

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 42

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: 19.08.2025

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



Nr. 42 16. Oktober 1975

hotel revue

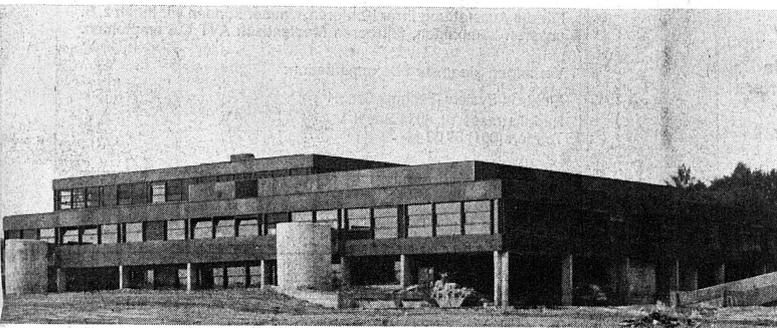
Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

3001 Bern, Monbijoustr. 31
Tel. 031 / 25 72 22
Einzelnnummer Fr. 1.20

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

La nouvelle Ecole hôtelière SSH, Lausanne Die neue Hotelfachschule SHV, Lausanne



Une institution ouverte

Par M. Edouard Debéaz, Conseiller d'Etat, chef du Département vaudois de l'agriculture, de l'industrie et du commerce.

La dynamique Société suisse des hôteliers a pris l'initiative de transférer l'Ecole de l'avenue de Cour au Chalet-à-Gobet.

La commune de Lausanne, le canton de Vaud et la Confédération ont activement participé.

Action de l'économie, des professions, Participation des pouvoirs publics. Le nouveau centre d'enseignement, de formation et de perfectionnement constitue une nouvelle affirmation du caractère bénéfique de cette collaboration.

Concertation générale dans l'imaginaire et la volonté d'aboutir; c'est bel et bon. Mais ce serait vain sans une partici-

pation fondamentale: la participation des jeunes.

L'ouverture de l'Ecole est quasi mondiale, tant sont nombreux les pays représentés par des ambassadeurs appréciés. Nous disons nos vœux et notre confiance à tous les étudiants, que leur domicile soit à l'intérieur ou à l'extérieur de nos frontières. La fréquentation de l'Ecole constituera pour chacun d'eux une belle aventure, qui les enrichira réciproquement. Ils ressentiront mieux que personne qu'il n'y a précisément pas de frontière pour l'amitié et la compréhension.

C'est dans les mêmes sentiments que nous pensons aux responsables de la Société suisse des hôteliers, au directeur, aux enseignants et à leurs collaborateurs, en les félicitant d'avoir voulu et de vouloir toujours que ce qui est bien devienne mieux. Grâce à cet esprit, ils vivront eux aussi une belle et enrichissante aventure.

Ein krönendes Werk

Von Bundesrat Ernst Brugger, Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements

Der Schweizer Hotelier-Verein hat in den letzten Jahren erhebliche Anstrengungen unternommen, um die Grundausbildung und die Fortbildung in der Hotellerie nachhaltig zu fördern. Die Erfolge sind nicht ausgeblieben. Die Zahl der Lehrlinge und Lehrtöchter in den gastgewerblichen Berufen steigt ständig an und eine gut konzipierte Unternehmensschulung beginnt sichtlich Früchte zu tragen. Gleichsam als Krönung dieser erfreulichen Entwicklung öffnet die Hotelfachschule in einem neuen Kleid ihre Pforten. Dieses Ereignis zeugt gleichzeitig von einem klaren Blick für die Aufgaben der Zukunft; denn wenn unsere Hotellerie im harten internationalen Wettbewerb um den Gast mithalten will, muss die gastgewerbliche Ausbildung in allen Chargen stets auf der Höhe der Zeit bleiben.

Zur Erreichung dieses Zieles wird der neuen Schule eine wichtige Mission zufallen. Ich wünsche ihr viel Glück und Erfolg und bin überzeugt, dass sie, wie bis anhin, ihre Aufgaben mit Initiative, Tatkraft und Verantwortungsbewusstsein lösen wird. In meinen herzlichsten Dank für ihre wertvollen Dienste zugunsten unserer Hotellerie schliesse ich auch den Schweizer Hotelier-Verein als Träger und unermüdeten Förderer der Schule ein.

In dankbarem Stolz

Von Peter-Andreas Tresch, Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Bern

Der Schweizer Hotelier-Verein stellt die bedeutendste und wichtigste Gruppierung von Hotelbetrieben der Schweiz dar. In seiner bald 100jährigen Geschichte haben seine Mitglieder erfolgreich darnach getrachtet, sich das Instrumentarium zuzulegen, das ihnen erlaubt, die weit gefächerten Interessen auf allen Ebenen – nach innen und nach aussen – wirksam zu vertreten.

In diesem Zusammenhang fällt der Stiftung Hotelfachschule SHV die Aufgabe zu, die Hotelfachschule Lausanne-Chalet-à-Gobet zum Erfolg zu führen. Im 45köpfigen Stiftungsrat ist der SHV mit 30 vom Zentralvorstand gewählten Persönlichkeiten vertreten.

Die Hotelfachschule ist somit im Gesamtverband fest verankert, verfügt andererseits aber als selbständige Stiftung über jene Bewegungsfreiheit, die es ihr ermöglicht, die ihr gestellten Aufgaben optimal zu erfüllen.

Ziel: Selbständiger Unternehmer

Im Rahmen des Ausbildungskonzeptes des SHV nimmt die Hotelfachschule Lausanne eine hervorragende Rolle ein. Das Ausbildungsziel geht eindeutig in Richtung des selbständigen Unternehmers, sei dies nun als Besitzer oder Direktor. Allerdings werden die jungen Leute noch nicht als solche von der Schule entlassen, sondern ihre künftige Karriere in dieser Richtung wird zielbewusst angesteuert, wobei nach einigen Jahren praktischer Tätigkeit das Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration den letzten Schliff vermittelt.

In ihrer Ausbildungsphase hat es die Hotelfachschule Lausanne über Jahrzehnte verstanden, weltweit die Massstäbe zu setzen. Ohne jede Ueberheblichkeit darf heute gesagt werden, dass die Hotelfachschule Lausanne zu einem internationalen Begriff geworden ist. Ihre Absolventen finden sich über den gesamten Globus verstreut in führenden Positionen.

Goodwill für die Schweiz

Damit ist eine zweite, sehr wesentliche Aufgabe der Lausanner Schule angedeutet: dank der hohen fachlichen, aber auch menschlichen Qualität ihrer Absolventen ist sie zu einer Schrittmacherin für das Ansehen der Schweizer Hotellerie

schlechthin geworden. Durch alle Kontinente hindurch wird man als Hotelier an den Lausanner Normen gemessen. Fast überflüssig festzuhalten, dass in diesem Umstand ein unwahrscheinlicher Goodwill enthalten ist – ein Goodwill übrigens, der laufend der gesamten Schweizer Hotellerie und damit der schweizerischen Volkswirtschaft und dem Image der Schweiz im Ausland überhaupt zugute kommt.

Ein dritter wesentlicher Punkt ist die Forschung, die an der Hotelfachschule Lausanne betrieben wird. Ein Institut im Range von Lausanne kann nicht nur immer geben, ohne sich selbst kontinuierlich weiterzubilden, neue Tendenzen und Trends aufzuspüren, diese gegen Bestehendes abzuwägen, die sich ergebenden Konsequenzen zu ziehen und ganz allgemein «am Ball zu bleiben».

Starke Ausstrahlung

Kann es nach all dem Gesamten erstaunen, dass besonders vom Ausland her immer mehr Interesse am Wissen und Können dieser Schule gezeigt wurde – dass die Schule laufend angegangen wurde, gleichartige oder ähnliche Institute ausserhalb der schweizerischen Grenzen zu schaffen? Die Vermittlung dieser Kenntnisse ins Ausland ist zu einer verbandspolitischen Aufgabe geworden, welche durch eine Spezialkommission, bestehend aus Vertretern des SHV und der Hotelfachschule Lausanne, bearbeitet und überwacht wird. Nachdem die neue Schule in Chalet-à-Gobet dank dem Weitblick, der Risikofreudigkeit und Zukunftsgläubigkeit der Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins, aber auch dank uneingeschränkter Unterstützung städtischer, kantonaler und eidgenössischer Behörden und dank der Tatkraft verschiedenster Kommissionen und Gremien und nicht zuletzt dank der Einsatzfreudigkeit der Instanzen der Schule selbst verwirklicht werden konnte, kann der Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Vereins nur in dankbarem Stolz die Existenz der Hotelfachschule Lausanne zur Kenntnis nehmen und sich stets dafür bemühen, dass diese so wertvolle Institution weiterhin zum Wohle der gesamten schweizerischen Hotellerie zu wirken vermag.

Avec le sourire

Par M. Jean-Pascal Delamuraz, Syndic de Lausanne

Depuis quatre-vingt deux ans, l'Initiative de l'Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers est liée, profondément, à Lausanne.

Des générations de diplômés de l'Ecole portent haut les couleurs lausannoises, dans les quatre coins du monde, à la tête d'un «Holiday Inn» californien aussi bien qu'à la réception d'un hôtel-famille de la Forêt noire...

Ici même, la présence de l'Ecole, de ses professeurs et de ses étudiants nous rappelle ce que la communauté lausannoise tout entière doit au tourisme, sous ses formes les plus diverses. Elle nous convainc de défendre avec ténacité et imagination la vocation de ville d'ouverture qu'est Lausanne.

Les démocrates ne sont pas toujours ingrates. En tout cas, la Municipalité puis le Conseil communal de notre bonne ville

ont su apprécier la valeur de la présence de l'Ecole sur territoire lausannois. Aussi ont-ils consenti de gros sacrifices financiers pour perpétuer cette domiciliation et pour rendre possible le passage des vénérables bâtiments de l'Avenue de Cour au centre rayonnant et juvénile du Chalet-à-Gobet.

Le transfert est né opéré. Dans des conditions de précision et de célérité qui excitent l'admiration des meilleurs planificateurs. A des prix inférieurs à ceux des transferts des footballeurs professionnels...

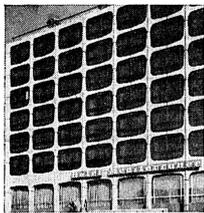
Bravo!

Longue vie à l'Ecole hôtelière de Lausanne-Cojonnex, heureux ministères à son directeur et enseignants, belles carrières à ses étudiants! Les uns et les autres ont décidé de servir. Qu'ils le fassent avec compétence et, c'est important dans l'hôtellerie d'aujourd'hui, avec le sourire.



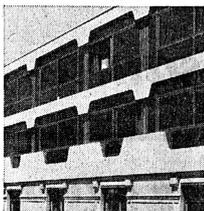
IGECO

a fabriqué et monté les logements du personnel et des étudiants de la nouvelle école hôtelière. De même :



Hôtel Méditerranée, Genève

Architecte : M. Fornallaz - GE
Ingénieur : Réalini + Bader - GE



Hôtel Alfa-Palmiers, Lausanne

Architectes : J. Dahinden - ZH; F. Amrhein - GE
Ingénieurs : E. Stucki - ZH; H. H. Facker - ZH



Dans la construction hôtelière, la préfabrication totale vous apportera

- une construction économique
- des délais d'exécution réduits
- des possibilités de rationalisation
- une esthétique attrayante
- des isolations de 1er ordre

Nos spécialistes sont à votre disposition
IGECO SA

ETOY Téléphone (021) 76 32 72
LYSSACH Téléphone (031) 46 11 11
VOLKETSCH Téléphone (01) 86 48 44

NOUVELLE ÉCOLE HOTELIÈRE - CHALET A GOBET

L'EXÉCUTION DES INSTALLATIONS DE

- CENTRALE THERMIQUE - CONDUITES A DISTANCE - CHAUFFAGE CENTRAL
- VENTILATION DE LA BUANDERIE CENTRALE ET DES STUDIOS

ONT ÉTÉ RÉALISÉES PAR L'ENTREPRISE

KLIMA S.A.

CRISSIER - BÂLE - SPREITENBACH

La direction des travaux a adopté aussi les brûleurs à mazout OERTLI.

OERTLI STANDARD S.A.

Brûleurs à mazout et à gaz
Chaudières - Radiateurs
Chemin de Mongevon 13
1023 Crissier, tél. (021) 34 99 91

Nur das Beste ist gut genug

für die Schüler der «Ecole Hôtelière, Lausanne».

HOBART

ist mit 3 Maschinen in diesem Musterbetrieb vertreten:

Die Kartoffel- und Gemüse-Wasch- und Schälmaschine für Kartoffeln, Zwiebeln, Rüben, Karotten und Sellerie;

die Frischfleisch-Tranchiersäge, die bis zu 1800 Portionen in der Stunde schonend, sauber und gewichtskonstant schneidet;

den weltbekanntesten WM-I-Geschirr- und -Gläserpülautomaten, der vollautomatisch Geschirr wäscht und spült.

Bornstein

Generalvertretung der Hobart-Maschinen für die Schweiz
Hauptatz: J. Bornstein AG, Zeughausstrasse 3, 8021 Zürich
Telefon 01/23 37 16, Telex 54 353

Ausstellungen, Beratungen, Verkaufs- und Kundendienst-Büros in:

4000 Basel 3074 Bern 1000 Lausanne 6900 Lugano-Cassarate 9000 St. Gallen 3930 Visp
Straussburgerallee 68 Muri, Thunstr. 20 Avenue Tivoli 64 Via Maggio 9 Burgstrasse 19 Bahnhofstr. 2
Telefon 061/43 91 28 Tel. 031/52 29 33 Tel. 021/25 39 34 Tel. 091/51 97 71 Tel. 071/27 94 94 Tel. 028/63 49 91

Kundendienst-Büros in: 7075 Churwalden, 1200 Genf, 6000 Luzern, 1920 Martigny

ELEKTRON

ELEK

... auch an der Hotelfachschule Lausanne mit unserer Sprachlehranlage SLACH!

Für die Ausstattung Ihrer Konferenzzimmer können wir Ihnen z. B. unseren kompakten, fahrbaren Medientisch AVT C 6 empfehlen.

Verlangen Sie unsere Dokumentation:

Elektron System-Technik GmbH
Rudolfstrasse 10, 4054 Basel
Telefon (061) 39 08 44

TRON

ELEKTRON

GRIESSER

AG/SA 8355 Aadorf Telefon 052/47 25 21

Unser Beitrag zur neuen Hotelfachschule
Technische Beratung
Lieferung und Montage von 474 Ganzmetall-Raffstoren METALUNIC®
6 Dunkelstoren

Notre contribution pour la nouvelle Ecole Hôtelière
Conseils techniques
Livraison et montage de 474 stores à paquet tout métal METALUNIC®
6 stores d'obscurcissement

Filialen und Vertretungen

Succursales et représentations:

Basel 061/54 10 62 - Bern 031/25 28 55 - Chur 081/24 10 68 - Genève 022/92 04 16 - Kreuzlingen 072/8 33 98 - La Chaux-de-Fonds 039/23 83 23 - Lausanne 021/26 18 40 - Lugano 091/3 44 31 - Luzern 041/22 72 42 - Neuchâtel 038/25 96 12 - Niederlenz 064/51 35 88 - Oberwil BL 061/54 10 62 - St. Gallen 071/25 66 65 - Sierre VS 027/5 07 54 - Thun 033/36 36 44 - Winterthur 052/25 60 21 - Zürich 01/39 65 90.

Les installations électriques, courant fort et courant faible, de l'Ecole Hôtelière de Lausanne ont été réalisées par un consortium formé de deux entreprises :

Electricité SA Lausanne

Force-Lumière
Téléphone A
Horloges électriques
Signalisation
Etudes et projets

Rue de Lausanne 41
1020 Renens
Téléphone (021) 35 21 11

Bieri Inst. électr. SA Lausanne

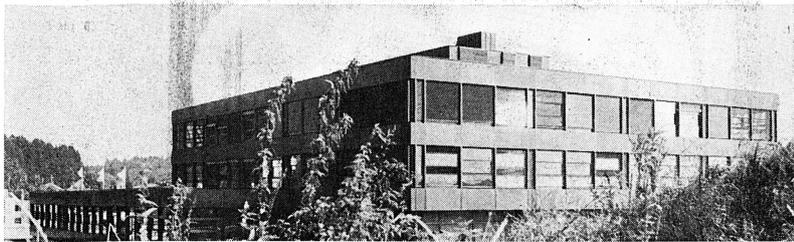
Installations électriques et téléphoniques

Avenue Tivoli 59
1007 Lausanne
Téléphone (021) 25 92 27

La nouvelle Ecole et l'image de l'hôtellerie

par M. Carlo de Mercurio, président du Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière

Prétendre que les hôteliers suisses ont été à l'origine du développement mondial de l'industrie hôtelière ne saurait certes constituer une entorse à notre modestie légendaire! Située au carrefour des routes du Nord et du Sud, riche de paysages d'une beauté reconnue, où s'allie fort harmonieusement la douceur de ses plaines à la majesté de ses sommets, la Suisse se devait en effet, en un temps où le monde, dans l'esprit de beaucoup, se limitait aux frontières de l'Europe, de devenir tout naturellement le berceau de ce qui est aujourd'hui l'industrie hôtelière.



Une Ecole pour l'image de l'hôtellerie... (ASL)

Notre hôtellerie se devait donc de s'adapter constamment à un tel rythme de croissance et de répondre aux exigences sans cesse renouvelées de voyageurs en quête de confort et de sécurité. Elle y était d'autant plus contrainte qu'elle était devenue, pour notre pays, l'une des plus importantes ressources de son économie.

Certes, un tel développement ne pouvait se poursuivre sans traverser, comme toute existence humaine, des périodes de crises. Elles ne manquèrent pas et furent, parfois, aiguës. Telle la guerre de 1914-1918. Puis, quelques années plus tard, la grande crise économique de 1930 et, enfin, la deuxième guerre mondiale de 1939-1945. Périodes de vaches maigres qu'il fallut traverser sans jamais perdre confiance.

D'aucuns s'en vont parfois reprochant à l'hôtellerie suisse de s'être laissée dépasser et d'être devenue vétuste! Il est exact que, dans les pays voisins ravagés par la dernière guerre, une industrie hôtelière a dû se reconstituer presque complètement à partir de zéro, bénéficiant du boum extraordinaire que nous avons connu jusqu'il y a quelques mois à peine. Ce qui lui a valu d'être résolument moderne et parfaitement adaptée aux exigences d'une clientèle qui demande toujours davantage. Toutefois, admettre un tel reproche serait méconnaître les efforts considérables, voire même audacieux, qui ont été consentis par la plupart de nos hôteliers suisses, eux-mêmes appuyés par les instituts bancaires de notre pays, pour demeurer concurrentiels et pour maintenir notre renommée et notre haut degré de perfection.

Enseignement et qualité

Parallèlement au développement de l'hôtellerie, des écoles hôtelières ont vu le jour un peu partout dans le monde. Destinées à la formation de cadres absolument indispensables, elles constituent aujourd'hui une nécessité qui n'est plus contestée nulle part. De ces écoles, celle de Lausanne s'honore d'avoir été la première, non seulement sur le plan de l'ancienneté mais, je souhaite qu'elle puisse le maintenir parmi les premières, sur celui de la qualité. Fondée voici près de quarante ans, elle a formé des générations d'hôteliers dont les compétences, les qualités professionnelles et la haute conscience ont porté très haut et très loin dans le monde le prestige de l'hôtellerie suisse.

Ecole pilote, créée par la Société suisse des hôteliers, forte désormais de l'appui que lui assurent les autorités fédérales, cantonales et municipales lausannoises, judicieusement conseillée par diverses commissions professionnelles, elle vient de se doter d'un nouvel instrument de travail dont nous avons tout lieu d'être fiers. Nouvelle victoire remportée sur le risque de vieillissement, cette nouvelle Ecole témoigne, à sa façon, de notre volonté commune de maintenir notre industrie hôtelière à la place honorable qu'elle a su conquérir au prix d'efforts constamment renouvelés.

Au goût du jour

Vieille de tradition, jeune de cœur et d'esprit, l'Ecole de Lausanne reste au service de tous ceux et de toutes celles, suisses et étrangers, qui voudront prendre la relève et assurer le maintien et le développement d'une profession qui nous est chère.

Ses murs, ses brillantes façades, ses installations qui font l'admiration de tous les visiteurs sont une chose certes, et une très belle chose. Elles ne suffiront pourtant pas à maintenir notre réputation. Ce qui compte plus encore, c'est la qualité des programmes, de l'organisation et de l'enseignement.

Un témoignage de reconnaissance

Ville d'études et de tourisme, Lausanne a tout lieu d'être fière de pouvoir compter au nombre de ses écoles et universités, une institution comme la nôtre qui est, à n'en pas douter, l'une des perles de l'hôtellerie suisse.

Image de marque et de haute qualité, l'Ecole hôtelière de Lausanne n'oublie pas qu'elle doit sa seconde jeunesse à l'ensemble des hôteliers de notre pays qui, à l'aube d'une période économique sans doute difficile, n'ont pas hésité à consentir l'effort financier considérable exigé pour assurer la formation professionnelle de leurs successeurs. Notre vœu le plus cher sera de pouvoir leur donner le témoignage que leur effort portera le fruit qu'ils sont pleinement en droit d'espérer.

A tous ceux qui ont contribué à la parfaite réalisation de ce grand projet, le Comité de Fondation se doit aujourd'hui d'exprimer sa très vive reconnaissance.

Notre interview

Monsieur Jean Chevallaz, directeur de la nouvelle Ecole hôtelière

«Nous incitons nos étudiants à prendre conscience d'une responsabilité, lourde, délicate, passionnante: celle de dispenser le bien-être.»

Quels sont les principaux problèmes qui vont se poser à la direction de l'Ecole, les questions prioritaires à régler?

Je relèverai tout d'abord que le passage du bord du lac aux verts pâturages ne doit guère soulever de problèmes nouveaux dans le domaine de l'enseignement: les objectifs sont les mêmes, les principes de base sont acquis. Seules compteront l'adaptation aux nouvelles conditions de travail, au nouvel équipement et la mise en place, pour 1977, du programme du nouveau quatrième semestre.

Dans d'autres domaines, un certain nombre de problèmes vont se poser, cela est certain, mais lesquels? Il est encore trop tôt pour les préciser: nous partons un peu dans l'inconnu. Comment les professeurs, les étudiants s'adapteront-ils aux nouveaux bâtiments, aux nouvelles conditions de travail? Comment les étudiants s'habitueront-ils à vivre à la périphérie de la ville, près des forêts mais loin des quartiers largement habités et des commodités de la ville? Comment les quelque 160 locataires des logements vont-ils régir, créer leur communauté, animer leur vie? Une seule chose est certaine: le climat, l'ambiance de travail ne seront plus comme avant. Etant plus intense, la vie en communauté exigera de la part des enseignants, des étudiants, une participation très grande, un engagement personnel accru. Créer un esprit propre au nouveau mode de vie, sans perdre de vue les finalités de l'Ecole, voilà l'un des problèmes essentiels posés. Enfin, je rappellerai, pour mémoire mais ils sont lourds de conséquence, les divers problèmes d'exploitation et leurs incidences financières.

Assimilez-vous la direction et l'administration de l'Ecole à celles d'une grande entreprise?

Question difficile, à laquelle je répondrai par «oui et non».

Oui, en ce sens que nous devons tout mettre en œuvre pour apprécier et résoudre nos problèmes de gestion, d'exploitation, de façon à limiter les dépenses notamment, comme ils doivent l'être dans une entreprise. Oui encore, en ce qui concerne les méthodes et le rythme de travail de l'exploitation, de l'administration. Pour ne citer que quelques exemples, nous devons nous comporter, à tous les niveaux, de façon à servir d'exemples au titre de l'accueil, de l'information, de la gestion hôtelière, de la rationalisation administrative. Non enfin, en ce sens que l'enseignement nous impose des contingences, des exigences qui font que nous ne pouvons nous assimiler intégralement à une entreprise.

L'Ecole hôtelière doit aussi faire face à la conjoncture. A-t-elle ressenti les effets de la baisse de croissance? Des mesures spéciales ont-elles été prises? Comment l'avenir de l'Ecole se présente-t-il sur le plan économique?

Le coût des études est certainement relativement élevé pour un étranger, le cours actuel du franc peut poser un certain nombre de problèmes. Nous nous en sommes aperçus l'hiver dernier où nous avons enregistré un certain nombre de désistements dus à des raisons financières. Mais le rythme des inscriptions a repris de plus belle et nous pouvons afficher «complet» pour ce qui concerne les étrangers jusqu'en 1979. Pour les Suisses, il n'y a guère de problèmes d'admission, malgré une très forte demande: les places leur sont assurées.

La situation nous préoccupe néanmoins. Nous sommes conscients de la nécessité de tout mettre en œuvre pour réduire les frais d'exploitation tout d'abord. Or, le nombre des mètres carrés et des mètres cubes est imposant: on peut imaginer les frais d'électricité, de chauffage, de nettoyage! Des mesures d'économie strictes devront être envisagées. Disposant d'un équipement moderne, nous devons être momentanément restrictifs dans nos achats. Nous serons en effet obligés d'être attentifs aux dépenses, afin de ne pas augmenter les écologies et de ne pas solliciter inutilement les subventions des pouvoirs publics.



Dans le secteur des recettes, nous en cherchons de nouvelles dans la création de nouveaux cours: formation continue, cours spécialisés pour des fonctions parahôtelières, etc. Le programme est à l'étude et sera intégré dans le plan de propagande pour les années à venir, la valeur, l'efficacité de notre enseignement étant sa meilleure réclame.

Quelle atmosphère aimeriez-vous voir se développer au sein de la nouvelle Ecole?

Un excellent esprit à toujours caractériser l'EHL: c'est lui qui a fait une bonne part de l'efficacité de l'enseignement, puis du rayonnement de l'Ecole. C'est donc, en fonction des nouvelles conditions de vie, de «travail», un esprit qu'il conviendra sinon de créer, de renouveler, de développer.

Pas d'études sérieuses, sans travail sérieux, avons-nous dit. Cela confirme les objectifs de l'Ecole; cela précise aussi la relation entre maîtres et étudiants, qui n'est pas du tout une relation d'égalité, sans quoi le professeur ne serait pas un professeur et l'élève ne serait plus un élève.

Ce problème d'autorité, basé sur une confiance réciproque - condition d'une stimulation réciproque elle aussi - ce problème d'autorité dis-je ou mieux de responsabilités précisés, je dirai que, indépendamment des notions techniques de base, nous nous efforcerons de créer un esprit, celui-là même qui devrait marquer le responsable de l'hôtellerie, en mettant davantage l'accent sur la personnalité, en redonnant sa place à l'homme. Nous devons ainsi nous efforcer de remettre en évidence les qualités humaines indispensables dans une entreprise de service, qui n'est pas autre chose qu'une équipe au sein de laquelle chacun a son rôle à jouer, comme dans une famille. C'est cette équipe, cette famille, que nous allons tenter de recréer.

Dans quelle mesure le nouveau programme d'enseignement parvient-il à concilier la profession hôtelière moderne et les exigences de l'hôtellerie suisse, formée en grande partie de petits et moyens établissements?

Je relèverai d'emblée que dans nos régions, voire même dans d'autres continents, les petites et moyennes entreprises forment la grande majorité des établissements qui, à côté d'autres secteurs industriels, artisanal et commercial, constituent l'épine dorsale de nos économies occidentales. C'est donc dans l'intérêt de l'économie générale que nous formons des cadres, des chefs pour ce genre d'entreprises.

Je rappellerai simplement que nous formons des hommes et des femmes qui devraient être capables, après une expérience suffisante, de diriger seuls un établissement de 150 lits ou un restaurant d'autant de places. Ils devront être à même de remplacer momentanément n'importe lequel de leur chef de service. Pourquoi 150 lits? Parce qu'un établissement de cette importance présente une organisation suffisamment complexe pour permettre l'étude de tous les problèmes de gestion. Même si un tel établissement dépasse la moyenne suisse, il satisfait les aspirations, les besoins du futur cadre; il est essentiel en effet qu'il ait l'esprit ouvert sur d'autres horizons que sur ceux du seul hôtel familial. D'autant plus qu'avant de se replier sur celui-ci, il devrait avoir l'occasion de travailler dans d'autres

entreprises, d'une autre échelle. Enfin, celui qui deviendra cadre dans une chaîne pourra s'adapter sans grande peine à une administration relative à 250-300 lits, voire plus. Je suis persuadé que l'objectif visé par l'Ecole est adapté à notre économie hôtelière, d'autant plus que nous cherchons à former des responsables, non des fonctionnaires administratifs.

L'institution que vous dirigez enseigne des techniques, des méthodes, des systèmes de travail. Quelle part consacre-t-elle à l'accueil, à l'attitude d'esprit et aux facteurs humains qui restent primordiaux dans l'hôtellerie?

Je ne peux répondre de manière précise à votre question: le programme ne prévoit pas d'heures réservées à cet enseignement. C'est heureux, car je crois que, à travers tous les cours, ce sens de l'accueil, de l'humain, doit transparaître. C'est donc un climat général à créer, à développer, pour que les étudiants en soient imprégnés. L'enseigner, en faire une matière d'examen ne pourrait qu'aboutir à un échec.



... et la clef du succès pour un avenir que MM. de Mercurio et Chevallaz espèrent très rose! (Photo Mellier)

Dès lors, nous devons créer un état d'esprit, un réflexe presque, chez nos étudiants. Cela est indispensable, cela n'est pas facile; mais nous devons être attentifs à cette question bien plus que précédemment. Le «tronc commun» que nous devons créer doit ainsi comprendre dans tous les cours les qualités humaines indispensables dans une entreprise hôtelière: sens du service - de la servabilité non de la servilité - de l'accueil psychologique de la clientèle et du personnel, sens du travail bien fait et du «jeu d'équipe». C'est donc bien d'état d'esprit dont il faut parler, non de recettes à assimiler.

Avez-vous l'impression de diriger une école où l'on apprend à dispenser le bien-être et estimez-vous que son avenir est lié à celui de notre «civilisation des loisirs»?

Oui, nous incitons nos étudiants à prendre conscience qu'ils ont une lourde responsabilité, délicate, passionnante, celle de dispenser le bien-être. Que son avenir soit lié à la civilisation des loisirs, je n'en suis pas persuadé. Je ne crois pas en effet que l'hôtellerie, pas plus que le tourisme, soient attachés à une ère spécifique. Ils ont été de tous les temps: le voyage fut toujours à l'homme une seconde nature. Qu'il fut guerre, pèlerinage, commercial, croisé, romantique, aujourd'hui de masse ou individuel, il fut toujours une manière de fuir sa condition, de découvrir un marché nécessaire, des vies, des paysages nouveaux. Les voyages sont devenus tourisme lorsqu'on découvre l'utile auprès des touristes dans la balance des revenus. Les moyens de transport s'étant perfectionnés, le goût des voyages s'est développé et rien n'arrêtera l'homme dans son désir de toujours voir autre chose, de se dépayer. Tourisme et hôtellerie sont donc de tous les temps. Le succès des entreprises dépendra toujours de la compétence, du sens de l'accueil et de l'humain, de l'imagination qui caractériseront l'hôtelier. C'est pourquoi je crois à la pérennité de notre action car elle vise au perfectionnement d'une des plus belles professions qui soient, puisqu'elle est exercée par des hommes pour le bien-être d'autres hommes.

Die neue Schule im Dienste der Hotellerie

Von Carlo de Mercurio, Präsident des Stiftungsrates Hotelfachschule

Es tut wohl unserer Bescheidenheit keinen Abbruch, wenn wir behaupten, dass am Anfang der weltweiten Entwicklung der Hotellerie Schweizer Hoteliers standen. Am Kreuzungspunkt zwischen Nord und Süd gelegen und mit erhabener Landschaft gesegnet, war die Schweiz gewissermassen dazu ausersehen, die Wiege dessen zu sein, was wir heute als moderne Hotellerie bezeichnen.

Unsere Hotellerie hatte sich somit ständig dem Fortschritt sowie den Bedürfnissen einer Kundschaft anzupassen, welche auf Komfort und Sicherheit erpicht war. Die mittlerweile erlangte wirtschaftliche Bedeutung der Hotellerie verstärkte diesen Zwang. Gewiss konnte sich diese Entwicklung nicht ohne Rückschläge abspielen. Schwere Zeiten brachte der Krieg von 1914 bis 1918, einige Jahre später machte sich die grosse Wirtschaftskrise von 1930 geltend und schliesslich der Zweite Weltkrieg. Magere Jahre, die den Glauben an eine bessere Zukunft auf eine harte Probe stellten. Gewisse Stimmen werden nicht müde, der Schweizer Hotellerie Rückständigkeit vorzuwerfen. Es trifft zu, dass in unserm vom letzten Weltkrieg verwüsteten Nachbarländern eine Hotellerie entstanden ist, die sozusagen wieder bei Null zu beginnen hatte und heute über ein modernes Angebot verfügt. Wir dürfen jedoch die betrüblichen, ja kühnen Anstrengungen nicht verkennen, welche unsere Schweizer Hoteliers zur Sicherung unserer Konkurrenzfähigkeit und zur Erhaltung unserer Renommées unternommen haben.

Qualitätsmarke

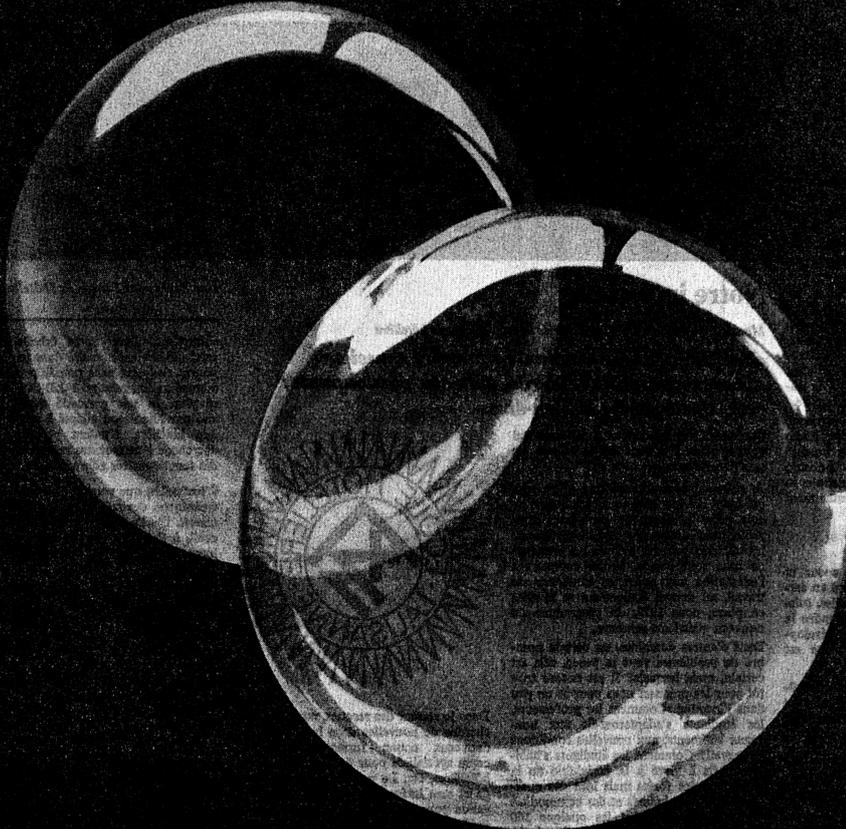
Hand in Hand mit der Entwicklung der Hotellerie ging die Entstehung von Hotelfachschulen in der ganzen Welt. Sie sind heute als anerkannte Bildungsinstitutionen für unser Kader nicht mehr wegzudenken. Unter all diesen Schulen kommt jener von Lausanne die Ehre zu, die erste gewesen

zu sein, nicht bloss in bezug auf das Alter. Es ist unser Wunsch, dass unsere Hotelfachschule ihren Platz unter den ersten - was die Qualität anbelangt - halten kann.

In den fast achtzig Jahren ihres Bestehens sind Generationen von Hoteliers, deren Kenntnisse und Fähigkeiten für das Prestige der Schweizer Hotellerie weltweit Ehre eingelegt haben, aus der Lausanner Schule hervorgegangen. Sie hat sich nun ein neues Arbeitsinstrument gegeben, auf das wir alle stolz sein dürfen: Als Werk des Schweizer Hotelier-Vereins darf die Schule künftig auf die Unterstützung der eidgenössischen, kantonalen und kommunalen Behörden zählen, dazu auf den Rat verschiedener Fachkommissionen. Die neue Schule soll Zeugnis ablegen von unserem gemeinsamen Willen, unserer Hotellerie den Ehrenplatz zu erhalten, welchen sie mit grossen und fortwährenden Anstrengungen errungen hat.

Anpassungen sind erfolgt

Alt und gereift an Tradition, hingegen jung im Herzen und im Geiste stellt sich die Lausanner Schule in den Dienst aller Schweizer und Ausländer, welche gewillt sind, unseren schönen Beruf zu erhalten und weiter zu pflegen. Ihre Mauern, glänzenden Fassaden und Einrichtungen sind beeindruckend. Um unseren Ruf zu bewahren, braucht es indes mehr. Von grösster Bedeutung ist die Qualität des Ausbildungsprogrammes, der Organisation und des Unterrichts.



Glasklar

ohne angetrocknete Tropfen und Speiseresten wird das Geschirr, wenn Sie **RELAVIT** und **RELAXIN** verwenden.

RELAVIT ist ein Geschirrspülmittel, das sehr einfach anzuwenden ist. Es gibt **RELAVIT** flüssig, in Pulverform und in fünf verschiedenen Typen. Für jedes Wasser das richtige **RELAVIT**.

RELAXIN ist ein flüssiges Glanztrocknungsmittel. Aus drei Konzentrationsstärken wählen Sie sich das passende **RELAXIN** für Ihr Wasser aus.

RELAVIT und **RELAXIN** sind SIH-geprüft und können in jedem gewerblichen Geschirrspülautomaten verwendet werden. Unsere speziell entwickelten Dosiergeräte sorgen für den sparsamen Verbrauch von **RELAVIT** und **RELAXIN**.

Und wenn Sie einmal ganz schnell eine Auskunft oder Hilfe brauchen, steht Ihnen unser Service (die Wagen sind mit Funk ausgerüstet) zur Verfügung.

Fragen Sie uns, wenn's um Ihr Geschirr geht.

vanBaerle
CHEMIE

Van Baerle & Cie AG CH-4142 Münchenstein Tel. 061-46 89 00

Salatzentrifuge Centrifuge à salades

RYMANN AG
APPARATEBAU
5502 HUNZENSCHWIL
SCHWEIZ
064 47 22 63



ZENITH

Robert Capt

**Installation de
paratonnerre**

**1066 Epalinges
Tél. 32 13 90**

Polstermöbel Matratzen

jetzt zu vorteilhaften Preisen aufrüchen und beziehen lassen.

- Fachmännische Ausführung in unseren eigenen Spezialwerkstätten.
- Ein breites Sortiment von aparten Möbelstoffen.
- Beratung und Lieferdienst in der ganzen Schweiz.
- Grosse Fabrik Ausstellung von neuen Polstermöbeln usw.

Verlangen Sie unverbindliche Offerte durch den Fachmann.

b BOPP AG

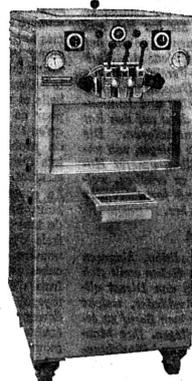
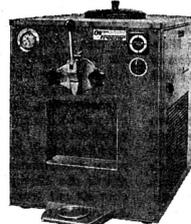
8134 Adliswil, Tel. 01/91 66 15
Polstermöbelfabrik Barhocker Polsterbänke

Les sols de l'Ecole ont été recouverts par nos soins de plus de 4000m² de feutre aiguilleté Syntolan ainsi que de 1000m² de moquette Golden Wilton pure laine à dessins de Melchnau.

KÖNIG TAPIS

1, route de Prilly, 1000 Lausanne 7
Succursale à Genève: 25, rue du Rhône, téléphone (022) 28 57 11

Ott^{Swiss} Freezer Automaten

die soliden, leistungsstarken Schweizer Frischeis-Maschinen helfen Ihnen den Umsatz steigern. Eine Investition, die sich immer lohnt.

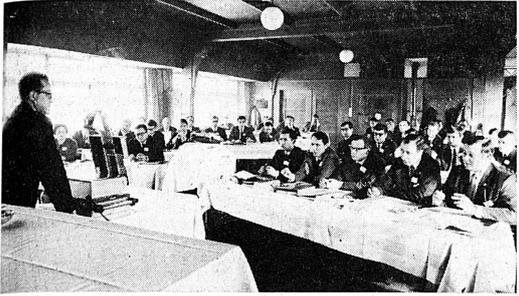
Für jeden Betrieb die geeignete Maschine!
Stand- und Tischmodelle mit 1 bis 5 Abzapfhähnen.

Vertrieb: Frigorex AG, Luzern, Telefon (041) 40 44 74
Fabrikant: Erwin Ott AG, Herzogenbuchsee

Mut zum Dienen

Von Franz Dietrich, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, Bern

Seit seinem Bestehen erachtet der Schweizer Hotelier-Verein die Aus- und Weiterbildung als eine seiner vornehmsten Aufgaben. In den vergangenen 15 Jahren konnte mit bedeutendem finanziellem Aufwand ein sehr anspruchsvolles Konzept der systematischen Aus- und Weiterbildung für alle Stufen der beruflichen Hierarchie verwirklicht werden.



Die wesentlichen Ziele und Massnahmen dieser Ausbildungskonzeption sind:

- Lehrlinge und Lehrtrichter wollen wir in möglichst grosser Zahl rekrutieren und zu fachlich und menschlich wertvollen Mitarbeitern heranzubilden. Die vor 10 Jahren ins Leben gerufenen Schulhefen haben der gastgewerblichen Lehrlingsausbildung entscheidende neue Impulse gegeben.

- Auf der Stufe Berufsleute wollen wir Fachwissen und -können vertiefen und rationale Arbeitsmethoden aufzeigen. Die verbandlichen Fachkurse dienen vor allem diesem Ziel.

- Bei den Kaderangestellten wollen wir das fachliche Wissen vertiefen, sie mit neuzeitlichen Führungs- und Arbeitsmethoden vertraut machen, ihnen einen Überblick über die Märkte vermitteln und sie befähigen, einem Mitarbeiterstab vorzustehen. Potentielle Führungskräfte wollen wir auf ihre künftigen Aufgaben vorbereiten. Die Hotelfachschule Lausanne und die verschiedenen Kadernurse des Verbandes streben diese Ziele an.

- Die Unternehmer schliesslich wollen wir mit neuzeitlichen Managementformen vertraut machen und sie befähigen, ihre Betriebe wirtschaftlich und rationell zu führen. Sie sollen sich ihrer Verantwortung gegenüber Gästen, Mitarbeitern, Umwelt und gesamter Volkswirtschaft bewusst werden. Künftige Unternehmer wollen wir auf ihre Aufgaben vorbereiten. Die Hotelfachschule Lausanne, Betriebsleiterkurse, Arbeitstagungen, ERFAGruppen und vor allem das Seminar für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration streben diese Ziele an. Aus diesem Konzept geht hervor, dass der Hotelfachschule Lausanne mehrfache Aufgaben zukommen:

- Sie vermittelt einerseits Grundausbildung - theoretisch und handwerklich - in den Bereichen Produktion, Verkauf, Technik, Administration.

- Sie bereitet andererseits die angehenden Führungskräfte auf ihre Aufgaben vor, will die Schüler zu einer Führungshaltung (Penser Patron) erziehen und ihnen die Methoden und Techniken zeitgemässen Managements vermitteln.

Liegt in dieser doppelten Aufgabenstellung nicht ein Widerspruch? Zu verschiedenen Zeiten und von verschiedener Seite wurde dies immer wieder behauptet - wurde eine reine «Management-Schulung» gefordert, wurde sogar eine Universität für die Hotellerie als notwendig erachtet.

Während der über 80 Jahre ihres Bestehens hat die Hotelfachschule Lausanne bewiesen, dass ihr Konzept richtig ist: Handwerk und sogenanntes Management kombiniert! Diese Kombination entspricht den Notwendigkeiten und Gegebenheiten der schweizerischen Hotelstruktur, welche ganz eindeutig durch die mittleren und kleineren Betriebe geprägt ist. Natürlich will und darf die Hotelfachschule Lausanne keine Berufsschule oder Kellner ausbilden - aber die zukünftigen Kaderleute und Betriebsleiter müssen in unseren Verhältnissen willens und in der Lage sein, Küchen- und Servicebereich fach- und sachkundig vorzustehen, sogar die Chefs dieser Bereiche kurzfristig zu vertreten.

Lausanne will und muss auch in Zukunft eine Ausbildungsstätte sein und bleiben, welche die Wachtablösung an der Führungsspitze typisch schweizerischer Betriebe sicherstellt. Uebrigens zeigt die Erfahrung, dass die Anforderungen im Ausland kaum anders liegen. Die Hotelfachschule Lausanne muss also eine Schule bleiben, an welcher im Sinne Heinrich Pestalozzis Kopf, Hand und Herz gleichermaßen geschult werden: der Kopf für kluges Ueberlegen, Rechnen, Abwägen, Denken, Handeln - die Hand für praktische, gekonnte Hilfe, überall dort, wo Not am Mann - das Herz schliesslich für den Mut zum Dienen - Dienst am Gast, Dienst am Mitarbeiter, Dienst am Mitmenschen und an der Gesellschaft überhaupt.

Le courage de servir

L'Ecole hôtelière et la conception de la formation professionnelle de la Société suisse des hôteliers

par M. Franz Dietrich, directeur de la Société suisse des hôteliers

Depuis qu'elle existe, la Société suisse des hôteliers a toujours considéré la formation et le perfectionnement professionnels comme l'une des premières tâches qu'elle devait remplir. Au cours de ces 15 dernières années, un budget financier très important a été consacré à la réalisation d'une conception très ambitieuse de la formation et du perfectionnement professionnels systématiques à tous les niveaux de la hiérarchie d'une entreprise.

Les buts et les mesures essentielles que se propose cette conception de la formation professionnelle sont les suivants:

● Nous voulons recruter le plus grand nombre d'apprentis et d'apprenties pour en faire des collaborateurs précieusement de vue technique et humain. Grâce aux hôtels-écoles créés il y a maintenant 10 ans, la formation professionnelle des apprentis de l'hôtellerie et de la restauration a pris en élan décisif.

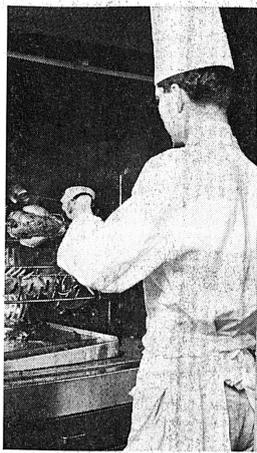
● Nous voulons approfondir la compétence et les connaissances des professionnels de l'hôtellerie et leur inculquer des méthodes de travail rationnelles. Les cours de technologie de notre Société servent avant tout à ce but.

● Nous voulons approfondir les connaissances professionnelles des cadres de l'hôtellerie, les familiariser avec les méthodes de travail et de gestion les plus modernes, leur donner un aperçu général du marché et les rendre capables de diriger une équipe de collaborateurs. Nous voulons préparer les futurs cadres de l'hôtellerie à leur activité de demain. L'Ecole hôtelière de Lausanne et les divers cours de cadre de notre Société s'efforcent d'atteindre ces objectifs.

● Nous voulons enfin familiariser les chefs d'entreprise avec les formes de management les plus modernes et les rendre capables de diriger leur entreprise de façon rentable et rationnelle. Ils doivent prendre conscience de leur responsabilité vis-à-vis de leurs clients, de leurs collaborateurs, de l'environnement et de l'ensemble de l'économie nationale. Nous voulons également préparer à leur travail les futurs chefs d'entreprise. L'Ecole hôtelière de Lausanne, les cours de cadres, les journées d'étude, les groupes Erfa et surtout le séminaire pour les chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration s'efforcent d'atteindre ces objectifs.

Une double mission

Il ressort de l'exposé de ces objectifs que l'Ecole hôtelière de Lausanne a une double mission à remplir:



- D'une part, elle se charge de la formation de base, théorique et pratique, dans les secteurs de la production, de la vente, de la technique et de l'administration.

- D'autre part, elle prépare les futurs cadres à leur activité de demain, apprend



aux étudiants à adopter un comportement de dirigeant (« penser patrons ») et leur inculquer les méthodes et les techniques modernes de management.

Cette double mission n'est-elle pas contradictoire? Ceci a été très souvent affirmé, de tout temps et par des personnes différentes: on a prôné une formation de management pur, on a même pensé que l'hôtellerie avait absolument besoin d'une Université.

Au cours des 80 années de son existence, l'Ecole hôtelière de Lausanne a su démontrer que sa conception de la formation était la bonne: une combinaison de travail manuel et du fameux management! Celle-ci répond tout à fait aux nécessités et aux données de la structure hôtelière suisse, très nettement caractérisée par la prédominance des petites et moyennes entreprises. Certes, il ne saurait être question de former à l'Ecole hôtelière de Lausanne des cuisiniers professionnels ou des sommeliers; mais les futurs cadres et chefs d'entreprise de l'hôtellerie doivent, dans les circonstances actuelles, vouloir et être en mesure de diriger avec compétence les départements du service et de la cuisine: ils doivent même être capables de remplacer pendant quelque temps les chefs de ces départements.

A l'Ecole du monde

Lausanne veut et doit savoir rester dans l'avenir un centre professionnel qui assure aux entreprises hôtelières typiquement suisses la relève de leur personnel dirigeant. L'expérience prouve d'ailleurs que la demande est la même à l'étranger. L'Ecole hôtelière de Lausanne doit donc rester une école où, comme le dit Pestalozzi, on apprend à la fois avec sa tête, ses mains et son cœur. Avec sa tête pour réfléchir, compter, peser le pour et le contre, penser, discuter. Avec ses mains pour savoir apporter une aide efficace partout où le besoin s'en fait sentir. Enfin avec son cœur pour apprendre le courage de servir, servir son hôte, servir son collaborateur, servir son prochain et en fait la société toute entière.

Avec fierté et reconnaissance

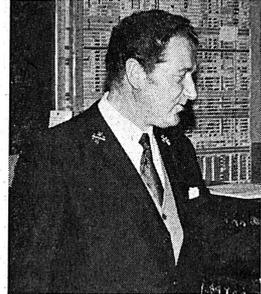
par M. Peter-Andreas Tresch, président central de la Société suisse des hôteliers

La Société suisse des hôteliers représente en Suisse le groupement d'établissements hôteliers le plus important. Depuis le moment même où elle a été créée voici bientôt cent ans, la SSH, et ses membres avec elle, se sont efforcés et ont réussi à mettre sur pied tout un ensemble d'instruments leur permettant de défendre efficacement les intérêts de la profession à tous les niveaux, à l'intérieur comme à l'extérieur des entreprises.

Dans ce contexte, la Fondation de l'Ecole hôtelière a pour tâche d'assurer le succès de l'Institution du Châlet-Gobet. La SSH est représentée au conseil de la Fondation, qui comprend 45 membres, par 30 personnalités choisies par le comité central.

L'Ecole hôtelière de Lausanne est une institution solidement ancrée parmi toutes celles de la SSH, mais d'autre part, en tant que Fondation indépendante, elle dispose de toutes les libertés de mouvement qui lui sont nécessaires pour accomplir de façon optimale les tâches qui se présentent à elle.

Le président central de la SSH doit tenir compte de toutes ces données quand il réfléchit au rôle que l'Ecole hôtelière doit



jouer dans l'ensemble des objectifs que s'est fixés notre association professionnelle.

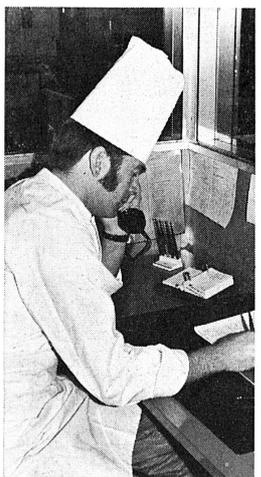
Objectif No 1: des chefs d'entreprise indépendants

C'est surtout dans le cadre de la conception de la SSH sur la formation professionnelle que l'Ecole hôtelière de Lausanne doit jouer un rôle primordial. La formation telle qu'elle est conçue par la SSH va toujours dans le sens d'une indépendance du chef d'entreprise, qu'il soit propriétaire ou directeur. Certes, ce n'est pas encore en tant que tels que les élèves quitteront l'Ecole, mais ils auront appris à orienter leur carrière en fonction de ce but et, après quelques années de pratique, le séminaire SSH pour les chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration apportera la dernière touche à leur formation.

Dans ce domaine de la formation professionnelle, l'Ecole hôtelière de Lausanne a compris depuis des dizaines d'années qu'elle devait avoir des dimensions internationales. Sans vouloir exagérer, on peut dire aujourd'hui que l'Ecole hôtelière de Lausanne a vraiment cette portée internationale, ses anciens élèves occupant dans le monde entier des postes de direction.

Goodwill pour la Suisse

Ainsi de dessine un deuxième objectif important de l'Ecole de Lausanne: du fait de la très grande compétence technique et des qualités humaines de ses anciens étudiants, l'Ecole hôtelière est devenue le flambeau de la réputation dont jouit l'hôtellerie suisse. A travers tous les continents, l'hôtelier ajuste son comportement sur les normes de Lausanne. Il devient presque superflu de dire tout le goodwill que cela représente, un potentiel de publicité énorme à l'avantage de toute l'hôtellerie.

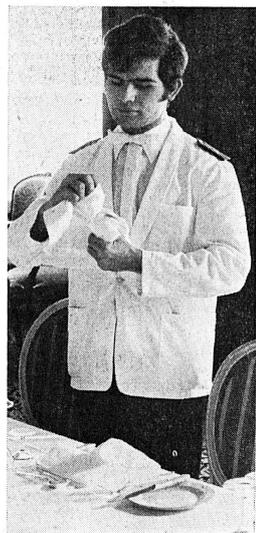


lerie suisse, et par conséquent de l'économie nationale de notre pays et de son image de marque à l'étranger. Un troisième point important: la recherche qui est effectuée à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Un institut de l'ampleur de celui de Lausanne ne peut pas toujours dispenser ses connaissances sans se préoccuper constamment de son propre perfectionnement, sans rechercher les tendances de développement les plus modernes et les comparer avec celles qui existent, sans en tirer les conséquences qui s'imposent pour pouvoir rester « dans le vent ».

Un très fort rayonnement

Après ce qu'il vient d'être dit, peut-on encore s'étonner de l'intérêt grandissant qui est porté, surtout de l'étranger, à l'enseignement qui est diffusé dans cette Ecole? Peut-on s'étonner que l'Ecole soit toujours sollicitée pour créer des instituts similaires au-delà des frontières suisses? L'enseignement à l'étranger est devenu l'un des éléments de la politique de notre association professionnelle. Une commission spéciale, composée de représentants de la SSH et de l'Ecole hôtelière de Lausanne, étudie de très près cette question.

Si cette nouvelle Ecole hôtelière du Châlet-Gobet a pu devenir réalité, c'est bien grâce à la largesse d'esprit, au goût du risque et à la confiance des membres de la Société suisse des hôteliers: mais c'est également grâce au soutien généreux des autorités communales, cantonales et fédérales, à l'efficacité des divers comités et commissions et surtout à l'esprit d'initiative et à l'enthousiasme des instances de l'Ecole. C'est donc avec une très grande fierté et une immense reconnaissance que le président de la SSH prend note de l'existence de l'Ecole hôtelière et déclare qu'il fera tout son possible pour que cette merveilleuse institution soit toujours plus efficace au service de l'hôtellerie suisse toute entière.



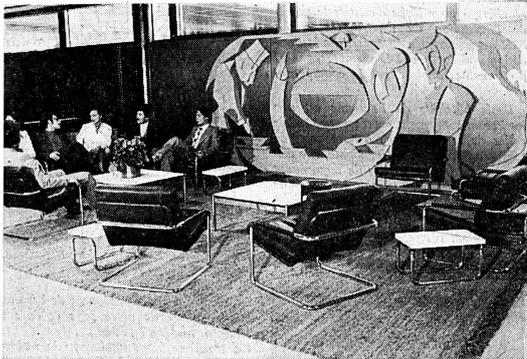
Légendes des photos: les nombreuses professions de l'hôtellerie, aux différents niveaux, de la formation de base (apprentissage) au séminaire pour chefs d'entreprise (management).

Bildlegenden: Auf allen Stufen attraktiv - Hotelberufe von der Grundausbildung (Lehre) bis zum Seminar für Unternehmensführung.

La-haut, sur la montagne...

En déambulant dans la nouvelle Ecole

De Cour à Gojonex, des hauts de Vidy au Chalet-à-Gobet, le visiteur traverse l'une des plus belles villes de Suisse et se saisissant rattaché d'un pays sans cesse placé entre le lac et la montagne veut de toute évidence le déplacement. Car la Suisse est belle, comme le dit une autre chanson. Alors, cette grande institution, mondialement connue, de la Société suisse des hôteliers, se devait, elle aussi, d'être belle, plus belle qu'avant!



Un petit salon du hall et sa merveilleuse décoration de bois.

La bibliothèque et ses locaux de travail.

Nous l'avons visitée, en touriste. Peut-être, un jour, sera-t-elle aussi parcourue que nos principales attractions touristiques, bien que l'Ecole hôtelière de Lausanne n'ait rien d'un château, d'un musée ou d'un casino. Encore qu'on pourra y souper aux chandelles, y découvrir des témoins du passé et s'y divertir. Tout dépendra du moment, de la motivation et du programme qui vous est réservé. Mais, quel que soit le but de votre passage dans ce royaume de la formation professionnelle hôtelière, sachez que vous y serez bien accueilli. Pour un instant, un jour, un an. Ou pour le temps d'un diplôme.

Entrez!

On nous a dit par ailleurs qu'il est nécessaire d'avoir certains virus et de faire preuve de dispositions particulières pour la musique si l'on veut réussir une carrière dans l'hôtellerie... Non seulement parce qu'il faut aimer passionnément ce travail pour réussir et être, en mesurés (s) de s'accorder avec ses collègues pour assurer l'harmonie de l'ensemble. Mais également en "raison" de l'évolution constante des goûts de la clientèle dont la satisfaction exige, de chaque personne au service de l'hôtellerie, la volonté d'un idéaliste et la sensibilité d'un artiste. On ne s'étonnera donc point de constater «de visu» que la nouvelle Ecole, en ressemblant un peu à une maison de rêve où l'on apprend à s'occuper des gens et de leur bien-être, est aussi bien réglée qu'une portée de musique.

Ceci pour préciser que le remarquable ensemble de bâtiments érigés au Chalet-à-Gobet a été conçu dans un certain esprit, dominé par des facteurs humains indéniables, ce qui n'exclut nullement - et cette double exigence se remarque sans cesse - l'élément primordial de l'efficacité. L'exercice n'était pas facile, le résultat, à mon avis, est enthousiasmant. Entrons!

Le hall d'accueil

Du site agreste et verdoyant qu'offre au visiteur le Chalet-à-Gobet, sur fond de sapins centenaires - quel contraste! -, on accède au hall d'entrée de l'Ecole. Non sans avoir admiré au passage le «mur d'accueil» que l'artiste André Gigon a décoré d'une manière plaisante et suggestive. Le hall de l'Ecole abrite la réception et les services du secrétariat, ainsi qu'un plan d'orientation très utile pour circuler dans ce complexe composé en fait de trois corps de bâtiment: l'immeuble abritant les services scolaires et administratifs, la maison du personnel et celle des étudiants, divisée en trois blocs.

Le hall d'accueil est décoré d'une saisissante œuvre en bois de l'artiste oberlandais O. Buchs qui représente le rôle de

bar particulièrement bien agencé et conçu. Il sert aux étudiants, mais il est bien sûr également utilisé pour l'enseignement de la technique du bar, dispensé aux élèves du cours de vente. Près de là, on trouve la bibliothèque de l'Ecole où de nombreux ouvrages et documents professionnels sont à la disposition des étudiants, conseillés par une bibliothécaire qui y possède son propre bureau et qui est en mesure d'aider également les personnes utilisant les deux salles de travail prévues à cet effet. Un petit kiosque, vendant des journaux, du chocolat et du menu matériel de bureau a été aménagé à cet endroit: n'oubliez pas que les magasins ne sont pas ici de l'autre côté de la rue. Du moins pas pour le moment!

Du fourneau à la table

Le self-service

Nouveauté à l'Ecole hôtelière: le self-service, d'une capacité de 168 places, qui sert exclusivement de restaurant-salle à manger pour les étudiants. Prévu pour accueillir ceux qui mangent avec le service de midi et du soir, cet établissement est exploité par les étudiants et équipé d'une caisse, laquelle est utilisée pour facturer les extras et les boissons consommés en sus.

Ce local, doté des installations techniques qui prévalent aujourd'hui dans le domaine très important du self-service et de la restauration rapide, est décoré d'une vaste mappemonde qui indique tous les endroits où se trouvent les anciens élèves de l'Ecole. Ce self-service dispose de sa propre petite cuisine-satellite, les étudiants du cours de production disposant ainsi à loisir d'une installation-modèle correspondant à un type de restauration dont l'avenir est prometteur.

La cuisine centrale de production

C'est la grande cuisine de l'Ecole qui sert à la fois pour le restaurant de l'Aula et pour le self. Une brigade de 56 étudiants y travaillera en permanence, mettant à profit ses heures de pratique pour se familiariser avec les nombreuses machines et autres installations techniques dont cette impressionnante cuisine est équipée: fourneaux à gaz et à électricité, fours réfrigérés, etc. Les départements annexes de la cuisine ont été particulièrement bien soignés: garde-manger, pâtisserie, cafétéria (pour petits-déjeuners et

On y enseignera notamment les différents systèmes de facturation basés sur les caisses enregistrees. Il est enfin utile de préciser que l'ensemble de ces locaux ne sont pas ouverts au public, mais exclusivement réservés aux étudiants et aux collaborateurs de l'Ecole.

La cuisine de démonstration

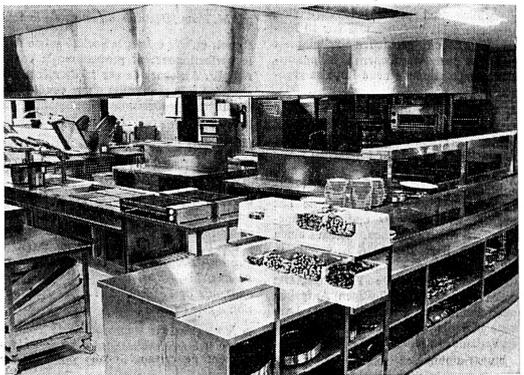
La cuisine de démonstration dispose d'une trentaine de places en gradins. Elle possède d'un grand fourneau, surmonté d'un miroir géant, qui permet aux élèves-spectateurs de ne rien perdre des faits et gestes rituels du professeur maître queux qui

Les divers locaux techniques

Le nouvel immeuble du Chalet-à-Gobet devait en premier lieu constituer un instrument de travail pratique et le plus complet possible. La multitude des locaux techniques prouve que rien n'a été laissé au hasard et que l'organisation très systématique de cette entreprise sera garante de son efficacité.

Nous énumérons ci-après quelques-uns seulement des locaux que recèle le sous-sol de la nouvelle Ecole:

- la chaufferie centrale (pour tous les bâtiments du complexe), avec deux citernes de 450 000 l de mazout chacune
- la centrale de ventilation
- le local de distribution et d'adoucisseur d'eau
- divers abris anti-aériens
- le central téléphonique (160 lignes internes)
- la régie pour la TV en circuit fermé (présentation audio-visuelle de l'Ecole, films didactiques, etc.)
- les archives de micro-films



Vue partielle de la cuisine de production.

officie ici. Avec elle, se termine l'énumération des différentes cuisines du cours de production de la nouvelle Ecole, lesquelles représentent les différents systèmes de production et leurs techniques spécifiques que l'on rencontre aujourd'hui en restauration, et peuvent servir 450 personnes par repas. Divers locaux complètent les installations du rez-de-chaussée: bureaux des professeurs de service et de cuisine, local de premiers secours, vestiaires (pour l'Aula), cabines téléphoniques publiques, etc.

En classe!

Les deux étages supérieurs sont réservés aux salles de classe. Il y a en 14 par étage, dont 2 servent aux travaux de groupe. Chaque salle de classe dispose de 24 places, un chiffre idéal qui garantit un enseignement très personnalisé et assure un climat propice à l'assimilation rapide des connaissances.

Quelques salles sont exclusivement réservées à des branches spécifiques, telles celles des machines comptables, dont le parc est impressionnant, du laboratoire de langues, du dessin technique, cette dernière abritant d'authentiques planches à dessin. Les autres salles de classe, que l'on peut toutes obscurcir pour y projeter des diapositives, sont destinées à l'enseignement de la technologie hôtelière et des branches administratives et commerciales.

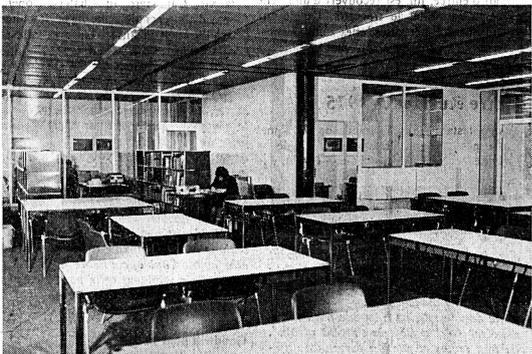
En coulisse

Au niveau inférieur au hall d'entrée, les coulisses de la nouvelle Ecole impression-

- la chambre noire pour le développement des films
- l'imprimerie (équipée d'un parc de photocopieuses et autres appareils de repro-duction)
- le dépôt du matériel scolaire et administratif, du matériel de bureau, doté de buffets-armoires montés sur rails
- de nombreux vestiaires, avec casiers individuels et douches
- l'atelier de réparation et d'entretien et le bureau du chef d'entretien de l'Ecole. Signalons ici que l'ancien exploitant de la ferme du Gojonex, sur le domaine de l'Ecole hôtelière, est devenu le responsable de l'entretien extérieur, des pelouses, etc.

La réception et le stockage des marchandises

Chaque jour, une équipe d'étudiants du cours de production, sous la conduite d'un professeur, procédera aux achats, une tâche primordiale qui incombe quotidiennement au chef de cuisine. A cet effet, on a aménagé dans la nouvelle Ecole un vaste bureau de réception des marchandises, complété par un local permettant aux camions de livraison d'accéder directement. Dans cette zone, réparties très judicieusement, se trouvent les différentes armoires froides, à raison d'une par catégorie de marchandises: viandes, poissons, légumes, pommes de terre, surgelés, etc., ainsi que les caves à vin blanc, à vin rouge, à limonade et à spiritueux. L'économat et le bureau de la gouvernante joignent ces installations, qui comprennent encore un carnotzet (pour les déguisements), un local pour les emballages vides et un autre, climatisé et équipé d'une broyeuse de déchets, destiné à entreposer les poubelles.



L'aula

Du hall d'entrée, on parvient à l'aula, une magnifique salle de 400 places avant tout destinée aux conférences, banquets et autres réceptions liées à l'Ecole ou à la SSH. Elle est dotée d'une scène et d'une régie qui permettront à ce local polyvalent de servir également de lieu d'animation pour les étudiants. Grâce à une paroi mobile, un tiers de l'aula se transforme chaque jour en salle à manger de 80 couverts, réservée aux étudiants se restaurant en service traditionnel. Des boissons leur sont vendues à partir d'un chariot spécial.

Le foyer et la bibliothèque

Le foyer de la nouvelle Ecole - c'était le fameux «fumeur» de Cour - dispose d'un

démonstrations pratiques). Plusieurs chambres froides séparées complètent l'ensemble. La plonge possède une intéressante machine à laver les casseroles, tandis que l'office ressemble à un petit atelier mécanique où l'automatisme régit en maître, avec son tunnel de lavage et sa machine à laver la vaisselle!

La cuisine individuelle et son «restaurant français»

C'est le local d'enseignement type, le «nec plus ultra» de la cuisine-école où l'on a bien évidemment substitué aux pupitres et aux bancs un bloc de cuisine comprenant, pour chacun des douze étudiants astreints à ce cours pratique: 1 fourneau (4 places) avec un four, 1 table chaude et 1 bain-marie.

Cette cuisine produit différents mets, plus élaborés que ceux qui sont préparés dans les deux locaux de production précités, qui sont servis dans un restaurant d'application attentant. Cet établissement, très confortable et très plaisant, jouit en plus d'une situation ensoleillée et panoramique, ce qui ne gêne rien dans ce coin de pays. Les étudiants du cours de vente y apprennent différentes techniques de travail: service-guéridon, flambage, découpage, etc. Il peut recevoir 92 convives et correspond avec une petite salle de conférence, également transformable en salle à manger et en salle de classe.

Le self-service: moderne et agréable.

Le restaurant d'application, fonctionnant avec la cuisine individuelle.



...l'est un nouveau Chalet-à-Gobet!

La cuisine de préparation

Type même d'un équipement collectif que l'on devrait trouver dans toutes les localités tant soit peu touristiques, la cuisine de préparation s'avère ici un département particulièrement mécanisé et automatisé.

Nous y trouvons les différentes machines nécessaires à la préparation des légumes et des fonds, ainsi qu'à la pré-cuisson: machine universelle, essoreuse à salade, appareil à pommes de terre, sauteuses, maqmites, etc. Cette cuisine de préparation a naturellement été placée à proximité immédiate des locaux d'arrivage des marchandises.

Le bel auditorium

L'auditorium de l'Ecole hôtelière fera pâlir d'envie de nombreuses autres institutions d'enseignement qui admireront ici cette magnifique salle, intelligemment limitée à 100 places en gradins, qui est avant tout destinée à des conférences, séminaires et autres réunions axées sur l'enseignement.

Il est bien équipé techniquement, sans être trop sophistiqué, et comprend un vaste tableau noir mobile, une cabine de régie pour films 8/16 mm et diapositives, ainsi que des cabines prêtes à être aménagées pour la traduction simultanée.

La maison du personnel

L'Ecole hôtelière utilise les services d'une vingtaine d'employés qui forment ce que l'on appelle communément le personnel de maison. Celui-ci doit naturellement trouver à se loger sur place. C'est la raison pour laquelle le complexe du Chalet-à-Gobet comprend 17 studios, soit 10 studios à 1 lit et 7 studios à 2 lits, tous équipés d'une salle de bains avec WC, douche et lavabo. Une cuisine, dotée de frigos à casiers individuels, et une salle de séjour avec TV sont à disposition de ce personnel qui peut ainsi vivre ici dans sa propre ambiance.

réel avantage, qui consiste à passer de sa chambre d'étudiant à sa salle de classe sans mettre le nez dehors, n'empêchera personne d'emprunter les jolis chemins qui serpenteront dans la verdure entre «Le Reposoir» et l'Ecole... Et qui conduiront d'ailleurs aussi, à d'autres heures bien sûr, à l'ancienne ferme du domaine du Gojonnex que l'on est en train de métamorphoser - une noble fin pour cette vénérable aïeule! - en centre de loisirs pour les étudiants. Ouverture prévue en février 1976, pour le prochain semestre!

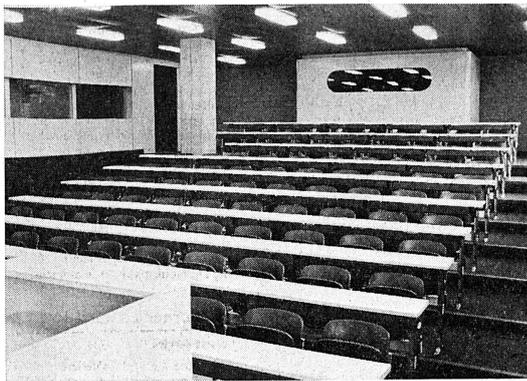
Un hôtel spécifiquement étudiant

L'ensemble des blocs de logements offre une capacité de 157 lits, exclusivement répartis en chambres à 1 lit. Chaque chambre-studio alliant agréablement le béton lavé, le bois et la moquette, comprend 1 lit, 1 table de travail et 1 salle de bains avec douche, WC et lavabo, ainsi que diverses armoires. Ces chambres, louées naturellement aux étudiants, sont faites régulièrement. La formule du «Reposoir», basée sur la liberté totale des étudiants, se rapproche donc plus de l'hôtel à clientèle spécifique que de l'internat. Ces maisons disposent en outre d'une buanderie avec 3 machines à laver et 2 séchoirs, à disposition des locataires, et de 2 cabines téléphoniques. Elles sont placées sous la direction et la surveillance d'un professeur responsable, lequel est également chargé de l'animation sociale, culturelle et sportive de la gent estudiantine.

Les possibilités de loisirs

En plus de ce magnifique centre qui constituera bientôt la ferme du Gojonnex - et dont nous reparlerons naturellement en temps voulu - la nouvelle Ecole est en train de réaliser un terrain de sport polyvalent, où l'on pourra s'adonner tant au basket-ball qu'au volley-ball ou à la pétanque, ainsi que deux courts de tennis.

D'autre part, on saura profiter judicieusement de certains locaux de la nouvelle



L'auditorium, avec sa cabine et régie et ses cabines prévues pour la traduction simultanée.



Ecole pour mettre sur pied un programme d'animation artistique et culturelle, voire de cours en tous genres: photographie, arts, etc.

Enfin, le merveilleux site du Chalet-à-Gobet - qui constitue, ne l'oublions pas, la station touristique des citoyens lausannois - se prête particulièrement bien, en toutes saisons, à la pratique de plusieurs sports: marche à pied, tennis, golf, équitation, ski de fond et ski de descente, luge, etc.

Architecture et décoration

Les architectes de l'Ecole hôtelière ont choisi des lignes sobres et harmonieuses pour intégrer l'important volume, que représente l'ensemble du complexe, dans le paysage campagnard et forestier du Chalet-à-Gobet. Ils ont également fait appel à des matériaux de construction, très modernes certes, mais d'un aspect plaisant. Sur une ossature porteuse d'acier et de béton armé, les façades du bâtiment scolaire sont en acier, alliage léger, béton d'amiante et verre; celles des logements des étudiants sont faites de béton, béton d'amiante et de verre.

Une certaine sobriété caractérise l'aménagement intérieur où l'on a eu fâchement recours au béton lavé et à la moquette. Le hall d'entrée, lui, est recouvert d'une belle pierre naturelle, le travertin. Quant aux cloisons non-porteuses, elles sont de construction légère en acier, plâtre, bois ou verre.

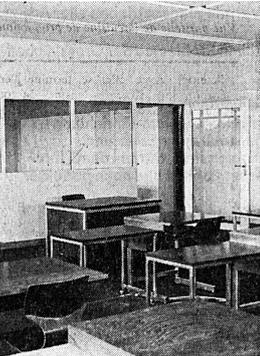
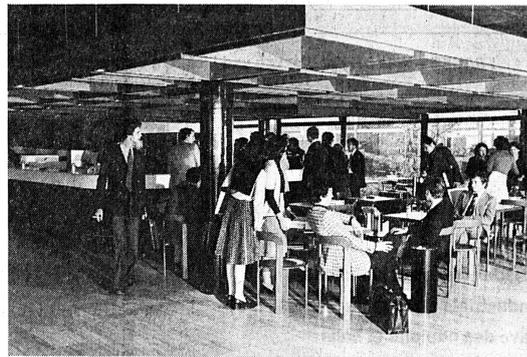
s'est métamorphosée - on écrirait magiquement si l'on ne comptait pas les millions! - en une jeune et séduisante princesse de l'architecture scolaire moderne. Ni somptueuse, ni excentrique, la nouvelle Ecole n'en a pas moins beaucoup de classe et de charme.

D'autres diront, par le menu, dans les pages de ce supplément spécial, ce qu'elle représente pour la Suisse, pour le canton de Vaud, pour la ville de Lausanne, pour l'hôtellerie, pour la SSH, pour la formation professionnelle et pour ses responsables. Pour l'étudiant ou l'étudiante d'aujourd'hui, la nouvelle Ecole s'avérera en tout cas le plus attrayant décor que l'on puisse souhaiter pour apprendre une profession et une certaine façon d'envisager la vie. Car vivre au Chalet-à-Gobet, ce sera d'abord choisir une ligne de conduite équilibrée et idéalisée: entre la ville et la campagne, en harmonie avec 35 nations, dans la saine détente et l'atmosphère propice à la réflexion, au service de l'homme et de ses loisirs, pour l'amour de l'accueil. Savez-vous qui a inventé l'école?... (air connu) José Seydoux

Etre étudiant en 1975

Incontestablement, l'hauteur de ses lignes n'a pas reconnu l'Ecole hôtelière de sa jeunesse. De Cour au Chalet-à-Gobet, elle

Photos de cette double page: A. Mellier



La buanderie

La maison du personnel abrite la buanderie centrale de la nouvelle Ecole qui traite le linge des restaurants, des cuisines et des logements des étudiants. Elle se compose d'un local de réception pour le linge qui est ensuite trié, lavé, repassé, pesé et distribué, d'un local de stockage pour les produits de lessive, du bureau de la gouvernante de lingerie, ainsi que d'un parc de machines très complet: 3 machines à laver (6,25 et 50 kg), calandre-pleuse, séchoir rotatif, presses pour le repassage, machines à coudre, etc.

L'une des nombreuses salles de classe dans les étages supérieurs du corps central.

Le bar de la nouvelle Ecole: à la fois pour l'enseignement et pour la détente!

Le laboratoire de langues, pièce maîtresse de l'équipement didactique.

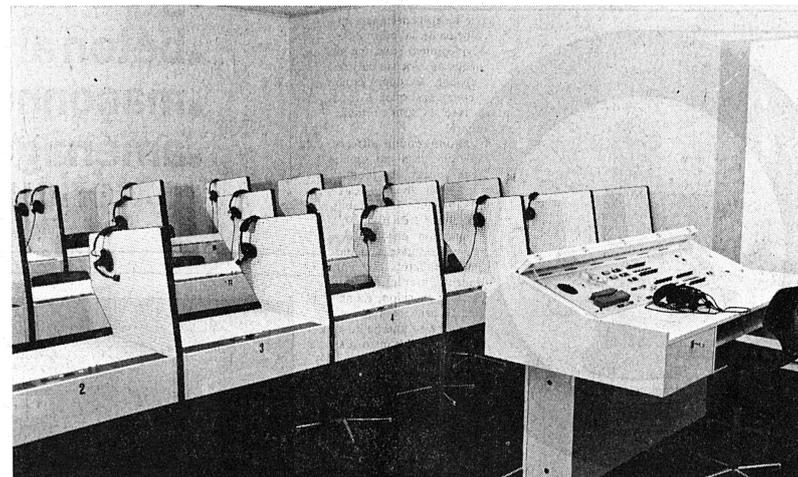
Cette buanderie, très moderne et bien agencée, sert de buanderie-école pour l'enseignement réservé aux étudiantes suivant le cours de gouvernantes d'hôtel. Une demi-douzaine de personnes sont employées ici en permanence.

La maison du personnel, reliée au corps central de l'Ecole par un couloir vitré, englobe encore une infirmerie, l'appartement du chef d'entretien de l'Ecole et celui d'un membre de la direction.

«Le Reposoir»

Les 3 maisons des étudiants

A l'enseigne du «Reposoir», ce significatif nom de baptême trouvé par une charmante étudiante à la suite d'un concours d'idées, on a édifié, à l'une des extrémités du nouveau complexe, les trois maisons de logements des étudiants. Celles-ci sont reliées au bâtiment scolaire et administratif et à la maison du personnel par un couloir vitré. Mais il est évident que le



L'Ecole en dates

26/27 novembre 1969
Approbation de la nouvelle conception de l'Ecole hôtelière par l'Assemblée extraordinaire des délégués de la SSH, à Zurich. Acceptation par la même assemblée du crédit pour la préparation des programmes de planification.

15/16 juin 1971
Octroi d'un crédit supplémentaire pour la suite des travaux de programmation par l'Assemblée ordinaire des délégués de la SSH, à Gstaad.

22 mars 1972
Vote sur l'achat à la Ville de Lausanne d'un terrain de 50 000 m² au Chalet-à-Gobet, par l'Assemblée extraordinaire des délégués de la SSH, à Lausanne. Acceptation d'un crédit de 880 000 francs pour l'établissement d'un projet.

20 septembre 1973
Séance du comité central: approbation du projet de construction.

21 septembre
Conférence des présidents de section: orientation sur l'état des travaux.

1^{er} octobre
La Banque cantonale vaudoise accorde un crédit de construction.

12 octobre
Mise à l'enquête du plan d'extension du terrain au Chalet-à-Gobet.

22 octobre
Séance de la Petite commission de construction: orientation sur l'état des soumissions, approbation d'un planning PERT pour l'exécution des travaux.

12 novembre
Le Grand conseil du canton de Vaud approuve une subvention pour la construction de l'Ecole.

12 novembre
Fin de l'enquête du plan d'extension, sans opposition.

13 novembre
Séance d'adjudication du gros-œuvre.

20 novembre
Séance de la petite commission de construction: orientation générale, étude du devis détaillé, adjudication du gros-œuvre.

30 novembre
Séance d'adjudication des installations.

28 décembre
Mise à l'enquête du projet de construction et du plan d'extension Av. de Cour.

15 janvier 1974
Séance d'information avec les opposants au projet de construction.

15 janvier
Fin de la mise à l'enquête du projet de construction: 4 oppositions.

22 janvier
Séance avec les opposants et les autorités communales.

23 janvier
Approbation du plan d'extension Chalet-à-Gobet par le Conseil d'Etat.

29 janvier
Fin de la mise à l'enquête du plan d'extension Av. de Cour: 5 oppositions.

29 janvier
Séance de la petite commission de construction: approbation du devis détaillé, approbation des plans de cuisine.

31 janvier
Confirmation par les représentants du comité central et par la Direction de la SSH de commencer les travaux le 4 février.

1^{er} février
Notification par la Direction des travaux, que la Municipalité avait approuvé le projet.

4 février
Début des travaux de construction.

4 février
Séance de la Grande Commission de construction: approbation des devis détaillés et dissolution de la dite commission.

15 février
Remise du permis de construire aux architectes.

26 février
Séance d'adjudication de la ferblanterie, de l'étanchéité et de la couverture.

8 mars
Vente du terrain de Cour à Interfood SA - signature de l'acte de vente - option.

13 mars
Pose de la 1^{ère} pierre par feu M. Charles Leppin, président central de la SSH.

19 septembre 1975
Ouverture de l'Ecole



FRANKE

Hotelfachschule und Küchenpraktikum obligatorisch

Coupon Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 41 21 21

Einsenden an:

Bitte informieren Sie uns über
 Grossküchen

Name _____
 Adresse _____
 PLZ/Ort _____

Für alle Franke-Grossküchenplaner und -Berater sind Kurse an einer Schweizer Hotelfachschule obligatorisch. Obligatorisch ist auch ein Praktikum in Verpflegungsbetrieben aller Art, z. B. in Grossküchen als Commi. Unsere Mitarbeiter werden dadurch mit allen Problemen der Grossküchen konfrontiert, mit dem Ziel: Optimal und logisch zu planen, Arbeitsplätze richtig zu bestücken, Warenfluss perfekt zu koordinieren, aber auch die Personalprobleme einmal am eigenen Leib erfahren zu müssen. Diese praktische Auseinandersetzung mit Grossküchen-Einrichtungen bringt Kritik und damit noch mehr Wissen, noch mehr Erfahrung. Denn Ihre Probleme sollen so umfassend analysiert werden, damit Ihre eigenen Grossküchen-Projekte noch besser geplant und noch perfekter realisiert werden. Verlangen Sie von uns Vorschläge und Offerten. Franke – Man hat eben nie ausgelernt.

FRANKE – Hilfe bei der Planung und Lieferant der ganzen Kücheneinrichtung aus rostfreiem Stahl, für die neue Hochschule in Chalet-à-Gobet.

L'entreprise G. Tonello S.A.

Lausanne et Fribourg

a exécuté: les travaux de chapes et isolations
 les sols industriels des parkings
 le béton lavé des couloirs et halls

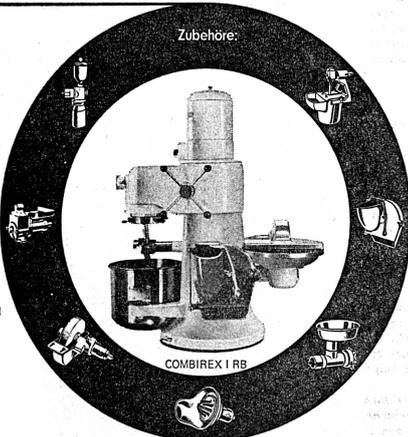


Entreprise de construction

Avenue de Beaumont 5, 1012 Lausanne
 Téléphone (021) 23 40 58

a exécuté les travaux:

- gros œuvre
- béton armé
- maçonnerie
- aménagements extérieurs



Die Combiex-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 einfachste Bedienung und die grosse Auswahl an Zubehöre zeugen 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



Plâtre – Staff
 Parois – Plafonds préfabriqués
 Peinture – Papiers peints
 Entretien d'immeubles
 Service villas
 Location d'élevateurs à nacelle

umiglia SA

1004 Lausanne
 3, ch. G. de Prangins
 tel. 021-36 15 71

1400 Yverdon
 32, ch. des Cabanettes
 tel. 024-21 63 66

Le programme d'enseignement

par M. Paul Barraud, directeur adjoint, chef de l'enseignement

Grâce au dynamisme et à l'ouverture d'esprit de ses dirigeants et responsables anciens et actuels, à la compréhension et à la générosité des pouvoirs publics, aux efforts financiers des membres de la Société suisse des hôteliers, grâce enfin à la confiance mise en l'avenir et en la jeunesse, l'Ecole hôtelière de Lausanne dispose aujourd'hui d'un instrument aussi magnifique qu'efficace pour continuer d'assurer avec le succès qui a fait sa réputation la formation professionnelle dans l'un des secteurs les plus importants de notre économie nationale.

Avant qu'il ait été question d'une nouvelle construction, il s'est agi d'abord d'élaborer un nouveau programme d'enseignement en fonction de l'objectif général suivant: que doit savoir et savoir faire l'hôtelier suisse en 1980?

Un travail d'équipe

Dès 1969, un groupe de travail représentatif de toutes les catégories d'hôtels, de restaurants, des milieux touristiques, économiques et universitaires, ainsi que du corps enseignant de l'Ecole, s'est attaché à esquisser le profil de ce futur hôtelier. Puis, s'inspirant des méthodes mises au point par R. F. Mager¹⁾, un groupe de professeurs a défini les objectifs de l'enseignement de chacune des matières figurant au programme, objectifs formulés en termes de comportement opérationnels et mesurables. L'élaboration du plan d'enseignement a nécessité plus de 1000 heures de travail d'un groupe de 7 collaborateurs de l'Ecole, en plus de leur enseignement normal et régulier. A propos du plan d'enseignement, on peut dire que l'Ecole a réalisé un travail de pionnier en ce qui concerne la détermination des objectifs de l'enseignement et l'utilisation de la technique des graphes (système PERT) pour le déroulement chronologique du plan d'enseignement.

Il va de soi que certaines matières qui faisaient défaut dans le programme d'enseignement y ont été introduites sans attendre la fin de la construction des nouveaux bâtiments. Il s'agit notamment du marketing, de la gestion du personnel, de l'informatique, etc. D'ailleurs, le nouveau programme a débuté en 1973, mais ce n'est qu'en février 1977 que les 4 cours du nouveau programme - l'ancien en comprenait 3 - se dérouleront simultanément.

Plan des études

L'Ecole offre deux programmes distincts:

- le programme principal, qui comprend 4 semestres de cours et 3 stages pratiques, ordonnés comme suit:

5 mois Semestre I Cours de Production	5 mois Stage pratique Cuisine	5 mois Semestre II Cours de Vente	5 mois Stage pratique Service	5 mois Semestre III Cours d'Hôtel et Technique	5 mois Stage pratique Réception	5 mois Semestre IV Cours de Gestion et Administration
---	-------------------------------------	---	-------------------------------------	--	---------------------------------------	---

Durée des études: 3 ans et demi

- le programme des Assistantes de direction, qui comprend 2 semestres et 2 stages pratiques, ordonnés comme suit:

5 mois Sem. I Cours de Production	5 mois Stage Sem. II Cours de Gouvern.	5 mois Sem. III Cours d'Hôtel et Technique
---	--	--

Durée des études: 2 ans

Objectifs de l'enseignement

Pour que le futur hôtelier soit prêt à affronter une civilisation en essor dans laquelle les loisirs, donc aussi le tourisme et l'hôtellerie prennent une place de plus en plus prépondérante, l'Ecole hôtelière de Lausanne doit se charger d'une importante mission éducative. Elle prépare ce futur hôtelier à assumer ses fonctions, assure sa formation individuelle et sa personnalité de cadre et doit développer son équilibre intellectuel, physique, social et moral. Elle entend aussi promouvoir une forme de liberté adaptée au sens des responsabilités du futur chef d'entreprise et ouvrir à l'étudiant un champ d'expérience sur un monde qui, pour citer Denis de Rougemont, n'est pas celui des affaires, mais des hommes. Tels sont les principes inscrits dans les objectifs généraux de l'Ecole.

D'une manière plus spécifique les objectifs de l'enseignement peuvent être formulés de la façon suivante:

- à la fin du programme principal (4 semestres, 3 stages) et après avoir acquis une certaine expérience et complété sa formation en suivant les cours pour chefs d'entreprise organisés par la Société suisse des hôteliers, la jeune fille ou le jeune homme doit être en mesure de diriger seul un établissement de 150 lits avec un restaurant de 150 places et de remplacer momentanément n'importe lequel de ses chefs de service, le chef de cuisine notamment.

Du point de vue de l'enseignement, un établissement de 150 lits présente une organisation suffisamment complexe pour permettre l'étude de tous les problèmes. Même si un établissement d'une telle grandeur dépasse la moyenne suisse, il satisfait les aspirations des jeunes filles et des jeunes gens qui souhaitent appliquer ce qu'ils ont appris à Lausanne dans les

entreprises les plus diverses de Suisse et de l'étranger.

- à la fin du programme des Assistantes de direction, exclusivement réservé aux jeunes filles (2 semestres et 2 stages), la jeune diplômée sera le bras droit de l'hôtelier ou de l'hôtelière en mesure de le remplacer temporairement.

Les stages obligatoires

L'Ecole dispense une formation théorique et pratique indispensable à tout processus d'apprentissage. C'est cependant le stage obligatoire qui, mettant l'étudiant et l'étudiante en face des réalités, permettra à la personnalité de l'individu de se développer. Si le stage est avant tout une mise en pratique des connaissances acquises avec tout ce que cela signifie pour un jeune en formation, il est aussi un lieu d'acquisition d'une attitude qui doit être:

- «réservée sans affectation»,
- «cordiale sans exubérance».

Les stages font partie intégrante des programmes d'études; ils doivent suivre immédiatement chaque cours; le troisième stage doit être terminé avant le début du quatrième cours. Les stages doivent être accomplis en Suisse, l'Ecole admet toutefois qu'un stage sur trois soit accompli à l'étranger; le contrat de travail du stagiaire doit être soumis à la ratification de l'Ecole. L'étudiant choisit lui-même son stage, lequel est soumis à la surveillance de l'Ecole. Pendant leur stage, les étudiants sont rémunérés.

Diplôme et certificats

Pour obtenir le diplôme final, à l'issue du programme principal, l'étudiante ou l'étudiant doit avoir terminé avec succès chacun des quatre cours et accompli les trois stages réglementaires à la satisfaction de ses employeurs et de l'Ecole. Comme l'indique le schéma ci-contre, le titulaire d'un certificat de capacité de cuisinier pourrait être dispensé du cours et du stage de production. De même, le titulaire d'un certificat de capacité d'employé

de commerce, mention G, pourra être dispensé du cours d'Hôtel et Technique et du stage y relatif à la condition qu'il ait effectué son apprentissage dans un hôtel.

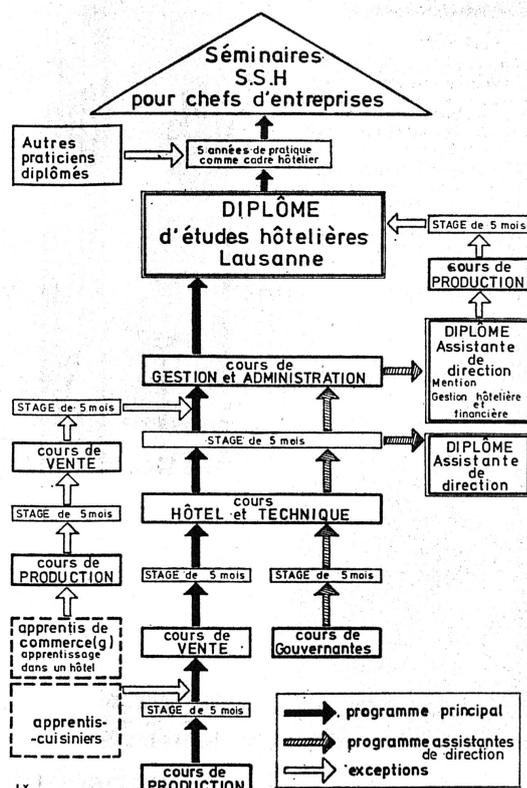
A titre exceptionnel et de cas en cas, l'Ecole pourrait admettre un candidat pour ne suivre que le troisième et/ou le quatrième cours. Cet étudiant n'obtiendra pas le diplôme mais le certificat inhérent à chacun de ces cours.

Pour obtenir le diplôme d'assistante de direction, la jeune fille doit avoir terminé avec succès les deux cours de son programme et accompli les deux stages réglementaires. Comme l'indique également le schéma ci-contre, elle a la possibilité d'obtenir le diplôme d'assistante de direction avec la mention «Gestion hôtelière et financière» en suivant encore le cours de Gestion et Administration du programme principal. Enfin, les titulaires du diplôme d'assistante de direction, sans mention, Gestion hôtelière et financière, ont la possibilité d'obtenir le diplôme final du programme principal aux conditions suivantes:

- elles doivent satisfaire aux exigences d'admission pour le programme principal;
- elles doivent suivre le cours de Production, accomplir le stage y relatif et suivre le cours de Gestion et Administration.

Méthodes

Le corps enseignant comprend actuellement déjà une cinquantaine de professeurs dont la moitié sont des maîtres permanents. Depuis fort longtemps déjà une attention particulière a été vouée à leur formation continue qui est systématiquement planifiée. Le corps enseignant participe depuis 6 ans à deux séminaires de quelques jours par an, organisés par la direction pendant les vacances. Il suit les cours organisés par l'OFIAMT et le Service de la formation professionnelle du canton de Vaud, ainsi que par le GRETI (Groupe romand pour l'étude des techniques d'instruction) et d'autres institutions privées. Les professeurs de langue maternelle allemande suivent les cours pour chefs d'entreprise, organisés par la SSH à Berne, leurs collègues de langue française les suivront à Lausanne dès qu'ils auront été mis sur pied en 1976. Ils ont ainsi l'occasion de nouer des contacts bénéfiques avec les professeurs. L'Ecole dispose déjà d'un abondant matériel didactique (réprojecteurs, TV en circuit fermé, stations



terminales d'ordinateur, ordinateur de bureau pour l'enseignement et l'exploitation, etc.). Plusieurs séminaires ont été consacrés à l'utilisation de ce matériel. Les professeurs sont encouragés à rédiger leurs propres cours lesquels sont ensuite édités par l'Ecole. Une bonne douzaine d'ouvrages sont largement répartis dans le monde entier et utilisés par de très nombreuses écoles hôtelières de Suisse et de l'étranger. Les professeurs ont également l'occasion d'accomplir certaines missions d'expert dans le cadre de la Coopération technique, en Afrique et en Indonésie notamment.

1) R. F. Mager, éditions J. Beetz, Berlin

den vielseitigen Hotels der Schweiz und des Auslandes anwenden möchten. - Nach Beendigung des Programms für Direktionsassistentinnen, das ausschliesslich jungen Mädchen vorbehalten ist (2 Semester und 2 Praktika), ist die junge Assistentin, im Besitz ihres Diploms, in der Lage, die rechte Hand des Hoteliers zu sein und ihn zeitweise zu vertreten.

Die obligatorischen Praktika

Die Praktika sind integrierter Bestandteil des Lehrprogramms, die unmittelbar nach jedem Kurs absolviert werden müssen.

TABEAU SYNOPTIQUE DU PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT DES 4 SEMESTRES

Semestre I (total 745h)	Semestre II (total 670h)	Semestre III (total 580h)	Semestre IV (total 520h)
Cours de Production	Cours de Vente	Cours d'Hôtel et Technique	Cours de Gestion et Administration
Physiologie et chimie alimentaire	40		
Connaissance des march.	40	Connaissance des boissons	80
Théorie de production / Etude des menus / Calcul des recettes	30	Psychologie et technique de la vente	80
Concentration (technique collinaire)	30	Connaissance et technique du service	90
Pratique de production	375	Service pratique	120
Organisation technique	21	Installations techniques	40
Langues	81	Langues	80
Arithmétique / Méthodes à additionner	40	Machine à calculer / Statistiques	40
Technique opérationnelle (restaurant)	40	Technique opérationnelle (restaurant)	60
		Technique et organisation comptable	120
		Dactylographie	20
		Comptabilité des clients (hôtellerie)	40
		Comptabilité des salaires	80
		Comptabilité des stocks	40
		Economie politique	20
		Marketing	40
		Pratique d'exploitation (hôtellerie)	40
		Planification de la restauration / Comptabilité des parabolaires	40
		Gestion et organisation d'entreprise / Gestion du personnel	80

Neue Schule - neues Programm

Von Paul Barraud, Unterrichtleiter

Bevor die Frage des Neubaus aufgeworfen wurde, handelte es sich zunächst darum, ein neues Lehrprogramm mit folgender Zielsetzung zu erstellen: Was muss der Schweizer Hoteller im Jahre 1980 wissen und tun können?

Seit 1969 hat sich eine Arbeitsgruppe, zusammengesetzt aus Vertretern aller Hotelkategorien, von Restaurants, Touristen-, Wirtschafts- und Universitätskreisen sowie dem Lehrkörper der Schule, bemüht, das Profil des zukünftigen Hoteliers zu umreißen. Danach hat eine Gruppe von Lehrern die Lernziele jedes auf dem Programm stehenden Stoffes nach der Methode Mager¹⁾ festgesetzt, mit anderen Worten: präzisierbare Lernziele, die das Endverhalten des Studenten bestimmen.

Was den Unterrichtsplan betrifft, so kann man sagen, dass die Schule wahre Pionierarbeit geleistet hat in bezug auf die Festlegung der Lernziele und die Anwendung der Netzplantechnik (System PERT) für die chronologische Abwicklung des Lehrplanes.

Lernziele

Die Lernziele können wie folgt formuliert werden:

- das junge Mädchen oder der junge Mann müssen, nachdem sie das Hauptprogramm (4 Semester, 3 Praktika) beendet, einige praktische Erfahrung gesammelt und ihre Ausbildung durch die von Schweizer Hoteller-Verein organisierten Kurse für Unternehmensführung vervollständigt haben, in der Lage sein, allein ein Hotel mit 150 Betten und ein Restaurant mit 150 Plätzen zu leiten und vorübergehend jeden Abteilungsleiter, insbesondere den Küchenchef zu vertreten.
- Was den Unterricht betrifft, erlaubt die vielfältige Organisation eines Hotels mit 150 Betten, alle Probleme eingehend zu studieren.
- Selbst wenn ein Unternehmen dieser Grösse den Schweizer Durchschnitt übersteigt, entspricht es jedoch den Erwartungen der jungen Mädchen und jungen Männer, die das in Lausanne Erlernete in

Das dritte Praktikum muss vor Beginn des vierten Kurses beendet sein. Die Praktika müssen in der Schweiz absolviert werden. Die Schule erlaubt jedoch, dass eins von drei Praktika im Ausland absolviert wird; der Arbeitsvertrag des Praktikanten muss von der Schule genehmigt werden. Die Wahl des Unternehmens, in dem der Student sein Praktikum ableisten will, bleibt ihm selbst überlassen; er wird jedoch von der Schule überwacht. Die Studenten werden während des Praktikums entlohnt.

Diplome und Zeugnisse

Um nach Beendigung des Hauptprogramms das Enddiplom zu erhalten, muss die Studentin oder der Student mit Erfolg die vier Kurse abgeschlossen und die drei vorgeschriebenen Praktika zur Zufriedenheit des Arbeitgebers und der Schule absolviert haben. Wie das nachstehende Schema anzeigt, kann der Inhaber des Fähigkeitsausweises als Koch vom Produktionskurs und -praktikum befreit werden. Ebenso kann der Inhaber des Fähigkeitszeugnisses als kaufmännischer Angestellter, Sektion G, der Kurs Hotel und Technik und das entsprechende Praktikum erlassen werden, unter der Bedingung, seine Lehre in einem Hotel gemacht zu haben.



In Ausnahmefällen kann die Schule Kandidaten aufnehmen, die nur den dritten und/oder den vierten Kurs belegen möchten. Diese Studenten erhalten kein Diplom, sondern nur das Zeugnis der entsprechenden Kurse.

Um das Diplom für Direktionsassistentinnen zu erhalten, muss das junge Mädchen mit Erfolg die beiden Kurse seines Programms beendet und die entsprechenden Praktika abgeschlossen haben. Im nachstehenden Schema wird gleichfalls die Möglichkeit aufgeführt, das Diplom als Direktionsassistentin mit der Sektion «Gestion hôtelière et financière» zu erhalten durch Absolvierung des Kurses Führung und Verwaltung des Hauptprogramms. Auch Inhaber des Diploms als Direktionsassistentin, ohne Sektion «Gestion hôtelière et financière», haben die Möglichkeit, in den Besitz des Abschlussdiploms des Hauptprogramms zu gelangen, unter folgenden Bedingungen:

- sie müssen die Aufnahmebedingungen für den Hauptkurs erfüllen
- sie müssen den Produktionskurs belegen, das entsprechende Praktikum ausführen und den Kurs Führung und Verwaltung absolvieren.

Unterrichtsmethoden

Der Lehrkörper besteht zurzeit schon aus etwa 50 Lehrern, wovon die Hälfte hauptsächlich beschäftigt sind. Schon seit langer Zeit wurde ihrer Weiterbildung, die systematisch aufgebaut ist, grosse Aufmerksamkeit geschenkt. Die Direktion organisiert für den Lehrkörper seit sechs Jahren zwei mehrtägige Seminare pro Jahr, die während der Ferien stattfinden. Er nimmt gleichfalls an Kursen teil, die vom BIGA, dem Amt für Berufsausbildung des Kantons Waadt (Service de la formation professionnelle du canton de Vaud), dem GRETI (Groupe romand pour l'étude des techniques d'instruction) und anderen privaten Institutionen veranstaltet werden. Die Lehrer deutscher Muttersprache neh-

men am vom Schweizer Hoteller-Verein in Bern organisierten Kursen für Unternehmensführung teil, ihre Kollegen französischer Muttersprache werden ab 1976 die Möglichkeit haben, diese Lehrgänge in Lausanne zu besuchen. Auf diese Weise werden sie Gelegenheit haben, gewinnbringende Kontakte mit den Teilnehmern aufzunehmen. Die Schule verfügt bereits über ein reichhaltiges Lehrmaterial (Hellschraumbprojektor, betriebssinterner Fernseher, Computermittel, Bürocomputer für Unterricht und Betrieb usw.). Mehrere Seminare wurden ausschliesslich der Anwendung dieses Materials gewidmet. Die Lehrer werden ermutigt, ihre eigenen Lehrbücher zu verfassen, die anschliessend durch die Schule verlegt werden. Ein gutes Dutzend dieser Werke sind in der ganzen Welt verbreitet und werden in zahlreichen Hotelfachschulen der Schweiz und des Auslandes für den Unterricht verwendet. Weiterhin haben die Lehrer Gelegenheit, als Experten gewisse Aufträge im Rahmen der Technischen Zusammenarbeit (cooperation technique), vor allem in Afrika und Indonesien auszuführen.

1) R. F. Mager, Lernziele, Verlag J. Beetz, Berlin

Eine einmalige Aufgabe

Von Marcel Burri, Präsident der Baukommission

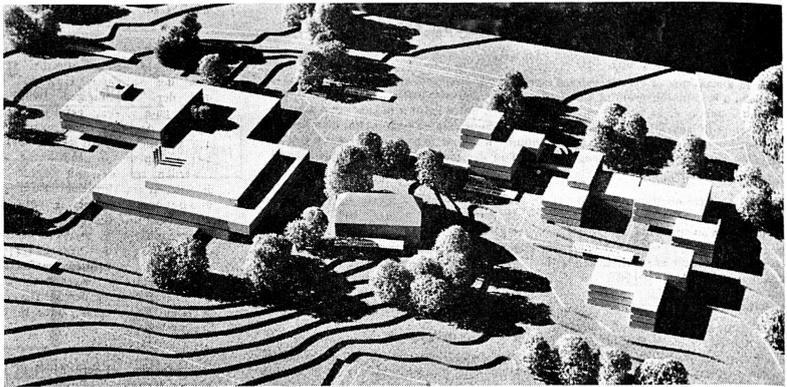
Die Vertretung der Interessen des Schweizer Hoteller-Vereins während der Ausführungsphase des Neubaus der Hotelfachschule Lausanne wurde durch die Baukommission übernommen. Diese Kommission, bestehend aus fünf Mitgliedern, ist die letzte einer ganzen Reihe, die sich in den vergangenen 6 1/2 Jahren mit dem grossen Neubauprojekt befasst hat.

Rückblick

Der Grundsatzentscheid zur Neukonzeption der Hotelfachschule führte zur Gründung einer Studien-Kommission, die am 20. Februar 1969 ihre Arbeit aufnahm. Sie bestand aus Vertretern der Schweizer Hotellerie, die, wie auch alle ihre Nachfolger, in nebenamtlicher Tätigkeit das grosse Problem der Neugestaltung der Hotelfachschule Lausanne an die Hand nahmen. Es galt in erster Linie, die prinzipiellen Anforderungen der Hotellerie und die Bedürfnisse der Hotelfachschule zu inventarisieren und festzuhalten. Genau 11 Monate später, am 20. Januar 1970

nen-Projektes für die Studentenunterkünfte, letzteres im Auftrag der Stiftung der Hotelfachschule SHV. Eine wahrhaft imposante und immer spannender werdende Aufgabe für einen Teilzeit-Bauherrn. Imposant nicht nur wegen der Komplexität der Aufgabe, sondern auch wegen der Kosten.

Die Komplexität der Verantwortung war für uns Hotellers einmalig. An ziemlich genau 40 meist ganztägigen Sitzungen der Kleinen Baukommission und vor allem deren Ausschuss wurden die verschiedensten Probleme diskutiert, geprüft und die entsprechenden Entscheidungen getroffen.



Der Traum: Die Schule im Modellstudium

Das Symbol: Die Grundsteinlegung (asl)

den Betrieb beurteilt und abgewogen werden. War für eine spezielle Teilarbeit, so zum Beispiel die Dachhautisolierung, nur das Beste gut genug und der Preis von sekundärer Wichtigkeit, galt bei einer anderen Arbeit die Form im einzelnen oder im Gesamtrahmen gesehen und bei der dritten nur der Preis. Eine grosse Hilfe in dieser Hinsicht leisteten uns die periodischen Kostenvergleiche der Architekten, die uns immer wieder über den Stand der Kosten orientierten. Als Folge konnten dort, wo notwendig, Mehrkosten akzeptiert oder günstigere Lösungen gesucht werden.

Subventionsberechtigung dieser Bauten zu überzeugen, musste mit einiger Enttäuschung von den negativen Antworten des Kantons Waadt und der Stadt Lausanne Kenntnis genommen werden. Obwohl dies nicht zu Schwierigkeiten bei der Baufinanzierung führte, müssen in der Zukunft die Mieter, also die Studenten, eine höhere Zinslast tragen. Die eigentliche Finanzierung der Studentenunterkünfte war, was den Grundsatzentscheid des Bankenkonsortiums anbelangt, eine Routine-sache.

Hingegen bereitete die Bereitstellung der Mittel einiges Kopfzerbrechen. Die Antwort auf das von den Banken an die Nationalbank gerichtete Gesuch um Unterstützung aus dem Härtekontingentfonds liess über ein halbes Jahr auf sich warten. Da aus Termingründen der Bau der Unterkünfte gleichzeitig mit der Schule be-



wurde die Studiengruppe durch die Planungskommission abgelöst, deren Mitglieder (mit Ausnahme der Vertreter des SHV und der Hotelfachschule) je einer Unterkommission für die Detailbearbeitung des Neukonzeptes vorstanden. Wenn es uns auch nicht möglich ist, die Mitglieder der fünf Kommissionen einzeln zu erwähnen, so sollen doch deren Präsidenten stellvertretend den uneingeschränkten Dank für die hervorragende Arbeit und die beachtlichen zeitlichen und geistigen Opfer in Empfang nehmen:

- Stoffprogramm und Methodik: Heinz Hiltl, Zürich
- Baufragen: Heinz Hotz, Flims
- Finanzen: Engelbert Fringer, Arosa
- Rechtsfragen: Dr. Heinrich Bircher, Bern
- Public Relations: Paul-Henri Jaccard, Lausanne

Diese Arbeitsgruppen erstellten in Zusammenarbeit mit der Direktion und Lehrerschaft der Hotelfachschule die gesamten theoretischen Grundlagen für die praktische Durchführung eines Neubaus.

Baukommissionen lösen ab

Im Anschluss an die ausserordentliche Delegiertenversammlung vom 22. März 1972 in Lausanne, die dem Kauf des Terrains in Chalet-à-Gobet sowie dem Projektkredit für die Erstellung eines Vorprojektes mit Kostenvoranschlag zustimmte, konnten diese Gruppen aufgelöst und die weiteren Arbeiten einer Grossen und Kleinen Baukommission anvertraut werden. Die konstituierenden Sitzungen fanden am 13. Juni 1972 in Bern statt. In kurzen Zügen geschildert, bestand die Hauptaufgabe der Grossen Baukommission in der Bearbeitung von Fragen von grosser Tragweite zuhanden des Zentralvorstandes, beziehungsweise der Delegiertenversammlung SHV, die fällige Grundsatzentscheide über das Projekt, die Kosten und deren Finanzierung. Die Kleine Baukommission ihrerseits leistete die Vorarbeit für ihren grossen Bruder und befasste sich mit der Durchführung der Entscheide der Delegiertenversammlung sowie den Detailsentscheiden betreffend den eigentlichen Bau. Darunter fiel die Auswahl der Architekten sowie der Ingenieure. Mit der Wahl von Herrn J. Dumas, Lausanne, und Mitarbeitern, als Partner des Büros Ed. Helfer, Bern, und der Communauté d'Etudes techniques in Epalinges haben wir ein Team erhalten, das anschliessend wirklich Grosse geleistet hat. Die Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Spezialisten und vor allem zwischen unseren leitenden Architekten liess nichts zu wünschen übrig.

Grünes Licht

Das letzte und entscheidende grüne Licht, am 5. Juni 1973 von den Delegierten des SHV in Crans gegeben, bedeutete somit auch das Ende der Tätigkeit der Grossen Baukommission. Ihren Anträgen betreffend Finanzierung und Bau der neuen Schule wurde Folge geleistet und die Verantwortung für deren Verwirklichung der Kleinen Baukommission übertragen. Sie wurde in ihrer Funktion und im Namen des SHV Bauherr eines 30-Millionen-Fraktes sowie eines zusätzlichen 8,3-Mil-



Viele davon lagen im Erfahrungsbereich einzelner Mitglieder, andere drohten uns zu wachsen. Die Architekten und Ingenieure haben in dieser Hinsicht wertvolle Vorarbeit geleistet: Probleme klar und detailliert geschildert, die Folgen verschiedener Entscheidungsvarianten in technischer und kostenmässiger Hinsicht analysiert, so zum Beispiel: soll den SIA-Normen Folge geleistet und die Gebäude für eine Schneelast von 270 kg/m² konzipiert werden, oder ist den Angaben des Lawinen-Forschungsinstituts Weissfluhloch mehr Beachtung zu schenken, das eine Last über 320 kg/m² alle 10 Jahre und sogar eine über 420 kg/m² alle 25 Jahre voraussetzt, dies alles unter Berücksichtigung der speziellen Lage des Terrains unter dem Einfluss der Bise und der aufsteigenden Wärme des Genfersees?

Kampf um Rabatte

Sehr viel Zeit beanspruchten im weiteren die Vergebungen der Arbeiten und vor allem die Verhandlungen über Rabatte; Verhandlungen, die auch ausserhalb der Sitzungen weitergeführt wurden. Interessant in diesem Zusammenhang war die Verfolgung der Preiskalkulationen der Unternehmer. Die Auftragserteilungen für den Bau der Schule fielen in eine für uns teilweise wirtschaftlich vorteilhafte Zeit. Das Arbeitsvolumen im Baugewerbe ging zurück, und der Kampf um Aufträge wurde heisser. Die Kalkulationsmethoden der Hochkonjunktur hielten vorerst noch an, und sehenswerte Rabatte konnten erwirkt werden. Mit fortschreitender Rezession wurde jedoch schärfer und schärfer kalkuliert, was zur Folge hatte, dass man sich plötzlich mit bescheidenen Entgegenkommen zufriedengeben musste. Bei jedem Unternehmer mussten Qualität, Leistungsfähigkeit, Preise und Folgen für

Soignés les détails

Eine weitere wichtige Arbeit lag in der Begutachtung von Detailplänen für den Innenausbau und die Umgebungsarbeiten. Nicht nur Gesamtkonzepte und gestalterische Ideen wurden diskutiert und studiert, sondern einzelne Möbel, Konstruktionen und Dekorationsgegenstände, sogar Bepflanzungen hatten Anrecht auf ein oder mehrere Worte. Muster und Modelle standen zur Verfügung, damit man sich auch ein Bild über die optische Wirkung machen konnte. Auch Kleinmaterial, wie Porzellan, Glas, Bestecke usw. standen auf der Traktandenliste. Und nicht zuletzt wurde das Baugeschehen aufmerksam verfolgt. Gruppen- und Einzelbesuche der Baustelle lagen periodisch auf dem Tagesprogramm; Rapporte der Unternehmenssitzungen wurden aufmerksam gelesen und das Notwendige veranlasst, um die gesetzten Termine einzuhalten.

Finanzielle Fragen

Es wurde jedoch nicht nur geplant und gebaut, sondern auch ausserhalb dieses Rahmens verhandelt. So zum Beispiel über den Verkauf der Liegenschaft an der Avenue de Cour, eine hartnäckige Angelegenheit, die erst kurz vor Torschluss erledigt werden konnte und deren Nachspiel, die Umzonung der Parzelle, heute leider immer noch hängig ist. Kurz vor Torschluss deshalb, weil etwa einen Monat vor der Vertragsunterzeichnung der Startschuss zum Baubeginn gegeben werden musste, und weil das Frühjahr 1974 der letzte Zeitpunkt für einen guten Verkauf darstellte. Weniger hart, aber um so langwieriger waren die verschiedenen Verhandlungen über die Studentenunterkünfte. Gelang es uns schlussendlich, das BIGA von der

Der Wuchs: Teilansicht des Baukörpers

Die Feier: Marcel Burri übergibt den Schlüssel der Schule Peter-Andreas Tresch (Bild Mellier)

genommen werden musste, stand die Baukommission vor der sehr beunruhigenden Tatsache, den Bau ohne finanzielle Mittel in Auftrag geben zu müssen. Dank ungeantworbener Unterstützung konnte trotzdem die Zahlung der ersten Rechnungen vorgenommen werden. Es war ein Tag tiefen Aufatmens, als die Zusage der Nationalbank eintraf.

Kommende Aufgaben

Damit wäre mein kleiner Einblick in die Aufgaben der Baukommission beendet, was aber noch nicht das Ende der Tätigkeit der Baukommission bedeutet. Die kommenden Monate dienen der Vervollständigung bestehender Aufgaben, sei es Beendigung der Bauarbeiten, vor allem im Bereich der Umgebungsarbeiten, provisorische Bauabnahme, Kontrolle und Genehmigung der Schlussabrechnung sowie Überwachung der Ausführung der Garantiearbeiten u. a. m.

Als neue Aufgabe schlussendlich erwartet uns die Finanzierung und der Umbau des Bauernhauses in ein Freizeit-Zentrum für die Studenten. Bereits nach einigen Wochen seit Betriebsaufnahme der neuen Schule erweist sich dieses Zentrum als absolut erforderlich.

Unser Dank

Abschliessend möchte ich nochmals allen denen von Herzen danken, die Einsatz, Zeit und private Angelegenheiten geopfert haben, um eine Hotelfachschule zu planen und zu bauen, die, wie wir hoffen, der Zukunft der Schweizer Hotellerie, den Erwartungen der Schüler und den Anforderungen des Stiftungsrates für Jahrzehnte entsprechen wird. Dieser Dank richtet sich an alle Mitglieder der diversen Kommissionen der vergangenen Jahre, Inhaber und Mitarbeiter der Architekten- und Ingenieur-Büros, den Planungsleiter, die Unternehmer, die ihr Können unter Beweis gestellt haben und vor allem die Mitglieder der Baukommission, die gross persönliche und berufliche Opfer gebracht haben. Schlussendlich gehört ein verdienter Dank den Familien aller Beteiligten, die durch den Verzicht auf den Hausherrn und das Ertragen der nervlichen Spannungen einen grossen Beitrag an den Neubau der Hotelfachschule Lausanne geleistet haben.

Was in einer Rekordzeit entstand (19 Monate Bauzeit), ist allein der Tatsache zu verdanken, dass ein kleines Team mit einer grossen Aufgabe betraut wurde. Dank dem Vertrauen, das uns geschenkt, dank der Kompetenzen, die uns eingeräumt wurden, ist der Wurf gelungen. Es sei dieses Vorgehen zur Nachahmung lebhaft empfohlen.



Technische Aspekte

Von Peter D. Streuli, Planungsleiter

Ausgangslage

Als Basis diente ein sorgfältig und detailliert ausgearbeitetes Raumprogramm, erstellt auf Grund des Schulungsprogramms und der administrativen Anforderungen der Leitung der Schule.

Problemstellung

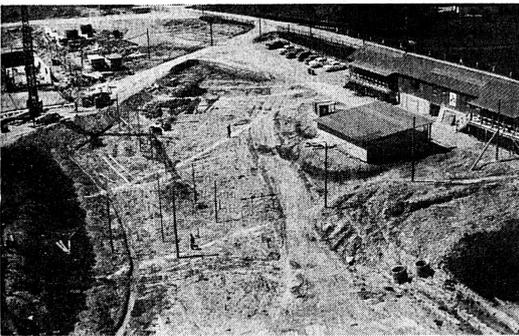
Unsere Aufgabe war die Projektierung und der Bau einer Hotelfachschule, die den heutigen und zukünftigen Anforderungen der Schweizer Hotellerie und der beruflichen Ausbildung entspricht. Der verlangt wurde eine grosse Flexibilität, die die interne Umwandlung, das heisst die Veränderung der Räume in flächenmässiger und installationstechnischer Hinsicht ermöglichte. Einen flexiblen Bau zu erstellen, ist eine der schwierigsten und auch kostspieligsten Aufgaben. Schwierig, weil es gilt, die aus dem Baustem erwachsenden Massenschränkungen mit anderen Normen (wie zum Beispiel Klassenzimmergrössen) auf einen gleichen Nenner zu bringen und kostspielig deshalb, weil dieser Versuch leicht zu unbrauchbaren Ueberdimensionierungen führen kann. So fiel der Entscheid zugunsten eines Baustem, das erlaubt, einen Grossteil der Wände zu entfernen oder zu verschieben, je nach den wechselnden Bedürfnissen. Elektrische Leitungen wurden so weit wie möglich in offene Kanäle verlegt und Kücheneinrichtungen auf Chromnickelstahlsockeln montiert (anstelle von Betonsockeln). Andererseits muss eine maximale Ausnutzung der Räume möglich sein, die die Berücksichtigung von mehreren Anforderungskategorien erfordert. Nebenbei musste eine wirtschaftlich tragbare Grösse des Betriebes gewählt werden.

später im Zonenplan festgehaltene Aufträge heraus, mindestens 100 Bäume pflanzen zu müssen. Frühzeitig eingeladen, um sie über unser Bauvorhaben zu informieren und eventuelle spätere Oppositionsgründe ausfindig zu machen, haben auch die zukünftigen Nachbarn der Schule ihre Wünsche gemeldet, denen wenigstens teilweise Folge geleistet werden konnte. So beschloss zum Beispiel die Baukommission, die Heizzentrale von einem Ende des Gebäudes in das andere zu verlegen, um drei nicht gerade schöne, etwa 11 Meter hohe Kamine zum Verschwinden zu bringen. Auch den klimatischen Verhältnissen musste Rechnung getragen werden, liegt doch die Baustelle auf 850 m ü.M. und in einer ausgesprochenen Bisenlage. Gedeckte und geheizte Verbindungsgänge zwischen den einzelnen Gebäuden haben sich deshalb im Laufe der Studien als notwendig erwiesen. Und schliesslich spielte auch die Beschaffenheit des Terrains eine massgebende Rolle. Vor allem im Bereich der Studentenunterkünfte stiessen die Geologen auf einen sehr unregelmässigen Untergrund und bedeutend mehr Wasser, vorkommen als im ersten Gutachten angedeutet worden war. Dies führte dazu, dass die Studentenunterkünfte nicht wie geplant auf Fundamentplatten gesetzt werden konnten, sondern Betonpfählungen erforderlich waren.

CROCS

Der Wunsch nach einem rationellen Bau, sowohl in bezug auf die Bauweise als

Der Start: So sah das Gelände von Goojonnex im Mai 1974 aus



Diese Anforderung führte vor allem in Kernzonen, das heisst in Bereichen, die von anderen Räumen umgeben sind, zu einer Ueberdimensionierung - an den heutigen Kriterien gemessen. So kann beispielsweise die Aula durch Entfernen von mobilen Trennwänden mit der Halle und der Selbstbedienung in einen grossen Raum verwandelt werden.

Das Risiko

Abgesehen von der Unsicherheit der Zukunft, die alle Prognosen in Frage stellt, bestand die Gefahr einer «Technisierung», der Geburt einer Ausbildungsfabrik, die einerseits die überaus wichtigen menschlichen Komponenten unserer Berufe vernachlässigt und andererseits eine Ausbildung fördert, die nicht lehrt, dass auch mit wenig vieles getan werden kann. Wenn auch die Lösung dieser Probleme hauptsächlich von der Führungsphilosophie abhängig ist, kann der Bau einen erheblichen Beitrag leisten. Es müssen attraktive und anziehende Orte der Begegnung (Sitzgruppen, Bar, Leseecken) und der Wärme geschaffen werden. Das Bauernhaus, das wir in ein Freizeitzentrum für die Studenten umwandeln möchten, wird viel zum menschlichen Aspekt der Hotelfachschule beitragen.

Spezifische Probleme

Bereits in der Phase der Programmierung galt es, die verschiedenen Anforderungen in ein einheitliches Ganzes umzuwandeln. Von den beratenden Architekten wurden fünf verschiedene Projektvarianten vorgelegt, die vor allem die Beziehungen der einzelnen Gebäude oder Gebäudeteile zueinander darstellten. Es wurde eine Lösung angestrebt, die eine maximale Ausnutzung der Terrainereigenschaften zulies, unter Berücksichtigung möglicher Erweiterungs- oder Ausbauten. Dass dabei auch Aussehen und mitreden wollten, ist klar. Bereits der Regionalplan der Stadt Lausanne enthält Bestimmungen über Grün- und Freihaltezonen und Ausnutzung unseres Terrains. In Anbetracht der Tatsache, dass sich die vorgesehene Baustelle in einer Nah-Erdbevölkerungszone befindet, meldete die Stadtverwaltung ihre Forderungen betreffend Bauhöhe, Fassadenbehandlung und Umgebungsarbeiten an. Aus diesen Forderungen kristallisierte sich unter anderem die

auch auf die Kosten, führte zu einem Auftrag an die Architekten, verschiedene Baustem zu prüfen und die Ueberdimensionierung - an den heutigen Kriterien gemessen. So kann beispielsweise die Aula durch Entfernen von mobilen Trennwänden mit der Halle und der Selbstbedienung in einen grossen Raum verwandelt werden.

Der Grundsatzentscheid fiel zu Gunsten der Vorfabrikation, die sich in den zu erwartenden Kosten der konventionellen Bauweise gleichstellte, jedoch wesentliche Bauzeitsparungen erwarten liess. Die zwischen dem ersten Spatenstich am 4. Februar 1974 und der Inbetriebnahme am 19. September 1975 verstrichenen neunzehn Monate belegen dies mit aller Klarheit. Ueber das gewählte System CROCS (Centre de rationalisation et d'organisation de constructions scolaires) wurde bereits früher in der Hotel-Revue berichtet. Es handelt sich um einen vorfabrikerten Stahlbau mit einem Rastermass von 2,40 Metern (0,30 + 2,40 + 2,40 + 2,40 + 0,30), ein von einer Studiengruppe Lausanner Architekten und Ingenieure speziell für den Schulbau entwickeltes Programm. Diese Bauweise hat sich, vor allem in der französischen Schweiz, bei mehreren Bauten bestens bewährt.

Küche und Wäscherei

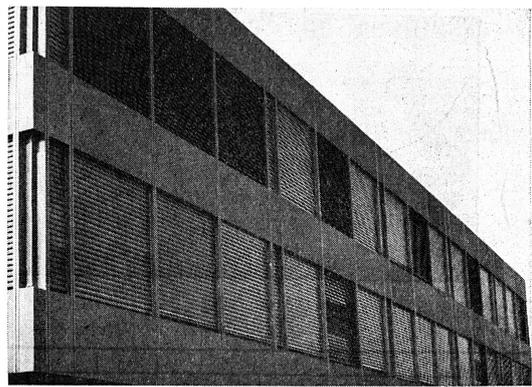
Die Verfolgung des Ziels, einen in jeder Hinsicht rationellen Betrieb zu erstellen, führte auch zu Ueberlegungen im Bereich der Wärmeträger, vor allem in den Sektoren Küche und Wäscherei. Wenn nach reiflichen Ueberlegungen Heizöl und Dampf als Wärmeträger ausschieden, war dies der beschränkten Einsatzmöglichkeit zuzuschreiben, die die kostspieligen Installationen und notwendigen Schutzmassnahmen (Explosion, Korrosion usw.) nicht erlaubten. Auch die Bedürfnisse der Ausbildung liessen die Mehrkosten nicht zu. Ein überaus heikles Problem war die Gestaltung und Planung der Küche, ein Bereich, der am ehesten der Kritik ausge-

Die Realität: Gediegen und modern (asl)

setzt ist. Dank der aktiven Mitarbeit von Fachleuten des Schweizer Hotelier-Vereins und der einschlägigen Industrie konnte eine gute Lösung gefunden werden, die allen Anforderungen entspricht, was auch für die Zukunft gelten sollte. Für Leser, die später die neue Schule besuchen werden, möchten wir festhalten, dass die Küchen im Vergleich zu normalen Restaurationsküchen bewusst überdimensioniert sind. Erstens handelt es sich um eine Schulküche, zweitens hat sie auch die Funktionen der Bedarfsverpflichtung zu übernehmen. Drittens handelt es sich hier um eine der Kernzonen, die auch bei einer Erhöhung der Schülerzahl funktionsfähig bleiben muss, ohne räumliche Erweiterung.

Schluss

nicht der Arbeiten, sondern der Schilde- rung einiger technischer Probleme beim Bau der Hotelfachschule. Das Erstellte muss sich nun bewähren, nicht nur in baulicher Hinsicht, sondern auch in bezug auf die der Planung zugrunde gelegten organisatorischen Konzepte. Nach zirka 70 Jahren an der Avenue de Cour verlangt eine neue Schule, vor allem eine, die so viele Neuerungen mit sich bringt, von den Mitarbeitern ein enormes Mass an Anpassungsfähigkeit und Bereitwilligkeit, Neues auszuprobieren. Wir hoffen, mit diesem Neubau ein Werkzeug erstellt zu haben, das trotz seiner Neuerungen, die Umstellung nicht erschwert und auf Jahrzehnte hinaus der beruflichen Ausbildung und der Schweizer Hotellerie gute Dienste leisten wird. Es war eine einmalige Aufgabe!



Les «Anciens» et la nouvelle Ecole

par M. B. Amberg, président de l'Association des Anciens Elèves de l'Ecole hôtelière

C'était en octobre 1893 que la première Ecole fut ouverte à l'Hôtel d'Angleterre à Queilly. Les premiers résultats prouvèrent qu'il fallait trouver un endroit plus propice et répondant à toutes les exigences. Au mois de mars 1904, l'Ecole put prendre possession de la belle propriété «Les Figuiers» située à Cour et qui appartenait à Mlle Laurent. Pendant l'été, les changements nécessaires furent apportés et tout fut prêt le 15 octobre 1904 pour recevoir les élèves. A cette occasion, la direction de l'Ecole fut confiée à M. Adolphe Raach et à son épouse dévouée.

Souvenir et nostalgie

Afin de ne pas entraver le sérieux des études et la pratique par des vacances ou des changements de cours, il fut décidé de limiter les cours à huit mois, c'est-à-dire du 15 septembre au 15 mai; cette idée fut mise à exécution pour l'année scolaire 1909-1910. En mars 1911, fut construit un nouveau bâtiment annex comprenant: au rez-de-chaussée une grande salle de récréation (l'actuel salon-fumoir), au sous-sol une cuisine moderne et au premier étage une classe de six chambres. Puis, en 1929 et 1946, de nouvelles transformations furent apportées à l'Ecole pour devenir ce qu'elle est aujourd'hui. Le développement de l'Ecole a certainement contribué largement au développement du quartier de Cour. Pour les «Anciens», Cour est un endroit bien connu et aimé qui leur laisse d'agréables souvenirs dans l'étape de leur vie qui fut celle de la période de leur formation hôtelière. Qui parmi les «Anciens» n'a pas connu le célèbre café «Chez Max»?

Et voilà qu'avec les années, le terrain de l'Ecole devenant trop exigu pour satisfaire à toutes les demandes d'admissions, il fallut penser à un agrandissement mais celui-ci ne pouvant se réaliser à Cour, il fallut se décider de transférer l'Ecole à Chalet-Gobet. Maintenant c'est chose faite; à fin juillet 1975, le dernier semestre s'est terminé à Cour et le nouveau semestre a débuté en septembre à Chalet-Gobet.

Les «Anciens» ont appris cette nouvelle avec un serrement de cœur, car pour eux «Cour» avec «Le Reposoir», «Max» et les liens d'amitié qui s'y sont noués, c'était toute une étape de leur jeunesse dont ils gardent tous un souvenir inoubliable. Quelques années après avoir quitté l'Ecole, les «Anciens» avaient un immense plaisir à revenir dans ce quartier de Cour et s'est souvent ils étaient accompagnés de leurs épouses et même de leurs enfants.

Pour que «notre» Ecole reste la première

Cependant, les «Anciens» sont conscients que l'Ecole hôtelière doit garder fermement sa place de première Ecole hôtelière du monde et que des installations ultra-modernes soient à l'ordre du jour. Dans ce futur complexe de bâtiments modernes, se trouve une ancienne ferme dans laquelle il est prévu de créer un centre de loisirs et c'est dans ce centre que l'Association des Anciens aura son local où les «Anciens» seront toujours les bienvenus. Tous les membres et spécialement le comité de l'Association des Anciens Elèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne désirent que le renom mondial de l'Ecole puisse continuer d'être en grande partie l'œuvre de ses futurs étudiants qui deviendront, eux aussi, des «Anciens». Nous tous, nous souhaitons à la direction et au corps enseignant un grand succès dans leur tâche parfois ardue et un bel avenir à la nouvelle école.

Bâtir une école hôtelière!

par M. Jacques Dumas, architecte

C'est le premier mars 1973 qu'a été constitué le Groupe des architectes pour la formidable aventure de la nouvelle Ecole hôtelière. Associés dès cette date à leurs confrères de Berne, les architectes lausannois devaient - avec eux et dans les trente mois à venir - poursuivre leurs premières études et mettre sous toit l'ambitieux projet dont nous fêtons aujourd'hui la réalisation.

Premier mars 1973!

Premier mars 1974: ouverture du chantier Septembre 1975: l'école fonctionne!

Mais attention! construire vite une école hôtelière, ce n'est pas construire une «Ecole Rapide!». Et si nos problèmes techniques furent parfois liés à l'urgence des dates, la planification qui a précédé la réalisation est fondée sur plusieurs années de réflexion, d'expérience et de tradition. Si je devais aujourd'hui dire en trois mots qu'elles ont été les préoccupations majeures que les responsables de cette réalisation nous ont transmises, j'invoquerais la qualité, l'audace et l'accueil.

Qualité

Qualité des équipements pour un enseignement qui soit toujours le meilleur. Qualité des espaces et des services pour garantir celle du travail et de la vie. Qualité d'une tradition dont l'Ecole a su porter si haut et si loin le prestigieux reflet.

Audace

Le Corbusier disait un jour: «La tradition... c'est l'audace». Ici l'audace c'est avoir su regarder l'avenir, c'est avoir su qu'il survivrait - par définition n'est-ce pas? - aux réalisateurs de cette nouvelle école et qu'à ce titre l'Ecole, faite de mourir, aurait à se modifier en fonction de la vie et de ses nouveaux besoins. C'est venir inconnu est dès aujourd'hui sauvegardé dans le nouveau bâtiment en cela que les techniques retenues pour la construction permettront toujours la modification des espaces et des équipements en vue d'une plus juste correspondance aux nouvelles méthodes et aux nouveaux programmes.

Accueil

Mais tout ceci ne serait que le rigoureux mais froid théorème des techniciens s'il ne s'était jamais agi d'accueil, ce mot - cette vertu faudrait-il dire - qui relève du cœur bien davantage que de l'esprit. L'accueil, ce fut ici le sourire des choses et des couleurs qui dictait chaque choix et derrière lequel il ne fallait pas chercher autre chose que le profond souci d'une commission de construction de faire plaisir aux élèves, à leurs maîtres, au personnel et aux hôtes.

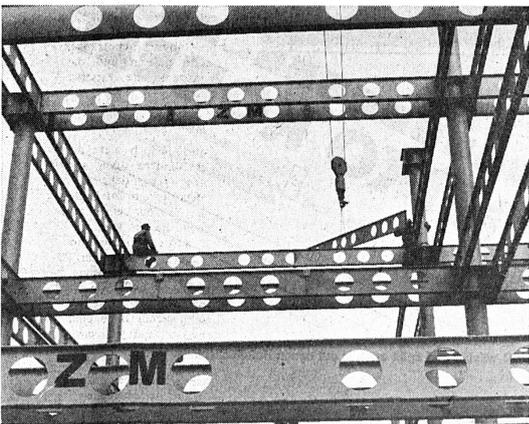
Problèmes spécifiques?

Peut-être y a-t-il eu pour nous des problèmes spécifiques dans cette construction, mais ce furent des problèmes techniques et dès lors subsidiairement spécifiques. Ce qui par contre nous apparaît particulier à cette réalisation et à la collaboration qui s'achève aujourd'hui, ce sont les problèmes propres à la seule véritable hôtellerie, celle qui sait encore et qui saura voir toujours dans le client qu'elle reçoit, l'homme qu'elle accueille. Il ne s'agit plus seulement d'une tradition de qualité et d'audace mais combien mieux encore d'une tradition d'humanisme!

Au nom du Groupe des architectes et bureaux

Ed. Helfer + A. Ammon, Berne
Parel: J. Dumas + S. Pittet, Lausanne

Die Form: Stahlstrukturen wachsen in die Höhe



Scheer 
Betriebseinrichtungen
Lagergestelle
 Ernst Scheer AG, 9102 Herisau
 Telefon 071 51 29 92

technicair

ventilation
 climatisation
 réfrigération
 séchage
 dépoussiérage

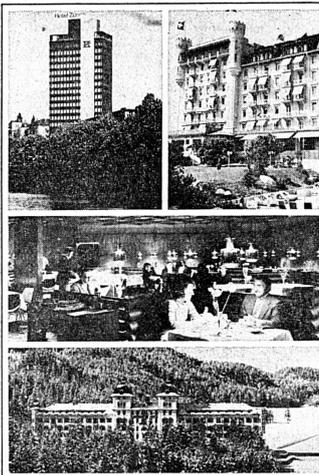
ta

bureau Lausanne
 rue St-Martin 26 / 021 20 59 61
 Genève - Fribourg - Sion - Bienne
 Berne - Bale - Zurich - Lugano

A EXÉCUTÉ LES INSTALLATIONS
 DE VENTILATION-CLIMATISATION

Kritische

und anspruchsvolle Gastbetriebe freuen uns am meisten. Denn das bedeutet in vielen Fällen für den Geschirrwashsektor: MEIKO-Planung, MEIKO-Automaten, MEIKO-Service



Zum Beispiel:
 Hotel Zürich, Palace Hotel
 Gstaad, Bahnhof-Buffer
 Bern, Park Hotel Kurhaus
 St. Moritz und viele andere.

Sie erwarten von MEIKO nicht nur die besten und zuverlässigsten Maschinen. Sie erwarten dazu eine mustergültige Beratung, eine gut durchdachte Planung des Arbeitsablaufs und einen einwandfreien Service. Und sie haben recht.

J. Kobelt AG Industriestrasse 9 8117 Fällanden Tel. 01 89 66 11

MEIKO KOBELT 

Wir möchten uns eingehend aber vollkommen unverbindlich informieren. Bitte senden Sie uns gratis Unterlagen über:

Gläserpülmaschinen
 Kombi-Waschautomat mit Umschaltung für Casserolen und Küchengerät
 Geschirrpülautomaten für ca. 1000 Geschirre
 Ihr Beratungs- und Planungsdienst soll sich bitte mit uns in Verbindung setzen

Anschritt: _____
 Name: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____

Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Inverfaken, Locarno, Davos, Brig, Fribourg

Wir gratulieren herzlich! MEIKO wäscht und spült auch in der neuen Hotelfachschule.

therma

Wo gut ausgebildet
 und gut gekocht wird,
 ist Therma dabei

Unser Beitrag für die neue Hotelfachschule in Chalet-à-Gobet: Ausrüstung der Haupt- und Schulküchen mit Koch-, Brat-, Dämpf- und Grillapparaten. dichtes Kundendienstnetz.

Therma-Vorteile:

Fabrikation in eigenen Werken,
 langjährige Erfahrung,
 Schweizer Qualität,

Therma-Grossküchen:

8952 Schlieren, Zürcherstr. 125, Tel. 01/98 18 71
 1006 Lausanne, 64, av. d'Ouchy, Tel. 021/27 64 64
 6593 Cadenazzo, Tel. 092/62 16 06

Les GABSTORE équipent
 les baies vitrées de la
 nouvelle école hôtelière

 GABELA PASCAL FABRICANT
 20 AVENUE DE SEVELIN-1004 LAUSANNE
 TEL. 021 25 68 00

Une école et sa clientèle

par M. Peter Barakat, sous-directeur et secrétaire général de l'Ecole

Le secrétariat et l'intendance de la nouvelle Ecole verront leurs tâches se multiplier lors des prochains cours qui se dérouleront au Chalet-à-Gobet, compte tenu de l'augmentation des effectifs. Ce ne sont pas moins de 379 étudiants, par exemple, qui suivent ceux de ce premier semestre d'hiver 1975/76, soit 96 pour les cours de Production (cuisine), 96 pour les cours de Vente (service), 142 pour les cours Gestion/administration et 45 pour les cours de Gouvernante d'hôtel.

Dès 1977, le cycle complet comprendra 4ème cours et l'Ecole pourra accueillir jusqu'à 432 étudiants par semestre, au lieu de 357 (record) comme c'était le cas à l'Ecole de Cour.

Des chiffres... et des jeunes filles

L'effectif du cours actuel correspond parfaitement aux normes minimum en ce qui concerne la répartition des élèves: 51% de Suisses et 49% d'étrangers. Chaque cours voit coexister en toute amitié et d'une manière fort sympathique 35 à 40 nationalités; depuis 1893, l'Ecole a accueilli des ressortissants de 85 pays différents!

De 1893 à 1924, l'Ecole avait dénombré 1354 étudiants et jusqu'en 1940, 2546. Après sa fermeture de 1940 à 1943, elle a pu à peu près retrouver sa vitesse de croisière, comptant plus de 500 élèves par an dès les années 50. Elle avait enregistré 15 355 étudiants à fin 1970 et 18 700 étudiants jusqu'à son départ de Cour.

Mais l'évolution la plus spectaculaire - et peut-être la plus réjouissante - qui a caractérisé la composition de nos volées de futurs hôteliers, c'est peut-être un chiffre qui la révélera: 53%, le pourcentage des jeunes filles en ce semestre 1975/76 qui vient de débiter dans la nouvelle Ecole. Il est vrai que nous vivons encore l'Année internationale de la Femme...

La ferme du Gojonnex que l'on va transformer en centre de loisirs pour les étudiants et qui abritera notamment le siège de l'Association des Anciens. (ASL)



Une très forte demande

Il incombait au secrétaire général de l'Ecole de traiter toutes les demandes de renseignements et demandes d'admission adressées à l'Ecole. Une vingtaine de demandes lui parviennent chaque jour (dont 80% de l'étranger)! A toute demande de renseignements, nous répondons par une documentation bien précise comprenant prospectus, formulaire d'admission, calendrier des cours et tarifs d'écologie.

Quant aux conditions d'admission, elles peuvent se résumer ainsi: être âgé(e) de 18 ans révolus, avoir une bonne connaissance du français et pouvoir attester d'une maturité, d'un baccalauréat ou d'un diplôme de commerce reconnu par l'OFIANT et pour les Suisses également le certificat de fin d'apprentissage de commerce, de cuisinier ou de sommelier. Si le candidat remplit toutes les conditions, il est inscrit selon les disponibilités. Nous affichons actuellement complet jusqu'en 1979 pour les étrangers, étant entendu que des places sont réservées d'ici là pour les candidats helvétiques. Aujourd'hui déjà, nous avons 314 inscriptions fermes (dont 219 étrangers) pour 1978/79. La finance de cours est moins élevée pour les Suisses, l'Ecole étant subventionnée par les pouvoirs publics et soutenue par les hôteliers-restaurateurs membres de la SSH.

D'où viennent nos étudiants?

Les pays, qui nous envoient des étudiants, sont dans l'ordre d'importance: la Suisse, la France, la Grande-Bretagne, les Pays-Bas, l'Allemagne, la Grèce et la Scandinavie. Notre Ecole reçoit toujours régulièrement des Américains et des Canadiens, ce qui est, finalement, très réjouissant...

Avec la récession, un ralentissement dans les demandes de renseignements s'est fait sentir, mais ceci n'affecte en rien les effectifs. Et l'on peut envisager l'avenir avec optimisme. Cet avenir, précisément, nous ouvrira peut-être des portes en Amérique latine et au Moyen-Orient, deux régions dans ce monde qui font montre d'un regain d'intérêt pour notre Ecole.

Nous assistons, parallèlement, depuis quelque temps, à un recul des Allemands, des Britanniques et des Hollandais. Ces pays disposent, eux aussi, d'éco-

dians ont la liberté de prendre leurs repas à l'Ecole (d'où les variations entre les différents repas), mais il est évidemment indispensable que les brigades de cuisine et de service aient à s'occuper d'un minimum de clients.

Un bar est également à la disposition des étudiants, tant pour la détente que pour l'enseignement des techniques inhérentes à ce genre de service. Ouvert de 9 h à 20 h, il ne permet pas de rembourser le coût de la nouvelle Ecole - vu ses prix très avantageux - mais répond malgré tout à certains critères de rentabilité...

Centre de loisirs

Dès avril 1976, l'Ecole disposera également d'un centre de loisirs dans la ferme du Gojonnex.

Manger et dormir

Où se restaurer et se loger: c'est pour satisfaire ces deux composantes essentielles de la vie quotidienne d'un étudiant que l'Ecole dispose d'une importante organisation. La nouvelle Ecole est exploitée comme un grand hôtel, avec ses services d'intendance.

Quelques chiffres: l'Ecole hôtelière consomme brut pour net chaque jour 115 kg de viande, 100 kg de pommes de terre, 80 kg de légumes, 50 kg de pain, etc. A proximité du corps central de la nouvelle Ecole, on a érigé 3 maisons de logements pour étudiants. «Le Reposoir», puisque tel est son nom, offre 157 chambres-studios, loués aux étudiants. D'autre part, 140 places de parc couvertes sont à la disposition des étudiants et des professeurs, moyennant une redevance semestrielle. L'ensemble de ces installations est exploité par l'Ecole.

Polir l'image de l'Ecole

Il n'est pas nécessaire d'expliquer ici les raisons pour lesquelles l'Ecole hôtelière de Lausanne doit toujours présenter un visage impeccable, propre et rayonnant. Cette image, s'il faut s'efforcer de la mériter au sens figuré, d'autant que le personnel de service, lesquelles assurent le service de 130 banquets en moyenne par semestre, ce qui représente quelque 13 000 convives.

L'exploitation de la nouvelle Ecole

Le service de restauration de l'Ecole représente en moyenne 300 petits déjeuners, 400 déjeuners et 325 dîners. Les étu-

folgende Zahl dokumentiert: Ein volles Drittel der Studenten, welche das Semester 1975/76 in Angriff genommen haben, sind weiblichen Geschlechts. Ein Beitrag zum Jahr der Frau...

Starke Nachfrage

Das Generalsekretariat der Schule hat sich mit sämtlichen Auskunfts- und Zulassungsbegehren zu befassen. Jeden Tag erreichen uns rund zwanzig Gesuche, davon vier Fünftel aus dem Ausland! Jedes Auskunftsbegehren beantworten wir mit einer detaillierten Dokumentation.

Die Aufnahmebedingungen lauten wie folgt: Vollendetes 18. Lebensjahr, gute Französischkenntnisse und Maturitätszeugnis oder ein vom BIGA anerkanntes Handelsdiplom, für die Schweizer abgeschlossene Lehre als Kaufmann, Koch oder Kellner.

Sofern der Kandidat diese Bedingungen erfüllt, wird er nach Möglichkeit eingeschrieben. Bis 1979 sind wir für Ausländer ausgebucht, da die Plätze bis zu diesem Zeitpunkt für Schweizer Kandidaten reserviert sind. Bereits heute liegen 314 feste Zusagen (davon 219 für Ausländer) für 1978/79 vor. Da die Schule von der öffentlichen Hand subventioniert und von den Mitgliedern des Schweizer Hoteliervereins unterstützt wird, vergünstigt sich das Schulgeld für Schweizer Absolventen.

Woher kommen unsere Studenten?

Bei den Herkunftsländern unserer Studenten ergibt sich folgende Reihenfolge: Schweiz, Frankreich, Grossbritannien, Niederlande, Deutschland, Griechenland und Skandinavien. Darüber hinaus beherbergt unsere Schule regelmässig Amerikaner und Kanadier.

Mit der Rezession hat sich ein Rückgang der Auskunftsbegehren eingestellt, was jedoch die Studentenzahl in keiner Weise beeinflusst. Wir beurteilen jedoch die Zukunft optimistisch. Aus Lateinamerika und dem Mittleren Osten verzeichnen wir steigendes Interesse für unsere Schule. Seit einiger Zeit ist ein Rückgang der Studenten aus Deutschland, Grossbritannien und den Niederlanden festzustellen. Diese Länder verfügen über eigene Hotelschulen, oftmals mit grosszügigen Stipendienregelungen.

Theorie und Praxis

Um die Anwendung des theoretisch Gelehrten in der Praxis zu ermöglichen, muss in jedem Kurs ein Praktikum absolviert werden. Zwei Stages finden in der Schweiz statt, ein drittes kann im Ausland geleistet werden. Die Schule kümmert sich um die Platzierung der Studenten, wobei diesen die Wahl des Betriebes natürlich offen bleibt. Sämtliche Verträge werden der Schule vorgelegt. Erstmals begünstigen wir in diesem Jahr gewissen Schwierigkeiten bei der Platzierung von Stagiären der Schweiz, was wohl auf die veränderte Situation auf dem Arbeitsmarkt zurückzuführen ist. Diese Probleme betreffen vor allem Stagiäre aus dem Bereiche der Küche und der Verwaltung. Drei Viertel der Studenten wählen für ihr Praktikum einen Stadtbetrieb, 25 Prozent eine Saisonstelle. Die regionale Verteilung sieht wie folgt aus: 40 bis 45 Prozent gehen in die Romandie, 35 bis 40 Prozent in die deutschsprachige Schweiz und 9 bis 10 Prozent ins Tessin; der Rest ins Ausland.



Die externe Tätigkeit der Hotelfachschule umfasst ebenfalls den Einsatz unserer Servicebrigaden, welche durchschnittlich pro Semester 130mal bei Banqueten tätig sind.

Wie wird die neue Schule geführt?

Der Restaurationsdienst der Hotelfachschule umfasst im Mittel 300 Frühstück, 400 Mittag- und 325 Abendessen. Die Studenten sind in der Wahl ihres Verpflegungsortes frei, es ist indessen unumgänglich, dass Küchen- und Servicebrigaden eine gewisse Anzahl von «Kunden» zur Verfügung haben. Die Bar der Hotelfachschule dient sowohl der Zerstreuung wie auch dem Unterricht. Sie ist von 9.45 bis 20.00 Uhr geöffnet und wird daher kaum zur Finanzierung der neuen Schule beitragen können. Ab April 1976 wird den Studenten im nahegelegenen Bauernhaus ein Freizeitzentrum zur Verfügung stehen.

Essen und Schlafen

Um diese beiden Grundfunktionen gewährleisten zu können, besteht in der Hotelfachschule ein umfangreicher Organisationsapparat. Die neue Schule wird wie ein grosses Hotel geführt. Einige Zahlen: Die Hotelfachschule verbraucht jeden Tag 150 kg Fleisch, 100 kg Kartoffeln, 80 kg Gemüse, 50 kg Brot usw.

In unmittelbarer Nähe des Schulgebäudes sind drei Studentenlogierhäuser erbaut worden. Das «Reposoir» enthält 157 Stützdiözimmer, welche den Studenten vermietet werden. 140 gedeckte Parkplätze stehen den Studenten und den Professoren gegen Bezahlung einer Semestermie zur Verfügung. Alle diese Einrichtungen werden durch die Schule betrieben.

Das Image polieren

Dass sich die Hotelfachschule ständig in einem einwandfreien sauberen Zustand präsentieren muss, ist wohl selbstverständlich. Dieses «Image» müssen wir uns jeden Tag neu verdienen, sowohl im wörtlichen wie im übertragenen Sinne. So ist ein Teil des Schulpersonals damit beauftragt, die Nutzfläche von rund 18 200 m² sauber zu halten. Mehr als zwanzig Angestellte sind in der Hotelfachschule tätig, in Reinigung, Wäscherei, Küche, Abwäscheri, Office, im Garten und im Unterhaltsdienst. Organisation und Ueberwachung dieses Personal, welches in einem eigenen Gebäude untergebracht ist, sind ein wichtiger Teil des allgemeinen Betriebes der Schule. Obwohl diese Sparte etwas am Rande des Geschehens steht, ist sie nicht minder wichtig für das gute Funktionieren unseres Betriebes.

Eine Schule und ihre Kunden

Von Peter Barakat, Generalsekretär der Schule

Sekretariat und Leitung der neuen Hotelfachschule stehen angesichts der erhöhten Studentenzahlen vor neuen Problemen. Nicht weniger als 379 Studenten haben auf das Wintersemester Einzug gehalten, davon 96 für den Verkaufskurs, 142 für den Kurs Führung und Verwaltung und 45 für den Kurs für Hotelgouvernanten.

Ab 1977 wird der komplette Lehrplan einen vierten Kurs umfassen. Die Schule wird dann maximal 432 Studenten pro Semester aufnehmen können, verglichen mit der an der Avenue de Cour registrierten Rekordzahl von 357.

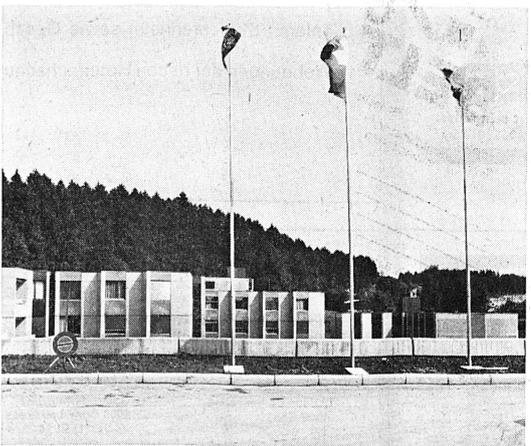
Die Schule in Zahlen

Die Bestände des jetzigen Kurses entsprechen genau den Minimalnormen, was die Verteilung der Studenten betrifft: 51 Prozent sind Schweizer und 49 Prozent Ausländer. In jedem Kurs arbeiten Angehörige von 35 bis 40 Nationalitäten zusammen. Seit 1893 hat die Hotelfachschule Studenten aus 85 verschiedenen Ländern beherbergt.

Von 1893 bis 1924 zählte die Schule 1354 Studenten und bis zum Jahr 1940 deren 2546. Nach den Jahren der Schliessung von 1940 bis 1943 haben die Bestände langsam wieder die normale Grösse erreicht; seit den fünfziger Jahren kam man wieder auf mehr als 500 Studenten. Ende 1970 hatten 15 355 Studenten die Schule absolviert, bis zum Verlassen des alten Gebäudes waren es 18 700.

Die erstaunlichste - und vielleicht erfreulichste - Entwicklung wird indessen durch

A deux pas de l'Ecole proprement dite, la Maison du personnel et les trois blocs, destinés aux logements des étudiants, qui composent «Le Reposoir». (ASL)



Administrativement vôtre!

par M. Jacques Schweizer, directeur adjoint de l'Ecole hôtelière

Toujours dans le domaine de l'administration de la nouvelle Ecole, le département des finances, de la comptabilité, des assurances et du matériel occupe trois employés. Outre ses tâches de coordination administrative avec la gestion et l'exploitation de l'Ecole, il s'occupe d'une série de travaux dont la diversité est bien à la mesure du petit monde que constitue une école hôtelière.

Nous en précisons ci-après quelques-unes, tirées d'une liste nullement exhaustive, qui n'ont que pour but d'expliquer au lecteur certaines des tâches qu'implique l'animation d'une telle institution. C'est ainsi qu'il s'agit:

- de tenir la comptabilité financière de l'Ecole, à l'aide d'un mini-ordinateur de bureau, et de fournir chaque mois un bilan et un compte d'exploitation avec contrôle budgétaire mensuel.
- de gérer les comptes-courants des étudiants, de leur facturer l'écologie, le logement, le matériel scolaire et les autres frais, d'enregistrer leurs versements bancaires et de leur ristourner éventuellement les montants auxquels ils ont droit pour leurs dépenses privées.
- de gérer le matériel scolaire, soit de commander, de stocker et de distribuer des articles aussi divers que le livre de langue, le tire-bouchon ou le couteau de cuisinier, mais aussi d'assurer l'édition de manuels, ainsi que l'impression, à l'extérieur ou à l'école, des cours et textes distribués aux étudiants.

Savez-vous, à ce propos, que les deux machines à polycopier ne chôment pas, puisqu'elles consomment plus d'un million de feuilles par année?

● de louer aux étudiants des machines à écrire portables, ainsi que des calculatri-

ces électroniques de poche et de se charger de leur entretien.

● d'assurer les étudiants contre les risques d'accidents et de maladie. Il est également au bénéfice d'une assurance vol et, depuis peu, d'une assurance responsabilité civile privée.

● de mettre à disposition des professeurs tous les auxiliaires didactiques nécessaires, notamment dans le domaine audio-visuel. Toutes les salles de classe sont en effet équipées de rétroprojecteurs, l'Ecole dispose d'un laboratoire de langues, d'un équipement de télévision en circuit fermé, de divers projecteurs de films et de diapositives, ainsi que d'appareils enregistreurs. Demain peut-être, qui sait, dialoguerat-on entre le Chalet-à-Gobet et Houston, via satellite...?

● de comptabiliser et de payer les traitements de 45 professeurs et les salaires des 42 employés, et de s'occuper des questions relatives aux charges sociales et aux assurances, y compris des problèmes relatifs à la Fondation de prévoyance.

La vie d'une Ecole hôtelière n'échappe pas à la quotidienneté de ce genre de préoccupations dont la complexité est directement proportionnelle au nombre des étudiants (380 pour le semestre en cours) et aux moyens humains et matériels utilisés pour leur dispenser un enseignement de qualité.

Fachleute sagen ELRO und meinen ein ganzes Kochsystem

ELRO ist Hersteller und bietet Ihnen ein komplettes Grossküchen-Apparate-Programm mit modernen, praxisbewährten Spitzen-Eigenschaften.

Jahrzehntelange Erfahrung, die ELRO-Kochmethode und ein komplettes hauseigenes Apparateprogramm machen ELRO zum idealen Partner.

ELRO für Beratung – Lieferung – und Service.

Profitieren Sie von unserer Fabrik Ausstellung sowie unserem Vorfür- und Schulungs-Center.

ELRO - wenn es um Ihre Küche geht!

ELRO «international» in Rest. und Hotellerie

Hotel «Zürich», Zürich
Hotel «International», Zürich
Culinarium AG, div. Restaurationsbetriebe der Schweiz, Bankgesellschaft in Zürich, Ermatingen, Brugg, Aarau, Genf, usw.
Ratskeller Reutlingen (BRD)
Hotel Schweizerhof Berlin (BRD)

ELRO «international» in der Spitalküche

Kantonsspital Schaffhausen
Kantonsspital Fribourg
Kantonsspital Lausanne
Kreis Krankenhaus Nürtingen/BRD
Lungenklinik Hemer/Westf. BRD
St. Maria-Spital St. Nicolaas/Belgien
Kreis Krankenhaus Heidenheim BRD
Spital «Sint Franciscus, Rotterdam/N

ELRO «international» in der Gemeinschaftsverpflegung

Sportzentrum Mürren
Sulzer AG Winterthur
Ciba-Geigy AG Basel
Grossküche Ehrenfeld, Heidelberg
Div. IBM-Werkküchen
Div. SIEMENS-Gästekasinos
Div. BMW-Verpflegungsbetriebe
Groupe Scolaire, Ville de Nanterre, Paris

ELRO-WERKE AG

5620 Bremgarten (AG)



ROBERT MAUCH

Tel. 057 5 30 30

Telex: ELRO 57177

Schaller Gastro-Norm-Kühl- und Tiefkühl-Schranke lösen Kühlprobleme
... für alles was kühl sein muss

Die Hotelfachschule Lausanne ist mit unseren Kühlanlagen ausgerüstet. Lieferung des Inhaltes ohne Frigorifuge. Schaller pour l'Ecole hôtelière Lausanne!

Schaller Kühlschränke sind in zahlreichen Ausführungen und Grössen lieferbar. Ob in rostfreiem Chromnickelstahl oder mit weissem Acryllack verkleidet, mit eingebauter oder separater Kühlmaschine, ein- oder mehrtürlich. Das Gastro-Norm Zubehör stellen wir Ihnen für jeden Verwendungs-zweck individuell zusammen: Roste, Körbe, Schalen, Bleche, Fleischhänger. Schaller Kühl- und Tiefkühl-Schranke können Sie sogar mieten. Mit voller Anrechnung bei späterem Kauf.

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

die Schweizer Firma mit der grossen Eigenfabrikation von Waschautomaten, Waschscheudermaschinen, Trocknern, Glättmaschinen für Privat, Gewerbe und Labor.

Generalvertretungen für Grosstrockner, Eingabe- und Faltmaschinen für Mangeln, Glättepressen und Wäschereizubehörteile.

Kurz gesagt, am besten wählen Sie Schulthess als Problemlöser!

Gesamtplanung und Ausführung der Grosswäscherei und Kleinanlage, Studentenheim sowie Geschirrwashautomaten in den Wohnungen der neuen Hotelfachschule in Chalet-à-Gobet.

MICHEL GUARISCHETTI S.A.
Téléphone (021) 32 13 18 1052 Le Mont-sur-Lausanne

plâtres, peintures, papiers peints, crépissages synthétiques, plafonds suspendus. Neuf et rénovation.

froid

Notre entreprise a livré toutes les installations frigorifiques de la Nouvelle Ecole Hôtelière du Chalet-à-Gobet
Frigorifiques UNIVERSAL SA

Genève 20, rue de Lausanne 1200 Genève Tél. (022) 31 94 37	Siège et ateliers Route de Morrens 1053 Cugy/Lausanne Tél. (021) 91 26 26	Valais Route de Sion 3941 Noëns/Sierre Tél. (027) 55 07 30
---	--	---

Werner Isolations Lausanne S.A.



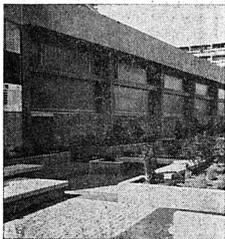
A exécuté l'isolation des installations du chauffage et du sanitaire

Rue de Genève 77bis
1004 Lausanne
Téléphone (021) 25 21 74

lavanchy + picard SA



Constructions métalliques
1052 Le Mont-sur-Lausanne
En Budron H
Tél. (021) 32 48 16/32 48 82



Autre programme de fabrication:
devantures de magasin - parois mobiles - escaliers
et rampes métalliques - balustrades en acier Inox -
marquises.

Der Bodenbelag der Hotelfachschule wurde durch unsere Spezialisten verlegt. Es handelt sich um mehr als 4000m² Syntolan-Teppichboden, sowie 1000m² gemusterten Golden Wilton Wollteppich aus Melchnau.

KÖNIG TAPIS

1, route de Prilly, 1000 Lausanne 7

Filialen in: Rümlang ZH, Oberglattstrasse, Telefon (01) 81 77 55,
Chur, Poststrasse 22, Telefon (081) 22 64 73

JAMES GUYOT S.A. LA TOUR-DE-PEILZ

MAISON FONDÉE EN 1896

CROISEE MIXTE **fildier**
MENUISERIE BOIS-MÉTAL
et TOUT MÉTAL

☎ 021 / 54 44 21



Kreis AG für Verpflegungstechnik

Zur Eröffnung
der neuen Hotel-Fachschule
in Lausanne
wünschen wir der Direktion,
dem Lehrkörper und den
Schülern Glück und Erfolg.

Egon Kreis



Zürcher Str. 204
9014 St. Gallen
☎ 071 29 22 44
Telex 77 524



Les installations sanitaires

ont été confiées au

consortium sanitaire

DM

Diémand sa - Milliquet sa

case postale 96 - 1000 Lausanne 4

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



Les cloisons mobiles
en chêne cérusé qui créent
l'aula de la nouvelle école
hôtelière sont des GABPAROI



GABELA PASCAL FABRICANT
20 AVENUE DE SEVEIN-1004 LAUSANNE
TEL 021 25 68 06

Wie soll es in der Berufsbildung weiter gehen?

Seit 1964 war die Zahl der Lehrlinge, die jährlich neu in die Schulhotels des SHV eintraten, ständig gestiegen. 1970 trat erstmals ein Rückschlag ein. Dies war der Kommission für Berufsbildung Anlass, den Mitgliedern des SHV an der Delegiertenversammlung auf einem Langsee-Schiff einige Vorschläge für die weitere Gestaltung der Berufsbildung im SHV zu machen. Es wurde festgestellt, dass alle Propaganda für die berufliche Ausbildung nur einen Wert hat, wenn man nicht nur eine interessante berufliche Tätigkeit, sondern auch marktgerechte Arbeitsbedingungen anbieten kann, die in einem Gesamtarbeitsvertrag unter Einbeziehung des Trinkgeldes zu ordnen sind; dass der SHV seinen Mitgliedern helfen muss, die durch diese Neuerungen entstehenden Schwierigkeiten zu überwinden durch Schaffung eines günstigen Bildes der Hotellerie in der Öffentlichkeit und durch Schulung und Beratung seiner Mitglieder in allen Fragen der Ausbildung, Betriebsführung, Rationalisierung usw.

Die Schweizer Hotellerie hat in den vergangenen 6 Jahren diesen Weg konsequent verfolgt, trotz aller Gegnerschaft und aller Unkenrufe. Als Ergebnis stellen wir fest, dass die Zahl der Lehrlinge, die sich der Hotellerie zuwenden, wieder von Jahr zu Jahr steigt. Das Bild der Hotellerie ist in weiten Kreisen wesentlich positiver als früher. Immer mehr Betriebe stellen sich für die Ausbildung zur Verfügung, die Qualität der Ausbildung im Betrieb steigt ständig und die Zahl der Lehrabbrüche, die auf mangelnde Eignung der Hotelbetriebe zurückgeht, ist minimal.

Sollen wir nun befriedigt die Hände in den Schoß legen oder sollen wir weiterhin die grossen Summen, die für die berufliche Ausbildung (in erster Linie für die Grundschulung) nötig sind, zur Verfügung stellen?

Die weltweite Rezession wird nicht so schnell einem Aufschwung weichen, wie uns dies befliessende Auguren weismachen wollen. Es ist sehr wohl möglich, dass sich die gesamte Schweizer Wirtschaft auf einem tieferen, nur noch wenig wachstumsfreundlichen Niveau einpendeln wird und dass wir uns in Zukunft mit einer dauernden bescheideneren Bettenbesetzung mit anhaltendem Preisbewusstsein weiter Kreise abfinden müssen. Da wird es dann wiederum heissen, das Bestehende vermehrt zu nutzen, statt zu expandieren und neue Häuser zu eröffnen. Dass bei dieser Lage unsere Bevölkerung kaum mehr zunimmt, muss uns Anlass zu Sorge geben. 1974 haben 80 000 Schweizer Erstklässler ihre Ausbildung begonnen, 1979 werden dies nur noch 60 000 Erstklässler tun. Der Rückgang von 25 Prozent wird sich ab Ende der achtziger Jahre in einem markanten Rückgang der Lehrlingszahlen zeigen. Um diese Lehrlinge wird ein harter Kampf entbrennen.

Wir müssen in den nächsten Jahren so viele qualifizierte Mitarbeiter ausbilden wie möglich.

Wir können wie kaum je in unserer Geschichte heute sogar eine gewisse Auswahl unter den Lehrstellenanwärtern treffen. Es wäre jammerschade, wenn Jugendliche mit besser Schulbildung mangels Lehrstellen ihre Tätigkeit in der Hotellerie nicht aufnehmen könnten. Mit den Behörden zusammen müssen wir von Fall zu Fall Mittel und Wege suchen, um die zahlreichen guten Anwärter z.B. auf Kochlehrstellen, die keine geeignete Lehrstelle mehr finden, in Häusern unterzubringen, die bereits mit Erfolg Ausbildung betreiben und die personell noch die Möglichkeit haben, zusätzliche Lehrlinge aufzunehmen und sie verantwortungsbewusst auszubilden.

Der Nachwuchs für die Küche

Wir haben ausgebildet:

Köche und Köchinnen	1969	1970	1971	1972	1973	1974
	1164	1276	1293	1198	1273	1344

Diese Zahl genügt knapp dem Bedarf. Wenn auch inskünftig Auslandspraktika für Köche schwieriger werden, so sollten wir doch jährlich etwa 1500 bis 1600 Köche und Köchinnen neu ihre Ausbildung beginnen lassen. Dabei muss die Ausbildung neu überdacht werden, sobald einmal die Erfahrungen mit der dreijährigen Ausbildung vorliegen. Unsere Köche müssen nicht nur Spezialitäten herstellen können, sondern sie sollen auch einfache, schlichte Dinge preiswert und gut zubereiten können, sie müssen sich in moderner leichter und in Diätkost auskennen, sie müssen wissen, dass selbst die Franzosen heute von ihrer etwas mässigen Saucenküche abkommen und fettärmer, leichter und bekömmlicher kochen. Es soll auch geprüft werden, ob die Aus-

bildung in exakter Kalkulation, in günstiger Verwertung aller Rohstoffe, in der Frage der «profit-leaders» genügt. Da viele Jugendliche heute die Regeln der menschlichen Zusammenarbeit von zu Hause nicht mehr mitbringen, soll auch dies, wie die Instruktion der Mitarbeiter (der Oberstift bildet an vielen Orten in erster Linie den neuen Lehrling aus), das Einführen und Anlernen, geschult werden.

Der Bedarf an Servicemitarbeitern ist gross

Kellner und Serviceangestellte könnten wir Jahr für Jahr über 2000 ausbilden, um den Bedarf zu decken. Lehrabschlussprüfungen haben bestanden:

	Kellner	Serviceangestellte
1969	92	109
1970	111	104
1971	77	22*
1972	66	112
1973	75	89
1974	98	175

* Uebergang von 1 1/2 auf 2 Jahre Lehrzeit

Diese Zahlen sind ungenügend. Wir müssen die Serviceausbildung mit allen Mitteln fördern. Dazu gehört jedoch in erster Linie eine Aufwertung des Berufes, wie eine bessere berufliche Stellung der Service-Mitarbeiter mit Lehre. So lange kurzfristige Servicekurse durchgeführt werden – die für einfachere Betriebe sicher nötig sind –, die Berufsbeziehung für gelernte und ungelernete Kräfte gleich lautend und der Verdienst ebenfalls nicht differiert, werden wir keinen Erfolg haben. So lange auch Kellner und Serviceangestellte an «Kellnerrennen» zum mächtigen Gaudium des Publikums teilnehmen, können wir nicht mit vermehrtem Zudrang zu Serviceberufen rechnen. Weibliche Servicemitarbeiter haben auch nach Lehrabschluss Mühe, qualifizierte Stellen in freisprechendem Gebiet zu finden, weil in den guten Betrieben Männer vorgezogen werden.

Für vermehrten Zudrang zur Servicelehre

müssen wir uns einfallen lassen: 1. einen attraktiveren Namen für die Serviceberufe, unter Einschluss der höheren Chargen, zu finden. Dabei kann in irgend einer Form die Funktion des Verkaufens und Betreuens des Gastes Erwähnung finden. 2. die Ausbildung nicht in erster Linie auf das rein mechanische Aufzählen unzähliger Weinsorten auszurichten, sondern ganz besonders auf die Verkaufskunst, die Verkaufspsychologie, das Betreten der Gäste zu konzentrieren. 3. die Regeln der menschlichen Zusammenarbeit, des Einführens, Anlernens, des Vorzeigens, der Arbeitsabläufe (wie wir dies mit Erfolg bei den Hotelfachassistentinnen betreiben), auch bei den Servicelehren gründlich zu instruieren. Wenn Service-Mitarbeiter ihre Lehre bestanden haben, so sind sie nicht auf der Stufe eines Commis de rang, sondern auf der eines Chef de rang einzusetzen (wobei zu bemerken ist, dass diese Berufsbezeichnungen für das Publikum völlig nichtssagend sind).

Der «Ausbildungs-Hit»: die Hotelfachassistentin

Bei den Hotelfachassistentinnen ist der Zudrang in letzter Zeit, vor allem dank der sorgfältigen Orientierung der Berufsberater, in der deutschen Schweiz stark gestiegen. In den letzten Jahren haben ihre Lehrabschlüsse nach zweijähriger Ausbildung bestanden:

Lehrabschlüsse von Hotelfachassistentinnen	1969	24
	1970	29
	1971	21
	1972	32
	1973	41
	1974	54*
	1975	werden es etwa 70
	1976	etwa 120
	1977	über 200 Hotelfachassistentinnen sein

* (erstmalige Anerkennung der Lehre durch das BIGA)

Da für die Hotelfachassistentinnen nicht unbeschränkt Lehrstellen und nach beendet Ausbildung nicht gute Stellen im Uebermass zur Verfügung stehen, haben wir die Zahl der Assistentinnen, die wir 1976 aufnehmen können, auf 260 festgesetzt. Damit sind alle Plätze in unseren Schulhotels für 1976 in Arosa, Einsiedeln,

Interlaken und Zermatt besetzt. Um die geeigneten Bewerberinnen aus den weit über 300 Angemeldeten auszuwählen, müssen wir zu Jahresbeginn 1976 Aufnahmeprüfungen durchführen, die sich in erster Linie auf Arbeitseinsatz und Charakter und erst in zweiter Linie auf das bloss Schulwissen erstrecken werden.

In Gesprächen wollen wir auch alle Anwärterinnen darauf aufmerksam machen, dass in den Serviceberufen noch zahlreiche Tüchtler benötigt werden. Unsere Schulhotels in Interlaken, Lenk und Merlingen sind noch in der Lage, eine grössere Zahl von Lehrlingstörtern aufzunehmen. Dann sind auch unsere örtlichen Gewerbeschulen in Zürich, St. Gallen und Luzern durchaus in der Lage, wesentlich mehr Servicemitarbeiter auszubilden, ohne dass unsern Mitgliedern dafür Kosten entstehen.

Nach meiner Erfahrung schätzen es viele Eltern, wenn ihre Töchter während der Lehrzeit zu Hause wohnen können oder der Lehrbetrieb wenigstens in gut erreichbarer Nähe des Elternwohntortes liegt. Der Kontakt zwischen Betrieb und Eltern ist viel enger, die Töchter können ihre Freizeit zu Hause verbringen und mit all ihren Sorgen nach Hause gehen. Der Unterricht in den Gewerbeschulen dürfte sich in bezug auf die Qualität vom Unterricht in den Schulhotels kaum unterscheiden. Für den Steuerzahler dürfte die Auslastung der lokalen Kapazitäten günstiger sein als die Eröffnung eines weiteren Schulhotels für Servicekräfte.

Nach kaufmännischen Lehren/im Hotel besteht grosse Nachfrage

Die Zahl der Lehrstellen ist dagegen ungenügend. Eine exakte Reglementierung und vermehrtes Suchen guter Ausbildungsplätze tut not, ist doch die Lehre als Hotelkaufmann viel interessanter als eine Bank- oder Versicherungslehre. Gute Kräfte mit erstklassiger Fächerausbildung in Büro und Reception werden wir in Zukunft ganz besonders nötig haben, dürfen wir doch nicht mehr mit Ausländern für Jahresbetriebe rechnen.

Erziehung zum Tourismus

Die katholische Arbeitsgemeinschaft für Pastoral im Tourismus in Europa «A.P.T.E.» traf sich vom 22. bis 25. September 1975 in Rom zu einem Symposium über Fragen der Erziehung zum Tourismus.

Die aus 12 Ländern Europas und Nordamerikas stammenden Seelsorger und Fremdenverkehrsfachleute befassten sich mit dem Beitrag, den die Kirche zum heutigen Tourismus leisten kann. Schon seit einigen Jahrzehnten nimmt sich die Kirche in Ländern mit beachtlichem Fremdenverkehr der Touristen und der im Tourismus Tätigen an. Nebst Gottesdienstgelegenheiten wurden Aussprache-möglichkeiten und zum Teil Schulung in religiös-ethischen Themen geboten. Mit dem Aufkommen vermehrter Freizeit und dem Anschwellen des Tourismus, sah sich die Kirche nun gefordert. Dem Menschen müssen Dienste angeboten werden, die ihn befähigen, Ferien, Freizeit und Reisen sinnvoll zu gestalten, so dass sie ihn innerlich bereichern.

Immer deutlicher treten heute die geistigen und seelischen Bedürfnisse der Menschen zutage.

Das schmackhafte Koletett und das gute Bett genügen nicht. Der Mensch setzt sich – auch da, wo er es sich nicht ausdrücklich eingesteht – mit seinem Lebensstil auseinander. Er versucht, seinen Platz in der industrialisierten Welt zu finden. Er ringt um Profil, das ihn von der Nivellierung zum Standard-Konsumenten befreit. Er ahnt, dass freie Zeit ihm mit seelischen Kräften anreichern könnte, durch die sein Schaffen im Werktag in neue Sinneszusammenhänge gestellt wird.

Daher sucht der Mensch nach einer Führung, die wohl anbietet, aber nicht aufdrängt; die wachsen lässt, aber nicht überstülpt. Im Symposium wurde dementsprechend auch erkannt, dass die Kirche diesem erstrebten Ziel nicht nur dort nachleben darf, wo sie Menschen im kircheneigenen Raum, in der eigenen Konfession, zu formen hat, vielmehr ist ihr als Auftrag gegeben an der Förderung innern und äussern Wohles aller Menschen mit-zuwirken.

Ambassadors der Menschlichkeit

In Weiterführung dieser Ueberlegungen

Das Schulhotel Suisse romande in Glion und Ticino in Ascona haben noch viele freie Plätze. Leider hat sich in diesen Gebieten das Bild von der Arbeit im Hotel noch nicht so gewandelt wie im deutschsprachigen Gebiet. Wir sind überzeugt, dass im Laufe der Zeit auch hier die Attraktivität der Hotelberufe zunehmen wird. Es braucht lange Zeit, bis dies klappert, denn auch hier wiegt ein einziger Misserfolg «dank» negativer Propaganda hundert noch so gute Lehrabschlüsse auf. Unsere Kollegen französischer und italienischer Sprache wollen in steter Kleinarbeit zur Orientierung der Bevölkerung mehr beitragen und pro Betrieb mindestens einen Jugendlichen für die Hotellerie gewinnen. Steter Kontakt mit der Bevölkerung, vor allem mit Berufsberatern und Abschlussklassenlehrern, die Vermittlung von Schnupperpraktika und die eingehende, ungeschminkte Beratung von Eltern und Schülern werden hier weiterhin. Grosse Werbeaktionen, wie sie meist einfacher und zeitsparender zu organisieren wären, halten oft nicht, was man sich von ihnen verspricht. Ueber die Hälfte unserer Lehrlinge kommen auf Grund von Empfehlungen von Berufsberatern zu uns, über ein Viertel durch Mund-zu-Mund-Propaganda «zufriedener Gäste», nämlich von Lehrlingen, die sich in der Hotellerie glücklich und zu Hause fühlen.

Wir brauchen nun unbedingt Mitglieder des SHV, die uns jede noch verfügbare Lehrstelle sofort melden (Telefon 031/25 72 22, berufliche Ausbildung SHV). Denn nie so sehr wie jetzt haben wir die Möglichkeit, wirklich gute Lehrlinge auszusuchen und auszubilden.

Aber auch für die weniger Begabten, die es nicht mehr schaffen, eine Lehrstelle zu finden, müssen wir etwas tun. Der Dienst in der Lingerie, am Buffet, in den Zimmern ist keineswegs ehrenrührig und für tüchtige junge Schweizerinnen gut entschädigt und interessant. Wir brauchen dazu eine richtige Berufseinführung, eine überwachte Ausbildung von z.B. einem Jahr und eine gewinnende Berufsbezeichnung. Das «mädchen» ist nicht mehr in. Erinnern wir uns zum Schluss an das Ziel jeder Ausbildungsarbeit mit Jugendlichen: Unsere Jungen von der Schulbank weg vom unselbständigen, elternerbezogenen «Kind» im Laufe der Lehre zum vollwertigen, sich selbst verantwortlichen Staatsbürger zu erziehen. Eine schwierige, aber auch eine schöne Aufgabe, die wir trotz aller immer wieder vorkommenden Misserfolge und Fehlschläge stets von neuem mit Elan anpacken müssen. Jetzt, da sich Jugendliche in einer Zahl und Qualität wie kaum jemals zur Ausbildung in die Hotellerie drängen, müssen wir alles tun, um diesen guten Kräften eine bestmögliche Ausbildung zu vermitteln.

Hans Schellenberg
Präsident Kommission Berufsbildung SHV

KFG Thurgau tagte

Die Fachkommission für das Gastgewerbe des Kantons Thurgau hielt am 2. Oktober im Hotel Thurgauerhof in Weinfelden eine wertvolle Arbeitstagung für Ausbilder, Experten und Lehrmeister im Gastgewerbe ab, zu der auch eine Reihe Lehrlinge zugezogen wurden, mit denen in Gruppen diskutiert wurde.

Als Präsident der Fachkommission hiess E. A. Züllig, Romanshorn, die Teilnehmer willkommen, worauf W. Bräcker als Obmann der Prüfungsexperten die Leitung der Tagung übernahm. Er konnte auf die Herbstprüfungen 1975 hinweisen, wobei 27 Köche (6 Mädchen und 21 Burschen) die Prüfung mit der Durchschnittsnote von 5/1 bestanden. W. Bräcker wies auch auf die Neuerungen ab 1977 in der Ausbildung im Gastgewerbe hin.

Unternehmensberater Heino Worch hielt ein umfassendes Referat über die Führungsaufgabe des Patrons und Chefs im Betrieb, wobei die betriebspsychologischen Betrachtungen vor allem der heutigen Jugend und den Frauen galten. Die Ausführungen unterstrichen vor allem die Hierarchie der menschlichen Bedürfnisse. An das von der Käseunion gebotene Mittagessen schloss sich eine Problematauswertung in fünf Gruppen an, worauf die Auswertung der Gruppenarbeit erfolgte. Dabei wurden Probleme behandelt, die in der täglichen Arbeit im Gastgewerbe auftauchen.

Hotelbetriebslehre

In der Hotel-Revue Nr. 40 und 41 vom 2. und 9. Oktober 1975 erschien je ein Heft der Hotelsekretariatsschule Chur, das die von Emil Pfister, Hotelier in Chur, als Kursunterlagen verfasste Hotelbetriebslehre Band 1-3 öffentlich zum Verkauf anpreist.

Ich sehe mich veranlasst, zu diesem Inserat wie folgt Stellung zu nehmen:

1. Diese Broschüren wurden meinerseits als interne Kursunterlagen für die Hotelsekretariatsschule Chur verfasst. Sie können denn auch nur in diesem Sinne verstanden werden.

2. Die Bände sind nicht vollständig. Der Stoff wird jeweils vom Fachlehrer anlässlich der Kurse im Unterricht entsprechend den neuesten theoretischen und praktischen Erkenntnissen und Erfordernissen in der Hotelpraxis kommentiert und ergänzt.

3. Die Hotelsekretariatsschule Chur ist darüber orientiert, dass das Werk nicht druckreif ist. Es bedarf noch einer thematischen Neugliederung sowie stofflicher und redaktionellen Ueberarbeitung und Ergänzung.

4. Der offizielle öffentliche Vertrieb durch Inserate usw. erfolgte ohne Wissen und Kenntnis des Verfassers.

Emil Pfister

ASCO teilt mit

Mitgliederbewegung

Der Mitgliederbestand der ASCO zeigt eine erfreuliche Entwicklung. Bis Anfang Oktober durften wir 50 Konzertlokalinhaber aus der ganzen Schweiz neu in unsern Verband aufnehmen. Dieses zunehmende Interesse zeigt, dass unsere Arbeit wertvoll ist und allgemein geschätzt wird. Wir haben schon bei früherer Gelegenheit darauf hingewiesen, dass nur der Zusammenschluss uns stark machen kann. Behörden und Verbände gegenüber können wir uns nur das Gehör verschaffen, wenn unser Ansehen entspricht. Wer unsern Verband beiträgt, stärkt die Durchschlagskraft der ASCO!

Interessenten geben wir gerne Unterlagen ab. Hier unsere Adresse: Sekretariat der ASCO, Postfach 331, 8053 Zürich.



Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:

Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

Annales et abonnements:

Paul Steiner, Dora Antoni, Otto Hadorn

Hôtel-Revue
Case postale, 3001 Berne
Tel. 031 / 25 72 22

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

EIN NAME
DER NACH WEIN
DUFTET



Eden Rose,
ein Hellrot,
passend bei jeder
Gelegenheit. Frisch und frank
ist er, ein wahrer Schalk.
Alphonse Orsat S.A.,
Martigny - 026/22401

Roland Stuber

Der Spiezerhof vor dem Abbruch

Wenn Ende 1975 der Betrieb des Spiezerhofs stillgelegt wird, wird ein Schlussstrich unter ein Hotelschicksal gezogen, wie es ein solches in dieser Bewegtheit hierzulande kaum je gegeben hat. Der letzte Besitzer, Hans Rudolf Boss, verkaufte das stattliche Haus 1970 der «Stiftung Spiezerhofs», die den Bau abreißen und das Terrain zu einer Zieranlage mit zugehörigem Seerestaurant umgestalten wird.

Es geht darum, den landschaftlichen Akzent des Thunerseesidufers, die Gebäudegruppe des Schlosses Spiez mit der romanischen Schlosskirche von störenden Beeinträchtigungen zu befreien.

Der Standort des Hotels ist nicht etwa zufällig gewählt, denn Erbauerin vor niemand anders als die Schlossherrin selber, die Familie von Erlach. Daher zeichnete 1873 als erster Patentinhaber Rudolf Albrecht Ferdinand von Erlach persönlich. Allerdings verhinderten die nachfolgenden Ereignisse seinen Eintritt in den Hotelstand.

Aufgeschüttelt

Auf dem Spiezer Sporn lag im Mittelalter das befestigte Städtli; eine Vorburg mit Ringmauer, Torbogen, Halsgrabenbrücke und Rundtürmen, die anno 1601 grossen Brandschaden erlitt. Grund und Boden gehörten zum Schloss, reichten aber als Baugrund für das Hotel nicht aus. Daher legte man die verbliebenen historischen Überbleibsel und Mauerreste kurzerhand nieder und schüttete damit den See auf. Als Werkleute standen französische Internierte des Deutsch-Französischen Krieges 1870/71 im Einsatz.

SWV blickt über die Grenze

Der Schweizer Wirtverband SWV führte kürzlich in Samedan eine Schnupperwoche im Gastgewerbe für Lehrer von Abschlussklassen durch. Zur gleichen Zeit betreute er in St. Moritz einen Umschulungskurs für den Service. Etwa 25 Männer und Frauen, alle mit bestandener Lehre in einem andern Beruf, liessen sich während zwei Wochen auf die Kunst des Servierens umschulen.

Arbeitsgemeinschaft gegründet

Diese beiden Anlässe boten Gelegenheit, Kontakt mit Fachleuten der Berufsbildung aus dem deutschsprachigen Ausland aufzunehmen. In einem ganztägigen Seminar besprachen Teilnehmer aus der BRD, aus Österreich und aus dem Fürstentum Liechtenstein zusammen mit den Repräsentanten des SWV Fragen der Zukunft der gastgewerblichen Berufe, diskutierten über Schulungsfragen, über Umschulung und über die Weiterbildung im Gastgewerbe. Die interessanten Schlussfolgerungen wurden der Presse am 10. Oktober in

Verschachert

Diese Seeauffschüttung und weitere Verteuerungen steigerten die Baukosten ins Unermessliche. Um das Schlimmste zu vermeiden, entschloss sich die Familie von Erlach von ihrem Schlossbesitz zurückzutreten. Und nun geschah, was niemals hätte geschehen dürfen: das wertvolle Schlossmobiliar, viele Antiquitäten und eine der damals bedeutendsten Privatbibliotheken wurden verschachert.

Im Laufe seines Daseins zählte der Spiezerhof nacheinander fünf verschiedene Beitzersfamilien. Darunter sind die Oesch und die Boss besonders erwähnenswert. Friedrich Oesch-Müller war liiert mit den Hotels Kreuz Thun, Kurhaus Beatenberg und Jungfraublick Interlaken, sowie den Bädern Weissenburg und Faulensee. Arnold Boss-Rynert, der eigentliche «Formelplilot» des Spiezerhofs und sein Sohn Hans-Rudolf, Spross der Grindelwald-Dynastie Boss von den Hotels Bär und Adler, erste Winterpioniere des Gletscherdorfes, beschlossen damit am Thunersee ihre Tradition mit einem würdevollen Finale. Und wiederum geht ein schicksalsschweres Kapitel berneroberländischer Hotelgeschichte zu Ende. FAM

einem Gespräch am runden Tisch vermittelt, an dem auch Fürsprecher H. Dellinger, Vizedirektor des BIGA, teilnahm. So wurde die Gründung einer Arbeitsgemeinschaft beschlossen, welche die Aufgabe hat, ein gemeinsames Projekt in bezug auf die Koordinierung verschiedener PR-Aufgaben, die gemeinsame Erstellung von audiovisuellen Instruktionsprogrammen für die Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe und den Austausch von Lehrlingen zu planen.

Betonung auf «qualifiziert»

In allen Ländern herrschen die gleichen Probleme vor: das Gastgewerbe ist immer noch in der Lage, aus andern Berufen Kräfte aufzunehmen, vor allem im Service. Allerdings besteht insbesondere Mangel an qualifizierten Fachkräften. So kamen denn die Teilnehmer zum Schluss, einzelne ihrer Aufgaben zu koordinieren, ihre Ausbildungsprogramme und Ausbildungsstellen auszutauschen und inskünftig, wo immer es angeht, enger zusammenzu-

arbeiten. Der Vertreter des Schweizer Hotelier-Vereins SHV durfte mit Freude vermerken, welche Früchte die enge Zusammenarbeit zwischen SWV und SHV auf dem Gebiet der beruflichen Ausbildung trägt und welche interessante Perspektiven für weitere gemeinsame Aktionen der Blick über die Grenze eröffnet. Sg.



«Normaler» Gstaader Sommer

Mit nahezu 60 000 Logiernächten in Hotels, gezählt vom Mai bis September, sind in Gstaad keine wesentlichen Differenzen zwischen dem Sommer 1974 und jenem von 1975 festzustellen. Der Juni begann eher zaghaft und schleppend, wegen sich der Herbst aufhellte. In Chalets und Wohnungen ist vor allem die Nachfrage nach billigeren Objekten aufgefallen. Waren die Gäste zu Beginn der Saison noch weniger ausgabenfreudiger, so änderte sich die Situation zusehends gegen den Spätsommer und Herbst hin.

Interlaken: Augustverlust

Im August wurden in Interlaken 102 313 Logiernächte registriert, was im Vergleich mit dem gleichen Monat des Vorjahres einer Abnahme von 10,7 Prozent entspricht. Seit 1947 war das Augustbetriebsrisiko nur zweimal kleiner, nämlich in den Jahren 1948 und 1950 (Korea-Krieg). Gegenüber dem Rekordaugust aus dem Jahre 1961 ist ein Rückgang um ein Drittel festzustellen. Immerhin hat sich in den letzten Jahren eine zunehmende Verteilung des Sommerverkehrs auf mehrere Monate ergeben.

Sustenwasser klar

Vom nächsten Sommer an wird unterhalb des Hotels Steinleischer am Sustenpass eine mechanisch-biologische Kläranlage in Betrieb sein, welche die gesamten Abwässer der Sustenpass-Gastbetriebe und der weiteren Unterkünfte reinigen wird.

Neue Luftseilbahn

Ihre sommerliche Feuertäufel glänzend bestanden hat die kleine Luftseilbahn, die seit gut drei Monaten das oberhalb von Lauterbrunnen liegende Dorf Isenfluh mit dem vor allem von Wandergern sehr geschätzten Vorsassgebiet von Sulwald verbindet. Vorgerhand steht für den Transport von Personen und Gütern eine Kabine zur Verfügung, es ist jedoch geplant,



So schnell lassen sich zumindest die Wandervogel vom Winter nicht vertreiben. Trotzdem er schon sehr tief die Hänge heruntergeschlichen ist, lockt der erste Sonntag wieder viele in die Berge, weil sie ja gerade im Herbst so schön sind. Foto: SVZ

die Bahn in absehbarer Zeit auf Doppelspur auszubauen.

Grastriferen

Jenen Gästen, die sich entschlossen, in der Zeit zwischen dem 4. Oktober und dem 20. Dezember 1975 zwei oder drei Wochen Ferien in Beatenberg zu verbringen, machen acht Hotels und Pensionen dieses Kurortes ein verlockendes Angebot: Wer zwei Wochen (14 Tage) bucht, bezahlt lediglich für zwölf Tage, und wer gar drei Wochen (21 Tage) auf der Sonnenterrasse hoch über dem Thunersee zubringen will, dem werden lediglich 18 Tage verrechnet. pd/r.

857 000 Franken für Hüttenbau

Die Höhe der Hüttenbausubventionen für 1976 und Fragen des Ausbildungszentrums auf der Furka standen im Mittelpunkt der Abgeordnetenversammlung des Schweizer Alpen-Clubs (SAC) in Basel. Der SAC zählt heute über 56 000 Mitglieder in 95 Sektionen.

Nach der Genehmigung des Jahresberichts bildete die Frage der Hüttenbausubventionen den ersten Schwerpunkt. Die Abgeordneten folgten dabei verschiedenen den Anträgen von Sektionen, die Beiträge an Neu- und Umbauten höher anzusetzen, als das Zentralkomitee beantragt hatte. Das Budget des Hüttenbaufonds erhöhte sich so von 705 000 auf 857 000 Franken; die Beiträge kommen den Bauvorhaben für elf Hütten und Biwaks zugute.

Das Ausbildungszentrum auf der Furka bleibt vorerst in dem Provisorium, das das EMD dem SAC zur Verfügung gestellt hat; mit dem Bau soll erst zu einem noch nicht festgesetzten Zeitpunkt begonnen werden. Im Wesen beschloss die Versammlung, die SAC-Verwaltung neu zu organisieren: Es wird eine Verwaltungsstelle mit einem Geschäftsführer geschaffen. Entgegen Einwänden der Sektion Wallis wurde der im August geschlossene Vertrag über die Zusammenarbeit im Alpenen Rettungsdienst mit der Schweizerischen Rettungsflugwacht zur Ratifizierung angenommen. sda

Un brillant gala pour l'inauguration du Casino de Montreux

Plus de 1000 personnes, des attractions internationales de grande classe et une pléiade de vedettes ont marqué, samedi dernier, l'inauguration officielle du nouveau Casino de Montreux, qui remplace celui qui avait été détruit par un incendie le 4 décembre 1971... au prix de 30 millions de francs et d'une bonne dose d'imagination et d'originalité.

Cette lumineuse inauguration a été marquée, dans la nuit de samedi à dimanche, par un grand gala animé par les Knies, Roger Pierre et Jean-Marc Thibault, ainsi que les «Royal Scots Dragoon Guards». Parmi les convives, des noms prestigieux du spectacle de hier et d'aujourd'hui: Charlie Chaplin, Eddie Constantine, Pierre Duda, Sophie Darel, Bernard Golay, Jean Miguel et d'autres encore. Le bénéfice intégral de la manifestation sera versé au Fonds mondial pour la nature (World Wildlife Fund), à Morges. Et jusqu'à l'au- be, le nouveau Casino a brûlé de tous ses feux... de joie et de détente cette fois-ci.

Un événement touristique

Au cours du cocktail d'ouverture, qui précéda cette longue nuit à la mesure du temps qui s'était écoulé depuis l'inauguration du dernier casino en Suisse, une brève partie oratoire a permis de retracer la vie d'une station et d'un équipement qui s'inscrivent d'abord dans le cadre du développement touristique de la région lémanique.

Le président du conseil d'administration du nouveau Casino, M. Alfred Vogelsang, a notamment déclaré: «Nous vivons ensemble un événement à la fois marquant, émouvant et générateur d'espoir

pour Montreux et pour toute la Suisse romande.» Après avoir retracé l'histoire de ce Casino et brièvement décrit l'équipement du nouveau bâtiment, M. Vogelsang remercia tous ceux qui ont contribué à sa réalisation, concluant en ces termes: «Dans une branche économique aussi complexe et aussi vulnérable que le tourisme, c'est encore l'effort d'équipement qui est le plus payant. A cet effort nécessaire, nous avons voulu contribuer dans la mesure de nos moyens. Tel qu'il a été conçu et réalisé, le nouveau Casino est l'expression d'un acte de foi en l'avenir de Montreux et de la Riviera vaudoise.»

Le couronnement de 20 ans d'effort

Quant à M. Jean-Jacques Cevey, syndic de Montreux, il devait tout spécialement faire une synthèse de ce qu'a été, pour sa cité, ces vingt dernières années. «Il y a un peu plus de vingt ans, déclara-t-il, Montreux tentait de sortir de la longue période de crise et de marasme économique traversée dans l'entre-deux-guerres puis au cours du dernier conflit mondial, et dont les séquelles devaient se faire sentir longtemps encore. Outre le très grand effort accompli par le secteur privé, dans la rénovation de nombreux hôtels, commerces, restaurants divers, la création de nouveaux équipements de caractère public nous permet aujourd'hui de constater que notre station est digne de sa réputation de haut-lieu du tourisme, de grand rendez-vous de l'art et du divertissement, de siège de conférences et de congrès internationaux. Parmi toutes les dates qui ont marqué l'histoire du renouveau montreusien, il en est deux qui méritent sans doute une mention toute particulière aux annales montreusiennes: celle du 14 avril 1973, ouverture de la Maison des Congrès, celle du 11 octobre 1975, inauguration du nouveau Casino. Nous sommes très heureux, en cette deuxième circonstance, du constat de santé économique dont la remar-



quable construction du Casino de Montreux est l'occasion, même si, depuis quelques mois, la récession se fait sentir chez nous comme ailleurs.

Qu'au «rien ne va plus» du jeu de la boule réponde bientôt, pour notre Casino et toute notre ville, le «tout va pour le mieux» des grandes félicités.

La parole est désormais à la clientèle, c'est-à-dire aux nombreux hôtes qui doivent trouver au nouveau Casino de quoi s'amuser et se divertir, quelles que soient leurs motivations, leur tenue, leur origine et la valeur de leur pouvoir d'achat. Un vaste marché, en vérité, qui pose de nombreux problèmes de présentation à celui qui, à son poste de directeur général, a la lourde mais agréable tâche de les accueillir. Voir photo ci-dessus... J.S.

Un grand hôtelier à l'honneur

A l'occasion de la commémoration du 50e anniversaire du Pacte de Locarno, le Comité de l'Excellence européenne, que préside M. Serge Vaissière, a officiellement décerné à la Famille A. P. Bolli (Hôtel La Palma au Lac et la Rôtisserie Coq d'Or, à Locarno) le Diplôme de l'Excellence européenne et les «Fourchettes d'Or». La remise de ces distinctions s'est déroulée au cours d'une réception officielle, suivie d'un dîner de gala, samedi 11 octobre, à l'Hôtel La Palma au Lac. Nos compliments!

Une édition suisse du «Gault-Millau»

C'est en octobre qu'est parue la première édition suisse du «Nouveau Guide Gault-Millau», mensuel français consacré aux plaisirs de la table et aux voyages, que dirigent les deux journalistes et critiques gastronomiques parisiens Henri Gault et Christian Millau. L'édition suisse sera en effet enrichie chaque mois d'un cahier spécial consacré à la gastronomie et au tourisme helvétiques. C'est la «Tribune de Genève» qui en sera l'éditeur.

Les pionniers de l'hôtellerie ont pris un bon départ

Hôte du Manoir du Comptoir de Martigny, l'Office national suisse du tourisme était aussi, cette année, l'animateur de la traditionnelle «Journée du tourisme». C'est en effet vendredi dernier que de nombreuses personnalités du monde touristique helvétique et valaisan ont assisté au vernissage de l'exposition consacrée aux «pionniers de l'hôtellerie», conçue par l'ONST et réalisée par M. René Creux. Destinée à faire le tour du monde et à jouer ainsi un rôle promotionnel original et sympathique, cette exposition a également servi de toile de fond à la sortie d'un ouvrage sur le même thème, dont les auteurs sont MM. René Creux et Louis Gault, ouvrage que chaque professionnel de l'hôtellerie et du tourisme se devrait de lire, d'offrir et de placer dans sa bibliothèque. La présentation iconographique de l'histoire des pionniers de notre hôtellerie,

riche et fort instructive, était complétée par l'exposition d'une table d'hôtes du temps de Ritz dont la valeur - argenterie, orfèvrerie et broderie obligent! - dépassait cent mille francs! Ce fut aussi l'occasion pour les visiteurs d'assister à la projection d'un remarquable «diarama» sur le tourisme et l'hôtellerie en Valais.

A l'occasion de ce vernissage, MM. Werner Kämpfen, directeur de l'ONST, Raphy Darbellay, président du Comptoir, André Devanthéry, municipal, et René Creux, expliquèrent le sens de cette exposition et de son vernissage à Martigny, au carrefour des grandes routes touristiques européennes. La présence de plusieurs descendants de pionniers suisses de l'hôtellerie ne manqua pas de donner à cette sympathique cérémonie la dimension d'une manifestation de reconnaissance, de tradition et d'amitié.

HENKELL TROCKEN

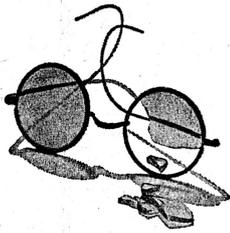
der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



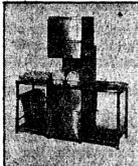
Wir freuen uns auf Ihren IGEHO-Besuch. Halle 13, Stand 431.



Hygiene ist kein Thema, bei dem der Augenschein genügt



Oberall dort, wo viel Geschirr schnell und hygienisch gespült werden muss – in Hotels, Gaststätten und Pensionen – bewähren sich die Spezialspüler von Miele. Die Eintank-, Frischwasser- und „Schnellprogramm“-Maschinen von Miele sind für die tägliche Dauerbelastung konstruiert. Damit keine Zeit verlorengeht und teure Arbeitskräfte eingespart werden. Informieren Sie sich über die rationelle Art, hygienisch rein zu spülen. Mit den Spezialspülern von Miele, deren problemlose Funktion durch den Miele-Service abgesichert ist.



Beispiel 37: G 721
Eintank-Geschirrspüler



Beispiel 38: G 18
mit Hygieneschalter



Beispiel 39: G 700
mit Gläserprogramm

Miele

FACHBEREICH GEWERBEMASCHINEN

SCHREIBEN SIE ODER RUFEN SIE HERRN GROB AN: MIELE AG, 8958 SPREITENBACH 2, TEL. 056/70 11 30



...eine Auszeichnung

Höhenluft tut gut – nicht nur uns, auch dem Kaffeebusch. Darum, sagt der Kaffeefachmann, ist eine möglichst hoch gelegene Pflanzung allerbesten Kaffees Anfang. Und darum ist es für uns eine Auszeichnung, von einigen befreundeten Pflanzern stets mit nur ausgesuchtestem, lateinamerikanischem Bergkaffee beliefert zu werden.

Und darum schätzen es unsere Kunden als eine Auszeichnung, besten REGINA Bergkaffee anbieten zu können, um dessen Güte wir uns von der Pflanzung bis in die Tasse ihres Gastes kümmern.

Und darum zeichnet sich jeder REGINA-Bergkaffee-Trinker selber aus – als anspruchsvoller Kaffeekenner.

Möchten Sie wissen, was Kenner an REGINA Bergkaffee besonderes finden? Überzeugen Sie sich selber. Benutzen Sie unsere «Degustationslinie», Telefon 031 45 34 55 O. Aeberhard AG Brunnmattstrasse 46a 3000 Bern 14

Kochen mit Shell Propagas?

Herr E. Spieler, Küchenchef und Leiter eines Personalrestaurants, serviert pro Tag über 200 warme Mahlzeiten. Das stellt Anforderungen und verlangt Flexibilität. Herr Spieler kocht mit Shell Propagas. Weshalb?



- Der à la carte Service erfordert speeditives Arbeiten. Mit Shell Propagas kann man «schnell schalten», es gibt keinen Zeitverlust.
- Auch während den Spitzenzeiten, so zwischen zwölf und zwei Uhr mittags, ist die benötigte Energie immer da. Das heisst, man ist wirklich unabhängig punkto Energie.
- unabhängig aber auch vom öffentlichen Verteilernetz. Es gibt keine Pannen, auch nicht bei Stromausfall.
- Shell Propagas ist genau dosierbar. Das bedeutet: kein Verlust und keine Verschwendung von Energie. Shell Propagas ist sehr wirtschaftlich.
- Shell Propagas ist vielseitig im Einsatz: für Kochherde, Kippbratpfannen, Umluftöfen, Brat- und Patisserieöfen, Grill, Friteusen, Salamander, Rechauds, Wärmeschränke, Kühlschränke und Kaffeemaschinen. Kurz, Shell Propagas ist der bewährte Energieträger.
- Und was die Kosten betrifft: In der Shell Propagas-Küche geht die Rechnung immer auf

Deshalb ist Herr Spieler von seiner Shell Propagas-Küche überzeugt.

Lasen Sie sich von unseren Spezialisten beraten, welche Vorteile Ihnen eine Shell Propagas-Küche bringen kann.



PROPAGAS

Ich möchte mich über Shell Propagas im allgemeinen beraten lassen. Über die Einrichtung und Funktion meiner Küche mit Shell Propagas im speziellen.**

Ich serviere pro Tag durchschnittlich _____ Mahlzeiten.

Der grösste Teil ist à la carte Menüs Bisher kochte ich mit Elektrizität Holz/Kohle Öl

**Geme nehme ich davon Kenntnis, dass diese Beratung kostenlos ist und mich zu nichts verpflichtet.

Hotel/Restaurant/Gasthof: _____ HR

zuhanden von: _____

Strasse: _____

PLZ und Ort: _____

Telefon: _____

Bitte senden Sie diesen Coupon an: Shell (Schweiz), Abt. Propagas, Postfach, 8021 Zürich, Tel. 01 361100



Sitzkomfort

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

stinova GmbH D 7590 Achern Postfach 1227

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

3 clevere Lösungen für clevere Hoteliers:

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

Das interessiert mich!

Bitte senden Sie mir unverbindlich Ihre Dokumentation über Name/Hotel: _____

Genaue Adresse: _____

- HUB-Sanitärzellen
 HUB-Schrankküchen
 Saunas aus Finnland
 Wand- und Bodenplatten

Hans U. Bosshard AG

HUB

Küchen Platten Sanitär Sauna

8027 Zürich
Manessestr. 170
01/36 28 77
Telex 87072

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

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

A Genève, un hôtel devient la figure de proue d'un groupe d'hôtels

Le Bristol: plus qu'une rénovation, une métamorphose

«La vocation de l'industrie hôtelière suisse - et genevoise en particulier - industrie charnière de notre pays, doit éviter le gigantisme synonyme d'imperfection et rester fidèle à la tradition.» Ainsi s'est exprimé tout récemment M. Georges Perréard, président du conseil d'administration du nouvel Hôtel Bristol, à Genève. Un établissement de 140 lits, qui offre désormais un bar et un restaurant de ville, ainsi que des salles de conférence, et dont la rénovation a été l'une des plus spectaculaires que l'on ait enregistrées dans l'hôtellerie suisse ces dernières années.



Le nouveau restaurant de ville de l'Hôtel Bristol: du luxe et de la qualité adaptés au pouvoir d'achat actuel! (Photo: von Mühlenen)

Cet hôtel de vieille réputation, propriété de la famille Leppin depuis le siècle dernier, avait été acquis il y a quelques années seulement par ses propriétaires actuels qui en ont confié la direction générale à M. Giovanni de Mercurio, désormais administrateur de la Société d'exploitation et de gestion hôtelière qui groupe les hôtels Bristol, de Berne et Eden, tous dans la cité du bout du lac.

Du tout premier ordre

Le hall d'entrée, somptueux et accueillant, abrite une réception et un bar de 40 sièges, dans un étonnant décor de laque d'ambre et de marbre, sorti d'un conte des mille et une nuits. On en soufflait plus pourtant à ce nouvel établissement de tout premier rang dont les 75 chambres, entièrement insonorisées grâce à des fenêtres antibruit qui absorbent 45 décibels et ventilées électriquement, offrent toutes des meubles de style Louis XIII, avec salle de bains, téléphone, radio et TV. Si le nouveau Bristol a été pratiquement reconstruit par son intérieur, ses chambres n'en ont pas moins gardé leur caractère spacieux; la surface moyenne des chambres est de 30 m². Chacune d'entre elles comporte une aquarelle de l'artiste genevois Willy Rochat, à l'exception de la suite royale, en attique, qui offre à la clientèle de ces lieux tout d'élegance et de distinction une lithographie de Dunoyer de Segonzac. En attique encore, relevons quelques suites en duplex tout à fait ravissantes, le niveau du bas étant meublé en salon et celui du haut, auquel on accède par un joli escalier, en chambre à coucher.

Une tradition d'élegance et de luxe

La métamorphose du Bristol s'est cependant accompagnée d'une ouverture bien compréhensible sur la rue, puisque cette rue n'est autre que celle du Mt-Blanc, en plein centre de Genève, en un endroit passant et achalandé à souhait. Disposant de son entrée directe, «Le Bristol» est un nouveau restaurant d'une soixantaine de places, meublé en Louis XV, qui se prête autant aux repas d'affaires (le plat du jour n'est qu'à fr. 12.50) qu'aux dîners intimes. A côté, une cuisine, équipée

d'une façon très rationnelle, occupe une surface restreinte. Ouvert également à la clientèle extérieure, le Bar du nouveau Bristol, de style anglais, offre tout le confort et l'ambiance propices, à deux pas du cœur d'une grande ville, à la détente et à la décontraction. Au premier étage, les hôtes de l'établissement disposent d'un salon particulièrement agréable, avec ses meilleurs fauteuils de velours or, d'une salle à manger et de deux salles de conférences/banquets, l'une en Louis XVI et l'autre en Louis XV dont les belles boiseries anciennes confèrent à ce lieu de rendez-vous une chaude atmosphère.

La technique au service de la tradition

Si le nouvel Hôtel Bristol a été reconstruit dans le style d'un établissement traditionnel de luxe, son exploitation technique n'a plus rien à voir avec le passé. On comprend mieux le degré de rationalisation et l'efficacité de son organisation quand on sait que 45 employés seulement suffisent à faire fonctionner cet établissement de 140 lits et de 150 places de restaurant et de bar. On a également une idée plus précise de la technicité que l'on impose désormais aux nouveaux hôtels, l'exemple le plus probant étant l'équipement de prévention et de lutte contre le feu. L'Hôtel Bristol, qui est couvert de détecteurs-incendie et de systèmes d'alarmes, possède, notamment, des portes qui s'ouvrent automatiquement s'il y a le feu... mais que l'on peut également ouvrir sans clef s'il n'y en a pas. Cette façon de quitter l'hôtel en catimini et surtout sans passer à la caisse a nécessité l'installation, à la réception, d'un système de contrôle électronique...

3 hôtels, une chaîne

Le nouvel établissement fait partie du petit groupe des hôtels Bristol, de Berne et Eden dont la capacité d'hébergement s'élève aujourd'hui à 350 lits (100 employés). Si cet ensemble bénéficie de tous les avantages de la chaîne d'exploitation intégrée, son administration est extrêmement légère et réduite. Le groupe procède à des achats centralisés de matériel et d'équipements, ainsi que de certaines mar-



Le Bar anglais: un cocktail d'ambre, de laque et de cuir. (Photo: von Mühlenen)

chandises; la publicité est naturellement commune aux trois hôtels. Quant au personnel, qui sera bientôt logé dans une nouvelle maison du personnel (dont les sous-sols serviront de caves centrales), il est d'abord au service du groupe. Ces trois établissements recouvrent une offre large et étendue, si l'on songe que le Bristol se trouve dans la catégorie luxe, que l'Hôtel de Berne répond surtout aux besoins d'une clientèle commerciale de passage et que l'Eden convient plutôt aux familles pour des séjours de plus longue durée. Et quelle carte de visite! En Bristol! J. S.

Nouvelles vaudoises

Fête des Vignerons: on embauche!

L'enthousiasme va croissant du côté de Vevey, où l'on embauche à tour de bras pour la Fête des Vignerons de 1977. Le recrutement des choristes pour le Grand Chœur est terminé, et comme l'on pouvait s'y attendre, la Confrérie des Vignerons a reçu beaucoup plus d'inscriptions qu'elle n'en demandait... Il s'agit maintenant d'engager les 4000 figurants, qui seront répartis en cinq groupes et qui animeront les traditionnels tableaux de la fête. Ce recrutement se fera par zones, de Lausanne à Aigle via La Gruyère. Des bulletins d'inscriptions seront à disposition des candidats à partir du 20 octobre, dans tous les offices postaux de la région lémanique, la plupart des banques ainsi qu'à l'Association des intérêts de Vevey et Environs.

Tradition qui sera respectée pour 1977: les figurants payeront le prix de leur costume, qui leur sera remboursé si le résultat financier de la Fête le permet... Cela n'empêchera certainement pas les candidatures d'affluer, ne serait-ce que pour pouvoir dire, plus tard: «J'étais de La Fête de 1977!»

Important atout touristique pour le Nord Vaudois: Le Musée de la Science-fiction?

Yverdon serait-elle sur le point de devenir la capitale mondiale de la «Science-fiction»? On peut très sérieusement y songer en apprenant que M. Pierre Versins - qui est le romancier le plus universellement connu en cette matière - est prêt à céder à La Ville d'Yverdon sa prodigieuse collection personnelle, pour autant que cette dernière soit réunie en un musée dont il serait le conservateur. Pierre Versins est installé depuis de nombreuses années dans le Nord vaudois, à Rovray, où il a écrit des ouvrages qui ont fait de lui le numéro un du roman de science-fiction. Il possède aussi une admirable collection de quelque 40.000 documents, livres, revues, affiches, jouets, manuscrits dont la valeur est immense, inestimable. Depuis des années, des spécialistes viennent de très loin chez Pierre Versins pour consulter ces précieux documents.

La Municipalité d'Yverdon envisage avec enthousiasme la création d'un tel musée, qui serait unique au monde.

Il ne reste plus que l'assentiment du Législatif yverdonnois. Mais peut-on imaginer, ce que ce dernier refuse ce magnifique cadeau qui lui est offert. De toutes façons, la capitale du Nord vaudois tiendrait, avec le «Musée de la Science-fiction», un atout touristique de toute première grandeur.

22 millions pour Lavey-les-Bains

Depuis plusieurs années, des études ont été faites sur la nécessité d'agrandir et moderniser l'établissement thermal de Lavey-les-Bains. Cette affaire paraît maintenant être sur une bonne voie, puisqu'une mise à l'enquête vient d'être ouverte à Lavey, pour des travaux portant sur 22 millions environ. Le projet prévoit la démolition et le remplacement des bâtiments les plus vétustes, ainsi que la construction d'un grand immeuble abritant notamment une piscine couverte, des vestiaires, des locaux de physiothérapie, gymnastique et diagnostic, un snack, une salle de repas. Une piscine extérieure est aussi prévue. Quant à l'hôtel, il sera transformé et agrandi. Les travaux commenceront sitôt les autorisations accordées; ils seront terminés en 1978. C. P.

L'indice en septembre: +0,4%

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation, calculé par l'OFIAMT, qui reproduit l'évolution des prix des principaux biens de consommation et services entrant dans les budgets familiaux des ouvriers et des employés, s'est inscrit à 164,5 points à fin septembre 1975. Il a donc progressé de 0,4% depuis fin août 1975 (163,9) et de 5,4% dans l'intervalle d'une année (septembre 1974 = 156,1). L'accalmie plus nette intervenue ces derniers temps dans le domaine des prix s'est donc encore affirmée. La hausse de 0,4% par rapport au mois précédent est, en outre, pour le mois de septembre, l'augmentation la plus faible depuis 1969.

Nouvelles publications de l'ONST

Avis aux amateurs de vieilles pierres...

C'est peut-être cette Année européenne du patrimoine architectural qui a inspiré à l'Office national suisse du tourisme l'idée de publier un petit guide des châteaux et forteresses en Suisse.

Peu importe, l'idée tombe à pic. En effet, qui dit pays de montagnes dit pays de châteaux forts et il serait vraiment plus que regrettable que les hôtes étrangers d'abord, et les Suisses surtout délaissent ce qui constitue l'un des plus beaux attraits de notre patrimoine touristique.

Ce Guide présente deux caractéristiques: d'abord, celle d'éveiller l'intérêt du lecteur par la qualité des photos présentées d'une part, et également par le résumé historique élaboré sur chaque coin de muraille par M. Fritz Hauswirth, dont l'enthousiasme et la compétence se font sentir à toutes les lignes. M. Hauswirth n'hésite d'ailleurs pas à souligner, par des formules telles que «abandonné à la ruine» ou «se dégrade peu à peu», le manque de travaux de restauration qu'il est certainement l'un des premiers à déplorer. Mais ce Guide présente un deuxième avantage, celui d'être pratique. L'emplacement exact des ouvrages est clairement indiqué, ainsi que les heures d'ouverture et les moyens d'accès. Il sera donc difficile désormais de trouver une excuse pour ne pas aller visiter ces glorieux témoins du passé de notre pays.

...et de vie de château

Pour les personnes à qui les tables en formica, les nappes de toile cirée, les serviettes en papier et les lumières au néon coupent l'appétit, quelle que soit la saveur des plats qu'on leur sert, l'Office national suisse du tourisme vient de publier un petit fascicule sur les auberges historiques et châteaux-hôtels en Suisse.

Il est clair que cette publication n'a pas la prétention de faire concurrence aux ouvrages historiques spécialisés en la matière. Il s'agit simplement de rappeler tout d'abord au touriste que la Suisse n'a rien à envier aux autres pays en ce qui concerne son patrimoine architectural, et ensuite, de donner au connaisseur quelques bonnes adresses où il pourra assouvir son désir de prendre un repas savoureux dans un cadre raffiné, ce qui ne saurait gêner la bonne chère! Car il faut bien reconnaître que ce petit guide donne des envies. L'écriture penchée des noms des demeures est judicieuse: elle donne déjà une idée de l'atmosphère qui doit régner dans ces maisons à colombage, châteaux forts et autres tavernes; le bref aperçu historique fait rêver encore plus, les spécialités culinaires ne sont pas oubliées et sont complétées par les excursions éventuelles qui aideront à la digestion, considération qui est peut-être plus terre-à-terre mais ne manque pas d'utilité! Le nombre des chambres et les périodes d'ouverture sont indiqués avec précision, les possibilités sportives également. Bref, une idée de bon goût capable de satisfaire tout le monde! Ch. R.

Ce soir jeudi, la TV romande consacre un «Temps présent» à la survie des arrière-pays

Le Pays-d'Enhaut, région-témoin

Moteur essentiel de l'expansion des grands centres urbains, la civilisation de l'industrie et de la consommation a accompli son essor aux dépens des régions excentriques qui se sont, depuis le début du siècle, vidées peu à peu de leur potentiel humain. La diminution des activités rurales traditionnelles a pu être partiellement compensée, dans notre pays, par le tourisme, sans qu'il soit possible, toutefois, d'éviter un dangereux engorgement de certaines régions les moins favorisées dans le Jura, à Fribourg, en Valais au Tessin, ou dans le Pays-d'Enhaut par exemple.

«Temps présent» se propose, ce soir à 20 h 40, d'aborder ce problème, d'en évaluer l'ampleur, et de voir également quels sont les remèdes qui peuvent y être apportés. Pour ce faire, le réalisateur Claude Champion et le journaliste Jacques Pilet ont effectué, avec une équipe de la TV romande, un reportage dans le Pays-d'Enhaut, qui regroupe les trois régions de Rossinière, Château-d'Oex et Rougemont.

Pourquoi ce choix?

Parce que cette vallée, éloignée des grands centres, a vu précisément sa population diminuer régulièrement ces dernières décennies: de 5000 habitants en 1900, on est passé à 4200 aujourd'hui, alors que dans le même temps, la population de la région lausannoise avait pratiquement quintuplé. Second motif, les habitants du Pays-d'Enhaut restent très attachés à leur vallée, et ne sont nullement passifs. La «Commission Jean Chevallaz» a accompli un travail très sérieux pour essayer d'établir un diagnostic et des solutions au problème de l'exode dans cet arrière-pays.

Un équilibre difficile à retrouver...

De cette enquête, il ressort que le Pays-d'Enhaut connaît, à l'aube de



Ambassade touristique de la Côte d'Azur...

En collaboration avec Air France, les villes de Cannes et de Nice, le Groupement des agences de voyages de Genève, lors d'une réception donnée à l'Hôtel Bristol, a présenté d'avantageux forfaits pour des séjours d'automne et d'hiver sur la Côte d'Azur. Ceux-ci comprennent le transport par avion, le transfert de l'aéroport Nice-Côte d'Azur ainsi que le séjour à l'hôtel. C'est autour d'un buffet provençal où le pastis voisinait avec le rosé de l'Estérel, que l'on leva son verre au succès de cette nouvelle formule de voyages tout compris, qui a pour but de redonner à la Côte d'Azur sa vocation touristique de jadis.

Le reconstruction du Grand Casino va enfin démarrer

Il y a longtemps qu'on l'attend, ce Grand Casino, qui doit être construit au quai du Mont-Blanc. On sait les aléas qu'a connus la reconstruction d'un nouveau Grand Casino par des promoteurs privés, sur le terrain mis à disposition par la collectivité municipale, moyennant paiement d'un droit de superficie. Maintenant que tous les obstacles sont levés, Mme Lise Girardin, conseiller administratif délégué aux beaux-arts et à la culture, a pu donner lecture d'une lettre émanant de Me Guy Plantin, représentant la S.I. du Grand Casino, annonçant que les travaux de mise en chantier de l'établissement vont pouvoir commencer dans le courant du mois d'octobre et se poursuivront selon le planning établi par les promoteurs. En effet, dans les circonstances actuelles, il était impossible que la Ville de Genève puisse investir un montant de l'ordre de 80 millions de francs pour assurer elle-même la reconstruction du Grand Casino. V.

Bellinzone salue Asti

En cette année 1975, Bellinzone a vraiment le vent en poupe: concerts, manifestations artistiques et folkloriques s'y sont succédé tout au long de la saison d'été. Cependant, le «clou» de ces manifestations a certainement été constitué par les festivités qui se sont déroulées en l'honneur de la cité d'Asti. On sait que cette ville produit non seulement des vins fameux, mais qu'il s'agit aussi d'un de ces lieux où fleurissent encore des traditions bien vivantes, comme le célèbre «Palio d'Asti» donné chaque année au mois de mai.

Placés sous le signe de l'amitié entre les deux cités, ces journées ont vu se dérouler une splendide défilé dans les rues de la capitale tessinoise, des spectacles folkloriques, des productions de corps de musique et de majorettes. Mais la gastronomie, comme il se doit, était à l'honneur: une semaine lui a été consacrée, à l'enseigne d'«Astigiana», à l'Hôtel Union, un haut lieu de la bonne table tessinoise où le maître-queux Giovanni Fasciola, venu de sa bonne ville d'Asti, présente chaque jour un menu typiquement piémontais. Y. Go.

Betrachtungen eines PR-Mannes

PR - Modewort oder mehr?

Über Inhalt und Bedeutung der Public Relations geistern wohl gerade in Kreisen des Fremdenverkehrs immer noch seltsame Meinungen und Auffassungen herum. Um auf dieses Gebiet wieder einmal «inventar zu machen», wollen wir das PR-Problem im Rahmen einer Artikelreihe von verschiedener Seite beleuchten. Zweck der Übung soll sein, Dankstöße für die eigene PR-Tätigkeit zu vermitteln. Im ersten Beitrag lassen wir - gewissermassen als lehrhafte Ouvertüre - den Professional zu Wort kommen.

Redaktion Hotel-Revue

Carl Hundhausen verwendete nach H. I. Zankl 1937 zum ersten Male in deutschsprachigen Veröffentlichungen den in den USA bereits seit 1897 gängigen Begriff «Public Relations». Zankl liefert gleich auch einen Leitsatz mit, der die PR kurz und bündig verständlich macht: «Public-Relations-Arbeit ist das planmässige, wirtschaftlich sinnvolle Bemühen um Verständnis und Vertrauen in der Öffentlichkeit.» Manch einem ist die Erklärung des Begriffes PR weniger gut gelungen!

PR 1975

Noch immer verwendet der Praktiker viel Energie dafür, seinen potentiellen Kunden die vielfältigen Möglichkeiten der Public Relations aufzuzeigen. Das P und das R ist für viele eine magische Abkürzung, eine Modebezeichnung oder, wenn es gut geht, «nur» die Verbindung zur Presse. Eigentlich ein betrüblicher Zustand, wenn man bedenkt, dass es eine Schweizerische Public-Relations-Gesellschaft gibt, ja sogar eine Berufsgruppe (BR/SPRG), die nur ausgewiesene Fachleute in ihren Reihen aufnimmt. PR für PR wurde in der Schweiz noch nie gezielt getrieben! So tut eben jede Agentur, was sie für richtig hält. Die Agenturleistung wird sich aber praktisch überall um neue Kunden bemühen, sie wird rechts und links erklären, was PR alles vermögen, die Bedürfnisse und die Erwartungen der Öffentlichkeit in Sachen Information abklären, und den Beweis anzutreten versuchen, dass PR für den modernen Unternehmer nicht mehr wegzudenken sind.

Die Schwerpunkte einer PR-Agentur

Als Dienstleistungs-Unternehmen wird eine PR-Agentur den Service an die oberste Stelle setzen. PR-Agenturen verkaufen Ideen, Ideen auf Papier zuerst. Also keine Dosen, Maschinen oder Kisten. Der Abnehmer muss erkennen können, dass auch ein «leichtes Papier», eine gute, vollumfängliche Serviceleistung, in der Hand schwer wiegen und seinen Preis rechtfertigen kann. Weitere Schwerpunkte sind die Beziehungsfunktionen: Medien, Behörden, Politiker, Opinion Leaders usw. Beziehungen zum Ausland: Heute sind PR grenzüberschreitend. Eine gute Agentur muss funktionierende Beziehungen einsatzbereit haben. Ein Beispiel ist die PROI (Public Relations Organisation International Ltd., London). Branchen: Es ist in der PR nicht üblich, branchenspezifische Schwerpunkte zu setzen. Das setzt voraus, dass sich die PR-Professionals in die verschiedenen Branchen einfüllen können und verlangt eine vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Kunden und Agentur. Natürlich schälen sich mit den Jahren dennoch gewisse Branchen heraus, die für eine Agentur zur Spezialität werden.

Das Instrumentarium

Eine PR-Agentur ist eine Orgel, deren Tasten immer anschlagbereit sein müssen. Es gibt da viel mehr PR-Tasten, als viele Leute glauben. Vor allem genügen die beliebten Tasten «Zeitungen», «Radio» und «Fernsehen» nicht. Der PR-Mann arbeitet subtil und setzt alle Mittel ein, um sein Ziel zu erreichen. Es geht ja immer um ein Informationsproblem oder um die Werbung für besseres Verständnis. Eine PR-Agentur hat vielfach einen grösseren Personalbestand, als sie ausweist. Das ist so zu verstehen: Je nach Lage werden Spezialisten zugezogen, die bereits die PR-Bedürfnisse kennen: Rechtsanwält,



Kyburz
Qualitätsbettwaren
für das individuelle
Schlafbedürfnis.

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

Treuhand, Arzt, Buchdrucker, Grafiker usw. Eine eigene «Brain-Gruppe» behandelt die Aufgaben der Kunden - die Ansichten eines einzelnen genügen nicht. Ideen werden heute im Team geboren. Dazu kommt das Technische: ausgebaute Büros, Adreman-Anlage, Presse- und andere Adresskarten, Vervielfältigungsanlage, Dokumentationen aller Art, Zeitungen, Zeitschriften, Bücher usw. Im Vordergrund des Instrumentariums aber immer: die Beziehungen nach allen Seiten, die dem Kunden und Interessenten dienstbar gemacht werden.

PR als Kooperationsaufgabe

Wenn die Menschen grosszügiger wären, weniger Einzelinteressen wahrnehmen und weniger Extrazuglöhne fänden würden, hätten die PR auf Kooperationsbasis fast unbegrenzte Möglichkeiten. Der Tourismus, der für diese Art von PR-Arbeit besonders geeignet ist, würde davon in hohem Masse profitieren.

Die Struktur des Fremdenverkehrs ist so föderalistisch, dass nicht selten PR-Programme darunter leiden. Zu viele Leute reden mit. PR ist eine ausgesprochene Vertrauenssache, die von einer Handstreichgruppe behandelt werden muss. Man sollte die Pillen schlucken, die der PR-Mann verschreibt - auch auf diesem Gebiete sind Selbstbehandlungen nicht empfehlenswert! Das gilt ganz speziell bei Kooperationsprojekten.

Werbung: entfernter Verwandter?

Es ist nicht die Regel, dass Werbekampagnen und PR-Bemühungen konzentriert betrieben werden. Die beiden Fakultäten sind für das doch schon ziemlich weit auseinander liegend. Dennoch: Jede PR-Agentur wird als Serviceleistung auf Werbefachleute zurückgreifen können. Auch der PR-Mann hat grafische Probleme, Darstellungsfragen, PR-Insertate, PR-Drucksachen usw. PR und Werbung

Snow 75 - die Winterschau

Vom 25. Oktober bis 2. November bietet die «Snow 75» - Wetschau für Ski, Schnee und Wintersport - in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel erstmals Gelegenheit, den Wintersport in all seinen Aspekten vorzustellen. Aussteller aus den neun Ländern Deutschland, Frankreich, Italien, Liechtenstein, Oesterreich, Schweiz, Spanien, Türkei und USA informieren über und werben für Tourismus, Verkehrswesen, Wintersportartikel, Volkssport und Wettkampf, Sicherheit und Rettungswesen.

Die Schweizerische Verkehrszentrale hat in Zusammenarbeit mit der Schweizer Mustermesse ein «Swiss Village» mit Einzelinformationenständen namhafter Schweizerischer Wintersportorte in einem Gemeinschaftsforum organisiert. Eine Fachschau zeigt eine Darstellung von bewährten Bergbahnsystemen und Liftanlagen sowie Problemlösungen allgemeiner Art für mechanische Aufstiegsanlagen. Auf Kunststoff-Pisten und -Loipen im Freige-lände werden sportliche Wettkämpfe als Publikumsveranstaltungen ausgetragen; weitere Sonderschauen sind dem künstlerischen Schaffen im Sport und der Geschichte des Wintersports gewidmet. svz

Fachtagungen

Im Rahmen der Snow 75 finden in der Mustermesse in Basel vom 27. bis zum 31. Oktober auch Fachtagungen unter dem Patronat des Schweizerischen Landesverbandes für Leibesübungen statt. Am 27. Oktober wird das Thema «Schnee» von der Grundlagenforschung über Pisten und Loipen bis zu Lawinen behandelt. Am 28. Oktober befasst sich die Tagung mit Sicherheitsfragen, am 29. Oktober mit Wintersportzentren, am 30. Oktober mit der Informationsübermittlung und am 31. Oktober mit Leistungs- und Freizeitsport.

Im weiteren will der Schweizerische Ski-Verband (SSV) den Messebesuchern einen Einblick bieten in die Kesseln seiner Tätigkeit ermöglichen: Jugend-Organisation, Rechtshilfe, Hütten- und Tourenwesen bilden dabei Schwerpunkte. Eine besondere Attraktion bildet die Sonderschau «Sicherheit und Rettungswesen», an der auch andere Verbände beteiligt sind.

Auf der künstlichen Abfahrtspiste im Rundhof wird der Schweizerische Skischul-Verband mit seinem Demonstra-

sind gute Bekannte, nicht mehr und nicht weniger.

Der Preis

Die Preise für PR-Arbeiten sind je nach Auftrag verschieden. Es gibt Beratungsaufträge ohne jede Exekutivarbeit. Mit ihnen sichert sich ein Auftraggeber die ständige Mitarbeit eines Spezialisten. Andere Aufträge wieder wickeln sich von A bis Z in der Agentur ab.

Die Resultate, die mit PR erreicht werden, sind durchaus messbar. Aus diesem Grunde darf man auch sagen, dass in der Schweiz Preis und Effekt in Einklang sind. PR sind oft billiger als Werbung und bringen Erfolge. PR-Kosten sollten nicht am Werbebudget abgezweigt werden - sie sind eine eigene Kostenstelle.

PR und Tourismus

Der Tourismus ist ein klassisches PR-Gebiet. Die Leute, die für ihn arbeiten, wöhnen sich alle als PR-Koryphäen. Dennoch: der ausstehende PR-Mann kann die internen PR-Leute vielfach neu motivieren, neue Ideen hinzutragen, Schwung in den eingespielten Laden bringen. Eigenartigerweise wird diese Notwendigkeit selten realisiert. Betrachten wir noch die touristische PR-Arbeit eines Verbandes, des SHV beispielsweise: Das Schweizer Hotel hat, so bestätigt eine Umfrage bei den PROI-Agenturen Europas, noch immer einen inaktiven Ruf. Die Schulung des SHV ist beispielhaft - die Informationspolitik gegenüber den Mitgliedern rühmlich. Es bleibt die Frage: Setzen die Mitglieder, Gruppen, Häuser usw. diese wertvolle PR-Arbeit auch fort?

PR in allen Lebenslagen

Public Relations werden in der Schweiz und in Europa immer wichtiger. Die Medien haben verfeinerte Nachrichtennetze aufgebaut, die Menschen sind informationsgieriger geworden. PR sind einsetzbar für Unternehmen, Artikel, Dienstleistungsangebote, Anschauungen, Politik, Personen, Verbände und Körperschaften aller Art. Alle haben sie was zu sagen, alle sind sie auf den Goodwill der Öffentlichkeit angewiesen. PR-Spezialisten sind Goodwill-Pfleger, Vertrauensleute und auch Wegweiser. Wegweiser zu einer guten, wahren und nützbringenden Informationspolitik! Sie ist anerkannterweise ein Bestandteil der Unternehmenspolitik und auch ein Faktor der Sales Promotion.

Karl F. Schneider BR/SPRG



Einsiedler Hotel wird Schulhotel

Das Hotel Drei Könige in Einsiedeln soll Ausbildungszentrum für Hotel-Fachkräfte werden. Nach längeren Verhandlungen ist zwischen dem Schweizer Hotelier-Verein und dem Besitzer des Hotels ein Vertrag zustande gekommen. Demnach sollen jährlich rund 100 Töchter in zwei gesamt fünfzehn Wochen dauernden Kursen zu Hotel-Fachkräften ausgebildet werden. Die Hotelanlagen werden den neuen Bedürfnissen angepasst.

Aktive Luzerner Dampferfreunde

Die noch vorhandenen Dampfer auf dem Vierwaldstättersee sollen weiterleben, der Neubau von Motorbooten soll verhindert werden. Rund 350 von gegen 3000 aktiven Mitgliedern der «Freunde der Dampfschiffahrt», der Vereinigung zur Erhaltung der Vierwaldstättersee-Dampfer, beschlossen an der Generalversammlung in Weggis, mit der Schiffsahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) Verhandlungen aufzunehmen mit dem Ziel, die Rettung von vier Dampfern sicherzustellen und den Entscheid über das Schicksal des fünften Dampfers hinauszuschieben. Nach Ansicht der Dampferfreunde - sie stützen sich dabei auf eine von ihnen veranlasste Expertise - kommt ein Neubau von Dieselschiffen teurer zu stehen als die Instandstellung der Dampfer.

Für einen ruhigen Morgenschlaf

Man stellt seinen Wagen am Abend auf ein Parkfeld mit Parkingmeter und legt sich schlafen. Doch morgens um sieben Uhr beginnt die Parkuhr und die Polizei wieder ihren Dienst zu versehen. Und wer nicht frühmorgens die Parkuhr «auflädt», riskiert eine Busse. In Luzern können sich nun die Hotelgäste diesen Gang zum Parkingmeter ersparen. Für 60 Rappen kann sich jeder Hotelgast in seinem Hotel eine Karte erstehen. Sie muss mit dem gültigen Datum und mit einem Stempel des Hotels versehen sein. Sie ist gut sichtbar an der Frontscheibe anzubringen und deckt so die Parkgebühr für einen Personewagen von 07.00 bis 10.00 Uhr.

Luzerner City-Bus bleibt

Seit geraumer Zeit können Einheimische und Touristen in der Luzerner City gratis mit dem Kleinbus «Lädelen» gehen. Der City-Bus ist eine Massnahme der Luzerner City-Vereinigung, um den Geschäften in der Luzerner Altstadt trotz der Parkplatnot und dem zeitweiligen Altstadt-Fahrverbot trotzdem genügend Kunden zuzuführen. Nun ist der Versuchsbetrieb vorbei, doch haben sich 112 Geschäftsleute der City-Vereinigung bereit erklärt, die Unterhaltskosten für die Kleinbusse während den nächsten fünf Jahren sicherzustellen. Und die Musegg-Park AG hat 110 000 Franken für den Ankauf von zwei Kleinbussen bewilligt, so dass der City-Bus vorhanden bleibt.

Im Juli ging's aufwärts

Sowohl Ankünfte wie Logiernächte stiegen im Juli im Durchschnitt in der Zentralschweiz im Vergleich zum Vorjahresmonat. So wurden im Juli 1975 3,4 Prozent mehr Ankünfte und 1,8 Prozent mehr Logiernächte gezählt. Die Besetzung der verfügbaren Betten betrug 55 Prozent (1974: 54 Prozent).

Allerdings konnten nicht alle sechs im Verkehrsverein der Zentralschweiz vertretenen Kantone einen Zuwachs registrieren. Mehr Logiernächte verzeichneten im Juli 1975 die Kantone Luzern, Uri und Obwalden. Mit 62 Prozent wies der Kanton Luzern die höchste Besetzung der verfügbaren Betten auf. Es folgen Obwalden mit 60 Prozent, Schwyz mit 52, Nidwalden und Zug mit 48 sowie Uri mit 47 Prozent. Während die Zahl der Logiernächte der Schweizer Gäste gegenüber Juli 1974 um rund 12,7 Prozent zurückging, stieg diejenige der Auslandsgäste um 6,6 Prozent. kö

100 000 Ferienpässe

Die schweizerischen Transportunternehmen haben im Jahre 1972 für Gäste aus dem Ausland den Schweizer Ferienpass eingeführt, welcher freie Fahrt in der Schweiz auf dem Bahnnetz von 5188 km, auf dem Postautonetz von 3305 km, auf den Schweizer Seen (545 km) und reduzierte Fahrpreise auf den Bergbahnen ermöglicht. Um den Verkauf des hunderttausendsten Ferienpasses gebührend zu feiern, ist in der Luzerner Agentur der Schweizerischen Verkehrszentrale ein jungvermähltes Ehepaar aus Tokio, das als Endziel seiner Hochzeitsreise die Schweiz gewählt hatte, mit einem riesigen Blumenstraus begrüssigt und mit zwei Ferienpässen beschenkt worden. Ein englischer Eisenbahn-Fan, der mit Schweizer Ferienpässen bereits zehntausend Kilometer zurückgelegt hat, wurde in ähnlicher Weise geehrt. sda

Verkehrsvereine berichten

Auch Hotelzimmer in Savognins Computer

Seit rund 9 Monaten werden die ungefähr 650 Ferienwohnungen, Chalets und Privatwohnungen von Savognin und Umgebung über Computer verwaltet. In diesen Tagen konnte eine weitere Neuerung eingeführt werden, indem die 500 Hotelbetten - aufgeteilt in Einzel-, Doppel- und Dreibettzimmer - ebenfalls an dieses System angeschlossen wurden. Die eingehenden Anfragen werden am selben Tag beantwortet, und der Anfragende ist zur Erhalt der Unterlagen sofort orientiert, in welchem Hotel noch freie Unterkünfte nach seinem Wunsche erhältlich sind. pd

Tessiner Appell

In der zweiten Hälfte des Monats Oktober führt der Verein Pro Ticino in Bern, Grenchen, Olten, Horgen, Zug und Montreux eine grossangelegte Werbekampagne für TessinerInnen durch. «Pro Ticino» ist ein Zusammenschluss der in andere Kantone ausgewanderten Tessiner mit vierzig Sektionen in der ganzen Schweiz.

Während der Tessiner Woche ab 16. Oktober werden ETT-Chef Marco Solari, alt Nationalrat Brenno Galli und Professor Francesco Kneschaurek öffentliche Referate und Diskussionen veranstalten, während sich die Tessiner mit Trachtenumzügen, musikalischen Darbietungen, Gratisverteilung von Tessiner Trauben und Kastanien und Ständen mit Risotto und Merlot präsentieren werden. sda

Casino de Montreux eingeweiht

In Montreux ist am 11. Oktober das neue Casino offiziell eingeweiht worden, das an die Stelle des alten, am 4. Dezember 1971 abgebrannten Baus tritt. Bau und Innenausstattung des neuen Casinos kosteten etwa 30 Millionen Franken.

Der Casinebaunbau verfügt über eine Nutzfläche von 11 000 Quadratmetern. Um drei grosse Säle in Klebefloßform herum sind ein Restaurant, eine Bar, eine Kegelhalle, ein Nachtclub und eine Diskothek angeordnet. Die drei grossen Säle, die ihrerseits um eine zentrale Bühne herum angelegt sind, können zu einem einzigen Riesenraum umgebildet werden. Ferner verfügt das neue Casino über einen Kinosaal, ein Aufnahmestudio sowie Konferenz- und Ausstellungsräume und bietet Platz für etwa 3300 Personen. sda

Bädertagung und -ausstellung in Zürich

Neuigkeiten und Wissenswertes über das Baden und über Badeanlagen wird es in der Zeit vom 16. bis 19. Oktober in Zürich-Oerlikon zu sehen und zu hören geben: Während im Stadthof 11 die Schweizerische Vereinigung für Gesundheitstechnik die Bädertagung 1975 veranstaltet, führt in der Züsphalle 2 die Arbeitsgemeinschaft für Fachmessen AG Zürich die 6. Fachausstellung für Schwimmbäder, Sauna- und Sportanlagen durch.

Zürcher Fremdenverkehr im August

Für den stadtzürcherischen Fremdenverkehr seit längerer Zeit charakteristische Rückbildung gegenüber dem Vorjahr hat im August deutlich nachgelassen. Vergleichlich mit August 1974 haben zwar die Gesamtzahl der Ankünfte um 1,1 und die der Übernachtungen um 2,5 Prozent abgenommen, doch war diese Abnahme merklich schwächer als die des Vormonats Juli, in dem sie sich bei den Ankünften auf 2,4 und bei den Übernachtungen auf 7,9 Prozent belaufen hatte. Die Übernachtungsfrequenzen lagen bei den Inländern wie auch bei den Auslandsgästen um 5,4 bzw. 2,1 Prozent unter den Vergleichswerten des Vorjahres.

Die mittlere Ausnützung der Beherbergungskapazität der 120 erfassten Zürcher Beherbergungsbetriebe mit 107 800 (623) Gastbetten blieb im Berichtsmonat mit 70,6 Prozent unter dem Vergleichswert des Vorjahres von 73,5 Prozent, während sie im Vormonat, Juli 1975, 61,9 Prozent betrug. zsta

Basel im Juli

Im Juli 1975 stiegen in den 49 (im Vorjahr 50) Basler Hotels 34 252 Gäste ab. Sie buchten 50 832 Logiernächte, wovon 10 344 auf Inländer und 40 488 auf Gäste mit ausländischem Wohnsitz entfielen. Im Vergleich zum Juli des Vorjahres nahmen die Übernachtungen um 5595 oder 9,9 Prozent ab, wobei der Rückschlag bei den Inlandgästen (Abnahme um 14,9 Prozent) im Verhältnis stärker ausfiel als bei den Auslandsgästen, die die Übernachtungen um 3789 oder 8,6 Prozent zurückgingen. Die durchschnittliche Bettenbesetzung der Basler Hotels erreichte noch 40,8 Prozent im Vergleich zu 53,1 Prozent vor Jahresfrist.

Weitaus die schwächste Bettenbesetzung verzeichneten die sechs Hotels der Kategorie A (1215 Betten) mit einem Ausnützungsgrad von bloss 24,5 Prozent. pd

Bar auf Ihren
Stierlen AG
Schöntalstrasse 28, 8004 Zürich

Für Ihre alte...

... Geschirrwasschmaschine zahlen wir Ihnen einen maximalen Eintauschpreis. Je nach Marke, Alter und Zustand der Maschine. Sofort bar auf den Stammtisch. Profitieren Sie von dieser einmaligen Eintauschaktion der Stierlen AG Zürich, der neuen Tochter einer der grössten Grossküchenhersteller Europas.

Und hier die Vorteile, die Sie mit dem neuen Stierlen-Geschirrautomaten eintauschen werden:

- 2 Jahre Garantie-Service
- Modernste Technik dank über 40jähriger Erfahrung im Bau von Geschirrwasschmaschinen und Kücheneinrichtungen
- Einwandfreie Sauberkeit dank rotierendem Hochdruck-Spülrarm
- Überlange Lebensdauer und absolute Säurebeständigkeit dank totaler Chromnickelstahl-Konstruktion
- Anspruchsvolle Bedienung dank narren-toller Vollautomatik
- Überdurchschnittliches Leistungsvermögen bei geringen Kosten
- Allen-inbegriffen-Montage
- Teiliges Korbsortiment integriert

Und noch etwas: Die Problematiken werden Ihnen bei Kauf zu 100% angerechnet!

Wenn Sie wissen möchten, wie Ihre Kollegen mit den Stierlen-Geschirrautomaten und den anderen Kücheneinrichtungen von Stierlen zufrieden sind, so fragen Sie sie am besten selber. Hier sind einige:

Arosa: Hotel Tschuggen, Herr Wiseman, Tel. 081 214 21
Bern: Weltpostweine, Herr Meier, Tel. 031 43 22 21
Bülach: Konditorei Klaus, Herr Klaus, Tel. 01 26 07 44
Lugano: Hotel Beta, Herr Dietschi, Tel. 091 54 13 31
Zürich: Hotel Baur au Lac, Herr Malecarnet, Tel. 01 23 18 50

Die Telefonkosten vergüten wir Ihnen gerne.

Stierlen

Stierlen AG, Schöntalstrasse 28, 8004 Zürich, Telefon (01) 23 96 55

Die Marke des Kenners

Pommes, Hümliwasser, Kirsch Vieux, Kirsch Réserve, Weindruse, Enzian, Acholderbranntwein, wetschgenwasser, Grappa, Marc du Bann, Obstbranntwein, Pfümliwasser, Williams, Chrüter, Marc Vieux, K, Marc du Banneret, Enzian, Pomm

Alte Schwyzer Spirituosen

Kernobstbranntwein, Pfümliwasser, Williams, Chrüter, Marc Vieux, Marc du Banneret, Enzian, Pomm

LANZ AG, Moosmattstrasse 8953 DIETIKON, 01/887992
ZUM WYBUR, Chutzenstrasse 26 3000 BERN, 031/45 10 31
WUNDERLE AG, Rheineldenstr. 25 4127 BIRSFELDEN, 061/42 80 00
KLAUS SA, route Neuve 6-8 1700 FRIBOURG, 037/22 41 81

CARPETRON - EIN RIESE UNTER ZWERGEN

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

Jetzt durch: **WIBIS** ADVANCE

Wibis AG Reinigungsmaschinen, Geräte und Produkte
8910 Alloltern b. A., Telefon 01/89 63 36 - 54 21 34

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: _____

Número postal d'acheminement: _____

Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Número postal d'acheminement: _____ Téléphone: _____

Membre Abonné

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

BURGUND

Spezialtours zur Weinlese mit modernem Autocar

GASTRONOMIEWOCH
IN DIJON

5.-7.11. 3 Tage 265.-

EXKLUSIVTOUR
mit Übernachtung in Schlosshotels

15.-17.11. 3 Tage 490.-
inkl. 2 festlichen Diners (Wein inbegriffen)

Verlangen Sie bitte das Herbst-Winter-Programm
Telefonieren Sie uns
Nr. 031/83.02.22 / Reisebüro

Gurtner
Worb-Bern

Réception, Halle

Die Visitenkarte Ihres Hauses. Planung und Ausführung

MOREL PARRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/31 43 43

Vorschriften

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

Was freut, was entlastet das Küchenpersonal?
Ein flinker Küchenroboter!

frifri
Tel. 038 512 091

hat ihn. Halb so teuer wie Sie denken. Einfach und schneller als Sie erwarten. Verlangen Sie Auskunft von

ARO AG, 2520 La Neuveville

Service und Transportgeräte in Aluminium

GASTRO-NORM
Chariots de service et de transport en métal léger

ellema 80

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

IGEHO 75, Halle 22, Stand 532

R

PETER RIGONI
Architekt VFSC
5035 Unterefelden
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

Vor wichtigen Wahlen

Alle vier Jahre Höhepunkt im politischen Leben unseres Landes, geben uns auch diesen Herbst die Wahlen zum Nationalrat die Gelegenheit, zu bestimmen, welchen Gruppierungen und Persönlichkeiten wir die Vertretung unserer politischen Anliegen im eidgenössischen Parlament anvertrauen wollen. Wahltag ist Sonntag. Am letzten Oktoberwochenende können wir mit dem Wahlzettel die Leistungen der uns nahestehenden Parlamentarier in der abgelaufenen Legislaturperiode honorieren - im positiven wie im negativen Sinne.

Dabei ist davon auszugehen, dass die parlamentarische Vertretung des Fremdenverkehrs bisher nur sporadisch als einigermassen koordinierte und zielgerichtete Kraft in Erscheinung getreten ist. Auch die beeindruckende Mitgliederzahl der parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr (91 National- und 17 Ständeräte) lässt den Schluss zu, dass sich zahlreiche Volksvertreter wohl dem Fremdenverkehr verbunden fühlen, ohne aber deswegen willens und fähig zu sein, dessen Anliegen mit der notwendigen Sachkenntnis und Durchschlagskraft zu vertreten. Der Tourismus ist im Parlament quantitativ ansehnlich, qualitativ hingegen ungenügend vertreten.

Alles dies ist - wir wissen es - nicht neu. Bloss gilt es wieder einmal zu versu-

chen, aus der alten Erkenntnis die richtigen Schlüsse zu ziehen und danach zu handeln. In diesem Zusammenhang ist auch die Frage zu stellen, ob in bezug auf die vorhandene Kandidatenauswahl die notwendigen Voraussetzungen gegeben sind. Unter den 1947 Kandidaten, die sich auf 170 Listen um die Würde eines Nationalratsmandats bewerben, sind zweifellos Leute zu finden - bisherige und neue - die unser Vertrauen rechtfertigen. Zudem kandidiert im Kanton Bern ein Mitglied des Zentralvorstandes, womit auch der allerdings vereinzelt Fall einer "offiziellen" Kandidatur gegeben ist. Vertrauensleute namhaft zu machen: Dies war der Zweck unserer Bitte an die Sektionen des SHV, uns ihre Wahlempfehlungen zwecks Publikation zuzustellen. Wollten wir das politische Engagement der Hoteliers an der Anzahl der Antworten messen, die uns bisher auf unser Ersuchen zugegangen sind, so berechtigte das Ergebnis nicht zu grossen Hoffnungen. Auch wenn die auf dieser Seite nicht aufgeführten Sektionen wohl kaum als Vereinigungen politisch uninteressierter Hoteliers zu betrachten sind, hätte eine etwas anständiger Antwortquote doch bezeugt, dass man nicht bloss über Untervertretung jammern, sondern auch etwas dagegen tun möchte. Wenn unsere Branche dereinst politisch auf eigenen Füßen stehen und nicht nur Anhängsel gewerblicher oder landwirtschaftlicher Interessen sein will, so ist eine aktivere Haltung unerlässlich.

Darum: An die Urnen! GFK

sen nicht. In der Hotellerie kamen Missmut auf, Enttäuschung und Ratlosigkeit, um so mehr als parallel zu allem Geschehen von gewisser Seite fast zynisch weitere Leistungssteigerungen gefordert wurden. Dass man sich "ebens" darüber schweigt, warum man in dieser bedrängten Situation scheinbar nichts zu unternehmen wusste oder nichts tun wollte, hat in der Hotellerie und weit darüber hinaus erst recht böses Blut gemacht. Die Millionen Schweizer Franken zur Stützung des US-Dollars mit leider sehr beschränkter Auswirkung für den Fremdenverkehr konnten bei uns kaum als Beruhigung wirken. Die Hotellerie blieb einfach auf sich selbst angewiesen, obwohl es gerade sie ist, die unserm Lande alljährlich Milliarden an fremden Devisen einbringt. Möge es in den nächsten Monaten dazu kommen, dass auch in den eidgenössischen Räten nicht nur Lippenbekenntnisse über die nationale Bedeutung der Hotellerie abgegeben werden, sondern auch Massnahmen getroffen werden, die für diesen Wirtschaftszweig einen Ausweg aus der Zwickmühle und berechtigte Zuversicht auf ihren ehrbaren Weiterbestand eröffnen. Albert Rikli



Der Kandersteger Hotelier Albert Rikli (46) ist am 27. Mai von den Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins in Brunnenthal zum Zentralvorstand des SHV gewählt worden. Sowohl im eigenen Betrieb, den er weitgehend selbstständig zu einem der ersten Häuser des Berner Oberlandes ausbaute, wie auch in der Öffentlichkeit hat sich Albert Rikli als einflussreiche und initiativ Persönlichkeit profiliert.

Nach Erreichung der Handelsmatura studierte er Nationalökonomie an den Universitäten Bern und Freiburg und wandte sich anschliessend im Hinblick auf die Übernahme des elterlichen Geschäftes dem Hotelfach zu. Nach Abschluss der Hotelfachschule Luzern war er in ersten Häusern von St. Moritz, Arosa und Zermatt tätig.

Rikli bekleidet eine Reihe von öffentlichen Ämtern, so als Gemeinderat, Vorstandsmitglied der Regionalplanung und Präsident des Verkehrsvereins Kandersteg. Im weiteren amtiert er als Vizepräsident der Sektion Kandersteg des SHV, als Mitglied der kantonalen Fachkommission für Berufsbildung sowie als Mitglied des Bankmittels der Kantonalbank von Bern, Filiale Spiez. Kurz - ein Kandidat, der das Vertrauen aller Kreise aus Hotellerie und Tourismus verdient.

Sektionen empfehlen zur Wahl Recommandations des sections

Wir haben die Sektionen des Schweizer Hotelier-Vereins aufgefordert, uns ihre bevorzugten Kandidaten für die kommenden Nationalratswahlen bekanntzugeben. Wir veröffentlichen nachstehend die uns bisher zugegangenen Sektionsempfehlungen.

Nous avons demandé aux sections de la Société suisse des hôteliers de nous indiquer les noms des candidats qu'elles soutiennent pour les prochaines élections au Conseil national. Nous publions ci-après les recommandations qui nous sont parvenues jusqu'à ce jour:

Regionalsektionen/Sections régionales

Berner Oberland
Albert Rikli, Hotelier, Kandersteg FdP

Lokalsektionen/Sections locales

Adelboden
Albert Rikli, Hotelier, Kandersteg FdP
Dr. Fred Rubi, Verkehrsdirektor, Adelboden SP (bisher)

Biel und Umgebung
Raoul Kohler, Gemeinderat, Biel FdP (bisher)
Fritz Marthaler, Metzgermeister, Biel SVP (bisher)
Robert Schneider, Weinbauer, Ligerz FdP

Kandersteg
Albert Rikli, Hotelier, Kandersteg FdP

Chexbres et environs
Jean-François Leuba, Avocat, Puidoux PLD, EV

Lenzerheide-Valbella
Toni Cantieni, Gemeindepräsident, Lenzerheide CVP (bisher)

Leysin
Jean-Jacques Cevey, Syndic, Montreux Rad. (ancien)

Locarno
Gianfranco Cotti, Municipale, Locarno PPT
Prof. Carlo Speziali, Sindaco, Locarno Rad. (ancien)

Luzern
Alfred N. Becker, Kaufmann, Kriens LdU
Josi Meier, Rechtsanwältin, Luzern CVP (bisher)
Dr. Kaspar Meier, Direktor, Luzern LPL (bisher)
Dr. Hans Rudolf Meyer, Stadtpräsident, Luzern LPL (bisher)
Dr. Anton Muheim, Regierungsrat, Luzern SP (bisher)
Erwin Müller, Kaufmann, Udligenswil LdU
Werner Weiss, Stadtrat, Luzern-Seeburg SP
Dr. Alexander Willi, Rechtsanwalt, Kriens LPL

Für den Ständerat:
Dr. Alphons Egli, Rechtsanwalt, Luzern CVP
Peter Knüsel, Regierungsrat, Meggen LPL (bisher)

Nidwalden
August Albrecht, Direktor, Buochs CVP (bisher)

Nyon, St-Cergue, Rolle et environs
Jean-Jacques Cevey, Syndic, Montreux Rad. (ancien)
Jean-Pascal Delamuraz, Syndic, Lausanne Rad.

Sursee
Dr. Joseph Egli, Rechtsanwalt, Sursee CVP (bisher)

Uri
Dr. A. Weber, Fürsprecher, Regierungsrat, Altdorf FdP (bisher)

Vitznau
Dr. Kaspar Meier, Direktor, Luzern LPL (bisher)
Dr. Hans Rudolf Meyer, Stadtpräsident, Luzern LPL (bisher)
Ursula Widmer, Rechtsanwältin, Vitznau LPL

Für den Ständerat:
Peter Knüsel, Regierungsrat, Meggen LPL (bisher)

Zugerland
Dr. Andreas Brunner, Industrieller, Oberwil FdP (bisher)
Dr. Alois Hürlimann, Gemeindepräsident, Walchwil CVP (bisher)

Zürich
Dr. Paul Eisenring, Direktor, Erlenbach CVP (bisher)
Dr. Hans Ulrich Graf, Redaktor und Verleger, Bülach Rep. (bisher)
Prof. Hans Künzi, Regierungsrat, Zürich FdP (bisher)
Werner F. Leutenegger, Geschäftsleiter, Zürich SVP (bisher)
Dr. A. E. Scotoni, Unternehmer, Zürich FdP
Albert Sigrist, Kaufmann, Rafz FdP
Dr. Sigmund Widmer, Stadtpräsident, Zürich LdU (bisher)

Für den Ständerat:
Dr. Fritz Honegger, Direktor, Rüslikon FdP (bisher)

Auf die Bekanntgabe von Empfehlungen haben ausdrücklich verzichtet die Sektionen Wallis und Bern.

Les sections du Valais et de Berne ont expressément refusé de faire publier toute recommandation.

Unsere Hotellerie in der Zwickmühle

So sehr ein Hotel und schon gar die Hotellerie unseres Landes insgesamt bei der Erfüllung ihrer Aufgabe wohl kaum je deren absolute Bewältigung erwarten darf, so ist doch das Ausmass der erzielten Leistung eindrucksvoll bis höchst erstaunlich. Dies gilt speziell mit Blick auf den Kreis kaum übersehbarer Probleme und Hindernisse, die selbst bei olympischer Virtuosität des einzelnen nur schwer oder nicht zu überwinden sind.

Denken wir nur an das Problem der Kosten und Preise... Die Kosten stiegen in den letzten Jahren im Gastgewerbe je um die 10 und mehr Prozent; dieses Jahr dürften es wohl zwischen fünf und sieben sein. Von den Verkaufspreisen erwartet vorab das Ausland aber auch die Schweiz, dass sie stabil bleiben. Angesichts der für uns peinigen Konkurrenz auf dem internationalen Markt sah sich sogar der Schweizer Hotelier-Verein gezwungen, seine Mitglieder zur Zurückhaltung, ja zur Stabilisierung ihrer Verkaufspreise aufzurufen.

Diese an sich wohl verständliche Empfehlung setzte indes im einzelnen Betrieb so oder so die Erbringung von Opfern voraus, sei es im Hinblick auf die Senkung des Nettoertrages, sei es, dass der Umsatz doch nicht gehalten werden konnte. Ge-

prellt kamen sich die Hoteliers aber bei ihrer Preisdisziplin vor, als zusätzlich zum skizzierten Kosten-Preis-Problem für den ausländischen Gast - der über die Hälfte der Einnahmen bringt, in vielen Betrieben achtzig und mehr Prozent - die Schweiz doch teurer würde, und zwar um die weitere Abwertung ausländischer Geldwährungen. Solches traf den Gast aus Deutschland, Frankreich, Italien, Belgien, Holland, aber auch jenen aus England und den USA.

Warum keine Abwertung?

Die Schweizer Hotellerie, dazu die Sportbahnen, alle am Fremdenverkehr aus dem Ausland massgeblich interessierten Wirtschaftszweige, bekamen diese Auswirkungen zum Teil in beängstigendem Ausmass zu spüren. Nicht zu verwundern, wenn vorab in unsern Kreisen des Gastgewerbes ein wirksames Einschreiten der eidgenössischen Behörden erwartet wurde. Wir haben den Ruf nach Abwertung des Schweizer Frankens nicht überhört und selbst eine solche Lösung wenigstens im tunlichem Umfange als geeignet erachtet. Sie hätte als Kompromiss, psychologisch und materiell, gegenüber einer starren Verteidigung des "teuren" Schweizer Frankens gewirkt. Solches geschah indes-

En marge des élections nationales des 24 et 25 octobre 1975

Le tourisme en campagne

Ainsi le dernier week-end d'octobre sera consacré aux élections de nos représentants au Conseil national et au Conseil des Etats, au terme d'une campagne plurielle grise à défaut d'avoir été grisante. Ce climat plus ou moins serein, à l'abri des grands débats d'ordinaire plus passionnés que passionnants, aura, en revanche, permis une information plus large et plus objective, tant sur les candidats que sur les programmes des grands partis. Car l'engagement politique, qu'on le veuille ou non, est une condition «sine qua non» pour jouer un rôle quelconque sur l'échiquier politique. Ce qui explique, peut-être, le peu d'empressement affiché par certains de nos concitoyens, qui possèdent pourtant le «format» nécessaire à une telle activité, pour briguer un poste dans cette hiérarchie-là. Nous voulons plus particulièrement parler des gens de tourisme et d'hôtellerie.

chacun en prend directement sa part. Singulièrement au moment du renouvellement des Chambres fédérales. Le citoyen devra donc veiller à ne déléguer ses pouvoirs qu'à des candidats intègres, dont il partage les vues et dans lesquels il a confiance. Et il doit assumer franchement sa part indiscutable de responsabilité personnelle dans la conduite de l'Etat.

En ce qui concerne le tourisme, branche trop méconnue et sous-estimée par nombre de nos représentants aux Chambres fédérales bien qu'étant la 3ème industrie nationale de notre pays et l'un de nos secteurs d'activité les plus influents sur notre mode de vie, les programmes de nos grands partis nationaux sont peu dits. C'est la raison pour laquelle il nous a semblé plus opportun, en cette année électorale 1975, de proposer à nos lecteurs des candidats dont les professions, les préoccupations extra-professionnelles, les affinités et les aspirations personnelles les incitent à se faire AUSTRI les porte-paroles de l'industrie touristique, étant entendu - et personne n'osera le nier - que les élus représentent des hommes (c'est-à-dire une

partie de population) avant de représenter des idées, des activités ou des pensées.

Toujours est-il que le secteur touristique et hôtelier, au demeurant peu politisé, a toujours été sous-représenté dans l'hémicycle fédéral. Pour que la situation ait quelque chance de s'améliorer, par rapport à d'autres secteurs économiques ou à d'autres groupes de pensées, nous avons demandé à toutes les sections de la SSH de bien vouloir nous proposer les noms de candidats plus directement aptes à faire entendre la voix du tourisme sous la coupole. La liste, publiée ci-contre, est loin d'être exhaustive tant s'en faut. Elle ne saurait d'ailleurs être plus apolitique, puisqu'elle comporte des candidats d'une bonne demi-douzaine de partis! Les 24 conseillers élus œuvreront d'abord dans l'intérêt général et le bien-être de la collectivité: c'est un programme sur lequel chacun d'eux - a fortiori chaque parti - a sa petite idée. Les candidats proposés aujourd'hui pensent tous néanmoins, plus que d'autres, que le tourisme est en mesure de favoriser sa réalisation et de donner au citoyen suisse du XXe siècle une monnaie d'échange qui lui permette de vivre en participant un peu plus au bonheur des autres.

J. S.

Motor-Columbus: Akzent auf Parahotellerie

Der Grundsatz der Motor-Columbus AG, Baden, im Tourismus bezogen in der Parahotellerie zu investieren, habe sich bis jetzt als richtig erwiesen, schreibt das Badener Unternehmen im soeben erschienenen Jahresbericht 1974/75. Insgesamt hat Motor Columbus seinen Reingewinn von 12,43 auf 15,23 Mio Fr. erhöhen können; das erlaubt, auf dem auf 130 (80) Mio Fr. aufgestockten Kapital abmals eine Dividende von 55 Fr. je Aktie auszuschütten.

San Bernardino stockt

Von den Tourismus-Beteiligungen wird besonders die Albergo Brocco e Posta SA, San Bernardino, erwähnt; das vollständig umgebaute Hotel erreichte in der ersten Wintersaison mit 63% eine sehr gute Auslastung. Die Residenz Brocco SA, San Bernardino, hat von den in der ersten Bauphase erstellten 49 Wohnungen deren 44 verkauft. Die zweite Ausbauphase konnte hingegen nach wie vor nicht in Angriff genommen werden, da die Gemeinde Mesocco bisher weder die Orts- und Zonenplanung abgeschlossen noch eine Bauordnung verabschiedet hat. Das Grossprojekt der Cresta Ferien AG, Obersaxen, das wegen einer inzwischen erledigten Verwaltungsgerichtsbeschwerde nicht vor Ende 1974 in Angriff genommen werden konnte, sah sich plötzlich mit so veränderten politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen konfrontiert, dass es neu überprüfbar wurde. Das Grossprojekt wurde jetzt in mehrere Etappen aufgeteilt: als erstes wurde ein Aparthotel mit 200 Betten in Angriff genommen, dessen Ausrüstung unmittelbar bevorsteht und dessen Eröffnung im Frühjahr 1976 möglich sein wird.

Erstmals über eine Million Passagiere (+5%) verzeichneten die Beförderungsanlagen der San Bernardino SA Impianti Turistici, San Bernardino, doch gelang es erneut nicht, aus Betriebserträgen die vorgenommenen Abschreibungen zu erwirtschaften. Erst eine durch die weitere Erschließung gerechtfertigte Aufwertung

Generalversammlung Howeg

Schwierigkeiten kennen heisst sie meistern

Die Aussicht auf Kürzung der Dividende und Streichung des Treuebonus hatte auf die Howeg-Mitglieder keine abschreckende Wirkung. Freue zur Genossenschaft, der Sport und das herrlich schöne Landwasserfall treuen auch in diesem Jahr zu einem sehr guten Besuch der Generalversammlung im Kongresshaus Davos.

Verwaltungspräsident Prof. Dr. Paul Risch hatte es als ehemaliger Davoser leicht, eine Beziehung zum Tagungsort zu schaffen und dem Kantonalbankpräsidenten machte es keine Mühe, prägnant die Wirtschaftslage zu skizzieren, wobei auch er für den Tourismus einen weniger dicken Kohlestift verwendete. Bei einem Logiernächte-Rückgang von 4 bis 10 Prozent wurde man kaum von einer Rezession zu sprechen, obwohl diese Zahl nicht alles aussage über die Lage in der Hotellerie. Die Rückbildung der Umsätze bereitete vielen Betrieben ernsthafte Schwierigkeiten. Positiv zu bewerten sei die im Gastgewerbe noch herrschende Vollbeschäftigung und der offensichtlich erzielte Fortschritt im Kampf gegen die Inflation.

Kosten im Griff

Auf das Geschäftsjahr der Howeg eingedehnt, stellte der Verwaltungspräsident fest, dass auch in dieser Unternehmung das Auseinanderlaufen von Umsatzkurve und Kostensteigerung zum merklich schlechteren Jahresergebnis geführt habe. Um die Kosten den veränderten Verhältnissen der Einnahmenseite möglichst rasch anzupassen, wurden in der Howeg verschiedene Massnahmen ergriffen, zu der insbesondere eine Reduktion des Personalbestandes - ausgetretene Mitarbeiter wurden nicht ersetzt - und Verbesserungen in der Lagerbewirtschaftung zählen. Die Verkaufsbemühungen werden stark intensiviert, Ausbau der Verkaufsberatung, ein übersichtliches Angebot mit leicht vergleichbarem Preissystem werden angestrebt. Nicht am Grundsatz der gleichen Preise im ganzen Land zu rütteln, das verursacht der Howeg allerdings zunehmend Schwierigkeiten.

Genossenschaftsbewusster sein

Auf diesen Punkt wies auch Direktionspräsident, Dr. W. Senn, in seinen Ausführungen hin. Mangelnde Solidarität der Bezüger zu ihrer Genossenschaft, die Wahrnehmung von Lockangeboten Dritter, zu kleine Bestellmengen sind Faktoren, wel-

cher es der Howeg zunehmend erschweren, ihre umfangreiche Dienstleistung in dem Masse und zu diesem Preise aufrechtzuerhalten, wie sie die Hoteliers und Wirte in dem Moment erwarten, wo für eine Lieferung nur die Howeg in Frage kommt. Im weiten veranschaulichte er den Teilnehmern die Auswirkung von grossen Preisschwankungen auf den Weltrohstoffmärkten auf die Lagerhaltung. Trotz allem ist es der Howeg gelungen, die durchschnittlichen Kosten pro Sendung zu senken. Der Geschäftsbericht der einzelnen Abteilungen wurde in der Hotel Revue Nr. 39 vom 25. September 1975 ausführlich kommentiert.

Mallorca und Ibiza

Die Touristik Finanz AG, Baden, schliesslich im vergangenen Geschäftsjahr ihr Gesellschaftskapital von 12 auf 20 Mio Fr. erhöht, hat an einem Feriencenter an der Südküste von Mallorca eine Mehrheitsbeteiligung erworben, hat eine schweizerische Gesellschaft für die Uebernahme von Vertretungen von Hotels und Touristik-Anlagen im In- und Ausland gegründet und einen vollamtlichen Direktor engagiert. Die von der Touristik Finanz AG entwickelten Projekte u. a. in Ibiza, Mallorca und Korsika werden planmässig weitergeführt.

Im Ausland hat sich Motor-Columbus neu mit 12% an der Urbanizadora Internacional SA (UIA), Madrid, beteiligt. Diese Gesellschaft ist verantwortlich für die Gesamtschliessung von rund 2 Mio m² Land auf Ibiza. Bis jetzt hat die UIA rund 130 Bungalows fertiggestellt, die bis auf wenige Ausnahmen alle an Interessenten in Spanien selber verkauft werden konnten. Noch im laufenden Jahr soll über eine schweizerische Organisation auch der Verkauf ausserhalb Spaniens anlaufen. Motor-Columbus hat die 12%-Beteiligung an der UIA durch den Tausch ihrer 47,7%-Beteiligung an der Roca LliSA SA sowie gegen eine Barabfindung von 100.000 Fr. erhalten.

Generalversammlung Howeg

Schwierigkeiten kennen heisst sie meistern

Die Aussicht auf Kürzung der Dividende und Streichung des Treuebonus hatte auf die Howeg-Mitglieder keine abschreckende Wirkung. Freue zur Genossenschaft, der Sport und das herrlich schöne Landwasserfall treuen auch in diesem Jahr zu einem sehr guten Besuch der Generalversammlung im Kongresshaus Davos.

Verwaltungspräsident Prof. Dr. Paul Risch hatte es als ehemaliger Davoser leicht, eine Beziehung zum Tagungsort zu schaffen und dem Kantonalbankpräsidenten machte es keine Mühe, prägnant die Wirtschaftslage zu skizzieren, wobei auch er für den Tourismus einen weniger dicken Kohlestift verwendete. Bei einem Logiernächte-Rückgang von 4 bis 10 Prozent wurde man kaum von einer Rezession zu sprechen, obwohl diese Zahl nicht alles aussage über die Lage in der Hotellerie. Die Rückbildung der Umsätze bereitete vielen Betrieben ernsthafte Schwierigkeiten. Positiv zu bewerten sei die im Gastgewerbe noch herrschende Vollbeschäftigung und der offensichtlich erzielte Fortschritt im Kampf gegen die Inflation.

Kosten im Griff

Auf das Geschäftsjahr der Howeg eingedehnt, stellte der Verwaltungspräsident fest, dass auch in dieser Unternehmung das Auseinanderlaufen von Umsatzkurve und Kostensteigerung zum merklich schlechteren Jahresergebnis geführt habe. Um die Kosten den veränderten Verhältnissen der Einnahmenseite möglichst rasch anzupassen, wurden in der Howeg verschiedene Massnahmen ergriffen, zu der insbesondere eine Reduktion des Personalbestandes - ausgetretene Mitarbeiter wurden nicht ersetzt - und Verbesserungen in der Lagerbewirtschaftung zählen. Die Verkaufsbemühungen werden stark intensiviert, Ausbau der Verkaufsberatung, ein übersichtliches Angebot mit leicht vergleichbarem Preissystem werden angestrebt. Nicht am Grundsatz der gleichen Preise im ganzen Land zu rütteln, das verursacht der Howeg allerdings zunehmend Schwierigkeiten.

Genossenschaftsbewusster sein

Auf diesen Punkt wies auch Direktionspräsident, Dr. W. Senn, in seinen Ausführungen hin. Mangelnde Solidarität der Bezüger zu ihrer Genossenschaft, die Wahrnehmung von Lockangeboten Dritter, zu kleine Bestellmengen sind Faktoren, wel-

HR-Investment

Anlagefonds unter der Lupe

Der Anleger fragt sich natürlich, wie sich Anlagefonds bewährt haben. Leider erweist es sich als unmöglich, ein allgemein gültiges Urteil über Anlagefonds abzugeben, denn bei jedem Investmentfonds ist die Zusammensetzung des Portfolios und folglich die Kursentwicklung des Fondsvermögens, der Zeitpunkt der Gründung und die jeweilige Börsenlage wieder anders.

Beschränken wir uns auf einige allgemeine Feststellungen: Anlagefonds, die kurz nach dem Zweiten Weltkrieg gegründet wurden - also zu einem Zeitpunkt, da die Aktien weltweit tief standen - haben den Besitzern von Investment-Zertifikaten dieser Fonds schöne bis überdurchschnittliche Gewinne gebracht. Nun war es nach dem Zweiten Weltkrieg keine Kunst, Geld an der Börse zu verdienen: Der berühmte Dow-Jones-Aktienindex erreichte 1940 einen Stand von 134, 1951 war er doppelt so hoch, 1960 erreichte er den fünffachen Stand von 1940 und 1966 fast den achtfachen. Die Wertsteigerung der gekauften Papiere stellte sich von selbst ein. Gute Erfahrungen in der Vergangenheit bedeuten bei Kapitalanlagen aber nicht immer gleich erfolgreiche Investitionen in der Zukunft. Die Werber für Anlagefonds verfehlen meistens nicht, auf die Dynamik ihrer Investment-Truists hinzuweisen. Wer das Auf und Ab der Börse verfolgt, stellt fest, dass Anlagefonds die Kursentwicklung à la Hausse wie à la Baisse gut mitmachen, was wiederum beweist, dass es mit der vielgerühmten Beweglichkeit der Investmentfonds nicht weit her ist.

Zyklisches Publikumsverhalten

Dabei spielt allerdings die Einstellung des Publikums zu den Anlagefonds eine nicht zu unterschätzende Rolle. Leider ist es so, dass die Anleger nicht etwa in einer Baisse Anteilsscheine kaufen, sondern im Gegenteil, sie beschleunigen die Baisse noch, indem sie ihr Geld von den Fonds zurückverlangen. Steigen dagegen die Aktienkurse und damit auch der Fondswert, so kaufen die Sparer, was das Zeug hält. Man darf es dem Publikum nicht verargen, das Gefühl für das richtige Timing nicht zu haben. Das wenig antizyklische Verhalten des Publikums den Anlagefonds gegenüber hängt auch an den Investitionsfonds, die im Spätsommer vorliegen. Solange die Kurse in den Aktienbörsen nach oben tendieren und die Grundstückspreise Jahr für Jahr im Wert steigen, stellen sich für die Anlagefonds keine ernsthaften Probleme. Dies änderte sich nach 1962, als die Aktienkurse zu sinken begannen, und für die Immobilienfonds nach 1965, als sich der Anstieg der Grundstückpreise verlangsamt. Verschiedene weniger gut geleitete Wertpapierfonds und spekulative Immobilienfonds, die in finanzielle Schwierigkeiten geraten waren, mussten liquidiert werden.

Die Risikoverteilung

Die Reklamenmanager der Investmentfonds weisen immer wieder auf die gute Risikoverteilung hin, verschweigen dagegen diskret, dass die breite Streuung nicht nur das Risiko bremst, sondern auch den Gewinn. Steigt beispielsweise eine Aktie aus dem grossen Sammelbecken raketenartig an, so schlägt sich dies auf den einzelnen Fondsanleihen meist nur in Rapenbeiträgen nieder.

Leider wurde mancher Anlagefonds während einer Hausse gegründet. So wurde der bekannte Investmentfonds Valca, durch die Schweizerischen Kantonalbanken im April 1969 gegründet, also zu einem Zeitpunkt, da die Aktien weltweit hoch standen. Dass der Fondswert in der Baisse der Jahre 1969/70 bis zu 20 Prozent verlor, verwundert deshalb kaum. Erst während der Hausse der Jahre 1971/72 stieg der Kurs über den Ausgabepreis.

Die Fondsmanager

«Unsere Leute sind es, die aus Ihrem Geld etwas machen», wirbt eine bekannte Grossbank. «Ein Anlagefonds ist so gut und sicher wie die Fachleute, welche ihn verwalten», stellt die Schweizerische Bankgesellschaft fest. Diese Ansicht ist zweifellos richtig. Befassen wir uns deshalb etwas näher mit den Fondsmanagern.

Im Idealfall müssten die Fondsverantwortlichen so geschickt operieren, dass sie Wertpapiere zu Tiefkursen kaufen und im richtigen Augenblick mit hohem Gewinn wieder absetzen. In Zeiten eines allgemeinen Aktienanstiegs müsste der Wert der «Idealfonds»-Anteile überdurchschnittlich schnell wachsen, während der Baisse dagegen konstant bleiben oder zumindest nicht allzu tief fallen. Doch in der Praxis bieten zahlreiche Fonds dieses Bild: Steigen die Aktienkurse auf breiter Front, steigt auch der Fondswert - nur nicht ganz so schnell. Fallen die Aktienkurse, fällt auch der Fondswert - nur etwas schneller. RL

Wochen-Digest hotel revue

Nachlassende Teuerung

Der Landesindex der Konsumentenpreise ist im September nur noch um 0,4 Prozent auf 164,5 Punkte angestiegen. Ohne den Preisanstieg bei Heizöl, Haushaltsbedarf und Reinigungsmitteln hätte sich praktisch ein stabiles Preisniveau ergeben. Die Teuerung ist nicht nur bei den Nahrungsmitteln, sondern auch bei Textilien und Bekleidung ziemlich zum Stillstand gekommen. Die Jahressteuerung beträgt jetzt noch 5,4 Prozent - die geringste seit 1970 und die kleinste September-Teuerungsrate seit 1969.

Die Grosshandelspreise sind im September um 0,7 Prozent gesunken; seit dem Vorjahr sind die Grosshandelswaren damit um 5,5 Prozent billiger geworden. Ins Gewicht fielen vor allem Abschläge bei Chemikalien, verschiedenen Lebensmitteln, Zimmereiarbeiten, Altpapier, Betonstahl, Blechen und Eisen. Teuer wurden Reis, Kartoffeln, Eier, Heizöl und Dieselöl, raffinierte Speiseöle u. a. m. Die Preise der im Index enthaltenen Konsumgüter weisen aber gegenüber dem Vorjahresstand nur unbedeutende Änderungen auf.

Bauernverband verzichtet auf Preisforderungen

Der Bauernverband verzichtet unter bestimmten Voraussetzungen auf neue Preisbehörden. Der Bundesrat sollte dafür sorgen, dass die beschlossenen Richtpreise für Fleisch endlich erreicht würden (was von der Marktlage her wenig wahrscheinlich ist). Ferner wird eine Mässigung in der Lohnentwicklung der übrigen Wirtschaftszweige sowie der öffentlichen Hand verlangt. Die Beiträge zugunsten des Bergbaus dürfen nicht gekürzt werden, und es sei eine «landwirtschafts-freundliche Importpolitik» zu betreiben. Damit wird wohl vor allem auf die beachtliche Kontingentierung der Rotweinfischeneinfuhren angespielt.

Rekruten auf der Stellensuche

Nach einer Erhebung des BIGA und des Eidg. Militärdepartements waren von den rund 20 000 Absolventen der Sommer-Rekrutenschulen (Rekruten und Kader) deren 12 217 erwerbstätig. Von diesen hatten 10 009 oder 81,9 Prozent eine Stelle auf Schulschluss zugesichert, 9642 in ihrem Beruf und 367 in einer anderen Tätigkeit.

2208 oder 18,1 Prozent der Wehrmänner waren im August noch auf Schulschluss hin stellenlos. Die grössten Kontingente an noch stellenlosen Wehrmännern wiesen folgende Berufe auf: Elektromonteur (228 Stellenlose von 869), kaufmännische Berufe (193 von 1760), Mechaniker (165 von 1116), Hoch- und Tiefbauzeichner (156 von 436), Autozeichner (109 von 558), Maschinenzeichner (68 von 302), Buchdrucker (54 von 165), Elektroniker (52 von 254), Schreiner (41 von 202), Schriftsetzer (41 von 111), Lehrer (35 von 614), Radioelektriker (30 von 134) sowie Maschinenschlosser (25 von 291). Interessanterweise figurieren in dieser Liste auch die Köche - 73 von 216 sind noch ohne Stelle -, dies wohl mehr mobilitäts- als konjunkturbedingt.

Neue Schwäche des Dollars

Der amerikanische Dollar hat sich gegen Wochende wieder auf Fr. 2,66 abgeschwächt. Der Kursrückgang wird neben dem Sinken der amerikanischen Geldmarktzinsen vor allem auf die Unsicherheit zurückgeführt, welche die mögliche Zahlungsunfähigkeit der Stadt New York auf dem amerikanischen Kapitalmarkt hervorgerufen hat. Für die nächste Zeit wird schon infolge der Zinsentwicklung nicht mit einem raschen Wiederanstieg des Dollars gerechnet. R. S.

Firmennachrichten

Zweifel Pomy-Chips AG ohne Dividende

Die Zweifel Pomy-Chips AG hat ihren Brutto-Erlös im Geschäftsjahr 1974 um 13,3% auf 46,4 Mio Fr. gesteigert. Der vergleichbare Kleinhandels-Wertumsatz für Nahrungs- und Genussmittel erhöhte sich in der gleichen Periode um 7,7%. Im Bereich Produktion Chips wurden 10 702,8 Tonnen Schweizer Kartoffeln (ohne Beihilfe der Alkoholverwaltung) zu 2912 Tonnen Chips verarbeitet. Im Bereich Verkauf (Frischservice) konnte der Umsatz pro Verkaufschauffeur auf 485 000 Franken gegenüber 468 000 Fr. im Vorjahr erhöht werden. Die Firma beschäftigte Ende 1974 insgesamt 258 Personen. Der Brutto-Umsatz pro beschäftigte Person betrug 180 000 Fr. Auf die Ausrichtung einer Dividende muss verzichtet werden. pd

Concorde-Kursflüge am 21. Januar 1976

In einer gemeinsamen Verlautbarung haben die Regierungen Grossbritanniens und Frankreichs bekanntgegeben, dass der reguläre Linienflugdienst des europä-

ischen Uberschallflugzeugs Concorde am 21. Januar 1976 durch die Fluggesellschaften British Airways und Air France aufgenommen wird. Während Air France die Strecke Paris-Rio de Janeiro bedienen wird, fliegt British Airways als erste Strecke London-Bahrain zweimal pro Woche.

25 Jahre EZG

Die Firma EDG Widmer, Einkaufszentrum für das Gastgewerbe, die eine permanente Fachausstellung an der Zürcher Seestrasse betreibt, feiert dieser Tage ihr 25jähriges Geschäftsjubiläum. 150 Aussteller sind heute im EZG mit ihren Produkten vertreten.

Franke in neuen Händen

Im Rahmen ihrer Umstrukturierung hat die Firma Walter Franke AG, Aarburg, ihren Personalbestand innert Jahresfrist um 18% abgebaut und seit 1. Mai 1975 Kurzarbeit eingeführt. Die neue Geschäftsleitung versicherte an einer Pressekonferenz, dass es nun möglich sei, in der Schweiz 1000 und im Ausland 1500 Angestellte stellengleich zu beschäftigen. Die Walter Franke AG wurde mit ihren Tochtergesellschaften in der Bundesrepublik Deutschland, Holland, Belgien, Frankreich, Italien, Oesterreich und Liechtenstein in Spanien und Griechenland von der Industriefamilie Willi Pieper aus Kitchberg ZH übernommen, die heute mit rund 80% am Konzern beteiligt ist. Der bisherige Hauptaktionär, Walter Franke, liess einen Teil des Kapitals als Darlehen der Firma.

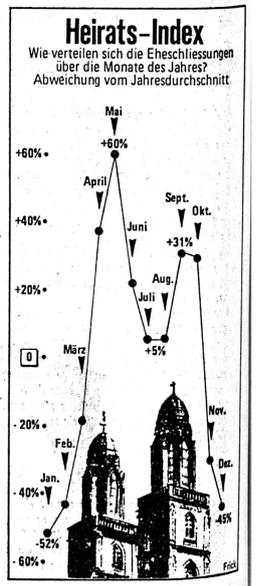
Das Aktienkapital für die Franke-Schweiz von 9 auf 20 Mio Fr., für die Franke-International von 3 auf 5 Mio erhöht. Ab 1. Januar 1976 werden sämtliche Tochtergesellschaften zusammen mit dem Stammsitz in Aarburg in einem Konzern zusammengefasst, der von Aarburg aus geleitet werden soll. In der Bundesrepublik Deutschland wurden zwei Betriebe stillgelegt und ein weiterer soll demnächst verkauft werden. Die deutsche Gesellschaft sei der Verursacher der Probleme dieser Firma gewesen. Die neue Leitung betonte weiter, dass alle ausländischen Firmen positive Geschäftsergebnisse auswiesen. Die Franke-Schweiz habe während vier bis fünf Monaten ein Defizit verzeichnet, jedoch sollen bis Jahresende alle Betriebe ausgelastet sein.

Altweibersommerliches

Das moderne Wirtschaftsleben ist nicht mehr so naturhaft wie einst im Agrarzeitalter. Doch noch immer spielen die Jahreszeiten für den Wirtschaftsablauf eine Rolle, hauptsächlich durch Wetter, Ernte- und Ferienzeiten. Aber auch die sogenannten «Bevölkerungsbewegungen» wie Geburten, Todesfälle und Eheschliessungen haben ihr saisonales Auf und Ab (ob auch die Eheschliessungen, muss noch untersucht werden) und lassen dadurch ebenfalls jahreszeitliche Schwankungen in verschiedenen Branchen aus.

So liegt die Heiratsziffer im Mai regelmässig etwa 60 Prozent über dem Jahresdurchschnitt (der in der Grafik aus dem Jahre 1969 und 1973 gebildet wurde, basierend auf Zahlen des Eidg. Statistisches Amtes). Dies wirkt sich auf Caribetriebe, Hotels, Kleidergeschäfte aus, aber auch auf die Standesämter.

Im Spätsommer und Herbst, also in den jetzigen Wochen, klettern die Hochzeiten auf ein neues Zwischenhoch, der Altweibersommer wird für viele zum zweiten Frühling.



Mehrumsatz im Gastgewerbe

Garantiert durch einen zeitgemässen Umbau! Profitieren Sie von unserer 30-jährigen Erfahrung in gastgewerblichen Innenausbau und Hotelüberholungen. Verlangen Sie unsere Referenzliste. Langfristige Mitfinanzierung möglich!

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Das führende Generalunternehmen für gastgewerblichen Innenausbau
3612 Steffisburg, Telefon 033 37 43 43

Geelhaar:

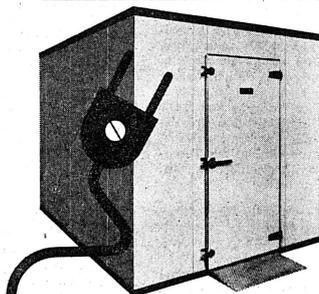
Wie der Teppich, so der Service.

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

Geelhaar

W. Geelhaar AG, Thunstrasse 7
3000 Bern 6, Telefon 031 43 11 44
Teppich-Showroom, Zweierstrasse 35
8004 Zürich, Telefon 01 39 34 24

ROSENMUND Kühlzellen



Wir lösen Ihre Kühlprobleme steckerfertig!

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

ROSENMUND Kühlzellen

Der Gast hat Anspruch auf Hygiene und Sauberkeit!

Auch beim Zucker.



Der hygienisch und sauber verpackte, zweckmässige Portionen-Würfelzucker erfüllt diese Anforderungen.

Zuckerfabrik + Raffinerie Aarberg AG
Zuckermühle Ruppertswil AG

Auslege Teppiche – Einmalige Gelegenheit

Infolge Sortiments-Umstellung liquidieren wir 10 000 m² einwandfreie Auslege Teppiche.

– Erstklassige Wohnbereichs-Qualität, 100 % Nylon, leicht desiniert, 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.

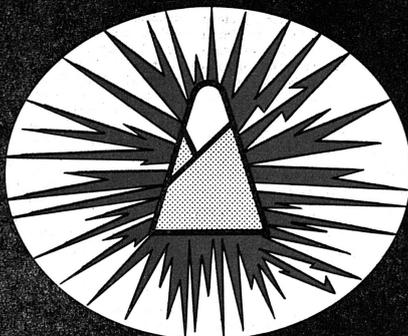
Anfragen unter Chiffre 5918 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Störi-Geräte für den rationalen Service:

- Fährbare Rechauds
- Wärmeplatten ● Wärmewagen
- Infrarotschirme
- Abraumwagen ● Servicemöbel
- Besteckdispenser ● Tellerwärmer
- Spezialanfertigungen



Störi & Co. 8820 Wädenswil
Abt. gastgewerbliche Einrichtungen
Telefon 01 - 75 14 33



ZUCKERPREIS-EXPLOSION

Wenn der Höhenflug des Zuckerpreises kein Ende nimmt... und immer mehr kalorienbewusste Gäste Assugrin verlangen – was macht der kluge Restaurateur?

Unaufgefordert serviert er Assugrin im kleinen roten Beutel zu Kaffee und Tee. Die Folge: Zufriedene Gäste, die diese Aufmerksamkeit schätzen. Und eine Kostenersparnis für den Restaurateur, denn Assugrin ist klein im Preis.



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



Innsbruck will einfache Spiele

118 Tage vor der feierlichen Eröffnung der zwölften Olympischen Winterspiele in Innsbruck haben die Verantwortlichen auch der Schweizer Presse ihre Lösung kundgetan: Es sollen «einfache Spiele» werden, die den Grundgedanken des völkerverbindenden Sportes hochhalten.

Wesentliche Voraussetzungen

Drei Gründe waren massgebend für den Entschluss Innsbrucks, sich als Ersatz für das Verzicht leistende Denver anzubieten: Einmal bestanden, wie Innsbrucks Bürgermeister Dr. Alois Lugger erklärte, im Prinzip die notwendigen Sportstätten, sodann die Gelegenheit geboten, der Infrastruktur auf sportlichem und anderem Gebiet zugunsten der Bevölkerung und den künftigen Gästen Innsbrucks einen weiteren Stoss nach vorne zu geben und schliesslich verfügte man als grösstes Plus über eine eingetrigelte Organisationsstruktur mit dem notwendigen, 1964 erworbenen Erfahrungsschatz.

Vorbild für Kleine?

Mit einem geplanten Totalaufwand von rund 1270 Millionen Schilling oder 185 Millionen Franken wollen die Tiroler den Beweis erbringen, dass es künftig auch kleineren Ländern und Regionen möglich sein wird, sich um Olympische Spiele zu bewerben, wenigstens für Winterspiele. Auf die Organisationskosten entfallen dabei rund 44 Millionen, auf den Neubau oder die Erneuerung der Sportanlagen 31 Millionen, auf «übrige Bauten», die im Rahmen der Stadtplanung sowieso erstellt worden wären (Olympisches Dorf mit Schwimmbad, Schule usw.) 75 Millionen, auf neue Strassen und Brücken sowie den Bau des Landessportheimes Tirol schliesslich weitere 35 Millionen Franken. Zum Vergleich: In Grenoble wurden seinerzeit rund 440 Millionen aufgewendet und in Innsbruck 1964 deren 125.

Kräftig renoviert

Die seit 1964 verschärften Sicherheitsbestimmungen und technischen Normen brachten es mit sich, dass in die Renovation der Sportanlagen mehr investiert werden musste als ursprünglich geplant. Während die Pisten für die alpinen Wettbewerbe verbreitert und angepasst wurden, bekamen die Loipen in Seefeld ein neues Gesicht. Korrigiert und angepasst wurden im weiteren die Bergseil-Schanze sowie das Eisstadion. Völlig neu gestaltet

wurde die Eisschnelllaufbahn und als Neuwurde erstellt eine neue für die Rodel- und Bobrennen verwendbare Kunsteisbahn, die den grössten Betrag der Sparte «Sportanlagen» verschlang. Für die 1750 akkreditierten Medienleute - auch hier wurde kräftig gebremst - wurde ein später unter anderem als Busbahnhof dienendes Zentrum erstellt. 1,8 Millionen Quadratmeter Boden werden befestigt, um als Parkplätze dienen zu können.

9 Millionen Defizit erwartet

Die Veranstalter erwarten für ihre einfachen Spiele 1800 Aktive aus 35 Nationen. In Innsbruck und Umgebung stehen über 140 000 Betten bereit, wobei man unter «Umgebung» eine maximale Anfahrzeit von einer Autostunde versteht. Die Orga-

Besser als befürchtet

Die deutschen Reiseorganisations haben ein mässiges Geschäftsjahr erwartet. Man meinte, dass sich die Arbeitslosigkeit auswirken müsse, und fürchtete, dass auch die im Jahre 1974 übermässig gestiegenen Lebenshaltungskosten sich nachteilig auf das Reisegeschäft auswirken könnten.

Doch die Urlaubsreise gilt für die meisten nicht mehr als entbehrlicher Luxus. Bei einer Umfrage unter 6000 Personen in Industriestädten wurde gefragt, worauf man zuerst verzichten würde, wenn die steigenden Lebenshaltungskosten oder ein geringeres Einkommen Verzicht gebieten würde. Jeder Zehnte gab an, zunächst einmal weniger Geld für Nahrungsmittel auszugeben. Jeder Zwanzigste erklärte, am Autofahren zu sparen und jeder 25. am Alkohol und am Rauchen. Nur jeder 33. wollte auch am Urlaubsgeld sparen.

Durch die nicht allzu knapp bemessenen Arbeitslosengelder konnten die Reiseorganisationen in Deutschland feststellen, dass auch die Arbeitslosen in den Urlaub reisen. Sie bevorzugen jetzt sogar die Gruppenreise, bei der die Kosten des Urlaubs besser vorausschätzbar sind.

Vorausbuchungen wieder gefragt

Eine kürzlich durchgeführte Untersuchung unter Reiseorganisationen und Reisebüros in der Bundesrepublik stellte auch

nisatoren rechnen mit einem Betriebsdefizit von 9 Millionen Franken, das nach Abzug der Einnahmen aus Fernsehrechten (22 Mio), Eintrittskarten (7 Mio), der Olympialetterie (1,8 Mio), aus Sonderbriefmarken (2,2 Mio) und der Teilnehmerbeiträge von 2,2 Millionen Franken von den Organisationskosten (44 Millionen) entsteht. Die ersten zehn Fünftel des Defizits übernehmen der Bund, das Land Tirol und die Stadt Innsbruck gemeinsam. Der Rest wird - sofern notwendig - zu 50 Prozent vom Bund und zu je einem Viertel vom Land und der Stadt Innsbruck getragen werden.

Wir haben alle diese Zahlen erwähnt, um zu demonstrieren, welche Aufwendungen mit der Durchführung von olympischen Winterspielen verbunden sind - selbst wenn es sich gewissermassen um eine «Wiederholung» handelt, selbst wenn man jeder «Gigantomanie», wie sich Bürgermeister Lugger ausdrückte, abhold ist. Im Lichte der erwähnten Zahlen werden wohl selbst einfache Spiele für unser eigenes Land als Illusion betrachtet werden müssen. GFK

entfallen rund 90% der Buchungen auf Flugreisen, 70% der GUT-Kunden sind Flugurlauber. Bemerkenswert verstärkt hat sich dabei der Trend zu Fernreisen. So berichtet die airtours international, auf Einzelflug-Pauschalreisen spezialisierte Filiale der TUI (Scharnow/Touropa), von einem steigenden Interesse an fernem Ziel: Während der Gesamtumsatz des Unternehmens in den ersten neun Monaten des laufenden Geschäftsjahres um 17% anstieg, erreichten die Buchungen bei Fernreisen ein Plus von 35%.

DM als Wanderstab

Bevorzugte Urlaubsgebiete deutscher Ferienreisender blieben auch in dieser Saison Länder, in denen der Kaufkraftvorteil der D-Mark besonders hoch ist. Das gilt vor allem für Jugoslawien und Spanien, wo man für eine Mark wesentlich mehr Waren einkaufen kann als in Deutschland, der Gegenwert für die Mark also vergleichsweise sehr gross ist. Als billige Reiseländer gelten daneben Rumänien, Tunesien und Griechenland. Dagegen hat Italien infolge der hohen Inflationsrate viel von seiner Attraktivität für deutsche Urlauber eingebüsst.

Die Arbeitslosen bleiben vorwiegend zu Hause

Trotz der günstigen Reisebilanz der Saison 1974/75 bleibt freilich festzuhalten, dass nur die Hälfte aller Bundesbürger in diesem Jahr während des Urlaubs verreist ist. Wie jüngste Umfragen ergaben, verbrachten 49% ihre Ferien zu Hause. Die meisten der Daheimgebliebenen sind dabei angelernte oder ungelernete Arbeiter. Das böse Wort von «Stempelgeld-Tourismus» hat sich damit nicht bewahrheitet. (Finanz und Wirtschaft)

Reisejournalisten zeichnen aus

Während sonst meist Journalisten für ihre guten Reiseartikel Auszeichnungen erhalten, wird jetzt das Verfahren durch die «Vereinigung Deutscher Reisejournalisten (VDRJ)» einmal umgekehrt angewendet: Auf ihrer Mitgliederversammlung in Lindau/Bodensee beschloss diese seit rund zwanzig Jahren bestehende bundesdeutsche Gruppe von Fachjournalisten die Stiftung eines «Preises der Reisejournalisten für besondere Verdienste um die Förderung des Fremdenverkehrs». Erstmals soll dieser Preis im Frühjahr 1976 bei einer repräsentativen Veranstaltung im Rahmen der «Internationalen Tourismus-Börse Berlin» an eine prominente deutsche Persönlichkeit übergeben werden, die auf Bundesebene für Tourismusangelegenheiten verantwortlich ist. Man behält sich jedoch vor, in Zukunft auch Repräsentanten der internationalen Fremdenverkehrsprominenz auszuzeichnen. ffs.

Aus der österreichischen Nachbarschaft

Lief sie gut, die Saison?

Einige Tageszeitungen brachten in den Sommerwochen auf Grund der ersten Teilergebnisse der Saison ermunternde Berichte. «Die Saison läuft gut», hiess es in manchen Überschriften. Im Mai 1975 hat es in Osterreich tatsächlich eine gute und gleiche Zeit des Vorjahrs um 17,6 Prozent erhöhte Nächtigungsanzahl gegeben. Im ganzen ersten Halbjahr 1975 errechnet man eine Zunahme um 10,1 Prozent auf total 38,8 Millionen Ueberrnachtungen. 4,2 Prozent Wachstum entfällt dabei auf die Inländer, 12,7 Prozent auf die Ausländer. Wobei auffiel, dass im Juni die Bundesdeutschen nur mit 2 Prozent Plus auftraten, was aber teilweise mit dem späteren Ferienbeginn in wichtigen Herkunftsländern zusammenhängt, im Juli und im August war's dann wieder besser. Jetzt liegen die Ergebnisse für die ersten sieben Monate, also Januar bis Juli einschliesslich, vor: Handelsminister Josef

Starbacher konnte mit unverhohlener Freude bekannt geben, dass in dieser Zeit 63,5 Millionen Fremdenübernachtungen verzeichnet werden konnten, das sind gegenüber den 61,7 Millionen in der gleichen Zeit des Jahres 1973 - dem letzten Rekordjahr - zirka 3 Prozent mehr. Die Deviseneinnahme im Fremdenverkehr stiegen um 38 Prozent. Besonders gut liess sich der Juli 1975 mit einer Steigerung der Ausländerfrequenz um 10,8 Prozent an.

Aus dem Zelt zum Festspiel

Die Stadt Salzburg als bedeutsames Zentrum des künstlerischen Tourismus hat mit seinen Festspielen auch in diesem Jahre wieder - trotz mancher interner Meinungsverschiedenheiten - einen vollen Verkaufserfolg gehabt. Der Eintrittskartenvverkauf brachte 61 Millionen Schilling ein, wovon das Finanzamt allein rund 5 Millionen Schilling (8 Prozent Mehrwertsteuer) einhielt. Genau 137 403 Gäste haben an 36 Spieltagen 89 Vorstellungen besucht. Was sonst noch durch die Festspiele an Fremdenverkehrsförderung geleistet wurde - direkt und indirekt - weiss man im Augenblick noch nicht.

Eins aber steht fest: die Gäste bevorzugten «preiswertere» Quartiere - man spricht von Camping, Ueberrnachten im eigenen Auto, weiten Fahrten in die Umgebung zur Inanspruchnahme ländlicher Gasthöfe und von Privatzimmern. Hinsichtlich der Verpflegung hatten Würstelbuden, Teilergerichte, Fleischwaren und Delikatessenläden eine vorher nie erlebte Hochsaison. Der Gast fing in vielen Fällen an, sein Mittagessen «aus der Tasche zu ziehen» und nur noch ein Bierchen oder eine Coca-Cola dazu in der Gaststätte zu bestellen. Gegenüber diesen weniger «festlichen» Vorgängen und dem Massenbetrieb in der zentralen Getreidegasse mit Mozarts Wohnhaus erwies sich die nach harten Kämpfen vom Stadtparlament beschlossene Befreiung der historischen Innenstadt von Autos als eine sehr gelungene Massnahme. Das bekannte Nobel-Hotel «Zum Goldenen Stern» war wieder voll in Betrieb und wurde entgegen allem Gerede bisher noch nicht verkauft, dagegen schloss das Aussichtrestaurant «Winkler» mit dem prächtigen Blick vom Mönchsberg auf Stadt, Festung und Landschaft seine Pforten. Der Abruch dieser Baulichkeiten, die 28 Jahre hindurch treu ihre Pflicht erfüllten hat begonnen, denn die Pläne für das neue moderne Restaurant mit Café und grossem Spielcasino liegen fertig bereit: Im Juli 1976 erfolgt die feierliche Einweihung des Neubaus. ffs

Der Traum vom Fliegen wird weiter geträumt

Dennoch bleibt der grosse Renner des Reisegeschäfts die Flugtouristik. Bei NUR

Der argentinische Luftverkehr in der Krise

Die staatliche Fluggesellschaft Aerolineas Argentinas befindet sich in ersten finanziellen Schwierigkeiten und verlangt dringend Hilfe vom Staat. Seitdem in Argentinien der Wechselkurs für die Bezahlung internationaler Flugpassagen um 47 Prozent erhöht wurde und weitere Bestimmungen Ausländern der Bewohner des Landes beschränken, verlassen die Flugzeuge Buenos Aires mit wenig Passagieren.

Fahrplanmässig unterhält Aerolineas Argentinas wöchentlich acht Flüge nach Europa und dreizehn Flüge nach lateinamerikanischen Hauptstädten und den USA. Mit der Beschränkung der Ausländerreisen für die Bewohner Argentinien haben sich die Behörden empfindlich in eigene Fleisch geschnitten. Natürlich fliegen auch die ausländischen Fluggesellschaften mit weniger Passagieren ab Buenos Aires, für Aerolineas Argentinas ist der Rückgang jedoch besonders empfindlich, da diese Gesellschaft vorwiegend auf Passagiere aus Argentinien angewiesen ist.

Höhenflug der Gehälter

Auch in dem ausgedehnten Inland-Verkehr sind die Flugzeuge von Aerolineas Argentinas nun weniger besetzt, da kürzlich die Inland-Tarife beinahe verdoppelt wurden. Die finanzielle Situation wird noch dadurch verschlimmert, dass entsprechend einem Schiedsspruch des Arbeitsministeriums die Gehälter des technischen Fluggesellschafts mit Rückwirkung ab Juli 1975 um 200 Prozent bis 356 Prozent erhöht werden mussten.

Erst bezahlen, dann wird geliefert

Im vergangenen Jahr hat die Gesellschaft erstmals einen bescheidenen Gewinn erzielt. Die gute Reise-Konjunktur ermöglichte es der Geschäftsleitung, in den USA einen Jumbo Jet Boeing 747 in Auftrag zu geben und gleichzeitig für eine Maschine des gleichen Typs einen günstigen Leihvertrag abzuschliessen. Beide Maschinen wurden bis heute nicht abgeliefert, da Aerolineas Argentinas die für 1975 vereinbarten Teilzahlungen nicht leisten konnte. Man fragt sich nun in Argentinien, ob es bei der jetzigen Baisse im Reiseverkehr überhaupt ratsam ist, diese Maschinen zu erwerben. Aus der Tagespresse Argentiniens ist zu entnehmen, dass das Defizit im zweiten Halbjahr 1975

voraussichtlich mehr als 15 Millionen US-Dollar betragen wird.

Gerichtsurteil erhöht die Schwierigkeiten

Die argentinische Zentralbank verfügte vor vier Monaten, dass für die im Voraus gekauft und bezahlten Flugpassagen eine Preisdifferenz bezahlt werden muss, wenn im Zeitpunkt des Reisebeginns ein anderer Wechselkurs bestehe. Diese Preisdifferenz wird nicht zugunsten der Fluggesellschaften erhoben, sondern sie fliesst in die Kasse der Zentralbank und subventioniert das Clearing für internationale Flugpassagen. In einigen Fällen betrug diese Preisdifferenz über 100 Prozent des ursprünglich bezahlten Betrages. Natürlich protestierten die Kunden der Fluggesellschaften und viele annullierten die geplante Europareise. Ein argentinischer Bürger, der für sich, seine Frau und seine Tochter Flugpassagen für einen Europa-Trip bei der Luft-hansa erworben und bezahlt hatte, ging jedoch zum Richter und klagte gegen die Zentralbank. Der Richter hat nun der Klage stattgegeben und die entsprechende Bestimmung der Zentralbank als ungültig erklärt. Laut dem Gesetz sei eine Flugpassage ein Kontrakt zwischen zwei Partnern, der Passagier habe sie erworben und bezahlt, damit seine Verpflichtung erfüllt und Anrecht auf Erfüllung durch den Partner. Die Flugpassage sei nun ein Vermögen des Kunden und eine nachträgliche, im Vertrag nicht vorgesehene, Besteuerung dieses Vermögens sei ein Eingriff in das gesetzlich geschützte Eigentumsrecht. Das Urteil wurde in allen Zeitungen Argentiniens publiziert, und die Öffentlichkeit fragt sich nun, ob alle die Passagiere, welche in den vergangenen vier Monaten eine Preisdifferenz für ihre Passage bezahlten, nun gesetzlich die Rückerstattung verlangen können. A. W.

In Kürze

Spanien: höhere Deviseneinnahmen

Die Gold- und Devisenreserven Spaniens haben im Juli 1975 hauptsächlich dank des rasch florierenden Fremdenverkehrs stärker zugenommen als im Vorjahres-Juli. Nach Mitteilung der spanischen Zentralbank erhöht sich die Währungsreserven Spaniens im Berichtsmoat um 185 Mio Dollar auf 6010,8 Mio Dollar, nachdem der Reservezuwachs im Juli 1974 lediglich 85,6 Mio Dollar betragen hatte.

New York profitiert vom Kongress-Tourismus

Die Stadt New York zieht dank des weltweitem billigeren Dollars verstärkt Nutzen aus der Reisefähigkeit der Europäer, die in der Stadt im allgemeinen für Einkäufe aller Art mehr ausgeben, als dies in den früheren Jahren der Fall gewesen war.

Im Jahre 1974 haben etwa 16 Millionen Touristen aus aller Herren Länder New York besucht, von ihnen kamen rund 10 Prozent aus Uebersee. Die Einnahmen der Stadt New York aus Kongressen und Tagungen werden vom «Convention and Visitors Bureau» für 1974 allein auf 405 Millionen Dollar veranschlagt. Insgesamt wurden im letzten Jahr in New York 83 Kongresse und Tagungen durchgeführt mit etwa drei Millionen Delegierten. Das neue Kongresszentrum in New York mit einer Ausstellungsfläche von 56 000 m² soll bis zu 40 000 Kongressesteilnehmer aufnehmen können. Die Zahl der gegenwärtig in New York zur Verfügung stehenden Erstklass-Hotelzimmer wird auf rund 100 000 geschätzt.

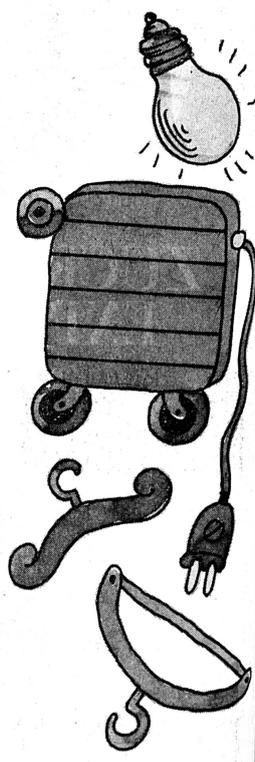
Jugoslawischer Fremdenverkehrs-Rekord

Der Fremdenverkehr brachte Jugoslawien in diesem Jahr eine noch bessere Saison als im Rekordjahr 1973. Der Gesamtumsatz der Fremdenverkehrswirtschaft dürfte sogar etwas über dem erwarteten Ergebnis - fünf bis sechs Prozent Steigerung gegenüber 1973 - liegen. Damit sind die anfänglich für 1975 gedämpften Erwartungen widerlegt worden. Im letzten Jahr war die Zahl der Ausländerübernachtungen gegenüber 1973 um 7 Prozent auf knapp 30 Millionen gefallen. Die Deviseneinnahmen hatten aber andererseits um 11 Prozent auf 700 Mio Dollar zugenommen. Nach den letzten verfügbaren statistischen Daten lag die Zahl der Uebernachtungen ausländischer Touristen in den ersten sieben Monaten 1975 um 9 Prozent über denjenigen der entsprechenden Vorjahresperiode. Der Juli 1975 brachte im Vergleich zum Vorjahr sogar einen Anstieg um 12 Prozent. chg

Italien ist zufrieden

Der Präsident des ENIT, Dr. Michele Pandolfo, erklärte sich dieser Tage mit den Werbeerfolgen seines Amtes für das erste Halbjahr 1975 zufriedengestellt. In der Tat, er darf es auch wohl objektiv sein, denn trotz Streik im Luft-, Eisenbahnverkehr und Hotelwesen, trotz anderer Missstände, die einem Italienurlaub auf die Nerven fallen, liessen sich die Ausländer von der ENIT-Werbung überzeugen, so schlimm wäre es nicht und Italien sei wie eh' und jeh' eine Urlaubsreise wert.

So zieht Präsident Pandolfo die Bilanz: in den ersten 6 Monaten 1975 strömten 683 Milliarden Lire in kostbaren Devisen - mehr als 200 Milliarden Erhöhung gegenüber dem ersten Halbjahr 1974 - durch Auslandsdortisten nach Italien, natürlich, so gibt Dr. Pandolfo offen zu, liegt es nicht nur an der Werbung und am guten Urlaubs-wetter dieser Saison, wohl auch an besonders günstigen Wechselkursen ausländischer Währungen beim Kauf von Lire und gewiss auch an dem überall spürbaren Wiederaufschwung des Welttourismus (!) nach dem Jahre 1974, das für Italien als schwarzes Jahr bezeichnet wurde, weil der Ausländerzufluss um mehr als 10 Prozent zurückgegangen war. Nun hofft das Italienische Tourismusamt ausser auf sichere 20 Prozent mehr Deutsche auch an der erhöhten Zustrom der US-Amerikaner, deren Dollarrelation zur Lire sich wieder recht günstig für den Touristen abzuzeichnen scheint. -st



IGEHO

zeigt alles, was der Hotelier braucht 13. bis 19. November 1975, Basel

Crise dans l'hôtellerie parisienne

Dans sa dernière conférence de presse, le Secrétaire d'Etat au tourisme a admis que les hôteliers parisiens, en particulier les grands hôtels «4 étoiles et plus», avaient eu une saison maussade. Une comparaison des taux d'occupation des hôtels français, bien qu'en partie un peu meilleure qu'en été 1974, confirme la perte de recettes enregistrée dans ces établissements.

Raisons principales généralement invoquées: la hausse exorbitante des coûts d'exploitation d'une part, et la diminution du pouvoir d'achat de certains touristes étrangers (notamment des Anglo-Saxons) pour des motifs monétaires d'autre part.

Une situation précaire

Nous ferons grâce à nos lecteurs des chiffres, d'ailleurs simplement estimés, concernant les mois de mai, juin et juillet. Ils traduisent une situation précaire, qui ne se sera guère améliorée en août, mois généralement mauvais à Paris et dans certaines grandes villes de province. Toute l'hôtellerie française est à la même enseigne, à l'exception de quelques hôtels «2 étoiles avec confort» récemment ouverts.

Même les établissements «1 et 2 étoiles», que certains considéraient déjà comme les «hôtels de l'avenir» n'ont pas été épargnés par la crise économique-sociale des derniers 15 mois, ainsi que le prouvent les chiffres, publiés par les services statistiques du Secrétariat d'Etat au tourisme, concernant la fréquentation de ce type d'hébergement en 1974. En juillet et août, ces hôtels «1 et 2 étoiles» n'ont jamais été remplis à plus de 73% (sur les chambres).

France

Le Crédit hôtelier, moteur de la rénovation touristique

L'excellent rapport d'activité 1974 du Crédit hôtelier, commercial et industriel, en France, laisse apparaître le rôle de premier plan joué par cet organisme dans l'implantation, l'aménagement et la modernisation de l'hôtellerie française. Depuis 1970, le secteur touristique s'est d'ailleurs vu attribuer 40% du total des investissements financés par le CHCI qui s'est élevé à 16 milliards de Francs français. Dans le même temps, quelque 43 000 chambres d'hôtel étaient créées et plus de 50 000 modernisées.

Depuis un demi-siècle, le Crédit hôtelier, commercial et industriel est le seul établissement financier spécialisé dans les prêts à l'hôtellerie. Son expérience l'a amené à créer des filiales dont les principales ont une vocation touristique.

Créée en 1968, Frantel, filiale du CHCI, est une chaîne d'hôtels «3 et 4 étoiles». Aujourd'hui, 13 établissements ont été édifiés, tous dans des villes dont la vocation touristique ou économique justifiait une augmentation du potentiel hôtelier. En 1974, Frantel a ouvert 3 nouveaux établissements: à St-Etienne (120 chambres), à Dunkerque (126 chambres) et à Nice (200 chambres). La capacité hôtelière de la chaîne Frantel se trouve ainsi portée à 1683 chambres. L'année 1975 verra l'ouverture de six nouveaux établissements à Bordeaux, Toulon, Montpellier et Nancy, ainsi qu'à la Martinique et à la Guadeloupe. Ultérieurement, la chaîne Frantel, simultanément à la création de nouveaux maillons à Rouen, Reims, Metz, Marseille et Lyon, prendra une dimension internationale avec l'ouverture du Frantel Mont-Réal qui comportera 418 chambres.

Promotour

Promotour, une autre filiale du CHCI, est une société de prestations de services aux professionnels du tourisme. Elle apporte son concours dans les domaines suivants: études de marché, engineering hôtelier, conseils de gestion, comptabilité, réservation centralisée, promotion commerciale et technique de l'hôtellerie. Le chiffre d'affaires de Promotour en

Vers une vaste restructuration financière de l'hôtellerie française

On comprend dès lors que plusieurs groupes d'hôtels - et parmi eux les plus connus - ont tiré les conséquences de cette situation. Comme nous l'avons déjà relevé ici, Novotel - par exemple - a pris les devants - après PLM qui a cédé son Hôtel Saint-Jacques à un groupe majoritaire suisse - en s'appuyant dorénavant sur une forte participation de capitaux arabes.

C'est maintenant au tour de Sofitel dont l'Hôtel de Sèvres, à Paris, ouvert en 1973 et déficitaire jusqu'à ce jour, est désormais placé, avec ses 630 chambres, sous l'égide de Jacques Borel International. Même la puissante Holiday Inn Corporation a dû faire des expériences assez décevantes avec son établissement de 400 chambres à Tignes et son autre maillon, plus modeste, à Toulouse: sous les deux, en effet, sont ou seront cédés à d'autres sociétés qui continuent, comme Borel, de miser sur les grands hôtels de réputation internationale.

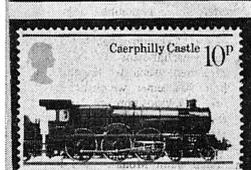
La crise, qui saisit ainsi toute l'industrie hôtelière française, amènera donc une restructuration financière et commerciale que l'on ne prévoyait guère il y a à peine deux ans.

Walter Bing

Lettres de Londres

Les chemins de fer ont 150 ans

Le 27 septembre 1825 est une grande date dans l'histoire: c'est ce jour-là qu'eut lieu l'inauguration du premier train de voyageurs, de Stockton à Darlington au nord de l'Angleterre. La ligne de 32 km avait été construite par l'ingénieur George Stephenson en premier lieu pour le transport du charbon des mines de Durham, mais l'on s'avisa bientôt que ce nouveau moyen de transport pouvait et devait être mis au service des personnes.



Les timbres spéciaux émis à l'occasion de cet anniversaire.

Le premier train, tiré par une «petite locomotive nommée» «Locomotion», n'allait pas bien vite, à telle «preuve qu'il était précédé par un cavalier porteur d'une bannière. Ce n'en était pas moins un événement lourd de conséquences pour l'avenir de l'humanité, comme aussi pour celui du tourisme et de l'hôtellerie.

Célébrations...

Il a été marqué en Angleterre par toute une série de manifestations commémoratives: expositions, cérémonies, parades, banquets, ainsi que par la publication de timbres spéciaux et de nombreuses publicités. Il est bon et juste de célébrer ainsi les pionniers dont les inventions transformèrent notre monde. Mais il faut aussi reconnaître que cette commémoration a lieu à une époque bien sombre pour les chemins de fer en général et pour les Britanniques en particulier! Quand le centenaire du même événement fut célébré en 1925, 94% des personnes faisant un voyage de plus de 80 km le faisaient par le rail, qui constituait la solide armature des communications en Grande-Bretagne et l'un des fondements de ses finances: un tiers des valeurs cotées en Bourse étaient des actions ferroviaires, détenues alors par plus de 200 000 épargnants - y compris l'Eglise anglicane. Tous les jeunes garçons rêvaient de devenir mécanicien-conducteur de locomotives et connaissaient les noms de celles-ci. Dans bon nombre d'églises, notamment celles des centres ferroviaires, on ajoutait aux prières pour le souverain et le gouvernement d'autres «pour les chemins de fer qui nous servent si bien».

... et lourdes pertes

Déjà alors, toutefois, le ver était dans le fruit, l'automobile et le camion commencent à concurrencer le rail pour le transport des personnes et des marchandises. Aujourd'hui, les chemins de fer britanniques sont dans une situation financière si précaire qu'on pourrait sans exagération l'appeler catastrophique. L'inflation a marqué sévèrement le dernier exercice, dont les résultats viennent d'être publiés. Le rapport révèle un déficit d'exploitation de 97 millions de livres et un déficit total de 157,8 millions de livres après paiement des intérêts dus et la prise en compte des autres charges. Le rapport souligne toutefois que les tarifs ferroviaires n'ont pas suivi le taux général d'augmentation des prix, d'où une perte croissante pour les British Railways. Ainsi, dès 1972, les prix avaient augmenté de 10%, mais les BR n'avaient été autorisés à majorer leurs tarifs que de 8%; en 1973, les prix ont augmenté de 6% et les

tarifs de 3%; en 1974, l'actuel chancelier de l'Echiquier leur a donné une plus large liberté de tarification, et les tarifs ont bondi en conséquence: en 1975, ils ont déjà été majorés de près de 50%, soit le double du taux de l'inflation en général et beaucoup plus que les transports par route. Le résultat a été, comme on pouvait s'y attendre, que les voyageurs ont en masse déserté les chemins de fer et que l'on évalue pour 1975 le déficit du trafic-passagers à 330 millions de livres, soit à peu près le montant des billets vendus en 1974.

Réduction des prestations

Devant ces pertes, le gouvernement a autorisé les BR à réduire leurs prestations: le nombre des trains - si les syndicats le veulent bien! - sera réduit de 5% pour l'ensemble du pays et de 40% dans les services de la banlieue de Londres. Mais les tout-puissants syndicats s'opposent avec énergie à toute réduction massi-

Situation et perspectives de l'hôtellerie belge

Alors qu'il y a peu, l'hôtellerie belge réalisait des résultats plus ou moins satisfaisants, la situation évolue, à l'heure actuelle, défavorablement dans l'ensemble du pays et de façon dramatique dans la région bruxelloise. Pour y remédier, des changements fondamentaux s'imposent.

Cette situation représente l'aboutissement d'un ensemble de facteurs. D'une part, les énormes progrès accomplis dans le domaine des communications permettent aux hommes d'affaires d'établir un contact direct entre eux sans être obligés de se déplacer. D'autre part, l'amélioration des moyens de transport et du réseau routier leur offre la possibilité de regagner leur point de départ le jour même. Et ceci est spécialement vrai en Belgique, qui, en raison de sa superficie réduite, peut aisément être traversée de part en part en quelques heures.

Bien entendu, les hôtels d'affaires sont surtout concernés par ces phénomènes, puisque pour les hôtels de tourisme, qu'ils se situent au littoral de la mer du nord (où l'occupation peut être considérée comme excellente), dans la vallée montagnarde ou en ardenne, leur caractère saisonnier et les lieux où ils sont implantés ne peuvent qu'amener des divergences sensibles. Dans l'ensemble, il est admis que les hôtels de tourisme répondent moins au principe général suivant lequel il est dit que le rendement suffisant est assuré si le prix de location par chambre est fixé à 1/1000 environ du montant investi dans la construction pour une utilisation de capacité moyenne de 60 à 65%. Bien que, ces dernières années, une tendance à la baisse de la rentabilité ait été notée pour les hôtels d'affaires, celle-ci demeure pourtant supérieure à la rentabilité du secteur, en raison d'un meilleur degré d'utilisation.

Surcapacité et...

En fait, le nombre d'établissements hôteliers reconnus (répondant aux conditions d'aménagement, de confort, de sécurité et d'hygiène fixées par l'arrêté royal de juillet 1964) n'a cessé de décroître depuis 1960 en 1974. Malgré cela, le nombre de cette époque, il en demeure quelque 1600 en 1974. Malgré cela, le nombre de chambres offertes n'a cessé d'augmenter, ceci particulièrement dans les grandes villes. Si nombre d'hôtels de tourisme, bien souvent entreprises familiales, ont été contraints de fermer leurs portes, faute d'avoir apporté des améliorations structurelles, de s'être adaptés aux exigences nouvelles ou parce qu'ils sont touchés par la concurrence d'autres formes de logement (grands centres de vacances d'organisations sociales, maisons d'accueil pour amis de la nature, camping, caravaning, villas et appartements meublés), par contre, les hôtels d'affaires et les hôtels rattachés à des chaînes internationales ont prospéré.

Rien qu'à Bruxelles et ses environs, 10 nouveaux hôtels se sont ouverts en 1973-1974. De quelque 3400 unités, le nombre des chambres d'hôtel a passé à environ 11 500, dont quelque 6000 de première catégorie. A Anvers, en moins de trois ans, la construction de plusieurs hôtels a fait progresser le nombre de chambres de quelque 2300, quasi toutes aussi de première catégorie.

... franchisage

Au vu de ces chiffres, on conçoit immédiatement le malaise de l'hôtellerie d'affaires et de luxe, dû à cette surcapacité, lequel s'accroît en raison de la situation économique européenne, qui restreint la

ve du personnel, bien qu'il soit notoire qu'une bonne partie de celui-ci est sous-employée et que les experts affirment que les services actuels des BR pourraient être maintenus de façon parfaitement efficace avec 25% de cheminots en moins!

Aide massive

Pour permettre aux chemins de fer de continuer à fonctionner, la Trésorerie leur accorde une aide massive de 400 à 500 millions de livres par an; et les contribuables sont en droit de se demander s'ils en ont pour leur argent. Certes, la pléthore de personnel n'est pas seule en cause: l'inflation et la concurrence de la route, qui aujourd'hui desservent près de 90% des transports, contribuent pour une bonne part au déficit annuel des BR. Néanmoins, les chemins de fer britanniques, premiers en date dans le monde entier, pourraient beaucoup mieux faire s'ils n'étaient pas en grande partie obnubilés par l'omnipotence des trade unions: leurs cadres et leurs techniciens sont excellents et peuvent se targuer, dans les domaines du confort, de la vitesse et de la sécurité, de réalisations dignes de leurs devanciers. D'ailleurs, on reconnaît qu'ils jouent un rôle indispensable dans l'économie du pays - comme le démontre la paralysie qui s'empare de celle-ci quand les cheminots se mettent en grève. Et le tourisme serait impensable sans eux.

René Elvin

demande. Signalons ici que, du fait de leur organisation, les chaînes internationales étrangères occupent, à l'heure actuelle, une meilleure position que les hôtels d'affaires belges. En effet, opérant selon le principe du franchisage, les chaînes internationales sont plus facilement en mesure d'attirer des hommes d'affaires et des touristes étrangers. Il faut craindre cependant qu'elles se heurtent, aussi, à une surcapacité grandissante.

Quant aux hôtels de tourisme, il semble que leur intérêt est de prendre en commun des initiatives sur le plan de l'animation. Il importe aussi qu'ils s'efforcent d'aboutir à une gestion judicieuse et d'adopter une idée exacte des différents éléments de leurs prix de revient. Des économies de coût peuvent être réalisées en prenant en considération cet ensemble de facteurs. Les moyens financiers qui seront ainsi libérés pourront être consacrés à des améliorations de qualité propres à stimuler la demande et à développer la rentabilité. (A suivre)

Maurice Rossmont

Prochain article:
Cri d'alarme à Bruxelles

France Ski International

Les stations d'hiver françaises à l'attaque!

(ONI) Quatorze parmi les plus importantes stations françaises de montagne viennent de créer une Association pour assurer, en commun, leur promotion sur les marchés internationaux.

En coopération avec Air France, UTA, Air Alpes, Air Inter, la SNCF, l'Aéroport de Lyon-Satolas et Tourisme France International, et en étroite collaboration avec le Secrétariat d'Etat au tourisme et ses délégués à l'étranger, l'Association s'efforcera de développer le trafic des skieurs et des amateurs de montagne à destination de la France, notamment sur les marchés lointains.

L'Association, dont le nom est France Ski International, groupe les 14 stations suivantes, spécialement équipées pour accueillir la clientèle étrangère: l'Alpe d'Huez, Avoriaz, les Arcs, Chamonix, Courchevel, Le Corbier, Flaine, Isola 2000, Megève, Les Menuires, la Plagne, Tignes, Val d'Isère et Val Thorens.

La présidence sera assurée conjointement par M. Jean Brissaud, directeur de l'Office du tourisme de Chamonix et par M. Jean-Paul Richard, directeur des Services hôteliers de Flaine.

Le siège de l'Association, dont le délégué général est M. Georges Leguay, ancien directeur d'Air France au Japon, est situé 9, rue Théodore de Banville, à 75017 Paris.

Lisez et faites lire l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES

PLANTEURS REUNIS SA

Lausanne (021) 20 69 31

Ein neues Schaufenster für die Stadt Bern

Bereits ein Jahr nach seiner Gründung im Jahre 1890 hielt der Verkehrsverein der Stadt Bern erstmals Einzug im Bahnhofgebäude der «tit. Schweiz, Centralbahn». Bald einmal aber musste - so der Jahresbericht 1916 - festgestellt werden: «Unser bernisches Verkehrsbüro im Bahnhof hat zwar den Vorzug einer ausnehmend günstigen Lage, aber andere Vorzüge hat es sehr wenig; es fehlt an Raum, an Licht. Die Räume sind der Kälte, der Hitze und dem Staub ausgesetzt, und sie sind auch recht unansehnlich.» Die Konsequenz: im Jahre 1928 schlug der Verkehrsverein seine Zelte an der Bundesgasse auf und zwölf Jahre später stand sein Verkehrsbüro an der Ecke Bundesgasse/Christoffelgasse. 1956 aber begann er mit einem «Logierbüro» im «alten» SBB-Bahnhof wieder Fuss zu fassen, um «an zentraler und geeigneter Stelle wenigstens nachmittags und abends den ankommenden Gästen bei der Unterkunftsfrage behilflich zu sein». Und heute ist der Verkehrsverein der Stadt Bern wieder ganz im Bahnhof - aber im «neuen» - zuhause.



Aushängeschild während 33 Jahren (1940-73): das ehemalige Verkehrsbüro an der Ecke Bundesgasse/Christoffelgasse, in dem die Mitarbeiter des Verkehrsvereins jahrelang unter Licht- und Platzmangel zu leiden hatten.

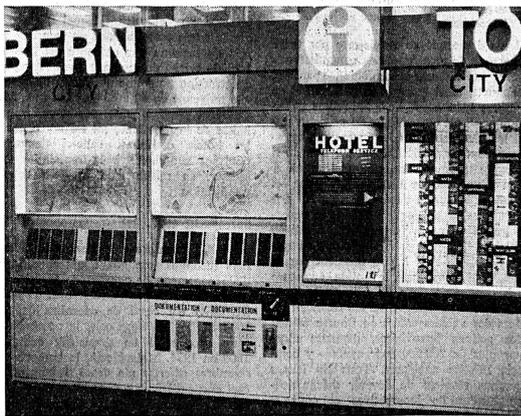
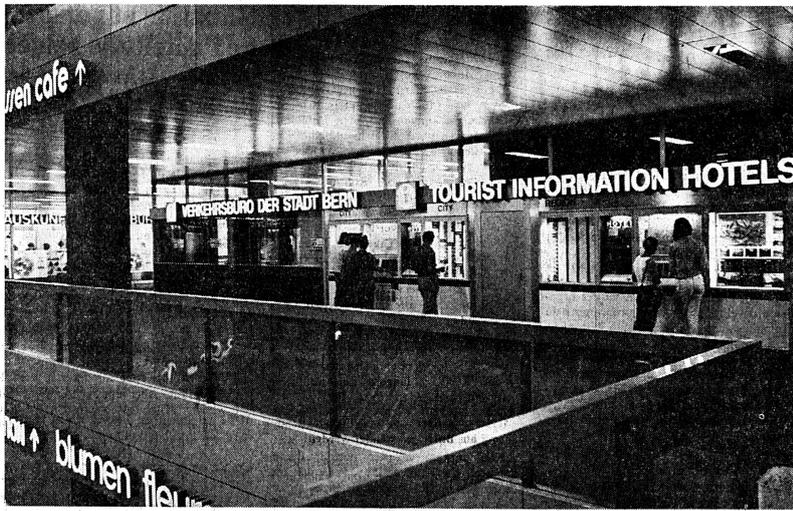
Damit hat der VVB nicht nur «den Vorzug einer ausnehmend günstigen Lage» zurückgewonnen - heute hat er auch genügend Raum und Licht. Die Büros sind nicht mehr «der Kälte, der Hitze und dem Staub ausgesetzt», sind grosszügig konzipiert, zweckmässig eingerichtet und wirken sehr einladend. Die Stadt Bern hat wieder ein repräsentatives Verkehrsbüro, ein attraktives «Schaufenster» erhalten; sie ist wieder bestens vorbereitet, wenn Einwohner und Besucher der Bundesstadt schreiben, telefonieren und vorsprechen, um Prospektmaterial, Hotelführer, Stadtpläne und vor allem Auskünfte zu verlangen.

Bessere Voraussetzungen

Mit dem Bezug des wohl modernsten Verkehrsbüros der Schweiz, das auch internationalen Ansprüchen gerecht wird, hat der Verkehrsverein der Stadt Bern in seiner Entwicklung einen grossen Schritt nach vorne getan. Neben der günstigeren örtlichen Lage für auswärtige Gäste boten die neuen Räumlichkeiten auch zahlreiche Möglichkeiten für verbesserte Dienstleistungen und erlaubten eine Anpassung an den erweiterten Umfang der Aktivitäten. So konnten insbesondere die dringend benötigten zusätzlichen Arbeitsplätze für eine vermehrte Verkaufsförderung und den Ausbau der kommerziellen Tätigkeit - auch für einen städtischen Verkehrsverein heute noch keine Selbstverständlichkeit - im Bereich des Kongresstourismus und der Pauschalreisen bereitgestellt werden. Hinter dem Schalterraum im Bahnhof-Parterre liegen die Räumlichkeiten zur schriftlichen Information und das Chefbüro des Auskunfts- und Reisedienstes. Für alle übrigen Aufgaben des Verkehrsvereins ist im 3. Obergeschoss des Bahnhofgebäudes - von ketzerischen «Insidern» zu Unrecht als «Faulhorn» bezeichnet - eine ganze Büro-Suite eingerichtet und mit modernen, zum rationalen Arbeiten notwendigen maschinellen Hilfsmitteln ausgestattet worden. Natürlich wurde daneben auch die an der Bundesgasse chronisch überlastete Telefonanlage neu konzipiert und ausgebaut.

Elektronische Information

Für den um Rat suchenden Touristen bietet insbesondere die gelungene örtliche Zusammenfassung der für Reisende wich-



In den alten Räumlichkeiten musste oft unter schwierigen und engen Verhältnissen informiert, beraten und reserviert werden, ...

... kein Wunder, dass im geräumigen, freundlich und zweckmässig eingerichteten Schalterraum das obligate Lächeln heute wesentlich leichter fällt.



Das neue, repräsentative Auskunftsbüro im Erdgeschoss des neuen Berner Bahnhofs zwischen SBB-Auskunftsbüro und Luftreisebüro Swissair könnte kaum idealer gelegen sein.

tigen Informationsstellen SBB, Swissair und Verkehrsbüro entscheidende Vorteile. Eine willkommene Erleichterung brachte aber auch die Integration des ehemaligen als Notlösung gedachten Bahnhof-Logierbüros in das stattdessen einladende Verkehrsbüro. Vier nach aussen zugängliche, dem Auskunftsbüro angegliederte Schalterkabinen, die für Vorverkäufe aller Art und für Kongressempfangs Verwendung finden, ersetzen die früher jeweils nur provisorisch erstellten Vorverkaufskabinen. Die grosszügigen Schaufensterflächen ermöglichen darüberhinaus eine attraktivere touristische Werbung, die Ankündigung von Konzerten, Theatern, Sport- und Grossveranstaltungen sowie den Aushang von Dekorationen befreudeter schweizerischer Verkehrsvereine oder Transportanstalten.

Eine besondere Attraktion des neuen Verkehrsbüros der Stadt Bern aber bildet der optimale Ausbau des Zimmervermittlungsbüros mit einer elektronischen Informationsanlage: die computergesteuerte Informationswand an der Aussenseite des Auskunftsbüros enthält neben einer Hotelreservations-Zentrale für Stadt und Region Bern auch eine solche für das Berner Oberland sowie eine automatische Schneefeldinformation im Winter. Mit dieser sehr aufwendigen Anlage, die in der Schweiz erstmals in diesem Umfang verwendet wird, soll den Gästen der Bundesstadt auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten Hotel- oder Mietwagenbuchungen ermöglicht und über einen Prospektautomaten Unterlagen über die Stadt Bern zur Verfügung gestellt werden.

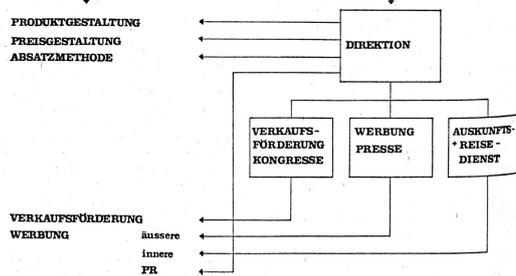
Die grosszügige Bürofront mit Vorverkaufskabinen und elektronischer Informationswand im Innern des Bahnhofs wirkt attraktiv und einladend.

Die moderne Hotelreservationszentrale mit Prospektautomat und Orientierungstafeln stellt einen 24-Stunden-Service des Verkehrsbüros sicher.

MARKETING INSTRUMENTE

↓
PRODUKTGESTALTUNG
PREISGESTALTUNG
ABSATZMETHODE

ORGANISATION VVB



Ein Berg von Aufgaben

Neben Verkehrsdirektor Ernst Hegger und Vizedirektor Walter Rösli widmen sich weitere elf hauptamtliche Mitarbeiter, drei Lehrkräfte und mehrere Teilzeitangestellte den vielfältigen Aufgaben des Verkehrsvereins der Stadt Bern. Die Direktion wird unterstützt vom Auskunftsbüro und Reisedienst, vom Kongressbüro - neben Kongressen auch für Incentive-Tours, sportliche und andere Grossanlässe in der Stadt Bern zuständig - sowie von der Presse- und Werbesektion. Eine gemeinsame Produktionsstätte mit Magazin und modernen technischen Hilfsmitteln ergänzt den stattdessen Betrieb. Das Organisationsschema lässt nur vage erahnen, welche Fülle verschiedenster Tätigkeiten im Verantwortungsbereich eines städtischen Verkehrsvereins liegen. Aber eines steht fest: es ist eine faszinierende Aufgabe.
Toni Häusler

Milch muss nicht fromm sein

Die Milch der frommen Denkungsart haben wir in letzter Zeit eigentlich in beträchtlichen Mengen vorgesetzt bekommen. Beim Anhören und Anschauen von Wahlsendungen entstand vielfach der Eindruck, sie sei das Lieblingsgetränk mancher Sesselanwärter. Scherz beiseite. Es besteht jedoch immer noch in vielen Kreisen die Ansicht, Milch sei das Getränk der Frommen, das heisst derjenigen, die mit dem Blauen Kreuz sympathisieren oder nicht «Manns genug» für harte Drinks seien. Der Leistungssport, die Forderung nach gesunder Ernährung, der Kampf gegen Alkohol an Steuer und die Tätigkeit der Propagandazentrale der schweizerischen Milchwirtschaft haben diesbezüglich zwar grosse Fortschritte erzielt. Milch ist aber immer noch weit entfernt davon, in der Restauration ein ebenso beliebtes und selbstverständliches Allzeitgetränk zu sein wie beispielsweise Kaffee-creme. Was spricht eigentlich dagegen, Milch, das bekömmlichste Getränk, von seinen des Gastgewerbes nicht mehr zu fördern? Etwas die Meinung, selbst ein Blödielwässer sei halt doch weniger fromm und stehe einer rechten «Beiz» besser an als Milch?

Die Zeiten des Milchmädchens mit dem Bari sind vorbei. Ab Euter ist die Milchverarbeitung heute hochindustrialisiert. Ein Beispiel hierfür die neue Anlage der Verbandsmolkerei Bern in Ostermündigen. Einige Zahlen mögen verdeutlichen, welcher «Milchsee» hier nach modernsten Erkenntnissen verarbeitet wird. Jährlich werden in den Fabrikationsanlagen gegen 80 000 000 Liter Milch verarbeitet. Angeliefert wird diese Milch hauptsächlich in Tankwagen, welche die in den über 150 Milchannahmestellen tiefgekühlte Milch abpumpen und in die Molkerei zur Verarbeitung transportieren. Die Produktionsleistung ist auf eine Tageskapazität von 350 000 Liter ausgelegt

und umfasst in den verschiedensten Packungen Milch, Milchmischgetränke, Vollrahm, Kaffeerahm und Desserts. Rund 37 000 000 Liter Milch werden zu pasteurisierter und uperisierter Milch verarbeitet und in Tetrapackungen abgefüllt. Mit 5 365 000 Liter Milch wird Kaffeerahm hergestellt; wovon von 3 163 000 Liter Kaffeerahm-Becherportionen. 6 500 000 Liter werden für die Fabrikation von Ice-Cream und Desserts verwendet. Mit etwa 6 147 000 Liter wird Joghurt und mit rund 5 660 000 Liter werden Rahmquark und Fruchtequark produziert. 2 786 000 Liter Milch kommen in Form von pasteurisierter und uperisierter Milchmischgetränken in den Handel.



Milch und Ernährungswissenschaft

Interview mit Professor Dr. B. H. Blanc, Direktor, Eidgenössische Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Liebefeld

Milch ist das natürlichste und damit auch das älteste Nahrungsmittel der Menschheit. Aus diesem Grunde war sie immer Objekt der Wissenschaft und Forschung. Was gibt es also im Jahre 1975 noch zu entdecken? Ist es möglich, bei der Milch immer noch zu neuen Erkenntnissen zu gelangen?

Obwohl Milch zu allen Zeiten mit den jeweiligen Möglichkeiten der Wissenschaft erforscht wurde, ist man heute noch lange nicht am Ende angelangt. Neue wissenschaftliche Methoden bringen neue Möglichkeiten, in das Wesen der Milch einzudringen. Neben den altbekannten Bestandteilen Eiweiss, Fett und Milchzucker sowie Mineralstoffen, Vitaminen und anderen Spurenstoffen werden immer wieder neue, in der Milch in kleinen Mengen vorhandene Substanzen aufgefunden. Spezielle Beachtung erfahren unter zahlreichen anderen Substanzen Enzyme, Immunstoffe (Antikörper), antibiostisch wirkende Verbindungen und zahlreiche andere Verbindungen. Bei allen diesen Stoffen erhebt sich stets die Frage der Entstehung und des Hineingelagens in die Milch (z. B. Fütterung usw.) und ihres Verhaltens. Die Rolle der Milch in der Ernährung wirft auch heute noch zahlreiche Probleme auf. Ein grosser Teil der Forschung gilt auch der Umwandlung der Milch in zahlreiche Produkte verschiedenster Art.

Die technische Revolution hatte auf die Milch unvergleichlich grössere Auswirkungen als beispielsweise auf Getreide und Früchte. Wir brauchen uns ja nur vorzustellen, wie Milch haltbar gemacht und vollautomatisch in Dutzende von Produkten verarbeitet wird. Hat das Einschalten der Technik zwischen Euter und Mund nur positive oder auch negative Aspekte und Auswirkungen gezeigt?

Die heutige technische Verarbeitung der Milch ist unbedingt notwendig, da es sonst unmöglich wäre, alle Bevölkerungskreise überall und jederzeit mit Milch besser Qualität zu versorgen. Sie hat zum Ziel, die Milch in jeder Hinsicht möglichst in einem unveränderten Zustand zu belassen, aber alle für ihre Qualität schädlichen Einwirkungen der Aussenwelt möglichst auszuschalten. Es ist unter solchen Bedingungen nicht auszuschliessen, dass gelegentlich einmal über das Ziel hinausschossen wurde, so zum Beispiel wenn durch starke Autoklavierung erhitzte Milch einen gewissen Rückgang ihres Gehaltes an empfindlichen Vitaminen

oder Veränderungen gewisser Eiweisskörper zeigt. Wenn sich ältere Menschen an die Verhältnisse vor 50 bis 60 Jahren erinnern, dann sehen sie, dass sich die Milchqualität ungeheuer verbessert hat.

Werden Massnahmen, die sich auf Grund von Forschungsergebnissen für die Produktion und/oder Verarbeitung von Milch aufdrängen in der Regel rasch ergriffen und durchgesetzt?

Es darf nicht vergessen werden, dass die Ueberführung neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse in die breite milchwirtschaftliche Praxis meist ganz erhebliche finanzielle Aufwendungen von seiten der Milchwirtschaft erfordert. Auch sind an der Einführung oft nicht nur die Bauern, sondern auch andere Wirtschaftsgruppen gleichzeitig berührt. All dies hat zur Folge, dass neue wissenschaftliche Befunde meistens erst mit einer gewissen Verzögerung angewendet werden können. Wenn man weiss, wie lange in der Politik die Einführung irgendwelcher neuer Massnahmen dauert, verwundert dies nicht so sehr. Im allgemeinen müssen auch Bestätigungen von anderer Seite und das Ergebnis von versuchsweisen Einführungen in die Praxis abgewartet werden. In vielen Fällen bestehen auch gewisse Widerstände durch Beharren am Althergebrachten, die sich nur nach und nach überwinden lassen.

Jeder, der für vermehrten Milchkonsum wirbt, kommt leicht in den Verdacht ein Propagandist der Landwirtschaft zu sein. Der Konsument ist der Ueberproduktions-

Darum «muss» man Milch trinken

Die derzeitige Situation in Ländern hoher Zivilisationsstufe ist gekennzeichnet durch zahlreiche gesundheitliche Störungen, die zum Teil auf unterwertiger Aufnahme lebenswichtiger Wirkstoffe, Vitamine, Mineralbestandteile oder Spurenelemente beruhen. Zwischen Vollgesundheit und ausgesprochener Mangelkrankheit liegt eine Reihe unklarer Krankheitsbilder, die sich als «Entbehrungskrankheiten» erweisen, denen man durch Verabreichung von Vollnahrungsmitteln auf ökonomisch Weise begegnen kann.

Vom Standpunkt des praktischen Nahrungseffektes ist es von grösster Bedeutung, dass ein bestimmtes Nährstoffangebot dem Organismus den höchsten Nutzen bei möglichst geringer Belastung darbietet. Unter den Lebensmitteln, die eine solche optimale Nährleistung mit maximaler Ökonomie verbinden, gebührt zweifellos der Milch der Vorrang, wofür eine Reihe neuester Forschungsergebnisse klar erkennbare Beweise liefern. Im einzelnen lassen sich für Milch und

deren Derivate folgende Vorteile aufzählen:

- Die Milch bewirkt durch ihren hohen Anteil an höchstwertigem Eiweiss einen natürlichen und im Hinblick auf zunehmende Umweltverunreinigung besonders aktuellen Schutz der Leber;
- Milchweiss verfügt über das reichste Angebot an essentiellen und nichtessentiellen Aminosäuren, wodurch die Entgiftungsfunktion der Leber am besten unterstützt wird;

nen überdrüssig und reagiert auf Absatzbemühungen des öftern widerwillig. Hindert nicht die Aversion gegen fellegete landwirtschaftliche Produktion den Konsumenten, zu seinem eigenen Nachteil die Bedeutung der Milch für eine gesunde Ernährung voll zu erfassen?

Von fellegeter landwirtschaftlicher Produktion darf man wohl nicht sprechen, um so mehr als global eine ungenügende landwirtschaftliche Erzeugung von Nahrungsmitteln besteht. In der Schweiz sind gewisse Gebiete fast nur für die Milchwirtschaft geeignet und können nicht für Getreidebau usw. verwendet werden. Es ist im übrigen sehr schwierig oder sogar unmöglich, bei einer Produktionsleistung von etwa 60 000 Bauern genau die vorgesehene Milchmenge zu erzeugen, namentlich wenn man bedenkt, wie stark man vom Wetter und andern Produktionsbedingungen abhängt. Die leichte Ueberproduktion an Milch könnte leicht in eine Unterproduktion verwandelt werden, wenn der Durchschnitt des Verbrauches an Milch und Milchprodukten nur leicht gesteigert würde. Im übrigen sollte sich der Konsument durch diese leichte Ueberproduktion nicht abhalten lassen, von den grossen ernährungsmässigen Vorteilen der Milch Gebrauch zu machen.

Welche Milchqualität - Rohmilch, Vollmilch, Trinkmilch usw. - sollte nach Ihrer Ansicht im Hotel ausgeschenkt werden? Ist zwischen der Frühstücksmilch und der Milch, die tagsüber als Getränk oder leichte Zwischenverpflegung angeboten wird zu unterscheiden?

Im Hotel sollte nur sogenannte «trinkfertige» Milch ausgeschenkt werden. Am geeignetsten ist hierfür die gewöhnliche pasteurisierte Milch des Handels in nicht zu grossen Packungen. Für den Milchkauffe am Morgen wird diese in üblicher Weise heiss gemacht. Für Gäste, die etwas anders wollen, kann sie kalt serviert werden. Der Ausschank von Rohmilch kommt wohl nur ganz ausnahmsweise vor. In diesem Falle müsste sogenannte «Vorzugsmilch» beschafft werden. Bei Konsumation während des Tages wird am besten pasteurisierte Milch in kaltem Zustand serviert. Es würde also stets kalte pasteurisierte Milch verwendet, die aber in der Mehrzahl der Fälle am Morgen heiss und während des Tages kalt abzugeben wäre. In Fällen von ganz unregelmässigem Bedarf kann UHT-erhitzte Milch, z. B. uperisierte Milch verwendet werden, die auch ohne Kühlung längere Zeit aufbewahrt werden kann.

Wie lange darf eine geöffnete Milchpackung am Buffet verwendet werden?

Eine geöffnete Packung mit pasteurisierter Milch, z. B. von 1 Liter, kann immer wieder in den Kühlschrank zurückgestellt werden bis zum nächsten Gebrauch. Auch in ungeöffnetem Zustand sollte pasteurisierte Milch nicht länger als etwa 2 Tage über das Verkaufsdatum hinaus im Kühlschrank aufbewahrt werden. Durch das bloss Öffnen des Verschlusses und das Ausgiessen einer Portion wird die Haltbarkeit der Milch nicht wesentlich vermindert (natürlich darf nichts in die Packung zurückgeschüttet werden). Im allgemeinen wird in einem Hotel doch wohl so viel Milch ausgeschenkt oder auch zum Kochen gebraucht, dass sie kaum lange in einer geöffneten Packung verbleiben dürfte.

Sind Ihres Wissens im Gastgewerbe immer noch Milchgefässe in Gebrauch, von denen abgeraten werden muss?

Diese Frage kann von uns nicht beantwortet werden, da wir keine Inspektionen in Hotels und Restaurants machen. Diesbezüglich wäre die amtliche Lebensmittelkontrolle eher zur Auskunft befugt. Ungeöffnete Gefässe werden schon durch die Lebensmittelverordnung verboten (ungeeignet verzinktes Kupfer, Messing oder Eisen, verzinktes (galvanisiertes) Eisen). Es ist auch darauf zu achten, dass kein Licht einfluss möglich ist und dass nicht fremde Gerüche in die Milch übergehen können. Am einfachsten und zweckmässigsten ist stets die Aufbewahrung in der wieder verschlossenen Original-Verpackung. Gelegentlich kann es vorkommen, dass Gefässe aus ungeeigneten Kunststoffen verwendet werden, doch dürfte dies heute wohl nur noch sehr selten der Fall sein.

• Milchweiss besitzt den höchsten physiologischen Ergänzungswert, so dass schon mit relativ geringen Mengen die an Eiweiss oder bestimmten Aminosäuren defizitären Kostformen biologisch aufgewertet werden können;

• Die Milch wirkt durch die in biologischen Proportionen vorhandenen Mineralstoffe Calcium (Kalk) und Phosphor der Zahnkaries - und in höheren Lebensjahren der Knochenbrüchigkeit (Osteoporose) entgegen;

• Die Milch bewirkt durch ihren hohen Gehalt an Vitamin A einen natürlichen Schutz der Haut und Schleimhäute sowie der Augen;

• Die Milch enthält reichlich Lecithin und andere, die Nervenfunktion begünstigende Wirkstoffe; nach Milchgenuß wird auch Alkohol besser verwertet beziehungsweise rascher im Körper abgebaut;

• Milchfett besitzt eine grundsätzlich von allen übrigen Fettsäuren verschiedene, unachamliche Zusammensetzung. Eine

leichte und rasche Resorbierbarkeit und optimale Sauerstoff-Ökonomie bei höchstem Wohlgeschmack sind Hauptkennzeichen der Butter, die für Menschen jeden Lebensalters bei sparsamem Gebrauch eine auch wirtschaftlich günstige Fettquelle darstellt. Die im harmonischen Gleichgewicht in der Butter enthaltenen Nähr- und Wirkstoffe bilden eine biologische Einheit, deren Zusammensetzung ein unachamliches Ernährungs- und Wirkungs-Optimum bedeutet;

• Milchzucker mit seinem Galaktose-Anteil unterstützt die Verwertung des Milchfettes;

• Milch enthält sämtliche lebensnotwendigen Nähr- und Wirkstoffe in biologisch aufeinander abgestimmten Relationen, wodurch den Organen des Körpers die geringste Belastung auferlegt wird;

• Milch ist vom ernährungsphysiologischen, ökonomischen und präventivmedizinischen Standpunkt gesehen das optimal programmierte «Ueberlebensmittel».

Prof. Dr. W. Halden/gz

Marianne Kaltenbach



Milch in die Küche und an die Bar!

Milch ist für Säuglinge. Milch gehört nicht ins Restaurant, geschweige denn in die Grossküche. Der Milch haftet etwas Braves an. Für Sportler mag es ein Getränk sein, aber für Normalverbraucher? Nein, dann schon lieber ein «Wässlerli», wenn es kein Alkohol sein darf! So ungefähr lauten die Einwände gegen ein kühles Glas Milch auf dem Gästetisch. Der Gast muss dieses Getränk ganz verschämmt verlangen, es steht oft nicht einmal auf der Karte. Wenn es gut geht, findet man es im Tea-Room oder im alkoholfreien Restaurant. Aber ein rechter Wirt führt keine Milch! Man braucht sie höchstens für eine Béchamelsauce, einen Gratin oder für Milchkafee.

Dass man Milch nicht nur im Kaffee trinkt oder als simple Kochflüssigkeit verwendet, ist viel zu wenig bekannt. Es gibt ausgesprochene Milchspezialitäten, z. B. den herrlichen Schweinsbraten oder das Schweinsfilet in Milch, Grossmutter's Griessköpchen, Aepelragnonnen, die zuerst in Milch gekocht werden, oder eine kräftige Polenta. Aber Milch gehört nicht nur in die Pfanne! Man kann sie mixen mit Früchten, mit Beeren, mit Schokolade, mit... mit... und, wenn man nicht Auto fährt, mit ein bisschen «Gügg». Eine «Irish Milk», also Milch mit einem Schuss Whisky, ein Milchmix «au cognac à l'orange» oder Beermilch mit Kirsch sind Getränke, die auch harten Männern gefallen. Im Wintersporthotel ist Milch mit Honig Trumpf oder ein fertig gemischter «Café noisette» (Milchkafee mit Kirsch). Man sieht, Milch ist vielseitig, Milch ist «kartenfähig»!

Und nun zur Praxis mit einigen ausgewählten Rezepten:

Griesspudding «Grandmama»

- 100 g Sultaninen
- 1 l Milch
- 20 g Butter
- 135 g Zucker
- 2 Vanillestengel
- 200 g Weizengriss
- 5 Eier
- 2 dl Rahm
- Wenig Salz
- 20 g geschälte, gehobelte Mandeln

Für die Himbeersauce:
750 g Himbeeren
75 g Zucker
1/2 dl Zitronensaft
1/2 dl Kirsch (nach Belieben)

Sultaninen in kaltes Wasser einlegen. Milch, Butter und Zucker mit den aufgeschlitzten Vanillestengeln aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen, Griess, Eiweiß und Rahm zusammen verrühren und mit den abgetropften Sultaninen zur Milch geben. Bei schwacher Hitze unter Rühren zirka 15 Minuten aufquellen lassen. Vanillestengel herausnehmen. Eiweiss mit etwas Salz steif schlagen und unter die abgekühlte Masse ziehen. In eingetefte Puddingformen einfüllen und 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Himbeersauce:
Milchbeeren mit Zucker und Zitronensaft mischen. 1 Stunde stehen lassen. Durch ein Sieb streichen und nach Belieben mit Kirsch parfümieren.
Pudding streifen, etwas Himbeersauce darüber verteilen. Mit den Mandeln garnieren. Restliche Sauce separat servieren.

Brotaufstrich «Windsor Inn»

- 400 g Weggli oder Weissbrot
- 150 g Butter
- 750 g Orangenkönig, bitter
- 2 1/2 dl Orangensaft
- 1 1/2 dl Zitronensaft
- je 5 g abgeriebene Orangen- und Zitronenschale
- 225 g Zucker
- 5 Eier
- 1 l Milch
- 300 g Quark

Weggli oder Weissbrot in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Jede Seite mit Butter und Konfitüre bestreichen. Saft und abgeriebene Schalen der Orangen und Zitronen mit 150 g Zucker mischen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bestrichene Brotscheiben in eingefettete Auflaufform geben und mit dem Fruchtsaft beträufeln. Eier und restlichen Zucker cremig schlagen. Unter Rühren die heissgemachte Milch begeben. Den Quark sorgfältig darunterschichten und über das Brot geben. Zirka 1 1/2 Stunden im vorgeheizten Backofen bei 200° backen.

Milchpudding

- 2 dl pasteurisierte, kalte Milch
- 1 kleines Glas Rum
- 2 bis 3 Eiswürfel
- Wenig Muskatnuss
- Alle Zutaten gut mixen. Eiswürfel zugeben. In vorgekühltes Glas füllen. Mit Trinkhalm servieren.

Cognac Milch

- 2 dl Milch
- 1/2 dl Orangensaft
- 1 Messerspitze abgeriebene Orangenschale
- 1/2 dl Cognac
- 3 Esslöffel Zucker
- Alle Zutaten gut mixen und in kühles Glas füllen.

Nussmilch

- 2 dl Milch
- 2 Esslöffel feingeschnittene Früchte (Fruchtanteil aus Dose)
- 1 Kugel Nuss-Ice-Cream
- 1 Prise Vanillezucker
- Alle Zutaten gut mixen. In vorgekühltes Milchglas geben und sofort servieren.

Pistazienmilch

- 2 dl Milch
- 1 Kugel Pistache-Glace
- 1 Kaffeeöffel Zucker
- 2 dl Rahm
- 1 Kaffeeöffel Pistazienkerne
- Milch, Glace und Zucker gut mixen. In Coupe- oder Kelchgläser abfüllen. Mit gerösteten Pistazienkernen garnieren.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



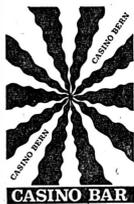
Hotel Danilo
7451 Savognin

sucht für Wintersaison 1975/76

Barmaid
für Dancing-Bar
Dancing-Kellner
wenn möglich grosse Statur.
Saaltochter oder Kellner
Restauranttöchter Tochter
für Fondue-Raclette-Stübli
Buffetochter
Büro-Réceptions-Praktikantin

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

5924



Für unsere gediegene, gut frequentierte Bar mit Tanz suchen wir

nette, versierte

Barmaid

Interessentinnen sind gebeten, mit uns telefonisch in Verbindung zu treten.

CASINO BERN

Telefon (031) 22 20 27

5925

Corfu-Grèce

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

directeur

35-45 ans ou couple.

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

Addresser curriculum vitae et photo à:

Mr. P. Saccopoulos, c/o ENTERPRISES TOURISTIQUES TSAOUSOGLOU,
4, rue Amerikis - ATHENES (133), GRECE.

5617



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

Restaurant Brauerei
5012 Schönenwerd

Für Neueröffnung 15. November 1975 suchen wir folgendes Personal

Koch oder Köchin
Serviertochter
Buffetochter

(wird angeleert).

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

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

Saaltochter

und eine

Serviertochter

(auch Anfängerinnen).

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an

Sporthotel Saas Fee

Julius Bumann
Telefon (028) 4 83 44

5965

SPITZINGSEE HOTEL

Für die Wintersaison suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal:

Garde-manger
Restaurationstochter/Kellner
Aide-Gouvernante/Hausdamenassistentin
Zimmermädchen

Offerten an die Direktion,
R. & R. Pemsel, Spitzingseehotel,
Tel. 00498026-7081.

6178

Unseren neuen

Sales-Man

den wir auf sofort oder nach Uebereinkunft suchen, stellen wir uns so vor:

Sie sind ein jüngerer, anpassungsfähiger und kontaktfreudiger Mitarbeiter deutscher Sprache. Daneben beherrschen Sie Englisch und Französisch und sprechen vorzugsweise auch noch eine weitere Fremdsprache. Auf Ihren Reisen erweisen Sie sich als würdiger Repräsentant unseres Hauses und verstehen es, geschickt und erfolgreich Verkaufsgespräche zu führen. Auf Grund Ihrer kaufmännischen sowie hotelmässigen Ausbildung erledigen Sie auch Sekretariatsarbeiten einwandfrei, sind bereits in verschiedenen Chargen der Hotellerie tätig gewesen und sind gewillt, in einem dynamischen Team konstruktiv mitzuarbeiten.

Wenn Sie diese interessante und anspruchsvolle Tätigkeit interessiert, schreiben Sie uns bitte oder rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn B. Schöps.

6168

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steintorstrasse 25
Personalbüro / 061-221870



Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

Gesucht in modernes Hotel garni mit 90 Betten

Réceptionssekretärin

sowie

Praktikantin

Offerten an:

Hotel Royal Garni
8001 Zürich

Leonhardstrasse 6, Tel. (01) 47 67 10.

6174

Hôtel California, Genève

cherche:

**un portier de nuit
un secrétaire de réception
un ou une secrétaire débutante**

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

6173

Gutgehendes Familienhotel im Oberengadin sucht für die kommende Wintersaison oder auch in Jahresstelle:

**1 selbständige Hotelsekretärin/
Aide du patron
1 Alleinkoch
1 Hilfskoch
1 Zimmermädchen**

Nur Schweizer kommen in Betracht.

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Offerten bitte mit Zeugnissen unter Chiffre 6171 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



**HOTEL BAUR AU LAC
ZÜRICH**

Wir suchen einen

Etagenportier

in Jahresstelle. Gute deutsche Sprachkenntnisse erforderlich, weitere Fremdsprachen erwünscht.

Für Ausländer nur wenn mit Permis «B» oder «C».

Telefonieren Sie unserem Personalchef, (01) 23 16 50, oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse)

6170

Para restaurante de tres tenedores en la Costa Blanca, España, abierto todo el año buscamos

COCINERO

de gran experiencia en cocinas suizas, indispensable referencias y buenos conocimientos.

Dirijirse a Chiffre 6152, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Bristol, 3906 Saas Fee

sucht für die Wintersaison 1975/76

**Restaurationstochter
Sekretärin**

Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an die Direktion, Familie Othmar Bumann, Tel. 028/4 84 34.

6153

**Hotel Burgener Restaurant
Skihütte
3906 Saas Fee**

sucht für lange Wintersaison einen tüchtigen

Koch

zu kleiner Brigade, sowie eine

Buffettochter

Telefon (028) 4 82 22

6155

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 5893 an Hotel-Revue, 3001 Bern,

Palace Hotel, Wengen

sucht bestausgewiesenen

Chef de réception

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

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

6022

Im Auftrag einer befreundeten Brauerei suchen wir zur Führung eines bestens eingeführten Betriebes in der Agglomeration Zürichs tüchtigen

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 Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Referenzangaben, Handschriftprobe) an:

Genossenschaft Radi, Gastgewerbliche Unternehmen, Zentralverwaltung, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

107



**Frisco-Findus
Catering AG**

Unser Hero-Findus-Menüdienst ist eine junge Abteilung in einem dynamischen Unternehmen und befasst sich mit der Lösung von Verpflegungsproblemen im Grosskonsumenten-Sektor.

Den Mitarbeitern dieses Menüdienstes gefällt vor allem die vielseitige und selbständige Tätigkeit, die viel Raum für eigene Initiative lässt. Möchten Sie da mitmachen als

Facharbeiter im Aussendienst

für den Raum Zentralschweiz?

Wir bieten Ihnen ein den Leistungen entsprechendes Salär, Spesenvergütung und zeitgemässe Sozialleistungen. Sie werden von uns gründlich geschult, in der Branche eingeführt und durch die Verkaufsleitung in Ihrer Tätigkeit intensiv unterstützt.

Der Wille zum Erfolg sowie elementare Kenntnisse und Erfahrungen in der Verpflegungsbranche erleichtern Ihnen diese anspruchsvolle Aufgabe. Wenn Sie zudem kontaktfreudig sind und gute Umgangsformen haben - dann sind Sie unser Mann.

Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Offerte mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

**FRISCO-FINDUS Catering AG, 9400 Rorschach
Personalabteilung 131**

P 33-14644



**Hotel Schweizerhof
Restaurant Acla
7500 St. Moritz**

Wir suchen für die kommende Wintersaison, Eintritt auf Ende November, noch folgende Mitarbeiter:

**Chef restaurateur
Chef garde-manger**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen

Direktion Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz.

6101

**Restaurant de la Grappe
à Neuchâtel «La Coudre»**

(Spécialités Italiennes)

cherche pour le début décembre

**chef de cuisine
ou cuisinier seul**

connaissant la restauration Italienne.
Très bon salaire.

Faire offres ou téléphoner à
Monsieur Lino Marini, téléphone (038) 33 26 26.

6092

**Hotel Schweizerhof
3001 Bern**

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Etagengouvernante

Damen mit entsprechender Berufserfahrung und Sprachkenntnissen bitten wir, ihre schriftliche Offerte an die Direktion zu richten.

6090

Unser langjähriger Küchenchef wird uns Ende dieses Jahres aus gesundheitlichen Gründen verlassen. Deshalb suchen wir für Anfang Januar 1976 einen verantwortungsbewussten

Küchenchef (Mitarbeiter)

für kleinere Brigade. Er sollte selbständig eine gutbürgerliche bis feine Küche kalkulations sicher führen können sowie ein guter Ausbilder sein. Unser bekannter Landgasthof liegt im Kurort Bad Bellingen in der Nähe von Basel. Wir bieten sehr gute Bezahlung und angenehmes Betriebsklima. Schöne 3-Zimmer-Wohnung ist vorhanden

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Familie Fräulin

**Landgasthof Schwanen
7841 Bad Bellingen
Deutschland**

6085

Gesucht per 1. Februar 1976

Gérant(in)

für neu zu eröffnende Brasserie und Cafeteria-Bar an altherbesten Geschäftslage im Zentrum von Biel. Es kommen nur Bewerber(innen) in Frage, die sich finanziell beteiligen (später ganze Uebernahme möglich).

Offerten mit Angabe der möglichen Beteiligung sind zu richten an Chiffre 6084, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Müller, Pontresina

sucht noch für kommende, lange Wintersaison:

**Entremetier
Commis de cuisine**

Eintritt auf Mitte Dezember.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
H. Bieri, Dir.,
Hotel Müller & Chesca Mandra,
7504 Pontresina, Tel. (082) 6 63 41.

6082

Applications are invited for the position of

MANAGERESS

of Swiss Hostel for girls in London

The Hostel accomodates approx. 70 guests and is situated within easy reach of the West End of London.

A good command of English is essential. This is an excellent opportunity for a person with experience in Hotel Management. It is desirable that this position is filled as soon as possible. Further detail upon request to

Miss B. Schlatter
9, Belsize Grove
London NW3, England

9110

Im Kundenauftrag suchen wir für ein Feinschmecker-Restaurant der 1. Kategorie den

KÜCHENCHEF

Die Position bedingt Erfahrung und Leistungen, die geeignet sind, der Reputation des Hauses gerecht zu werden und seine führende Stellung auszubauen.

Wir erwarten, dass Sie sich mit dieser Aufgabe identifizieren und setzen dementsprechend eine langfristige Zusammenarbeit voraus. Selbstverständlich ist unser Kunde bereit, Ihnen die notwendigen Voraussetzungen zu schaffen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an

BETRIEBSBERATUNG
GASTGEWERBE GMBH

4 DÜSSELDORF 1 · PEMPELFORTER STR. 47 · TEL. (0211) 35 39 06



686

Hotel Niederschlacht 8784 Braunwald/GL

90 Betten, Restaurant, Bar, Dancing, Skilift,

sucht für Wintersaison, Mitte Dezember bis April,

Oberkellner Sekretärin

(evtl. Anfängerin im Hotelfach)

Gouvernante

(evtl. Praktikantin)

Chef de partie Commis de cuisine

Angebote mit Lohnanspruch an J. M. Streiff, Hotel Niederschlacht, 8784 Braunwald.

6119

Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt baldmöglichst oder Frühjahr 1976 jüngeren

Direktor oder Direktions-Ehepaar

für renommiertes, mittelgrosses

Erstklasshotel in Bündner Kurort

Wir legen besonderen Wert auf

- vielseitiges Marketing im In- und Ausland,
- gründliches Verständnis für Küche und Restaurant,
- wirkungsvolle Gästebetreuung und Personalführung.

Offerten unter Chiffre 6097 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für die Führung unserer gastronomischen Produktionsküche und Bankettservice suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft bestqualifizierten

Küchenchef

Sie bieten:

- Einsatz und Liebe zum Beruf, Reife und Verständnis für Ihre Mitarbeiter,
- guter Rechner, Freude am Organisieren und Planen, Begeisterung,
- menükundig, wenn möglich Erfahrung in kulinarischen Aktionen,
- interessiert an modernen Kochmethoden und modernsten Apparaten,
- selbstbewusst, ordnungsliebend und zukunftsinteressiert.

Wir bieten:

- Jahresstelle, Fünftagewoche, Feierabend 17.30 Uhr, volle Sozialleistungen,
- Selbständigkeit, volles Vertrauen und enge Zusammenarbeit,
- leistungsgerechte Entlohnung mit Umsatzbeteiligung (hohe Umsätze),
- spätere Möglichkeit zur Beteiligung am Kapital, wenn gewünscht.

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Gehaltsansprüchen an

Direktion Cuisines de production gastronomique, c/o Grand Hôtel Territet, Postfach 62, Montreux-Territet.

6163

Hôtel



PRESIDENT

GENÈVE

offre

poste

sous-directeur

chargé des cuisines.

Adresser lettre avec curriculum vitae et photo en indiquant gain actuel et gain désiré à

Président et Directeur général
S.A. des Hôtels PRESIDENT
1211 Genève 1

6064

Grand Hotel Albarella Neve, San Bernardino

Möchten Sie gerne von Anfang an mit dabeisein—Neueröffnung Dezember

Wir sind eine dynamische, internationale Hotelgesellschaft und eröffnen im herrlichen Skigebiet und an der wichtigen Nord-Süd-Verbindung San Bernardino ein nach modernen Grundsätzen geführtes Erstklasshotel für den Tourismus mit individuellem Zuschnitt.

130 Betten - Restaurants - Grill-room - Bar - Night Club - Kegelbahnen - Hallenbad - Garage - Boutiques.

Wir suchen Mitarbeiter, die mit Freude zur spontanen Leistung in unserem Team bereit sind und mit Einsatzfreudigkeit ihre Aufgabe erfüllen.

Administration/
Réception:
Chef de réception/Vizedirektor
Buchhalter/Kontrollleur
Einkäufer
Direktionssekretärin
Réceptionisten/Caissier
Büropraktikantin
Hotelpublikantin
Telefonistin
Concierge
Night Auditor
Chasseur

Service:
Maitre d'hôtel
Chef de service
Chef de bar
Barmaid
Commis de bar
Commis de rang
Restaurationstochter
Stagiaire de service
Küche
Küchenchef
Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Küchenburschen

Etage:
Gouvernante/Hausdame
Zimmermädchen
Portiers
Hausburschen
Lingerie
Lingeriegouvernante
Glätterin
Näherin
Wäscher
Lingeriemädchen
Buffet/Office:
Buffetdamen
Officeburschen/-mädchen

Offerten für Jahresstelle und Wintersaison sind zu richten an die Direktion Grand Hotel Albarella Neve, 6549 San Bernardino, oder rufen Sie uns an, Telefon (091) 46 58 51.

6067

Seehotel Schwert, Gersau

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter

guter Verdienst.

Familie Nigg, Telefon (041) 84 11 34

5977

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. Moszczyt, 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
Restaurations-tochter
Saaltochter
Buffetochter

Telefon (028) 4 83 32

5837

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
Buffetochter 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

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



Institut International
Glion-sur-Montreux
Formation supérieure en hôtellerie et tourisme

désire engager

une gouvernante

Offert:

- ambiance de travail jeune, dynamique et agréable,
- horaire régulier,
- salaire en fonction de la formation et de la pratique professionnelle,
- avantages sociaux d'une grande entreprise.

Demandé:

- capacité de conduire le personnel de maison (15 employés), de gérer la buanderie-lingerie, de participer à la gestion de l'internat (165 pensionnaires masculins et féminins d'un âge moyen de 22 ans et venant de plus de 30 pays différents), logement à l'institut même; nationalité suisse ou permis C.

Date d'entrée: le plus tôt possible.

Faire offre manuscrite avec documents usuels (curriculum vitae, photographie, certificats) à la

Direction de l'Institut International,
1823 Glion-sur-Montreux,
avec mention «Personnel». Toute discrétion assurée.

6161

CHURRASCO



Unter diesem Signet gibt es bereits eine stattliche Anzahl von «Steakhouse»-Restaurants. Sie alle werden nach einem erfolgreichen Marketingkonzept geführt. Für unseren zweiten Schweizer Betrieb (in Bern) suchen wir einen

Betriebsleiter mit umfassender Ausbildung im Gastgewerbe

Wir stellen hohe Anforderungen an Sie. In einer ersten Phase, nach gründlicher Einarbeitung in unserem Pilot-Betrieb werden Sie die Führung des neuen Betriebes selbständig übernehmen. Für diese Aufgabe brauchen Sie unternehmerisches Denken, Flexibilität, Führungsqualitäten, Erfahrung im Management von Restaurationsbetrieben sowie eine gründliche Ausbildung im Gastgewerbe.

Wenn Sie diese Herausforderung lockt, dann bitten wir Sie, mit uns Kontakt aufzunehmen. Telefon (031) 22 82 88 (verlangen Sie Herrn Noorlander).

CHURRASCO Steakhouse im Simplon, Bern

679

Zermatt

Gesucht für lange Wintersaison

Mädchen oder Frau

für Wäsche und Buffet

sowie sprachkundige

Serviertochter

Sehr guter Verdienst.

Sich melden bei:

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

P 36-121836

Hôtel Cornavin

33, boulevard James Fazy

1211 Genève 2

cherche

un(une) secrétaire de réception

débutant(e) avec bonnes connaissances des langues.

Prière d'adresser vos offres écrites à l'attention du chef de réception.

597

Butterfly

Hotel-Bar-Restaurant
Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich,

sucht nach Ueberinkunt

Nachtportier

Berufs- und Sprachkenntnisse Voraussetzung.

Tel. Auskunft (01) 47 42 70,
H. Staerke verlangen.

5994

Adelboden

Für kommende Wintersaison gesucht

Serviertochter oder Kellner

(auch Anfängerinnen/Anfänger).

Kombi-Hotel Alpenruhe

3715 Adelboden

Tel. (033) 73 12 12.

6009

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 482, Luxembourg

5848



Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

Renommiertes Hotel mit Feinschmeckerrestaurant sucht für sofort erstklassigen

sauzier, sous-chef

in eine mittlere Küchenbrigade.

Jahresstelle, selbständige Position. Fünftagewoche und modern eingerichtete Küche.

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

5839

Silvaplana Dorf Hotel Corvatsch

26 Betten

sucht

Köchin (evtl. Koch)

neben Patron. Auf Mitte Dezember 1975, eventuell 1. Februar 1976. Keine Restauration, nur Halbpension. Geeignet auch für ältere Kraft.

Offerten an Samuel Stirnemann, 7513 Silvaplana,
Telefon (082) 4 81 62.

6115

Hôtel de Strasbourg, Genève

10, rue Pradier, téléphone 31 39 20

engage pour entrée à convenir

secrétaire de réception

ayant formation hôtelière, langues exigées (parlé et écrit).

Faire offre manuscrite avec photo et prétention de salaire à la direction.

6108

Hotel Waldhaus, 7514 Sils-Maria

Gesucht für die Wintersaison 1975/76 (zirka Mitte Dezember bis zirka 20./25. April)

1 Direktionsassistent (Schweizer)

(Mithilfe in der Direktion, Ablösung des Chefs de réception, Aufsicht auf das Kassabüro, Mitarbeit in F + B), eventuell Jahresstelle)

1 Etagegouvernante

(Schweizerin bevorzugt)

1 Chef pâtissier

(Schweizer bevorzugt)

1 Chef restaurateur/tournant

(Schweizer bevorzugt)

1 Chef de rang

(Deutschkenntnisse Voraussetzung).

Bei gegenseitigem Einverständnis auch Sommerengagement.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Rolf Kienberger.

6135



Chantarella

Hotel

7500 St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1975/76

Etagegouvernante

Chef saucier

Kaffeeköchin

Buffetochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind an die Direktion, M. Maurer, erbeten.

6133

Hotel Säntis, Unterwasser

sucht für kommende Wintersaison 1975/76 folgende Mitarbeiter

Küchenchef

Saucier

Tournant

3 Saalkellner

Office- und Küchengehilfen

2 Serviertochter

Portier

Zimmermädchen

Anfragen mit den üblichen Unterlagen an Direktor
A. Maget, Hinterr Bach 34, 7000 Chur.
Es können nur schriftliche Anfragen berücksichtigt werden.

6121



Hotel Obersee, 7050 Arosa

Wir suchen für die Wintersaison 1975/76

Küchenchef

(Schweizer)

eventuell strebsamer

Sous-chef

(zur Führung kleiner Brigade)

Commis de cuisine

Buffetburschen

Restaurations-tochter

Saaltochter

Büropraktikantin

Schriftliche Offerten bitte mit Unterlagen und Foto an Familie Weber.

6107

Restaurant Pizzeria Le Borsalino, à Verbier

cherche

cuisinier

capable de travailler seul. Faire offres par écrit ou téléphoner tél. (026) 7 33 55 ou tél. (026) 7 17 71.

6059

Restaurant Schwert Zofingen

Wir suchen auf anfangs November tüchtigen

Koch

sowie eine

Restaurationstochter

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und guten Verdienst.

Offerten sind zu richten an J. Stenz, Restaurant Schwert, 4800 Zofingen, Tel. (062) 51 11 49.

6053

Wegen dem stetigen Ausbau unserer Klinik suchen wir

Etagen-Gouvernante

Sie instruieren und führen das hauswirtschaftliche Etagenpersonal. Daneben vertreten Sie die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin in verschiedenen Bereichen.

Wir bieten:

Abwechslungsreiche Tätigkeit. Guter Lohn und fortschrittliche Sozialleistungen. Geregelte Arbeitszeit (44-Stunden-Woche). Verpflegung in unserem neuen Personalrestaurant (fakultativ). Unterkunft nach freier Wahl extern oder intern im neuen Personalhaus.

Wir wünschen uns:

Freude am Umgang mit ausländischem Personal, Sinn für Zusammenarbeit. Italienisch- oder Spanischkenntnisse (mündlich) Bedingung.

Bitte richten Sie Ihre telefonische Anfrage oder Ihre schriftliche Bewerbung an die

Verwaltungsdirektion der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich, Lenggstrasse 31, Postfach, 8029 Zürich 8, Telefon (01) 55 11 11.

6066

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für lange Wintersaison

- Service:** Serviertöchter
- Küche:** Restaurationstochter
- Self-Service:** Koch
- Freie Kost und Logis im Hotel.** Commis de cuisine
- Kassierin**

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

6129

Restaurant Kunsthalle, Basel

sucht auf 1. November oder nach Uebereinkunft jüngeren, tüchtigen, zuverlässigen

Küchenchef

der fähig ist, eine mittlere Küchenbrigade zu führen.

A-la-carte- und Bankettbetrieb, Fünftagewoche, sonntags geschlossen.

Offerten von nur wirklich erstklassigen Mitarbeitern sind zu richten mit den üblichen Unterlagen an Willy Früh, Restaurant Kunsthalle, 4001 Basel, Tel. (061) 23 42 33.

6063

Gesucht für lange Wintersaison

- 1 Alleinkoch
- 1 Saallehrtochter
- 1 Portier-Hausbursche

mit Fahrbewilligung.

Zweiklasshaus mit 50 Betten. Nur Hotelbetrieb ohne Restauration.

Offerten unter Chiffre 13-28560 an Publicitas, 7002 Chur.

Holiday Inn and MÖVENPICK

Wir sind in der ganzen Welt vertreten, unsere Gäste kommen aus der ganzen Welt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch je einen jüngeren

Chef de réception Night Auditor

Wir bieten Ihnen moderne Arbeitsplätze, gute Unterkunft und vieles mehr.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Holiday Inn and Mövenpick, Zentrum, 8105 Regensdorf, Telefon (01) 840 35 00 (Herr H. R. Laager)

P 44-61

National-Rialto 3780 Gstaad

sucht per anfangs Dezember 1975 in Jahresstelle in Hotel- und Restaurantsbetrieb

1. Koch/Küchenchef

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch sind erbeten an: Familie F. Burri-Gauch, Propr.

6160



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef tournant

in mittelgrosse Brigade.

Geboten werden: 5-Tage-Woche, zeitgemässe Entlohnung sowie eine lehr- und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Interessenten sind gebeten sich zu wenden an:

Hotel Storchen
8001 Zürich
Telefon (01) 27 55 10

6154



Gesucht gewandte

Serviertochter

auf Anfang Dezember.

Zuschriften an:

C. Conrad, Hotel Post Spezialitätenrestaurant 7275 Davos Frauenkirch OFA 132.141.039

Wir suchen per sofort jungen

Koch/Commis

neben Patron. Sehr schöner Verdienst. Geregelt Freizeit. Zimmer im Hause.

Gasthof Rössli

Familie H. Wenger-Käch 3144 Gasel bei Bern Telefon (031) 84 02 11

OFA 117.135.033

Wir suchen versierte

Barmaid

mit guten Kenntnissen im Speiservice.

Angenehme Arbeitsbedingungen, guter Verdienst.

Kegel-Center Muttenz

Telefon (061) 61 38 55 (E. Reize)

6148



In unser Molino «REH», an bestreuerqualifizierter Lage in Winterthur, suchen wir versierte, flinke und einsatzfreudige

Serviertochter

Wir erwarten Bewerberinnen mit Berufserfahrung, denn wir legen grossen Wert auf einen flotten Service. Bei Bedarf bieten wir Ihnen Wohnmöglichkeit im Hause.

Details über diese Anstellung erfahren Sie von unserem Geranten Herrn P. Jost. Rufen Sie uns bitte an.

Molino «REH» Marktstrasse 61, Telefon (052) 22 19 37 Winterthur

P 44-655

Serviertochter

oder

Kellner

in Jahres- oder Saisonstelle gesucht. Eintritt sofort.

W. Feuz, Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren Telefon (036) 55 27 38

OFA 118.248.073



Der Kurdirektor sucht

auf 1. Dezember 1975 oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle, eine zuverlässige, selbständige und arbeitsfreudige

Sekretärin

Gut ausgewiesene Bewerberinnen, welche die deutsche, englische (Proficiency) und französische Sprache perfekt in Wort und Schrift, mit Steno, beherrschen und auch. Sinn und Freude für die vielseitigen Gebiete einer Kurverwaltung (sowie Propaganda, Presse, Public Relation) haben, mögen ihre schriftliche Bewerbung unter Beilage von Foto, Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen sowie Gehaltsansprüche richten an:

Constant Cachin, Kurdirektor 3920 Zermatt Telefon (028) 7 76 62

PS. Möbliertes Studio steht zur Verfügung, Möglichkeiten zum Skilaufen, Schwimmen, Wandern und Bergsteigen.

MA 52692

Hotel Ermitage 3718 Kandersteg

Neuerstelltes, modernes Hotel sucht für Wintersaison 1975/76 (Eintritt zirka 15. Dezember) freundlichen, tüchtigen

Alleinkellner

Offerten an Familie Walter Hirschi Telefon (033) 75 15 12

6055

Für unsere Projektierungs- und Management AG, mit Sitz in Zürich, suchen wir einen

Projekt Manager

mit Erfahrung als Restaurateur und Planer. Wir bearbeiten laufend grössere Projekte in diversen europäischen Ländern und im Nahen Osten, im Sektor Restauration und Hotellerie.

Interessenten senden ihre Bewerbung mit handgeschriebenem Lebenslauf an: Stellenvermittlung der Mövenpick Unternehmungen, Werdstrasse 104 8004 Zürich (Yves Schläepfer)

P 44-61

CHURWALDEN
das Pistenparadies bei
Lenzerheide-Valbella

Für die kommende Skisaison suchen wir noch folgende Mitarbeiterin:

Serviertochter
für die Kronenstube

Familie D. Maron
Sporthotel Krone
7075 Churwalden

P 13-2881

Sporthotel Krone Churwalden
Telefon 081 35 13 95



3775 Lenk
Dir. Peter C. Taylor Tel. 030/3 14 24

Wir suchen für die kommende, lange Saison (von Dezember 1975 bis September 1976) als Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine Femme de chambre/ Tournante

Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift mit Gehaltsangaben

Grand Hotel Kurhaus
3775 Lenk i. S.
Tel. (030) 3 14 24
Peter C. & Ursi Taylor-Voeggli

6081



3210 Kerzers

Wir suchen

Serviertochter Barmaid

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis auszureiten! Beschäftigung in einem modernen à-la-carte-Restaurant.

Bitte sich melden bei U. Notz, Hippel Krone, 3210 Kerzers, Tel. (031) 95 51 22.

6070



Hotel Roter Turm 4500 Solothurn

Telefon (065) 22 96 21

L. und E. Takacs

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner oder Serviertöchter Buffettochter

Schriftliche oder mündliche Anmeldungen sind zu richten an die Direktion.

6069

kaisers hotel garni

7250 Klosters
Schweiz

Zur Ergänzung unseres jungen Mitarbeiterteams suchen wir für die kommende Wintersaison mit Eintritt auf Anfang Dezember

Kellner

für Frühstück und Restauration

Serviertochter

für Snack-Bar.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Leo Kaiser, 7250 Klosters, Tel. (083) 4 25 25.

6068



Restaurant Schloss Laufen am Rheinfall

Wir suchen per Mitte Februar 1976

Küchenchef

zur selbständigen Führung unserer Brigade.

Es handelt sich um eine anspruchsvolle und vielseitige Position mit Freude an geschickter Führung der Mitarbeiter und Lehrlingsausbildung. Wir wünschen uns einen Chef mit Erfahrung im feinen à-la-carte- und Bankett-Service sowie in der Produktion gepflegter Tellergerichte und sichere Kalkulation.

Wir bieten den Anforderungen entsprechende Entlohnung, langjähriges Engagement und geregelte Freizeit.

Bewerbungen sind mit den üblichen Unterlagen zu richten an W. Bühler, Dir., Restaurant Schloss Laufen, 8447 Dachsen, Tel. (053) 2 12 21.

6077

Stellenangebote Offres d'emploi



Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef tournant
Saal: 1. Oberkellner
 (Zweitsaisonstelle)
Loge: Nachportier/
 Concierge
Etage: Zimmermädchen/
 Tournante

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Hotel Kurhaus, K. Illy, Dir.
 7500 St. Moritz

6100

Hôtel Des Bergues, Genève

cherche

1 commis de cuisine tournant
1 commis entremetier
1 cuisinier - commis restaurateur
1 demi-chef de rang
 français, anglais
1 aide de buffet

possibilité d'apprendre le français.

Faire offres écrites à la Direction, 33, quai des Bergues, 1201 Genève.

6099

Hotel Furka, 7050 Arosa

Wir suchen für Wintersaison 1975/76

Alleinkoch
Hotelpraktikant
 (Büro und Service)
Saaltochter/Kellner
Buffetochter/-bursche
 auch Anfänger(in), Deutsch Voraussetzung
Küchenbursche
 (Deutsch Voraussetzung)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
 Tino Schmid, Tel. (081) 31 13 13

6089



Erst-Klass-Hotel mit 110 Betten, verschiedene Restaurants und Bars, Hallenschwimmbad mit Fitness-Center, Sauna, Massage, Solarium, offenes Schwimmbad mit Liegewiese und Sonnenterrasse, Konferenzräume, Fernsehzimmer, grossem Park mit eigenem Tennisplatz, Garagen.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Réceptionist
Nachportier
Zimmermädchen
Diätetische Assistentin
Aide de cuisine oder Casserolier
Commis de rang

Wir bieten Ihnen interessante Arbeitsstellen, schöne Zimmer in neuen Personalthäusern.

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Lohnansprüchen an:

Direktion Hotel Origgio Country Club
 6951 Origgio bei Lugano.

6087

Wir suchen per sofort jüngere, tüchtige

Serviertöchter

für die Essbar und Frühstück/Bankettservice (Ganztagesstellen)

Hotel Europe

Clarastrasse 34/36

4000 Basel

Tel. (061) 26 80 80.

P 03-304

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Dancing-Manager

für erstklassige Dancing-Bar in der Ostschweiz.

Sind Sie zwischen 25-40 Jahre alt, dynamisch, ehrlich, arbeitsfreudig und verstehen etwas von Psychologie (für Gäste und Personal), dann schicken Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Peter Bigler, Hotel Landhaus, 9500 Wil, St. Gallen.

6130

Wir suchen für unseren Landgasthof, Nähe Zürich, bestausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

Koch mit servicekundiger Frau. Gewinnbeteiligung. Pacht mit Vorkaufsrecht könnte Ihren Einsatz anschliessend belohnen.

Eintritt per 1. Dezember 1975.

Offerten unter Chiffre 6124 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Waldhaus, St. Moritz

Wir suchen für die kommende Wintersaison:

Réceptionspraktikantin

Portier-Chauffeur

(VW-Bus, Kat. A)

Maitre d'hôtel

Saalcommis

Saison zirka 1. Dezember 1975 bis Ostern 1976.

Offerten an Direktion, 7500 St. Moritz, oder Telefon (082) 3 38 52.

6103



Hotel Schweizerhof Restaurant Acla 7500 St. Moritz

sucht:

Sous-chef de cuisine

Es würde uns freuen, mit einem Fachmann in Kontakt zu treten, welcher über Organisationstalent und Erfahrung im A-la-carte-Service verfügt. Unsere Saison beginnt Ende November.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
 Direktion Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz.

6102

Nach

Lenzerheide

gesucht freundliche

Serviertochter

in gutgehendes Café.

Stellenantritt anfangs November. Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an Fridolin Bergamin, Café Aurora, 7078 Lenzerheide,
 Tel. (081) 34 13 32.

6060

Gasthof zum Goldenen Kreuz

8197 Rafz

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

Serviertöchter

vorwiegend Speiseservice,

Koch

Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an H. Marti, Tel. (01) 96 33 04.

6062



Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1975/76

Kassier-Réceptionist
Hilfswarenkontrollleur
Bonkontrollleur(euse)
Chasseur
2. Oberkellner
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Etagenportier
Chef de partie
Glätterin
Restaurationstochter
 (Chesa Veglia)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie mit Lohnangaben an

Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon 3 38 19 oder 2 11 01.

6106



Hotel Hof Maran

sucht für lange Wintersaison

Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Glätterin
 (stiratrice)
Commis de rang
Commis de bar

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion E. Traber.

6105

Hotel Steffani St. Moritz

Wir suchen zum baldmöglichsten Eintritt:

Hotelsekretärin
 in Jahresstelle für Korrespondenz und Ablösungsreception

2 Restaurationstochter
 für Service im Restaurant mit überdurchschnittlichem Verdienst;

auf den 1. Dezember:

2 Chefs de rang
 mit Sprachkenntnissen
Buffetochter

Angebote bitte mit Unterlagen an Moritz Märky, Hotel-Restaurant Steffani, 7500 St. Moritz.

6165

Hotel Lauberhorn 3823 Wengen

sucht für Wintersaison, zirka 18. Dezember 1975 bis Ende April 1976, folgende Mitarbeiter:

Speisesaal: **Oberkellner**
Demi-chef
Snack Pizzeria ab 28. 11. 1975 **Chef de service**
Koch-Tournant

Bar Parasol: ab 28. 11. 1975 **Hilsbarmaid**

Pub: ab 28. 11. 1975 **Barmaid**

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

6176

Erstklasshotel in Zermatt sucht für kommende Wintersaison, evtl. Jahresstelle, beruflich bestausgewiesenen

Küchenchef

der die Fähigkeit besitzt, eine Brigade in allen Sparten zu führen.

Offerten mit übrigen Unterlagen erbeten unter Chiffre 6175 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



SPORT-UND FERIEZENTRUM Klosters

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.

- Unentgeltlich:
- abgeschlossene Hotelfachausbildung
- Führungsqualitäten
- Sinn für gute Zusammenarbeit.

**Réceptionistin
Serviertochter**

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

**Büfettöchter
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

**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



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, Personalankantine, 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 28 76 (Herrn Panayides verlangen).

6046

Verenahof Hotels, Baden

Wir suchen mit Eintritt anfangs November

Sekretärin

für die Réception

**Aide-Directrice
Zimmermädchen**

Offerten an die Direktion.

5926

Barmaid

Connaissance des langues.

Place à l'année.

Bon salaire.

Entrée 1er novembre.

Hostellerie de la Vendée

1213 Pt-Lancy/Geneve,
téléphone (022) 92 04 11.

P 18-555



**Continental Hôtel
Lausanne**

cherche de suite ou à convenir
pour sa cuisine:

chef de garde

(grill)

pour sa rôtisserie:

commis de rang

pour sa cafeterie:

filile ou garçon de buffet

Veillez faire vos offres avec copies de certificats et curriculum vitae, en mentionnant la date à laquelle vous pourriez entrer à notre service et du genre de permis de séjour que vous bénéficiez, pour les étrangers.

Continental Hôtel
Chris Hossmann
2, place de la Gare
1001 Lausanne, téléphone (021) 20 15 51

6141



7077 Valbella/Graubünden

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

1 Entremetier

Qualifizierte Interessenten senden ihre Unterlagen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an

Posthotel Valbella,
z. Hd. Herr Dir. B. Kipfer
7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon (081) 34 12 12

6136

**Hotel-Restaurant
Weisses Kreuz
3800 Interlaken**

sucht

**Entremetier
Commis de cuisine**

Eintritt: 1. Dezember 1975.

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

5145

**Hotel Terminus
7550 Bad Scuol-Taraspu-
Vulpera**

sucht für die kommende Wintersaison

Alleinkoch

mit Köchin oder

Commis de cuisine

(Schweizer)

**Restaurations-tochter
Anfangssekretärin**

Offerten an Hugo Ferr erbeten.
Telefon ab 18.00 Uhr (084) 9 08 04

6111

Nous cherchons pour longue saison
d'hiver à Verbier

**secrétaire/
réceptionnaire
stagiaire de réception
chef de cuisine
femme de chambre
aide-femme de chambre
garçon de salle
filile de salle
stagiaire de service
barmaid**

Veillez faire offre à:

B. Blumenthal
Taverne du Château
de Chillon
1843 Veytaux-Montreux

6110

**Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschlikon/Zürich**

schönster Punkt über dem Zürichsee,
mit Blick auf See und Berge.
Direkte Busverbindung Belvoir-Bürkli-
platz (Zürich).

Wir suchen

Restaurations-tochter

oder

Kellner

(nur Schweizer) als Anfangs-Chef de
service.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an:
E. Schriber-Rust
Hotel Belvoir
8803 Rüschlikon
Telefon (01) 724 18 08

6098

**Hôtel de Gryon
Gryon/Villars**

(55 lits)

cherche

cuisinier

à partir du 1er décembre.
Saison ou toute l'année.

Téléphonez à Genève de 17.00 à
21.00 h.:
(022) 52 17 54.

6096

**Hotel Bernerhof
6000 Luzern**

sucht in Jahresstelle

Hotelsekretärin/-sekretär

in Saisonstelle bis zirka 30. April

Restaurations-tochter

Kellner

Hausbursche/Portier

(Ausweis B oder C)

Küchenbursche/-frau

(Ausweis B oder C)

Offerten zu richten an die Direktion.
Telefon (041) 22 69 65

6088

Hotel garni mit Speiserestaurant (Neu-
eröffnung) in

Grindelwald

sucht für Wintersaison, auf Anfang
Dezember, einen tüchtigen, selbstän-
digen

Alleinkoch

Haus-/Küchenbursche

Zimmermädchen

(eventuell Ehepaar)

Buffetdame/Tournante

Serviertöchter

(mit Berufspraxis)

Schriftliche Offerten mit Foto, Zeug-
nisabschriften sowie Lohnansprüchen
sind zu richten an

Familie M. Steffen-Züfle

**Hotel Tuftbach
3818 Grindelwald**

6071

**Hôtel des Platanes
2025 Chez-le-Bart**

au bord du lac de Neuchâtel
téléphone (038) 55 29 29

Nous cherchons pour entrée à conve-
nir

**1 sommelier qualifié
1 commis de cuisine
1 assistante d'hôtel**

6075

**Hotel Löwen
6490 Andermatt**

sucht für lange Wintersaison (Mitte
Dezember bis Ende April)

Restaurations-tochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto
sind erbeten an
Familie P. Wenger
Telefon (044) 6 72 23

6074

Gesucht auf anfangs Januar 1976 in
Jahresstelle

**erfahrene
Obersaaltochter**

Schriftliche Offerten mit Foto sind zu
richten an:

Fred Oesch, Eidg. Offiziers-Kantine
3602 Thun

6079



3775 Lenk
Dir. Peter C. Taylor Tel. 030/3 14 24

Wir suchen für die kommende, lange Saison (von De-
zember 1975 bis September 1976) als Ergänzung un-
seres Teams noch folgende Mitarbeiter:

**Chef de cuisine
Gouvernante d'hôtel**

Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift mit Gehaltsan-
gen.

Grand Hotel Kurhaus
3775 Lenk i. S.
Tel. (030) 3 14 24
Peter C. & Ursi Taylor-Voegeli

6090

Organisation nationale de formation professionnelle
au

Brésil

cherche pour son

hôtel-école

(1er catégorie, 300 lits, clientèle de touristes et
congrès, pour entrée aussitôt que possible:

**chef de cuisine —
instructeur**

capable de diriger une grande brigade et versé en
cuisine internationale. Il s'agit d'une fonction de
responsabilité, variée et intéressante dans une
équipe jeune et dynamique.

Notre hôtel se trouve dans une des plus belles sta-
tions touristiques, près de Sao Paulo (excellente
qualité de vie).

Si vous avez des connaissances de portugais ou
espagnol, veuillez envoyer votre offre avec curricu-
lum vitae, prétentions de salaire et photo à notre
représentant:

M. Schwaninger, Zilstr. 20, 9016 St-Gall.

6076

New, small, very exclusive Chinese Restaurant to be
opened in early 1976, in southern part of Switzerland

announces following vacancies:

Executive Chef

only native Chinese, not under 28 years of age, with
extensive knowledge of the cantonese cuisine (if
possible pechinese as well), to take full charge of a
high level restaurant. Our collaborator must be eco-
nomically minded and have a personality and experi-
ence; capable of controlling and training local staff.

Assistant to the chef

qualified cook or even commis with full knowledge of
cantonese and possibly pechinese cuisine.

Chef and Assistant

can be a couple.

Waitresses and Waiters (with preference Chinese)
with knowledge of Chinese Host Tradition, only to
apply being in possession of a valid working permit
C or B for Switzerland. Swiss national languages for
restaurant use required.

The restaurant will be open all year round.

Only high qualified persons shall apply, with full cu-
riculum vitae, copies of certificates and recent pho-
tograph, to
Chiffre 6065
Hotel-Revue
3001 Bern.

6065

**Hostellerie Tenne
3920 Zermatt**

sucht für lange Wintersaison evtl. auch Sommersa-
son gut präsentierenden, sprachenkundigen

Bahnportier

sowie

junge Tochter

für den Frühstückservice und Mithilfe im Restaurant.
Hat Gelegenheit, den gepflegten Service zu erlernen.

Offerten mit Lohnanspruch erbeten an Fräulein
Stoepfer.

6066

Gesucht per 1. November eine

**Serviertochter
Barmaid**

Guter Verdienst, Kost und Logis. Auf Wunsch 5
Tage-Woche.

P. Weibel

**Gasthaus Bar Freihof
8370 Sirmach**

Tel. (073) 26 12 70.

6068

Zoo-Restaurant Mövenpick 8044 Zürich

Zürichbergstrasse 219

Gepflegte Rötisserie auf dem Platz Zürich sucht in junges Team

Restaurationskellner oder -Tochter

ab sofort oder nach Uebereinkunft.

Telefon (01) 32 25 00, Herr Keller oder Herr Meyer.

6127

Wir halten an einer alten bewährten Tradition fest und suchen einen Nachfolger für unseren altershalber ausscheidenden

Concierge

In unserem mittelgrossen Erstklasshotel in Zürich hat der Concierge eine zentrale Stellung für Empfang und Betreuung der Gäste, aber auch für die Erledigung von Réceptionsarbeiten. Sprachgewandtheit, Hotelerfahrung und gepflegtes Aussehen sind absolute Voraussetzungen nebst dem Gefühl, für diesen Beruf geboren zu sein. Auf Wunsch steht eine 1- oder 2 1/2-Zimmer-Dienstwohnung zur Verfügung.

Bewerbungen mit Schriftprobe und Bild bitten wir zu richten unter Chiffre 6134 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Wir suchen für unser vor kurzem neu eröffnetes Haus - 2 Restaurants, Bankettsaal und diverse Säle - einen erfahrenen, einsatzfreudigen

Chef de service

(nicht unter 30 Jahren)

Für unseren regen A-la-carte-Service wünschen wir uns einen initiativen, zuvorkommenden Mitarbeiter, der auch zur selbständigen Personalführung fähig ist.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an M. de Francisco, Direktion.

6132

Gesucht für Neueröffnung November 1975
Snack-Restaurant in der City Zürich

Geschäftsführer/ Chef de service

als Vertreter des Betriebsinhabers und Geranten. Abends und sonntags geschlossen.

Interessenten mit entsprechenden Referenzen (Küche und Service) zur Vorstehung zweier gutgehender Betriebe mit Teleservice, wollen sich bitte zwecks Vereinbarung einer Besprechung, Telefon (01) 23 25 62 (während Bürozeiten) melden.

6131

Hôtel Adriatica, Genève

cherche une

secrétaire de réception

Offres écrites avec curriculum vitae et photo à la direction, 21, rue Sautter, 1205 Genève.

6125

Haut Tessin

Hôtel 1er ordre cherche

une barmaid un sommelier qualifié

Bon salaire assuré.

Faire offres sous chiffre 6122 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Oberalp, Sedrun GR

Gesucht für kommende Wintersaison (zirka 20. Dezember bis Mitte April)

1 Barmaid

Sehr guter Verdienst.

Offerten an Hotel Sedrun, Telefon (086) 9 11 55.

6120

RESTAURANT

**KORNHAUSKELLER
GRANDE CAVE BERN**
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 (051) 22 11 33. 5796

Hotel Restaurant Alpina 3818 Grindelwald

sucht per 1. Dezember in Saison- oder Jahresstelle

- 1 Saaltochter
- 1 Buffetochter (auch Anfängerin)
- 1 Tochter für Lingerie und Office
- 1 Hilfszimmermädchen

Nur schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie C. A. Kaufmann. 5911

Gesucht für Wintersaison

- Kellner oder Serviertochter** (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
- Saaltochter/ Serviertochter Zimmermädchen**

* Eintritt per 15. Oktober, oder nach Uebereinkunft. - Eintritt per 15. Dezember.

Offerten bitte an H. Moschli-Räggeli, Hotel Maria, Sils-Maria, Telefon (062) 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

- commis de rang** pour restaurant 1er classe
- secrétaire** (débutante acceptée).

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

Faire offres à H. Flückiger. 5923

Restaurant Eisbahn


sucht für die Wintersaison

- Serviertochter Köche**
- Buffetochter Tournante** (Buffet Kiosk)
- Hausmädchen**

Offerten sind zu richten an C. und W. Camenzind, Telefon (083) 3 57 41. 5894

Gasthof Adler 8427 Rorbas (ZH)

Familie Lindauer, Telefon (01) 96 21 12

Gesucht in gepflegten Landgasthof per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner und Serviertochter

im Spiseservice versiert. Guter Verdienst.

Sowie

Tochter für Buffet- und Küchenabläufe.

6143

Wir suchen für kommende Wintersaison sprachkundige, selbständige

Serviertochter Saaltochter oder Kellner (auch Anfänger)

tüchtige(n)

- Köchin oder Koch**
- Zimmer-/Lingeriemädchen**
- Haus- und Küchenbursche**

Offerten sind zu richten an: Familie D. Dössereck-Cavin

Hotel Belmont
3825 Mürren
Telefon (036) 55 13 71

6144

Gesucht auf kommende Wintersaison (zirka 15. Dezember)

- 2 Zimmermädchen und 1 Tournante** für Zimmer- und Service
- 2 Saaltöchter**
- 3 Burschen** für Küche und Office

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Familie Ischl
Seidenfadenstrasse 22, 3800 Unterseen 6145

Gesucht auf Wintersaison 1975/76 in neu zu eröffnende Diskothek von hohem Niveau an Winterkurort:

Disk-Jockey

- 1. Barman**
- 2. Barman**
- Barkellner**
- Doorman/Garderobier**

Es wollen sich nur fünf sprachkundige Bewerber, die schon in ähnlichen Betrieben gearbeitet haben, melden.

Ellifertien mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6172 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Merkur, 60 Betten, Snack-Bar 60 Plätze, Restaurant 60 Plätze, Rötisserie-Dancing 120 Plätze, im Dorfzentrum, ganzjährig geöffnet, hat noch Wintersaisonstelle frei für

Partiekoch Serviceangestellte Zimmermädchen

Vollständige und schriftliche Bewerbungen bitte an

Hotel Merkur, 7050 Arosa

6167

Hotel Admiral, Lugano

sucht auf den 1. November oder nach Vereinbarung

Masseuse (Masseur)

zur selbständigen Leitung und Ueberwachung der Therapieabteilung mit Hallenbad und Sauna.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüche sind an die Direktion zu richten. Telefon (091) 54 23 24. 6166

LE POPCORN Jazz-Club - Restaurant - Bar à Genève

cherche pour compléter son équipe

barman

expérimenté, connaissant bien la restauration. Suisse ou permis C. Entrée début novembre.

Contactez le directeur au (022) 28 61 00. 6122

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.

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)

Saaltochter

(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

Restaurant Glacier 3818 Grindelwald

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter Buffetbursche

Offerten sind zu richten an Familie Inbänt-Kaufmann, Telefon (036) 53 10 04. 6010

Per 1. Februar 1976 oder nach Uebereinkunft gesucht:

Gerant

eventuell Geranten-Ehepaar.

Ihr Wirkungsbereich:

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

Unsere Anforderungen:

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

Unser Angebot:

Sorgfältige Einführung in Ihren Verantwortungsbereich, 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 03-1376

Gesucht auf Frühjahr 1976, eventuell früher

Köchin evtl. Koch

nach zehnjähriger Arbeitszeit tritt unsere Köchin in den Ruhestand. Hätten Sie Freude in gut eingerichteter 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.

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

Für unsere Restaurationsbetriebe suchen wir per 1. Dezember oder nach Uebereinkunft

Gerant tournant

Ihr Aufgabenbereich:

Dem Leiter unserer Abteilung Verpflegungsbetriebe direkt unterstellt, werden Sie für die Vertretung von Geranten unserer Restaurants, daneben aber auch für spezielle Aufgaben, wie Einführung von neu eintretenden Geranten, Mithilfe bei der Planung von Neueröffnungen usw., eingesetzt.

Unsere Anforderungen:

Ausser einer fundierten Ausbildung in Küche und Service müssen Sie eine gute Portion Anpassungsfähigkeit und Beweglichkeit mitbringen. Es darf Ihnen nichts ausmachen, Ihre Zelte alle paar Wochen anderswo aufzuschlagen zu müssen. Ferner sollten Sie über mündliche Französischkenntnisse verfügen.

Unser Angebot:

Eine lebhaft und interessante Tätigkeit verbunden mit Aufstiegsmöglichkeiten, sorgfältige Einführung in Ihren Aufgabenbereich, Leistungslohn mit ausgebauten Sozialleistungen.

Sollte Sie diese Stelle interessieren, senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Schmidt-Agence AG, Abt. Verpflegungsbetriebe, Postfach, 4002 Basel

Telefon (061) 42 12 90/inter 443.

P 03-1376

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

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 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) 42 54 00, Herrn oder Frau Trümpy verlangen.

5989

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. Zürrigen, Bahnhofbuffet,
3900 Brig oder Telefon (028) 3 35 22.

5929

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 (065) 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 58 60.

6032



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



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

5970

Gesucht nach



für die kommende Wintersaison, in ruhiges Sporthotel (ohne Nachtanlässe, ohne Restauration)

- 1 Office-/Economatgouvernante
- 1 Zimmermädchen
- 1 Saalkellner/Saaltöchter

Ein Wiederengagement für die Sommersaison 1976 könnte vorgesehen werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Bekanntschaft der Lohnansprüche richte man bitte an

Herrn H. L. Moser
Bellavista Sporthotel
7270 Davos Platz 2
Telefon (083) 3 51 83

6073

Pro Anzère S.A. cherche pour le 1er décembre 1975

téléphoniste/ réceptionniste

Connaissance allemand et anglais indispensable.

Les offres manuscrites sont à adresser à:
Pro Anzère S.A., à l'attention de M. Victor Simonin, Directeur général, Place du Village 4, 1972 Anzère.

P 36-6423

Nach



gesucht per sofort

Serviertochter oder Kellner

Aushilfe oder Jahresstelle.

Hotel Restaurant Kulm
7229 Davos Wolfgang
Telefon (083) 5 25 25

OFA 132.140.445

Bar Dancing La Cavale Avenches

cherche

- 1 barmaid ou
- 1 barman
- 1 serveuse ou serveur

Téléphone (037) 75 11 43

OFA 140.149.475

Restaurant-Pizzeria Le Raccard à Crans

cherche pour saison d'hiver

- un commis de cuisine
- un pizzaiolo
- un garçon de cuisine
- sommelières

Entrée début décembre.

Se présenter ou téléphoner au
(027) 41 23 72.

P 36-1346

Gasthof und Metzgerei am Hallwilersee

sucht

Alleinkoch oder Köchin

Serviertochter

Schreiben oder telefonieren Sie uns:
Gasthof Bären, 5707 Seengen
Tel. (064) 84 12 40

5862

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

Hotel Parsenn 7260 Davos Dorf

vis-à-vis der Parsenn-Bar

sucht für kommende Wintersaison 1975/76 noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine

(Schweizer)

Lingeriemädchen

(Italienerin oder Spanierin).

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

5954



Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, in junges Team,

Commis de cuisine Jungkoch

in gepflegtes Fischspezialitätenrestaurant am rechten Zürichseeufer sowie

Serviertochter

in unsere gemütliche Gaststube.

Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

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

5966

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Réceptionist(in)

Barmaid

Chef de partie

Chef de rang

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

695

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 71

Chef garde-manger

Wir bieten einem jungen, qualifizierten und ideenreichen Bewerber eine sichere Stelle, wo er seine Fachkenntnisse und seine Kreativität voll unter Beweis stellen kann.

Neben einem wohl ausgerüsteten Arbeitsplatz, einem jungen Küchenteam und einer geordneten Atmosphäre, bieten wir einen hohen Leistungslohn und beste Sozialleistungen. Auf Wunsch steht ein Logis im modernen Personalhaus zur Verfügung.

Wir freuen uns über Bewerber mit reicher Berufserfahrung (Ausland), die die «kalte Küche» als Spezialfach lieben und hier noch etwas leisten wollen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an Herrn Bodo Schöps, Personalchef.

6169

Bewerbung einsenden an:

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





Zimmermädchen
Portier
Che de grill
Barmaid
für Hotelbar

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

6023



- * 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 für unser gut frequentiertes Restaurant eine tüchtige

Serviertochter

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

Hotel-Restaurant
«Drei Könige»
9475 Sevelen

vis-à-vis Vaduz.

5486

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

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

Hôtel Ermitage

1622 Les Paccots

piscine couverte et chauffée, cherche pour longue saison d'hiver ou à l'année

cuisinier qualifié
commis de cuisine
casserolier
garçon de maison
secrétaire de réception débutante
demi-chef de rang

Faire offres à W. Hofer, Avenue Florimont 11, 1006 Lausanne, tél. (021) 23 31 91.

6061



Kulm Hotel, St. Moritz
Haus allerersten Ranges

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

Büro: Réceptionist/Caissier (mit Hotelpraxis)
Loge: Voiturier
Restaurant: Maître d'hôtel de rang
Commis de rang
Bar: 2. Barman
Küche: Chef tournant
Chef de froid
jungen Bäcker für
Hotelbäckerei

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

5530

Grand Hotel Victoria

Kandersteg

Wir suchen auf die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche: Saucier
Commis
Küchenbursche
Saal: Chef de rang
Commis
Restaurant: Buffettochter
Restaurationskellner
Serviertochter
Economat: Economathilfe

Offerten erbeten an die Direktion Grand Hotel Victoria, 3718 Kandersteg, Tel. (033) 75 14 44.

6147

Gesucht für die Wintersaison nach Pontresina:

Alleinsekretärin
(Schweizerin) sprachkundige
Saaltochter
Barmaid-Serviertochter
Etagenportier
(deutschsprechend)
Portier/Kondukteur
(deutschsprechend)
Lingère
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an

Hotel La Collina &
Soldanella
7504 Pontresina

6146



sucht in Jahresstelle ab November/Dezember

Sekretärin/
Korrespondentin

Französisch (Steno), Italienisch, Deutsch und Englisch.

Handelsdiplom oder ähnliche Ausbildung.

Hotelfacherfahrung.

Handschriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

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

5980

Kleines Erstklasshotel in Gstaad sucht für Wintersaison erfahrenen

Alleinkoch
Küchenhilfe
Hausbursche
mit Führerschein
Zimmermädchen
Serviertochter
Serviertöchter

Zuschriften mit Zeugnissen, Foto und Gehaltsanspruch sind zu richten unter Chiffre 6142 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Zurzacherhof

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

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

Das Hotel und Spezialitäten-Restaurant



im Landhaus Davos Laret
(zwischen Klosters und Davos)

sucht für Wintersaison 1975/76:

Restaurationstochter

(evtl. Anfängerin)

Tochter für Zimmer
und Service

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

5365

Hotel Bünda
7260 Davos Dorf

sucht für kommende Wintersaison:

Commis de cuisine
Buffettochter
Serviertöchter

(Schweizerinnen)

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

5709

Wir suchen 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 Chiffre 5783 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5783

Hotel Restaurant Blume, 3800 Interlaken

sucht nach Ueberinkunt tüchtige, freundliche

Serviertochter

Eventuell Anfängerin, Geregelt Arbeits- und Freizeit.

Bitte melden Sie sich bei Familie H. Oberli-Stiner

5961

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.

Übernahme: Frühjahr 1976 oder nach Ueberinkunt.

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



sucht für Wintersaison

Restaurationstochter

Fiamblier- und tranhierkundig.

Offerten sind erbeten an A. Klingguti.

5969

Restaurant Au Rendez-vous, Grindelwald

sucht für die kommende Wintersaison

Barmaid oder Barman

Buffetköcher oder -burschen

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei zeitgemässer Entlohnung.

Offerten erbeten an E. Borel, Restaurant Rendez-vous, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 11 81.

5453

Advertisement for 'LA GARE' restaurant in Fribourg, seeking chefs de partie and commis de cuisine.

Advertisement for 'KENIA' hotel, seeking a Wäsche-meister(in) and House-Keeper.



Pour notre établissement place de la Riponne à Lausanne nous cherchons

chef de rang demi-chef de rang sommeliers(ères) commis de bar chef de service chef de partie

Nous offrons:

bonne introduction et instruction permanente, bonne ambiance de travail place de travail moderne bon salaire possibilités de logement. Entrée de suite.

Seuls les Suisses ou personnes munies du permis B ou C pourront être pris en considération.

Adressez vous par écrit ou par téléphone à

Mlle. H. Schnoell, directrice Mövenpick Riponne 1, place de la Riponne 1000 Lausanne, téléphone (021) 20 70 51

P 44-61



Hilfsskoch Service-personal Barmaid

Hotel Restaurant Bar Anker

Tel. (054) 9 41 10

P 41-323

Hôtels/Restaurants cherchent:

chef de réception cadres hôteliers maître d'hôtel chef de rang Envoyer offres et certificats sous chiffre OFA 4588 GL à Orell Füssli Publicitas, 1211 Genève 2.

Gesucht per 1. November oder nach Ueberinkunt

Bartochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Restaurant High Noon Marktgasse 69 Bern

Tel. (031) 22 66 95

6128



MOBEL FABRIK GSCHWEND 3612 Steffisburg Telefon 033/37 43 43

Hotel Schweizerhof 6490 Andermatt

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

Barmaid Sekretärin

(Réception)

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

5792

Advertisement for 'HOTEL ALBERTALLI' seeking a barmaid, event server, and Roveredo/GR.

Zeugnishefte

Mit Register und Talon für die Personalakten

Heft zu 20 Blatt Fr. 9.- Heft zu 50 Blatt Fr. 16.- Heft zu 100 Blatt Fr. 25.-

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel. 031 25 72 22



Fremdsprachen-Sekretär (-innen)

23 Wochen-Speziallehrgang AUDIO-VISUELLE-Lehrmethode CH-1854 Leyrain - HOSPRA S.A. Telefon 025/6 25 24 - Prospekt anfordern Sommersemester - Wintersemester

Stellengesuche Demandes d'emploi

Küchenchef, 32 Jahre, mit Fähigkeitsausweis A, verheiratet, mit vierjähriger Erfahrung als Gerant, sucht neuen Wirkungskreis als

Gerant

Bevorzugt Berner Oberland oder Kanton Bern, eventuell Kantone oder Personalarrestaurant.

Eintritt zirka 1. Februar 1976.

Offerten unter Chiffre S 03-355449 an Publicitas, 4001 Basel.

Elektromechaniker

sucht per sofort neuen Wirkungskreis. Betriebsunterhalt, langjährige, vielseitige Erfahrungen im Hotel- und Gastgewerbe sowie Fabrikationsbetrieben. Elektrische Installationen, Sanitär, Kältanlagen, Mechanik usw.

Offerten an: Hansw. Boesch, Hotel Metropole 3000 Interlaken

P 05-300230

Serviertochter

viersprachig, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant, Wintersaison oder Jahresstelle.

Inge Schmaderer, c/o Garofalo, via Ozanam 6, 20100 Milano (Italien) 678

22jähriger, dynamischer kaufmännischer Angestellter (Schweizer), sucht für lange Wintersaison Stelle als

Praktikant

Büro, Réception oder Bar Sprachen: D., E., Sp., F.

Offerten unter Chiffre 33-307709 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Dipl. Säuglings- und Kinderpflegerin sucht

Saisonstelle

zur Betreuung von Kleinkindern in Hotelbetrieb (Französischkenntnis).

Angebote mit näheren Angaben an Margrit Klaus Hauptstrasse 134, 8586 Erlen TG.

ASSA 88-9524

place d'hiver comme réceptionniste, téléphoniste, secrétaire ou au service. Pour perfectionner les connaissances de français. Langues: allemand/anglais. Education élémentaire: apprentissage commerciale. Faire offres avec des indications du salaire à

Hilde Fricker, Mösli 45, 2527 Oberdorf, téléphone (064) 67 11 41 6093

Jeune cuisinier suisse

cherche bonne place pour la saison d'hiver 1975/76. Suisse romande préférée (sports d'hiver).

Faire offres à Hans Imfeld, Restaurant Bahnhof 6078 Luzern 6157

20jähriger sucht sofort

Kochlehrstelle im Wallis oder im Bündnerland.

Ernst Stalder Buolstrasse 16, 8451 Dorf Telefon (052) 41 15 43, abends 6159

Buffetdame, Gerantin, Ablöserin

im Besitze des Fähigkeitsausweises A möchte die praktischen Kenntnisse vertiefen.

Stadt Bern, resp. Kanton Bern angenehm, aber nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 6149 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jüngling mit Sekundarschulbildung sucht auf Frühjahr 1976

Kochlehrstelle

Offerten sind erbeten an: Fam. B. Rügge-Wyss Wagenstoss, 836 Kollikon Telefon (054) 9 43 07 6150

Qualifizierte Chef de service

sucht auf November oder Dezember in Jahresstelle neuen, verantwortungsvollen Wirkungskreis in Erstklasshotel oder Spezialitätenrestaurant, Kanton Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 6164 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotellerstochter mit Wirtschaftsdiplom (Belvoir) sucht für die Wintersaison Stelle als

Buffetdame in gut gehendem Hause. Eintritt 15. Dezember oder nach Ueberinkunt.

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

Portier d'étage

qualifié, suisses français, bonnes notions allemand, anglais, italien, cherche place saison d'hiver.

Addresser offres à: Mr. Pierre Andrey 55, rue de Lausanne 1202 Genève

P 16-333377

Oesterreicher sucht Stelle als Kellerer.

Jahres- oder Saisonstelle, mit Ausweis B. Zuschriften bitte an: Helmut Gärtner Bahnhofstrasse 33 8305 Diellikon 6158

25 Jahre, Italiener, seit 9 Jahren in der Schweiz, sucht Stelle als

Chef de Service, 2. Oberkellner

ab 1. November oder für Wintersaison. F, D, I, S und etwas Englischkenntnisse. Bevorzugt Tessin oder deutsche Schweiz.

Offerten unter Chiffre 6151 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 20jährig, KV, Sprachen D, F, E, sucht Stelle als

Sekretärin (evtl. Praktikantin) in Hotelréception. Auf anfangs Januar 1976 oder nach Ueberinkunt.

Offerten unter Chiffre 5688 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jüngerer Mann sucht Stelle als

Kellner (noch keine Praxis, jedoch Kurs absolviert). Nicht ortgebunden. Wintersaisonbetrieb oder Bahnhofbuffet bevorzugt. Eintritt 1. Dezember, wäre aber möglichst 15. November, um mich einzuarbeiten.

Offerten unter Chiffre 6177 an Hotel-Revue, 3001 Bern, oder Tel. (031) 83 32 09 abends ab 19 Uhr.

Sekundarschüler sucht auf Frühjahr 1976

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

Anfragen unter Chiffre 5867 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, économ, responsable des achats, contrôleur, F, I, permis saisonnier.

Faire offre sous chiffre 5850 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Jeune cuisinier

cherche place dans station d'hiver pour faire saison.

Ecrire sous chiffre PV 307848 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Junges Paar

Er: Koch Sie: Serviertochter

suchen Stelle für Wintersaison im Berner Oberland. Kleinbetrieb bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben und Arbeitszeit unter Chiffre 6057 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicherin, 20jährig, sucht Stelle als

Barmaid (1 Jahr Praxis) in Graubünden, Ostschweiz oder Liechtenstein.

Offerten unter Chiffre 13-2864 an Publicitas, 7002 Chur.

22jährige Schweizerin sucht auf den 1. Januar 1976 oder eventuell früher, eine Stelle als Sekretärin/Receptionistin Banklehre mit KV-Abschluss Sekretärin in Industriebetrieb Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, gute italienischkenntnisse. Momentan Studienaufenthalt in England (Proficiency) bis Mitte Dezember 1975. Offerten sind zu richten an: Corinne Mächler 1A Hurle Crescent, Clifton, Bristol 8 GB. 614

23jährige Schweizerin (Belvoir-Abwehrentim), zurzeit als Aide du patron tätig, sucht interessanten, neuen Wirkungskreis! Eintritt 1. Dezember. Jahresstelle. Bevorzugt Bern und Umgebung, jedoch nicht Bedingung! Offerten unter Chiffre 6112 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Achtung Direktionen

Einmalige Gelegenheit. Unmittelbar ab 15. Dezember 1975 plötzlich frei:

Chef de service und Barmaid

Spitzenkräfte für allerhöchste Ansprüche. Fernerhin ein Duo, international, bestbekannt. Mehrfach besetzt, Gesang-Show, junge Musik. Alle Niederlasser.

Eilangabote erbeten unter Chiffre 610 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erfahrener Musiker (elektronische Ziehharmonika) sucht Einstellung

Saison- oder monatsweise in Wintersportplatz (Graubünden oder Wallis vorgezogen).

Offerten unter Chiffre 78-60761 an Schweizer Annoncen AG -ASSA-, 6501 Bellinzona.

Im Spelsservice gewandte

Serviertochter sucht Stelle in renommiertes Restaurant. Eventuell für Wintersaison.

Offerten unter Chiffre U 25-302865 an Publicitas, 6002 Luzern.

Direktor oder Direktions-Ehepaar

mit besten Referenzen, sprachlich mit Branchenkenntnis, suchen für sofort oder nach Ueberinkunt neuen Wirkungskreis.

Bevorzugt Tessin, aber nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 6072 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erfahrener Küchenchef

wünscht sich auf Dezember zu veredern. Gutes Hotel mit geregeltm Betrieb bevorzugt.

Wenn möglich Kanton Bern. Offerten unter Chiffre 6078 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

19jähriger Koch-Lehrling sucht unständehalber

neue Lehrstelle für das letzte Lehrjahr.

Anfragen erbeten unter Chiffre 6052 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef bankett und entremets-kundig, sucht neuen Wirkungskreis auch als

Allenkoch Mit guten Referenzen.

Fritz Reinhard, Wydenhofstrasse 9 8030 Ebikon Telefon (041) 38 38 23 6033

Junge Schweizerin (27) sucht Stelle in gutgehendem Hotel- oder Restaurantbetrieb als

Direktionsassistentin/ Aide du patron

Meine bisherige Ausbildung: - abgeschlossene KV-Lehre - Hotelfachschule Luzern (mit jeweiligem Praktikum) - Fähigkeitsausweis A - 5 Jahre Praxis als Assistentin.

Eintritt: 1. Dezember 1975. Raum Ostschweiz bevorzugt.

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 33-307803 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Oesterreicherin, 20jährig, sucht Stelle als

Barmaid (1 Jahr Praxis) in Graubünden, Ostschweiz oder Liechtenstein.

Offerten unter Chiffre 13-2864 an Publicitas, 7002 Chur.

Tessin Sommer 1976

Ich suche auf Ostern 1976 Stelle im Tessin als **Chefkoch**

in gutem Hause, mittlerer Grösse. Sehr gute Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Da ich bis Dezember frei bin, ist persönliche Kontaktnahme jetzt möglich.

Offerten erbeten unter Chiffre 6095 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suchen Sie einen

Disc-Jockey?

Ich habe eine geeignete Stereo-Anlage 85 Stunden Musik auf Tonbändern und etwa 300 Langspielplatten. **Meine Musikart:** Rock / Beat / Pop / Tanzmusik.

Ich kann: noch gegenwärtig jederzeit, kurz- oder langfristig Ihnen und Ihren Gästen zur Verfügung stehen.

Telefon (031) 56 73 37 (abends)

6091

29-jähriger Schweizer,

gelernter Koch

Ausbildung als Kellner, Erfahrung in der Réception und als Direktions-Assistent sucht

interessante Position.

Offerten unter Chiffre 6118 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann mit Initiative und Elan, 34 Jahre, Deutscher, diplomierter Hoteller, Ehefrau Schweizerin, sucht für Frühjahr 1976 neue interessante Tätigkeit als

Direktor/Direktionsehepaar

in grösserem Hotel. Fundierte Ausbildung in allen Sparten, Sprachen: D., E., F., zurzeit Direktor eines 220-Betten-Hotels.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 6123 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernte Hotel- und Gaststättenehelfin (deutsch), 22 Jahre, Abschluss Hotel-sprachenschule Leyzin, jährige praktische Erfahrung in guten Schweizer Hotels, fließend Französisch und Englisch, sucht geeignete Position, bevorzugt Hausdamen-Assistentin oder 2. Hausdame. Freundliche Angebote erbeten unter Chiffre 685 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Servier-tochter

sucht Saisonstelle, Winter 1975/76, Engadin bevorzugt, Sprachen: D., F., E. Gute Referenzen.

Offerten unter Chiffre 6139 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekretärin

28-jährig, mit KV (D., F., E.), Erfahrung in Administration, Personal, Einkaufswesen, Réception sucht auf Anfang Dezember oder nach Uebereinkunft interessante und möglichst vielseitige Tätigkeit in einem Hotel- oder Restaurationsbetrieb in Zürich.

Offerten unter Chiffre 6138 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zuverlässiger ALLEINKOCH

(30), sucht passende Stelle in Kantinen, 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.

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. 5999

Architekt/Hotelmanager

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

Offerten sind erbeten unter Chiffre 9708 an Mosse-Annoncen AC, 8023 Zürich.

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Umbauten

ob gross oder klein, im rustikalen oder modernen Stil. Wir machen Kostenvorschläge, erste Beratung unentgeltlich. Günstige Bedingungen.

Jos. Hässig + Sohn Architekturbüro Gyssweg 15, 3700 Spiez Tel. (033) 54 46 06

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Per 1. Oktober 1976 neu zu verpachten

Hotel Neues Schloss Zürich

Garni, Kat. Ib, zirka 100 Betten, gediegenes Haus, 200 m vom See, 5 Minuten vom Paradeplatz.

Grösseres Kapital für die Uebernahme von Mobilar und Inventar notwendig.

Solvente, fachlich ausgewiesene Interessenten wenden sich bitte an

PATRIA Schweizerische Lebensversicherungs-Gesellschaft auf Gegenseitigkeit, Liegenschaftsverwaltung, 8002 Zürich, Stockerstr. 48, Tel. (01) 36 69 20.

P 44-453327

Zu verkaufen grösseren

Landgasthof

Nähe Zürich. Sehr schöne Lage. Nur kapitalkräftige Interessenten.

Offerten unter Chiffre 6126 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten, Nähe Zürich, gepflegten

Landgasthof

Sehr schönes Restaurant mit gedecktem Garten. Wunderschöne Aussicht, Umsatz gegen 1 000 000 Franken. Nötiges Uebernahme-Kapital zirka 150 000 Franken.

Nur für bestausgewiesene Fachleute. Vorkaufrecht kann eingeräumt werden.

Offerten unter Chiffre 6054 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erfahrenes, bestausgewiesenes

Wirteehepaar

sucht auf 1. August 1976 oder nach Uebereinkunft gutgehendes

Restaurant oder mittleres Hotel

zu pachten (gepflegte Küche). Kanton Aargau oder Solothurn bevorzugt.

Offerten sind zu richten an:

KATAG TREUHAND LUZERN, Postfach 580, 6002 Luzern.

P 25-3726

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

Zu verpachten

an allerbesten Geschäftslage (Zentralplatz) von

BIEL bestbekanntes Restaurant

(zirka 150 Plätze, Umsatzgrösse 1 Million Franken).

Der moderne, intern vollständig neu renovierte Gastwirtschaftsbetrieb wird demnächst wieder eröffnet.

Ausgewiesene, dynamische, solvente und raschentschlossene Interessenten schreiben umgehend an

Liegenschaftsverwaltung Jean R. Weyeneth, Neuengasse 14, 2500 Biel.

(Diskretion selbstverständlich.)

P 06-2631

Zu verkaufen oder zu verpachten in Prominentenkurort Berner Oberland, gutgehendes

Hotel-Restaurant-Bar

ca. 50 Betten (Ganzjahresbetrieb). Dazu kann angrenzendes Camping-Areal erworben werden. Nur für kapitalkräftige Käuferschaft geeignet. Es kommt auch Tausch mit einem kleineren Barbetrieb auf Stadtboden in Betracht.

Offerten unter Chiffre L 309036 an Publicitas, 3001 Bern.

Arrondissement de Grandson

Vente d'un hôtel-restaurant et dépendances aux Rasses

Jeudi 27 novembre 1975, à 15 heures, Aula du collège de la Gare, à Ste-Croix, l'office des faillites de Grandson vendra, aux enchères publiques, à tout prix les immeubles propriétés de la masse, en faillite de la Société du Grand Hôtel des Rasses et Golf Hôtel SA, dont le siège est aux Rasses, situés sur le territoire des communes de Bullet et Ste-Croix, savoir:

Lot I

Aux Rasses (art. 468, feuille 11), pâturage; Les Rasses-Les Champs Neufs (art. 478, feuilles 12-13), Grand Hôtel, chalet, place-jardin, pré-champ. Superficie totale: 16 386 m².

1. l'Hôtel dispose de 110 lits d'hôtes répartis dans 61 chambres (26 avec bain, 7 avec douche, les autres avec eau chaude et froide) - restaurant pour environ 250 couverts - cuisine et chambre froide - bar (50 places) - café-restaurant «Boîte à musique» (50 places) - salles de conférences - salles de jeux - piscine - sauna - buanderie - lingerie - ascenseur desservant les étages.

A part ces locaux, le bâtiment comprend des chambres pour le personnel - chauffage général au mazout et eau chaude (2 citernes de 32 000 l.). Du matériel d'exploitation pour l'hôtel et le restaurant, d'une valeur de fr. 131 766.-, est compris dans une mention d'accessoires.

2. le chalet comprend 10 chambres pour le personnel - WC - douches - chauffage général au mazout et eau chaude (citerne de 8400 l.).

Le Grand Hôtel et le chalet sont situés en bordure de la route Ste-Croix-Bullet (Jura vaudois) - altitude 1188 m - grand parc avec mini-golf - tennis - vue magnifique sur les Alpes et le lac de Neuchâtel - tranquillité.

Estimation fiscale fr. 2 000 550.-

Estimation juridique fr. 2 005 000.-

compris mention d'accessoires fr. 2 005 000.-

Lot II

Commune de Bullet, Les Combes Perrot (art. 489, feuille 13) champ de 3924 m² (art. 491, feuille 13), champ de 8277 m², Les Rasses-Les Champs Neufs (art. 497, feuille 12-13) habitation et rural, rural, place-jardin, pré-champ de 30 964 m², bois. Superficie totale: 37 193 m².

Estimation fiscale: fr. 100 000.-

Estimation juridique: fr. 160 000.-

Lot III

Commune de Ste-Croix, avenue de Neuchâtel (art. 35, feuille 1) place-jardin de 13 m².

Estimation fiscale: fr. 12.-

Estimation juridique: fr. 65.-

La vente aura lieu par lots, le bloc demeurant réservé.

Les conditions de vente, l'état des charges, l'extrait de cadastre et les plans de situation, seront déposés à l'office des faillites de Grandson (Pl. du Château) à Grandson dès le 24 octobre 1975. Pour visiter, prière de prendre rendez-vous, téléphone (024) 24 21 61.

Grandson, le 6 octobre 1975
Le préposé aux faillites de Grandson:
A. Lehmann

P 22-15307

Wir verkaufen

Nähe Bern, sehr gut frequentiertes

Tea-room

Das Geschäft wird aus familiären Gründen abgegeben. Neuzeitliche Einrichtungen. Sehr gute und sichere Existenz. Verkaufspreis Fr. 300 000.-, Anzahlung Fr. 100 000.-, Umsatz zirka Fr. 330 000.-. Uebergabe nach Vereinbarung.

T. + H. Hirschi, Technisches Bau- und Liegenschaftsbüro, Dalmazirain 26, Tel. (031) 44 36 22.

6156

Zu vermieten an guter Verkehrslage im Zentrum der Stadt Luzern, modernes

Café/ Snack-Bar

mit mehreren Restaurationsmöglichkeiten (total 160 Plätze) und Kiosk.

Mietantritt sofort oder nach Vereinbarung.

Bewährte Fachleute, wenn möglich Küchenchefehepaar, sind gebeten ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen einzureichen unter Chiffre 6113 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Gutausgewiesenes Schweizer Ehepaar sucht
Hotel garni mittleren Hotelbetrieb oder Motel
 in Pacht, eventuell Direktion. Fähigkeitsausweis vorhanden. Beide zurzeit in führender Position tätig.
 Offerten bitte unter Chiffre 6137 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Fachkundige und gut ausgebildete Gerantin, mit langjähriger Praxis in der Führung eines Spezialitäten-Restaurants, sucht per 1. Dezember 1975
mittelgrosses Restaurant
 zur Übernahme in Pacht oder als Gerantin.
 Offerten unter Chiffre 6117 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges, initiatives und seriöses Witte-Ehepaar sucht auf 15. Dezember 1975 oder nach Vereinbarung (Miete, Kauf)
Restaurant oder Tea-Room oder Hotel garni
 vorzugsweise im Kanton Bern (Städte Bern, Thun oder Berner Oberland). Ganzjahresbetrieb.
 Offerten bitte an: Familie H. Meyer, Mittlere-Strasse 61, 3600 Thun Telefon (033) 23 38 78. Zwischenhändler unerwünscht.
 6116

Zu mieten (eventuell Gérance) gesucht von jüngerer, initiativer Gerantin
Hotel garni / Pension
 Kanton Graubünden bevorzugt.
 Offerten unter Chiffre 41-301100 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Wir vermieten per 1. Januar 1976 die
Restaurants im Kunsthause der Stadt Zürich
 Es handelt sich um einen anspruchsvollen und vielseitigen gastgewerblichen Betrieb, der nur an ausgewiesene und finanzkräftige Fachleute vergeben wird.
 Interessenten melden sich bei unserer Regionaldirektion in Wädenswil, der Sibra Management AG, Abt. Immobilien und Restaurants, Herrn W. Huber, Telefon (01) 75 09 14. OFA 149.234.193

Zu verkaufen oder zu vermieten, 15 Autominuten ab Zürich, links Zürchsee-Ufer, an einmalig exklusiver Lage mit Seesicht, renommiertes
Restaurant/Bar
 mit Kleinhotel.
 Gute Zufahrt sowie grosser Parkplatz vorhanden.
 Auskunft und Besichtigung: Eugster-Immobilien Telefon (01) 820 04 33



Im Tausch mit 5 1/2-Zimmer-Parterrehaus gepflegtes
Restaurant oder kleines Hotel
 zum Kauf gesucht.
 Kanton Aargau bevorzugt.
 Offerten sind zu richten an: Kälig Treuhand Luzern Postfach 580, 6002 Luzern.
 P 25-3726

A vendre à Genève
hôtel garni
 centre ville, 40 chambres, 70 lits, équipement moderne, bains, douche, téléphone, radio, dans toutes les chambres. Facilité de paiement. Pour traiter fr. 250 000.-.
 Affaire idéale pour couple d'hôteliers.
 Pour informations écrire à
case postale 489 1211 Genève 1
 Toutes les offres sérieuses seront examinées.
 OFA 144.143.173

Sion
 A vendre pour cause maladie
hôtel 50 lits avec grand café
 Construction récente. Centre ville. Hypothèque à disposition.
 Sous chiffre 89-53080 aux Annonces Suisses S.A. Assa, 1951 Sion.

Drucksachen

die Sie benötigen können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.
 Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt. Druckerei des «Bund»
 F. Pochon-Jent AG Effingerstr. 1, 3001 Bern

Stiftung Spiezer 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 (ganzjährige Öffnung) zu erstellen und zu führen. Dokumentation, Auskünfte und Anmeldungen bei der
Stiftung Spiezer Hof Spiez, c/o Gemeindeschreiberei, 3700 Spiez, Telefon (033) 54 35 12.
 5971

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.

Top Night Club Zürich
 geöffnet bis 02.00 Uhr, in Zürich zu verkaufen.
 Es melden sich bitte nur sehr kapitalkräftige Interessenten. Der Betrieb wird 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
Hotel (30 Betten)
 im Zentrum einer grösseren Stadt in der Ostschweiz.
 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.

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 5893 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre de suite à Neuchâtel
restaurant - bar à café
 Bonne situation centre-est de la ville. Construction récente, 140 places. Cuisine entièrement agencée. Prix de reprise intéressant. Convienndrait particulièrement à bon cuisinier.
 Faire offres sous chiffre 28-21381 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.
 Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Zu verkaufen
Bar-Restaurant-Dancing
 Berner Oberland. Es melden sich bitte nur kapitalkräftige Interessenten.
 Auskunft erteilt gerne unter Chiffre 5954 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten
mittleres Hotel
 (32 Betten) in Winter- und Sommerkurort im Oberwallis. Übernahme 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'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Hotel
 (Umsatzgrösse Fr. 1.6 Mio) das zuzufolge Krankheit
Fr. 500 000.-
 unter dem Ertragswert (gemäss Normen Treuhändstelle SHV) verkauft wird? Dann verlangen Sie bitte sofort die Unterlagen unter Chiffre 44-65590 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu verkaufen
Bar-Restaurant-Dancing
 Nähe Neuenburg, Umsatzgrösse etwa 1 Mio Franken. Es melden sich bitte nur kapitalkräftige 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 44-66051 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

eine direkte Werbung für Sie.
 Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.
 Druckerei des «Bund»
 F. Pochon-Jent AG
 Effingerstrasse 1, 3001 Bern
 Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist Telefon (031) 25 66 55

Planen Sie Ihre Karriere!

Werden Sie Abonnent

hotel revue

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

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

Name: _____
 Vorname: _____
 Beruf: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
 Postfach, 3001 Bern

Anschlagbrett Tableau noir



Das TASKI-Kurscenter meldet:

Reinigungskurse Oktober/November Jetzt anmelden!

In den Monaten Oktober und November 1975 finden im «Kurscenter für Gebäudeunterhalt» der Firma A. Sutter AG, Mönchwil, Kurse für Gebäudeunterhalt, Teppichreinigungskurse (in Bern ein Eintageskurs für das Reinigungspersonal, welches mit Maschinen und Geräten praktisch arbeiten muss) und ein separater Kurs für Baufachleute (Architekten, Sachbearbeiter für Fragen der Reinigung) statt.

Für den Besuch dieser Kurse ist es besonders wichtig, sich jetzt anzumelden, denn im Interesse einer möglichst intensiven Ausbildung werden sämtliche Kurse nur in kleinen Gruppen durchgeführt, so dass jeder Kursbesucher möglichst viel vom ausgewählten Lehrstoff profitiert.

Kurse für Gebäudeunterhalt

Dienstag bis Donnerstag, 21. bis 23. Oktober 1975.
Dienstag bis Donnerstag, 18. bis 20. November 1975.
Kursort: Mönchwil
Hotelunterkunft in Wil

Im Kursbeitrag von Fr. 225.- sind Hotelunterkunft, volle Verpflegung, Getränke in den Arbeitspausen inbegriffen.

Themen:

- Der Einsatz der richtigen Reinigungs- und Pflegemittel und der arbeitssparenden Geräte.
- Die laufende Reinigung - Zwischenreinigung und Grundreinigung aller textilen Bodenbeläge.
- Grossflächen-Reinigung rationell und wirtschaftlich.
- Neuzzeitliche Reinigungsmethoden für Hartbeläge mit praktischer Demonstration der laufenden Reinigung - Zwischenreinigung - Grundreinigung.

Teppichreinigung

Dienstag bis Mittwoch 11. bis 12. November 1975

Kursort: Mönchwil
Hotelunterkunft in Wil
Im Kursbeitrag von Fr. 150.- sind Hotelunterkunft, volle Verpflegung und Getränke in den Arbeitspausen inbegriffen.

Themen:

- Die neuzzeitliche Reinigung der textilen Bodenbeläge.
- Produktkenntnisse über Teppich-Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel.
- Fleckenentfernung.
- Praktische Demonstration der verschiedenen Arbeitsmethoden in Objekten. Entstauben - Entflecken - Zwischenreinigung - Auffrischen - Shampooieren - Sprüh-Extraktions-Verfahren.

Eintageskurse für das Reinigungspersonal In Bern

Kurs A Mittwoch 22. Oktober 1975
Kurs B Mittwoch 29. Oktober 1975
Kurs C Mittwoch 5. November 1975
Kursbeitrag Fr. 45.- (inklusive Mittagsverpflegung und Getränke in den Arbeitspausen).

Informationstagung für Baufachleute

Freitag, 31. Oktober 1975
Kursort:
Personalrestaurant der A. Sutter AG, 9542 Mönchwil
Kursbeitrag inklusive Mittagsverpflegung und Getränke in den Arbeitspausen Fr. 40.-

Themen:

- Der Einfluss der baulichen Gestaltung auf die Reinigungskosten.
 - Entscheidungen die jeder Architekt und Bauherr im Hinblick auf eine rationelle Reinigung zu treffen hat.
 - Moderne Reinigungs- und Pflegebehandlungen.
- Anmeldungen für alle diese Kurse sind an das «Kurscenter für Gebäudeunterhalt» der Firma A. Sutter AG, 9542 Mönchwil, zu richten (Telefon 073/26 26 26, intern 341).

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzzeitliche 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

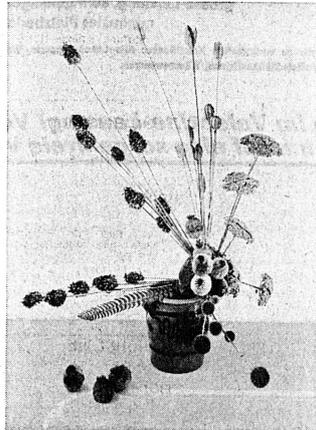
M. FÜRER, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leonneck
Telefon (01) 32 04 64(01) 34 92 55



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 Kadenschulung SHV, Bern.

Kursdaten: Region 1 28. Oktober 1975 Region 2 28. Oktober 1975 Region 3 30. Oktober 1975

Kursorte: Hotel Duc de Rohan Hotel Aarau, Bahnhofstrasse 44, 7000 Chur; Hotel Metropole Zeughausgasse 28, 3000 Bern

Für Auskünfte: SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN, Abteilung für berufliche Ausbildung, Fr. Vreni Straiff, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel. (031) 25 72 22



SHV-Kochlehrstellenvermittlung sucht für Frühling 1976 dringend Kochlehrstellen!

Ist Ihre Kochlehrstelle für nächsten Frühling noch frei?

Wenn ja, wollen Sie sich bitte mittels untenstehendem Talon bei uns melden oder uns anrufen. Viele Jungen und Mädchen, die noch auf eine Lehrstelle hoffen, werden Ihnen dankbar sein!

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22 (Fr. Urwelder)

Hotel/Restaurant:

Direktor/Personalchef:

PLZ/Ort:

Telefon:

Wir wünschen auf Frühling 1976:

Kochlehrling Kochlehrtöchter

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.)

9. Arbeitstagung für Unternehmensführung im Gewerbe vom 22./23. Oktober 1975 in Brunnen

«Krisenmanagement in der gewerblichen Unternehmung»

Die Führung eines Betriebes erfordert in Zeiten rezessiver Erscheinungen in vielen Fällen andere Prioritäten als in Zeiten der Hochkonjunktur. So stehen heute kaum mehr Probleme der Personalbeschaffung oder der Betriebserweiterung im Vordergrund der unternehmerischen Entscheide, sondern es sind viel mehr Fragen der Preispolitik (Preisuntergrenze) und der Liquidität, die von lebenswichtiger Bedeutung sind.

Das Schweizerische Institut für Unternehmensschulung im Gewerbe (SIU) widmet deshalb die diesjährige Arbeitstagung in Brunnen diesen aktuellen Problemen, wie Sie nachstehendem Kurzprogramm entnehmen können:

Programm

Mittwoch, 22. Oktober 1975

10.20-10.50 Uhr Einleitung durch B. Aellig, lic. rer. pol., Geschäftsführer des SIU, Bern.
10.50-12.05 Uhr Die Beurteilung der Wirtschaftslage in ausgewählten gewerblichen Branchen durch Dr. Th. Kündig (Detailhandel), Dr. X. Frei (Gastgewerbe), Dr. A. Schwendemann (Baugewerbe), A. Schwarz (Grafisches Gewerbe) und Dr. A. Tuor (Autogewerbe).

12.30 Uhr Mittagessen.
14.30-18.00 Uhr Möglichkeiten und Grenzen der Preisstellung in Krisenzeiten

Prof. Dr. A. Gutersohn, Bern: Marktbewusstsein disponieren! A. Gilliet, lic. rer. pol., Zürich: Helfen Deckungsbeitragsrechnung und Preisuntergrenzen in Krisenzeiten weiter?

19.15 Uhr Apéritif.
20.00 Uhr Bankett im Hotel Waldstätterhof.

Donnerstag, 23. Oktober 1975

8.45-11.00 Uhr Liquidität
11.00-11.45 Uhr Unabhängiges Unternehmensziel von Prof. Dr. L. Nädig, Rüslikon Wachstumsaussichten - heute und morgen von Dr. A. Gnehm, Baden

Tagungsorganisation

Tagungsort: Aula Brunnen.
Anmeldung: Verlangen Sie unverbindlich die detaillierte Ausschreibung beim SIU, Postfach 2721, 3001 Bern, Telefon (031) 25 77 85.

Tagungsgebühr: Fr. 165.- pro Teilnehmer, inkl. Tagungsdokumentation, Apéritif und Bankett sowie Pausenfrischungen.
Unterkunft: Die Hotelreservation wird durch das SIU besorgt.

Veranstalter: Schweizerisches Institut für Unternehmensschulung im Gewerbe (SIU) in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Gewerbeverband, Bern, und der Ostschweizerischen Bürgerschafts- und Treuhandgenossenschaft OB TG, St. Gallen.

Talon

Einsenden an: SIU, Postfach 2721, 3001 Bern.

Senden Sie mir bitte die detaillierte Ausschreibung für die 9. Arbeitstagung für Unternehmensführung im Gewerbe.

Name und Adresse

(Blockschrift)

PLZ/Ort

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Um der Nachfrage besser entgegenzukommen, haben wir einen

Hotel- Restaurant- Admini- strationskurs

in unser Schulungsprogramm aufgenommen.
1. Kurs vom 2. 2. 1976 bis 11. 4. 1976
Mitarbeit bewährter Fachlehrer und Referenten.
Praxisnaher Ganztagsunterricht.

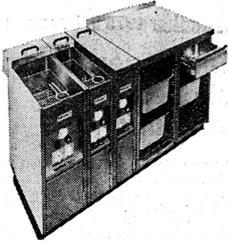
6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Platzierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



Beliebig kombinierbar. Einhalten 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 einschleiben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemaschinen.

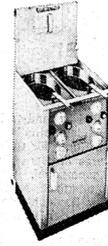
HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

Valentine-Friteusen

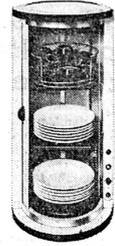
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-



S-1 9 L



P-2 2x 6-7 L



MODELL V-1

Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und crème
Standmodell und fahrbar
ab Fr. 680.-

Jede Valentine gibt es auch im Valentine-Leasing! Verlangen Sie eine ausführliche Offerte! Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre

Den Umbau

von A-Z planen und ausführen
das können Sie ruhig uns überlassen!

MÖBELFABRIK GSCHWEND
3812 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Deutlich geschriebene Inserattexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

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: _____

einsenden an:
Reber, Organisation, Telefon (01) 79 70 40,
Unternehmensberatung im Gastgewerbe
Burstwiesenstrasse 35, 8606 Greifensee.

5936

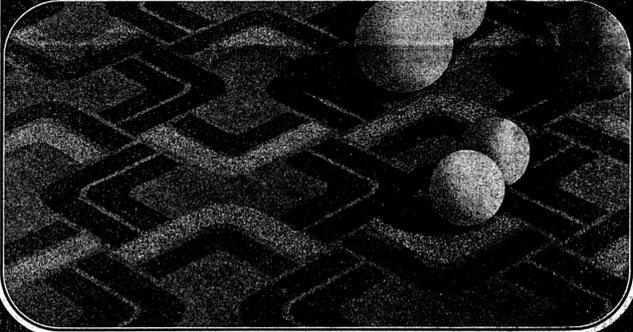
Wollsigel-Teppiche von Melchnau Gewoben und für gut befunden

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

Keine Machart erreicht die jahrhundertwarte, durch modernste Technik perfektionierte Tradition des Teppichwebens. Kein Material kommt reiner, natürlicher Wolle gleich. Unsere Kollektion umfasst 300 verschiedene Webmuster in vier bis acht Farbstellungen. Zusätzlich werden auch Sonderwünsche in bezug auf Dessin und Farbe gerne erfüllt.

Solide und strapazierfähige Teppiche von Melchnau sind besonders geeignet für grosse Räume, die täglich stark beansprucht werden. Sie haben eine lange Lebensdauer, ohne dass Qualität und Farbe nach Jahren erheblich darunter leiden.

Hier ein Beispiel aus unserer Kollektion «Modern Design» Lines von vielen. Aber Sie sollten es in Farbe sehen. Verlangen Sie unseren Farbprospekt oder eine Originalvorlage in Ihrem Fachgeschäft.



melchnau

COUPON

- Ich interessiere mich für Ihre Teppiche. Senden Sie mir unverbindlich weiteres Prospektmaterial.
- Teilen Sie mir bitte mit, welche guten Fachgeschäfte Ihre Teppiche führen.
- Senden Sie mir Ihre Referenzliste.

Name/Firma: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Einsenden an: Teppichfabrik Melchnau AG, 4917 Melchnau

Wollsigel-Qualität: **Darauf können Sie sich verlassen.**



SPEZIALKURSE Herbst 1975

die günstigste Weiterbildungsmöglichkeit in der Zwischensaison.

Tranchieren/Flambieren

24. bis 29. November,
1. bis 6. Dezember 1975
(theoretische und praktische
Küchenkenntnisse erforderlich)

Spezialprospekt sofort auf Verlangen
Telefon (041) 23 08 64

**Schweiz. Hotelfachschule
6002 Luzern
Postfach 1115**

680



13-19 novembre 1975
Présentation SSH
«La pomme de terre est bonne à tout faire»
Halle 10, Stand 121
«L'enfant-prince dans l'hôtel suisse»
Halle 25, Stand 405

Einmalige Gelegenheit
Zu verkaufen, fast neue

Ess-Bar

(eventuell mit Rückwand).
L-förmig (7,2 x 5,14 m), 23 Stühle mit Rückenlehne gepolstert und mit Stoff überzogen, schönste und solide Ausführung. Die ganze Bar kann auch ohne weiteres verkürzt werden. - Pläne vorhanden.

Verlangen Sie unverbindlich Auskünfte bei:
Fraülein V. Nikles,
Telefon (01) 46 43 41 Intern 4119. 5887



Un placement sur

Casita de paix au cœur du Valais.
Station d'été et Vente et location de chalets et appartements, d'hiver.

Bureau d'Affaires Touristiques
A. Converse, 3961 Vercorin
tél. (027) 55 08 66.

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

WMF aktuell

Ein Posten
THOMAS Porzellan
Il Wahi, weiss-uni

	cm	Fr.
Teller flach	25	3.10
Dessertteller	19	1.85
Teller tief	23	2.55
Obertasse	0.18	1.95
Untertasse zu do.		-95
Mindestabnahme		500.-

Ihr Partner und Berater
WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Abt. Hotelbedarf
01/984242

«Schwimmen» Sie in Zeitnot? Überlassen Sie uns Ihre Drucksachen-sorgen; wir beraten Sie fachmännisch

**Die Druckerei Ihrer Zeitung
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1, Bern
Telefon 25 66 55**

