

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 44

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 44 30. Oktober 1975

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

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

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

Une politique sans marketing

«Vous ne voulez tout de même pas que les Suisses soient passionnés!» Cette réflexion d'une personne étrangère vivant en Suisse résume peut-être parfaitement l'attitude du corps électoral helvétique au cours du week-end politique qu'il vient de vivre, à l'issue d'une campagne terne et peu passionnante. On aurait pu décemment s'imaginer qu'à l'heure où certaines difficultés économiques commencent à toucher directement une frange de notre population, la solidarité nationale se manifesterait et viendrait tempérer quelque peu le taux d'abstentionnisme du peuple. Or, il n'en a rien été, bien au contraire: un électeur sur deux seulement (contre 56,9% en 1971) s'est déplacé aux urnes et la poussée socialiste à laquelle on a assisté au cours de ces joutes fédérales tendrait même à prouver que l'électeur manquant se situe plutôt au centre et à droite. A moins que, changeant son fusil d'épaule, il ait simplement placé l'arme à gauche...

Il serait plus raisonnable et sensé de penser que cette désertion cache une absence quasi totale de motivations. Le citoyen suisse s'enthousiasme moins pour des élections fédérales, législatives de surcroît, que pour des élections cantonales ou communales. Il minimise implicitement son rôle dans le système même des Chambres fédérales et de leur bicaméralisme, estimant souvent que son sommeil politique est à la mesure de la complexité des problèmes qui sont évoqués sous la Coupole fédérale. Mais cette apathie, cette indifférence superbe, provient aussi de la maladresse avec laquelle les grands partis s'adressent à lui. N'est-il pas désespérant, en 1975, de constater la désuétude et la pauvreté d'imagination qui caractérisent les messages politiques que les partis tentent de faire passer dans l'opinion publique? A l'ère de la télévision et des grandes techniques de communication, que l'on feint d'ignorer avec la même indifférence, il est tout de même surprenant de déceler une telle misère. Certains spécialistes des mass media ont tenté d'animer le débat, mais cette initiative s'est soldée, au niveau des résultats, par un échec, puisque l'abstentionnisme a continué d'augmenter, reflétant d'ailleurs le fossé qui se creuse de plus en plus profondément entre l'Etat et la société.

Est-ce prétendre que la politique suisse est dénuée de tout intérêt? Pour le citoyen étranger certainement, pour le citoyen suisse certainement pas. Certes, on ne se fait pas facilement une opinion sur les hommes et sur les programmes d'action des dix partis et des vingt groupes politiques qui briguent des sièges dans la Chambre haute et dans la Chambre basse. Ces programmes, surtout lorsqu'ils appartiennent aux grands partis gouvernementaux,

présentent, à quelques nuances près, une similitude parfaite. On peut être partisan du célèbre compromis helvétique, on n'est pas moins surpris de constater avec quelle facilité les doctrines — que l'on devrait au moins publier à l'intention des nouveaux jeunes citoyens, sinon des lycéens — sont maniables et corvéables à merci. C'est blanc bonnet et bonnet blanc. La politique ainsi définie gagne en flexibilité ce qu'elle perd en fidélité et en authenticité. Le reste n'est qu'une affaire d'à-propos et de ... domiciliation, les partis politiques — ne parlons pas des notions de gauche, de centre et de droite — changeant de couleur, d'optique et de procédés selon les endroits. Enfin, la personnalité d'un candidat éclipsé bien souvent l'étiquette qu'il a acquise plus sûrement par atavisme et par son sens de l'opportunité que par réelle conviction politique. Et pour cause! Il faut donc voir, dans ces différentes considérations, quelques raisons qui ont incité des centaines de milliers de citoyens à venir grossir les rangs des abstentionnistes, désormais première «force politique» suisse. Une force d'inertie.

Nombre de citoyens doutent également de l'efficacité des partis et des possibilités réelles de la Suisse à résoudre des problèmes découlant de la situation économique internationale. Cela nous amène à évoquer brièvement quelques caractéristiques de ces dernières élections fédérales. Tout d'abord, l'avance socialiste — du moins est-ce la tendance qui s'affirmait au lendemain du scrutin — est avant tout due à sa progression là où la récession économique est la plus vive, mais aussi là où la position radicale apparaît la plus vulnérable. Le monde ouvrier semble peu enclin à pardonner à ceux qui détiennent le pouvoir économique de n'avoir pas pu faire face à la crise. Ce raisonnement, un peu simpliste, n'est certainement pas valable, mais il a pourtant été utilisé — de prime abord avec succès — par les partis de gauche et les syndicats qui enregistrent depuis quelque temps un afflux d'adhésions. Si le parti socialiste constitue la formation numériquement la plus importante au Conseil national, l'équilibre des forces en présence au Conseil des Etats n'a guère varié, une situation qui tient moins du paradoxe que du fédéralisme! Cette poussée à gauche n'a pas empêché, ci ou là, un léger glissement vers la droite, ce qui ne s'est pas nécessairement traduit par l'obtention de sièges (autre imbroglio pour le profane!).

Les résultats du scrutin, pour reprendre une expression courante outre-Jura, traduisent un certain désir de changement, en particulier une amélioration en faveur de la sécurité de l'emploi et un maintien des prestations sociales, notamment de l'AVS. Ils montrent aussi que, pour ce faire, on ne compte guère sur les formations marginales, qui pétinent ou drainent les mécontents de tous bords, sans se développer ou réussir leur percée. Ni sur les femmes qui ont beaucoup de peine à charmer leur électeur. La politique suisse, décidément, vend fort mal ses idées et défend maladroitement ses vertus. Elle aurait besoin, à n'en pas douter, d'un peu plus de marketing et d'un peu moins de tarte à la crème.

José Seydoux



On connaît maintenant les noms des conseillers nationaux qui occuperont les sièges de l'Assemblée fédérale durant la prochaine législature. Un citoyen sur deux seulement s'est déplacé pour cette élection au sommet, peut-être en raison du climat malsain d'une campagne qui n'a ni le soleil du tourisme, ni l'attrait des législatives américaines... (ASL)

Noch drei Jahre Preisüberwachung?

Der Bundesrat hat dem eidgenössischen Parlament die Botschaft zu einem neuen Bundesbeschluss über die Preisüberwachung zugesandt. Es handelt sich um einen neuen dringlichen Bundesbeschluss, der nach dem Willen der Landesregierung auf drei Jahre zu befristet wäre und nach dem Wortlaut von Artikel 89bis der Bundesverfassung innerhalb eines Jahres der Abstimmung durch Volk und Stände zu unterbreiten ist. Die zuständigen parlamentarischen Kommissionen werden die Vorlage am 10 und 17. November beraten, worauf sie in der Dezember-Session dem Plenum beider Räte unterbreitet wird. Der Bundesrat soll die Kompetenz erhalten, den Beschluss vorzeitig ausser Kraft zu setzen.

Der neue Überwachungsbeschluss bringt gegenüber dem alten eine Reihe von Neuerungen, die aber im wesentlichen das Gastgewerbe, wenigstens für die nächste Zukunft, kaum berühren werden. Die Lohn- und Gewinnüberwachung soll fallengelassen werden. Die Preisüberwachung selbst wird als eine Art «Dreiphasensystem» neu geregelt. Während der ganzen Geltungsdauer des Beschlusses überwatcht der Bundesrat die Entwicklung der Preise von Waren und Dienstleistungen. In dieser reinen Überwachungsphase (Phase I) wird in die Preisbildung am Markt von Staates wegen nicht eingegriffen.

Handhabe für Eingriffe

Bei anhaltender starker Teuerung oder ausserordentlichen Preisentwicklungen mit erheblichen Nachteilen für die Wirtschaft kann der Bundesrat Vorschriften über die behördliche Herabsetzung ungeachtet erhöhter Preise erlassen. Das wäre Phase II der Überwachung, die der Regelung auf Grund des alten, auf Ende Jahr auslaufenden Beschlusses entspricht. Neu ist die Bestimmung, dass «wenn Teuerungsverlauf und wirtschaftliche Entwicklung es rechtfertigen», diese Phase II auf bestimmte Sachgebiete und Wirtschaftszweige beschränkt werden kann. Es wäre also theoretisch möglich, dass die Überwachung der Uebernachtungspreise der Hotellerie aufgegeben würde, während die Konsumationspreise in der Restauration weiter überwacht würden.

Die «Phase III» im neuen Beschluss geht weiter als die bisherige Regelung. Artikel 4 des neuen Beschlussesentwurfs sieht vor, dass der Bundesrat «bei anhaltender starker Teuerung Vorschriften über die behördliche Herabsetzung unangemessener Preise» erlassen kann, «welche in missbräuchlicher Ausnutzung der Marktlage festgesetzt oder beibehalten werden und zur Erzielung unangemessener Erträge führen». Mit dieser Neuerung ist nicht das Gastgewerbe anvisiert. Es heisst nämlich: «Die Herabsetzung ist insbesondere zu verfügen, wenn bei den Preisen von Importwaren Wechselkursvorteile oder Zollsenkungen nicht angemessen berücksichtigt werden».

Der Konsument soll wissen, was es kostet

Erweitert wird die Preisschriftspflicht des alten Beschlusses. Diese heisst künftig «Pflicht zur Bekanntgabe von Detailpreisen». Diese Neumschreibung erfolgte deshalb, weil die Dienstleistungen, soweit dies der Bundesrat für nötig erachtet, dieser Pflicht ebenfalls unterstellt werden sollen. Im weiteren soll untersagt werden, dass in der Werbung andere als die effektiv zu bezahlenden Preise verwendet werden dürfen. Preisvergleiche in der Werbung wären somit weiterhin statthaft, müssen aber auf effektive und nicht auf Mondpreise abstellen. Für das Gastgewerbe ergeben sich hieraus keine Änderungen.

Der neue Beschluss sieht weiter vor, dass Preissteigerungen vor ihrer Inkraftsetzung zu melden, zu begründen und behördlich zu prüfen sind, wenn dies der Bundesrat anordnet. Im erläuternden Text zur Botschaft steht zu lesen, dass diese Pflicht aber weiterhin nur für kartellistische Preissteigerungen, also im wesentlichen Preissteigerungen, bestehen soll. Es ist somit nicht beabsichtigt, Preissteigerungen auf der Stufe des einzelnen Betriebes bewilligungspflichtig zu machen. Dieser Schritt von der Preisüberwachung zur

Preiskontrolle würde sich ja von der Marktentwicklung her keineswegs rechtfertigen lassen.

Weshalb bleibt der Preisüberwacher?

Für die Weiterführung der Preisüberwachung gibt der Bundesrat eine ganze Reihe von Begründungen. Er weist insbesondere darauf hin, dass die internationalen Rohstoffmärkte weiterhin sehr labil sind und plötzliche Teuerungsschübe im Inland hervorrufen können. In zahlreichen Sektoren geht auch die «hausgemachte» Teuerung fröhlich weiter und muss gebremst werden. Zu denken geben auch die Preisauftriebstendenzen, die sich aus den beschäftigungspolitischen Massnahmen des Staates ergeben, die Zinspolitik der Banken, die Tarifpolitik der öffentlichen Hand und schliesslich auch die Preissteigerungen im Falle einer Einführung der Mehrwertsteuer.

Im neuen Beschluss ist ausdrücklich vorgesehen, dass die Preisüberwachung nach Möglichkeit in Fühlungnahme mit den interessierten Kreisen erfolgen soll. Solange das Ganze oder Teile davon auch nach dem 1. Januar 1976 der Preisüberwachung unterstellt bleiben sollten, würde somit der Gemischte Ausschuss der Preisüberwachung und der gastgewerblichen Verbände weiter funktionieren, wenn die Verbände damit einverstanden sind. Die von 1973 bis 1975 geleistete Arbeit in diesem Ausschuss scheint immerhin zu zeigen, dass die Preisüberwachung — anders, als man zu Beginn fürchtete — dem Ansehen des Gastgewerbes und der Hotellerie in der Öffentlichkeit nicht geschadet, sondern eher genützt hat.

Dr. Richard Schwertfeger

Sommaire

EHL: visite de la presse	2
Aktion gegen die «teuren» Schweiz	3
Interview de M. Yves Martin (OSEC)	3
Für und wider den neuen Hotelführer	4
Une «première» mondiale: Snow 75	5
Basel am Bettenberg	7
La neige française plus chère	9



La presse à la nouvelle Ecole hôtelière

Un peu plus d'un mois après l'ouverture des cours du semestre d'hiver, la nouvelle Ecole hôtelière de la SSH, au Chalet-à-Gobet, accueillait de nombreux représentants de la presse suisse et étrangère pour leur faire les honneurs de ses nouveaux bâtiments. Ce jeudi 23 octobre, ensoleillé et joyeux, restera gravé en grandes lettres dans l'histoire de l'Ecole. N'était-ce pas là d'ailleurs le but de l'opération, menée, le verbe clair et le sourire aux lèvres, par l'ensemble de la Direction de l'EHL et de la SSH?



La table ouverte, dans l'Aula de l'Ecole, avec, de g. à dr.: MM. Münster, Krippendorf, Nassikas, Tresch, Chevallaz, de Mercurio, Gautschi, Niederhauser et Markides. (ASL)

La journée commença par trois exposés officiels et par la projection, en grande «première» mondiale, d'une remarquable présentation audio-visuelle, conçue et réalisée par Jacques Clavel et Paul Perret, dont on peut dire qu'elle a toutes chances de conquérir son public, ceci à l'aide d'armes trop souvent délaissées dans le secteur de l'enseignement: l'humour, la finesse et la vérité. MM. Peter-Andreas Tresch, président central de la SSH, Carlo de Mercurio, président de l'Ecole-hôtelière, et Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole, informèrent la presse sur le rôle de leur institution dans le concept de la formation professionnelle de l'hôtellerie suisse, sur le plan national et international, ainsi qu'à l'égard de la jeunesse. Nous aurons l'occasion de revenir ultérieurement sur certaines réflexions qui ont inspiré les orateurs lors de cette journée.

L'heure de l'hôtellerie mondiale

«La formation professionnelle hôtelière suisse est-elle à l'heure de l'hôtellerie mondiale?», tel était le sujet d'une table ronde animée par M. Chevallaz et réunissant, outre trois représentants de l'hôtellerie helvétique, quelques anciens élèves qui occupent aujourd'hui des postes au faite de la hiérarchie hôtelière mondiale. Se poser maintenant une telle question, c'est en réalité connaître la réponse d'avance, tant il est vrai que l'Ecole est aujourd'hui réalisée pour un enseignement dont la conception répond précisément à cette interrogation.

Dans l'esprit de ses initiateurs, cette table ronde aurait dû permettre de profiter de la présence de la presse pour créer un véritable débat sur la capacité de l'industrie hôtelière suisse - dans la plus large acception du terme - à s'adapter à sa compétitivité, la valeur de son enseignement, son image et son école. On peut à raison se demander si ce résultat a été atteint.

Après que M. Jost Krippendorf, directeur de la Fédération suisse du tourisme, eut montré la rapide évolution du tourisme international - le besoin de voyages et de vacances étant devenu un besoin essentiel alors qu'il n'était jadis que secondaire -, et estimé à 5% le taux annuel moyen de sa croissance future, M. Carlo de Mercurio esquissa l'avenir des entreprises hôtelières. Il apparaît à la lumière des événements et des expériences que les grands établissements, en raison de leurs structures et de leur organisation, sont en mesure de connaître des jours meilleurs; l'hôtellerie moyenne, en revanche, semble en

péril. «Pour elle comme pour la petite hôtellerie qui garde toutes ses chances», déclara le Président de l'EHL, l'avenir n'est assuré que dans la mesure où les entreprises sauront faire preuve d'innovation et de créativité. «Etre un grand hôtelier, la technique aidant, n'est pas une sinécure, c'est même plus difficile aujourd'hui qu'au temps de Ritz», confessa M. E.-L. Niederhauser, vice-président de la SSH.

L'Ecole de Lausanne est organisée pour dispenser un enseignement devant permettre à ceux qui en ont suivi la formation de diriger un hôtel de 150 lits ou un restaurant de 150 places, c'est-à-dire d'être tout à fait à même de maîtriser les problèmes qui se posent dans un petit ou un grand établissement. La structure même de l'hôtellerie suisse prêche en faveur de cette conception de la formation professionnelle. L'un de ses artisans, M. Franz Dietrich, directeur de la SSH est, à ce sujet, catégorique: «85% des hôtels suisses sont de petites et moyennes entreprises, mais ils font de leur taille un avantage, qui se traduit par une meilleure souplesse ou flexibilité, une adaptation plus aisée et plus rapide à la demande, en

particulier celle de services personnels». Le président de la SSH, M. Tresch, estime qu'il n'y a pas de dualisme entre les grands, les chaînes d'hôtels par exemple, et les petits établissements. Il n'empêche que, là où l'on est en mesure de travailler en artisan, la qualité est mieux assurée et c'est une qualité pour l'avenir.

La parole est aux grands

M. P. Gautschi, de Hong-Kong, ne craint pas d'affirmer que, dans de nombreuses nouvelles régions touristiques de ce monde, les petits hôtels ne seraient pas rentables. Il n'empêche que «les grands hôteliers suisses à l'étranger sont les ambassadeurs de notre pays et contribuent largement à la prospérité de notre industrie, notamment en achetant pour des millions de produits suisses». Et il ne faut pas oublier les problèmes de personnel, évoqués par M. G. Markides, vice-président de «Canadian Pacific Hotels», qui estime que, dans ce domaine, le Comité de patronage de l'Ecole, formé d'anciens de Lausanne, est en mesure de jouer un rôle de premier plan.

Etre hôtelier, c'est savoir se servir des méthodes à disposition. M. James A. Nassikas, de San Francisco, fait état, dans ce domaine, de l'avance américaine en matière de technologie hôtelière (ordinateurs, etc.). «Mais un hôtel sans dame, répliqua M. Rudolf W. Münster, de Berlin (un ancien de Cornell), ce n'est pas un hôtel. Et tout enseignant hôtelier doit comprendre des cours destinés à inculquer le management du capital, du personnel, du client et des affaires.» La formule est applicable partout et ce résultat peut être atteint par l'EHL, ce qui suppose également une augmentation de l'investissement dans la recherche hôtelière. L'hôtelier de Berlin est d'ailleurs persuadé que la base de la formation professionnelle hôtelière ne peut être que philosophique. Et valable pour tous les hôteliers, quel que soit le format de leur entreprise. «Les méthodes de la grande hôtellerie, s'exprimait M. Krippendorf, peuvent fortement inspirer les petits établissements, de même que tout ce qui se fait hors de nos frontières.» M. Tresch relève, à ce propos les possibilités qui s'offrent aux petits et moyens hôteliers dans le domaine de la collaboration inter-entreprises. En conclusion, force est de préciser qu'un tel état d'esprit est capable d'aider tous les hôteliers suisses à surmonter le préjudice que peut leur porter le haut niveau du franc suisse. Ajoutée à un bon accueil - tel que celui qui a été réservé aux hôtes de cette journée qui ont notamment participé à un succulent déjeuner vaudois servi dans le restaurant d'application de l'Ecole - cette philosophie mettra toujours l'hôtellerie suisse à l'heure du tourisme international. J.S.

Presstag in Chalet-à-Gobet

Etwas mehr als einen Monat nach der Eröffnung der neuen Hotelfachschule Lausanne in Chalet-à-Gobet ist das imposante Werk am letzten Donnerstag nun auch der Presse vorgestellt worden. Rund 50 Journalisten aus der deutschen und welschen Schweiz zeigten sich vom Gesehenen beeindruckt.

In Anwesenheit der Vertreter des SHV, der Stiftung Hotelfachschule, der Planer und Architekten sowie einer Reihe von prominenten Ehrengästen begann die Präsentation mit der Begrüssung durch Direktor Jean Chevallaz, der prosaisch, nach sodann ihren weiteren Verlauf mit einer Ansprache von SHV-Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch. Dieser schilderte die Ausbildungskonzeption des Schweizer Hoteller-Vereins mit ihren Haupt- und Teilszielen. Einen umfassenden Überblick über das Ausbildungssystem in verschiedenen Staaten bot in der Folge Carlo de Mercurio, Präsident der Stiftung Hotelfachschule. Er hob die der schweizerischen Lösung hervor und betonte, dass ob all der notwendigen technischen Sparten das eigentliche Ziel der Hotellerie, der herzliche Empfang des Gastes, nie zu kurz kommen dürfe.

Für Auge, Ohr und Gaumen

Nach einleitenden Worten von Direktor Chevallaz ging als eigentliche Premiere die Aufführung einer Tonbildschau in Szene, ein überzeugendes Werk, das wohl zum Besten gezeigten werden kann, was auf diesem Gebiet existiert, und das die Betrachter zu begeistertem Applaus hinriss. Das in Wort und Bild Erlebte konnte anschließend auf einem Rundgang durch Schulgebäude und Studentenhaus in natura verifiziert werden, wobei vor allem die grosszügig dimensionierten Küchen ihren Eindruck nicht verfehlten. Folgerichtig wurde schliesslich zu reich gedeckten Tischen geboten - auch hier war Bewunderung am Platz.

Nach gebatener Tafelfreude durfte geistige Nahrung nicht fehlen; sie wurde mittels eines Podiumsgesprächs fein portioniert verteilt. Unter der Leitung von Direktor Chevallaz drehte sich die Diskussion hauptsächlich um die Markchancen der Klein- und Mittelbetriebe. Professor Jost Krippendorf sprach einleitend über die bestimmenden Tendenzen im Welt- und Binnentourismus der vergangenen Jahre und wagt eine an die Voraussetzung gleichbleibender politischer und de-

mographischer Verhältnisse geknüpfte Prognose, die dem Fremdenverkehr in den nächsten 25 Jahren ein jährliches Wachstum von etwa fünf Prozent einräumt und die einen neuen «emanzipierten Tourismus» mit gesteigerten Anforderungen an die Anpassungsfähigkeit des Angebotes voraussetzt. Daher auch die Wichtigkeit einer immer perfekteren Ausbildung. Konfrontiert mit dieser These, räumten P.-A. Tresch und C. de Mercurio vor allem dem persönlich und flexibel geführten Kleinbetrieb grosse Zukunftschancen ein.

Individuell und flexibel

Dass durch die Voten der «Ehemaligen» Peter Gautschi (Hong Kong), George Markides (Paris), James A. Nassikas (San Francisco) und Rudolf W. Münster (Berlin) etwas «Grossbetriebsdenken» in die Diskussion getragen wurde, war klar. Man war sich jedoch darin einig, dass Lausanne den eminenten Vorteil biete, die menschliche Komponente in der Ausbildung besonders zu pflegen. Gerade die persönliche Ansprache des Gastes sei im Lichte des für unser Land weiterhin lebenswichtigen Individualismus auf hoher Ebene eine unerlässliche Voraussetzung, betonten E.-L. Niederhauser und F. Dietrich. Die Ausbildungsziele der Hotelfachschule seien auf diese Erkenntnis ausgerichtet: Die modernen Techniken in Produktion und Leitung müssten sich gerade Klein- und Mittelbetriebe zu eigen machen. Erfreulicherweise meldeten sich auch Studenten zum Wort, und zwar mit dem Anliegen, dass ein mehreres für die Vermittlung von Stellen nach dem Abschluss getan werde. Das neu gegründete Patronatskomitee wird sich nach Kräften bemühen, in dieser Richtung tätig zu werden. Einen Monat nach Eröffnung zeigte sich die neue Schule von ihrer schönsten und stolzesten Seite - im vollen, dynamischen Betrieb nämlich - der Presse. Möge das geschriebene und gesprochene Wort von der Freude der Erbauer künden, eine prachtvolle Schule geschaffen zu haben. GFK

Aus der ERFA-Bewegung

Kurzberichte

ERFA-Gruppe 12 SHV

10 Hotels der oberen Preisklassen und 1 Grossrestaurant, alle Betriebe in der Stadt Zürich gelegen. Obmann R. Mühler, Hotel Schweizerhof, Zürich. Sitzung vom 20. August 1975 im Hotel Glärnischhof, Zürich.

- Geschäftsentwicklung im 1. Halbjahr 1975: Im Vergleich zu der entsprechenden Vorjahresperiode haben die 10 Hotelbetriebe in den Monaten Januar bis Juni 1975 eine Frequenzeinbusse von 1,4% erlitten. Die durchschnittliche Bettenbelegung stellte sich in diesem Zeitraum auf 67,4% und die Zimmerbelegung auf 75,2%. Dank einer leichten Verbesserung der Logement-Moyennes konnte im Beherbergungsbereich der Vorjahresumsatz praktisch gehalten werden. Im Verpflichtungsbereich liess sich der Umsatz um 1,9% steigern.

- Lohnkosten: Die Bruttolohnsumme des 1. Halbjahres 1975 ist gegenüber dem Vorjahr um 2,8% angestiegen, obschon die meisten Betriebe Personal abbauten und zumeist auf Lohnhöhenverzichteten. Die erwähnte Kostensteigerung ist somit eindeutig auf die im Jahr 1975 erfolgte Erhöhung der Naturallohnsätze zurückzuführen.

- Ausblick: Die Geschäftsentwicklung der kommenden Monate wird von den Mitgliedern der Gruppe uneinheitlich beurteilt, teilweise ansteigend, teilweise stagnierend. Von den Bestrebungen des Platzes Zürich zur Belebung des Tourismus in den Wintermonaten verspricht man sich allgemein positive Auswirkungen.

ERFA-Gruppe 11 SHV

9 Einsaison- und 2 Zweisaisonhotels der obersten Preisklasse. Obmann: A. Krebs, Hotel Regina, Grindelwald.

Sitzung vom 27. und 28. August 1975 im Palace Hotel, Bürgenstock.

- Betriebsvergleich 1974: Von einer Ausnahme abgesehen, mussten die Mitgliederbetriebe im Berichtsjahr im Zuge der weltwirtschaftlichen Entwicklung Frequenzeinbussen in Kauf nehmen. Die Umsatzzahlen sind indessen nicht im gleichen Ausmass zurückgegangen, da es mehrheitlich möglich war, die Einnahmehyphen zu heben. Gleichzeitig war aber ein deutliches Ansteigen der Personal- und Warenkosten zu verspüren, was zu einer merklichen Schwächung der prozentualen Betriebsergebnisse I führte.

- Sommeraison 1975: Ein erster Rückblick lässt auf einen befriedigenden Saisonverlauf schliessen. Auch für die kommende Wintersaison werden die Aussichten als normal taxiert. Aus diesen Tatsachen darf gefolgert werden, dass die Existenz von Hotelbetrieben der obersten Preisklasse auch in Zeiten erschwerter Wirtschaftsbedingungen durchaus gerechtfertigt ist. Allerdings wird es diesen Betrieben nicht leicht fallen, sich angesichts des massiven Kostendrucks und der

gleichzeitigen Unmöglichkeit, die Mehrkosten auf die Preise abzuwälzen, zu behaupten.

- PR-Fragestunde: Urs Meierhofer, der Beauftragte des Groupements für Public Relations-Fragen, orientierte über die mannigfaltigen Anstrengungen, die in die Wege geleitet worden sind, um das Image der Spitzenhotellerie zu verbessern, d.h. um in der Öffentlichkeit das Verständnis für diese Betriebsart zu wecken. (Über die Pressekonferenz des Groupements vom 2. Oktober 1975 in Zürich wurde bereits in Nummer 41 der Hotel Revue berichtet).

- Neben zahlreichen weiteren Fragen fasste sich die ERFA-Gruppe 11 auch mit den Problemen im Zusammenhang mit der Einführung einer Mehrwertsteuer. Im Hinblick auf die internationale Wettbewerbsfähigkeit wird die Spitzenhotellerie in erster Linie daran interessiert sein, dass für die touristische Branche eine Sonderlösung getroffen wird.

- Die vorzüglich organisierte Veranstaltung fand ihren Höhepunkt und Abschluss mit dem Besuch eines Sinfoniekonzertes in Luzern, das im Rahmen der Internationalen Musikfestwochen gegeben wurde.

ERFA-Gruppe 7 SHV

7 Ein- und 5 Zweisaisonhotels der oberen Preisklassen. Neuer Obmann H. Nussli, Parkhotel Waldhaus, Flims.

Sitzung vom 24. und 25. September im Grand Hotel Beau-Rivage, Interlaken.

- Neuwahl des Obmannes: R. E. Bezola, der seit der Gründung der ERFA-Gruppe 7 vor 15 Jahren das Amt des Obmannes versah, tritt zurück und wird durch H. Nussli abgelöst. Nicht nur die Mitglieder der Gruppe, sondern auch der SHV als ganzes sind Herrn Bezola zu aufrichtigem Dank für die geleistete Arbeit im Zeichen der ERFA-Bewegung verpflichtet.

- Betriebsvergleich 1974: Auch in dieser ERFA-Gruppe erlitten die Mitgliederbetriebe Frequenz- und Umsatzeinbussen gegenüber dem Vorjahr. Im Kostenbereich sind vor allem die Löhne absolut und relativ angestiegen. Sie erreichen im Gruppendurchschnitt 36 Umsatzprozente. Bei einer durchschnittlichen Bettenbesetzung von 64,6% erzielten die Mitgliederbetriebe ein Betriebsergebnis I von 24,1 Umsatzprozente.

- Rückblick und Ausblick: Die verfloessene Sommeraison zeigt in den Betrieben der ERFA-Gruppe 7 ein recht befriedigendes Bild. Die Tendenz für die kommende Wintersaison wird als nicht schlecht taxiert. Preispolitisch wird man stillhalten.

- Weitere Diskussionspunkte drehen sich um Fragen der Preisüberwachung und der Einführung einer Mehrwertsteuer, um die Höhe der Wäschekosten, um die Vor- und Nachteile von Zentralwäschereien und anderes mehr. Die Veranstaltung fand ihren Abschluss auf einem der Höhepunkte des Berner Oberlandes, dem Schilthorn. HR

Von der «mise en place» bis zum fertigen Menu

Wettbewerb der Kochlehrlinge und Kochkunstausstellung in Glarus

Das Lehrlingsproblem ist kein kleines. Vom Nachwuchs hängt der Fortbestand unserer Betriebe ab. Und da beim Lehrling die Qualität und nicht die Quantität ausschlaggebend ist, ist nicht einzusehen, warum nicht auch einmal die Arbeit der Kochlehrlinge des Kantons Glarus und der Randgebiete Gaster und Oberland von der Öffentlichkeit gewürdigt werden sollte.

Am Samstag, den 20. September wurde in Glarus ein Anlass durchgeführt, der wegen seiner Originalität eine besondere Würdigung verdient. Von morgens 7 Uhr an herrschte im Schützenhause ein lebhaftes Treiben. Patrons, Küchenchefs und Lehrlinge plazierte die mit grosser Sorgfalt hergestellten und hergerichteten Platten. Das bedeutete den Start zu dem von der Kantonalen Fachkommission für das Gastgewerbe organisierten Wettbewerb für Kochlehrlinge, verbunden mit einer regionalen Kochkunstausstellung. Zuerst wurde die Arbeit der Lehrlinge und Lehrlinge von einer Jury genau unter die Lupe genommen. Wo der Laie glaubte, es seien keine Fehler vorhanden, fanden die gestrengen Herren doch noch ein «Haar in der Suppe». So wurde eine Rangliste erstellt, die anlässlich des Elternabends vom 22. September bekanntgegeben wurde.

Die Lehrlinge haben mit viel Liebe die ihnen zugewiesenen Aufgaben gemeistert und die Gerichte auf gekonnte und manchmal originelle Art ausgestellt. Aber auch die Chefs haben keine Arbeit und keine Kosten gescheut, ihr Haus mit feinsten Gaumenfreuden einem begeisterten Publikum vorzustellen. Es wurde aber nicht nur für das Auge gesorgt, auch der Gaumen kam auf die Rechnung. Einige Lehrtöchter und

Lehrlinge arbeiteten in voller Montur, strichen und belegten Brötchen, grillierten Scampis und Mixed Grill am Spieß und servierten den zahlreichen Ausstellungsbesuchern noch weitere feine Gerichte zu minimalen Preisen. Dass der Reinerlös von 1100 Franken der Stiftung zur Ausstattung der neuen Gewerblichen Berufsschule Niederurnen-Ziegelbrücke übergeben wurde, ehrt die Lehrlinge und Veranstalter ganz besonders. Allen Beteiligten, die zum Gelingen dieses Anlasses beigetragen haben, den Lehrlingen, den Betrieben, den Wirten und dem Hotellerverein, der Fachkommission und den vielen stillen Helfern sei an dieser Stelle herzlich gedankt. M. Dürst

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:

Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:

Maria Künz, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

annonces et abonnements:

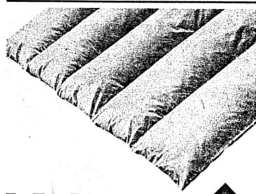
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Hôtel-Revue

Casse postale, 3001 Berne

Tél. 031 / 25 72 22

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



Kyburz
Qualitätsbettwaren
schenken
erholsamen Schlaf.

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

Swiss Travel Invention

«Teure Schweiz» aufs Korn genommen

Mit dem Ziel, der vor allem in Uebersee grassierenden Vorstellung von der «teuren Schweiz» zu begegnen, will Swissair in Zusammenarbeit mit 500 Schweizer Hotels aller Kategorien und zahlreichen Verkehrsvereinen ein neuartiges und flexibles Günstigkeits-Reiseprogramm weltweit auf den Markt bringen. «Swiss Travel Invention» - so der Arbeitstitel des Konzeptes - basiert auf Vouchers und ermöglicht preisgünstige Schweizer Ferien nach Mass.

Do-it-yourself-Arrangement

«Die Schweiz benötigt ein schlagkräftiges Angebot niedriger Preise, bester Qualität sowie bestmöglicher Verfügbarkeit. Die Offerte muss leicht verkäuflich sein und deshalb attraktiv» - wird in der Einleitung zum Swissair-Konzept erklärt, das mit der Unterstützung des Schweizer Hoteliers-Vereins und der Schweizer Verkehrsvereine zustande gekommen ist. Das durch den teuren Franken, aber auch durch oftmals tendenziöse Zeitungsberichte zustande gekommene Bild des «Expensiven Schweizerlandes» zu widerlegen, erfordert neue Ideen, die zugleich den veränderten Reisegeohnheiten und dem berechtigten Wunsch nach klaren Preisen gerecht werden. Was lag näher, als dem Gast durch den Kauf von Vouchers verschiedener Preislage die Möglichkeit zu geben, seine Schweizer Reise im voraus genau zu kalkulieren und ihm dabei gleichzeitig möglichst grosse Freiheit in der Wahl von Hotel und Restaurant zu lassen? Dem Vouchersystem liegen fünf verschiedene Hotelkategorien, drei Restaurant-Preisklassen sowie ein Pauschalbetrag für

je eine touristische Leistung an den gewählten Aufenthaltsorten zugrunde. Der Kunde kann nach Wunsch vor Antritt der Reise Voucher der gewünschten Kategorie in beliebiger Anzahl erwerben. Die Gutscheine sind in jenen Betrieben einlösbar, die sich zu diesem Zweck der Swissair als Veranstalter vertraglich verpflichtet haben. Die Auswahl der Hotels erfolgt durch Swissair in Zusammenarbeit mit den regionalen Verkehrsvereinen, wobei jede Region nach Massgabe ihres Beherbergungsangebotes zum Zuge kam. Swiss Travel Invention soll somit in bezug auf die angeschlossenen Hotels zahlenmässig ein kleines Spiegelbild des Schweizer Angebotes bieten.

Preise im Vordergrund

Die gewählten Hotelkategorien beruhen aus Gründen der leichten Vergleichbarkeit nicht auf Komfort, sondern einzig und allein auf Preiskriterien. Dabei setzen die Kategorien 1 bis 4 Zimmer mit Bad und die Kategorie 5 Zimmer ohne Bad voraus. Kontinentales Frühstück, Bedienung und Taxen sind inbegriffen.

Buchungsablauf

Wie gestaltet sich nun das Buchungswesen in einem System, das dem Gast möglichst grosse Freiheit gewährt? Im Prinzip wird Swissair nur die erste Nacht reservieren, die weiteren Buchungen sollen durch den Gast selbst über das Hotel oder das lokale Verkehrsbüro erfolgen. Dabei haben die Reservierungen einen Tag zum voraus, spätestens jedoch bis 12 Uhr des Ankunftsstages zu erfolgen. Der Hotelier verpflichtet sich, dem Gast bis um diese Zeit ein Zimmer zur Verfügung zu halten oder ihm aber in einem nahe gelegenen Hotel gleicher Klasse zu gleichen Bedingungen zu einem Zimmer zu verhehlen.

Wie gesagt, können die Vouchers nur in denen dem Programm angeschlossenen Hotels und Restaurants an Zahlung gegeben werden. Dennoch tragen sie keine spezifischen Adressen, sind also neutral. Nach erbrachter Leistung sendet der Hotelier den Originalvouch der Swissair, welche den totalen Nettobetrag vergütet.

Einheitspreis für Nebeneleistungen

Als attraktive Neuerung darf der Versuch gelten, auch Nebeneleistungen zu pauschalisieren, indem Verkehrsvereine eingeladen werden, zum Einheitspreis von Fr. 10,- einen Ausflug, eine Rundfahrt usw. zusammen mit einem typischen Souvenir der Gegend und einer touristischen Dokumentation anzubieten. Der effektive Wert dieses Paketes sollte sich etwa auf 15 Franken belaufen. Viele Verkehrsvereine haben nach Angaben der Swissair bereits von dieser Möglichkeit - zum Teil auf sehr originelle Weise - Gebrauch gemacht.

Ein Jahr gültig

Bis zum Erscheinen dieses Artikels haben sich rund 300 Hotels entschlossen, den Versuch mit Swiss Travel Invention zu wagen. Das Programm tritt auf den 1. April 1976 in Kraft und hat sowohl für die Sommersaison 1976 wie für den Winter 1976/77 Gültigkeit. Ende Januar wird Swissair eine in gewohnt attraktiver Weise gestaltete Broschüre herausbringen, welche die Schweiz als Reiseland allgemein

preisen und im speziellen die Funktionsweise des Systems darlegen wird. Die teilnehmenden Hotels, Restaurants und Verkehrsvereine werden auf einer Liste aufgeführt. Besonderes Gewicht erhält die Präsentation der einzelnen touristischen Regionen. Die Transportmöglichkeiten - Swiss Holiday Card und Autovermietung - figurieren in einem weiteren Abschnitt der Werbebroschüre, die dann auch den definitiven Namen der Operation in alle Welt tragen wird.

Mit der Kreation von Swiss Travel Invention darf Swissair wohl für sich in Anspruch nehmen, die Markttendenzen klar analysiert und vor allem die Konsequenzen in ein Produkt umgesetzt zu haben, welches bestechende Züge aufweist. Es handelt sich um eine eigentliche Offensive unter den Fahnen eines Individualtourismus, der preislich und preisgünstig ist. Von ausschlaggebender Bedeutung für den Erfolg dieser Offensive werden nicht nur die Werbeanstrengung von Swissair, sondern die Qualität der Dienstleistungen sein, die dem Gast vermittelt werden. Probleme wird es sicher geben, wahrscheinlich vor allem im Zusammenhang mit dem Buchungsvorgang und anfänglich mit dem Akzeptieren der noch ungewohnten Vouchers. Gerade bei diesen heiklen Punkten hat es der einzelne Hotelier jedoch in der Hand, einer Idee zum Erfolg zu verhelfen, der schliesslich allen zugute kommen wird.

GFK

Verkehrsvereine berichten

Genfer Winterpauschalangebote

Im dritten Jahr bereits bietet das Genfer Verkehrsbüro - in Zusammenarbeit mit dem Reisebüroverband und dem Hotelierverein in Genf - vom 1. November 1975 bis zum 30. April 1976 Sonderpauschalen für den Winter an. Ganz besondere Anstrengungen wurden unternommen, um die Verteuerung des Schweizer Franks gegenüber den ausländischen Währungen aufzufangen. Der Erfolg ist nicht zu übersehen, denn diese Winterpauschalangebote 1975/76 mit 2, 3 oder 4 Übernachtungen in Genf sind billiger als im Vorjahr: ab Fr. 135,-.

In den Pauschalpreisen sind (ausser Übernachtung und Frühstück) folgende interessante Leistungen inbegriffen: Besuch des europäischen Völkerkundepalastes/UNO, Ausflug auf den Salève, Essen (Bündner Fleisch, Käsefondue, Dessert) in einem typischen Restaurant und Tageskarte für die unbeschränkte Benutzung

der Strassenbahn- und Autobuslinien des Kantons Genf. Der Prospekt «Genf» - Spezielle Winterpauschalangebote - ist erhältlich beim Genfer Verkehrsbüro, bei den Auslandsvertretungen der Schweizerischen Verkehrszentrale und in Reisebüros.

Zooz in Aarberg

Eine äusserst gelungene Goodwill-Tour unternahm der Kur- und Verkehrsverein Zooz nach Aarberg. Nachdem das Ehepaar Schmid vom bestbekannten Hotel Krone Aarberg den Kurverein Zooz eingeladen hatte, in Aarberg einen Zoozer Abend zu veranstalten, begab sich eine muntere Gruppe vom Trachtenverein Zooz, eine Engadiner Ländlerkapelle sowie eine Chalandamarz-Gruppe nach Aarberg. Schon an der Pressekonferenz zeigte sich seitens der Aarberger Reges Interesse am Besuch der Zoozer. Stadtpresident Liechi und zwei weitere Mitglieder des Stadtrates überbrachten die Willkommensgrüsse der Behörde. Der Abend begann mit einer Darbietung der Stadtmusik Aarberg, worauf die sehr zahlreich erschienenen Gäste seitens des Kur- und Verkehrsvereins Zooz und der Gemeinde Zooz begrüsst wurden. Unter der Regie des neuen Kurdirektors von Zooz lösten sich nun Darbietungen der Trachtengruppen, Chalandamarz und Tanz ab. Um Mitternacht offerierte der Kurverein Zooz einen Imbiss mit Zoozer Alpkäse, Bündnerfleisch und Zoozer Nusstorten, was grossen Anklang fand.

Die Zoozer haben durch diese Reise ein äusserst schönes Schweizer Städtchen besser kennengelernt, und viele Gäste haben spontan wieder eine Zoozer Reise in ihr Programm aufgenommen. Kl.

Basel im August

Im August 1975 buchten Gäste in den 49 Basler Hotels 56 922 Übernachtungen. Dies bedeutet im Vergleich zum August 1974 eine Abnahme der Übernachtungen um 8391 oder 12,8 Prozent. Die Auslandsgäste beanspruchten 4963 Übernachtungen oder 9,9 Prozent weniger, während die Abnahme um 4328 Logiernächte bei den Inlandgästen einer Reduktion um 22,3 Prozent gleichkommt. Da zugleich das Bettenangebot der Basler Hotels um 597 auf 4019 stieg, erreichte die durchschnittliche Bettenbesetzung in den Basler Hotels bloss noch 45,7 Prozent. Weitaus am niedrigsten fiel die Bettenbesetzung mit 28,3 Prozent in den 6 Hotels der Kategorie A (1215 Betten) aus. pd.

Die fünf Hotelkategorien (Nettopreise)

	Doppelzimmer	Einzelzimmer
Kategorie 1	Fr. 90,-	pro Person mit Bad
Kategorie 2	Fr. 70,-	pro Person mit Bad
Kategorie 3	Fr. 50,-	pro Person mit Bad
Kategorie 4	Fr. 35,-	pro Person mit Bad
Kategorie 5	Fr. 20,-	pro Person ohne Bad

Der Hotelier hat anlässlich des Vertragsabschlusses die ihm zugehörige Preiskategorie zu wählen, die innerhalb der Saison nicht gewechselt werden darf. Die Saisoninteilung weist den Stadtbetrieben Hochsaison von Mai bis Oktober zu, den «Fremden-/Kurorten» aber bloss von Dezember bis April; die Nachsaison dauert in den Städten von November bis April und für Fremdenorte vom Mai bis in den November. Kinder bis und mit 12 Jahren bezahlen in jeder Kategorie die Hälfte des Doppelzimmerpreises pro Person, wenn sie das Zimmer mit den Eltern teilen.

Auch Meal-Vouchers

Neben dem Übernachtungsarrangement

sind von den beteiligten Hotels wenn möglich Verpflegungsleistungen anzubieten, welche ebenfalls auf Voucher-Basis angeboten werden. Der Gast hat dabei die Wahl, seine Vouchers im Restaurant des Hotels oder in einem anderen angeschlossenen Restaurant zu verwenden. Auch hier wurden klare Kategorien geschaffen: Kategorie 1: Fr. 20,- pro Person, Kategorie 2: Fr. 15,- pro Person, Kategorie 3: Fr. 10,- pro Person. Die beiden ersten Klassen berechnen zu einer Hauptmahlzeit mit drei Gängen, Kategorie 3 beinhaltet Tellerservice. Die Gäste sind angehalten, bei der Bestellung darauf hinzuweisen, dass sie mit Vouchers bezahlen wollen.

Notre interview

Monsieur Yves MARTIN, directeur adjoint de l'Office suisse d'expansion commerciale (OSEC), chef du siège de Lausanne

Plus de 100 pays pour l'économie suisse

Quelle est, dans ses grandes lignes, l'activité de l'OSEC?

L'OSEC s'occupe avant tout de fournir à l'industrie d'exportation suisse un appui pour ses démarches dans les pays étrangers. Fondée en 1927, l'OSEC est une association semi-gouvernementale qui reçoit une subvention de la Confédération d'une part, et d'autre part a des membres qui paient une cotisation en fonction de leur importance. Nous facturons également un certain nombre de services, par exemple les insertions dans nos diverses publications. Nous avons un siège à Zurich et un siège à Lausanne, qui emploient actuellement 85 personnes, réparties assez également. Nos collaborateurs sont spécialisés dans les Sciences économiques, commerciales ou politiques, et également dans l'information. Contrairement à ce que l'on peut penser, ces deux sièges ont des activités différentes qui sont dans certains cas complémentaires. L'activité principale du siège de Zurich, c'est l'organisation de la participation suisse aux foires et expositions, ou l'organisation d'expositions industrielles suisses à l'étranger. Zurich tient également à jour une cartothèque des maisons étrangères qui s'intéressent à prendre une représentation de maisons suisses. L'OSEC-Zurich répond de plus aux demandes de maisons étrangères qui désirent acheter en Suisse et publie le répertoire de la production suisse, le «Qui fait quoi en Suisse».

Les activités du siège de Lausanne sont orientées dans les deux directions suivantes: d'abord, le service des marchés étrangers, qui fournit des renseignements économiques, commerciaux et juridiques aux exportateurs qui en font la demande. Ensuite, notre service de presse et propagande.

Quels sont les moyens d'information dont vous disposez pour fournir vos renseignements?

Dans le secteur des marchés, nous avons trois moyens d'information: un journal



bimensuel, des fiches documentaires et notre Bulletin des soumissions internationales. Le journal bimensuel, les «Informations Economiques», fait l'objet d'un numéro spécial qui passe en revue la situation économique d'une centaine de pays, ainsi que la situation des relations commerciales entre la Suisse et ces pays. Nous obtenons nous-mêmes ces informations soit par le canal de nos ambassades et consulats, soit par l'intermédiaire de la Division du commerce, soit parfois avec l'aide des ambassades étrangères en Suisse. Les fiches documentaires, notre second moyen d'informations, sont des monographies ou figurent des renseignements généraux sur les pays. Le Bulletin des soumissions internationales fait part aux abonnés des soumissions émises par les gouvernements étrangers. Dans les circonstances économiques actuelles, ce Bulletin est très recherché. D'autre part, nous organisons pour les pays de l'Est des voyages de prospection ainsi que des séminaires techniques où les délégations suisses peuvent présenter leurs produits. Les diplomates suisses, surtout ceux qui sont chargés des affaires économiques, prennent contact avec nous lors de leur passage en Suisse et se mettent à la disposition de nos membres pour accorder des entretiens et des consultations.

L'OSEC publie de très nombreux ouvrages; pouvez-vous citer les principaux?

Parallèlement à cette activité concernant les marchés étrangers, nous disposons en effet de notre service de presse et propa-

gande, qui s'occupe en premier lieu des publications textiles. D'autre part, nous publions tous les mois en quatre langues les «Nouvelles économiques de Suisse». Ce Bulletin de presse, diffusé essentiellement à l'étranger, est un véritable panorama de tous les événements et nouveautés en Suisse. Nous allons également diffuser très prochainement une cassette intitulée «A la recherche de la Suisse» en quatre volets: Le paysage, Histoire et Institutions, La vie culturelle, L'économie. Toujours dans le domaine presse et propagande, une de nos collaboratrices s'occupe d'organiser des voyages d'études en Suisse. Par ailleurs, nous fournissons des renseignements sur la Suisse aux pays qui cherchent des débouchés pour leurs produits, notamment aux pays en voie de développement. Nous avons édité à leur intention une brochure intitulée «Comment exporter en Suisse». La brochure «Des Affaires avec la Suisse» concerne avant tout les pays à économie conjuguée.

En cette période de difficultés conjuguées, quels sont les nouveaux problèmes qui se sont posés à votre organisme?

On a assisté à une recrudescence de demandes aussi bien de la part de maisons qui étaient déjà dans l'exportation, mais pour de nouveaux marchés, que de maisons qui exportaient sporadiquement, et également de sociétés qui n'avaient jamais envisagé d'exporter mais qui, étant donné la situation, s'intéressent à certaines régions du globe, particulièrement aux pays du Proche-Orient.

L'évolution vient de montrer une nouvelle forme d'exportation, celle des produits intégrés, par exemple les usines et les hôtels clés en main: pensez-vous que la Suisse, malgré sa petite taille, est en mesure de présenter de telles offres?

La Suisse a ses chances dans la mesure où les entreprises se groupent en consortiums pour avoir le format voulu. Le Suisse a malheureusement trop tendance à vouloir aller tout seul; il doit maintenant chercher à s'organiser sous forme de groupements, d'associations pour pouvoir se défendre vis-à-vis de la concurrence. Au point de vue touristique, et ceci est d'ailleurs valable pour tous les secteurs économiques, cette coopération me paraît absolument essentielle. C'est déjà un peu le cas, mais ce n'est pas encore suffisant. Les bureaux d'ingénieurs conseil par exemple travaillent déjà ensemble, et d'ailleurs dans le tourisme, car on fait appel à eux non seulement pour étudier des projets d'implantation hôtelière, mais

parfois pour créer toute une région touristique, avec tout l'équipement que cela comporte.

Pensez-vous qu'il y ait des possibilités dans ce domaine pour l'hôtellerie suisse proprement dite?

Il y a déjà eu des réalisations dans ce secteur: par exemple une société suisse, avec la coopération technique, a monté deux écoles hôtelières en Tunisie. La valeur de l'hôtellerie suisse étant connue dans le monde entier, on nous demande souvent des renseignements à ce sujet. En ce qui concerne la construction d'hôtels proprement dite, il y a également de grands projets dans les pays riches du Proche-Orient. On se heurte bien entendu à la concurrence des grandes chaînes mais, dans de nombreux secteurs, comme l'équipement d'hôtel, les Suisses participent à l'affaire, même s'ils ne sont pas propriétaires.

A votre avis, les informations contenues dans toute votre documentation peuvent-elles intéresser également les responsables de la prospection touristique?

Certainement. Notre documentation est ouverte, mais nous recevons très peu de demandes de ce genre. Nous disposons cependant de tous les renseignements concernant le pouvoir d'achat par exemple, et la situation économique d'un pays en général.

Vous assurez, en collaboration avec l'ONST et la Fondation Pro Helvetia, la présence suisse à l'étranger, notamment au travers d'expositions internationales. Comment se présente exactement cette activité?

Les choses ont un peu changé depuis quelque temps. Une partie de la subvention de la Confédération à l'OSEC était destinée à la propagande «Image de la Suisse». Mais, entre-temps, s'est créée la Commission de coordination pour la présence de la Suisse à l'étranger. Nous faisons partie de cette commission, mais elle a demandé des moyens pour assurer son activité. Avec le nouveau régime dans lequel nous allons rentrer, notre subvention va être augmentée et il est clair que, pour les diverses expositions, nous collaborons aussi bien avec l'ONST qu'avec Pro Helvetia.

La Commission de coordination pour la présence de la Suisse à l'étranger s'est réunie à plusieurs reprises, a fait une grande enquête à l'étranger et, une fois qu'elle en aura les moyens nécessaires, elle va établir un programme à long terme. Cette

activité va de toute façon vers un développement.

Vous n'avez pas, à l'image de l'ONST, de bureaux de représentation à l'étranger?

Non, nos partenaires à l'étranger sont les ambassades et les chambres de commerce suisses, dans les pays où il y en a. Des bureaux à l'étranger sont nécessaires pour des sociétés qui ont besoin d'être sur place, comme l'ONST ou Swissair, mais nous-mêmes n'en avons pas l'utilité.

L'IGEHO va être prochainement organisée à Bâle. A votre avis, quelles sont les conditions que doit remplir une maison suisse moyenne qui s'est spécialisée dans la fourniture de certains équipements d'hôtels pour s'implanter sur le marché international?

Ce marché lui est certainement ouvert à condition qu'elle fasse auparavant une étude sectorielle pour voir où sont ses chances. C'est là que nous pouvons intervenir en donnant des conseils. Nous sommes certainement une des premières organisations que toute société devrait contacter avant de se lancer sur le marché étranger.

HENKEL TROCKEN

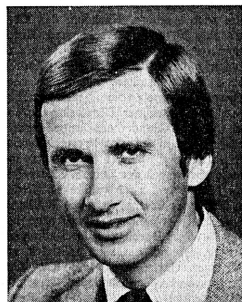
der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



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

Neuer Hotelführer SHV - Stellungnahme Nr. 1

Heute Kurt W. Koller, Leiter der Abteilung Verkaufsförderung Passagen, Swissair



Klare Preise - Illusion oder Notwendigkeit?

Klare Preise sind eine Notwendigkeit. Der Kunde will zum Voraus wissen, was er bezahlen muss. Das Angebot muss transparent sein. Dies fordern heute Konsumentenbewegungen. Der Anbieter muss dies berücksichtigen. Besonders im heutigen Konkurrenzkampf.

Ich verstehe die Schwierigkeiten der Schweizer Hotellerie. Aber es hilft uns nichts, wenn wir uns hinter unseren Argumenten verschansen. Marketing heisst marktorientierte und damit marktgerechte Unternehmenspolitik. (Prof. Weinhold) Wir haben in der Auswertung der Markterhebung des Instituts Scope gesehen, dass über 50 Prozent der befragten Gäste und Touristikorganisationen im In- und Ausland für Festpreise plädierten.

Wir brauchen den Mut für eine neue Preispolitik, d.h. klare Festpreise. Ich denke z.B. an die neue Hotelpreisliste von Davos. Ich hoffe, dass dieses Beispiel Schule macht, und ich wünsche den Davoser Hoteliers viel Erfolg.

Herr Koller, als Mitglied der Arbeitsgruppe für die Neugestaltung des Schweizer Hotelführers haben Sie mit Nachdruck die Veröffentlichung fester Preise - oder doch zumindest begrenzter Preisspannen - gefordert. Frage 1: Welche Argumente sprechen seitens Ihrer Gesellschaft dafür? Frage 2: Wie können - im Hotelführer auf begrenztem Raum - die saisonbedingten Preisschwankungen dargestellt werden?

Feste Preise - Begrenzte Preisspannen

a) Argumente

- Vorteile für den Kunden: Sofortige Preisinformation. Bessere Preisvergleiche. Erleichterung für die Reisebudgetierung.
- Vorteile für die Reisebranche: Bessere Verkaufsmöglichkeiten bei Vorauszahlung, d.h. mit Swissair Service Order Voucher oder Reisebüro Voucher, wie dies für Pauschalreisen üblich ist. Ich denke hier z.B. an das neue «Swiss Travel Invention»-Angebot (siehe Artikel in heutiger Hotel-Revue), welches auf Fixpreisen basiert.

b) Darstellung

Ich schlage drei Hauptkolonnen für die Saison vor (Hoch-, Mittel- und Randsaison). Die Saisonzeiten können von Ort zu Ort verschieden sein. Innerhalb jeder Saisonkolonne hätten wir zwei Kolonnen für Zimmer mit und ohne Bad/Dusche. Eine weitere Verfeinerung, z.B. Unterschied zwischen Zimmer mit Bad oder Dusche, mit oder ohne WC usw., wird unübersichtlich. In den einzelnen Kolonnen wären Fixpreise wünschenswert. Falls dies nicht möglich ist, so sollte die Preisspanne nicht mehr als 20 Prozent betragen (also z.B. 50-60 Franken) und nicht bis zu 100 Prozent, wie dies heute teilweise der Fall ist. Dieses System sollte den Hoteliers genügend Flexibilität für eine verfeinerte Preisdifferenzierung geben. Und wir ersparen dem Gast Unübersichtungen.

Gleiche Rechte für den Nichtraucher - auch im Restaurant!

Die Bekämpfung des Tabakmissbrauchs besteht in der Aufklärung über die gesundheitlichen, volkswirtschaftlichen und anderen Folgen des Rauchens. Dazu gehört nach Meinung der Bekämpfer ein zweites: die Vertretung des Rechts der Nichtraucher auf rauchfreie Luft. Welche Betriebe haben ein offenes Ohr für die Anliegen der Nichtraucher?

Wir wissen sehr wohl, dass die meisten Raucher noch so gerne die leidige Gewohnheit abstreifen möchten und nicht halb so «happy» sind, wie das die Zigarettenreklame weinschmecken will. Das Problem würde sich jedoch einfacher darstellen, wenn der Raucher nur sich selbst schädigen würde. Tatsache ist aber, dass unter dem Raucher anderer auch der Nichtraucher unverschuldet zu leiden hat. Dabei handelt es sich nicht nur um den Qualm und den Gestank, der den Nichtraucher zum Husten und zu Tränen bringt. Es ist längst erwiesen, dass der «Passivraucher» gesundheitlich auf ernsthafte Art in Mitleidenschaft gezogen wird. Unter diesen Umständen kann es dem Nichtraucher niemand verdenken,

wenn er geltend macht, dem Recht auf Tabakgenuss muss ein Recht auf Rauchverzicht entsprechen.

Gaststättenführer für Nichtraucher

Einer der Orte, wo der Nichtraucher besonders belästigt wird, sind die Gaststätten, Tea-Rooms, Restaurants usw. Er schätzt es nun einmal nicht unbedingt, wenn sein Steak, seine Röstli oder sein Kaffee mit Tabakqualm und Teegeruch «gewürzt» wird. Die letzte Delegiertenversammlung unserer Organisation hat daher den Vorstand beauftragt, eine Liste von Restaurants und Gaststätten mit Nichtrauchern oder Nichtraucherzonen zusammenzustellen und publikum zu machen. Es geht also darum, dem nichtrauchenden Restaurantbesucher dasselbe zu ermöglichen wie dem nichtrauchenden SBB-Reisenden: er soll, wenn er dies wünscht, in ein rauchfreies Abteil, ein rauchfreies Lokal sitzen können.

Um eine möglichst vollständige Liste ausarbeiten zu können, sind wir auf die Mitteilungen eines breiten Publikums angewiesen. Insbesondere interessiert uns, ob die Mitglieder des Hotelier-Vereins Betriebe führen, in denen es Nichtraucherzonen gibt oder die gänzlich für Nichtraucher bestimmt sind. Sollte dies der Fall sein, sind wir um Angabe von Name und Adresse eines solchen Lokals sehr dankbar; wir werden dies in unserer Liste aufnehmen und später bekanntgeben. Sie können Ihre Mitteilung schriftlich oder telefonisch an die nachstehende Adresse richten. Im Namen aller Nichtraucher danken wir Ihnen zum Voraus herzlich.

Schweizerische Arbeitsgemeinschaft zur Koordination der Bekämpfung des Tabakmissbrauchs

Sekretariat
Waldheimstrasse 18, 3012 Bern
Tel. 031/23 89 57

Da es sich hier um ein echtes Problem handelt, wie wir auf Grund uns immer wieder zugehender Briefe von Gästen annehmen müssen, bitten wir die Hoteliers, dem Aufruf Folge zu leisten.

100 Jahre SVG

Anlässlich seines 10jährigen Bestehens führte der Schweizerische Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung (SVG) eine zweiteilige Generalversammlung durch. An der Veranstaltung, welche im Tessin abgehalten wurde, nahmen über 100 Mitglieder teil. Dem eigentlichen geschäftlichen Teil in Locarno ging eine interessante Betriebsbesichtigung der Firma Rapelli SA in Stabio voraus.

An der Generalversammlung im Grand Hotel Locarno wurde nebst anderen Traktanden Bericht erstattet über die 10. Betriebserhebung der ERFA-Gruppe, den Stand der Besprechungen betreffend die kriegswirtschaftliche Notvorsorge, die Tätigkeit der Schweizer Normen-Kommission und die Vernehmlassung zur Mehrwertsteuer.

Da einige Vorstandsmitglieder aus Altersgründen ihren Rücktritt gaben, wurde ein neuer Vorstand gewählt. Neuer Präsident des Verbandes ist Paul Rohner, Leiter der Stadtküche Zürich. Zum Vizepräsidenten wurde Edgar Rhy, Kantinenleiter der Phillips AG, Zürich, ernannt. Bei einem festlichen Nachtessen mit Musik und Tanz kam die Geselligkeit zum Zuge. Mit einer Schifffahrt auf dem Langensee und dem Besuch der Brissago-Insel schloss am Sonntag der Verbandsanlass.

Fachkommission für das Gastgewerbe des Kantons Bern

Am 6. Oktober 1975 fand im Restaurant Bürgerhaus Bern eine

Fachtagung für die Mitarbeiter der Planungsgruppe Nachwuchs

in den Sektionen statt.

Der Obmann der Planungsgruppe und Organisator dieser Veranstaltung, H. Fischer, Bahnhofbuffet Thun, konnte 45 Teilnehmer begrüßen. Als erstes wurde die «Organisation und Tätigkeit der KFG Bern» durch den Präsidenten R. Tanner und die Sekretärin Frau H. Baisiger erläutert.

Das nächste Thema hiess: «Die Berufsverbände informieren», mit den Referenten B. Krippendorff, SHV Bern und W. Kreier, SWV Lausanne. Anschliessend erfolgte die «Fallstudie einer Einzelberatung», eine Gruppenarbeit mit nachfolgender Diskussion. Nach dem Mittagessen, welches durch die KFG Bern organisiert wurde, kamen die Teilnehmer in den Genuss eines hochaktuellen und interessanten Referates von W. Bütikofer: «Der Berufsberater und der Wirt», mit anschliessender Diskussion. Die letzte Aufgabe an die Landesteilnehmer und deren Mitarbeiter lautete: «Uebersarbeitung des Pflichtenheftes».

Zum Abschluss dankten die Herren P. Staudenmann, Präsident des Kantonalen Wirtvereins, und H. Meier, Kantonalen Amt für Berufsberatung, allen Anwesenden für den unermühten Einsatz in Sachen «Förderung und Beratung des Nachwuchses». Es wurde speziell hervorgehoben, dass Werbung und Ausbildung des Nachwuchses im Gastgewerbe gerade in der heutigen Zeit, aber auch in Zukunft, von grosser Wichtigkeit sind.



Personelles

Der Vorstand des Verkehrsvereins Zürich hat Erich Gerber, Uetikon, stellvertretender Direktor am Hauptstift der Schweizerischen Bankgesellschaft, ehemals Direktor der Hotelfachschule Lausanne, zum neuen Verkehrsdirektor von Zürich gewählt. Der Amtsantritt erfolgt am 1. April 1976. Der Schweizer Hotelier-Verein wünscht Erich Gerber Glück und Erfolg in seiner neuen Aufgabe.

Die Bibel im Hotel - ein wenig Besinnung im Alltag

Im Verlaufe der letzten Jahre stellte man auch in der Schweiz fest, dass immer mehr Hotels dazu übergehen, die Bibel oder das Neue Testament in den Zimmern aufzulegen. Diese Praxis kommt - wie könnte es anders sein - von Amerika. Schon vor Jahrzehnten haben sich dort christliche Geschäftsleute zum Internationalen Gideobund zusammengeschlossen, um die Verbreitung der Bibel in den Hotels zu fördern. Anfänglich hatten manche Hoteliers gewisse Bedenken, wie dies bei der Einführung von Neuem oft der Fall ist. Aber recht bald stellten sie fest, dass die Bibel von den Gästen gelesen wurde.

Die Tätigkeit der Gideobund begann in unserem Lande relativ spät, erst vor 13 Jahren. Doch auch in der Schweiz sind die meisten Hoteliers gerne bereit, das in unserem Lande geschätzte dreisprachige (deutsch, französisch und englisch) Neue Testament in ihren Häusern aufzulegen. Dieses entspricht den Bedürfnissen der Schweizer Hotels in besonderer Weise. Die kleinen Gruppen christlicher Ge-

Einladung

zur 15. Delegiertenversammlung, auf Dienstag, 4. November 1975, 10 Uhr, ins Bahnhofbuffet Hauptbahnhof (I. Stock), Zürich

Traktanden

1. Eröffnung und Begrüssung durch den Kassenpräsidenten
2. Appell
3. Protokoll der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 26. Mai 1970
4. Kurzbericht über die Entwicklung der Kasse in den Jahren 1970/1975
5. Die Neuordnung der Arbeitslosenversicherung (Referat von Fürsprecher Jost, Chef der Sektion (Arbeitslosenversicherung im Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit)
6. Genehmigung der Statutenänderungen
7. Wahlen:
 - a) eines neuen Kassenpräsidenten
 - b) der übrigen Vorstandsmitglieder und Ersatzleute
 - c) der kasseneigenen Kontrollstelle (Mitglieder und Ersatzleute)
8. Verabschiedung von 1. Kassenpräsident Dr. R. C. Streiff und von Kassenvorstandswalter Osw. Müller
9. Verschiedenes

Die Delegierten werden brieflich zur Versammlung eingeladen.

Alle übrigen Kassenmitglieder können der Delegiertenversammlung auf eigene Kosten und mit beratender Stimme beiwohnen. Ueber das Stimmrecht der Delegierten und die Aufgaben und Befugnisse der Delegiertenversammlung geben die Art. 15 und 16 der Kassenstatuten Aufschluss.

PAHO Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für die schweizerische Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe Zürich

Invitation

à la 15e assemblée des délégués de la PAHO, le mardi 4 novembre 1975, à 10 heures, au Buffet de la Gare de Zurich (HB), 1er étage

Ordre du jour

1. Ouverture par le président de la Caisse
2. Appell
3. Procès-verbal de l'assemblée extraordinaire du 26 mai 1970
4. Bref rapport sur le développement de la caisse pendant les années 1970/1975
5. Les nouvelles dispositions dans l'assurance-chômage (rapport de M. Jost, chef de la section assurance-chômage de l'Ofiament)
6. Approbation des changements de statuts
7. Elections:
 - a) d'un nouveau président de la caisse
 - b) des autres membres du comité et des suppléants
 - c) des réviseurs des comptes et leurs suppléants
8. Retraites du président Dr. R. C. Streiff et de l'administrateur Osw. Müller
9. Imprévu

Les délégués seront convoqués à l'assemblée par écrit.

Tous les autres membres de la caisse peuvent assister à leurs frais à l'assemblée des délégués avec voix consultative.

Les dispositions concernant le droit de suffrage des délégués et les attributions et compétences de l'assemblée des délégués sont contenues dans les art. 15 et 16 des statuts de la caisse.

PAHO Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie suisse et la restauration, Zurich

Le Groupement romand de l'ASCO à l'œuvre

En comité et en assemblée générale d'automne, qui s'est tenue à mi-octobre à Lausanne, le Groupement romand de l'ASCO a fait le point. Un point en fait réjouissant, car plusieurs des projets mis en route ce printemps ont été menés à chef, et cela grâce au travail de commissions qui n'ont pas rechigné devant l'ouvrage.

Systématiquement, des délégations conduites par le président, M. J. Cioocca, de Villars-sur-Oron, ont sollicité des entretiens avec les autorités. Cela s'est fait en Valais, à Fribourg et en pays vaudois. Chaque fois, on a exposé et discuté les problèmes à l'ordre du jour: loi sur le tourisme ici, heures de fermeture des établissements de nuit là, patentes ailleurs. Tous les interlocuteurs se sont rendus compte que ces contacts étaient fructueux, tant il est vrai que c'est lors d'entretiens personnels qu'on peut aisément mettre les choses au point, relever l'important, nuancer. Et suivre, ce que ne manque pas de faire le Groupement.

Artistes, danseurs, disc-jockeys

Autre succès: la rédaction d'un contrat type pour l'engagement d'artistes et de danseuses. M. F. Rüthlisberger (Lausanne), qui dirigea la commission ad hoc, n'a pas dénombré, au départ, moins de 57 sortes de contrats différents! Celui qui a été conçu a paru fort bien rédigé, et l'assemblée générale d'automne l'a adopté à l'unanimité. Il passera encore devant le comité central de l'Association suisse des tenanciers de cafés-concerts, cabarets, bars et dancings (ASCO), puis sera traduit et imprimé en quatre langues afin d'être mis à disposition de tous les intéressés.

La question de la formation des disc-jockeys est en bonne voie. Un cours sera mis sur pied à Lausanne, en décembre prochain. Il durera une semaine, de 10 à 13 heures et de 14 h. 30 à 17 heures. Des stages de quelques jours sont ensuite prévus dans divers établissements. Il en coûtera 225 francs pour les membres du Groupement qui voudraient envoyer quelqu'un le suivre et 325 francs pour les non-membres. Le programme est très complet,

comportant notamment la connaissance du matériel qu'on trouve dans les discothèques et son entretien, la technique de l'enregistrement sur bandes et la connaissance des disques, l'art de préparer une soirée et d'utiliser les jeux de lumière, l'analyse de la psychologie du public. La commission présidée par M. P. Schwarzenbach (Lausanne) veillera au bon déroulement du cours et fonde de grands espoirs sur sa réussite, d'autant que c'est un expert en la matière qui le dirigera.

Bals de campagne

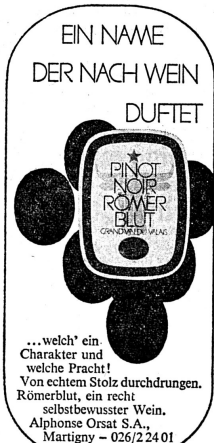
Le Groupement romand de l'ASCO a également mis à son programme les bals de campagne; on en a dénombré plus de 300 en un mois en Suisse romande. Ils sont organisés souvent par des sociétés légalement constituées, mais aussi par des «sauvages» qui, grâce à des entrées de 8 à 15 francs, encaissent jusqu'à 8000, voire 10 000 francs par soirée. On imagine la concurrence que de telles manifestations font aux établissements de nuit. Devant la réaction de la part du Groupement, le Département vaudois de la justice, de la police et des affaires militaires a décidé d'avertir les préfets pour qu'ils tentent de limiter le nombre des soirées, de mettre en garde les municipalités qui délivrent les autorisations et de contrôler les patentes de l'alcool qui se débite à ces bals. Furent aussi traités les tarifs des orchestres, l'évolution des gages, les permis de travail, la violence (une grande étude est en cours, menée par Me R. Jaton, avocat à Lausanne), le recouvrement des dettes. Enfin, on apprît que, pour mieux faire connaître au public les préoccupations des tenanciers d'établissements de nuit, le Groupement organisera au début de 1976 une sorte de réunion «portes ouvertes», à laquelle les représentants des mass media seront conviés non seulement pour voir des salles, mais surtout pour en découvrir les arrières, pour discuter avec les artistes, les musiciens. On dévoilera des chiffres et personne n'ignorera plus la structure des frais généraux. Ce qui permettra certainement de dissiper bien des malentendus.

Mehrumsatz im Gastgewerbe

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



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



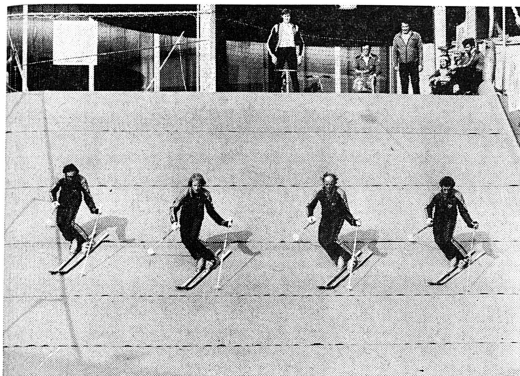
EIN NAME
DER NACH WEIN
DUFTET

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

Jusqu'au 2 novembre 1975 à Bâle

SNOW: de la prudence à l'optimisme

Snow 75, le 1er Salon mondial du ski, de la neige et des sports d'hiver, s'est ouvert à Bâle le 25 octobre. Quelque 180 exposants de 10 pays s'y présentent sur une surface de 20 000 m²; cette 1ère édition de Snow se déroule parallèlement à la traditionnelle Foire d'automne et l'ensemble des manifestations qui animent les halles de la Foire de Bâle crée un air de fête qui n'est pas négligeable quant on se propose de promouvoir les autres sports d'hiver.



Voici l'Ecole suisse de ski faisant une démonstration sur la piste de ski artificielle de SNOW 75. (ASL)

Dans son discours d'ouverture, samedi dernier, M. Frédéric P. Walther, directeur général de la MUBA et président du Comité d'organisation, devait déclarer, à propos de Snow 75: «Prendre part me paraît être le terme qui convient.» Il semble en effet, face à l'inconnu que représentait ce 1er salon spécialisé consacré aux sports d'hiver, que l'essentiel, cette année, était de participer. Dans un milieu qui se targue de vivre à l'heure de l'olympisme, on est en droit de se demander si tous les intéressés l'ont compris.

Une idée séduisante, une offre incomplète

On attendait beaucoup de cette première édition, trop peut-être, ce qui tendrait à expliquer une certaine déception. Non devant sa conception, son ouverture remarquable sur tout ce qui a trait à l'hiver, à ses joies et à ses problèmes, ou son ambition légitime de faire de Bâle la capitale temporaire de l'Europe hivernale. Mais bien plutôt en constatant que le nombre des exposants - près de 180 - est bien faible en proportion de l'immense potentiel que représentent les fabricants d'articles d'hiver, les constructeurs de remontées mécaniques, les spécialistes de la construction de stations, d'hôtels et d'autres équipements d'hébergement collectif ou d'accueil, les bases de ski d'hiver, les groupes d'hôtels, etc. La base de Snow est excellente, l'idée reste séduisante, mais l'offre de Snow 75 manque singulièrement d'effet.

«Chaque foire nouvelle, selon M. Walther, demande des exposants qu'ils soient prêts à courir un certain risque au moment de prendre leur décision de participation. Une manifestation d'un genre tout nouveau comme l'est Snow implique encore quelque fantaisie pour se familiariser avec l'idée nouvelle et un certain courage pour se hasarder à quelque chose d'ancien inhabituel et pour en assumer la réalisation.» On ne peut donc que féliciter les exposants qui ont fait confiance à cette «première», en dépit des difficultés économiques du moment, et savoir gré aux organisateurs de la Foire de Bâle d'avoir permis à la Suisse de faire valoir, sur le plan européen, son tourisme d'hiver.

Au marché de la neige

Les grandes associations sportives suisses sont les seules à n'avoir incontestablement joué le jeu de Snow 75 et se sont présen-

tées en nombre: Fédération suisse de ski, Ecole suisse de ski, ANEP, CAS, Comité de la Coupe du monde de ski alpin. Rappelons que les six secteurs de Snow 75 sont les suivants: Tourisme d'hiver (pays, régions, stations) - Trafic et moyens de transport - Articles de sports d'hiver - Pratique du sport - Sécurité et sauvetage - Urbanisation et environnement de la montagne.

● La Suisse offre un tir groupé: l'ONST - dont les skis tous usages présentent une diversion humoristique - est entouré d'une dizaine de stands représentant une vingtaine de stations, l'Association touristique des Alpes valaisannes (ATAV) et l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) ayant chacune un pavillon. S'il fallait le décerner, la palme du stand le plus original reviendrait à Crans-Montana.

● La Maison Habegger (Thoune) présente, à l'enseigne de «Création», une remarquable exposition de sa production et de ses réalisations dans 9 centres touristiques suisses qui participent ainsi également à l'offre générale de Snow 75.

● L'hôtellerie n'apparaît, dans ce salon spécialisé, qu'à travers des stands de *Suntar Hôtels* (6 établissements à Davos, Grindelwald et Lenzerheide), de *Morgins-Hôtels* (2 hôtels à Morgins VS) et du *Kulm-Hôtel* (Arosa) dont le stand n'est autre qu'une ravissante chambre-type de style rustique. A signaler également les

magnifiques meubles qui décorent le stand de Crans-Montana, prêtés par l'Hôtel du Golf.

● L'Autriche est présente avec un vaste pavillon qui englobe des maquettes géantes de ses grandes régions touristiques, un stand consacré aux prochains Jeux olympiques d'hiver d'Innsbruck et une scène sur laquelle une quinzaine d'artistes présentent régulièrement une revue de mode musicale et dansante!

● D'autres pays et régions d'hiver sont venus à Bâle, notamment la Forêt Noire, l'Italie, l'Espagne et le Canada. La France a fait faux bond au dernier moment; seule la station d'Alpe d'Huez défend les couleurs tricolores dans le grand cirque blanc de Snow 75.

Très judicieusement axé sur l'information, avant de l'être sur la publicité et la vente, Snow a élaboré un important programme de conférences et de journées d'information auxquelles participent des spécialistes de plusieurs pays. Elles permettent, peut-être plus que les stands, de rappeler quelle importance ont revêtu les sports d'hiver pour l'épanouissement de nombreuses régions de montagne défavorisées. Une saison autrefois redoutée est devenue pour l'homme du XXe siècle une période de joie et de détente, ainsi qu'une source de santé. L'un des grands buts de Snow consistait précisément à faire en sorte qu'elle le devienne encore davantage et pour plus de gens.

Quelques attractions

La plus grande attraction de Snow 75 est sans conteste la piste de descente artificielle, de 50 m de long, 12,5 m de large et 11 m ... de dénivellation, sur laquelle se produisent des professeurs de l'ESS et quelques «hot-doggers». Du grand spectacle! Une piste-brasse de fond, de 170 m de long, est également à disposition des intéressés.

Parmi les autres attractions intéressantes de Snow 75, citons l'exposition collective de la FSS, du CAS et de la GASS sur le sauvetage en montagne; l'exposition du musée suisse de gymnastique et de sport, consacrée à l'histoire des sports d'hiver autrefois (à faire pâlir de jalousie tous les antiquaires de nos Alpes); la présentation par l'ANEP des divers sports d'hiver; le centre de «fitness»; l'exposition de canons à neige, de mini-patinoires en plastique, la piste de curling-cross, etc.

Snow 75 mérite à tout prix d'être vu et même vécu, tant il est vrai que, pour sa première descente dans l'arène des salons spécialisés, il n'est pas dépourvu d'éléments d'animation. Le public bâlois, certainement, ne lui ménagera pas sa faveur: voilà déjà un premier point positif à l'actif d'une manifestation qui, en tout état de cause, profitera à ceux qui n'ont pas tardé à lui faire confiance. Quant aux professionnels de l'hôtellerie et du tourisme, ils doivent absolument visiter cette première exposition. Ne serait-ce que pour se convaincre que Snow... 76 doit avoir lieu.

J. S.

Torgon, un balcon valaisan sur le Léman

Située à 1100 m d'altitude, Torgon est aujourd'hui une station de quelque 800 lits, à proximité des grands centres romands, qui oriente son développement vers un tourisme des quatre saisons. Elle est réputée pour le calme de son site et les aménagements qu'une famille ou un sportif aime à trouver pour se détendre durant le week-end ou les vacances.



Torgon a été pendant longtemps un lieu de tourisme local apprécié pour son cirque de montagnes, son atmosphère tranquille, à l'écart du trafic mais à proximité des grands axes. Il y a longtemps que les promeneurs connaissent ce balcon dominant le haut Léman et son prolongement naturel, l'incomparable point de vue de la Tour de Don.

On y accède de Vionnaz à quelques pas de Villeneuve, en voiture ou par car postal, en un peu plus d'un quart d'heure, ce qui met le site à une heure et demie de Genève ou à quelque cinquante minutes de Lausanne.

Un plan d'aménagement à long terme

Il y a une quinzaine d'années, des propriétaires de terrains décidèrent de mettre

en commun leurs efforts pour donner à leur région une infrastructure touristique qui n'était qu'embryonnaire. La formule était alors inédite, ils effectuèrent une étude complète des possibilités et limites de développement qui se concrétisa par un plan d'aménagement à long terme. Agréé par les autorités, ce plan en trois phases définit toutes les constructions en cours ou à venir.

A ce jour, la société Pro-Torgon SA en a réalisé la première étape: infrastructure, hébergement et restauration. La station valaisanne offre, à l'exception d'un hôtel de 40 lits, exclusivement des possibilités para-hôtelières, soit 400 lits en appartements qui sont intégrés dans le circuit de location touristique, 2 colonies de 150 lits

chacune, des dortoirs pour 50 personnes, soit au total près de 800 lits, auxquels, il convient d'ajouter 200 appartements et 100 chalets appartenant à des propriétaires privés.

L'une des «Portes du Soleil»

A un procédé en quelques années à la remise à neuf et au développement d'un réseau de remontées mécaniques - une demi-douzaine de téléskis - offrant toute la gamme de pistes que le skieur actuel attend d'une station de montagne. L'exploitation de ce réseau, assurée par la société Télé-Torgon SA, s'équilibre depuis quelques mois, ce qui a permis d'investir dans la construction d'un télésiège montant à la Tour de Don. La station est ainsi reliée aux champs de ski, de la vallée d'Abondance et des stations valaisannes qui la prolongent. Elle fait partie de l'association internationale des «Portes du Soleil».

Courrier de Genève

Quinzaine valaisanne au Mövenpick

Le restaurant Mövenpick vient d'organiser une Quinzaine valaisanne, ce qui a permis à son directeur, M. Winet, de faire apprécier un certain nombre de spécialités du canton aux treize étoiles, bien caractéristiques, qu'accablent des vins typiquement valaisans. Devant le succès remporté par cette initiative, qui correspond à une certaine décentralisation décidée par la direction générale de Mövenpick, M. Winet a décidé de récidiver, en avril 1976, mais avec une Quinzaine neuchâteloise, ce qui ne manquera ni de s'avérer, ni d'agréer, bien au contraire, la gastronomie romande ayant des ressources souvent insoupçonnées d'un canton à l'autre.

Une ambassade des vins italiens à La Vendée

La Chambre de commerce de Cuneo, en collaboration avec l'Association des maîtres d'hôtels italiens, a récemment organisé, à l'Hostellerie de La Vendée, au Petit-Lancy, une dégustation qui permet d'apprécier, à leur juste valeur, des Barbaresco, Barolo, Barbera, Dolcetto et Asti d'Alba. Quelque 500 personnes, représentant les milieux de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme et du négoce spécialisé, avaient été conviées à cette dégustation, qui permit d'excellents contacts à la délégation de la Chambre de commerce de Cuneo, forte d'une dizaine de personnes parmi lesquelles plusieurs viticulteurs de cette province.

Au Molard, le Café des Négociants a rouvert ses portes

Le Café des Négociants, qui avait fermé ses portes il y a plus de deux ans, pour permettre la reconstruction complète de l'immeuble qui l'abritait, vient de se rouvrir dans le même style brasserie qui lui convenait si bien. Installé partiellement en sous-sol, l'établissement a été conçu de telle manière que l'escalier «absorbe» véritablement le consommateur dès son entrée. Les comptoirs massifs d'antan, ainsi que les tables et le décor, lui ont conservé son cachet original. Toute la République était là le jour de l'inauguration, qui fut très sympathique.

V.

Nouvelles vaudoises

Congrès lausannois: ça repart

Nous avons signalé, la semaine dernière, le Congrès mondial de la Gastronomie, qui siégiera à Lausanne puis à Genève, avec escales à Chillon et Saint-Saphorin. Or voici que plusieurs autres congrès ont été, ces derniers jours, attribués à Lausanne.

La Fédération internationale des chasseurs de son tiendra ses assises du 22 au 25 octobre 1976, sous la présidence de M. Bernard Nicod. A cette occasion aura lieu le concours international des meilleurs enregistrements sonores (CIMES). Immédiatement après, soit du 25 au 28 octobre, un millier de personnes participeront à Beaulieu au 6ème MIDEST, c'est-à-dire le Marché international pour la diffusion européenne de la sous-traitance. Ce sera la première fois que cette très importante manifestation se déroulera hors des frontières françaises.

Autre très grand rassemblement annoncé, pour 1977 cette fois: La Conférence mondiale de l'Esprit Saint (World Conference of the Holy Spirit), qui attirera à Lausanne, du 22 au 31 juillet, 5000 à 8000 personnes. D'importants prédicateurs prendront la parole, sur le thème de la famille. D'autres demandes, allant jusqu'à 1981, sont parvenues au Service des Congrès de l'ADIL...

La Cathédrale de Lausanne en vedette à Londres

Le plus prestigieux musée de Londres, le «British Museum», présente actuellement (et jusqu'au 18 janvier 1976) une exposition des aquarelles de Turner. L'art de cet artiste anglais, qui vécut dans la première moitié du 19ème siècle, présente une perfection technique qui n'a jamais été égale jusqu'ici.

Turner a fait de fréquents séjours en Suisse où il a peint de nombreuses œuvres. Aussi, est-ce avec plaisir que l'on relève que le thème publicitaire choisi par le British Museum, pour annoncer cette exposition, représente une vue de la Cathédrale de Lausanne, telle qu'elle était il y a plus d'un siècle et demi. Deux formats d'affiches et tous les prospectus ont été imprimés avec ce motif lausannois.

En cette année du 700ème anniversaire de la Cathédrale de Lausanne, c'est un hommage auquel on ne reste pas insensible!

La Maison des Congrès de Montreux: saine situation

Il y a plus de deux ans que le Palais des Congrès de Montreux est ouvert. Du 15 avril 1973 au 31 août 1975, il a accueilli 73 congrès et 53 concerts ou spectacles, ce qui représente 348 jours d'occupation. Ce résultat peut être considéré comme excellent, puisqu'il permet aujourd'hui de rembourser la première tranche (1/25e) de l'emprunt de 3,45 millions de francs, souscrit à l'époque auprès des particuliers de la région montreuillaise. Rappelons qu'aucun intérêt n'est versé à ces souscripteurs, ce qui prouve que la foi et l'esprit de collaboration ne sont pas de vains mots sur la Riviera vaudoise.

Disons enfin que, grâce à une prospection très efficace, l'avenir de la Maison des Congrès est très réjouissant. Malgré la récession, de nombreux rassemblements sont déjà programmés pour les mois et les années à venir.

Cl. P.

Le Salon des arts ménagers s'est ouvert hier à Genève

Placé sous le signe de la relance économique, le 23e Salon des arts ménagers s'est ouvert mercredi au Palais des Expositions, à Genève. Jusqu'au 9 novembre, il présentera, sur une surface d'environ 34 000 m², la plus grande offre suisse de biens d'équipement domestique, ainsi que de nombreux produits destinés aux grands consommateurs. Quelque 500 exposants sont à la disposition d'une clientèle nationale et étrangère qui s'était élevée, l'an dernier, à 244 000 personnes.

La grande manifestation genevoise d'automne, cette année comme les précédentes, présente un caractère très international, puisque 42 % des 2000 marques représentées sont d'origine suisse, 49 % proviennent du Marché Commun et 9 % de divers autres pays, dont les Etats-Unis et le Japon. De nombreux objets - notamment dans le secteur de l'ameublement, de la décoration, de l'audio-visuel, du chauffage et de l'alimentation - sont en mesure d'intéresser les ménages collectifs. Cette exposition s'est ouverte sous les meilleurs auspices, malgré la conjoncture actuelle, à tel point que sa direction, à la tête de laquelle œuvrent MM. Roger Gargantini, président, et Jean-Pierre Schadt, directeur, a dû refuser de nombreux exposants.

Quelques attractions de choix

Le 23e Salon des arts ménagers, fidèle à lui-même, a mis sur pied un attrayant programme de manifestations et de visites spéciales. C'est ainsi que la Fédération romande des consommatrices se caractérisera par un stand placé sous le thème «Le pouvoir économique de la femme» et

organisera des colloques-débats sur ce sujet à l'ordre du jour. En cette Année de la Femme, le Centre de liaison des associations féminines genevoises présente, à l'enseigne de «La femme créatrice», une exposition sur les activités et les prestations de la société féminine moderne.

On signalera également, au chapitre du secteur des loisirs, un stand consacré à l'aéromodélisme, dû à l'initiative du Groupe des modèles réduits de la section genevoise de l'Aéro-Club de Suisse. Le professionnel du tourisme pourra, à cette occasion, se rendre compte des possibilités de détente et de sport qu'offre cette activité dont les stations touristiques n'ont pas encore suffisamment tiré profit.

Un autre stand retiendra particulièrement l'attention; il s'agit de celui qui est plus spécifiquement affecté à l'information sur la conversion au gaz naturel, qui bat son plein en Suisse romande. Enfin, citons la traditionnelle Expovina, cette manifestation spécialisée en faveur du vin, qui, en complément des six restaurants du Salon, contribue à l'agrément du public.

J. S.

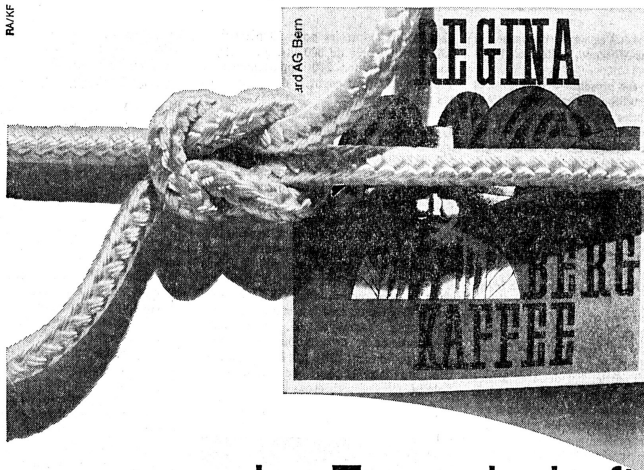
BOURGOGNE BOUCHARD PÈRE & FILS

Maison Bouchard Père & Fils
Négociants au Châteauneuf-du-Pape
Depuis 1713, propriétaires des domaines
du Châteauneuf-du-Pape, 10 hectares
de grands crus et de premiers crus.

BUJARD FILS S.A.
1995 Lutr'y VD
JULIUS GEX S.A.
1400 Yverdon FR
HERTIG VINS
2001 Le Chêne-de-Fonds / NE
RAPHAËL PÈRE & FILS S.A.
1225 Chêne-Bourg / GE
TISSOT & C^{ie}
1211 Genève-Accaz 26
RITSCHARD & C^{ie} AG
3800 Interlaken / BI
A. RUTISHAUSER & C^{ie} AG
8506 Scherzingen / TG
VOSS S.A., 19, Gartenstr.
8002 Zurich / ZH

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOIZY
Appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES contrôlée
MONOCEPAGE 100% G. NOIR en bouteille 1975

Envoi de documentation et tarif sur demande
à nos Concessionnaires - adresse ci-dessus.



...eine Freundschaft

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

weiss er auch unsere Freundschaft, die uns mit Kaffeeplantagen in den lateinamerikanischen Hochländern verbindet, zu schätzen.

Wie wir uns auf unsere Freunde verlassen können, können sich unsere Kunden auf uns verlassen; weil jeder für einen Freund sein Bestes gibt.

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

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



Geelhaar:

Wie der Teppich, so der Service.

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

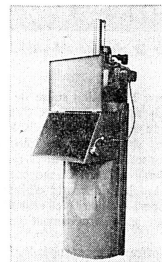
Geelhaar

W. Geelhaar AG, Thunstrasse 7
3000 Bern 6, Telefon 031 43 11 44

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

Abfallprobleme?

Neuer preiswerter Müllverdichter



Täglich fallen eine Menge Abfälle an und verursachen zusätzliche Abfuhrkosten.

- Unsere Müllverdichter machen Schluss mit vollgestopften Räumen durch Verpackung und Abfälle.
- Abfuhrkosten werden bis zu 80 % gesenkt.
- Geruchsbelästigende Abfälle werden hygienisch verschlossen.

IHR PROBLEM IST SAUBER UND EINFACH GELÖST



IGEHO, Halle 23, Stand 767

Meyer Mühlenbau AG, Handelsprodukte
CH-4500 Solothurn 2

Telefon (065) 23 36 31, Telex 34 274

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

3 clevere Lösungen für clevere Hoteliers:

- **HUB-Sanitärzelle** mit WC, Waschtisch und Dusche – die ideale Lösung (preisgünstig!) für maximalen Komfort auf minimalstem Raum (ab 2 m²).
- **HUB-Schrankküchen** machen sich dort breit, wo es eng wird. Zum Beispiel im Hotelzimmer.
- **Original finnische Sauna** gibt es bei HUB in 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: _____

Genauere 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 26 77
Telex 57072

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

6901 Lugano
Via Ginevra 2
091/2 05 05
Telex 73833

No e chli meh Bettebärg am Spalebärg

Es ist nicht für alle ein frohes Ereignis. Verkünden muss man es gleichwohl. In Basel wurde wieder ein Hotel eröffnet. 72 zusätzliche Zimmer warten auf Gäste in einer Stadt, wo man sich über tiefe Belegungsziffern sorgt. Aber ein neues Hotel drückt ja nicht nur auf die Durchschliffbelegung, es hebt auch den Komfort durchschnitt des Gesamtangebotes, macht es dadurch attraktiver und vermag auf jeden Fall neue Impulse zu geben. Und von den neuen Hotels am Rhein ist das «Basel» zweifellos das baslerische.



Neu, doch mit dem Alten auf du und du.

Abwegenes Risiko

Wie bei der Hilton-Eröffnung geäußert wurde, ist das CEM-Management ebenfalls der Ansicht, das Hotel Basel werde den bestehenden Hotels nicht nur Gäste wegnehmen, sondern auf Grund der Zugehörigkeit zu den Supranational-Hotels – einer europäischen Reservationsgemeinschaft mit über 200 angeschlossenen Betrieben – zusätzliche Kundschaft nach Basel bringen, habe man doch auf diesem Wege schon in den Vorjahren einige hundert Logiernächte nach Basel vermittelt. Die CEM Management AG (Caspar E. Manz) war im Bilde über den Hotelboom in Basel, als sie mit der Bauherren in den Betriebsvertrag abschloss. Sie hat ja auch die Zürcher Explosion am eigenen Leib, beziehungsweise eigenen Nerven erfahren. Das Risiko schien ihr fragbar. Der Schock ist vorüber und es geht uns ziemlich gut, hat vor zehn Tagen ein Zürcher Hotelier in Basel gesagt. Es ist anzunehmen, dass in einiger Zeit die basler Hoteliers diesen Anspruch ebenfalls tun werden. Das neue Haus hat sich das Basler Döbli zum Emblem gesetzt, weil die Taube Sinnbild friedlicher Annuit sei. Daraus darf sicher abgeleitet werden, dass neue Hotel werden einen friedlichen Wettstreit führen. Dumpingpreise, so versicherte T.E. Metzger, der CEM-Mann aus Zürich, würden nicht angewandt, sie seien ein untaugliches Mittel.

Neu im alten Geiste

Was den Bau betrifft, so kann dem neuen Hotel nur Lob gependet werden. Es fügt sich äusserlich harmonisch dem Altstadtbild ein und trägt im Inneren dem Geist am Spalenberg Rechnung. Wie überall, wo Neubauten gegebenen Verhältnissen angepasst und bestehende Bauteile mit einbezogen werden müssen, entstehen zwar gewisse Engpässe und Winkel. Sie haben den Vorteil des heimeligen Charmes, das im Hotel Basel mit sehr reichem, fein abgestimmtem künstlerischen Schmuck noch ganz besonders geschaffen wird. Verträumte Zeitlosigkeit bietet vor allem das Höfchen mit seinem plaudern-

den Brunnen. Es wird für den Gast nach einem Messermitteltag ein Stücklein Paradies sein. In den öffentlichen Räumen so gut gelungene Individualität ist in den Zimmern leider etwas zu kurz gekommen. Wohl deshalb, weil man doch in erster Linie mit dem Business-man rechnet, für den heute einfach ein informeller Komfort gegeben scheint.

Menü Fr. 6.– – 3 dl Lager Fr. 1.–

Sehr ansprechend sind die Restaurants gestaltet. Die Café-Bar «Münz» hat für das Zusammenkommen von Hotelgästen und Baslern, von Neubau und altem Quartier zu sorgen. Letzterem helfen die Lindenbäume im Boulevard-Café kräftig nach. Heiterkeit ist der Charakterzug der Münz. Sie wird geprägt von hellen, freundlichen Farben, viel Fensterfläche, eleganter Möblierung, modischen Tiffany-Lampen, saisonalen Attributen und lustigen Bildern, die allerdings den Besitzer wechseln können, denn sie sind teilweise verkäuflich. Auch das Angebot zielt darauf, den Gast bei guter Laune zu halten, offerierte es ihm doch Speis und Trank zu sehr vernünftigen Preisen.

s'hürz(h)ück am richte Flicke

An der «Galerie verkannter Basler» vorbei gelangt man in das fürnähmi Bar-Restaurant «zum Sperber». Es ist u.a. erkönt zum Stammlokal der «Schnooggelerli» und der Geschäftsleute des Spalenberggebietes und befindet sich in jenem Teil des Hotels, der unter der Aufsicht des Heimatschutzes restauriert wurde. Es gibt hier beispielsweise Gelberbsensuppe mit Schnörli und in Apfelmot, zusammen mit Kalbs- und Rindfüssen gedünstete Kutteln. Sagt das genügend aus über die Ambiance im Sperber? Zu betonen ist, dass bei alledem und trotz Kachelofen und sehr viel Holz die rustikale Welle hier nicht herein geschwappst. Ueber eine Treppe neben dem Hotelingang geht es ganz in Basels Vergangenheit hinunter. Der Jahrhunderte alte Keller wurde zu einem stimmungsvollen Restau-

rant ausgebaut, in welchem ein grosser Grill dominiert. Im bescheidenen, jedoch sehr reizvollen Stübli nebenan lebt die Erinnerung an die einst stadtbekannte Wirtin Lisetti Hunziker weiter, die früher im Parterre an der gleichen Stelle ein Beizlein führte.

In Basel zuhause

Rundherum ist der neue Betrieb so konzipiert, dass er eigentlich rasch mit Basel verwurzelt sein sollte. Die Gäste rasch mit dem Hotel und der Stadt vertraut machen, diesem Zweck dient eine beachtenswerte Broschüre. Sie stellt nicht nur das ganze Haus auf sehr liebenswürdige Weise vor, sie gibt zahlreiche gute Tipps. Erwähnt sei hier nur die Liste – mit Adresse und Telefonnummer – welche dem Gast Auskunft gibt, wo er in Basel Leute findet, die das gleiche Hobby betreiben oder der gleichen Sammlerleidenschaft frönen wie er. Stichworte: Bäumeisen, Käfer, Fechtische, Politik, Napoleon I., Zuckersäcke.

Who is who im Hotel Basel

Bauherr: Pensionskasse Ciba-Geigy, Basel
Architekt: B. Küng, R. Bitzer, R. Frei, Architekten, Basel
Innenarchitekt: Hofstetter AG, Innenarchitekturbüro, Hans-Jörg Scholer, Basel
Marketingberatung und Animation: Dr. Peter Büchlin, Basel
Touristische Beratung: Ciba-Geigy Reise- und Kongresszentrale, Freddy Glaser, Basel
Führungs- und Betriebsgesellschaft: CEM-Management AG, Zürich
Direktion: Otti Bärswyl
Küchenchef: Peter Ulrich
Wenn auch frohgemut und festlich gestaltet wurde und dank der Messen und Ausstellungen die nächsten Wochen problemlos sein werden, wird dem Hotel Basel eine harte Durststrecke kaum erspart bleiben. Hoffentlich vergrössert sie nicht noch den Durst der andern und geht zur rechten Zeit zu Ende. MK



Weniger Logiernächte im August

441 198 Ueberrnachtungen wurden im vergangenen August in den Tessiner Hotels registriert. Das sind 27 804 (oder 5,9 Prozent) weniger als in der gleichen Periode des Vorjahrs. Allerdings sind das lediglich die Resultate der Hotelindustrie, die mit denjenigen der Parahotellerie (Ferienhäuser und -wohnungen, Campings) – wenn sich die Erfahrung der letzten Zeit bestätigt – das Bild nicht so hoffnungslos erscheinen lassen.

Hotelfachschule auf dem Monte Verità

Am kommenden 2. November beginnt der dritte Kurs der vor zwei Jahren ins Leben gerufenen Tessiner Hotelfachschule. Ab diesem Jahr werden die Lehrgänge – aus technischen Gründen – nicht mehr im Hotel Ascona, sondern in dem des Monte Verità abgehalten. Die im Tessin vom Schweizerischen Hotelierverein initiierten Kurse werden – bis jetzt – von 24 Schülern belegt.

Vordringlicher Bau der Ceneri-Autobahn

Seit der Eröffnung der Umfahrung Bellinzona im Jahre 1971 sind – insbesondere während der Touristenzeit – zwar Bellinzona Strassen nicht mehr verstopft, aber das darauffolgende Kantonsstrassenstück zwischen Bellinzona-Süd und dem Südfuss des Monte Ceneri (Rivera). Um diesen Mangel, an dem die durchreisenden Feriengäste leiden, zu beheben, hat nun endlich auch Bern seine Genehmigung zum Bau des fehlenden Teilstücks der N2 über den Monte Ceneri gegeben. Aus finanziellen Gründen – die Kosten für die sieben Kilometer belaufen sich auf rund 200 Mio Franken – können die Bauarbeiten allerdings erst in zwei Jahren begonnen werden.

Höhenwanderweg auch für Lugano

Beindruckt von den Besucherzahlen, die die «Strada Alta» in der oberen Leventina

aufzuweisen hat (1974: 110 000, 1975: 180 000), sind Luganeser Touristikfachleute übereingekommen, auch in der Nähe von Lugano eine solche Höhenstrasse anzulegen. Es handelt sich dabei um die Strecke Bré über die Pairöhlütte nach Cimadera im Val Colla in Höhenlagen von 800 bis über 1500 Meter. Der Luganeser Höhenweg soll schon im kommenden Frühling interessierten Wanderern zur Verfügung stehen.

Nicht immer «unordentlich» Tessiner

Ein Bild, das vor kurzem die Runde auch in der Deutschschweizer Presse machte, zeigte die notwendige Reinigung der Langenseufer bei Ascona. Die dazugehörige Legende besagte, dass der angehäufte Unrat nicht eben für das Ferienparadies Tessin spreche. Dabei waren für einmal nicht die «unordentlichen» Tessiner am Debakel schuld, sondern die vor einiger Zeit über dem Tessin niedergegangenen heftigen Unwetter. Bei dem Unrat handelte es sich nämlich ausschliesslich um ausgetrenntes und weggeschwemmtes Holz, das von den sintflutartigen Regengüssen in die Bäche, die Flüsse und schliesslich in den See gelangte. Das Holz, das in weiten Flächen und grossen Mengen die Seoberfläche bedeckte, musste herausgeschafft werden, damit die Schiff- und Bootfahrt nicht behindert wurde. wz



St. Gallens Besuch im Voralberg

Unter Leitung seines Präsidenten, Stadtammann Dr. Alfred Hummler, unternahm der Vorstand des Fremdenverkehrsverbandes des Kantons St. Gallen eine sehr instruktive, zweitägige Studienreise nach Voralberg mit Stationen in Bregenz, Mellau, Lech, Schruns und Feldkirch und einen regen Gedankenaustausch mit den dortigen Fremdenverkehrsfachleuten. Das vielseitige touristische Angebot für den Sommer- und Wintertourismus, die grosszügige Investitionspolitik, das einheitlich gestaltete Marketing- und Werbekonzept sowie die grosszügige nachbarliche Gastfreundschaft beeindruckten ganz besonders.

Ragaz verlängert Bausperre

Um den bevorstehenden Abschluss der Ortsplanung von Ragaz nicht zu erschweren, sah sich der Gemeinderat von Ragaz veranlasst, die Ende Mai 1974 erlassene Bausperre zu verlängern. Diese Verlängerung soll so lange weitergeführt werden, bis Zonenplanung und Bauvorschriften ausgearbeitet und von den Stimmbürgern genehmigt sind. Die Erstellung von Neubauten, die den Zweck des zu erlassenden Zonenplanes und des neuen Baureglementes nicht beeinträchtigen, ist aber nach wie vor möglich.

Bodensee-Grenzgespräche

Zum 23. Mal trafen sich die Zollchefs und Fremdenverkehrsleute der ganzen Bodenseeregion zu ihrer Olma-Tagung. Die Teilnehmer aus Deutschland, Oesterreich und der Schweiz, angeführt von Oberregierungsrat L. Müller, Konstanz, Finanzrat Dr. K. Luger, Feldkirch, und Zolldirektor F. Netzer, Chur, befassten sich u.a. mit Zollabfertigungsproblemen, Versand-scheinverfahren und Sportbootverkehr auf dem Bodensee. Allgemein kam das Bestreben der zuständigen Organe zum Ausdruck, den grenzüberschreitenden Verkehr im Rahmen der Zollvorschriften so reibungslos wie möglich zu gestalten.

Neue Impulse im Appenzeler Tourismus

Der Kur- und Verkehrsverein Appenzell erhofft sich durch die Nomination von Leo Gmünder zu seinem neuen Geschäftsführer zusätzliche Erfolge auf dem Gebiet des Tourismus. Der Neugewählte verfügt über mehrjährige Reisebüropraxis im In- und Ausland. Er wird sich vor allem mit dem gesamten Fremdenverkehrsangebot Innerhodens, mit der Werbung und mit der Führung des Verkehrsbüros befassen.

Trogenbahn mit Pendelzügen

Nach verschiedenen technischen Erneuerungen und Verbesserungen im Kundendienst stellt die Trogenbahn nun zusätzlich drei orangefarbene Pendelzüge in den Dienst. Durch den eingeführten Taktfahrplan mit 80 Zügen pro Tag bietet diese aktive Privatbahn eine konkurrenzfähige Alternative zum Individualverkehr.

Neues Hotel am Walensee

An erhöhter Hanglage, oberhalb des bekannten Hotels Schiffahrt in Mols, liess die gleiche Besitzerfamilie ein zusätzliches Garni-Hotel erstellen. Das in wärschaften Chalestül gehaltene dreistöckige Haus enthält insgesamt 48 Betten. Alle 25 Zimmer sind mit WC und Dusche und teilweise mit Balkon ausgerüstet. Das neue Hotel bedeutet eine spürbare Bereicherung im touristischen Angebot der Walensee-Region. Es dient als Ferien- wie als Passantenhotel. Dank der nahegelegenen Schneehänge der Flumserberge erhofft sich das neue Hotel Garni während der Wintersaison eine zusätzliche Belegung. wb,

Bleibt der VVG manövrierfähig?

Nachdem das Bündnervolk die Vorlage betreffend Erhöhung des Kantonsbeitrages an den Verkehrsverein für Graubünden (VVG) mit 10 458 zu 9349 Stimmen abgelehnt hat, stellt sich tatsächlich die Frage: Wie soll es mit dem VVG weitergehen, ist alles verloren, oder bleibt der VVG trotz allem manövrierfähig?

Was sollte die Vorlage bringen?

Kurz und bündig gesagt: Die Erhöhung des Kantonsbeitrages als teilweise Teuerungsausgleich. Vorgängig hatte nämlich die Privatinteressen (lokale Verkehrsvereine, RHB, Banken, Elektrizitätswerke, Bergbahnen und Skiflöße, Handel, Industrie und Gewerbe) einer 20prozentigen Beitragserhöhung als Teuerungsausgleich zugestimmt. Dies geschah mit einer partiellen Statutenrevision. Unter den gegebenen Umständen schien somit auch eine entsprechende Anpassung des Kantonsbeitrages gerechtfertigt zu sein. Die Kantonsregierung und der Grosse Rat teilten diese Auffassung, und so wurde die Erhöhung des festen Beitrages um Fr. 100 000.– auf Fr. 225 000.– und der Verzicht auf die Limitierung des variablen Beitrages auf Fr. 150 000.– (ein Drittel der privaten Leistungen, maximal Fr. 150 000.–) beschlossen und dem Volk zur Abstimmung vorgelegt. Mit der Aufhebung der Begrenzung des erhöhten variablen Beitrages – in den letzten Jahren konnte das Maximum von Fr. 150 000.– immer voll ausgenutzt werden – hätte der VVG aus diesem Titel in den kommenden Jahren rund Fr. 30 000.– mehr erhalten, also insgesamt eine Budgetverbesserung von rund Fr. 130 000.–. Der VVG hätte dann über einen Kantonsbeitrag von rund Fr. 405 000.– und einer Leistung der Privatinteressen von rund Fr. 555 000.– verfügen können.

Folgen des Volksentscheides

So bedauerlich das Abstimmungsergebnis auch sein mag, der VVG muss sich damit abfinden und trotzdem alles unternehmen, um seine Funktion – glücklicherweise ist die Situation nicht hoffnungslos – erfüllen zu können. Der VVG steht nach dem Volksentscheid nicht mittellos da, sondern er bewahrt den Bestand. Sowohl die Beiträge der Privatinteressen wie auch die bisherigen des Kantons, nämlich Fr. 275 000.–, werden fliessen. Allerdings wird der VVG mit diesen Mitteln, sollte die Teuerung noch weiter anhalten, seine Aktivität im Werbesektor eher einschränken müssen. Ein erhöhter Kantonsbeitrag – im Grunde genommen handelt es sich um einen öffentlichen Investitionsbeitrag – hätte vor allem beigetragen, die bisherige Werbetätigkeit uneingeschränkt zu garantieren.

Konsequenzen für die Werbung

Nachdem vorgesehen war, die Mehrheit nur für die Werbung und nicht für Personal, Administration usw. zu verwenden, wird der VVG trotz allem bemüht sein, das abgesteckte Schwerpunkt-Werbekonzept 1976 bestmöglichst zu verwirklichen. Allerdings wird eine schärfere Selektion

der Werbemassnahmen nach ihrer Effizienz erfolgen müssen. Die Werbetätigkeit 1976 wird sich voll auf das Notbudget abstützen, das heisst es werden weder in der Werbetätigkeit noch in der Beschaffung von kostspieligem Werbematerial ausserordentliche oder zusätzliche Aktivitäten möglich sein. Dessen ungeachtet wird der VVG alles tun, um die Werbung im bisherigen Rahmen aufrecht erhalten zu können. Dies ist gerade in Zeiten der sich auch im Tourismus abzeichnenden Rezessionsendenzenzen unerlässlich.

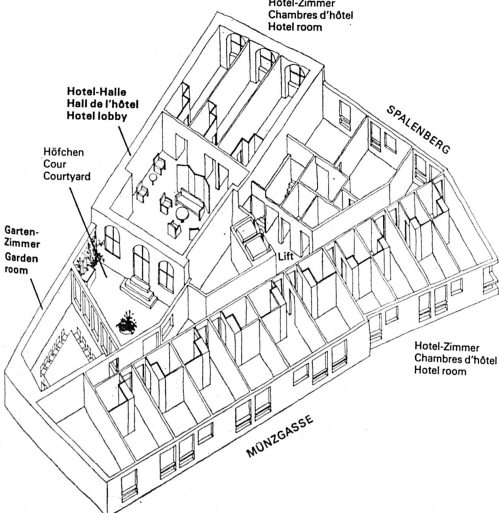
Anlass zur Resignation?

Keineswegs, im Gegenteil. Bei aller Würdigung des Volksentscheides – dieser wäre bei besserer Aufklärung der Bevölkerung sicher positiv ausgefallen – muss erneut ein Anlauf genommen werden. Dabei ist darauf zu achten, dass den Einwendungen der Opponenten – diese waren gegen die Aufhebung der Limite des variablen Kantonsbeitrages – Rechnung getragen wird. Eine annehmbare Lösung wäre zum Beispiel die Erhöhung des festen Beitrages um Fr. 125 000.– auf Fr. 250 000.– und die Begrenzung des variablen Beitrages auf Fr. 200 000.– (zurzeit Fr. 150 000.–). Damit würde der gesamte Kantonsbeitrag eine Höhe von zirka Fr. 430 000.– (Finanzrat Fr. 275 000.–) erreichen und die Finanzlage des VVG wesentlich verbessern. Der dadurch erzielte Teuerungsausgleich könnte eventuell sogar neue und zusätzliche Werbeinitiativen möglich machen.

Initiative aus dem Grossen Rat

Dass die Manövrierfähigkeit des VVG durch den Volksentscheid nicht gelähmt werden darf, wurde nachträglich nicht nur im Bündnervolk eingesehen, sondern der durch das Abstimmungsergebnis eingetretenen Situation befasste sich in der Septembersession auch der Grosse Rat. In einer von 50 Ratsmitgliedern in der Sache unterzeichneten Motion wurde die Regierung eingeladen, dem Volke in nächster Frist eine Gesetzesvorlage zu unterbreiten, die einerseits den Abstimmungskampf geäußerten Bedenken und andererseits dem vermehrten Bedürfnis nach Werbung Rechnung trägt. Sicher wird sich die Regierung in Verbindung mit den Organen des VVG bemühen, bereits anfangs des neuen Jahres eine Vorlage zur Abstimmung zu bringen. Es geht dabei sicher nicht darum, eine Beitragserhöhung à tout prix zu erzwingen, sondern es handelt sich um die Konsolidierung der Finanzlage des VVG und die Erhaltung seiner Aktionsfähigkeit. Im übrigen soll es sich bei der Beitragserhöhung im Prinzip um eine Ubergangslösung bis zur Inkraftsetzung eines kantonalen Fremdenverkehrsgesetzes handeln.

Raoul Sommer



Die «Innereien» des ersten Stockes.

Aus dem Blickwinkel des Bauherrn

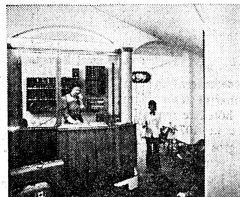
«Während des ganzen Umbaus war das Hotel geöffnet. Jedes Zimmer, das nicht gerade umgebaut wurde, war täglich belegt.»

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



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

Warum entschieden Sie sich für einen Generalunternehmer? Bei einem Umbau ist das ja nicht selbstverständlich.
«Ein Generalunternehmen erfasst die ganze Aufgabe und gewährleistet eine bessere Koordination.»
Haben Sie von Orto Bau Anregungen bekommen, die den Umbau verbesserten?
«Ja, besonders vom Bauführer und vom Projektleiter von Orto Bau, die sich sehr einsetzen und die schwere Aufgabe meisterten.»



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

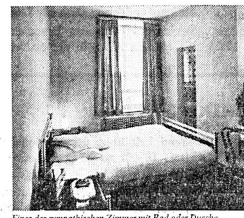
Niemand kann wohl alle Erwartungen erfüllen. Wo sind Sie eher enttäuscht worden? Oder was könnte man verbessern?
«Man sollte sich auf Firmen verlassen, für die der Generalunternehmer einstehen kann. Wir haben es gut gemeint und auch Firmen beigesteuert, die früher für uns arbeiteten. Das führte dann zu einer Verzögerung.»

Wie wurden Sie über den Baufortschritt orientiert?
«Wir hatten jede Woche eine Zusammenkunft auf der Baustelle. Ausserdem orientierte Orto Bau in schriftlichen Rapporten. Wir wurden gut orientiert.»



Die moderne Backstage des Tea-Room Künczi, Bahnhofplatz 6, ein Zweiggeschäft der Hotel Montana Zürich AG

Wie stand es mit dem persönlichen Einsatz der Orto Bau-Mitarbeiter?
«Sehr gut. Der persönliche Einsatz der Orto Bau-Mitarbeiter war einwandfrei. Wir hatten immer einen sehr regen Kontakt und haben uns gut verstanden.»



Eines der sympathischen Zimmer mit Bad oder Dusche, Telefon und Radio

Wie sehen Sie das ganze Umbauvorhaben im nachhinein? Entspricht der Umbau Ihren Bedürfnissen?
«Der Umbau entspricht unseren Bedürfnissen voll und ganz. Der Verwaltungsrat und die Aktionäre haben Freude daran. Wir haben richtig gehandelt.»

Was für Tipps können Sie einem Bauherrn für einen Umbau geben?
«Ich würde raten, vorher eine genaue Untersuchung des Objekts durch ein Ingenieurbüro vornehmen zu lassen, um Überraschungen möglichst zu vermeiden.»

War die Bauzeit eine Belastung für Sie?
«Während des ganzen Umbaus war das Hotel offen. Jedes Zimmer, das nicht gerade umgebaut wurde, war täglich vermietet. Abends, wenn die Arbeiter fortgingen, wurde das Haus gereinigt, um die Gäste nicht ganz zu verschrecken. Für diese Leistung möchte ich unserer Leiterin Fräulein M. Portmann und ihren Mitarbeitern den besten Dank aussprechen.
Ich bin froh, dass der Umbau fertig ist.»

Würden Sie wieder mit Orto Bau umbauen?
«Jawohl, ich würde ohne weiteres wieder mit Orto Bau bauen oder umbauen.»



Der neue Coffee Shop der Montana steht auch externen Gästen offen

Architekt: Otto I. und Stefan Rajki, dipl. Arch. SIA, Universitätsstrasse 87, 8006 Zürich
Ingenieur: F. Minikus + E. Witta, dipl. Bauingenieure ETH/SIA, Biberlinstrasse 16, 8032 Zürich
Planungs- und Baumanagement: Orto Bau AG, Zürich

Generallumbauer

Als Generallumbauer nützt Orto Bau alle technischen und organisatorischen Möglichkeiten aus, Umbauprobeme wirtschaftlich zu lösen.

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

Orto Bau kennt die leistungsfähigen Unternehmer, Lieferanten und Handwerker. Orto Bau sorgt dafür, dass ein Umbau aus einem Guss entsteht. Mit Orto Bau haben Sie einen einzigen Vertragspartner. Orto Bau bietet auch beim Umbau totale Dienstleistung.

ORTO BAU

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

IGEHO 1975

Betriebe, die Sie besichtigen sollten,
Betriebe, die ein Erlebnis vermitteln,
Betriebe, die sich auf Ihren Besuch freuen.



Easy going English Pub
Greifengasse 16,
061 25 34 98

2 Gambrinus

Die Brasserie mit Pfiff
und Warsteck-Bier
Falknerstrasse 35
061 23 21 12



Easy going English Pub
Steinenvorstadt 13
061 23 49 50

4 DA ROBERTO

Italianische Spezialitäten
und südlicher Charme
Küchengasse 3
061 23 46 80
(vorm. Lord Nelson)

Die Spezialitäten-Restaurants
im Bahnhofbuffet Basel SBB
061 22 53 33

5 L'Escargot

Klein, charmant und
gar nicht teuer



MURA - Hallen

Claraplatz

1

Rhein

Marktplatz

2

Barfüsserplatz

3

Heuwaage

4

Centralbahnplatz

5

BASEL

6

BASEL

STUBE

Die ruhige Oase im
lebhaften Bahnhof

On boit du CAFÉ partout
mais on RETOURNE où il y a



LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

En l'essayant à l'IGEHO
Halle 11 - Stand 227
vous en comprendrez les RAISONS
161. (039) 23 16 16
Torréfaction de café - 2301 La Chaux-de-Fonds

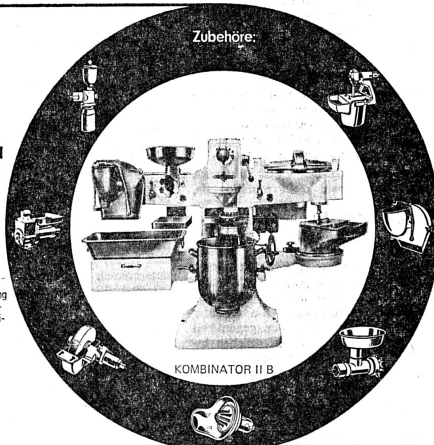
139

Lips
UNIVERSAL
KÜCHEN-
MASCHINEN

Die Kombinator-Modelle sind absolute Spitzenleistungen in Konstruktion und Zweckmäßigkeit.
Die Ausmass sämtlicher Standard-Apparate, verbunden mit deren gleichzeitiger Verwendbarkeit durch mehrere Arbeitskräfte, gestatten eine optimale Ausnutzung der verfügbaren Zeit. Das grosse Zubehörsortiment verhilft einem ebenfalls für weitere Arbeitsgänge an der gleichen Maschine.

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



KOMBINATOR II B



ORIGINAL
P
PLANK

Stabellen aus
Bozen, Südtirol
● formvollendet
● preiswert
● dauerhaft

Besuchen Sie uns an der IGEHO in Basel
(13.-19. November), Halle 25, Stand 462



Generalvertretung:
Hannes Hindermann & Co.
Reinhardtstrasse 11-15, 8008 Zürich
Telefon (01) 34 25 23

Argentinien möchte in den Tourismus gekickt werden

Die nächsten Fussball-Weltmeisterschaften sollen vom 1. bis 25. Juni 1978 in Argentinien ausgetragen werden. In Buenos Aires orientierten Vertreter der Sportbehörden und der staatlichen Fremdenverkehrsdirektion über die Bedeutung dieser Veranstaltung und die Hoffnungen, welche sie daran knüpfen.

Argentinien erwartet für die Fussball-Weltmeisterschaften mindestens 150 000 ausländische Besucher. Diese Schätzung der argentinischen Fremdenverkehrsdirektion ist gewiss nicht übertrieben, denn allein aus dem fussballbegeisterten Nachbarland Brasilien kann man mit 50 000 Besuchern rechnen. Laut Programm sollen die 38 Spiele in den Städten Buenos Aires, Mar del Plata, Córdoba, Mendoza und Rosario stattfinden. Die Hotelprojekte hängen noch in der Luft, die offizielle Hotel-Statistik sagt, dass diese 5 Städte insgesamt über rund 315 000 Hotelbetten verfügen. Es fehlen zuverlässige Angaben über die Kategorie dieser Hotels, aber man darf annehmen, dass kaum 10 Prozent - 30 000 Hotelbetten - den heutigen Ansprüchen des internationalen Fremdenverkehrs entsprechen. Sowohl in Buenos Aires wie in den anderen Städten, und in deren näherer Umgebung, bestehen Projekte für moderne Erstklasshotels. Die Initianten hoffen, dass der Staat im Hinblick auf die Bedeutung der Fussball-Weltmeisterschaften kräftig in die Tasche greift, subventioniert oder staatliche Touristen-Hotels baut.

Der Staat hat andere Sorgen

Die Befürworter der argentinischen Kandidatur für die Fussball-Weltmeisterschaften 1978 kämpfen hauptsächlich mit dem Argument, dieses Ereignis zwinge das Land endgültig, die Etappe der ungenügenden touristischen Infrastruktur zu überwinden. Mit einer gewaltigen Anstrengung könne man Argentinien aus seiner touristischen Isolierung lösen und dem internationalen Fremdenverkehr eingliedern. Nun fehlen noch 32 Monate bis zu dem grossen Ereignis, und über neue Hotelbauten hört man herzlich wenig. Die rasante Inflation hat manches verunmöglicht: statt Kapitalzufluss gibt es Kapitalflucht, und der Staat muss eine Politik der Austerität betreiben, wenn er die laufende Geldentwertung mit allen schlimmen Nebenerscheinungen beseitigen will.

Eine Ehre, die viel - zu viel? - kostet

Auch die internen Verkehrsprobleme stel-

len schwierige und kostspielige Aufgaben. Die fünf Städte in welchen die 38 Spiele ausgetragen werden sind voneinander 400 bis 1000 Kilometer entfernt. Schiene, Strasse und Luftverkehr können im gegenwärtigen Ausmass einen Touristenboom, wie ihn die Fussball-Weltmeisterschaften 1978 versprechen, kaum bewältigen, und müssen bedeutend ausgebaut werden.

Konkretes kann man bereits über den Bau der neuen Sportstätten in Mendoza, Mar del Plata und Córdoba berichten. Diese bieten Platz für je 80 000 Zuschauer, die Pläne sind fertig, und mit den Bauarbeiten wurde begonnen.

5 Prozent vom Erlös des wöchentlichen Fussballotlos in Argentinien (Prode genannt) werden entsprechend einem Gesetz jeweils für diese Kosten abgezweigt. Den Bauunternehmern wurden bereits Beträge im Gegenwert von rund 100 000 US-Dollar ausbezahlt.

Die Zuschauerplätze an den verschiedenen Spielen sollen durchschnittlich 7 Dollar kosten. Die Organisatoren rechnen mit dem Verkauf von 1 590 000 Eintrittskarten, was einen Gesamterlös von rund 11 130 000 Dollar ergeben wird. Ueber die mutmasslichen Kosten der Veranstaltung konnten die Initianten an der Pressekonferenz keine Auskunft geben. Bei der gegenwärtigen Teuerung und Inflationsschwere in Argentinien ist eine zuverlässige Berechnung auch nicht möglich.

Das runde Leder schürt den Optimismus

Schwierigkeiten sind da, um überwinden zu werden, und wer sagt, gewinnt. In touristischen und sportlichen Kreisen Argentinien ist man optimistisch, und man wird vor keiner Anstrengung, keinem Opfer, zurückschrecken, denn die Fussball-Weltmeisterschaften können Argentinien das Tor zum internationalen Fremdenverkehr und zum ersehnten Devisenstrom öffnen. So hofft man auch, dass bald mit konkreten Massnahmen für den notwendigen Ausbau der Hotellerie begonnen wird.

A. W.

Nichtraucher auch in Deutschland auf den Barrikaden

In jüngster Zeit verstärken sich in Deutschland die Aktivitäten der Nichtraucher, um sich gegen den Schaden durch Nikotin zu schützen. Die Aufklärung in der Öffentlichkeit über die möglichen gesundheitlichen Schäden durch das Rauchen haben dazu geführt, dass sich alle möglichen Arbeitskreise und Gruppen gebildet haben, die Forderungen zum Schutze der Nichtraucher erheben. Die Gastronomie bleibt hiervon natürlich nicht verschont, bildet sie doch ein interessantes und beliebtes Angriffsziel und Versuchsobjekt.

Unterdrückte Majorität

Das Thema des Tabakgenusses und seiner schädlichen Folgen ist sicher nicht neu, zurzeit wird es aber besonders stark strapaziert. Was die Gastronomie anbelangt, wird im wesentlichen darauf abgestellt, dass eine Minderheit von Rauchern in Speiserestaurants eine Mehrheit von Nichtrauchern tyrannisiert, indem sie sie zwingt, den schädlichen Tabakqualm mit einzunehmen. Den Gastronomen wird in diesem Zusammenhang vorgeworfen, dass sie die Abgabe von Speisen und Getränken an Nichtraucher de facto davon abhängig machen, dass diese sich durch Raucher belästigen lassen.

Ganze Palette von Forderungen

Die Forderungen an die Gastronomie, wie man diesem Zustand begegnen könne, sind sehr vielfältig. Sie reichen von eigenen Räumen für Nichtraucher, der Beschränkung des Rauchens auf bestimmte Stunden bis zur Gaststätte ausschliesslich für Nichtraucher. Vom Verband wird verlangt, dass er sich aktiv gegenüber den Mitgliedern einschaltet und die aufgestellten Forderungen unterstützt.

Realismus tut not

Wie oft bei derartiger mit Fanatismus verfolgten Zielen bleibt es nicht aus, dass über das Ziel hinausgeschossen wird. So etwa dann, wenn in der Passivität des Wirtes ein Missbrauch der Gaststättenkonzession gesehen oder die Gewerbeaufsicht bemüht wird. Manche gehen sogar so weit, zu einem Boykott von Gaststätten aufzufordern oder mit Strafanzeigen gegen Wirte wegen Beihilfe zur Körperverletzung zu drohen.

Reaktion der Berufsvertretung

Der DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) als Berufsvertretung weist darauf hin, dass man bei allem Verständnis für die Gründe der erhobenen Forderungen von den betriebswirtschaftlich möglichen Lösungen auszugehen habe, die aber nur in den seltensten Fällen eine Trennung von Rauchern und Nichtrauchern in den Gasträumen zulassen. Im übrigen ist bei der Frachtabteilung Autobahnraststätten im Sommer dieses Jahres eine Aktion «sauberer Tisch» gestartet worden, wonach an einzelnen näher bezeichneten Tischen in den Raststätten an der Autobahn nicht geraucht werden darf. Dies kann selbstverständlich nur ein Anfang sein, und es bleibt abzuwarten, ob die Gäste diesen Versuch begrüssen. Wenn man sich hinsichtlich des Erfolges zum effektiven Schutz der Nichtraucher auch keiner allzu grossen Illusionen hingeben sollte, so wird doch der gute Wille des Gewerbes sichtbar, sich den Problemen zu stellen.

F. W.

Es gibt viele Kluge

Das Jahr 1975 wird bei den ein- und mehrtägigen Kurz-Pauschalreisen der Deutschen Bundesbahn mit einer Teilnehmerzahl von rund 700 000 abschliessen können.

Dieses Pauschalreiseprogramm umfasste 1775 Fahrten nach 300 Orten, davon 100 im Ausland. Man hörte mit Interesse, dass bei einer Reihe von diesen Fahrten die Zahl der Übernachtungsmöglichkeiten von bisher nur drei auf bis zu sechs in Hotels erhöht wurden, die in drei Klassen eingeteilt sind: gutbürgerlich, mit besonderem Komfort und Luxus. Veranlassung dazu waren von zahlreichen Reiseliehnern geäusserte Wünsche nach längerem Aufenthalt.

Die Bundesbahnstatistik über die Teilnehmerzahlen für die einzelnen Reiseziele sind recht aufschlussreich. Im Inland liegen die Gebiete Spessart, Main, Rhein und Mosel mit über 268 000 weit an der Spitze. Dann folgen in der Reihe der Beliebtheit das Alpenvorland (92 600), die Nordsee (80 500), der Schwarzwald (52 400), der Bayer. Wald (42 400) und der Bodensee (30 600). Bei den ausländischen Reisezielen liegen die Schweiz (fast 27 000), Italien (über 20 000), Österreich (16 300) und Frankreich (16 100) vorne. Bei den DB-Städtefahrten sind innerhalb der Bundesrepublik Westerland auf Sylt mit 27 800 Bahngästen, Bremen mit 19 100, Heidelberg mit 18 700 und München, Würzburg sowie Konstanz mit je etwas über 15 000 die Spitzenreiter. Im Ausland werden Wien (8600), Strassburg (8000), London (6300) und Meran (6100) als Wochenendaufenthalte bevorzugt. Der Eisenbahn-Städte-Tourismus konnte übrigens jetzt um 10 bis 30 Prozent verbilligt werden, weil die im Arrangement enthaltene Unterbringung in Hotels der Luxusklasse nun nicht mehr an den Kauf einer Fahrkarte 1. Klasse gebunden ist. Ausserdem wurde, wie schon erwähnt, die Zahl der Übernachtungen z.T. auf bis zu sechs erweitert, was insbesondere Berlin, London, München, Paris und Wien betrifft. Altersmäßig stehen übrigens bei den Bundesbahnkunden die Gruppen zwischen 21 und 40 sowie 41 und 60 Jahren unbestritten in der Mehrzahl.

ffs

Der Hendl-König im Fürstentum

Seit August dieses Jahres hat Friedrich Jahn das «frühere Alpfeld-Gaulei» im Fürstentum «Lichtenstein» angepachtet und führt es nunmehr als «Tourhotel-Gaulei» weiter. Es ist damit das fünfte Glied in der Touristikkette mit ihren Hotels in Feusberg, München, Linz und Wien. Das «Tourhotel Gaulei» thront hoch über Vaduz, liegt an einer der schönsten Stellen des Fürstentums und gewährt einen herrlichen Ausblick auf Lichtenstein, das obere Rheintal und die Schweizer Alpen. Bettenzahl: 67.

pd

Internationaler Bäderkongress

Anfangs Oktober versammelte sich die Internationale Vereinigung für Balneologie und Klimatologie Fitac zu ihrer Jahresversammlung in Budapest. Ueber 200 Teilnehmer folgten den Referaten über Trinkkuren, Wiedereingliederung von Verunfallten und Kranken nach Badekuren sowie raumplanerische und städtebauliche Gestaltung der Kurorte. Die unter dem Vorsitz von Kurdirektor P. Kasper (St. Moritz) tagende Wirtschaftskommission nahm u.a. ein Referat von Prof. Dr. C. Kasper, Generalsekretär Fitac (St. Gallen), über die wirtschaftliche Konzeption der heutigen Heilbäder entgegen. Der 26. nationale Bädervereinigungen als Mitglieder zählende internat. Bäderverband Fitac wird demnächst der Weltgesundheitsorganisation OMS eine Dokumentation zum Bäder- und Klimawesen unterbreiten. Ein wissenschaftliches Kolloquium soll im Juli 1976 zur Einweihung der neuen Badeanlagen in St. Moritz stattfinden.

pd

Tourismus-Boom in Griechenland

In den ersten sieben Monaten 1975 hat die griechische Zentrale für Fremdenverkehr (EOT) insgesamt rund 1,705 Mio ausländische Besucher registrieren können, verglichen mit nur 1,467 Mio Griechenland-Touristen im Vorjahr. Nach einer bis im Mai 1975 rückläufigen Tendenz hat wieder ein Aufschwung im Fremdenverkehr von Hellas eingesetzt. Entsprechend stiegen auch die Deviseneinnahmen aus dem Tourismus im Berichtszeitraum auf 290 (Vorjahr 255) Mio Dollar, wie die Bank in Griechenland bekanntgab. Während die Besucherzahlen für den August 1975 noch nicht zur Verfügung stehen, konnte die Zentralbank für die ersten acht Monate dieses Jahres bereits weiterhin höhere Devisenerlöse aus dem Fremdenverkehr von 383 (337) Mio Dollar melden.

La neige française 10 % plus chère ?

La Direction des prix du Ministère de l'économie et des finances a d'ores et déjà autorisé les hôteliers français à augmenter les tarifs des chambres et de pension de 7 à 8 % en 1976. La progression presque constante des frais d'exploitation de toutes les entreprises touristiques justifie cette décision. Encore faut-il attendre des détails, avant de se prononcer sur le véritable «taux d'inflation» des prix hôteliers de l'hiver et de l'été prochains!

Le scepticisme des commentateurs français, en ce qui concerne les faibles possibilités de stabilisation des prix des prestations hôtelières, ressort d'une façon on ne peut plus éclatante, d'un entrefilet que «Le Monde» vient de publier dans sa page du «Tourisme et des Loisirs».

Le millésime 75-76

On y lit notamment ce qui suit: «La neige millésimée 75-76 n'échappera pas aux augmentations que le coût de la vie subit désormais à un rythme régulier. A la veille de rouvrir leurs volets, les hôteliers de nos montagnes se voient contraints d'annoncer la couleur: cet hiver, les joies du ski coûteront à leurs adeptes de 7 à 10 % plus cher que l'an dernier, à prestations égales. Chambres, restaurants, snacks ou francfort-frites de plein vent, enseignement dispensé par les moniteurs, «tire-fesses» ou télécabines, navettes entre hôtels et pistes, location de matériel, tout, sans exception subira une hausse sensible».

ment égale. Ainsi, le forfait remontées mécaniques à la journée coûtait, en 74-75, 26 fr. au Corbier, 40 fr. à Avoriaz, 35 fr. à Flaine, 48 fr. à Tignes, 35 fr. aux Arcs, 42 fr. à Courchevel. Ces stations, choisies au hasard, afficheront respectivement 32, 45, 40, 50, 42 et 50 fr. De même, la carte valable une semaine va passer de 165 à 190 fr. (Le Corbier), de 175 à 235 fr. (Avoriaz), de 200 à 220 fr. (Flaine), de 255 à 290 fr. (Tignes) et de 240 à 270 fr. (Les Arcs).»

Chère Europe!

Il faut se méfier de toute généralisation en matière de prix. Le niveau du coût de la vie se mesure, en France comme ailleurs, selon la quantité et la qualité des prestations. Mais il va sans dire que ce «premier test» d'une lutte contre l'inflation des prix «à la française» paraît de nature à permettre certaines comparaisons avec les prix hôteliers dans d'autres pays de cette «chère Europe».

W. Bg.

Des idées et des hommes

Grèce: objectif 1980

La Grèce, qui compte 2674 hôtels (271 195 lits) et qui encaisse quelque 500 millions de dollars de recettes touristiques par an, s'est fixé pour but d'accueillir 8 millions de touristes en 1980. Moyens: décentralisation de l'Office grec du tourisme, aménagement des zones touristiques, amélioration de l'infrastructure (aéroports, routes et navigation de plaisance), encouragement à l'hôtellerie et promotion du tourisme d'hiver dans les îles de Crète et de Rhodes.

Le Salon hôtelier Igafa à Munich

Du 21 au 26 novembre 1975, se déroulera à Munich le 8e Salon international de la gastronomie et de l'industrie hôtelière. Sur 30 000 m², 530 maisons, dont 107 étrangères, se présenteront aux gros consommateurs. Clou de ce salon spécialisé: l'exposition «Hôtel-Modèle» à laquelle s'intéresseront les maîtres d'hôtel, architectes, promoteurs, directeurs d'hôtels et de nombreux professionnels de l'hôtellerie et du tourisme.

Le Centre International de Paris fait son bilan

La première année d'exploitation complète semble s'être soldée par un succès pour le Centre International de Paris. Le CIP a en effet reçu en 1974 300 congrès, représentant 105 000 participants dont un tiers d'étrangers. Une vingtaine d'expositions ont accueilli 400 000 visiteurs et les 150 représentations ont attiré 300 000 spectateurs.

Utell: Sunstar et Jacques Borel

Utell est désormais chargé de la représentation du groupe suisse des hôtels Sunstar (Lenzerheide, Grindelwald et Davos), ainsi que des hôtels de Jacques Borel en France.

Sogetel à Paris

Sogetel International vient de s'installer dans la capitale française et regroupe dorénavant l'ensemble de ses activités sur le plan international. Sogetel exploite actuellement le Calypso-Beach à Djerba (Tunisie), un hôtel-club de vacances de 600 lits et l'hôtel «5 étoiles» Harmattan en Côte d'Ivoire. Il prendra prochainement la gestion de l'Hôtel Les Dromonts (4 étoiles) à Avoriaz.

Evian s'équipe pour recevoir des vedettes

La station d'Evian, notre grande voisine, a ouvert l'été passé l'auditorium du Casino. Il s'agit avant tout d'une vaste salle de spectacle qui a fait son plein de vedettes... et du public, en particulier grâce à une nouvelle politique de vente qui, s'il fallait la résumer en deux mots, traduit bien la démocratisation du casino... Tout cela à quelques vagues du nouveau Casino de Montreux!

Bénélux Airways?

Ainsi que le rapporte notre excellent confrère «Le Répertoire des Voyages», la décision a été prise de confier à un groupe privé américain une étude des conditions d'exploitation de la Sabena, de KLM et de Luxair, qui pourrait bien conclure par la nécessité de constituer «Bénélux Airways», autrement dit de parvenir à la fusion des trois compagnies, ce qui, évidemment, résoudrait bien des problèmes, mais nécessiterait néanmoins la restructuration partielle des groupes de collaboration existants (Atlas, Saphir, KSSU, etc.).

Dès le 6 février 1976 à Paris

La 1ère Semaine mondiale du tourisme et des voyages

Le Centre International de Paris abritera, en février 1976, la 1ère Semaine mondiale du tourisme et des sports d'hiver. Organisée par l'Association des offices nationaux étrangers de tourisme en France, l'«Air Representatives Committee», le Syndicat national des agences de voyages, ainsi que les responsables des expositions I.T. Show et Tourexpo, liés au tourisme d'affaires, cette manifestation s'ouvrira également sur le monde. De caractère essentiellement technique, cette Semaine s'adresse cependant d'ores et déjà à une triple clientèle: les professionnels du tourisme en général et des voyages en particulier, les hommes d'affaires et les organisateurs de congrès, ainsi que le grand public qui y trouvera un éventail impressionnant d'offres de vacances. Les prestataires touristiques seront naturellement de la fête, qu'il s'agisse des «tour operators», des transporteurs, des compagnies et chaînes hôtelières, des clubs de vacances ou des villes de congrès.

Nous aurons l'occasion de revenir sur les préparatifs de cette nouvelle concentration de gens du tourisme qui marque une incontestable évolution dans les relations entre professionnels du tourisme d'abord et entre professionnels et consommateurs ensuite.

Nouveaux forfaits d'hiver sur la Côte d'Azur

(ONT) Les forfaits «Côte d'Azur - Monte-Carlo», mis conjointement au point, pour la troisième année consécutive, par le Secrétariat d'Etat au tourisme et le Groupement des agences de voyages de la Côte d'Azur, ont pris effet le 20 septembre et seront valables jusqu'au 1er avril 1976. Ils s'enrichissent cette année d'une nouvelle formule: chambre et petit déjeuner, qui vient s'ajouter à la demi-pension déjà proposée les années précédentes dans les 183 établissements participant à l'opération. 11 000 nuits en 1973-1974, 20 000 en 1974-75 ont été enregistrées, les réservations étant prises, tant par des particuliers que par l'intermédiaire d'agences allemandes, belges, anglaises et espagnoles. Les propositions «trois jours - trois nuits», «sept jours - sept nuits» peuvent être, à la demande du client, modifiées selon ses souhaits.

A table comme les Romains !

On avait vu des menus en anglais, en français, en japonais, mais guère en latin jusque là. Voilà un oubli réparé: à Cologne, l'ancienne Colonia Agrippinensis, l'Hôtel Mondial propose des spécialités gastronomiques de la Rome antique (menus de 24 à 33 DM, pour groupes d'au moins 20 personnes). On a poussé le raffinement jusqu'à rédiger ces menus en latin. Un exemple:

Pultes Julianne
Minutal Matianum
vel
Perna Apliciana cum feniculis
Poma
vel
Caseus Ovillus

Autrement dit (pour les non initiés seulement): Soupe à la Julianus, frittacée à la Matus ou jambon broché à la Apicius, fenouil, fruits frais ou fromage de brebis.



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 Rupperswil AG

Ob etwas wirklich ausgereift ist, erkennt der Fachmann schon von aussen



Bei Miele-Maschinen kann man sicher sein, daß sie ausgereifte Konstruktionen für die härtesten Ansprüche sind. Und selbst das Äussere ist ein Bestandteil der Funktion. Überall dort, wo mehr Wäsche anfällt, als normale Haushaltsgeräte bewältigen können — in Hotels, Gaststätten und Pensionen — bewähren sich die Gewerbemaschinen von Miele.

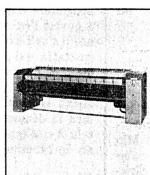
Waschvollautomaten, Wäscheschleudern, Trockenautomaten und Bügelmaschinen von Miele sind für die tagtägliche Dauerbelastung konstruiert. Damit keine Zeit verlorengelbt und hohe Fremdkosten durch das Waschen ausser Haus vermieden werden. Informieren Sie sich über die aufeinander abgestimmten Miele-Maschinen und ihren rationalen Einsatz, der durch den Miele-Service abgesichert ist.



Beispiel 9: W 112 AS
12-kg-Waschvollautomat



Beispiel 23: T 236
12-kg-Trockenautomat



Beispiel 30: B 316
Bügelmaschine 165 cm

Miele

FACHBEREICH GEBWERBEMASCHINEN

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



Restaurants

Ambiance von Spezialisten mit Erfahrung, Innenausbau, Möblierung

MÖBELFABRIK
GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43



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

Vorhänge
Teppiche
bringen Stimmung und Behaglichkeit in Ihr Lokal.

MÖBELFABRIK
GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

stinova

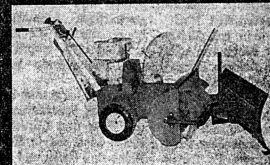


Sitzkomfort

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

stinova GmbH D 7590 Achern Postfach 1227

INTRAVEND + Gilson Schneefräsen
unerreicht in Qualität, Leistung und Preis
(ab Fr. 1990. —)



PS: 5, 7, 9, 10, 12, 14, 16
Arbeitsbreiten: 67, 90 und mehr cm
Zubehöre: Verladekamin, Raupenantrieb,
Ansteckpflüge: 1,10 m, 1,40 m, 1,80 m



INTRAVEND AG

Postfach 8048 Zürich Tel. 01 62 88 22
Telex 54 289

Wir suchen noch einige Gebietsvertreter

SEETALER DIRNDL SUE



SEETALER DIRNDL
SUPER DISCOUNT

5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8
TEL. 064/54 31 33

Die prachtvollsten Stickerel-Dirndl kauft man am günstigsten im SUPER-DISCOUNT, grösste Auswahl der Schweiz! Bevor Sie ein Dirndl kaufen, vergleichen Sie unbedingt unsere Traummodelle und Preise. Kein Kaufzwang! Keine Nachnahme! Verlangen Sie noch heute eine unverbindliche AUSWAHL (Tailormasse angeben).

SEETALER DIRNDL SUE

Polstermöbel Matratzen

jetzt zu vorteilhaften Preisen aufrischen und beziehen lassen.

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

Verlangen Sie unverbindliche Offerte durch den Fachmann.

b BOPP AG

8134 Adliswil, Tel. 01 91 66 15

Polstermöbelfabrik Barhocker Polsterbänke

Bouquet garni

Ein Bündel Neues und Interessantes aus der grossen weiten Welt der Nahrungsmittelindustrie

Produktcorner

BAER INTERFARMGESA, Küssnacht, erweitert das Sortiment durch **Baer Fines herbes 1/4 fett**. Es handelt sich um einen Kräuterkäse mit weniger Kalorien. **Scheibletten für Toasts** usw. kommen neu in **Gastgewerbepackungen** zu 20 Scheiben à 20 g = 400 g auf den Markt.

McCORMICK, «Das Haus der Gewürze», führt neuerdings in ihrem Sortiment für das Gastgewerbe den **schwarzen, gebrochenen Pfeffer**. Für ein Pfeffersteak wurde bis heute in den meisten Fällen das ganze, schwarze Pfefferkorn verwendet, welches dann vom Koch mittels Bratpfannen oder anderen Küchengeräten zu gebrochenem Pfeffer zerschlagen wurde. Mit der neuen Pfeffermahlung spart der Koch Zeit und Küchengeräte.

HÜGLI NÄHRMITTEL AG, Steinach bei Arbon, bringt zwei Nasssuppen auf den Grossverbraucher-Markt: **Serbische Bohnensuppe**, Dosen à 840 g zu Fr. 6.10 per Dose; **Goulaschsuppe**, Dosen à 840 g zu Fr. 7.80 per Dose.

Sowohl die Serbische Bohnensuppe als auch die Goulaschsuppe sind Spezialitäten, die als Zwischenverpflegung oder Mitternachtsnack gerne serviert werden. Attraktiv werden diese beiden Suppen in der Tasse, im Keramik- oder Holzhäkel angeboten und serviert. Der Inhalt der beiden Dossensuppen wird mit dem gleichen Menge Wasser verdünnt, kurz aufgekocht und zirka 5 Minuten hingelassen. Eine Dose ergibt also etwa 1,6 Liter fertige Suppe oder 6-7 Portionen.

Der Selbstkostenpreis für eine Portion Goulasch-Suppe beträgt Fr. 1.22, derjenige für eine Portion Serbische Bohnensuppe Fr. -95.

Die Qualität der beiden Suppen ist so, dass sie der Hoteller und Restaurateur gerne serviert und der Gast sie ebenso gerne wieder nachbestellt. Die Marge ist für den Hoteller und Restaurateur interessant.

TRATTORIA AG, Teigwarenspezialitäten, bereichert ihr Sortiment mit den neuen **Cannelloni** (Teigrohren zum Füllen). Trattoria-Cannelloni müssen nicht mehr vorgekocht werden, sondern können direkt mit einer Rindfleisch- und Schinkenfüllung versehen werden. Ausgelegt in einer Gratinfplatte wird nur noch Béchamel-Sauce darüber gegossen und anschliessend im Backofen bei 200 Grad zirka 30 Minuten überbacken.

Einmal mehr ist es der Trattoria AG gelungen, dem Gastgewerbe ein verbessertes Produkt offerieren zu können.

Als absolute Neuheit für die Schweiz stellt die **LUGANELLO SA**, Viganella, in der **IGEO Glace aux vieux Mars Champagne** vor, Glace mit Biscuit, geknetet mit erstklassigem Goyard-Liqueur aus Champagne-Trauben. **Präsentiert in einem kleinen Champagner-Fläschen**. Dieses Dessert wird dank seiner originellen Verpackung und der hochstehenden Qualität des Inhalts zweifellos im Gastgewerbe «Furore» machen. Für den Grossverbraucher sehr wichtig: Kein Stützen, kein Präparieren, ganz einfach nur servieren!

Neu in das Verkaufsprogramm wurde im Hinblick auf die kommenden Festtage folgender Artikel aufgenommen: **Büche glacée**, oder auch **Büche de Noël** genannt. Baumstamm aus Praliné-Glace, festlich garniert. Aus einem Büche glacée können etwa 8 Portionen geschnitten werden. Zu servieren mit oder ohne Rahm, nach Belieben auch mit Mandel- oder Haselnussplittern garniert.

Eine Variante zum vorgenannten Artikel bietet Luganello mit der preislich äusserst vorteilhaften **Praliné-Torte** (6-8 Personen). Diese werden wir demnächst mit einer kurzen Einführungsaktion zum Verkauf anbieten.

Alle drei Artikel zeichnen sich aus durch die bekannte Luganello-Qualität und die geschmackliche Vollkommenheit.

Aktuell

LOUIS DITZLER AG, Basel, hat eine neue moderne Verarbeitungsanlage für Maronprodukte fertiggestellt. Mit minimalem Arbeitskräfteaufwand ist es möglich geworden, täglich 10 Tonnen Rohkastanien zu schälen. Die sauber geputzten Früchte durchlaufen dann einen kontinuierlichen Verarbeitungsprozess, und das fertige Maronipurée wird ohne Handberührung hygienisch sauber und maschinell

in Blöcke zu 1 kg und Model zu 220 g geformt. Das Maronipurée wird anschliessend gleich schockgefrostet und ist anderntags versandbereit. In der hochmodernen eingerichteten Abfüllanlage werden täglich gleichzeitig bis zu 14 000 Model zu 220 g und 4000-7000 Model zu 1 kg abgefüllt. Ditzler Maronipurée ist auf dem Schweizer Markt zu einem Begriff geworden. **Maronipurée** ist erhältlich in Kartons zu 5 x 1 kg zum Preis von Fr. 23.50 pro Karton oder Fr. 4.70 per kg netto.

McCORMICK SA, Regensdorf, hilft die kalte Jahreszeit angenehmer machen. Ihre Glühweinmischung im Teebeutel vereinfacht die Herstellung des beliebten Getränkes erheblich. Die Mischung setzt sich zusammen aus Zimt, süßen Orangenschalen, Ingwer, Muskat, Nelken, Zitronenschalen und Kardamomen - einzig der Wein fehlt! Die Grosspackung enthält 100 Portionen und kostet Fr. 5.90. Die Aktion Glühwein wird mit einem attraktiven Tischsteller unterstützt. Er kann gratis bezogen werden.

Bekanntes und Unbekanntes - neu aufgetischt

ROLAND MURTEN AG stellt seit einiger Zeit eine immer grössere Beliebtheit ihres **Frühstücksortiments** bei Hotels und Restaurants fest. Interessenten erhalten gerne **Gratismuster** der völlig problemlosen, hygienisch verpackten Zweierportionen von Knäckebröt, Zwieback und Toast.

In verbesserter Qualität hat Roland wiederum die bereits bekannten **Crème Lekkertli** (das Sortiment aufgenommen). Diese ausgesprochene Winterspezialität ist in Packungen zu 50 Stück erhältlich. Auch hievon werden gerne Gratismuster abgegeben.

«Aus fremden Küchen»

Vor mehr als 150 Jahren sagte Jean Brillat-Savarin: «Die Entdeckung eines neuen Gerichts, das unseren Appetit erhält und unsere Genüsse verlängert, ist ein viel interessanteres Ereignis als die Entdeckung eines Sterns; davon sieht man immer genug.» Heute ist die Entdeckung eines neuen Produktes auf dem Nahrungsmittelsektor ein nicht minder interessantes Ereignis. In erster Linie deshalb, weil uns heute eine immense Produktauswahl zur Verfügung steht und dadurch der Entwicklung von echten Produktneheiten Grenzen gesetzt sind. Gerade diese Entwicklungseingangs mag jedoch einer der Hauptgründe für die ständige Suche nach einer Produktneheit auf dem Lebensmittelsektor sein.

Gelegenheit für eine solche Neuentdeckung bietet beispielsweise die **ANUGA**: die auf über 100 000 m² ausgetriebene Weltmesse für Ernährung, die alle 2 Jahre in Köln stattfindet.

Fazit der diesjährigen Entdeckungsreise quer durch das internationale Lebensmittelland:

Abgesehen von gewissen Spezialitäten und möglichen qualitativen Unterschieden ist das heutige Angebot sehr ausgeglichend. Die Sortimentsbandbreite vergrössert sich weiterhin durch Produktverbesserungen oder -differenzierungen auf der Basis traditioneller Nahrungsmittelgrundstoffe sowie durch neue Formgebungen bei den Verpackungen.

Neuigkeiten hingegen konnte man auch an der ANUGA 75 erfahren - wenn auch nur solche, die einem bis dato unbekannt waren. Sehr neu zumindest ist die nachstehende Information, die mir an der Messe ausgehändigt wurde, nämlich:

Hühner ohne Federn

Die bereits umstrittene Hühnerzucht ist um eine Variante reicher geworden. An der Universität von Connecticut soll es einen Forscher gelungen sein, Hühner aufzuzüchten, die völlig ohne Federn zur Welt kommen. Da die nackten Hühner nicht gepulvert werden müssen, kann sehr viel Zeit gespart werden. Bereits wintern gewisse Hühnerzüchter das grosse Geschäft. Die Zucht soll insofern lukrativ sein, als die 25% der aufgenommenen Proteine, welche das gewöhnliche Huhn zur Bildung der Federn braucht, nun in Form von Fleisch anfallen. Da die Tiere dauernd kalt haben (wer kriegt da nicht Hühnerhaut) müssen sie in ständig geheizten Räumen leben.

Nachdem bereits vor einigen Monaten vierjährige Eier angekündigt wurden - hat man nun ein neues, federloses Mistkratzerli entwickelt. Da kann man nur sagen:

«Oh Federvieh - du armes Vieh!» Wer möchte da noch gern ein Huhn sein...

Interessante und beachtenswerte Produktneheiten hatte die **Exportabteilung der HERO CONSERVEN LENZBURG** zu zeigen, die allerdings nicht auf dem schweizerischen Markt erhältlich sind. **Artischocken-Paella**, ein Fertigergericht in Dosen, das nur noch in kochendem Wasser erhitzt werden muss.

Artischocken-Dressing, eine sehr rassige und angenehme Artischocken-Sauce, die sich besonders zu Fleisch- und Fischgerichten und speziell auch zu Fondue Bourgignonne eignet.

Hero-Vita ist ein auf Trockenbasis hergestelltes, fixiertes Bircher muesli in einer 1/2-Dose, welches nur noch mit kaltem Milch übergossen werden muss.

Im **Sektor Molkereiprodukte** wird das Angebot vor allem durch neue Geschmacksvarianten, zum Beispiel bei Frischbutter als sogenannter Fruchtbutter mit den Aromen: Himbeere, Orange, Erdbeere, oder als Sardellen- und Lachsbutters sowie vor allem auch im **Sektor Quark** durch Beigabe von verschiedenen einzelnen oder gemischten Frischkräutern, erweitert.

Fix-fertiges Fondue gibt es nun auch in Dosen, und zwar in einer 4 1/2-kg-Einheit für Grossverbraucher; entspricht 22 Portionen, Preis pro Dose: 30 Fr., Warenkosten pro Portion: zirka Fr. 1.36. Dieses Produkt präsentierte die **Firma TIGER KÄSE AG, Langnau**, die gleichzeitig auch als Neuheit einen geschmacklich sehr ausgewogenen und feinen **Schabzieger in der 1-Portionen-Packung** vorstellte. Dieser neue Artikel, der übrigens in Einheiten zu 60 Eimerportionen erhältlich ist, eignet sich sehr gut für den Frühstücksservice oder beispielsweise auch für die Lunchprovision.

Das **Pilz-Sortiment in Dosen**, hauptsächlich bestehend aus Eierschwämmen und Champignons, wird durch verschiedene neue Sorten ergänzt, und zwar: Steinpilze, Morellen und Spitzmorellen.

Ebenfalls als neue Produkt-Idee können die **Misch-Pilze** (verschiedene gemischte Pilz-Sorten) angesehen werden.

Als wirklich absolute Neuheit gilt die von der **FIRMA JCI** unter dem Markenzeile «Merolite» neu entwickelte **Verpackung für Bier** und kohensäurehaltige Getränke. Die Verpackung besteht aus einem leichten, schlagfesten und durchsichtigen Kunststoff und kann von der Form her etwa mit einer 20 cm langen Tube mit einem Durchmesser von 5 cm verglichen werden. Diese neue Verpackung hat beispielsweise die holländische Tochter der **HERO CONSERVEN LENZBURG** für ihr Mineralwasser-Programm eingesetzt.

Die **FIRMA VATAN**, eine türkische Konservenfabrik, hat verschiedene türkische Spezialitäten in ihrem Angebot. So u.a.: Gefüllte Weinblätter, Gefüllte Kohlblätter, Gefüllte Auberginen, Gefüllte Paprikaschoten, Gefüllte Muscheln und - für «Morgen-Muffel» - ähnliche Spezialfälle besonders zu empfehlen: Tischfertige Kichererbsen.

Die **beliebtesten Eintopfgerichte für Grossverbraucher**, nämlich: Erbseneintopf, Linseneintopf, Serbische Bohnensuppe und Kartoffelsuppe, hat die westdeutsche **Fleischwarenfabrik HARIOCO** auf den Markt gebracht, und zwar: in Grossdosen zu 12 Portionen. Die Eintöpfe sind fixfertig zubereitet mit geschnittenen Würstchen und müssen nur noch erhitzt werden.

Neu ist der **Kartoffelpurée-Dispenser der FIRMA CORNELIUS**. Durch Betätigung eines Druckknopfes werden automatisch zwei Portionen Kartoffelpurée ausgegeben. Wasser- und Stromanschluss und die Zugabe von Instant-Kartoffelpurée in den dafür vorgesehenen Produktbehälter/Dispenser werden benötigt, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Wie einem Informations-Bulletin zu entnehmen ist, hat die **amerikanische Konservenindustrie eine neue Art von Konserven entwickelt, die nicht mehr im Wasserbad oder Kochtopf fertiggekocht werden müssen**. Ein von der Elektroindustrie geschaffener Wärmering wird an einer bestimmten Stelle um die Dose gelegt und an die Steckdose angeschlossen. Diese «Steckdosengerichte» sollen auch die Konsumation im Büro, am Arbeitsplatz und im Zimmer erleichtern. Die Dose kann nach der Erwärmung mit einem eingebauten Dorn mühelos geöffnet werden. Hierzu ist zu sagen, dass hier höchstens der eingebaute «Büchsenöffner» neu ist. Denn schon Ende der 40er Jahre hat die amerikanische Firma Campbell Suppen in Dosen verkauft, die auf diese Art erwärmt werden konnten.

Firmennachrichten

Chirat noch leistungsfähiger

Ende September fand die Einweihung der bereits zu Saisonbeginn im Juni dieses Jahres in Betrieb genommenen neuen Fabrikationsanlagen der **L. Chirat S.A.** in Carouge (GE) statt. Dieses Unternehmen gehört - wie die Knorr-Nährmittel AG - seit 1971 zur Gruppe der CPC/Europe. Es stellt Lebensmittel, vom Hors d'œuvre bis zum Salat, vom Cornichon bis zur raffinierten Barbecue-Sauce her, wobei die Essigkonserven den grössten Anteil am Gesamtumsatz ausmachen. Das Unternehmen, das bereits 1859 durch den 21-jährigen Charles Chirat gegründet wurde, ist der grösste Essigkonservenproduzent der Schweiz. Gegenwärtig umfasst das Chirat-Sortiment 88 Artikel für Wiederverkäufer und 78 Artikel für Grossverbraucher. Die Jahresproduktion beträgt 11 600 Tonnen, was mehr als 13 Millionen Produkteinheiten entspricht. Der Umsatz konnte von 1970 bis 1974 um 54 Prozent gesteigert werden. Die Unternehmensziele für 1975/76 bestehen einerseits in einer Sortimentsverbreiterung, die auf neuen Erkenntnissen der Ernährungsforschung basiert und andererseits in der Konsolidierung der Zusammenlegung der neuen Verkaufsorganisation Chirat-Knorr.

«Alter» Wein in neuem Gebäude

Mit der Inbetriebnahme des nach neuesten Erkenntnissen erstellten modernen Lagerhauses in Malans hat für die bekannte Bündner Weinhandelsfirma **Cottinelli AG** eine neue Ära begonnen. Nicht nur hat sie damit ihren seit über 100 Jahren angestammten Geschäftssitz in Chur mitten in das herrliche Rebgebiet der Bündner Herrschaft verlegt, sondern sie hat auch, die Zeichen der Zeit richtig deutend, eine völlig neue Betriebskonzeption gefunden, die diesem alleingewachsenen Familienunternehmen ohne Aufgabe seiner Selbstständigkeit die besten Chancen für einen künftigen Wiederaufbau bietet.

Durch die Kooperation auf einem Teilbereich mit der Firma Scherer + Bühler, einer Familien-Aktiengesellschaft in Meggen (LU), die sich seit 1837 als Weinimportfirma spezialisiert hat, profitiert Cottinelli von den dortigen z.Z. modernsten Keller- und abfülltechnischen Einrichtungen. Mit einem Fassungsvermögen von 3 Mio Litern und einer Abfüllkapazität von 200 000 Flaschen pro Tag ist Gewähr geboten für eine einwandfreie, sorgfältige und termingerechte Abwicklung der Abfüllaufträge. Die Zusammenarbeit besteht auf vertraglicher Basis ohne jegliche finanzielle Verflechtung. Der Neubau mit Bürotrakt und Annex-

Toque d'Or 1975

Mit einfachen Mitteln kulinarisch hochstehende Resultate zu erreichen und eine sinnvolle Arbeitsteilung zwischen Koch und Industrie zu fördern, das waren die Zielsetzungen für den grossen Kochwettbewerb «Toque d'Or», der 1974 erstmals durchgeführt wurde. Die Beteiligung war gross, die Ergebnisse mehr als zufriedenstellend. Vom Interesse und von der Zielsetzung her war eine Neuauflage des Wettbewerbes für 1975 gegeben.

Die beiden Paten, der Schweizerische Kochverband und der Nestlé/Maggi-Grossküchen-Service haben denn auch in diesem Jahr mit ihrer Initiative hohe Beteiligung ausgelöst, reiche Rezeptermittel gehalten und der Gemeinschaftsverpflegung neue Impulse gegeben. Die Wettbewerbestimmungen drängen die Köche ziemlich bestimmt auf die Linie «rationell, neu, preiswert». In der Kategorie Hotels und Restaurants beispielsweise darf der Warenaufwand für ein Tellergericht Fr. 4.50 nicht übersteigen. Der an sich enge und die Show ablehnende Spielraum wirkte auf die Jünger Escoffiers nicht abschreckend, sondern herausfordernd. Rund 300 Rezepte aus allen Regionen der Schweiz, aus Deutschland, England, Italien und Oesterreich wurden zur Begutachtung eingereicht. Der Wille, neue Wege zu beschreiten, scheint demnach recht verbreitet zu sein.

Nach strengem, viel Arbeit verursachenden Sieben, wurden schliesslich 25 Teilnehmer zur Endrunde aufgerufen. In der hierfür bestens geeigneten Schulküche der Stadt Luzern traten sie am vergangenen Samstag zum Kochen um die Medaillen an. Augen, Nase, Gaumen und Fingerspitzen von zehn Juroren mussten überzeugt werden. Um einen reibungslosen Ablauf des Siegerkochen-Bankettes zu gewährleisten, jedoch auch um die «Neuzeitlichkeit» der Gerichte unter Beweis zu stellen, kamen sie via Gastronom - zur Verfügung gestellt von der Firma Berndorf - auf den Tisch. Dass es in der Hitze des Gefechtes mit der Hitze nicht ganz klappte, sprach weder gegen die Gerichte noch das Aufbereiten, es war lediglich schade. Die grosse Gästeschar degustierte auf jeden Fall ausgiebig. Glücklicherweise musste nicht die Medaillen verteilen, Einigkeit wäre kaum zustande gekommen.

Der Wettbewerb 1975 ist erfolgreich abgeschlossen. Der Kochverband, insbesondere Zentralpräsident J. Ammann und der Nestlé/Maggi-Grossküchen-Service, hier Dr. E. Suppiger und seine Mannschaft, haben viel zusätzliche Arbeit auf sich genommen. Der Betrag, den die Firma

räumen umfasst 22 000 m² und ist zweigeschossig. Das Kellergeschoss mit 1600 m² dient der Lagerung von Flaschenweinen. Das auf Rampehöhe liegende Erdgeschoss mit 1800 m² besteht aus einem Lager für Kurantweine und einer Bereitstellungsfläche für die Spedition. Der Bau lässt sich etappenweise ostwärts erweitern. Cottinelli Malans hält heute rund 1,5 Mio Flaschen bereit, die sich aus 300 erlesenen Weinsorten und 150 verschiedenen Spirituosen zusammensetzen. Zudem bearbeitet Cottinelli heute 20 Hektaren Reben und kann an Spitzentagen rund 40 000 KiLo Trauben in Malienfeld verarbeiten.

Interessante Kooperation

Zwei alleingewachsene Firmen, Spezialisten auf dem Wein- und Spirituosenmarkt, Generalvertreter erster Weltmarken, haben ihre, sich vorteilhaft ergänzenden Sortimente in ein gemeinsames Verkaufsprogramm zusammengelegt. In der Vertriebsgesellschaft **Berger Bloch SA** vereint, bieten die Firmen **Berger & Co. AG** Langnau und **Bloch & Cie. SA** Bern ihre Markenweine und -spirituosen an. Die beiden Stammhäuser bleiben als selbständige, unabhängige Firmen weiterhin bestehen, jede auf ihrem Sektor Importeur und Produzent bekannter Weine und Markenspezialitäten, zu denen neue hinzukommen werden.

Die Zusammenlegung im Vertrieb, wobei auch im Firmennamen die bewährte Tradition der Stammhäuser weiterleben wird, hat die heute so notwendige Rationalisierung zum Ziel. Es bieten sich überdies interessante erweiterte Einkaufsmöglichkeiten. Die mit der Zusammenlegung der Verkaufs- und Lieferorganisation angestrebte Kostenersparnis soll ausserdem durch noch bessere Dienstleistung und Sonderaktionen an die Kunden zurückfliessen.

Verdoppelte Produktionskapazität

Anfang 1976 will die grösste Weichkäseerei der Schweiz, die **Firma E. Baer & Co.** in Küssnacht am Rigi, mit dem Bau neuer Fabrikationsanlagen beginnen. Im Endausbau soll die Kapazität verdoppelt werden. Es würden dann täglich etwa 120 000 Liter Frischmilch verarbeitet.

Von den am 1. Mai dieses Jahres in Kraft gesetzten erschwerten Einfuhrbedingungen für Weichkäse - sie machen rund zwei Drittel des gesamten Weichkäsekonsums der Schweiz aus - erhofft man in Küssnacht eine Stagnierung der Weichkäseimporte. Daher will man die Inlandproduktion ausbauen. Die Abteilung für Landwirtschaft des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements soll sich nach Angaben der Firma Baer positiv zur geplanten Kapazitätsvergrößerung auf dem Milchverwertungssektor stellen. pd

Nestlé, sicher im eigenen, aber auch zu einem guten Teil im Interesse des Gastgewerbes, in diesen Wettbewerb steckt, ist beträchtlich. Allein die Gewinnsomme übersteigt 7000 Franken. Hoffentlich wurde mit dem Bankettgeschirr nicht die Toque d'Or 1975 abgeräumt und in die Schränke gestellt. Von ihr sollten ja Anregungen ausgehen, und man möchte wirklich gerne dem Seemannstopf Trauhahn, den Fischrikadellen, dem Trufahnschnitzel Jäger, den Schweinsfüssen mit Herbsttrompete usw., usw. wieder begegnen. MK

Die Medaillengewinner

Kat. 1, Hotels und Restaurants, im Alter ab 25 Jahren

Goldmedaille: V. Durussel, Ecole Hôtelière, Lausanne; Silbermedaille: A. Mosimann, The Dorchester, London; Bronzemedaille: W. Heinrichs, Drei Könige, Basel.

Kat. 2, Personalrestaurants, Spitäler, Anstalten

Goldmedaille: O. Gräzer, Culinarium AG, Zürich; Silbermedaille: P. Marti, Suva Nachbehandlungszentrum, Bellikon; Bronzemedaille: H. W. Aebi, vollamt. Fachlehrer, Rheinfelden.

Kat. 3, Süssspeisen

Goldmedaille: H. U. Joss, Culinarium AG, Zürich; Silbermedaille: H. W. Aebi, vollamt. Fachlehrer, Rheinfelden; Bronzemedaille: A. Gatti, Palace, St. Moritz.

Kat. 4, Junioren, im Alter zwischen 19 und 25 Jahren, sowie Koch-Lehrtüchter und -lehrlinge

Goldmedaille: W. Gaeng, Schweizerhof, Berlin; Silbermedaille: L. Gaeng, Heckers Deele, Berlin; Bronzemedaille: H. Lackner, Hotel Interlaken, Interlaken.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Hotel Ramada, Genf

220 Betten

Hoteltette mit über 700 Hotels in der ganzen Welt.
Sind Sie ein junger und dynamischer

Chef garde-manger Chef saucier Chef tournant Demi-chef garde-manger

der gerne von der Eröffnung an in einer tüchtigen
Brigade dabei sein möchte?

Dann zögern Sie nicht, mir Ihre Offerte zuzusenden.
Ihr Gehalt wird entsprechend Ihrer Erfahrungen und
dem von Ihnen verlangten Einsatz sein.

Offerten sind zu richten an:
Herrn Felli, Küchenchef, Hôtel Ramada,
38, rue de Berne, 1201 Genf.

6193

LEUKERBAD

7 Hotels mit 430 Betten
**HOTEL- & BÄDER-
GESELLSCHAFT**
Ernest A. Reiber
Direktor
Telefon (027) 61 14 44

Wir suchen ab spätestens 1. Dezember

Sekretärin

Wir wünschen:
abgeschlossene KV-Lehre
Beherrschung der französischen Sprache
Praxis in Hotel von Vorteil.

Wir bieten:
gutbezahlte Jahresstelle, freie Verpflegung im Hotel
sowie Einzelzimmer mit WC und Lavabo im neuen
Personalhaus, kostenlose Benützung des Schwimm-
bades.

Offerten mit Zeugnis kopien, Foto und Gehaltsansprü-
che sind erbeten an:
Herrn Ernest A. Reiber, Direktor,
Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

6208

Hotel Engiadina, Samedan

sucht für kommende Wintersaison

Commis de cuisine Buffettochter

Offerten erbeten an
René Donatz, Telefon (082) 6 54 19.

6274

Als gastgewerbliche Organisation betreuen wir nebst den Radi-
Restaurants auch etliche Restaurationsbetriebe im Management.
Auf anfangs Januar 1976 suchen wir einen

Assistenten der Regionaldirektion

Unser zukünftiger Mitarbeiter sollte wenn möglich bereits eine
Kaderfunktion im Gastgewerbe bekleidet haben. Als idealen Be-
werber stellen wir uns einen jüngeren Mann vor, der über eine
abgeschlossene Kochlehre verfügt oder die Hotel- oder Wirt-
schaftsschule absolviert hat. Von Vorteil wären bereits erworbene
Erfahrungen in einem Kettenbetrieb.

Das Tätigkeitsgebiet umfasst: die Mithilfe bei Eröffnungen, Per-
sonalschulung sowie bei allen anfallenden administrativen Ar-
beiten in den Betrieben und in der Zentralverwaltung.
Bei Eignung besteht Aufstiegsmöglichkeit zum Regionaldirektor.

Offerten erbitten wir mit den üblichen Unterlagen an

Genossenschaft RADI
Gastgewerbliche Unternehmen
Zentralverwaltung
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern



107

Stiffler Hotels Davos

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir
für die Wintersaison noch folgendes Personal:

**Nachtportier
Lingerlegouvernante
Oberkellner Saal
Commis de rang
(à-la-carte-kundig)
Serviertöchter
Restaurateur
Chef de partie
Demi-chef de partie
Wäscher**

Ihre schriftlichen Bewerbungen erreichen uns unter fol-
gender Adresse:
**STIFFLER HOTELBETRIEBE DAVOS
ZENTRALBÜRO HOTEL DU MIDI
7270 Davos Platz**

6325

Hotel Restaurant Tea-room Bar Rotes Haus, 5200 Brugg

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft tüch-
tigen

Commis de cuisine

in kleine Brigade. Es erwartet Sie ein angenehmes
Arbeitsklima.

J. Maurer-Haller, Telefon (056) 41 14 79.

6254

Eurotel Villars

Wir suchen auf kommende Wintersaison ab
Mitte Dezember bis Ende April für das
neue EUROTEL VILLARS s/Ollon noch fol-
gende Mitarbeiter:

**Zimmermädchen
Chef de partie
2 Commis de cuisine
Portier
Kinder mädchen**

Anmeldungen bitte an:
**EUROTEL VILLARS
1884 Villars s/Ollon.**

Eurotel Antwerpen

sucht ab sofort
Sous-chef

Anmeldungen bitte an:
**ORGANISATION EUROTEL AG SCHWEIZ,
Steffisburgstrasse 1,
3600 Thun,
Tel. (033) 21 88 55.**

6329

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

hier abtrennen

Umstünde halber suchen wir kurzfristig (Eintritt sofort oder bis spätestens 16. November) einen

Leiter oder Gerant

zur Führung eines Bergrestaurants in weltbekanntem Sportplatz in Graubünden. Es handelt sich um ein modernes, bestergerichtetes Restaurant (500 Plätze mit zirka 35 Mitarbeitern). Die Saison dauert von Beginn Dezember bis Ende April und Juni bis Oktober.

Der Aufgabenkreis umfasst:

Leitung und Ueberwachung des Bergrestaurants, Koordination mit angeschlossenen Betrieb und Bahngesellschaft, Organisation, Warenkontrolle und Personalführung. Administration und Buchhaltung werden separat geführt.

Die folgenden Anforderungen werden gestellt: Berufskennntnisse und -erfahrung (vor allem in Küche und Service), Initiative und Geschäftsinteresse, loyale, ehrliche Mitarbeit – und Freude an den Bergen und am Wintersport.

Dafür bieten wir Ihnen:

Zeitgemässe Entlohnung, Saison- oder Jahresstelle, auf Wunsch 2 1/2-Zimmer-Wohnung, Saisonfreikarte für Bergbahn und alle Skilifte.

Eilofferten (mit Zeugniskopien und Foto) unter Chiffre 6408 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für unsere originelle und gut eingerichtete

Essbar «La Soupière»

suchen wir eine

Barchefin

die möglichst viele der folgenden guten Eigenschaften haben sollte:

- zirka 25 bis 35 Jahre alt,
- charmant, liebenswürdig, dienstbereit,
- Servicepraxis,
- Schwyzertütsch und Französisch sprechend,
- an selbständiges, speditives Arbeiten gewöhnt sein.

Wir können Ihnen die Mitarbeit in einem sympathischen Team, ausgezeichnete Arbeitsverhältnisse und einen hohen Verdienst zusichern.

Gern erwarten wir Ihre detaillierte Offerte oder Ihren Besuch.

Bahnhofbuffet SBB

Inh. E. Wartmann, Centralbahnstrasse 10, 4051 Basel, Tel. (061) 22 53 33 (Herrn Zürcher veranlagen).

6405

Vulpera Hotels, Vulpera

suchen für Sommersaison 1976 im Hotel Waldhaus (Luxusklasse)

erstklassigen Küchenchef

mit Erfahrung in der Diätküche.

Bewerbungen an: Waldhaus Vulpera AG, 7552 Vulpera, Tel. (084) 9 11 04.

6401

Moderner, grosser Erstklassbetrieb in Oberbayern sucht

qualifizierten Oberkellner

der in der Lage ist, eine grössere Brigade zu führen.

Offerten mit allen Unterlagen unter Chiffre 6400 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Madrisa - Klosters Bergrestaurant Albaina

sucht für Wintersaison, Anfang Dezember bis Ende April,

Koch Serviertöchter Zimmermädchen

Keine Nacharbeit.

Skifahren auf allen Anlagen des Madrisa-Gebietes gratis. Zimmer in Klosters.

Offerten sind zu richten an:
Ernst Salzmann, Hotel-Restaurant Sonne,
7250 Klosters, Telefon (083) 4 13 49.

6395

Nous cherchons pour notre établissement Hôtel-Restaurant à Château-d'Oex

une fille de maison

parlant français.

Faire offres sous chiffre 6352 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



Im Auftrage unserer Tochtergesellschaft **revera ag** suchen wir für die Führung eigener Restaurationsbetriebe im In- und Ausland nach Uebereinkunft

Geschäftsführer

Bewerber, die sich leicht einer neuen Umgebung anpassen können, eine Wirtsfachausbildung und einige Jahre Betriebspraxis haben und über gute Fremdsprachenkenntnisse (Englisch, Spanisch, Italienisch) verfügen, richten ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

Swissair, PBI, 8058 Zürich-Flughafen

009.20

P 44-1312

Für unser gut eingeführtes **Hotel-Restaurant** in der Innerschweiz (Kantonshauptort) suchen wir auf Frühjahr 1976 ein versiertes

Geranten-Ehepaar evtl. Pächter-Ehepaar

Das Hotel verfügt über 20 Betten, eine moderne Küche, eine gediegene Gaststube mit separatem Säll, Parkplatz. Schöne Wohnung ist vorhanden.

Als ideale Bewerber stellen wir uns vor:

tüchtigen Küchenchef und seine in Buffet und Service versierte Gattin.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre H 25-71108 an Publicitas, 6002 Luzern.

Hotel Weisses Kreuz 3818 Grindelwald

sucht für sein modernes, gut geführtes Haus für die Wintersaison 1975/76:

**Barkellner oder -tochter
Saalkellner oder -tochter
Büropraktikantin
Commis de cuisine
Entremetier**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie Konzett, Telefon (036) 54 54 92.

6350

Im Auftrag einer befreundeten Brauerei suchen wir zur Führung eines bestens eingeführten Betriebes in der Agglomeration Zürichs tüchtigen

Geranten-Ehepaar

Hier bietet sich die Chance für ein junges Paar mit entsprechenden Branchenkenntnissen, sich zu vervollkommen, oder für einen Küchenchef mit Ambitionen, der auf die Aufgabe vorbereitet und eingeführt würde.

Fähigkeitsausweis A ist jedoch unerlässlich.

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:



GAMIG MANAGEMENT AG

Managementgesellschaft für das Gastgewerbe
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern
Telefon (041) 22 34 52

126



Zur Vervollständigung unseres Personalbestandes für die Wintersaison suchen wir noch:

Saaltöchter Serviertöchter Buffetöchter

Schriftliche Offerten mit Foto an:

Hotel Erzhorn, 7050 Arosa

6336

Hotel Drei Könige 8840 Einsiedeln

Dancing/Bar/Grill

Wir suchen per sofort

versierte, charmante Barmaid

selbständigen, deutschsprachigen

Portier/Hausburschen Koch oder Köchin

Nehmen Sie bitte telefonisch oder schriftlich Kontakt mit uns auf.

Telefon (055) 53 24 41, Familie Nando Calore-Reichmuth.

6335



sucht

Chef de service

Nur bestausgewiesene Fachkraft, wenn möglich Kat. A.

Idealalter 35-45, auch Ausländer. Beste Konditionen. Ganzjahresstelle.

Nur schriftliche Bewerbungen an: W. Gehrig

Hotel Hirschen

Hirschenplatz

6004 Luzern

P 25-2847

Hotel Belvedere 3818 Grindelwald

sucht für lange Winter-/Sommersaison (infolge Unfall des Stelleninhabers)

Koch Saucier

mit Eintritt 19. Dezember 1975.

Alle Unterlagen mit Lohnanspruch an Familie Hausser.

6331

Rheumaklinik Bad Schinznach

Wir suchen für unsere moderne Spezialklinik, mit 74 Patientenbetten, eine

Economatgouvernante

für die Leitung der Verpflegung von Patienten und Angestellten. Gute Kochkenntnisse und Verständnis für behinderte Mitmenschen erleichtern die verantwortungsvolle Aufgabe. Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen und ein der beruflichen Erfahrung entsprechendes Gehalt.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto sind zu richten an die Verwaltung der Rheumaklinik Bad Schinznach 5116 Schinznach Bad Telefon (056) 43 01 64.

6330

Café-Restaurant Aarhof Olten

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

fachkundiger, seriöser Mitarbeiter in kleine Brigade.

Schriftliche Anfragen mit Unterlagen sind zu richten an
Willy Weick-Suchet, Café-Restaurant Aarhof
4600 Olten.

6322

RAMADA®

Une chaîne d'hôtels en pleine expansion qui comprend plus de 700 hôtels dans le monde entier dont 16 en Europe.

Depuis deux ans, nous sommes installés en Europe, et avons des hôtels en Suisse, France, Belgique, Allemagne, Hollande, Angleterre et Suède. Aimeriez-vous faire partie d'une jeune équipe pleine de dynamisme? Aimeriez-vous gravir les échelons d'une carrière rapidement? Nous sommes à même de vous offrir d'excellentes conditions, un bon salaire et un chemin vers une carrière passionnante.

Nous avons des postes à repourvoir en temps que:

ROOMDIVISION MANAGER FOOD & BEVERAGE MANAGER

N'hésitez pas à nous écrire en mentionnant dans quel pays vous aimeriez travailler de préférence. Envoyez-nous votre curriculum vitae ainsi que vos références et une photo à l'adresse suivante:

D. Mosczyt, directeur
Hôtel RAMADA
38, rue de Berne,
1201 Genève

6383

Montana-Crans/VS

L'Hôtel Eldorado

engage pour la saison d'hiver, l'entresaison et la saison d'été

un cuisinier seul

Faires offres écrites ou téléphoner le matin ou le soir (027) 41 13 33.

6221

Gesucht per 1. November oder nach Uebereinkunft

freundliche Serviertochter

5-Tage-Woche, jeden Sonntag frei, hoher Verdienst, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Sich melden bei W. Herrmann

Restaurant Zunfthaus am Neumarkt

Neumarkt 5

8001 Zürich

Telefon (01) 32 40 21

6188

Hôtel de Strasbourg, Genève

10, rue Pradier, téléphone 31 39 20

engage pour entrée immédiate ou 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


**SPITZINGSEE
HOTEL**

Modernes 200-Betten-Hotel in 1200 m Höhe, an einem der schönsten oberbayerischen Seen, nur 60 km von München, sucht per Dezember 1975:

**Garde-manger
Praktikantin/Hotelsekretärin
Restaurationsstochter
oder Kellner
Aide-Gouvernante/Hausdamen-
assistentin
Officeburschen/Ragazzi di
cucina**

Offerten an
M. R. Pemsel, Dir.,
D-8162 Schliersee-Spitzingsee.

6399

Für unser

Schlosshotel in Pontresina (bei St. Moritz)

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

**Kontrolleur/Kontrolleuse
Praktikantin für Kontrollbüro
Praktikantin für Magazin
Stütze der Kaffeeköchin
Stütze der Küchenbeschleisserin
Chasseuse
Commis de rang
Demi-chef de rang
Masseur/Masseuse**
Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbitten an:
Hotel Breidenbacherhof, D-4 Düsseldorf, Deutschland
Heinrich-Heine-Allee 36.

6238

Gesucht für Wintersaison

**Küchenchef/Alleinkoch
Barmaid
Serviertochter
oder Kellner
Lingere
Zimmermädchen**

Offerten sind zu richten an
Familie E. Zeller,

Hotel Hirschen, 3775 Lenk

Telefon (030) 3 10 84 oder (030) 3 12 72.

6183



Hotel Hold

sucht für kommende Wintersaison jungen, initiativen

**Küchenchef
Commis de cuisine
Saaltochter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Tournante**
(Saal-Buffer)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten an
Hotel Hold, 7050 Arosa.

6273

Hôtel California, Genève

cherche:

une gouvernante débutante

Offres à la direction, 1, rue Gevray, 1201 Genève.

6412



Tessin Albergo Losone bei Ascona

Hotel erster Klasse, 100 Betten
Spezialitätenrestaurant und Dancing
Casa Rustica sucht

Empfangssekretärin

(Anfängerin).

Offerten sind zu richten an Familie
Ch. Glaus Solaini, Hotel Losone
6616 Losone, Telefon (093) 35 01 31

6388

Gesucht per sofort oder nach Ueber-
einkunft

Buffetochter Lingeriemädchen Hausbursche/ Hausmädchen

(Ehepaar)



Seestrasse 83, Telefon (01) 90 55 22

6371



Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht per sofort oder nach Vereinba-
rung

Jungkoch

neben eidg. dipl. Küchenchef.
5-Tage-Woche und guter Lohn zugesich-
ert.

Offerten an die Direktion. Telefoni-
sche Auskunft Tel. (01) 47 42 70.

6370



gesucht für Wintersaison

Sekretärin/Praktikantin Saaltöchter Praktikantinnen Kellnerpraktikant Commis de cuisine Zimmermädchen Lingeriemädchen Tournante Hausbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen
und Lohnangaben an:

Hotel Metropol
7050 Arosa

6364

Die australische Botschaft sucht drin-
gend einen(e) erfahrenen(e), bestaus-
gewiesenen(e)

Koch/Köchin

für die Residenz des Botschafters.
Sehr gute Arbeitsbedingungen.

Offerten sind zu richten an:
Australische Botschaft
Alpenstrasse 29, 3006 Bern

P 05-92

«Piccionaia Club» Lugano

cherche

jeune barmaid

Les intéressées sont priées d'envoyer
leur curriculum vitae et photo à
Piccionaia Club, Via Pioda 1,
tél. (091) 3 45 46 (après 21 heures)
6900 Lugano

P 24-4123

On cherche de suite ou pour date à
convenir

Barmaid

débutante acceptée (éventuellement
ancienne sommelière).
Nourrie, logée.
Bons gains.

Braserie La Bavaria

J. Robatel
2000 Neuchâtel
Tél. (038) 25 57 57

ASSA 87-202

Luzern

Wir suchen für unseren Betrieb

Chef de service Barmaid und Barlehrtöchter

Offerten unter Chiffre K 25-7110 an
Publicitas, 6002 Luzern.

Nous cherchons

couple de restaurateur

dont le mari cuisinier, pour l'exploita-
tion d'un café-restaurant-snack
moderne et bien agencé.

Situation au centre d'une station tou-
ristique de premier ordre (Bas Valais).

Ecrire sous chiffre P 35-900560 à Publi-
citas, 1951 Sion.

Tisch- und Stuhlfabrik für den Gastro-
nomiebereich sucht für die ganze
Schweiz

freie Verkäufer

auf Provisionsbasis. Ein erstklassiges
Programm ermöglicht ihnen sehr gute
Verdienstmöglichkeiten.
Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre 1 33-905654 an Publicitas,
9001 St. Gallen.

Chef de cuisine

jeune, dynamique, pour

Restaurant Bavaria

49, rue du Rhône
1211 Genève 3
téléphone (022) 28 05 01

P 18-335002

Gesucht zuverlässige(r)

Serviertochter

oder

Kellner

für Speiseservice. Eintritt sofort.

Hotel Linde Baden

Telefon (056) 22 53 85

OFA 111.124.966

Für Kur- und Ferienhotel im St. Gal-
ler Rheintal wird gesucht:

Geranten-Ehepaar

Alter möglichst nicht unter 35 Jahre.

Wir wünschen:
Gelernter Koch
Erfahrung in der Führung eines grö-
seren Hotelbetriebes mit Restaurant
Aktive Mithilfe der Ehefrau.

Wir bieten:
Sichere Stelle mit geregelter Einkom-
men
Sehr gute Sozialleistungen
Pensionskasse.
Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten sind mit Bild, Werdegang,
Zeugnissen und Referenzen zu richten
unter Chiffre B 269 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Für die Neueröffnung des

Ristorante Gambirinus sulla Piazza Lugano

suchen wir per 1. Dezember 1975 in
Jahresstelle:

Direktions-Sekretärin Aide du patron

Sie sollten die italienische Sprache
beherrschen und in der Lage sein, die
Büro-Organisation und Betriebsadmi-
nistration aufzubauen und tadellos zu
führen.

Als Aide du patron sind Sie bereit, ge-
wisse Kontroll- und Führungsaufgaben
zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen dafür ein angeneh-
mes Betriebsklima, einen guten Lohn
und geregelte Arbeitszeiten.

Bewerberinnen mit der nötigen Be-
ruferfahrung melden sich bei:
MUWY-CATERING
Herr Müller oder Wyler
c/o Sibra Management, Beaumont 2,
1700 Fribourg
Telefon (037) 82 11 71

6328

Hotel Rhodania, Verbier

cherche pour la saison d'hiver, entrée
15 décembre 1975,

commis de rang

Faire offre avec copies de certificats
et photo.

6332

Hotel Schweizerhof Andermatt

Für die nächste Wintersaison, vom zirka 15. Dezember 1975 bis zirka 30. April 1976, suchen wir noch eine

Barmaid

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

6358



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Zimmermädchen Etageportier Office- und Küchenburschen

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Für Ausländer nur wenn mit Permis «B» oder «C».

Telefonieren Sie unserem Personalchef, Telefon (01) 23 16 50, oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse)

6357

Hôtel Château d'Ouchy 1006 Lausanne

cherche

commis de cuisine

Entrée tout de suite.
Faire offres à la direction.

6351

Hôtel-Restaurant «Les Mèlèzes» Crans-sur-Sierre

téléphone (027) 43 18 12

engage pour la saison d'hiver

une secrétaire réceptionniste

ayant si possible déjà fonctionné dans un hôtel;

une fille de buffet un commis de cuisine

Faire offres par écrit avec prétention de salaire, certificats et photo à la direction.

6349

St. Moritz

Freundliche, ehrliche

Serviertochter

gesucht in gutgehendes Speiserestaurant im Zentrum.
Für Wintersaison, eventuell Jahresstelle (Freitag Ruhetag).

Famille F. Caretoni

Restaurant Alpina

Telefon (082) 3 50 69
Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

6347

Wir suchen eine Personalassistentin

Wenn Sie bereits auf dem Personalsektor erfolgreich gearbeitet haben, Ihnen der Umgang mit Behörden nicht fremd ist und Sie über ein sicheres und gewandtes Auftreten verfügen, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Kongresshaus Zürich

Wolfgang Dial
Telefon (01) 36 66 88

6340

Palace Hotel, Wengen

sucht für Wintersaison bestausgewiesenen

Küchenchef

für Brigade von 12 bis 14 Köchen.

Ebenfalls

Chefs de partie

sowie

Commis de cuisine

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

6318

Werkhotel Gerlafingen 4563 Gerlafingen (SO)

Heimeliges Restaurant, Spezialitätenstübeli, Banketträume für 10 bis 750 Personen, Konferenzzimmer, Kegelbahnen, Gartenwirtschaft.

Für unseren vielseitigen, regen Betrieb suchen wir nach Uebereinkunft einen netten, beruflich gut ausgebildeten

Commis de cuisine oder Chef de partie

welcher an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist.

Geregelte Arbeitszeit und guter Verdienst sind selbstverständlich.
Montags sowie jeden 3. Sonntag im Monat geschlossen.

Offerten sind erbeten an Herrn oder Frau Pelzmann, Tel. (065) 35 24 24.

OFA 122.205.646

PRACTICO

Schweizer Mikrowellenherde

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

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

Aussendienst-Mitarbeiter

für das Gebiet Ostschweiz/Graubünden mit Wohnsitz an der Linie Näfels-Chur resp. Gebiet Zentralschweiz, mit Wohnsitz im Raume Luzern.

Anforderungen:

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

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

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

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

ASSA 75-121

Hotelpian

Internationale Reiseorganisation

Für die Leitung eines Mittelklasshotels in einem bekannten Ferienort im Kanton Graubünden suchen wir eine neue

DIREKTION

Der Aufgabenbereich umfasst die Führung und Verwaltung des Hotels mit 120 Betten, eines sehr attraktiven Dancings sowie einer kleineren Restauration.

Den Anforderungen entspricht am ehesten ein Direktionshepapaar mit Erfahrung in der selbständigen Leitung eines Ferienhotel-Betriebes. Neben guten fachlichen Voraussetzungen sind Initiative, Kontaktfreude und Fähigkeit zur Personalführung besonders wichtig.

Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie an dieser vielseitigen, aber auch anspruchsvollen Aufgabe Interesse haben, melden Sie sich bitte mit vollständigen Bewerbungsunterlagen, inkl. Foto, bei

HOTELPLAN, Internationale Reiseorganisation
Hoteldepartement, Postfach, 8031 Zürich

P 44-1518

Hotel Edelweiss 3825 Mürren

sucht für Wintersaison

Küchenchef

(evtl. Saucier)

Barmaid

(Anfängerin)

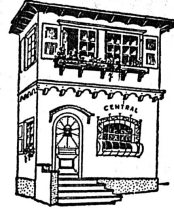
Restaurationstöchter- oder Kellner

Saalkellner

Buffettochter

Offerten mit Bild und Zeugnisschriften bitte an Familie Ch. Affendranger, Hotel Edelweiss, 3825 Mürren.

6367



Arosa Hotel Central und Hubelsee

Restaurant Chaine des Rôtisseurs

Wir suchen für unser traditionelles 80-Betten-Hotel mit Restaurant, Grotto, Hotelbar für die kommende Wintersaison:

Alleinsekretärin für Garni Hubelsee

Buffettochter/-bursche Portier/Chauffeur Restaurationstöchter (für gepflegten A-la-carte-Service)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugniskopien oder einen unverbindlichen Anruf an die Direktion Hotel Central, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 15 13.

6366

Seehotel Schwert 6442 Gersau

sucht per sofort

Chef de partie

eventuell auch für 2 Jahre

Sous-chef Serviertochter

Sehr guter Verdienst.

Familie Nigg, Tel. (041) 84 11 34.

6390

Gesucht nach Zermatt

für lange Wintersaison

Restaurationstochter oder Kellner

Ferienhaus Silvana, 3920 Zermatt (Furri)
Tel. (028) 7 70 12.

6387

Hotel Kurhaus Rietbad

Wir suchen auf ca. Mitte Dezember tüchtigen

Küchenchef - Alleinkoch Jungkoch Serviertochter oder Kellner

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

6382



Thurgauerhof Weinfelden Hotel, Restaurant Kongresszentrum

Als Mitarbeiter in unserem jungen Kader suchen wir

Chef de service/ Oberkellner

Sind Sie
- einsatzfreudig und sprachgewandt
- ein guter Organisator
- versiert im Bankettservice
- gewohnt guten A-la-carte-Service zu pflegen
- bereit in einem jungen Team mitzuarbeiten
- erfahren im Umgang mit Ihren Mitarbeitern?
Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte an:
W. J. Gschwend, Direktion,
Hotel Thurgauerhof, 8570 Weinfelden.

6381

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

2 Chefs de partie

für unsere Spezialitätenküche,

1 Lingerie-Gouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Hotel Ascot, ZürichLavaterstrasse 15, 8027 Zürich
Telefon (01) 36 18 00.

6327

**HOTEL AIRPORT
ZÜRICH
GLATTBRUGG**

Zum Eintritt per 1. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft suchen wir in Jahresstelle einen tüchtigen, fachlich bestens qualifizierten

Chef de partieBitte senden Sie Ihre Offerte an:
W. Gehrig, Dir. Hotel Airport, Oberhauserstrasse 30
8152 Zürich-Glattbrugg

6324

Nach Arosa, in mittleren Hotel-Betrieb, für Wintersaison 1975/76 gesucht:

Alleinsekretärinfür Réception, Korrespondenz, Gästebuch.
Gutes Maschinenschreiben und Rechnen erforderlich.

Schriftliche Offerten mit Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an

Hotel Herwig, 7050 Arosa

Es möchten sich nur Schweizerinnen bewerben.

6320

Vulpera Hotels, Vulpera

suchen für die Wintersaison, im Hotel Schweizerhof,

**Etagengouvernante
Chauffeur
Telefonistin
Alleinkoch
Commis de cuisine
Commis de rang
Barman
Commis de bar
Serviertöchter
Lingeriemädchen**Offerten an:
Waldhaus Vulpera AG, 7552 Vulpera
Telefon (084) 9 11 04.

6333

**Palace Hotel, St. Moritz**sucht
für Wintersaison 1975/76**Sekretärin**
(sprachkundig)
Kassier-Réceptionist
Journalführer
Bonkontrollleur/euse
Commis de rang
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Chef de partie
Kaffeeköchin
Glätterin
Serviertöchter
(Chesa Veglia)Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie mit Lohnangaben an Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Tel. 3 38 19 oder 2 11 01.

6379

Hotel Tenne, Zermatt

Tel. (028) 7 78 23

Gesucht für lange Wintersaison evtl. auch Sommer-saison

Chef de service

gut präsentierend, sprachkundig

Bahnportier

sowie

Mädchen

für Frühstückservice und Aushilfe im Restaurant evtl. auch

Kellner

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sowie Lohnanspruch an Fräulein Stoepfer.

6369

**Hotel Restaurant Blume,
3800 Interlaken**sucht nach Uebereinkunft tüchtige,
freundliche**Serviertöchter**Eventuell Anfängerin.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.Bitte melden Sie sich bei
Familie H. Oberli-Steiner
Telefon (036) 22 71 31.

5961

Hotel Hauser, St. Moritz

sucht

2 Zimmermädchen

in junges, flottes Team.

Eintritt: 15. November 1975.

Ganzjahresstelle.

Bewerbung mit Unterlagen erbeten.

Für Auskunft: Telefon (082) 3 44 02.

6202

**Hotel Cristallo Garni
Restaurant Cristallo**

(70 Betten)

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgendes Personal:

**Restaurant: 1 Chef de service
3 Restaurationstöchter**
(oder Kellner)
(es müssen sich nur sprach- und fachkundige Bewerber melden)**Küche: 1 Chef de partie (Sous-chef)
2 Commis de cuisine****Etage: 1 Etagen-/Lingeriegouvernante**
(nur erfahrene Bewerberinnen)
2 Zimmermädchen**Lingerie: 2 Lingerietöchter**
(evtl. Ehepaar)**Buffet: 2 Buffettöchter**
(evtl. -burschen)**Büro-
Réception: 2 Sekretärinnen**
(NCR-kundig)
1 Nachportier
1 Tournant

Offerten mit allen nötigen Unterlagen (Zeugniskopien, Foto, Lohnansprüchen) an Hrn. Dir. P. A. Berthod-Simmen, Hotel Cristallo garni, 7050 Arosa.

6246

Ihre Chance

Wir sind ein modernes Kongresszentrum mit über 1000 Plätzen und mit einem Spezialitätenrestaurant, wo kulinarisch viel geboten wird.

Unsere Lage: in unmittelbarer Nähe von Basel.

Wir suchen jungen, strebsamen und einsatzfreudigen Hotelfachmann, der als

Direktions-Assistent

grosse Verantwortung tragen will.

Eintritt: 1. Februar 1976.

Wir bieten abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit. Wobei man viel profitieren kann.
(Unser bisheriger Assistent verlässt uns nach mehrjähriger Zusammenarbeit. Seine nächste Stelle wird er als Direktor antreten.)

Möchten Sie die Chance ergreifen?
Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen. Ueber Lohn lässt sich sprechen.

**KONGRESSZENTRUM
HOTEL MITTENZA, MUTTENZ,**
Direktion: Kurt Jenni,
Tel. (061) 61 06 06.

kongress zentrum hotel mittenza muzzENZ

Direktor
Telefon

Kurt Jenni
(061) 61 06 06

6214

Wir suchen für die Führung von mittelgrosser Küchenbrigade (Hotel und Restaurant) einen in allen Sparten bestausgewiesenen

Küchenchef

der folgende Fähigkeiten besitzt:

- Führung der Mitarbeiter und Lehrlingsausbildung.
- Erfahrung im feinen A-la-carte- und Bankettservice sowie gepflegte Tellergerichte.
- Sauberkeit und Sparsamkeit sind gross geschrieben.
- Idealalter 40 bis 50 Jahre.

Wir bieten hohen Lohn, angenehmes Arbeitsklima und selbständige Arbeit.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 6313 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Hotel
Schweizerhof
Pontresina**

Wir suchen für lange Wintersaison mit Eintritt per zirka 15. 12. 1975 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Büro-Réception: Empfangssekretärin
Restaurant: Chef de service**
(Mann oder Frau)
**Bar-Grill: tüchtige
Restaurationstochter**
mit Barkenntnissen
Divers: Kaffeeköchin

Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion des Hotels Schweizerhof, 7504 Pontresina, Tel. (082) 6 64 12.

6255

**HOTEL
Beau Rivage
1200 GENÈVE**

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

un chef de réception

ayant le sens des responsabilités, de l'organisation et des contacts humains, parlant parfaitement le français, l'anglais, l'allemand, éventuellement l'italien ou l'espagnol, connaissance de la NCR 42 et l'expérience des grandes maisons.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à
**Hotel Beau-Rivage, 13 quai du Mont-Blanc
1201 Genève, téléphone (022) 51 02 21.**

6224

**Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems
1260 Nyon (Lac Léman)**

Téléphone (022) 61 49 31

cherche

2 commis de cuisine

(capables)

1 gouvernante

pour étage, lingerie, buffet, éconamat, réception, etc.

Faire offres avec références à la direction.

6241

Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft, in Jahresstellen:

1 Restaurationskellner

(sprachkundig)

1 Commis de cuisine

Beste Verdienstmöglichkeiten, Zimmer auf Wunsch im Hause.

Offerten bitte an **M. Kuonen,**
Telefon (028) 7 71 26.

6215

Important hôtel de la région Lémanique cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

une gouvernante d'étage

jeune, dynamique, minutieuse et capable de diriger une quinzaine d'employés.

Veuillez faire vos offres manuscrites, avec photo, curriculum vitae et prétentions de salaire, sous chiffré 6212 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Aletsch 3981 Bettmeralp VS

sucht für lange Wintersaison 1975/76

Serviertöchter

für Restaurant, eventuell Saal

Zimmermädchen

Guter Lohn und geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten oder Anruf bitte an:
Hotel Aletsch, Bettmeralp,
Telefon (028) 5 35 56 oder 5 38 14/5 36 39.

6220



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

sucht zum Eintritt auf 1. Dezember oder nach Ueber-
einkunft, eine nette

Serviertochter

Möchten Sie in einem jungen Team mitarbeiten, uns
helfen die Gäste zu verwöhnen, auch in einem
«Gstürm» den Kopf nicht verlieren, so lassen Sie
sich über die grossen Möglichkeiten bei uns orientie-
ren!

Kurt Meier, Restaurant Le Chablais, 3280 Muntelier
Telefon (037) 71 59 32.

6190

Mein Ziel Savognin

Gesucht auf Wintersaison 1975/76 folgende Ange-
stellte

selbständigen Koch Serviertöchter Buffettochter

Zeitgemässe Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:
Telefon (081) 74 17 74,

Familie Steier

Hotel Arlos

6182

Wir suchen für ein neu zu erstellendes Motor-Hotel
(450 Betten), mit anspruchsvoller Restauration, bei
der Cheops Pyramide in

Kairo

ein

Direktionsehepaar

Einem jungen Hoteller mit Pioniergeist bieten wir die
Gelegenheit eine erstrangige Aufgabe und soziale
Stellung in diesem zukunftsgerichteten Land zu er-
langen.

Die Gesellschaft beabsichtigt, sich nach erfolgrei-
cher Eröffnung in Kairo im touristischen Bereich in
Ägypten weiter auszudehnen.

Bewerbungen erreichen uns unter:
ESMOT Corp.
Egyptian Swiss Hotel Corporation
c/o Mövenpick Projektierungs- und Management AG
Zürichstrasse 108
8134 Adliswil (Hr. Peter Näf)

P 44-61



Wir suchen für Wintersaison 1975/76:

Service-Angestellte

(Speiseservice)

Koch

(in kleine Brigade)

Büroangestellte

(Réception/Kiosk)

Melden Sie sich bei

**Hotel - Restaurant - Hallenbad -
Fitnesscenter Glogghuis
6061 Melchsee-Frutt**
Telefon (041) 67 11 39 (Franz Furling)

6223



Hotel Splendid 3800 Interlaken

Wir suchen ab Ende Jahr, zirka Mitte
Dezember:

Schwerarbeiter!

mit guten Sprachkenntnissen und viel
Erfahrung im Beruf als

Barman

in unserem englischen PUB.
Interessanter Job mit guten Verdienstmöglichkeiten.

Schriftliche Offerten mit Lebenslauf
und Zeugniskopien an:
Familie Hassenstein
Telefon (036) 22 76 12.

6363



Hotel Raetia, Arosa

Wir suchen für die kommende Winter-
saison

Commis de cuisine Saaltöchter Saalkellner Zimmermädchen Sekretärin- Réceptionistin

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit
Zeugnissen und Bild an
Familie M. Hasler-Hofer, Hotel Raetia
7050 Arosa.

6359

Restaurant du Genier Anzère VS

sucht

Koch

der selbständig kochen kann.
Guter Lohn.

Hausfrau Coiffeuse

Telefon (027) 38 20 25

P 36-30826

Hotel Blümlialp 3718 Kandersteg

mit Hallenbad und angegliedertem
Bergrestaurant, sucht für Winter-
und anschließende Sommersaison tüch-
tige, zuverlässige

Alleinköche Saalkellner Restaurationskellner

Offerten erbeten an
Familie David Wandlüh-Berger, Propr.
Telefon (033) 75 12 44, abends nach
20.00 Uhr.

6348

Gesucht für Wintersaison

Köchin oder Koch

(Commis de cuisine)

Kellner

sprachkundig

Service-Anfängerin

2 Sprachen

Tournante

Service/Zimmer

Schriftliche Offerten an Familie Rohr-
bach

Hotel Alpenrose 3718 Kandersteg

6339

Hotel Restaurant Rätia Disentis GR

Gesucht in Jahresstelle

versierte Serviertochter

Schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Frey Eugen, zurzeit Rainacker 209
8436 Rekingen

6337

Gesucht für die Wintersaison 1975/76
nette, freundliche

Buffettochter

(auch Anfängerin)

teilweise Mithilfe im Service.
Eintritt 15. Dezember 1975, eventuell
früher.
Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit,
Kost und Logis im Hause.

Offerten an:
L. und R. Eberle
Telefon (058) 46 11 94.

6334

Für sofort oder nach Uebereinkunft
gesucht für gepflegtes Speiserestau-
rant freundliche

Serviertochter oder Kellner

sowie

Haus-/Küchenbursche

Fünftageswoche, Mittwoch und Don-
nerstag geschlossen.

M. Fartori

Rest. Oberer Mönchhof

Alte Landstrasse 98

8802 Kilchberg

(10 Minuten vom Stadtzentrum Zürich
entfernt)
Telefon (01) 91 40 06

6415

Gesucht für sofort

Serviertochter

welche auch im Speiseservice Erfah-
rung mitbringt. Geregelte Arbeitszeit
ist selbstverständlich.

Offerten an

Hotel Hirschen

3122 Kehrsatz

Tel. (031) 54 02 04

Herrn Wiedmer oder Joss verlangen.

6414

On cherche de suite ou pour date
à convenir

sommelière

Débutante acceptée, nourrie, logée.
Bons gains.

Brasserie La Bavaria

J. Robatel, 2000 Neuchâtel

Tél. (038) 25 57 57

ASSA 87-202

Hotel Touring 7260 Davos Dorf

sucht für sofort oder nach Ueberein-
kunft tüchtigen

Alleinkoch

(Gute Küchenhilfen vorhanden.)

1 Buffettochter

Bitte setzen Sie sich mit uns tele-
fonisch in Verbindung.
Telefon (083) 5 31 53

OFA 13214550

Wir suchen für sofort oder nach
Uebereinkunft

Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder
Ihre Offerte.

Hotel Plaza 8001 Zürich

Telefon (01) 34 60 00

6409

Hotel und Spezialitäten- Restaurant Tenne 3906 Saas Fee

sucht auf den 15. Dezember 1975:

Grillkoch Saal-Anfängerin Saaltöchter

(auch Anfängerin)

Schriftliche Offerten an R. Lomatter.
(Es wollen sich bitte nur Schweizer
bewerben.)

6407

Parkhotel Saas Fee (VS)

sucht für die Wintersaison

Serviertochter

(auch Anfängerin)

Freie Kost und Logis im Hotel.

Schriftliche Offerten mit Gehalts-
ansprüchen bitte an
S. Bumann, Parkhotel
3906 Saas Fee

6403

Hotel Hirschen, Grindelwald

sucht in Jahresstelle

Chef de service

(weiblich)

Aide du patron

Offerten an
Familie Bleuer, Telefon (036) 53 27 77.

6426

Hotel Crans Ambassador Crans Montana

Hôtel de tout premier rang cherche pour la saison
d'hiver:

**chasseur hall
commis restaurant
nurse, garde d'enfants
femme de chambre
gouvernante d'économat
1ere lingère
2eme lingère**

Nous garantissons congés réguliers, salaire en
rapport avec les capacités et une ambiance de
travail agréable.

Faire offres à la direction, tél. (027) 41 52 22.

6402

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein neues Grillrestaurant in Jahresstellen:

Buffetdame/-tochter

(Mindestalter 20 Jahre)

Kellner/Tochter

selbstkassierend

Kaltmamsell

interessierte Tochter wird angelernt

Officebursche/-tochter Küchenbursche

(Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewil-
ligung)

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten sind erbeten an R. J. Bertocchi, Dir.
HOTEL DE L'ANCRE, 1211 Genf 2,
34, rue de Lausanne,
Tel. (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

6404

Taverne Schloss Herblingen

In unserem jungen Team fehlen noch

1 Restaurationskellner 1 Koch

Eintrittsdatum 1. Dezember 1975.

Eilofferten erbeten an Herrn De Cardenas-Schwert-
feger, Loomatt, 6143 Sellenbüren, Tel. (01) 95 60 51.

6413

Besitzer eines gut fundierten Hotelunternehmens in
Luxemburg Stadt mit Gaststätte (kein Restaurations-
betrieb) sucht jungen, dynamischen, verantwortungs-
bewussten

Mitarbeiter

für sofort, dreisprachig (Deutsch, Französisch, Eng-
lisch), in Dauerstellung.

Kurzer Lebenslauf mit Zeugnisabschriften und Ge-
haltsansprüchen erbeten unter Chiffre 6410 an Ho-
tel-Revue, 3001 Bern.



Das Rätische Kantons- und Regional- spital Chur

sucht für seine modernst eingerichtete
Diätküche eine tüchtige

Diätköchin

ab Januar 1976 oder nach Vereinbarung.
Sehr gute Anstellungsbedingungen.

Bewerbungen sind mit den üblichen Unter-
lagen zu richten an die

Direktions des Rätischen Kantons- und Regionalspitals Chur

Telefon (081) 21 51 21

OFA 131.137.626

Hotel Savoy, Bern

sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft junge(n), tüchtige(n), versierte(n) und sprachkundige(n)

Direktionsassistent

oder

Direktionsassistentin

Schweizer(in)

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

6378

Hotel Morgana, Mendrisio

Tessin-Mendrisiotto

Gesucht wird per sofort oder nach Uebereinkunft

Gouvernante générale et Aide du patron (fém)

in Kleinhotel mit grossem, spezialisiertem Fondue-Restaurant.

Wir bieten guten Lohn, familiäre Behandlung und Jahresstelle.

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

5931



Kulm Hotel 7500 St. Moritz

Haus allerersten Ranges

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Büro:** **erfahrenen, tüchtigen Réceptionist/Caissier** (mit Hotelpraxis) **Sekretärin/Telexistin** (dreisprachig)
- Loge:** **Voiturier**
- Restaurant:** **Commis de rang**
- Küche:** **Chef de froid** **jugen Bäckerei** **Hotelbäckerei**
- Etage:** **Zimmermädchen**

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

5530



Wir haben im neuen Kulm-Hotel die modernste Produktionsküche. Ein junger

Commis de cuisine

kann also bei uns viel sehen und lernen. Schreiben oder telefonieren Sie uns bitte umgehend.

Arosa Kulm Hotel
7050 Arosa
Tel. (081) 31 01 31

6397

Wir suchen für lange Winter- und Sommersaison

Jungkoch oder Köchin

Offerten sind zu richten an:

Pension Sonnenberg
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 10 15

6396

Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüschlikon/Zürich

schönster Punkt über dem Zürichsee, mit Blick auf See und Berge. Direkte Busverbindung Belvoir-Bürkliplatz (Zürich).

Wir suchen

Serviertochter Chef de service

(jungere)

(nur Schweizer) als Anfangs-Chef de service.

Offerten bitte an:
E. Schriber-Rust
Hotel Belvoir
8803 Rüschlikon
Telefon (01) 724 18 08

6095

Mittelgrosser Betrieb sucht für Haus und Oekonomat

Gouvernante

Offerten unter Chiffre 6319 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

Wir suchen auf

Dezember zwei nette,

freundliche

Servier-

töchter

in Jahresstelle.

1½ Tag frei pro

Woche, guter Ver-

dienst, geregelte

Arbeitszeit zuge-

sichert.

Fam. Sepp Elsener-

Schnüriger

Hotel Mythenblick

Seewen-Schwyz

Tel. (043) 21 11 45

P 25-18120

In Wintersaison,

eventuell Jahresstelle,

tüchtige

Restaurations-

tochter

gesucht.

Hotel Albula

7450 Tiefen-

castel (GR)

Tel. (081) 71 11 21

6312

Les annonces de

l'Hôtel-Revue sont

lues dans toute

la Suisse.

5530

BERN

Wir suchen per 1. Dez.

Barmaid
Dancingkellner
Service-Hostess
Hausbursche für
Lokalreinigung

Offerten erbeten an:
Rudolf Märkle
Hotel Spinne
3818 Grindelwald

6189

Hôtel Mon Abri, Les Diablerets

cherche pour la saison d'hiver

barmaid sommelier/ère

Faire offres à la direction
téléphone (021) 62 21 51.

6245

Silvaplana bei St. Moritz

Gesucht für Wintersaison 1975/76

junger Koch oder Köchin

Offerten an
Henry Wymann, 7513 Silvaplana,
Telefon (082) 4 81 86.

6244

Nach



gesucht freundliche

Serviertochter

für Wintersaison.

Café Trauffer
7270 Davos
Tel. (083) 5 36 46

OFA 132141554



sucht für lange Wintersaison

Jungkoch

für Grill.

Offerten mit Foto und Zeugnissen an
A. Brosi, Casa Antica, 7250 Klosters.

6214

GOLDINGEN



Gesucht für Wintersaison

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, Personalwoh-
nung mit Fernseher.

Sich melden bei
Familie Züger-Huber
Hotel Talstation
8638 Goldingen
Telefon (055) 88 13 44

P 19-913



Hotel Euler 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Réceptionssekretär

(NOR 43)
sprachkundig
Anfänger wird angelert

Etagegouvernante

(Mindestalter 28 Jahre)

Zimmermädchen

Commis de rang

Commis de bar

Ausländer nur mit Jahresbewilligung
oder Niederlassung.

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

6257

Wir suchen in modernes Hotel-Restau-
rant bei Solothurn

Commis de cuisine

Freude am Beruf und eigene Ideen
sind kein Hindernisgrund...
Er darf auch nett zu seinen Mitmen-
schen sein und gerne in einem jungen
Team arbeiten.

Hotel Linde

Daniel Eggli
4552 Derendingen/
Solothurn
Telefon (068) 42 35 25.

6267

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

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

**Continental Hotel
Lausanne**

cherche de suite ou à convenir
pour sa cuisine:

chef de garde
(grill)

pour sa roisserie:

commis de rang

pour sa cafeterie:

filles ou garçon de buffet

Veuillez 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 Hotel
Chris Hossmann**
2, place de la Gare
1001 Lausanne, téléphone (021) 20 15 51

6141

Neptun-Bar Höheweg 211 3800 Interlaken

Wir suchen nette, freundliche

Barmaid

(eventuell Anfängerin)
mit guten Umgangsformen.

Eintritt: Sofort oder nach Vereinba-
rung.

Anfragen an:
Joe L. Gehrer
Telefon (035) 22 46 21

6292

Hotel Restaurant Belvoir 6072 Sachseln

sucht

Alleinkoch oder Köchin

Eintritt: 15. November oder nach
Uebereinkunft.

Offerten an Familie K. Zumstein
Telefon (041) 66 14 17.

P 25-16019

Für lange Wintersaison nach Klosters
gesucht

Serviertochter

Saaltochter

Kindermädchen

Küchen- oder Hausbursche

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten an Familie U. Altmett

Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf
Tel. (083) 4 11 12

6290

Für unseren neuen und modernen Re-
staurationsbetrieb in Basel suchen wir
per sofort oder nach Uebereinkunft
tüchtiges **Garanten-Ehepaar** nicht unter
30 Jahren.

ER: Küche

SIE: Buffet- und Gästepflege

Wir verlangen:
- Erfahrung im Gastgewerbe
- Moderne und zeitgemässe Betriebs-
und Personalführung
- Fähigkeitsausweis

Wir bieten:
- Gute Entlohnung
- Selbständigkeit
- Angenehmes Arbeitsklima

Bewerbungen mit den üblichen Unter-
lagen (Zeugnisse, Referenzen, hand-
geschriebener Lebenslauf mit Foto,
Saläransprüche) bitte unter Chiffre 6339
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Alhorn, Gstaad

sucht auf kommende Wintersaison
1975/76 (eventuell Jahresstelle)

Serviertöchter

(guter Verdienst)

Zimmermädchen

Offerten oder Anruf bitte an Hotel Al-
horn.
Familie Erwin Mösching
Telefon (030) 4 45 45

6299

Gesucht für sofort oder nach Ueber-
einkunft junge, freundliche

Barmaid

in rustikale Taverne mit Bar, Gult
Verdienstmöglichkeiten. Offerten an
Familie Schneider

Landgasthof Bären 5303 Würenlingen

Tel. (056) 98 11 25.

6194

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-Zülfe
Hotel Tuftbach
3818 Grindelwald

6071

Stellengesuche Demandes d'emploi



Hotelfachmann

30. Initiativ, in ungekündigter Stellung, Schweizer, diplomierter Hoteller, sucht auf Frühjahr 1976 neuen, interessanten Aufgabenbereich, auch im Ausland, in Hotellerie oder verwandter Branche in

verantwortungsvoller Stabstellung, Direktion oder Consulting

Fundierte Ausbildung und Kenntnisse in allen Sparten, grosse Ausländerfahrung. Sprachen: D., F., E. Sp., I.

Zuschriften erbelten unter Chiffre R 44-35565 an Publicitas, Zürich.

Wegen Ende der Sommersaison suchen wir, deutsches Ehepaar, neuen Arbeitsplatz für die Wintersaison.

Er: Küchenchef 38 Jahre

Sprachen Deutsch und Französisch

Sie: Serviertochter 37 Jahre

Angebote unter Chiffre E 03-35560 an Publicitas, 4001 Basel.

Junger Metzger sucht Stelle als

Koch-Volontär

auf 1. April 1976, Raum Langnau i. E. oder Umgebung.

Offerten unter Chiffre 6356 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

14 Tage über Weihnachten und Neujahr

Ehepaar mit eigenem Sommergeschäft kommt Ihnen aushelfen! Vielseitig.

Offerten unter Chiffre 6360 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kollegentochter

mit guten englischen Sprachkenntnissen und Anfangskenntnissen in Italienisch sucht Volantärstelle (Büro-Empfang-Buffet).

Angebote mit Gehaltsvorschlag erbelten an L. Sebald, 8113 Kocheil a. S., Obb. Seehotel Grauer Bar.

6361

30-jährige Schweizerin sucht verantwortungsvolle Stelle

in modernem Erstklasshotel im Tessin. Mehrjährige Erfahrung an der Rezeption, im Personalwesen und in der gesamten Hoteladministration. D., F., E., I. Eintritt sofort möglich oder aber auch erst auf nächsten Frühling.

Offerten unter Chiffre 6353 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune fille cherche pour début décembre place comme

téléphoniste-réceptionniste aide secrétaire

Français, anglais, allemand, diplôme de commerce.

Faire offre écrite sous chiffre 36-30821 à Publicitas, 1951 Sion.

Jeune Suisse allemand (20), avec instruction école commerciale, une saison de pratique dans l'hôtellerie, langues: allemand, anglais, cherche place comme

débutant

bureau, réception, pour perfectionner ses connaissances de la langue française. Entrée immédiate ou à convenir.

Adresser offres à: Eric Braun, Karl Jaspers-Allee 25, 4052 Bâle.

P 03-355740

Jungkoch

mit Lehrabschlussprüfung sucht

Stelle

in Brigade. Weinfelden oder Umgebung bevorzugt. Sonntag frei. Antritt zirka 20. November.

Offerten mit Lohnangabe erbelten unter Chiffre 6341 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

De nationalité suisse, longue expérience dans la restauration, parlant couramment 4 langues, je cherche une place de

chef de rang

dans restaurant de 1ère classe ou dans hôtel en saison ou à l'année.

Faire offres sous chiffre 6393 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Diplômé de l'école hôtelière de Genève avec certificat de capacité, 20 ans de carrière, parlant 4 langues, cherche place comme

chef de service ou gérant

salaré, dans restaurant ou hôtel en saison ou à l'année.

Faire offres sous chiffre 6392 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kaufmännische Angestellte mit KV-Abschluss Frühjahr 1976 sucht per 1. Mai 1976 Posten als

Zweit- oder Drittangestellte

in einem Hotel in der Deutschschweiz. Bevorzugte Tätigkeitsbereiche:

– Korrespondenz in D, F und E
– Reception
– Einkauf

Offerten unter Chiffre 6389 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

16-jähriger Jüngling sucht auf Frühling 1976

Kochlehrstelle

in Hotelbetrieb.

Zurzeit als Küchenbursche im Welschland tätig.

Fam. Friedrich-Flückiger, Kalm 483, 4208 Nunningen, Tel. (061) 80 08 55.

6377

Direktions-Assistentin/Sekretärin Empfangssektörin Etagen-Gouvernante

mit guten Zeugnissen suchen Stellung für die Wintersaison in gutem Hause. Offerten unter Chiffre 6376 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

22-jährige Schweizerin, KV/Handelschule, Sprachen D, F, E, I sucht Stelle für Wintersaison als

Sekretärin/Receptionistin

Region Flims bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.

Offerten an Karin Roth, am See, 8593 Kesswil, Tel. (071) 63 45 90.

6374

Jeune contrôleur de gestion d'hôtels et restaurants cherche place stable

dans société, chaîne ou grand établissement, pour effectuer tous travaux administratifs, contrôles, calculs de rendements, analyses d'exploitations et financières.

Excellentes références.

Faire offres sous chiffre P 17-305141, Publicitas SA, 1701 Fribourg.

kaufmännische Lehr- oder Anlernstelle in Hotel

gesucht.

Anfragen und Offerten sind erbelten unter Chiffre 6365 an Hotel-Revue, Bern.

Dynamischer, einsatzfreudiger Geschäftsführer für Bar und Restaurant, vertraut mit allen unternehmerischen Aufgaben, sucht

neuen Wirkungskreis

Persönliches: Oesterreicher, 25, beste Referenzen. Sprachen: E, F, I.

Heinz K. Nather, Argentinierstrasse 16/11, A-1040 Wien

6417

Gesucht für Wintersaison 1975/76 Stelle als

Receptionistin/Sekretärin

– Sprachen D/F/E/I mit Sprachaufenthalt für alle drei Fremdsprachen
– Alter 25
– kaufm. Angestellte
– Sommer 1975 als Hotelplan-Hostess an der Italienischen Adria
– zurzeit noch in Italien

Annamaria Meier, c/o Boari Viaggi & Turismo, C.P. 87, 47041 Bellaria, Italien, Telefon 47672.

6411

Schweizer, seit 28 Jahren Besitzer eines bekannten AAA-Hotels, 69-jährig, möchte den Winter in der Schweiz verbringen und sucht

Vertrauensstelle

von Dezember bis Mai. Ich spreche Schweizerdeutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Deutsch.

Max Pluss, Snowvillage Lodge, Snowville, NH 03877, USA

6287

Gelernter Koch, 22, seit einem Jahr im Service, à la carte-kundig, sucht

Stelle als Kellner

in mittlerem Speisesaal. Eintritt ab 1. November 1975 oder nach Uebereinkunft. Telefon (064) 31 12 17.

6276

23-jähriger Oesterreicher, 5 Jahre in der Schweiz tätig, sucht Stelle als

Koch

Eintritt ab Anfangs-Dezember oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 6354 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

27-jähriger Oesterreicher, seit sechs Jahren in der Schweiz tätig, sucht Winter-saisonstelle als

Oberkellner/ Chef de service

Offerten unter Chiffre 6346 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 19, D, F, E, Verkehrs- und Verwaltungsschule-Diplom, sucht Stelle in Café oder Hotel Arosa erwünscht.

Offerten unter Chiffre 6345 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kräftiger Jüngling mit Sekundarschulbildung sucht auf Frühjahr oder Herbst 1976

Lehrstelle als Koch in einem gutgeführten Betrieb. Deutsche oder französische Schweiz, Familienanschluss erwünscht.

Anfragen bitte an Erich Furrer, Windeggstrasse 31, 8636 Wald (ZH), Tel. (055) 95 36 28 (abends).

6391

Jeune employé de commerce, connaissances des langues approfondies, F, A, I, cherche place de

réceptionniste dans le haut Valais si possible; pour la saison d'hiver 1975/76.

Faire offres à: Monsieur Marcel Grézet, 23, Terreaux, 2300 La Chaux-de-Fonds

6391

Chef de service

sucht neuen, verantwortungsvollen Wirkungskreis in gepflegten Betrieb. Fachkundig, gute Referenzen, Saison- oder Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 6385 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6392

Musik-Duo

spielt von allem für alle, empfiehlt sich über Silvesterzeit für einige Tage, beste Referenzen.

Tel. (01) 830 25 16 oder 830 49 08

6384

Chef der service

Oesterreicher, 32 Jahre, D, F, I, E sprechend, sehr gute Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt 1. Dezember oder nach Vereinbarung. Tessin oder Graubünden bevorzugt.

G. Gasser, Via Pioda 53, 6604 Locarno (TI) Tel. (093) 31 57 12, 18.00-20.00 Uhr

6375

Für Wintersaison 1975/76 suche ich, 25-jährig, sprachlich, mit kaufm. Lehre, 3 Jahre Barmann, Fähigkeitsausweis A, eine interessante

Tätigkeit

Offerten bitte an: Armin Bartholdi, Kehnholstrasse 13, 8590 Salmastel, Tel. (071) 63 30 16

6373

Attraktive, junge Kosmetikerin/Fusspflegerin/Masseuse

sucht eine Stelle. Tel. (01) 75 55 14

6277

Schweizerin, 27, KV-Diplom und Hotel-erfahrung, sucht Stelle in der Westschweiz als

Hotelsekretärin oder

Serviertochter um die Französischkenntnisse zu erweitern.

Offerten sind erbelten unter Chiffre 6372 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune suisse, diplômée E. H. Lausanne, cherche poste

réception gouvernante, région Léman, préférence hôtel moyen.

Ecrire sous chiffre R 334713-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Secrétaire cherche emploi

dans station d'hiver, français, anglais couramment, connaissances allemand, italien, espagnol.

Ecrire sous chiffre 17-305099 à Publicitas, 1701 Fribourg.

Hotel-sekretärin

(23), KV-Ausbildung, NCR-42kundig, Sprachen: D, F, E, Italienischkenntnisse, wünscht Anstellung als Sekretärin/

Receptionistin in Jahresstelle. Raum Zürich bevorzugt. Eintritt: Januar 1976.

6391

Anfragen unter Chiffre 6321 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6392

Cuisinier

expérimenté, cherche remplacement à partir du 10 décembre 1975 à fin janvier 1976.

6391

Ecrire à: G. Blanc, P. Box 468, Hohenbühlstrasse 3, 8152 Glattbrugg

6342

35-jähriger Vertreter sucht Stelle als

Barmann, Barkellner oder Kellner

ab sofort. Barmix- und Servicekurse in Luzern besucht. Service etwas Praxis (Aushilfe). Sprachen: Deutsch und gute Englischkenntnisse. Bevorzugtes Gebiet: Kantone St. Gallen und Zürich.

6391

Offerten unter Chiffre 6340 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6392

Ich suche Stelle als Chef de service

(oder ähnliches) ab 1. November 1975, Raum Zürich, Aargau, Luzern oder Zug

Sprachen: D, F, E, NI. Diplom Hotelfachschule Lausanne.

Chiffre 6362, Hotel-Revue, 3001 Bern.

6391

Kochlehrstelle

gesucht für Frühjahr oder Herbst 1976. Für 17-jährige Tochter mit drei Jahren Sekundarschule und Welschlandjahr.

6391

Offerten unter Chiffre 6355 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

29-jähriger Hotelfachmann sucht

Vertrauensstelle mit Verantwortung

Ausbildung als Koch, Erfahrung im Service, gute Kenntnisse in der Réception und als Direktionsassistent.

Offerten unter Chiffre 6380 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen mit Eintritt sobald als möglich oder nach Uebereinkunft Jahresstelle in mittleres Hotel oder Restaurant als

Direktions- evtl. Gerantenehepaar

Er: Dipl. Küchenchef, dynamisch, kalkulationsicher, Sprachen: D, F, I, E.

Sie: Kaufm. Lehre, Hotel- und Gaststättenausbildung, bewandert in allen Sparten der Hotellerie.

Offerten unter Chiffre 6368 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

gastromet
das moderne Servicesystem für Bankette

- echte, gewinnbringende Rationalisierung
- begeistert Ihre Gäste.

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

Inserieren bringt Erfolg!

Zielgruppe

Gross-verbraucher: Hotel-Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer von Gross-konsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3001 Bern
Monbijoustr. 31, Tel. 031/25 72 22

Anschlagbrett Tableau noir



Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service

26. 1.-6. 2. / 12. 4.-1. 5. 1976

Bar

5. 1.-16. 1. / 22. 3.-2. 4. 1976

Flambieren/ Tranchieren

19. 1.-23. 1. / 5. 4.-9. 4. 1976

Chef de service

15. 3.-20. 3. 1976

Weinseminar

9. 2.-14. 2. 1976

Hotel-Rest.- Administration

2. 2.-10. 4. 1976

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkurausweis, Gratis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich. Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108

International Hotel Management Prohotel AG



organisiert in Zusammenarbeit mit

Cornell University
Ithaca, New York

zwei 3tägige Seminare.

24.-26. November 1975

27.-29. November 1975

«Motivation and Leadership»

«Hotel Marketing for Management Executives»

Kursort:

Hotel Nova-Park, Zürich.

Kurskosten:

Fr. 650.- inklusive Unterkunft in Einzelzimmern und Verpflegung während der Kursdauer.

Kursausweis:

Alle Teilnehmer erhalten einen Kursausweis der Cornell University, Ithaca New York.

Die Seminare werden ausschliesslich mit Lehrkräften der Cornell University durchgeführt.

Donald A. Dermody (Motivation and Leadership)

David C. Dorf (Hotel Marketing for Management Executives)

Kurssprache:

Englisch.

Für detaillierte Kursprogramme und weitere Auskünfte wenden Sie sich an International Hotel Management Prohotel AG, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen, Tel. (01) 810 33 63.

Interessenten mit Wohnort ausserhalb der Schweiz kontaktieren die nächste SWISSAIR-Vertretung.



Official Carrier

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.

INTERNATIONALE COCKTAILS LONG DRINKS

mixen Schüler selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

3. November 1975

17. November 1975

1. Dezember 1975

M. Fürer, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55



Fremdsprachen-Sekretär (-innen)

23 Wochen-Speziallehrgang
AUDIO-VISUELLE-Lehrmethoden
CH-1954 Leyrain - HOSPRA S. A.
Telefon 025/6 25 24 - Prospekt anfordern
Sommersemester - Wintersemester



Hotelschule Lötscher

6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Im Küchenkurs vom 3. November bis 5. Dezember 1975 sind noch

Plätze frei

Nähere Auskunft erteilt das
Schulsekretariat, Telefon (041) 83 15 45.

122



PETER RIGONI
Architekt VFSC
5035 Unterentfelden
Hauptstrasse 73
Tel. (064) 22 61 08

Vertrauensarchitekt des Schweiz. Wirtverbandes

**plant
baut
gestaltet
organisiert**

Ihren Betrieb von der Idee bis zur Eröffnung.
Unsere Spezialisten helfen Ihnen, Ihre Um- oder Neubauprobleme im Gastgewerbe zu lösen.

Bitte rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne unverbindlich.

OFA 107.115.258

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminare und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- ☐ Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- ☐ Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- ☐ Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- ☐ Kaderkurs SHV (4- und 11tägige)
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- ☐ Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Kochlehrtöchter

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotellier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

CHRISTIE'S versteigert



unter Mitwirkung von Pierre Vallade, Genf,
Montag, den 10. November, um 15 und
20 Uhr im Hotel Richemond, Genf

auserlesene und seltene Weine

Zum Verkauf gelangen:

Eine reichhaltige Auswahl feiner
Burgunder Weine (unverzollt)
Eine reichhaltige Auswahl roter Bordeaux
Weine, besonders interessant für Händler
und Gastwirte
Auserlesene Privatkeller mit Bordeaux
und Burgunder Weinen aus den
Jahrgängen 1928-1945 und 1961

Weinprobe:
Hotel Richemond, von 12 bis 14 Uhr
am Tage der Versteigerung
Katalog (SF 5.-) und weitere Information
durch:

CHRISTIE'S INTERNATIONAL S. A.

Place de la Taconnerie 8
1204 Genf
Telefon (022) 28 25 44

P 03-4391

hotel
revue

**Werden
Sie
Abonnent**

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

hotel
revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

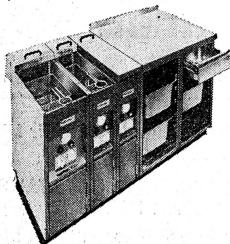
HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

**Planen
Sie
Ihre
Karriere!**

Valentine-Friteusen nach Gastronorm

Oefinhalt:
9, 12 und 18 Liter



HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

IGEHO, Halle 22,
Stand 851,
Untergeschoss

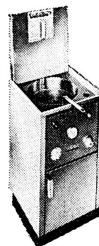
Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen
Arbeitsflächen usw.

Vollautomatische Oelklärung, vollautomatischer Sparschalter
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

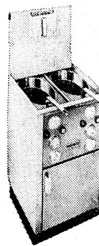
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnitt-
maschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

Valentine-Friteusen

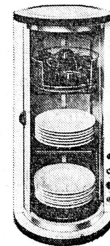
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 496.-



S-1 9 L



P-2 2x 6-7 L



MODELL V-1

Tellerwärmer
VALENTINE-
SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
chrome
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 690.-

**Jede Valentine gibt es auch im Valentine-Leasing! Verlangen Sie eine ausführliche Offerte!
Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre**

Scheer

Betriebseinrichtungen Lagergestelle

Ernst Scheer AG, 9102 Herisau
Telefon 071 51 29 92

rex royal

KAFFEEMASCHINEN MACHINES A CAFE
HGZ-Aktiengesellschaft 8046 Zürich
Zehntenhausstr. 15-21 Tel. 01/57 14 40



Kochmützen

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

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

Bestellen Sie bitte heute noch!

Telefon (041) 22 85 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Die Marke des Kenners

Alte Schwyzer Spirituosen

Kernobstbrandwein, Pflümlwasser, Williams, Chrüter, Marc Vieux, K. Marc du Banneret, Enzian, Pomm.

LANZ AG, Moosmattstrasse
8953 DIETIKON, 01/88 79 92
ZUM WYBUR, Chutzenstrasse 26
3000 BERN, 031/45 10 31
WUNDERLE AG, Rheinfeldenstr. 25
4127 BIRSFELDEN, 061/42 80 00
KLAUS SA, route Neuve 6-8
1700 FRIBOURG, 037/22 41 81

Buffet- anlagen

plant und baut
funktionssicher
und attraktiv

MOBIL
FABRIK
GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43



13.-19. November 1975
SHV-Sonderschau

13.-19. November 1975
Präsentation 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

**Tische
Stühle**
langjährig,
modern und
rustikal für
jede
Gastlichkeit
MOBIL
FABRIK
GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Un place- ment sur

Oasis de paix au
cœur du Valais.
Station d'été et
Vente et location
de chalets et
appartements,
d'hiver.

Bureau d'Affaires Touristiques
A. Corvasse, 3961 Vercorin
tél. (027) 55 03 86.

fri fri

Weg vom Luxus! Praktisch,
zweckmässig und kosten-
sparend sind die neuen

Friteusen (S): 4 Modelle.
Weniger Öl und Strom, gleiche
Leistung, weniger teuer.
Information anfordern von

ARO AG, 2520 La Neuveville

Terrassen- Stühle

Wetterfeste
Stapelstühle
Stapelstühle
Stapelstühle

Fr. 108.- per Stück

Besonders für Terrassen-
Restaurants und Garten geeignet,
weil diese exklusiven Rohrstütze
— bequem zum Sitzen
— leicht herumzutragen
— gut stapelbar
— ausserst wetterfest
— von Hand geschaffen
— robust gebaut und
— preisgünstig sind.

Versand in die ganze Schweiz

Grösste Auswahl an Korbmöbeln
für Wohnzimmer und Garten —
Flechtwaren aus aller Welt.
Verlangen Sie Offerte für Ihren
speziellen Bedarf, dazu den Rohr-
möbelkatalog 1975.

**kunsthandwerk
andereg**

Kramgasse 48, 3000 Bern
Telefon 031/22 02 01

Ihr Spezialist für Rohrmöbel mit
eigener Service-Werkstätte.

COMESTIBLES SCHAU

Besuchen Sie an der
IGEHO die aussergewöhnliche

mit Köstlichkeiten aus aller Welt:
Süsswasser- und Meerfische, Krustentiere
Meerfrüchte, Süsswasserkrebse
Geflügel, Wild, Spezialitäten in Dosen
Es erwartet Sie eine Fülle von neuen Ideen,
Anregungen und Tips für Ihre Speisekarte.
Darum: an der IGEHO unbedingt Stand 218-
Halle 13 (Mustermessegebäude) besuchen.

Herzlichst
Ihre Comestibles-Geschäfte

CASIC

WMF aktuell

Ein Poster
THOMAS
Hotel-
Porzellan
II. Wahl,
weiss-uni

	cm	Fr.
Teller flach	25	3.10
Dessertteller	19	1.85
Teller tief	23	2.55
Oberplatte	0.18	1.95
Untertasse zu do.		-.95
Mindestabnahme		500.-
Bestellen Sie noch heute		

Ihr Partner
und Berater

WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Abt. Hotelbedarf
01/98 42 42