.

Telefon (042) 38 18 31 (Klausner oder Jettler).
 P 25-30258

Secrétaire 20 ans

possédant diplôme, de retour de l'étranger, cherche place dans hôtel (station de préférence) pour la saison d'hiver ou plus longtemps.
 Connaissances des langues. Libre de suite.

Faire offres sous chiffre 5908 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Gelernter Koch, tranchier- und flambier-kundig, mit zwei-jähriger Servicepraxis sucht Aushilfsstelle als

Restaurations-kellner

in gepflegte Röstlerie. Vom 1. 10. 1975 bis 31. 10. 1975 und vom 15. 12. 1975 bis 15. 1. 1976 in Wintersaisonstelle. Sprachen D, F, E. Offerten erbeten unter Chiffre 5944 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de cuisine

cherche place région lausannoise ou environs.
 Tél. (021) 23 65 93
 P 22-307727

Saison hiver 1975-1976

Jeune femme cherche place comme

sommelière ou barmaid

Tél. (038) 31 34 14
 dès 19 h.

P 28-300615

Nach einem Welschlandjahr sucht sich eine

Kochlehrstelle

für Frühjahr oder Herbst 1976

Beatrix Spycher, Wattenwil, 3076 Worb.

Junge, initiativ Wirtin mit Fähigkeitsausweis A sucht für die kommende Wintersaison eine Stelle

als

GERANTIN oder AIDE DU PATRON

Bergrestaurant bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 6036 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 27, mit KV-Diplom und mehr-jähriger Praxis, davon 2 1/2 Jahre Hotelerfahrung, sucht verantwortungsvolle Stelle als

Alleinsekretärin oder 1. Sekretärin

in Hotel, Reisebüro oder Verkehrsbüro. Eintritt: Dezember oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 6021 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Fach-ehepaar

sucht Übernahme von Dialekt, Restaurant, Café oder ähnliches als Geschäftsführer. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 6019 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Ehepaar sucht Stelle für die Wintersaison (auch Ausland).

Er: Internationaler, bestausgewiesener Disc-Jockey.

Sie: Qual. Bardame, evtl. auch als Servicetochter angenehm.

Zuschriften bitte unter Chiffre 6020 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dipl. Fitness-Gymnastik-Tanz- und Eislauf-lehrerin

sucht Saisonstelle, evtl. verbunden mit Réception, Telefon und Büroarbeit. Sprachen: D, F, E.

Offerten unter Chiffre 6000 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 29-jährig, sucht für Wintersaison, evtl. Jahresstelle, Stelle für

Telefon und Empfang.

Sprachen: D, E, F und Italienischkenntnisse.

Offerten unter Chiffre 5987 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Spanier, zurzeit in der Hotelfachschule Lötscher, sucht Stelle als:

Büropraktikant

für die Winter-, evtl. auch Sommer-saison. Eintritt Mitte Dezember. Sprachen: Spanisch, F, D (I, E).

Offerten unter Chiffre 5985 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

15-jähriger Berufswahl-schüler sucht auf Früh-jahr 1976

Kochlehrstelle

Offerten bitte an Fam. Erwin Köchli, 5212 Hausen, Tel. (056) 41 06 68.

5985

Angl. Etagen-gouvernante sucht Stelle

nach Ueber-einkunft. Offerte unter Chiffre 5981 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Geschäftstüchtige, gut aussehende

Barmaid

D, E, F, grosse Erfahrung in Bar und Nacht-lokalen, sucht Stelle. Evtl. Aushilfe.

Offerten unter Chiffre 5978 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Koch (38) sucht Stelle als

Alleinkoch

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 5948 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune couple qualifié, Suisse et Italien, cherche pour saison d'hiver, places de

secrétaire de réception

F, A, A, I, Sweda, NCR, économiste, responsable des achats, contrôleur, F, I, permis saisonnier.

Faire offre sous chiffre 5950 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin (22), Handelsdiplom mit Hotelerfahrung, sucht Stelle für kommende Wintersaison als

Réceptionniste mit Telefon-ablösung

Sprachen: D, F, E, I, Kenntnisse: NCR 42.

Offerten unter Chiffre 5959 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer (24), Hotelfachschule Lau-sanne, sucht Stelle für kommende Wintersaison als

Réceptionist, Kassier

Sprachen: D, F, E, Spanisch.

Offerten unter Chiffre 5960 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bekannt-schaft

Küchenchef, 45, verw. sucht

Bekannt-schaft

mit Fräulein im Alter von 37 bis 42 Jahren.

Offerten unter Chiffre 5998 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich suche für meine Schwester (Bernin 24) und ihren spanischen Verlobten (27)

Winter-Saison-Stelle

Sie: In der Réception/Hoteltüro, spricht D, F, Sp, E-Kenntnisse. Jetzt in der Hotelfrühreception auf Mallorca tätig.

Er: Als Bar-Man oder im Service. Jetzt als Bar-Man auf Mallorca tätig.

Beide können sich im November bei Ihnen vorstellen.

Bitte nehmen Sie Kontakt auf mit Eduard Müller, Sonnenweg 34A, 3073 Gümligen

ab 27. Oktober auch telefonisch (031) 52 12 11.

P 05-307 007

Routinierter, bestqualifizierter

Küchenchef

sucht Winter-Saisonstelle. Abwechslungsreiche Menuegestaltung, grosses Repertoire in- und ausländischer A-la-carte-Spezialitäten.

Offerten unter Chiffre 5943 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune homme, 25 ans, diplôme de commerce, français, anglais, allemand, notions d'espagnol, cherche place dans station pour la saison d'hiver comme

portier de nuit ou portier-tournant

Ecrire à: Didier Girardin, c/o Rémy Girardin, 2651 Epeuvillers.

P 22-307823

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.)

VORSCHRIFTEN

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

Ehrung von treuen Angestellten

Treuen Angestellten von Zeit zu Zeit etwas persönliche Aufmerksamkeit zu schenken lohnt sich nicht nur, sondern gehört mit zu den Pflichten eines vorzüglichen Arbeitgebers. Ein spontanes Geschenk kann viel Freude bereiten. Deshalb machten viele Arbeitgeber seit Jahren Gebrauch von den vom Schweizer Hotelier-Verein empfohlenen Dienst-tergeschenken. Unsere Anregung, treuen Angestellten nach 5jähriger Mitarbeit eine gravierte bronzene, nach 10jähriger Mitarbeit eine silberne und nach 15jähriger Mitarbeit eine goldene Medaille zusammen

mit einem gediegenen Diplom zu übergeben, hat bereits viel Freude gespendet. Zudem erscheinen alle Namen der so ausgezeichneten Personen anfangs Jahr in der Hotel-Revue. Für Personen mit mehr als 15 Jahren Betriebszugehörigkeit beraten wir Sie gerne mit Prospektmaterial für Uhren oder Wecker. Hier noch die Preise der Medaillen inklusive Diplom: Bronze Fr. 35.-, Silber Fr. 45.-, Gold plqué Fr. 110.-, Diplom allein Fr. 5.50. Wir sind leider gezwungen, die massiven Preiserhöhungen der Liefer-firmen zu akzeptieren.

Junger, initiativer, kontaktfreudiger **Davoser** vom Hotelfach mit Handelsdiplom, Bankpraxis und Réceptionspraktikum sucht Saison- oder Jahresstelle als

Réceptions- oder Büropraktikant

Eintritt Mitte November oder später.

Peter Caprez, 5600 Lenzburg

5951

Um die Französisch-Kenntnisse zu erweitern, suche ich im Welschland eine Stelle, wo ich tagsüber neben meinen 2 Kindern (5 und 4 Jahre) auch Ihre betreuen könnte, abends dann im Service arbeiten dürfte.

Offerten unter Chiffre 5949 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gerant

in mittleren Betrieb. Ostschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 5941 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5941

Jeune couple, expériences Suisse et étranger

Lui: chef de cuisine

Elle: bureau/gouvernante

cherche postes en Suisse romande ou Tessin dans restaurant év. avec petit hôtel, avec possibilité de prendre direction ou gérance par la suite. Date à convenir.

Offre sous chiffre 5984 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Un place-ment sur
 Oasis de paix au cœur du Valais. Station d'été et Vente et location de chalets et appartements d'hiver.

Bureau d'Affaires Touristiques A. Corvasce, 3961 Verconsin tél. (027) 55 03 86.

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

5957

Einmalige Gelegenheit
 Zu verkaufen, fast neue

Ess-Bar

(eventuell mit Rückwand). L-förmig (7,2 x 5,14 m), 23 Stühle mit Rücklehne gepolstert und mit Stoff überzogen, schöne und solide Ausführung. Die ganze Bar kann ohne weiteres verkürzt werden. Pläne vorhanden.

Verlangen Sie unverbindlich Auskünfte bei:

Fräulein V. Nikles, Telefon (01) 46 43 41 intern 4119.

5967

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Tel. 031/25 72 22.

Denken Sie rechtzeitig an diese Treue-schenke. Die Lieferfrist für Gravuren beträgt mindestens 3 Wochen. Das unterste-hende Formular wird Ihnen die Bestel-lung erleichtern.

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Tel. 031/25 72 22.

Denken Sie rechtzeitig an diese Treue-schenke. Die Lieferfrist für Gravuren beträgt mindestens 3 Wochen. Das unterste-hende Formular wird Ihnen die Bestel-lung erleichtern.

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Tel. 031/25 72 22.

Denken Sie rechtzeitig an diese Treue-schenke. Die Lieferfrist für Gravuren beträgt mindestens 3 Wochen. Das unterste-hende Formular wird Ihnen die Bestel-lung erleichtern.

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Tel. 031/25 72 22.

Denken Sie rechtzeitig an diese Treue-schenke. Die Lieferfrist für Gravuren beträgt mindestens 3 Wochen. Das unterste-hende Formular wird Ihnen die Bestel-lung erleichtern.

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Tel. 031/25 72 22.

Denken Sie rechtzeitig an diese Treue-schenke. Die Lieferfrist für Gravuren beträgt mindestens 3 Wochen. Das unterste-hende Formular wird Ihnen die Bestel-lung erleichtern.

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Tel. 031/25 72 22.

Denken Sie rechtzeitig an diese Treue-schenke. Die Lieferfrist für Gravuren beträgt mindestens 3 Wochen. Das unterste-hende Formular wird Ihnen die Bestel-lung erleichtern.

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Tel. 031/25 72 22.

Denken Sie rechtzeitig an diese Treue-schenke. Die Lieferfrist für Gravuren beträgt mindestens 3 Wochen. Das unterste-hende Formular wird Ihnen die Bestel-lung erleichtern.

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Tel. 031/25 72 22.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



A vendre hôtel-café-restaurant

Station été/hiver

50 lits, grand parking. Inventaire 1er ordre Hypothèque à disposition. Libre de suite.

Faire offres sous chiffre 5919 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Sondergeschäft:

Zu vermieten in Lugano - Stadtzentrum

Hotel

mit 100 Betten

Restaurant und Bar

Minimalvertragsdauer: 5 Jahre.

Jahresgeschäftsumsatz: zirka 2 Millionen.

Interessenten, nur mit vorhandenen Finanz- und Banksicherheiten, schreiben bitte unter Chiffre 85-61 367 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 6901 Lugano.

A vendre ou à louer, au centre d'une station très réputée des Alpes romandes,

Discothèque - Bar

entièrement agencée, rustique, y compris matériel d'exploitation, occupant environ 140 m² au rez-de-chaussée.

Possibilité d'achat en propriété par étage ou acquisition du pas-de-porte, matériel avec bail à loyer. Logement disponible dans l'immeuble.

Affaire de 1er ordre pour personne active, disposant de capitaux et recherchant une activité indépendante.

Ecrire sous chiffre PH 48957 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Dans station de montagne prospère, Suisse romande, saisons été et hiver,

plein centre

à vendre, en propriété par étage, au rez-de-chaussée, environ 170 m², entièrement équipé,

café-restaurant et carnotzet

y compris matériel d'exploitation; ancien établissement réputé et transformé, disponible milieu 1976. Possibilité de logement dans l'immeuble. Expérience et solvabilité nécessaires.

Ecrire sous chiffre PG 48956 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Zu verkaufen im Oberwallis, in zentraler Lage,

Speiserestaurant

(200 Plätze)

Sehr gut ausgebauter Betrieb, mit 3 Wohnungen, Garten und Parkplatz.

Günstiger Kaufpreis, Teilfinanzierung gesichert.

Auskunft erteilt

Treuhandbüro Bayard, 3904 Naters
Telefon (028) 3 45 01

MA 52674

Stiftung Spiezzer Hof, Spiez in einzigartiger Lage am Thunersee, dem Schloss Spiez vorgelagert, ist am Platz des bisherigen Hotels ein

Restaurations-Neubau

geplant. Das Terrain wird im Baurecht abgegeben. Gesucht wird ein Interessent, der bereit ist, gemäss Vorprojekt den Restaurationsbetrieb (ganzzährige Öffnung) zu erstellen und zu führen. Dokumentation, Auskünfte und Anmeldungen bei der

Stiftung Spiezzer Hof Spiez, c/o Gemeindeschreiberei, 3700 Spiez, Telefon (033) 54 35 12.

5971

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

Top Night Club

geöffnet bis 02.00 Uhr, in

Zürich

zu verkaufen.

Es melden sich bitte nur sehr kapital-kraftige Interessenten. Der Betrieb wirt einen überdurchschnittlichen Reingewinn ab. Ideal für gutsituiertes Ehepaar.

Auskunft erteilt unter Chiffre 44-66110 Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zürich

la Hotel

Grösse: 80 Betten und 150 Plätze. Restauration.

Erforderliche Anzahlung Fr. 400 000.-.

Verlangen Sie bitte das äusserst interessante Angebot unter Chiffre 44-66111 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu verpachten

im Zentrum einer grösseren Stadt in der Ostschweiz

Hotel (30 Betten)

mit Restaurant und Bar. 60 Plätze. Eignet sich als Familienbetrieb. Sehr guter Verdienst. Notwendiges Kapital zirka Fr. 60 000.-.

Offerten unter Chiffre 5890 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

Bar-Restaurant-Dancing

Berner Oberland.

Es melden sich bitte nur kapital-kraftige Interessenten.

Auskunft erteilt gerne unter Chiffre 5954 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten

Hotel-Restaurant

(50 Betten)

Jahresbetrieb in mittelgrosser Stadt am Genfersee (Waadt).

Antritt nach Uebereinkunft.

Zuschriften unter P44-66120 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Altershaib sofort zu verkaufen neues, mittelgrosses

HOTEL-RESTAURANT

mit voller Sicht auf Lugano, Traumhaft schöne Lage, mildes Klima, Gärten, grosser Parkplatz, zirka 3000 m² Bauland.

Verhandlungspreis Fr. 850 000.-.

Anfragen unter Chiffre 6043 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten

mittleres Hotel

(32 Betten) in Winter- und Sommerkurort im Oberwallis. Uebnahme nach Vereinbarung.

Ihre Offerte senden Sie bitte unter Chiffre 6033 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A vendre

fabrique de pâtes alimentaires à Montreux

Faire offres sous chiffre 5995 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Bestausgewiesenes

Hotelier-Ehepaar

sucht nach Uebereinkunft neuen Wirkungskreis. Hotel zu mieten - oder Direktionsposten. Seit 15 Jahren erfolgreich in drei bekannten Schweizer Hotels als Direktoren tätig. Wir sind in sämtlichen Sparten der Hotellerie ausgebildet und verstehen es, die Mitarbeiter optimal zu führen und den Geschäftserfolg und die Rentabilität als Ziel anzustreben.

Schreiben Sie uns bitte unter Chiffre 5963 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In Kreuzlingen am Bodensee, an günstiger Verkehrslage, ist das

Hotel Plaza

per 1. Mai 1976 zu verpachten.

Es enthält

- Restaurant mit 90 Plätzen
- Terrasse mit 20 Plätzen
- 10 Hotelzimmer mit 16 Betten, WC, Bad/Dusche, Telefon, Radio.

Interessanter Pachtzins, Erforderliches Kapital 80 000-100 000 Fr.

Anfrage erbitten an
Alois Lorenz, Tellstrasse 9, Kreuzlingen, Tel. (072) 8 55 19.

5769

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 44-6530 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu verkaufen

Bar-Restaurant-Dancing

Nähe Neuenburg, Umsatzgrösse etwa 1 Mio Franken. Es melden sich bitte nur kapital-kraftige Fachleute.

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

St. Galler Oberland

Wir vermieten per sofort sehr günstig, auf Umsatzbasis.

Hotel-Restaurant

Restauration: 180 Plätze,
Logement: 35 Betten.

Es handelt sich um einen tadellosen Betrieb.

Fachleute melden sich bitte sofort unter Chiffre 44-66061 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu kaufen evtl. zu pachten gesucht auf Herbst 1975 / Frühjahr 1976 oder nach Uebereinkunft neues

Café oder Restaurant

in der Zentralschweiz. Grosse Anzahlung kann geleistet werden.

Offerten sind erbitten unter Chiffre 9083 Lz an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

Hotel-Revue-Inserte werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offseldruck.

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

H***-Organisation

sucht grössere

Hotels

in Sommer- und Winterkurorten zu kaufen; auch andere Objekte kommen in Frage.

Offerten unter Chiffre 5673 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

★★★

gastromet

das moderne Servicesystem für Bankette

- echte, gewinnbringende Rationalisierung
- begeistert Ihre Gäste.

Störi & Co.

8820 Wädenswil
Abt. gastgewerbliche Einrichtungen
Telefon 01 - 75 14 33

4

Infolge meiner vorzeitigen Geschäftsaufgabe und mit der freundlichen Einigung einer der bestbekannten Schweizer Kaffeeunternehmen kann ich Ihnen einen Kaffeelieferungsvertrag abtreten.

Der Einschlag auf den Kaffeepreis

ist enorm, und der Kaffee wird ganz auf Ihren Betrieb abgestellt und der Lieferungsmodus Ihren Wünschen angepasst. Eventuell wird Provision geboten. Interessenten erfahren sofort Näheres bei

Graf & Steiner, Postfach 211, 8026 Zürich.

6013

Der neue Schweizer Universal- Reinigungsautomat

für
Bäckereien
Metzgereien

Restaurant-
und
Hotellküchen



Einführungspreis:
13 900.- Modell H 475 U
7 900.- Modell H 472 U

Ed. Hildebrand Ing. AG
Maschinenfabrik
8355 Aadorf
Tel. 052 47 31 21

hildebrand

Grösste Schweizer Fabrik für gewerbliche Geschirrwashmaschinen und Spezial-Waschautomaten für Hotellerie, Spitäler und Industrie

Sparsamer Wasser- und Energieverbrauch, dadurch niedrige Betriebskosten.

Einfache Bedienung durch Tankfüll- und Programmstell-Automatik

Speziell entwickeltes Hochdruckwaschsystem - maximale Waschwirkung

Umschaltbar von Hoch- auf Niederdruck, je nach Waschgut - auch für Geschir

Spezialkonstruktion mit einer maximalen Tiefe von 780 mm, daher auch bei engen

Raumverhältnissen für Aufstellung direkt an die Wand, in Nischen oder zwischen Schränke geeignet

Mit dem Hildebrand Universal-Reinigungsautomaten sparen Sie Personal, Zeit und Geld!

Wir stellen an der OLMA aus, Halle 2, Stand 255



Unserem herzlichen Portier herzlich Glückwunsch zur Pensionierung

Heute können Sie auf die Selbständigkeit Ihrer Gäste vertrauen. Im rationalen Hotelbetrieb warten auf den Portier andere Aufgaben, die ihn weniger Muskelkraft kosten und ihm mehr Zufriedenheit bringen.

Unser Bagagette SHV (System Trippi/Geiger) ist ein würdiger Nachfolger Ihres Portiers. Geduldig gehorcht es jedem Gast – ganz gleich, welcher Landessprache – und bringt unter dessen Leitung das Gepäck auf das Zimmer.

Und wenn genügend «Bagagette-Kollegen» angestellt worden sind, wird es gern dem Gast während des ganzen Aufenthalts Gesellschaft leisten.

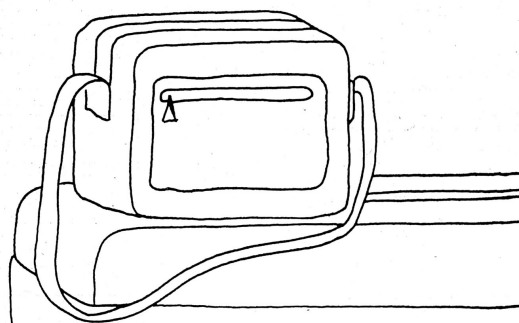
Der vom SHV empfohlene Gepäckwagen ist äusserst praktisch und platzsparend (zusammenklappbar). Solide Stahlrohrkonstruktion, glanzverchromt, nichtzeichnende Gummiräder, Radsperre (Bremsen), Aluminiumplatte für Beschriftung 44×5 cm.

Masse:

Höhe 97 cm
Breite 50 cm
Tiefe 68 cm (offen)
Tragkraft 250 kg
Preis inkl. WUST
Fr. 310.—



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



Talon

Mit diesem Gepäcktalon sagen Sie ja zur Rationalisierung und Ihr Portier nimmt Abschied vom ewigen Kofferschleppen.

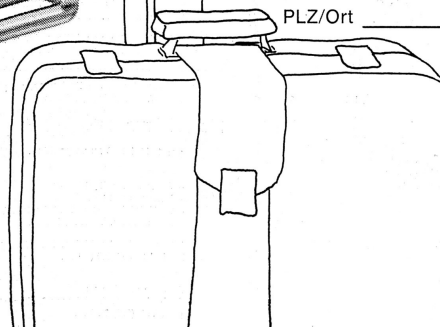
Hiermit erteilen wir Ihnen folgende Bestellung:

Bagagette SHV, Anzahl _____

Hotel _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____



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

Anschlagbrett Tableau noir



SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIÈRES
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'une 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 Berne, 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:



Hotelsekretariatsschule Chur

Das neue Lehr- und Nachschlagewerk für den Praktiker von Emil Pfister, 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 gezielte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service
26. 1. 1976-6. 2. 1976

Bar
1. 12.-12. 12. / 5. 1.-16. 1.

Flambieren/
Tranchieren
15. 12.-19. 12. / 19. 1.-23. 1.

Chef de service
10. 11.-21. 11.

Weinseminar
13. 10.-17. 10.
Hotel-Rest.-Administration
2. 2. 1976-10. 4. 1976

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

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

108

International Hotel Management Prohotel AG



organisiert in Zusammenarbeit mit

Cornell University
Ithaca, New York

zwei 3tägige Seminaren.

24.-26. November 1975
27.-29. November 1975

«Motivation and Leadership»
«Hotel Marketing for Management Executives»

Kursort:

Hotel Nova-Park, Zürich.

Kurskosten

Fr. 650.— inklusive Unterkunft in Einzelzimmern und Verpflegung während der Kursdauer.

Kursausweis:

Alle Teilnehmer erhalten einen Kursausweis der Cornell University, Ithaca New York.

Die Seminaren werden ausschliesslich mit Lehrkräften der Cornell University durchgeführt.

Donald A. Dermody (Motivation and Leadership)

David C. Dorf (Hotel Marketing for Management Executives)

Kursprache:

Englisch.

Für detaillierte Kursprogramme und weitere Auskünfte wenden Sie sich an International Hotel Management Prohotel AG, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen, Tel. (01) 810 33 63.

Interessenten mit Wohnort ausserhalb der Schweiz kontaktieren die nächste SWISSAIR-Vertretung.



Official Carrier

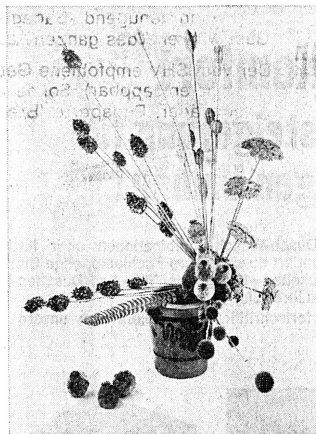
163



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 Postcheckkonto 30 - 1674.

Referent:

Edwin Rohrer, eidg. dipl. Florist und Dekorateur, Solothurn.

Leitung:

Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV, Bern.

Kursdaten:

Region 1 11. November 1975 **Region 2** 28. Oktober 1975 **Region 3** 30. Oktober 1975

Kursorte:

Hotel Duc de Rohan Hotel Aarauhof
Masanserstrasse 44 Bahnhofstrasse 68
7000 Chur 5000 Aarau Hotel Metropole
Zeughausgasse 28
3000 Bern

Für Auskünfte:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. Vreni Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

Prescriptions de place

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name HR 68

Strasse

Ort

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN
und BAR-SERVICE.

INTERNATIONALE COCKTAILS
LONG DRINKS

mixen Schüler selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

3. November 1975

17. November 1975

10. Dezember 1975

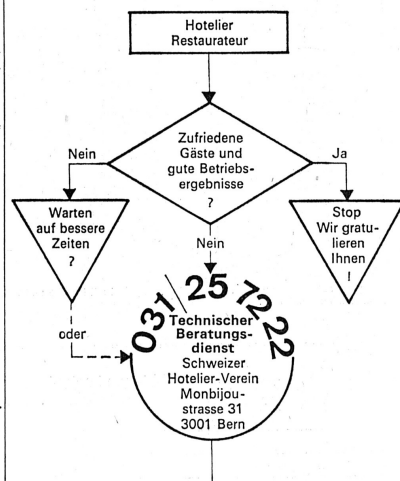
M. Furer, Kursleiterin

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



Management im Gastgewerbe

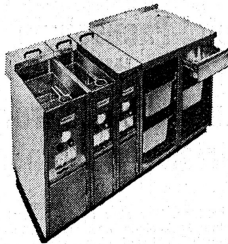
2½ mgt. FÜHRUNGSLEHRGANG
für Selbständige, Vorgesetzte und
Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin - HOSPRO S.A.
Telefon 025/6 25 24



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

Valentine-Friteusen nach Gastronomie

Ölinhalt:
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 06

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: 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.

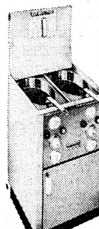
Vollautomatische Öelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

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

Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Fassungsgrößen 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

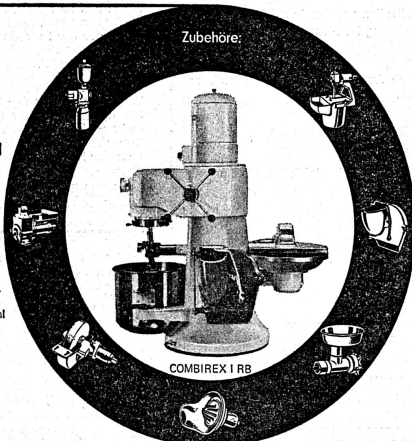


Die Combirex-Typen I R und I RB sowie II R und II RB sind von besonders grosser Leistungsfähigkeit. Sie eignen sich bestens für mittelgrosse Betriebe mit einer Verpflegungskapazität von 100 bis 350 Personen.

Die sehr robuste Konstruktion, der geringe Platzbedarf dank Drehbarkeit, die einfache Bedienung und die grosse Auswahl an Zubehörzeugen von echter LIPS-Qualität.

LIPS-Küchen-Maschinen sind in 10 verschiedenen Grössen erhältlich. Verlangen Sie unverbindlich eine ausführliche Dokumentation.

JAKOB LIPS, Maschinenfabrik,
8902 Urdorf, Tel. 01/98 75 08



Starline-Brass-Dispenser

Fruchtsaft-Grundstoff (Cadiiso-Starline) geeignet für sämtliche Apparate, Orange, Citron und Grapefruit. Prompter Reparaturservice.
Generalvertretung für die ganze Schweiz

ARAP AG
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41

Zu verkaufen gut erhaltener

Poulet-Grill

kombiniert mit Wärmeschrank und Salamander. Kapazität für 24 Guggel.

Telefon (036) 22 55 25
OFA 118.247.823



PETER RIGONI
Architekt VFSC
5035 Unterentfelden
Hauptstrasse 73
Tel. (064) 22 61 08

Vertrauensarchitekt des Schweiz. Wirtverbandes

**plant
baut
gestaltet
organisiert**

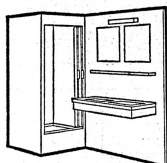
Ihren Betrieb von der Idee bis zur Eröffnung.
Unsere Spezialisten helfen Ihnen, Ihre Um- oder Neubauprobleme im Gastgewerbe zu lösen.

Bitte rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne unverbindlich.

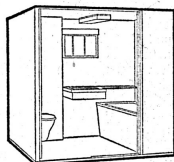
OFA 107.115.258

Fremdenzimmer mit Komfort Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

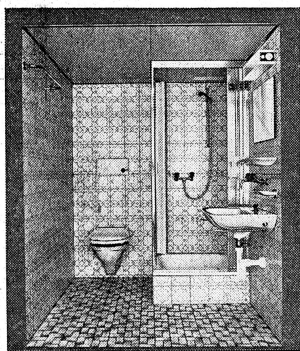
In ein paar Stunden sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmern mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Lieferbar in verschiedenen Holztonen, passend zu Ihrer Einrichtung.
Übrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



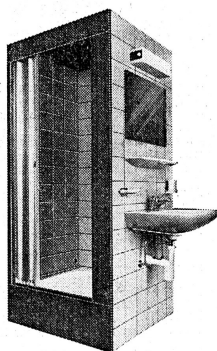
Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC, Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

Eine sensationelle Neuheit

Dank der duftenden Malkarte

MEHR UMSATZ

denn ein Kind kommt selten allein!

Die Malkarte bietet Ihnen viele Verwendungsmöglichkeiten zum Beispiel als

- Kindermenukarte
- Streuwerbung
- Geschenk
- Wettbewerb und vieles mehr.

Bon für ein Gratis-Muster

Name: _____
Betrieb: _____
Strasse: _____
Ort: _____

einsetzen an:
Reber, Organisation, Telefon (01) 79 70 40,
Unternehmensberatung im Gastgewerbe
Burstwiesenstrasse 35, 8606 Greifensee.

5936

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz

gelesen!

Bon Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

Einsenden an
REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

«Une petite annonce une bonne adresse...»

LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOIRE...
Tél. 039 23 16 16
2301 La Chaux-de-Fonds 139

WMF aktuell

Teller-Clochen CROMARGAN® 19/10

Art-Nr.	cm ø	passend zu Teller	Fr.
7088	25.6	24/25 cm ø	17.-
7089	26.6	26 cm ø	19.-
7086	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