

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 84 (1975)  
**Heft:** 46

## 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. 46 13. November 1975

# hotel revue

IGEHO 75

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

## L'hôtellerie achète

Le marketing de nombreuses entreprises produisant pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration présente des déficiences. Les fournisseurs de biens de consommation et de biens d'équipement n'ont pas tous compris les besoins d'une branche tertiaire, prestataire d'innombrables services, qui s'avère également une grosse consommatrice de produits en tous genres, aussi divers que la marmelade et le téléviseur couleur, le drap de lit et l'installation de fitness. Les nouveaux besoins de la clientèle moderne et, par là même, de l'hôtellerie et de la restauration ont engendré une nouvelle demande que nos établissements doivent être en mesure de satisfaire. Or, il semble bien que, tant du côté de l'industrie que du côté de l'hôtellerie, on ne se rende pas suffisamment compte des possibilités respectives de production et de consommation. Certes, la collaboration entre ces éléments de l'économie existe, mais elle n'a pas encore porté tous ses fruits, faute d'une véritable prise de conscience et de lacunes au niveau de l'information des uns et des autres. L'IGEHO, qui s'ouvre aujourd'hui à Bâle, montre les efforts qui ont déjà été accomplis dans ce sens, la force et l'efficacité de certains fabricants, la faiblesse et l'inexpérience d'autres. Le salon de l'hôtellerie et de la restauration offre précisément la possibilité aux deux catégories de partenaires en présence de confronter leurs idées, d'échanger leurs expériences, de faire part de leurs besoins et d'échafauder ainsi l'avenir de leur collaboration.

Du côté de l'industrie d'abord, l'offre de biens de consommation et d'équipement n'est pas toujours spécifiquement conçue pour l'hôtellerie, à l'exception de quelques maisons spécialisées dans les fournitures typiquement hôtelières. Or, la gamme des produits entrant dans la composition d'un hôtel et de ses prestations est beaucoup plus vaste. Dans une campagne promotionnelle que notre journal est en train d'entreprendre auprès des firmes susceptibles de fournir aux hôtels et restaurants divers équipements et marchandises, on a déterminé, sur la base d'une simple journée de travail d'un directeur d'hôtel et de l'agenda d'un concierge, un éventail quasi infini de besoins. L'activité de l'un comme de l'autre reflète bien toute l'importance de l'hôtellerie comme centre de distribution d'une foule de prestations de services et comme gros acheteur de biens de consommation et d'équipement.

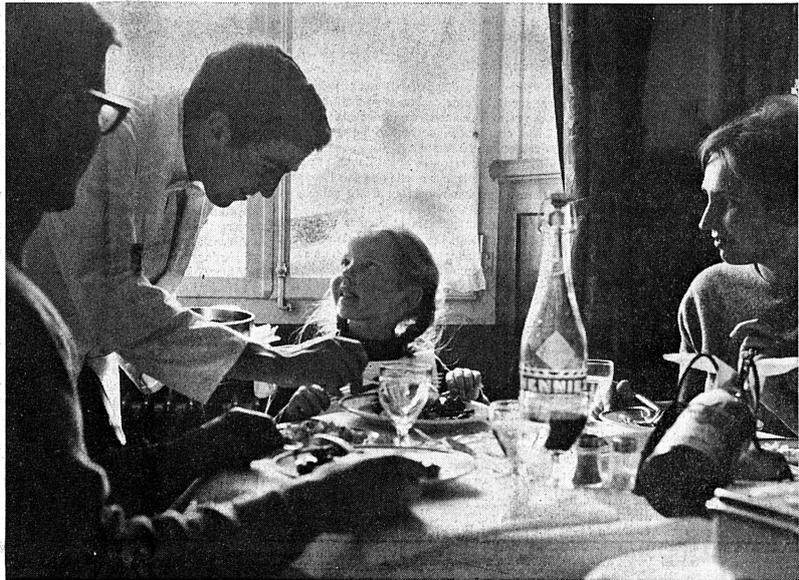
L'hôtelier s'occupe, en plus de l'administration inhérente à son exploitation, de mille autres questions: achats généraux (le chef de cuisine se chargeant de l'achat des denrées fraîches) concernant les boissons, les pâtes, les conserves, le linge de maison, l'équipement de cuisine, le matériel de bureau,

les appareils de communication, de radio et de télévision, la vaisselle, les produits de nettoyage, les installations sanitaires, les systèmes de prévention des incendies, le mobilier, la literie, les rideaux et nous en oublions. C'est aussi lui, la plupart du temps, qui prend en charge les problèmes d'aménagement et de décoration intérieure, les architectes spécialisés dans ce genre d'activité étant vraisemblablement peu nombreux et certainement trop chers! Mais l'inventaire de ses activités ne s'arrête pas en si bon chemin, car l'hôtelier est fréquemment appelé à dispenser ses conseils en matière d'excursions, de spectacles et de loisirs. Sa fonction l'oblige encore à vendre des journaux, du chocolat et des cigarettes, quand il ne doit pas purement et simplement servir d'intermédiaire lorsque ses hôtes désirent acheter des produits aussi divers que des fours à relecture et des couteaux militaires ou des skis! A moins qu'un client ne lui demande, tousjours aussi innocemment, une idée de cadeau pour sa femme! Enfin, nombreux sont les hôteliers qui participent activement à la vie de leur localité, notamment à l'aménagement touristique et à la promotion des équipements; à ce titre, ils sont censés connaître un secteur d'activité qui s'élargit de jour en jour et donner leur avis sur des achats ou des investissements très importants.

On se rend donc compte – ceci étant avant tout précisé pour les entreprises désireuses de travailler avec les hôteliers et les restaurateurs suisses – que ceux-ci ne sont pas que des «marchands de soupe» et des «vendeurs de sommeil». Mais, sans aucun doute, l'une des catégories professionnelles appelées à s'approvisionner en produits d'une aussi grande diversité. Il sied dès lors de leur fournir, aussi, les moyens nécessaires à l'accomplissement, sur des bases solides, rationnelles et efficaces, de leur rôle d'acheteur et d'investisseur: une offre spécialement conçue et présentée pour l'hôtelier (et non pas celle que l'on élabore uniformément pour toutes les catégories de clients, fussent-ils tous de gros consommateurs), une information insistant sur les aspects pratiques du produit (possibilités d'utilisation, de stockage, longévité, etc.), une publicité plus complète et plus informative (par le truchement des journaux spécialisés) sur les nouveaux produits et équipements, enfin beaucoup plus d'idées et de suggestions permettant à chaque hôtelier, quelle que soit l'envergure de son établissement, d'apporter des solutions valables à quantité de petits et de grands problèmes.

En demandant à l'industrie de savoir vendre, nous demandons aussi à l'hôtellerie de savoir acheter. C'est-à-dire de savoir choisir un produit ou un équipement, en quantité et en qualité adéquates, au prix le plus avantageux, en temps opportun et chez le meilleur fournisseur. Toutefois, une véritable politique des achats dans l'entreprise hôtelière n'est totalement réalisable et applicable que si l'industrie productrice et distributrice de biens de consommation et d'équipement lui présente une offre valable, concurrentielle et attractive. Vu le nombre des besoins non satisfaits, il ne faut pas craindre d'affirmer que cette condition n'est pas encore remplie. Le jour où elle le sera, l'hôtellerie achètera et surtout achètera mieux.

José Seydoux



Der Schweizer Hotelier-Verein nutzt die IGEHO, um den Gedanken der Kinderfreundlichkeit bei den Hoteliers zu vertiefen. Im Rahmen der Sonderschau werden wertvolle Anregungen vermittelt, wie man die kleinen Gäste – und mit ihnen ihre ganze Familie – wieder vermehrt für den Ferienaufenthalt im Hotel gewinnen kann. Kinderfreundlichkeit ist aber nicht in erster Linie eine Sache der Einrichtungen, sondern der Einstellung. Hier haben sich auf jeden Fall zwei gefunden.

## Reisemarkt Schweiz 1974/75

Unter dem Titel «Reisemarkt Schweiz 1974/75» sind im Institut für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen kürzlich die Ergebnisse der dritten Repräsentativumfrage über das Ferien- und Reiseverhalten der schweizerischen Wohnbevölkerung erschienen. Die Stichprobe stützt sich auf die Angaben von 6553 Personen aus 2190 Haushaltungen in 435 Gemeinden aller 25 Kantone. Die Studie, die auf rund 100 Text- und 150 Tabellen eine Fülle wertvoller Global- und Detailinformationen über den schweizerischen Reisemarkt enthält, kann zum Preise von Fr. 2600.– beim St. Galler Institut bezogen werden. Wir bitten den Autor, Dr. Hanspeter Schmidhauser, für die Leser der Hotel-Revue einige Ergebnisse in einem Artikel zusammenzufassen.

### Ungeschmälterter Wandertrieb

Wenngleich 1974 die Ergebnisse des Rekordjahres 1973 nicht mehr ganz erreicht wurden, gehörte der Schweizer auch im vergangenen Jahr nach wie vor zu den mobilsten und reisefreudigsten Bewohnern dieser Erde. 68 % der Wohnbevölkerung unseres Landes unternahm 1974 mindestens eine Privatreise mit vier oder mehr Übernachtungen ausserhalb des Wohnortes, 40 % dieser reisenden Personen verreisten nicht nur einmal, sondern zweimal oder noch häufiger. Insgesamt ermittelten wir eine Zahl von 6,67 Millionen Reisen im oben definierten Sinne, die von den Bewohnern der Schweiz im Inland oder im Ausland unternommen wurden; das sind 1,06 Reisen pro Einwohner. Diesen Reisen entspricht ein Logiernächttotal von 97,4 Millionen, was einen Durchschnitt von 14,4 Übernachtungen je Reise ergibt.

### Die Schweiz, des Schweizer liebster Ferienland

44,5 % dieser Nüchtigungen entfallen auf Reiseziele in der Schweiz und 55,5 % auf solche im Ausland. Für die Schweizer Bürger allein betrachtet (Ausklammerung der ausländischen Wohnbevölkerung), ergibt sich allerdings gerade das umgekehrte Verhältnis.

Beliebteste inländische Reiseziele sind die Kantone Graubünden, Wallis und Tessin, gefolgt vom Berner Oberland, der Ostschweiz und der Zentralschweiz.

Unter den ausländischen Destinationen führt nach wie vor Italien mit einem Anteil von 16,7 % aller Reisen, bezogen auf die Gesamtbevölkerung, bzw. von 11,2 %, bezogen nur auf die Reisen der Schweizer Bürger. Es folgen Frankreich, Spanien,

Oesterreich, Deutschland, Jugoslawien, Grossbritannien und die Niederlande. Auf diese acht Länder entfallen 85 % aller registrierten Auslandsreisen.

### Hauptsächlich benützte Unterkunft

	Inland-reisen	Ausland-reisen	Reisen von Schweizern	Reisen von in der Schweiz lebenden Ausländern
	%	%	%	%
– Hotel, Motel, Pension, Gasthof				
a) der gehobenen Klasse	4	13	8	4
b) der Mittelklasse	13	28	20	15
c) der einfacheren Klasse	4	5	5	3
– bei Verwandten, Bekannten	19	27	19	54
– Privatzimmer gegen Entgelt	2	2	2	1
– Ferienwohnung, Chalet, Bungalow, Appartement				
a) gemietet	34	9	25	6
b) im Eigenbesitz	10	4	7	10
– Camping, Caravanning	6	8	7	2
– übrige	8	4	7	5
	100	100	100	100

195 000 Reisen (2,9 % aller Reisen bzw. 5,9 % der Auslandsreisen) führten in ausser-europäische Gebiete, vor allem nach Nordafrika sowie nach Nord- und Mittelamerika (inkl. Mexiko und Karibik).

### Jeder Dritte schläft «gastgewerblich»

Die Frage, welche unsere Leser in erster Linie interessieren dürfte, ist die nach der hauptsächlich benützten Unterkunft. Für 2,1 Millionen Reisen (31 %) war diese ein Hotel oder Motel bzw. ein Gasthof oder eine Pension. Aufschlussreicher als das Gesamtergebnis ist die Differenzierung nach Inland- und Auslandsreisen bzw. nach Reisen von Schweizer Bürgern und ausländischen Niedergelassenen oder Jahresaufenthaltern:

### Grösste Konkurrenz für das Schweizer Hotelbett

Der Marktanteil der Hotellerie ist mit 46 % am grössten bei den Auslandsreisen, während er bei Reisen im Inland auf weniger als die Hälfte, nämlich auf 21 %, absinkt. 52 % der Inlandsreisenden bezogen Unterkunftstypen der Parahotellerie (Ferienwohnungen, Camping, Privatzimmer) und weitere 19 % steigen bei Verwandten oder Bekannten ab. Die bei uns lebenden Ausländer, die überwiegend in ihre Heimatländer reisen, übernachten erwartungsgemäss sogar mehrheitlich bei Verwandten oder Bekannten, dennoch wählen immerhin 22 % von ihnen einen

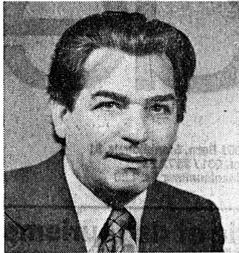
Fortsetzung Seite 2

## Sommaire

Interview de M. André Curchod	3
Das gehört auch zur PR	3
Genève a salué Téhéran	5
Pistenpolizei	6
Wo liegt die Nullprofit-Frequenz?	7
IGEHO 75	9-19

  
«braser» wird auch gern getrunken  
um's Gipfeli hinein zu tunken.  
**HOWEG**  
Degustieren Sie «braser» am  
Howeg-Stand Nr. 261 an der IGEHO

### Nouveau Guide des hôtels SSH Prise de position no 2



Aujourd'hui: Monsieur Marcel Zufferey, HôteL de la Poste, Martigny

En sa qualité d'hôteLier et de membre du Groupe de travail chargé d'étudier la présentation du futur Guide suisse des hôteLs, M. Zufferey s'exprime sur la classification, par l'hôteLier lui-même, de chaque établissement.

#### Question 1: Etes-vous favorable à une classification des hôteLs?

Une étude du marché réalisée dans le monde entier par un institut spécialisé, nous démontre que la clientèle et les organisations de voyages désirent connaître les prestations et le confort offerts par même son établissement sur la base d'un questionnaire à remplir.

#### Question 2: Estimez-vous que l'hôteLier puisse se classer lui-même?

Là se trouve la pierre d'achoppement! Une commission d'experts visitant tous les hôteLs du pays et classifiant chaque établissement sur la base de critères bien établis apporterait certainement la solution idéale. Pour des raisons financières et de délai, il faut malheureusement renoncer à cette commission et charger chaque hôteLier de classer lui-même son établissement sur la base d'un questionnaire à remplir.

### Reisemarkt Schweiz 1974/75

Fortsetzung von Seite 1

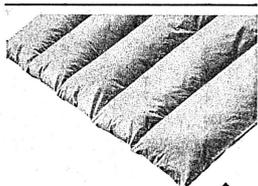
Hotelbetrieb als hauptsächliche Unternehmung.

#### Die goldene Mitte

Bevorzugte Hotelkategorie unter den Reisen mit Hotelunterkunft ist das Mittelklasshotel mit einem Anteil von 61-62%. Hotels der gehobenen Klasse nehmen 19% der im Inland und 28% der im Ausland reisenden Hotelgäste auf.

#### Warum der Parahotelier den Trumpf überlassen?

Die Gründe für die bei Inlandreisen zu beobachtende Bevorzugung der Parahotelier gegenüber der Hotelierie im Verhältnis von rund 7:3 sind darin zu erkennen, dass die Parahotelier als geeigneter für Familien mit Kindern und auch als preisgünstiger angesehen wird. Das Hotel gilt demgegenüber als Unterkunftstyp für Alleinreisende und Paarurlauber, meist gesetzter Alters und mit einem über dem Durchschnitt liegenden Einkommen.



**Kyburz**  
Qualitätsbettwaren für anspruchsvolle Schläfer.

Carl Kyburz AG  
Bettwarenfabrik «Waldhof»  
3122 Kehrsatz bei Bern 031/54 3124

Mais on n'oublie jamais que c'est toujours l'individu qui, par son courage, son intelligence et son énergie, parvient à imposer le progrès. C'est ainsi que les grandes dynasties de l'hôtellerie, par une activité qui s'étend sur des générations, jouent un rôle primordial dans l'évolution de notre industrie.

La constitution d'un fichier permet de classer par famille toutes les informations recueillies. La relation entre l'homme et son œuvre devient alors plus étroite, le message passe mieux.

Le premier volet de ce fichier vient de paraître: il concerne les généalogies suivantes: famille Aufdenblatten, Zermatt (18 hôteLs, 2 restaurants), Johannes Baur (fondateur de l'hôteL de Zurich), Joseph Bucher-Durrer (son œuvre, sa famille), famille Guggenbühl (8 générations, HôteL Sonne), dynastie Landry (9 représentations dans les régions alpine et méditerranéenne).

Auteur: Fred Ammann. Volume de 12 pages. Prix: 10 francs, port en plus. Les commandes sont à adresser à la Société suisse des hôteLiers, service du matériel, case postale 2657, 3001 Berne, tél: 031/25 72 22.

### Personelles

Der neue Direktor der Gulf and Western Hotels in der Dominikanischen Republik stammt aus der Schweiz. Es ist Bodo von Alvensleben, der seine Hotelkarriere als Lehrling an der Reception des Hotels Viktoria in Zermatt begann und die Hotelfachschule in Luzern absolvierte.

Am 18. November feiert der Nestor der schweizerischen Küchenchefs, Albert Weiss, seinen 90. Geburtstag. Der Jubilar schwang viele Jahrzehnte in führenden Hotels der Schweiz und des Auslandes seine Kelle und erwarb sich durch sein grosses Können hohes Ansehen. Während zehn Jahren wirkte er als Lehrer an der Hotelfachschule in Lausanne und präsidierte einige Jahre den Schweizerischen Kochverband sowie die Association mondiale des sociétés de cuisiniers.

### Généalogie des grandes dynasties de l'hôtellerie

La parution d'un fichier généalogique des grandes dynasties de l'hôtellerie et de la restauration devrait aider chacun à combler ses lacunes en matière d'histoire de la civilisation suisse. Quiconque s'intéresse à l'évolution de notre profession ou aux développements successifs qui ont marqué l'industrie hôtelière de notre pays a recours à l'histoire, et à la chronique.

### Schweizer Familien gestalten die IGEHO mit

Im Mai 1975 wurde in Zusammenarbeit mit «Thema Eltern», der Schweizer Zeitschrift für die junge Familie, eine Leserumfrage zum Thema «Kinder- und Familienfreundlichkeit im Hotel» durchgeführt, welche die statistischen Unterlagen für die IGEHO-Sonderschau «Kinderfreundliches Schweizer Hotel» bildete.

- 1. Preis: 2 Wochen Ferien für die ganze Familie
Familie Pfister, Stäfa
R. Kienberger, Hotel Waldhaus, Sils-Maria
- 2. bis 5. Preis: 1 Woche Ferien für die ganze Familie
Familie Daepf, Pfaffhausen
Familie Furrer, Bern
Familie Hollenweger, Hünibach
Familie Stern, Brione
- 6. bis 10. Preis: 1 Weekend für die ganze Familie
Familie Baumann, Hinterkappelen
Familie Keller, Zürich
Familie Kohli, Zollikon
Familie Oberhänsli, Wiesendangen
Familie Zimmermann, Cugy
- 11. bis 30. Preis: 1 Mittag- oder Nachtesen für die ganze Familie
Familie Beesley, Hinterkappelen
Familie Beuggert, Zürich
Familie Borer, Biel
Familie Brandenberger, Basel
Familie Fuchs, Ringgenberg
Familie Furrer, Augwil
Familie Häberli, Hinterkappelen
Familie Haecy, Wegstetten
Familie Hager, Zürich
Familie Imhof, Dietikon
Familie Jauslin, Mendrisio
Familie Kyf, Rüti
Familie Müller, Kriens
Familie Rosenberger, Opfikon
Familie Schürmann, Ennetbürgen
Familie Schürmann, Trimbach
Familie Sulzer, Zürich
Familie Thalmann, Kilchberg
Familie Wylder, Oberhasli
Familie Zimmermann, Berlin

### Campagne de recrutement en Espagne

Nous vous rappelons notre document 75/3. Le recrutement s'effectue sans problème.

Dates d'entrée:

- 15 novembre 1975
29 novembre 1975
6 décembre 1975
12/13 décembre 1975
21 janvier 1976

Société suisse des hôteLiers  
Service de placement

### Spanien-Aktion

Wir rufen unser Dokument 75/3 in Erinnerung. Die Rekrutierung verläuft normal.

Einreisdaten:

- 15. November 1975
29. November 1975
6. Dezember 1975
12./13. Dezember 1975
21. Januar 1976

Schweizer Hotelier-Verein  
Stellenvermittlung

### Ehemalige der Hotelschule Lötscher

Mit einem festlichen Akt, dem «Herbstball 75», wurde das Zustandekommen einer Vereinigung der Ehemaligen der Hotelschule Lötscher sozusagen offiziell besiegelt.

Wer sich bereits für den Nachmittag frei machen konnte, hatte Gelegenheit, die Holiday Inn-Organisation anhand von Filmen und Referaten etwas näher kennen zu lernen. Bei der anschließenden Besichtigung des Hotels wurden mit ehrlichem Respekt vor allem die technischen Einrichtungen für Schulungsanlässe, Konferenzen, Bankette, die Bühne und das komplett ausgerüstete Aufnahmestudio bestaunt.

Die «rauschende Ballnacht» wurde mit einem freundschaftlichen Schluck Schnaps aus des Nachbars Zinnlöffel (als Andenken zum Mitnehmen bestimmt) eröffnet. Es wurde dann getanzt, geplaudert, gelacht, geklatscht und manch neue Bekanntschaft geschlossen.

Wer sich im Laufe des Abends wunderte, wie das ganze Treffen in dieser Form, an diesem Ort und überhaupt zustande kam, muss wissen, dass im Hintergrund einige wenige sehr aktiv und fleissig waren und nicht zuletzt Suad Sadoks (auch ein Ehemaliger) grosse «Schuld» trägt am guten Gelingen, denn er ist Direktor des Holiday Inn und hat sich persönlich dafür eingesetzt für diesen Anlass.

Mit grossem Applaus befürwortete man schliesslich bereits ein nächstes Treffen in einem Jahr und hofft, dass sich noch viele mehr dazu bewegen lassen, sich bei Gret Kälin, Ehemalige der Hotelschule Lötscher, Leimbachstrasse 137, 8041 Zürich, zu melden.

### Verbesserung des Praktikums

#### Konferenz der Direktoren schweizerischer Hotelfachschulen

Die Studenten unserer Hotelfachschulen haben während ihrer Ausbildung ein oder mehrere Praktika zu absolvieren, die integrierender Bestandteil der Schulprogramme bilden.

Table with 2 columns: Institution, Duration. Includes: Hotelfachschule SHV, Lausanne (5 Monate); Schweiz, Fachschule für das Gastgewerbe, Zürich (2 Monate); Institut International, Glion (3 Monate); Schweiz, Hotelfachschule, Luzern (4 Monate); Hotelschule Lötscher, Rigi-Kaltbad (8 Monate); Schweiz, Fachschule für das Gastgewerbe, Genf (Kein \*).

Die Verbesserung dieser Praktika ist seit längerer Zeit Haupttraktandum der Konferenz. Es geht darum, die Ausbildungsbetriebe über den Einsatz der Praktikanten zu informieren und die Beziehungen zwischen Schule und Betrieb zu festigen.

vorschläge sind Richtlinien für das Praktikum in Küche, Service oder Administration sowie ein spezieller Praktikumsvertrag. Die entsprechenden Entwürfe der Konferenz sind von den Rechtsberatern der Berufsverbände geprüft und in konstruktiver Weise überarbeitet worden.

Anlässlich der 14. Arbeitstagung in Genf haben die Direktoren der schweizerischen Hotelfachschulen den neuen Praktikumsvertrag vereinbart. Er soll noch dieses Jahr gedruckt und ab nächstem Jahr für alle Praktikanten einheitlich angewendet werden.

Im weiteren hat sich die Konferenz sehr befriedigt darüber ausgesprochen, dass Carlo de Mercurio zum Präsidenten des EUHOFA-Kongresses 1976 gewählt wurde. Dieser Kongress der europäischen Hotelfachschuldirektoren findet vom 29. August bis 3. September 1976 an der neuen Hotelfachschule Lausanne statt.

### Verbilligte Reisen für Gastarbeiter

(Eing.) Für spanische und portugiesische Gastarbeiter organisiert das Reisebüro Kuooni stark verbilligte Reisen zwischen der Schweiz und Spanien/Portugal. Auf Grund der Kollektivvermittlung der Bahnen werden während des ganzen Jahres zwischen Genf und Spanien/Portugal verbilligte Billette für einfache Fahrten wie für Hin- und Rückreisen an Spanien und Portugiesen mit Arbeitsvertrag in der Schweiz abgegeben.

Arbeitgeber werden gebeten, ihre spanischen und portugiesischen Gastarbeiter auf diese Möglichkeit für Ferienreisen wie für Reisen zur Rückkehr nach Ablauf des Arbeitsvertrages aufmerksam zu machen. Auch für Saisonarbeiter, die im Frühjahr zurückkehren, können solche Billette zur verbilligten Taxe vermittelt werden.

### hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteLiers  
Responsable de l'édition: Gottfried F. Künzi  
Rédaction allemande: Maria Küng, Gottfried F. Künzi  
Rédaction française: José Seydoux

Annales et abonnements: Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn  
Hôtel-Revue  
Case postale, 3001 Berne  
Tél. 031 / 25 72 22

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

Advertisement for Edén Rose, featuring a wine glass and text: EIN NAME DER NACH WEIN DUFTET. Edén Rose, ein Hellroter, passend bei jeder Gelegenheit. Frisch und frank ist er, ein wahrer Schalk. Alphonse Orsat S.A., Martigny - 026/2 24 01

PR - das unbekannte Wesen? (II)

Betreuung und Werbung gehören dazu

Vor vier Wochen haben wir unsere Artikelreihe über Public Relations im Tourismus mit der «ehrhaften Ouvertüre» eines Agenturhabers begonnen. Wie sieht es nun aber in jener Praxis aus, wo man gewissermassen nur sich selbst verantwortlich ist? Wir setzen heute die Serie mit dem Beitrag von René Schneider, PR- und Werbemann des Hotels Metropole in Interlaken fort.

Was ist eigentlich «Public Relations»? - Es ist äusserst schwierig, dieses vielschichtige Berufsgebiet unter einen Hut zu bringen. Unter der Bezeichnung PR laufen Tätigkeiten, die vom Abfassen eines Inseratentextes bis zur Organisation eines Grossanlasses reichen. An einer touristischen Fachtagung wurde PR auch mit Öffentlichkeitsarbeit umschrieben - einer Öffentlichkeitsarbeit, die in einem Hotel in der Grösse des Metropole unweigerlich eng mit Werbung, Publizität und Betreuung verbunden ist. Mit diesen Begriffen kann auch mein Arbeitsbereich einigermaßen umfassend umschrieben werden.

Aufbauarbeit

Warum stellt ein Hotel, welches nach modernen Management-Prinzipien geführt ist, einen PR-Mann ein? Das Metropole ist ein relativ junger Betrieb und wurde im Dezember 1971, also vor knapp vier Jahren, eröffnet - zu einer Zeit als die Wolken am währungs- und wirtschaftspolitischen Himmel in keiner Weise düster aussahen. Obwohl das Hotel, dessen 100 Zimmer alle über Bad/WC oder Dusche/WC, Radio, Telefon und Balkon, sind über den Komfort verfügen, den der heutige Gast verlangt und das Haus selbst im Hinblick auf die Annehmlichkeiten eine echte Marktlücke füllte, brauchte es eine grosse Aufbauarbeit, um dieses Erstklassenhaus als ganzjährigen Betrieb zu führen. Die eigentlichen Sommermonate stellen besetzungsmässig weniger ein Problem dar, als die naturgemäss schwächere Wintersaison, dies obwohl die Vor- und Nachsaisonmonate mit Tagungen, Konferenzen und Seminaren zufriedenstellend belegt sind. Wurden 1972, d.h. im ersten ganzen Betriebsjahr nach der Eröffnung 26 864 Übernachtungen gezählt, kletterten die Logiernächte in den Jahren 1973 und 1974 auf 28 453 resp. 31 572. Die durchschnittliche Bettenbesetzung betrug 1972 noch 42,06 %, steigerte sich dann in den nächsten zwei Jahren sinngemäss auf 44,54 resp. 49,70 Prozent. Trotz teilweise düsteren Prognosen wird für das laufende Jahr ein Total von rund 33 000 Übernachtungen erwartet. Dies wird voraussichtlich eine Besetzung von 52 Prozent im Jahresdurchschnitt 1975 ergeben.

Full Service

Warum also - bei diesem Aufwärtstrend - ein eigener PR-Mann? Oberstes Prinzip des Hauses ist der zufriedene Gast, ob er nun als individueller oder als Teilnehmer einer Gruppe übernachtet. Jeder, auch der kleinste Wunsch, soll nach Möglichkeit

erfüllt werden - der Gast soll das Gefühl haben, willkommen und umsorgt zu sein. Hier kommt die einangs erwähnte Betreuung, speziell bei Gruppen, die von uns selbst akquiriert werden, voll zur Geltung. Wir legen grössten Wert darauf, einen «full-service» zu bieten - kleine Extras, die über die normale Übernachtung und Verpflegung hinausgehen. So ist es nicht verwunderlich, dass oft schon bei der Abreise die Termine für das kommende Jahr festgelegt werden.

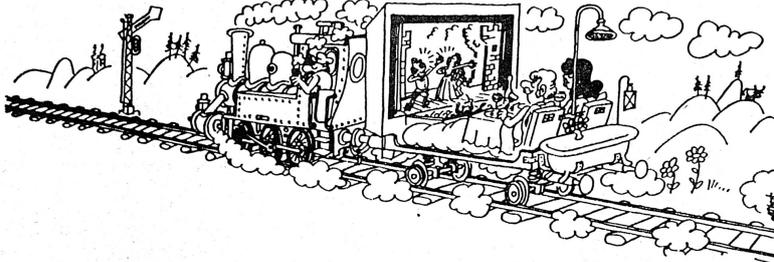
Stolzes Budget

Mit der Betreuung der Gäste in einem 180-Betten-Hotel allein wäre ein Angestellter allerdings kaum ganzjährig ausgelastet. So ist es verständlich, dass ihm auch die Werbung für das ganze Haus übertragen ist. Als relativ junges Unternehmen mit Ganzjahresbetrieb in einem doch mehrheitlich auf Sommersaison ausgerichteten Fremdenort braucht es eine intensive Werbung, um auch in den ruhigeren Monaten «über die Runden zu kommen». Verwaltungsrat und Direktion haben dies auch frühzeitig erkannt und für 1975 beispielsweise ein Werbe- und PK-Budget bewilligt, welches die 200 000-Franken-Grenze erreicht und damit gleich hoch ist wie dasjenige des lokalen Verkehrsvereins. Für 1976 dürfte dieser Betrag noch höher liegen, da dem Hotel zusätzlich die Jungfrau-Restaurationsbetriebe - Bahnhofbuffet Kleine Scheidegg, Hotel Eigergletscher und Gletscher-Restaurant Jungfrauoch - angegliedert wurden. Es ist klar, dass nicht der ganze Betrag in Inserate investiert wird, obwohl gerade für einen Hotelbetrieb dieser Art von Werbung grosse Bedeutung zugemessen werden muss, sei es in Form von Image- oder Erinnerungsinseraten. Ein ansehnlicher Teil wird für die Betreuung von Teilnehmern an Studienreisen oder Reisebüro-Akquisitoren, welche das Haus unter Vertrag nehmen wollen, verwendet; dann aber auch für Werberreisen, Repräsentationswesen, Gästegeschenke und Werbematerial wie Prospekte, Tarifblätter usw.

Kein Geld für Kooperation

Die Frage würde gestellt, ob PR/Werbung auf Kooperationsbasis, d.h. für mehrere unabhängige Betriebe gemeinsam betrieben werden könnte. Ich möchte dies bezweifeln oder mindestens in Frage stellen. Verschiedene ungleich gelagerte Betriebe mit voneinander abweichenden Interessen und verschiedenen Angeboten hinsichtlich Unterkunft und Verpflegung «unter einen Hut zu bringen», kann zu einer aufreibenden

EINEN THEATER-SCHLAF-SPEISE-BADE-WAGEN KÖNNEN WIR IHNEN NICHT BIETEN!



dafür ein St. Galler Theater-Weekend mit Pfiff

In Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein wartet der Hotelierverein der Gallsstadt mit einem wirklich verlockenden Wochenend-Arrangement auf. Als Höhepunkt weist es den Besuch einer Aufführung im bekannten St. Galler Stadttheater (Schauspiel, Operette, Oper, Ballet) auf und dazu eine ganze Reihe weiterer Leistungen wie Welcome-Drink, Hotelzimmer, Nachtsessen mit Kaffee und Getränken, Taxi-Service, Pausenerfrischung im Theater, Imbiss mit Schlummertrunk, Frühstück und Abschiedsgeschenk. Es handelt sich hier um ein Gemeinschaftswerk, an dem alle Mitglieder des Hoteliervereins beteiligt sind. Das Angebot darf sich wirklich sehen lassen, und man wird auch davon sprechen. Der Gast soll übrigens kein einziges Mal den Geldbeutel zücken müssen. Das Weekend-Checkfest bedeutet für ihn ein eigentliches «Sesam öffne dich». Die Preise sind ausserordentlich günstig. So kostet das ganze Arrangement, je nach Hotelkategorie, zwischen 88 und 95 Franken und ohne Nachtsessen, Schlummertrunk und Imbiss von 58 bis 65 Franken. Die Preise verstehen sich pro Person in Zimmern mit Bad oder Dusche, ohne jeden weiteren Zuschlag. Prospekte mit Theaterplan, Bestell- und Reservationskarten sind im Verkehrsbüro St. Gallen erhältlich. Die Reservationen sollten spätestens fünf Tage vor der gewünschten Vorstellung erfolgen. Nach dem ersten Echo zu schliessen, wird diese beispielhafte Gemeinschaftsaktion sehr gut angenommen. Ganz besonders eignet sich der St. Galler Weekend-Check auch als Geschenk für Geschäftsfreunde und Bekannte. *wb*

den und zeitverschwendenden Arbeit werden. Eher positiv zu beurteilen wäre eine Kooperation von Hotels verschiedener Kategorien, welche finanziell und directionsmässig unter der gleichen Leitung stehen würden, so dass in kurzen Arbeitsstunden Richtlinien für die Gesamtwerbung und PR ausgearbeitet und anschliessend durch die zuständige Stelle selbständig ausgeführt werden könnten.

Fazit

Eine andere Frage ging dahin, ob PR im Tourismus besondere Probleme stelle. Alle, die im Fremdenverkehr «daheim» sind, wissen, dass der Tourismus einen sehr wechselhaften Charakter hat. Wirtschaftsschwankungen und währungspolitische Schwankungen, Oelkrisen oder politische Unruhen vermögen die Übernachtungszahlen und damit die Umsatzzahlen entscheidend zu beeinflussen, wenn alles mehr oder weniger auf eine Karte gesetzt wird. Eine ausgewogene Werbe- und PR-Tätigkeit in verschiedenen Ländern, die intensive Pflege der Beziehungen, eine ständige Überwachung und Anpassung an die wirtschaftliche Lage und nicht zuletzt eine Prise Glück können mithelfen, die «schwankenden Wagen» etwas auszugleichen. Die beste Unterstützung jeder PR- und Werbearbeit ist allerdings immer noch - und wird es auch in Zukunft bleiben - die Mund-zu-Mund-Propaganda des zufriedenen Gastes.

R. Schneider

Eine Lücke wird geschlossen

Die Region Seeland-Bielertsee verfügt über einzigartige landschaftliche Trümpfe und kulturelle Aushängeschilder. Was bis jetzt aber fehlte, war eine koordinierte Erfassung dieser Gegebenheiten im Hinblick auf die Förderung der touristischen Aspekte. Nun fand die Gründungsversammlung des «Verkehrsverbandes Seeland-Bielertsee» (VSB) in Anwesenheit von etwa siebzig Vertretern der direkten oder indirekten Verkehrsträgerinstitutionen statt.

Es ist erfreulich, dass diese Region ebenfalls auf eine gemeinsame Fremdenverkehrspolitik ausgerichtet wird, und es darf als gutes Omen bezeichnet werden, dass so viele Vertreter von Gemeinden, Verkehrsvereinen und Verkehrsträgerorganisationen ihr Interesse bekundeten. Als Präsident konnte Rob. Schneider, Ligerz, gewonnen werden. Das Ziel des VSB wird wie folgt umschrieben: «Der VSB bezweckt die Zusammenfassung aller im Seeland, am Bielersee und in Biel am Fremdenverkehr interessierten Kräfte und deren Ausrichtung auf eine gemeinsame Fremdenverkehrspolitik.» Die Schwerpunkte wurden wie folgt gesetzt:

- Allgemeine Förderung des Tourismus
- Information und Werbung im In- und Ausland
- Gestaltung von regionalen Touristikunterlagen
- Gestaltung eines regionalen Touristikangebotes

- Wahrung der Interessen des Fremdenverkehrs namentlich in der Wirtschafts- und Infrastrukturpolitik in Zusammenarbeit mit allen bestehenden Institutionen
- Heranziehung von nationalen und internationalen Veranstaltungen
- Mitsprache in den verschiedenen Bereichen des lokalen Fremdenverkehrsangebotes
- Förderung von touristischen Einrichtungen und Veranstaltungen
- Beratung

Mit der Gründung dieser Vereinigung sind nun auch die Voraussetzungen für Ausrichtung kantonaler Subventionen geschaffen worden.

Die Geschäftsstelle wurde dem Verkehrsverein Biel übertragen.

Die Voraussetzungen, die Bielersee-Region zu aktivieren, liegen nun fettgedruckt auf. Der Wille zum Engagement und zur Zusammenarbeit wurde verankert. *Lb.*



Monsieur André CURCHOD, propriétaire et directeur général de la chaîne Télé-Restaurant International, Genève

A l'occasion de l'IGEHO, l'opinion d'un grand chef d'entreprise sur la restauration moderne

Quelle est l'importance de la société Télé-Restaurant que vous avez créée il y a exactement 20 ans?

Télé-Restaurant exploite aujourd'hui plus de 50 restaurants en Suisse, tout particulièrement à Genève, en Belgique et en Espagne. Notre organisation participe aussi activement à des travaux hôteliers et touristiques au Sénégal, en Côte d'Ivoire et au Gabon. Son chiffre d'affaires atteint quarante millions de francs, compte tenu des différentes sociétés appartenant au groupe. Nos restaurants, de toutes catégories, servent en moyenne plus de 10 000 repas par jour.

Comment fonctionne votre organisation?

Soit la raison sociale «Télé-Restaurant», la Direction générale de l'entreprise est à Genève, où sont regroupées toutes les gestions suisses et étrangères. Le principe de Télé-Restaurant est de s'adapter aux besoins et à la nécessité locale. Notre groupe traite toutes les formes de restauration, du petit établissement de quartier au restaurant de luxe, en passant par des restaurants d'entreprise, mess d'officiers, restaurants de banques et d'organisations internationales, telles que l'Organisation mondiale de la Météorologie (OMM) et l'ensemble du complexe du Bureau International du Travail (BIT) qui dispose, à lui seul, de huit points de vente. Lorsqu'il s'agit d'une petite affaire, nous plaçons à sa tête un «gérant libre» au bénéfice d'un contrat lui laissant beaucoup de latitude dans l'exploitation de son



restaurant, tout en lui assurant une aide et le bénéfice d'une structure constante. La plus grande partie de notre chiffre d'affaires, environ 80 %, est réalisé par nos établissements en «Direction». C'est à la personne qui a fait ses preuves dans l'un ou l'autre de nos établissements, en tant que maître d'hôtel ou assistant, que nous confions la direction d'un établissement. Le directeur est salarié et intéressé. Ses intérêts représentent plus de 50 % de ses revenus.

Des «directeurs de divisions» supervisent un groupe d'établissements, un «directeur d'exploitation» et un «directeur financier» coordonnent le travail. L'Administration centrale dispose des spécialistes: juriste, expert en alimentation, architecte, service social, etc.

Je supervise personnellement l'ensemble de cette entreprise que j'ai créée en 1955. Je me permettrai de rappeler, à titre d'anecdote amusante, qu'en mai 1954 je livrais en scooter mon premier plat du jour, accompagné d'un litre de bière, à l'un des trois ouvriers du CERN occupé à forer le sol, ceci durant un mois...

Les moyens modernes utilisés aujourd'hui dans le secteur de la restauration - menus

surgelés, régénération thermique, etc. - sont-ils largement utilisés dans vos établissements?

Nos restaurants confectionnent, sur place, la totalité de leurs mets et, de ce fait, ont peu recours à la congélation. En revanche, le service traiteur utilise le procédé de régénération.

Quelles sont les principales caractéristiques de votre politique d'achats?

Nos directeurs disposent d'une grande liberté pour les achats d'une partie des matières premières dont la quantité ne justifie pas un groupage. Chaque directeur de restaurant peut faire ses achats auprès des fournisseurs figurant sur la liste officielle de Télé-Restaurant. Les gros achats font l'objet de marchés et de répartitions dans les restaurants directement par les fournisseurs.

Quels sont les facteurs de réussite et de rentabilité d'un établissement de votre groupe?

Placer à la tête de l'affaire un directeur préparé expressément pour cet établissement. Spécialiser le restaurant, tant par son cadre que par sa carte et le rendre vivant par des attractions périodiques et suivies. En résumé, lui faire prendre place parmi les activités de sa localité.

Comment voyez-vous l'évolution en Suisse de la restauration commerciale et de la restauration de collectivité?

Les petits établissements qu'ils soient situés en ville ou à la campagne commencent à prendre un nouvel essor, pour autant néanmoins que le patron travaillant en cuisine et son épouse à la salle se complètent bien. Si l'accueil est convenable et la table bonne ils peuvent être assurés de leur réussite et regarder l'avenir d'un œil optimiste.

Je pense que les grandes entreprises qui, par la rationalisation et la programmation de leur travail, ont mis en place une structure valable, ont également de bonnes perspectives d'avenir en devenant multinationales.

Quant aux restaurateurs moyens, se situant entre les deux catégories précitées, je vois leur situation d'une façon plus pessimiste. La clientèle déserte de plus en plus les établissements très classiques et impersonnels. Ils devront certainement décider d'une nouvelle orientation et se spécialiser. D'autre part, nous verrons, à mon avis, progressivement disparaître l'établissement dit «café-restaurant-bar-dance» - quatre appellations bien distinctes - trop souvent réunies sur quelques mètres carrés sans pouvoir répondre à une telle enseigne.

Quelles sont, selon vous, les tendances qui se dessinent dans le domaine de l'organisation et la politique du personnel des établissements de restauration?

La caisse de prévoyance dans l'hôtellerie et la restauration deviendra obligatoire. Le régime des 8 heures par jour de travail se développera, surtout dans les grands établissements. Les jours de fermeture - d'abord un jour, puis un jour et demi, peut-être deux jours dans quelques années - deviendront également obligatoires. Le personnel sera formé plus rapidement et la participation aux résultats des affaires pour les cadres, voire pour les employés, prendra vraisemblablement une place plus importante dans la gestion des entreprises.

Et dans la composition de l'offre gastronomique?

Comme je l'ai relevé, chaque restaurant devra se spécialiser. De nombreux cartes seront, à juste titre, plus réduites. Nous en viendrons à la confection d'une cuisine nouvelle, orientée vers le contrôle rigoureux de ses composants: protéines, calories, etc.

Que pensez-vous de l'avenir des mets surgelés?

Il est certain que l'emploi des mets surgelés augmentera dans le futur. Le recours à la surgélation est une nécessité pour beaucoup d'établissements et, il faut le reconnaître, certains spécialistes obtiennent actuellement en la matière des résultats plus que satisfaisants. Malgré tout, le pro-

duit frais restera exigé, surtout dans les établissements de haut standing.

Votre entreprise, à l'échelon suisse, a finalement grandi très vite; quelles seront les prochaines étapes que vous désirez lui faire accomplir?

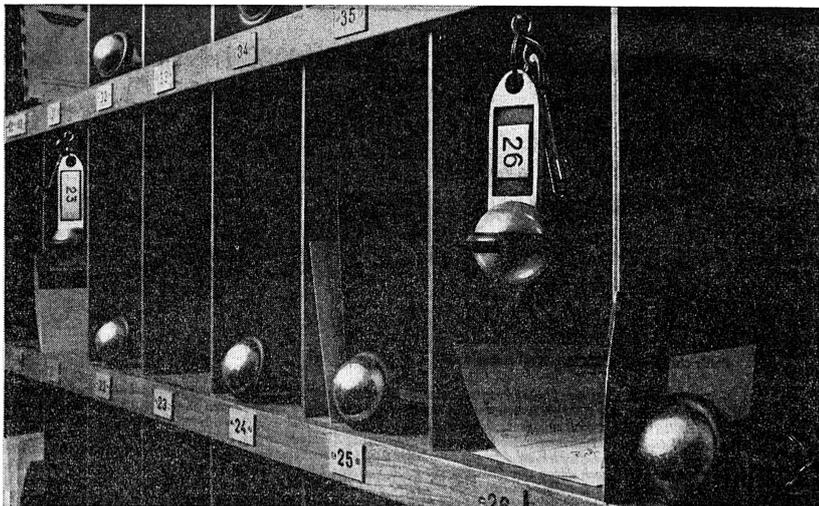
La plupart de mes activités sont en mon nom personnel. J'ai l'intention de les mettre en sociétés anonymes dans un avenir proche et de créer une société holding internationale qui les regroupera.

Compte tenu de certaines difficultés sur le marché suisse (personnel en particulier), j'ai décidé d'axer l'expansion de mon entreprise, dans les années à venir, sur l'étranger... où il y a encore beaucoup à faire.

**HENKELL TROCKEN**  
der Sekt,  
der eine ganze Welt beschwingt



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



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

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

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

Unsere Arbeit beginnt aber nicht erst beim

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

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

# ORTOBAU

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

PRISTER

**An unsere Inserenten**  
 Aus technischen Gründen  
 können wir leider  
**an Montagen keine Annullierungen**  
 mehr entgegennehmen.  
 Wir danken für Ihr Verständnis.

**HOTEL-REVUE**  
 Inseratenverwaltung

Wozu die alte Küchenmaschine behalten, wenn die neue mehr Profit abwirft?

**fritri**  
 Tel. 038 512 091

Küchenroboter sind eine Erleichterung und nicht teuer. Ansehen kostet nichts. Beratung und Information:

**ARO AG, 2520 La Neuveville**

**Ihr Abfall ist... .. unser Fall!**

### POLLUTION PACKER

Der Abfall-Verdichtungsautomat der Ihren Abfall in:

**Ballen... Säcke... Schachteln... verpackt**

Saubere, hygienische und geruchlose Abfallbeseitigung. Reduziert das Abfallvolumen bis auf 1/10 mit bis zu 12 Tonnen Verdichtungsdruck.

Senkt geräuschlos Ihre Abfallbeseitigungskosten. Beseitigt den Raum für die Aufbewahrung von Abfällen auf ein Minimum. Verringert die Arbeitskosten um bis zu 75%.

Fünf Modelle - Kleinstes Modell: B = 51 cm, T = 59 cm, H = 147 cm, grösstes Modell: B = 102 cm, T = 78 cm, H = 188 cm. Alle Modelle für 3-5 V geprüf. 220 Volt 10 Amp. Steckdose genügt. Pressvorgang hydraulisch, benötigt nur 17 Sekunden.

**INRAVEND AG**  
 Postfach 8048 Zürich, Tel. 01 62 88 22, Telex 54 289

# KADI-FRITES

hilft rationalisieren

bietet ein interessantes Sortiment vorzüglicher küchenfertiger Produkte

Kartoffelprodukte  
 diverse Salate  
 Tiefkühlgemüse  
 Gnocchi  
 Knöpfli

Kartoffelflockenfabrik, 4900 Langenthal  
 Abt. Kadi-Frites Telefon 063 2 41 56

Après une grande manifestation d'amitié entre deux villes de tourisme et d'affaires

# Genève a salué Téhéran

Une délégation suisse en Iran, une grande soirée vouée à la gastronomie et à la mode hélicéptique, un thé-show en présence de la mère de l'Impératrice et surtout l'occasion unique offerte aux représentants de deux pays amis de nouer une série de contacts professionnels ou tout simplement sympathiques: tels ont été les principaux points à signaler au programme de «Genève salue Téhéran», cette «semaine» due à l'initiative de l'Hôtel du Rhône, à Genève, et organisée au Royal Téhéran Hilton du 4 au 8 novembre. Ce n'était pas Persépolis, et pourtant...

Mercredi 5 novembre 1975

**COCKTAIL** *Dis 20 heures*  
Remue-ménage au Grévât  
Vendredi soirée du Grévât  
Borini 73  
Blanc Premier en  
Riviera Rich Landi

**DINER DE GALA** *A 21 heures*  
Dîner de Gala préparé par les Chefs André Brey et François Gillioz, des Hôtels du RHÔNE et de LA PAIX à Genève, avec la collaboration du Chef et de la brigade du ROYAL TEHRAN HILTON

**MENU**  
Terrine d'Ombre Cavalier de Lac  
Sauce cream  
Civet de canard  
Civet et chateaubriand du Jura  
Spätzli  
Salade Téhérienne  
à l'huile de noix  
Solein aux pétales à la Williams du Valais  
Fragrante de Vaccaria, Tête de moine et Grosjeun de nos alpages  
Tourettes au Kirsch du Canton de Zug  
Petits fours au chocolat  
Café  
Lis et Marc du vinot jury

**VINS**  
Blanc  
Cataune de Lully 74  
Haute sélection de Purlin  
Rouge  
Cité d'Or Comau 74  
Sélection des Cataune de Genève

Pourtant, cette manifestation nous a séduits, parce que, de par sa conception, son ampleur et son attrayant originalité, elle a de loin dépassé le niveau de la simple campagne de prospection touristique ou de la classique semaine gastronomique. Et ceci, nous le devons d'abord à ses initiateurs: du côté suisse, MM. Richard A. Lendi, administrateur-délégué et directeur général de l'Hôtel du Rhône, et Jacques Souvairan, responsable des relations extérieures et de la vente dans ce même établissement; du côté iranien, MM. Jean Loyer, directeur général du Hilton de Téhéran (ancien maître d'hôtel au Gstaad-Palace), et Bahman Shahandeh. Enfin, un comité d'honneur, formé de personnalités suisses et iraniennes, en avait accepté le patronage.

**Image et présence de la Suisse à l'étranger**  
Cet intertitre dissimule l'un des gros soucis de notre pays et de ses autorités; le rôle de la Suisse hors de ses frontières le préoccupe en permanence, mais avec encore plus d'acuité depuis quelques années, ainsi qu'en témoignent les travaux de la Commission de coordination pour la présence de la Suisse à l'étranger. L'initiative «Genève salue Téhéran», entreprise sur une base entièrement privée, est donc d'autant plus appréciable qu'elle s'inscrit implicitement dans le cadre d'une recherche, par la plupart des secteurs économiques, d'une meilleure ouverture sur les marchés étrangers. En Iran, un pays en folle progression qui entretient d'excellentes relations avec la Confédération, cette volonté se manifeste clairement. Nous en voulons pour preuve la présence, au cours de la même semaine, d'une délégation du Vorort et des participants à la campagne «Genève salue Téhéran». De plus, ainsi que le confirmait l'un de nos hôtes en terre iranienne, S. E. Charles-Albert Wetterwald, ambassadeur de Suisse à Téhéran, depuis le début de l'année la colonie suisse y a plus que doublé. Le fait qu'à la faveur d'une manifestation placée sous le signe de l'amitié et de la gastronomie, mais aussi de la mode et du spectacle, l'hôtellerie suisse soit représentée par deux de ses établissements réputés - le Rhône et la Paix, à Genève - a donc tout lieu de nous réjouir. En belle

et brillante compagnie d'ailleurs, puisque les Maisons Tigre Royal (fourrures) et Piaget (bijoux), ainsi que le Club Griffin's (discothèque) s'étaient associés pour mieux saluer Téhéran.

### Le «Tout-Téhéran» à l'heure de Genève

Les statistiques sur le mouvement touristique tendraient à prouver, depuis quelques temps, que toujours plus nombreux sont les Iraniens qui choisissent Genève - plutôt que Londres ou Paris - pour passer des vacances, faire des achats, poursuivre des études ou se soigner. Comme l'affirme M. Jacques Souvairan, «les citoyens de la capitale de l'Empire d'Iran se sentent chez eux» lorsqu'ils arrivent à Genève, où leur présence est unanimement appréciée.

C'est à bord d'un DC-8 de Swissair qu'en nostalgiques du tapis volant les membres de la délégation suisse sont arrivés chez leurs amis iraniens, qui disposent, à quelques kilomètres du centre de la grouillante ville de Téhéran, d'un magnifique Hilton, transformé pour l'occasion en ambassade de la Suisse joyeuse. Au cours de la soirée de gala, les cuisiniers et les pâtisseries de l'Hôtel du Rhône et de la Paix ont servi le succulent menu publié ci-contre: une gageure à 4000 km de leurs sources d'inspiration, qui a nécessité une longue préparation et l'envoi de 2,5 t de marchandises! Plus de 400 personnes du Tout-Téhéran ont assisté à ce gala, complété par un remarquable défilé de mode dû à la toute grande classe d'une troupe de mannequins-danseuses qui

présentèrent les dernières créations des fourrures Tigre Royal et des bijoux Piaget. Le lendemain, ce même show a été présenté, au cours du thé, à plusieurs centaines d'Iraniennes, en présence de la mère de l'Impératrice. Pour cette occasion, les pâtisseries genevoises avaient confectionné quelque 4200 pâtisseries. Le «Journal de Téhéran» s'est fait l'écho de ces manifestations irano-suisse en termes flatteurs, donnant l'eau à la bouche de ses lecteurs, ce qui ne peut être qu'un heureux présage...

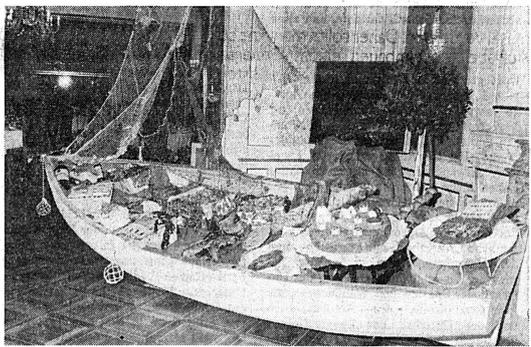
### Les rencontres, une promotion

L'opération menée à Téhéran par les Genevois s'inscrivait également dans le cadre des Rencontres gastronomiques internationales 1975 qui, pour la première fois, mais toujours au service d'une cuisine régionale simple et naturelle, se déplaçaient hors d'Europe. Après le repas typiquement helvétique, celui qui fut servi par le personnel de M. Loyer au Restaurant Persan du Hilton, dont le décor des «milles et une nuits» a fasciné les participants suisses, a fini de nous convaincre de la nécessité d'accompagner toute activité économique et touristique de relations gastronomiques! Déjà, évidemment, le marché persan porte bien son nom.

L'an prochain, peut-être, nous a-t-on soufflé à l'oreille, la ville de Téhéran s'en viendra-t-elle saluer Genève! C'est une aubaine dont on se réjouit et qui ne peut que raffermir les liens existants entre ces deux cités. Nous aimerions pour l'instant conclure en soulignant, sans parler de son coût et de quelques imperfections inhérentes à toute «première» d'envergure, le courage qui a présidé à l'organisation d'une telle manifestation et son impact sur la clientèle iranienne dont le potentiel (Téhéran a 4 millions d'habitants) pourrait bien devenir, demain déjà, d'une considérable importance pour le tourisme suisse. Ne serait-ce qu'à ce titre, ses initiateurs - hôteliers de surcroît - ont montré le chemin à suivre. Par caviar et spätzli interposés... J. S.

### Le Poitou, la Vendée et les Charentes à l'honneur à Genève

MM. François A. Perret, qui exploite le Restaurant du parc des Eaux-Vives, et Jean Schild, tenancier du Buffet de la gare de Genève-Cornavin, ont, sur leurs efforts afin de présenter en commun, dès le début du mois de novembre, dans leurs établissements respectifs, une grande Quinzaine consacrée au Poitou, à la Vendée et aux Charentes, ainsi qu'aux vins de Bordeaux.



(Interpresse, Genève)

Ils proposent ainsi à leur clientèle des spécialités gastronomiques régionales, avec la participation de deux restaurateurs du cru, Mme Liliane Benoit, de Souabe, et M. Jacques Le Divellec, du «Yachtman» de La Rochelle. Quotidiennement arrivent par avion, les envois d'une gamme étendue de fruits de mer, qui sont naturellement tout particulièrement à l'honneur, dans le cadre de ces échanges gastronomiques franco-suisse. Les spécialités proposées sont variées et nombreuses: potages, poissons, chasses, viande, volaille, sans oublier le beurre des Charentes (admis hélas au compte-goutte par la douane!), les fromages et les desserts. Quant aux vins, ils sont l'objet d'une sélection rigoureuse; il y a des Graves, des Sauternes, des Pauillac, des Saint-Emilion, la toute première place revenant évidemment au Château Mouton Rothschild. En plus des spécialités figurant à la carte, M. Perret a prévu deux menus des gourmets, qui sont de véritables révélation. Et le 6 novembre, il a organisé, dans ses salons, un gala dont l'hôte d'honneur ne fut autre que Mouton Rothschild, premier grand cru classé.

Le «coup d'envoi» de cette Quinzaine gastronomique du Sud-Ouest de la France a été donné par une invitation conjointe de MM. Perret et Schild, le 30 octobre, qui s'est déroulée en deux temps. D'abord, sur la terrasse du Buffet de la gare de Cornavin, «célébrés» il y eut, préparée avec la collaboration de Mme Liliane Benoit et de M. Jacques Le Divellec. Il s'agit de moules préparées de la manière suivante: déposées sur un plateau, elles sont recouvertes d'aiguilles de pin, auxquelles on met le feu; les moules cuisent ainsi dans l'eau qu'elles contiennent, à l'intérieur de leur coquille. C'est avec du pain beurré et

du vin (de l'île de Ré) que cette «célébration» a été dégustée par les invités qui, pour la seconde partie de l'événement, se rendirent sur l'autre rive du lac, soit au restaurant du parc des Eaux-Vives, où M. Perret les attendait pour une dégustation vraiment exceptionnelle des différents produits du Poitou, de la Vendée et des Charentes. V.

### Le «BAR» en Suisse à 25 ans

(ATS) Il y a 25 ans que les compagnies aériennes étrangères travaillant en Suisse créaient avec la Swissair une association destinée en particulier à faciliter les contacts avec les autorités fédérales et cantonales. Initialement dénommée «Swiss Panel of IATA Carriers», l'association porte depuis 1968 le nom de «Board of Airline Representatives Switzerland» (BAR). Elle compte aujourd'hui 54 membres, parmi lesquels des compagnies n'appartenant pas à l'IATA. Le travail de coordination accompli par le «BAR» a rendu au cours des ans de précieux services aux usagers des aéroports suisses.

### Inter-Rail 1976: jusqu'à 23 ans

(ATS) L'abonnement pour les jeunes, Inter-Rail 1976, sera offert à nouveau en 1976. Valable un mois en 2e classe, et vendu au prix de 370 francs, il sera émis du 1er janvier au 31 décembre 1976 par les entreprises suisses de transport, annoncent les CFF. Comme jusqu'ici, il permettra d'obtenir des billets à moitié prix en Suisse et la libre circulation sur les réseaux nationaux des 20 autres pays participant à l'abonnement. Innovation: la limite d'âge est portée de 21 à 23 ans.



### Autoroute du Léman: de Genève à Aigle en une heure

C'est ce week-end déjà que sera ouvert à la circulation le tronçon Rennaz-Aigle de l'autoroute du Léman. Ce nouveau tronçon, long de 6,8 km, aura coûté 50 millions et exigé quatre années de travail sur les chantiers. Ainsi peut-on désormais rouler sans arrêt de Genève à Aigle, ce qui représente une distance d'environ cent kilomètres que l'on pourra aisément franchir en une heure sans violer les règles de limitation de vitesse.

Il aura fallu plus de onze ans pour arriver à ce résultat, puisque la première partie de ce long ouvrage, l'autoroute Genève-Lausanne, avait été inaugurée en 1964 à l'occasion de l'Exposition nationale suisse. Ce prolongement jusqu'à Aigle doit aussi combler de joie, en ce début d'hiver, les stations des Alpes vaudoises, qui possèdent toutes des routes remarquables et qui seront d'un accès facile et rapide pour tous les skieurs des bords du Léman.

### Un an de toilette pour l'Hôtel du Parc à Ouchy

L'Hôtel du Parc, à Ouchy, est fermé jusqu'à la fin de l'année prochaine. Construit en 1905, il est propriété de la Société du Lausanne-Ouchy (le Métro de Lausanne), laquelle a fort justement estimé qu'après 70 ans de service, l'hôtel avait sérieusement besoin d'être rénové.

Les travaux commenceront ces prochains jours. La réouverture est prévue pour décembre 1976. Les destinées du nouvel Hôtel du Parc seront confiées à M. Carlo de Mercurio.

Avant de tourner cette longue page de l'histoire de l'Hôtel du Parc, on dira un amical adieu à M. F. Haefliger, qui le dirigeait depuis 1948 et qui reste un personnage cher à la population d'Ouchy. Bonne retraite, M. et Mme Haefliger!

### Les Agites: on s'agit encore...

On connaît ce roman à épisodes que constitue le projet de construction d'une nouvelle station touristique qui aurait dû être construite aux Agites, sur la Commune de Corboryer. Un groupe de promoteurs, présidé par l'ancien Syndic d'Aigle Charles Reitzel, avait, en janvier 1964 déjà, révélé le projet et demandé les premières autorisations nécessaires. Ce fut ensuite une interminable valse-hésitation entre la Commune de Corboryer, l'Etat de Vaud et la Confédération. L'an dernier encore, les circonstances économiques et écologiques aidant, le projet suscita une vaste polémique dont la presse suisse se fit largement l'écho.

Une des instances intéressées, celle de Corboryer, vient enfin de rendre une décision: à l'unanimité moins quatre voix, son Conseil général vient de refuser le plan d'aménagement des Agites. Les gens les plus concernés dans cette affaire, ceux de Corboryer, ayant ainsi opposé leur veto à la construction de la station des Agites, l'affaire devrait, semble-t-il, être définitivement classée.

Telle n'est pourtant pas l'opinion de M. Ch. Reitzel, qui considère que le veto de Corboryer n'est que provisoire. Il a demandé un avis de droit pour connaître, sur le plan légal, la validité de la décision du Conseil général. D'autre part, une réunion des promoteurs aura lieu très prochainement.

Tout n'est donc peut-être pas encore dit dans cette affaire importante à bien des points de vue, des Agites.

### Plus de 80 000 visiteurs aux Grottes de Vallorbe

Depuis deux ans qu'elles sont ouvertes, les grottes souterraines de Vallorbe constituent un réel atout touristique pour la région nord du canton de Vaud. Pour cette 2e année, 82 000 entrées ont été enregistrées et l'on peut imaginer que ces chiffres augmenteront rapidement, car les Grottes de Vallorbe figurent parmi les plus belles d'Europe. Le parcours, qui comporte de nombreux escaliers et passerelles métalliques, est éclairé par 107 projecteurs. C. P.

### Un film suisse à l'honneur

A l'occasion du 25e Festival international des films de tourisme et de folklore de Bruxelles, le Prix de l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT), attribué au meilleur film touristique, a été décerné au film néuchâtelois «Le Chant d'un Pays». Rappelons que ce court métrage en couleur, sur le canton de Neuchâtel, a été réalisé par M. Jean-Luc Nicollier, à la demande du Groupement pour la production d'un film néuchâtelois (GPNP), à l'occasion du 125e anniversaire de la République et canton de Neuchâtel. Mentionnons aussi que ce film a obtenu ce printemps la mention de qualité de l'Office fédéral allemand du film, à Wiesbaden. Il poursuit une remarquable carrière internationale sur les grands et petits écrans. V.

### Le Valais vendra cet hiver du «ski à l'heure»

(ATS) Certaines stations valaisannes, principalement le Haut-Plateau de Crans-Montana, envisagent pour cet hiver des innovations dans le mode de vente de coupons donnant droit aux installations de remontées mécaniques.

Dès le mois de décembre de cette année, on mettra en vigueur sur les installations de Crans-Montana «l'abonnement à l'option». Il permettra aux intéressés de skier à l'heure. La durée minimale est de deux heures. Le skieur pourra choisir deux, trois ou quatre heures de ski à son gré. L'heure de base est plus chère que les suivantes. Cela permettra aux personnes qui trouvent les cartes journalières trop chères du fait qu'elles n'effectuent que quelques descentes de trouver leur compte.

D'autres innovations sont prévues dans diverses stations dont la principale est la suppression des coupons donnant accès aux installations, ce qui supprime le personnel de contrôle et permet du même coup des économies.

Certaines stations, dont Crans-Montana principalement, introduisent d'autre part «l'abonnement à choix», soit un abonnement d'une année permettant au skieur de choisir les cinq, dix ou quinze jours durant lesquels il veut skier «en pièces détachées», tel jour ou tel autre.

### Le Fendant dans le Petit Larousse

(ATS) L'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (OPAV) à Sion vient de remercier Paris d'avoir fait figurer pour la première fois le Fendant, le plus populaire des vins valaisans, dans le Petit Larousse illustré. En effet, l'édition 1976 de cet ouvrage, qui vient de sortir de presse, porte pour la première fois ces mots: Fendant, nom masculin, vin blanc du Valais.

Notons que le mot «Fendants» figurait depuis quelques années dans le Grand Larousse encyclopédique, mais le Valais a dû intervenir auprès de l'éditeur pour faire rectifier la définition qu'on y donnait et qui était ainsi libellée: Fendant, variété de Chasselas cultivé dans le canton de Vaud en Suisse, ainsi nommé parce qu'il se fend sous la dent et donne un bon vin blanc. Si les Valaisans étaient d'accord avec la dernière partie de la définition, ils l'étaient moins avec la première...



### «L'Auberge de Noves» à l'aéroport de Cointrin

Reprenant la ronde de ses soirées gastronomiques régionales, l'établissement «Au plein ciel» avait convié M. et Mme Lalleman, de l'Auberge de Noves», située aux portes d'Avignin, venus avec leur chef de cuisine ainsi qu'un sous-chef et un pâtissier. Le dîner inaugural fut honoré de la présence de M. Henri Schmitt, chef du Département de l'économie publique ainsi que de M. Yves Martin, secrétaire de ce département. Le menu, après avoir la circonstance, permit d'apprécier une salade d'écrevisses, un loup en croûte, un gigot d'agneau des Alpilles et une selle de chevreuil, quelques-unes des spécialités qui font la réputation de M. et Mme Lalleman, dont l'établissement s'honore de deux étoiles.

### Ambassade de Zermatt à Genève

L'Association des intérêts du quartier des Pâquis, où se trouvent nombre d'hôtels, avait eu l'excellente idée d'inviter, pour défiler et se produire, un groupe folklorique de Zermatt, portant le costume de la vallée de Saint-Nicolas, afin de faire connaître chants et danses du Haut-Valais. Hélas, cette ambassade eut à affronter l'inclemence du temps, ce qui ne lui permit guère de se faire apprécier sur la voie publique. En revanche, dans le décor de chalets rustiques du Restaurant Edelweiss, elle put donner toute la mesure de son talent et libre cours à sa bonne humeur.

### «Table for two»: manger deux, payer un!

Une nouvelle action promotionnelle, dans le domaine du bien-manger, vient d'être mise sur pied à Genève. Il s'agit de «Table for two» - Table pour deux - qui, pour le prix de cinquante francs, émet un chèque valable une année et contenant dix bons permettant de se faire servir simultanément un second repas gratuit lors de la commande d'un seul repas, dans chacun des dix restaurants genevois participant à l'action, soit Chez Valentin, Les Grillades, Port-Gitans, La Coupole, le café-restaurant des Philosophes, le Bouchon 2, Hong-Kong, Spiros, Safari et Buffet de la gare de Cornavin, qui entendent se faire encore mieux connaître du grand public et inciter celui-ci à la découverte de leurs spécialités et de leur cadre. V.

Verhaltensregeln für den Skifahrer

Polizisten auf den Pisten?

Am 19. Dezember 1969 hat Herr Tissières (Wallis) im Nationalrat ein Postulat eingereicht mit folgendem Wortlaut: «Jedes Jahr ereignen sich auf den Skipisten zahlreiche Unfälle infolge von Zusammenstössen, Lawnenniederdrängen usw. Es sollen Sicherheitsvorschriften sowohl für die Skifahrer selbst als auch für die Sportorte und die Betriebe, die solche Pisten unterhalten, aufgestellt und die Verantwortlichkeiten der Beteiligten genau umschrieben werden. Der Bundesrat wird gebeten, entsprechende Erlasse zu erwägen.» Das Postulat ist vom Rat erheblich erklärt und vom Bundesrat zur Prüfung entgegengenommen worden.

Ein Skiptestgesetz also? Wie grässlich! Wo bleibt da die Freiheit der Berge, das Losgelöstsein von den Mühen und Fesseln des Alltags? Nur kein Gesetz, nur nicht auch hier noch Einengungen, Verpflichtungen und Paragraphen!

Volkswirtschaftlicher Verlust

Tatsache ist aber leider, dass sich Jahr für Jahr auf den Skipisten zahlreiche Unfälle ereignen, nach Erhebungen der Schweizerischen Unfallversicherungsanstalt in Luzern allein in der Schweiz rund 65 000 pro Winter. Neben Bagatelunfällen sind schwere und schwerste Verletzungen zu verzeichnen, selbst Todesfälle sind keine einmalige Ausnahme mehr. Das Ergebnis dieses unerfreulichen Geschehens sind rund 50 000 Spitaltage und direkte Unfallkosten in Höhe von 100 Millionen Franken, ein volkswirtschaftlicher Verlust, den einzudämmen alle Beteiligten ein erhebliches Interesse haben müssen.

Wo liegen die Ursachen dieser gewaltigen sportlichen Fehlleistung, dieser Legion von Brüchen, Zerrungen und Prellungen? Beim einzelnen Skifahrer im wesentlichen, gelegentlich bei demjenigen, der eine Piste eröffnet, aber nicht richtig anlegt und unterhält, und gelegentlich auch beim Produzenten von Sportartikeln. In der Regel sind es Unerfahrenheit, mangelndes Können, Vernachlässigung elementarster Sorgfaltspflichten, oft aber auch Selbstüberschätzung und wilde Raserei, welche Anlass zu Unfällen geben. - Also doch ein Skiptestgesetz? Grässlich! Aber so einfach von einem Raser zusammengefahren zu werden oder infolge schlechter Markierung über den Pistenrand zu stürzen, ist auch nicht gerade das, was man von einem erholsamen Sonntags- und Ferienvergnügen erwartet.

«Eigenregeln des Skifahrers»

Eine gewisse Ordnung muss daher geschaffen werden. Das Gebirge ist ohnehin kein rechtsfreier Raum, in dem jeder tun und lassen könnte, was ihm beliebt. Auch im Gebirge gilt, wie das Bundesgesetz in seinem ersten skirechtlichen Entscheid schon 1954 ausdrücklich festgehalten hat, das allgemeine Gebot, dass ein Skifahrer mit sich sein Verhalten, die Sicherheit seiner Mitmenschen nicht schuldhaft gefährden darf.

Wie soll sich aber ein Skifahrer im einzelnen nun verhalten? Wie soll er fahren, bremsen und anhalten, ohne so auf einer belebten Piste anderen in die Quere kommt und sie gefährdet? - Das zu bestimmen und damit Verhaltensregeln für den Skifahrer zu schaffen, haben sich Juristen aller Alpenländer seit nunmehr rund einem Dutzend Jahren bemüht. Ihr Hauptbestreben ging dahin, dem Skifahrer angepasste Regeln zu finden und nicht einfach, wie das vor allem ausländische Gerichte anfänglich getan haben, Regeln des Strassenverkehrs auf die Skipisten zu übertragen. So hat bereits 1964 ein deutscher Jurist (Nirk) sogenannte Eigenregeln des Skifahrers publiziert, gewonnen aus guten Urteilen und ergänzt und lebensnah kommentiert aus der Sicht des Praktikers, der selbst begeistert Ski fährt. Weitere Autoren haben ähnliche Regeln zusammengefasst und zum Teil auch einfach neue dazu empfohlen.

Einheitliche Lösung der FIS

Da sich fünf Nationen in die Alpen und damit in die schönsten Wintersportgebiete Europas teilen, wichen die neugeschaffenen Regeln zum Teil nicht unerheblich voneinander ab. Genau das hätte dem Skifahrer aber ausserordentlich geschadet, denn Skifahren ist heute ein Sport, der an Grenzen nicht halt macht. Es ist daher dienlich, dass sich im Rahmen der FIS (Fédération Internationale de Ski) das Komitee für Rechtsfragen und Sicherheit der Materie angenommen hat, um eine

einheitliche Lösung zu finden. Gestützt auf ausführliche Länderberichte hat dieses Komitee zehn Verhaltensregeln für den Skifahrer erarbeitet, die am 20. März 1967 vom FIS-Kongress in Beirut genehmigt worden sind.

Diese Regeln sind so gefasst, dass sie sich mit den nationalen Rechtsordnungen der Alpenländer vertragen, so dass sie in der Rechtsprechung dieser Länder, somit auch in der Schweiz, anerkannt werden können. Sie haben folgenden Wortlaut: Das Skifahren bringt wie jeder Sport für den Ausübenden Risiken, aber auch Verantwortung zivilrechtlicher und strafrechtlicher Art mit sich:

1. Rücksichtnahme auf die anderen: Jeder Skifahrer muss sich so verhalten, dass er keinen anderen gefährdet oder schädigt.
2. Beherrschung der Geschwindigkeit und der Fahrweise: Jeder Skifahrer muss seine Geschwindigkeit und Fahrweise seinem Können und den Gelände- und Witterungsverhältnissen anpassen.
3. Wahl der Fahrspur: Der von hinten kommende Skifahrer muss seine Fahrspur so wählen, dass er vor ihm fahrende Skifahrer nicht gefährdet.
4. Ueberholen: Ueberholt werden darf von oben oder unten, von rechts oder links, aber immer nur mit einem Abstand, der dem überholten Skifahrer für alle seine Bewegungen genügend Raum lässt.
5. Pflichten des unteren und des oberen Skifahrers: Jeder Skifahrer, der in ei-

ne Abfahrtsstrecke einfahren oder ein Skigebiet querad will, muss sich nach oben und unten vergewissern, dass er dies ohne Gefahr für sich und andere tun kann. Dasselbe gilt nach jedem Anhalten.

6. Verweilen auf der Abfahrt: Jeder Skifahrer muss es vermeiden, sich ohne Not an engen oder unübersichtlichen Stellen einer Abfahrt aufzuhalten. Ein gestürzter Skifahrer muss eine solche Stelle so schnell wie möglich freimachen.

7. Aufstieg: Der aufsteigende Skifahrer darf nur den Rand einer Abfahrtsstrecke benutzen; er muss auch diesen bei schlechten Sichtverhältnissen verlassen. Dasselbe gilt für den Skifahrer, der zu Fuss absteigt.

8. Beachten der Zeichen: Jeder Skifahrer muss die Zeichen auf den Abfahrtsstrecken beachten.

9. Verhalten bei Unfällen: Bei Unfällen ist jeder zur Hilfeleistung verpflichtet.

10. Ausweispflicht: Jeder, ob Zeuge oder Beteiligter, ob verantwortlich oder nicht, muss im Falle eines Unfalles seine Personalien angeben.

Die FIS kann kein staatliches Recht setzen. Die von ihr genehmigten Skiverhaltensregeln sind daher nicht Gesetz wie die Strassenverkehrsregeln. Sie entsprechen zum grossen Teil aber gültiger schweizerischer Gerichtspraxis, so dass derjenige, der sich an die FIS-Regeln hält, in guten Treuen damit rechnen darf, weder zivil noch strafrechtlich belangt werden zu können, und zwar schon aus dem einfachen Grunde, weil die korrekte Einhaltung der FIS-Regeln Kollisionen und Gefährdung anderer Skifahrer ausschliesst. Sollte es gelingen, alle Skifahrer an die konsequente Einhaltung der FIS-Regeln zu gewöhnen, wäre eine erste, wesentliche Ordnung auf Skipisten bereits geschaffen. Sie könnte uns ein Skiptestgesetz ersparen helfen.

Dr. Hans-Kaspar Stiffler, Rechtsanwalt, Mitglied im Komitee für Rechtsfragen und Sicherheit der FIS

Vorwärts auf mehreren Beinen

Der Kurverein Davos ist trotz leichtem Logiernichterückgang mit dem Jahresergebnis zufrieden, will jedoch die Verkaufsanstrengungen intensivieren.

Obwohl die Zahl der Logiernächte in der Landschaft Davos im Jahre 1974/75 gegenüber dem Vorjahr von rund 2,61 Mio auf 2,52 zurückgegangen ist, könne der Fremdenort Davos mit dem vergangenen Jahr noch zufrieden sein. Dies dürbe aber, wie Hotelier Toni Morosani sen. anlässlich der 95. ordentlichen Generalversammlung des Kurvereins Davos betonte, nicht daran hindern, angesichts der zunehmenden in- und ausländischen Konkurrenz vermehrte Werbeanstrengungen im Sinne eines gesteigerten Verkaufs-Managements zu unternehmen. Im Vordergrund steht eine gesunde Preispolitik, wie dies durch die vom Hotelverein Davos bereits beschlossene Einführung von Fixpreisen bereits verwirklicht worden ist. Landmann Dr. Chr. Jost äusserte die Überzeugung, dass sich der internationale Ferien-, Kur-, Sport- und Kongressort auch in Zukunft durch die Erbringung entsprechender Leistungen durchzusetzen vermöge. Dabei dränge sich aber eine eigene Verkaufspolitik über den Verkehrsverein auf, bei welcher der jährliche Kurvereinsbeitrag von 50 000 auf 62 000 Fr. erhöht würde. Obwohl die Möglichkeiten zur Belebung des Fremdenverkehrs im tra-

ditionellen Sektor nicht gross seien, bestehe gute Aussicht im Kursektor als volkswirtschaftlicher Konstante, und zwar dank den verschiedenen Forschungsstätten in Davos und den vorzüglichen Heilstätten. Im umgebenden Fremdenverkehr sind trotz grosser Konkurrenz auch für 1976 gute Frequenzen im Kongress-Tourismus zu erwarten. Gewisse Investitionen zur Verbesserung der technischen Einrichtungen und zur Schaffung weiterer Seminarräume sind ins Auge gefasst. Da Langlauf, Skiwandern, ganz allgemein aktive Ferien mehr und mehr gefragt sind, gilt es, vermehrte Mittel auch in dieser Richtung einzusetzen. Die Betriebsrechnung des Kurvereins Davos, dem zahlreiche öffentliche Aufgaben wie Strassen- und Schneeräumung, Abfuhrwesen, der Betrieb der Eis- und Curlingbahnen, der Unterhalt der Spazier- und Wanderwege, die Fremdenkontrolle, der Autobusbetrieb und der Unterhalt der Langlaufloipen übertragen sind, schloss bei 6,1 Mio Franken Ausgaben mit einem Aktivsaldo von 3000 Franken. Bei rund 1,8 Mio Franken Kurtaxeinnahmen wurden an den Kanton 442 160 Franken an Beherbergungstaxen abgeliefert.

Graubünden

Mutten erweitert die Skiflitanlagen

Die von Solis aus erreichbare Gemeinde Mutten hat einen Anlauf zur Erschliessung ihrer Skigebiete in Obermutten genommen. Bereits letzten Winter wurde ein Ponylift von 250 m Länge und einer Höhendifferenz von 80 m betrieben. Der Testwinter 1974/75 ist befriedigend ausgefallen, was die Skiflit Obermutten AG veranlasst hat, das Aktienkapital von 50 000 Fr. auf 170 000 Fr. zu erhöhen und eine Ergänzungsanlage von 525 m schräger Länge und einer Höhendifferenz von 138 m zu bauen. Diese soll auf den Winter 1975/76 betriebsbereit sein.

Regionalprospekt «Surselva»

Der Talverkehrsverein «Surselva», in welchem die Bündneroberländer Verkehrsvereine zusammengeschlossen sind, hat beschlossen, einen regionalen Werbeplan, mit welchem Sommer- und Winterferien propagiert werden sollen, herauszugeben. Gemäss Maquette, die von der regionalen Delegiertenversammlung genehmigt worden ist, wird der 24seitige Prospekt nebst der Illustration eine Menge nützlicher Informationen enthalten. Damit will die «Surselva» nach aussen als eine geschlossene touristische Region auftreten, was sich in verschiedener Beziehung als zweckmässig erweisen wird.

Klosters hat seine ARA

Kürzlich konnte der Gemeindepräsident von Klosters die neue Abwasser-Reinigungsanlage in «Cluschi» Klosters-Dorf dem Betrieb übergeben. Damit hat ein weiterer Kur- und Sportort Graubündens ein Werk zur Gewässersanierung geschaffen. Die ARA wird sich ohne Zweifel für die Gesundung des Flusses Landquart und damit auch des Rheins bis in den Bodensee auswirken.

Winteröffnung des Flüelapasses

Die von der Interessengemeinschaft Engiadina Bassa/Val Müstair ergriffene Initiative zur Offenhaltung des Flüelapasses im Winter war von Erfolg gekrönt. Der mit dem Kanton abgeschlossene Vertrag sieht die Offenhaltung vom Dezember bis April vor sowie die Abtretung der erforderlichen Maschinen und des Bedienungs-personals. Die Kosten werden jedoch der IG verrechnet, wobei diese ermächtigt ist, von den Strassenbenutzern eine Gebühr zu erheben: 5 Franken pro Personwagen und 12 Franken für Cars und Lastwagen. Der Kanton übernimmt jedoch keine Verantwortung und Haftung für den Betrieb. Der Grosse Landrat Davos, der die Offenhaltung befürwortet, hat beschlossen, sich am Flüela-Vorhaben mit 5000 Fr. an der Solidarbürgschaft zu beteiligen.

Kooperation

Die Verkehrsvereine der beiden führenden Kur- und Sportorte der Region Albulasurmer haben die Initiative zur Schaffung eines gemeinsamen Prospektes der Ferien-Region Mittelbünden ergriffen. Unter dem Motto «Mehr Ferien im Herzen Graubündens» werden die 27 Ferienorte der Region in Bild und Text vorgestellt, ein erfreulicher Fortschritt, der sowohl vom Standpunkt der Zusammenarbeit und im Interesse einer Konzentration der Mittel zu begrüssen ist.

In neuen Räumen

Kürzlich hat der Kur- und Verkehrsverein Lenzerheide seine neuen Schalter- und Bürolokaleitäten im Parterre des Hauses Frey bezogen. Der Schalterraum ist mit rustikalem Tannenholz verkleidet und bekommt dadurch den Charakter einer Berghütte. Unaufdringliche Musik bereist den Betrachter der zwei grossen Schaufenster; die angenehme Atmosphäre der Büros soll nicht nur die Angestellten, sondern auch die Besucher erfreuen.

Öffentliches Hallenbad in Scuol

In Verbindung mit dem Bau des neuen Schulhauses wurde nicht nur eine Turnhalle und ein Fitnessraum erstellt, sondern auch ein Hallenschwimmbad (10 x 25 m) sowie ein Anfänger-Becken (8 x 8 m). Ein grosszügig angelegter Sportplatz mit modernen Anlagen steht den Sportbegeisterten zur Verfügung.

Bündner Verkehrsvereine werben

In Aktionen grösseren Ausmasses hat sich eine Anzahl von Kur- und Sportorten Graubündens im In- und Ausland mit geschickt aufgebauten Werbeaktionen dem Publikum vorgestellt. So der Kur- und Verkehrsverein Zuoz in Aarberg, der Kur- und Verkehrsverein Pontresina im Kongresshaus in Zürich, der Kur- und Verkehrsverein Scuol-Tarasp-Vulpera in Düseldorf. An der Ausstellung «Snow 75» in Basel waren die Kur- und Verkehrsvereine Oberegadin, Scuol-Tarasp-Vulpera, Laax mit den Bergbahnen, Lenzerheide mit den Bergbahnen, St. Moritz mit den Bergbahnen, Celerina mit den Bergbahnen und Splügen sowie die Hotels Kulm Arosa und Sunstar Davos und Lenzerheide vertreten.

Aus fremder Küche

Auf die Idee, wie man im Fremdenverkehr auch in Zeiten rückläufiger Logiernächte zu Geld kommen kann, ist kürzlich ein cleverer Anwalt verfallen. Das Rezept: Man nehme «einige qualifizierte Autoren aus interessierten Gruppen und Vereinen» und schreibe «ein Nachschlagwerk über ausgewählte Skorte in den Alpen». Dazu mische man «nach übereinstimmender Ansicht aller bisher befragten Personen» die selbstbewusste Feststellung, das Buch werde «auf seinem Gebiet ein Besseres und gleichzeitig für die aufgeführten Orte die ideale Werbung». Schliesslich wärze man das Ganze in aller Bescheidenheit mit der Abart «es soll alles übertrieben, was auf diesem Gebiet bisher auf dem Markt ist und wegen seiner Informationsfülle und Uebersichtlichkeit für jeden unentbehrlich sein, der seinen Skiraub plant». Diese Mixtur garniere man reichlich mit saftigen «Beiträgen» der ausserkorenen Skorte an die «Vorbereitungskosten», lasse «zwei der vorberühmtesten Urlaubsvorläufer» daran riechen, die sich gefälltigt um die Heraus-gerechte bemühen sollen... und mache das Aufstischen «von den noch schwebenden Verhandlungen» abhängig.

Und vergessen Sie nicht, auf einer bekannten Bank gleichzeitig ein «Sonderkonto» zu eröffnen! Denn bei einer grosszügigen Auswahl aus dem reichhaltigen Angebot von Skorten in den französischen, italienischen, österreichischen, deutschen und schweizerischen Alpen dürfte sich bei einer «einmaligen Zahlung von durchschnittlich 1000 Franken ein hübsches Stämmchen zusammenfüllen» - ganz abgesehen von den noch schwebenden Einkünften aus den Verlagsrechten.

Sie zweifeln immer noch an der Geniessbarkeit des vorgeschlagenen Pot-o-ski made in Germany? Oder befürchten Sie gar Verdauungsstörungen? Der geistige Vater dieses Geheimrezeptes kann Sie von diesen Sorgen befreien, denn wie Sie sich sicher vorstellen können, bedeutet ein derartig umfassendes Nachschlagewerk einen ungeheuren Arbeitsaufwand. Sicher werden Sie nun Verständnis dafür aufbringen, dass es «leider mit Rücksicht auf die Honorarforderungen der (vom phantastischen Ideenreichtum) bezahlten Autoren» hoffentlich schweben diese nicht auch irgendwo - unumgänglich ist, dass die im geplanten Skiführer dargestellten Orte zum voraus ihren Obalus entrichten... Und Sie werden ebenso leicht begreifen, «dass vor Eingang dieser Ueberweisung eine Bearbeitung Ihres Ortes nicht vorgenommen werden kann». - Na dann, Prost Mahlzeit!

P.S.: Beinahe hätte ich es vergessen: an seiner letzten Generalversammlung in Bern hat sich der Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD) ähnliche Gedanken gemacht. Dabei ist er - Sie werden überrascht sein - zur einstimmigen Ueberzeugung gelangt, es sei besser, das Rezept gar nicht erst auszuprobieren. Und dies trotz der «sofstenlichen Vorzüge einer Aufnahme in den Skiführer und trotz des an Inseratenpreisen von Tageszeitungen gemessenen verhältnismässig geringen Werbeaufwandes! - Tageszeitungen haben wenigstens den Vorteil, dass sie weder schweben, noch zu entschweben drohen... TH

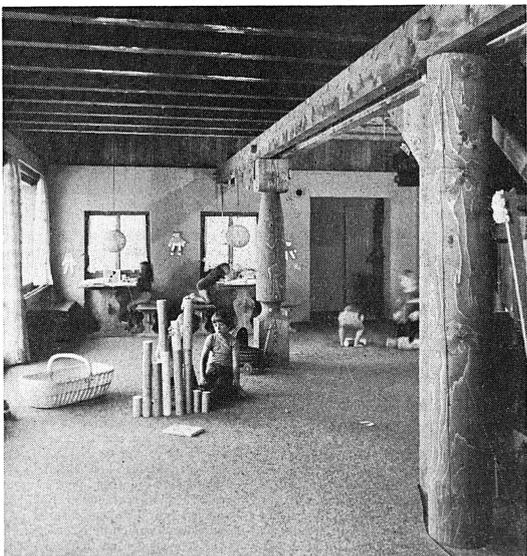
Im Wandel der Wirtschaft

In Breiten bei Mörel fand kürzlich ein von 40 Teilnehmern aus allen Zweigen der Touristikbranche besuchtes Seminar zum Thema «Marketing im Tourismus» statt. Kursleiter Ulrich Crettaz (Agmatour, Brig) und die «Junge Wirtschaftskammer Brig» hatten sich zum Ziel gesetzt, die Verantwortlichen im Tourismus auf die Veränderungen im modernen Fremdenverkehr aufmerksam zu machen. Denn die sich rasch ändernde Wirtschaftslage, die verschärfte Konkurrenz, die verschiedenen Wandlungen unterworfenen Bedürfnisse stellen immer höhere und neue Anforderungen.

Die eindrückliche Referentenliste zeugt vom Willen der Organisatoren, für dieses erste Seminar dieser Art im Oberwallis kompetente und anerkannte Fachleute zu Wort kommen zu lassen. Mit Hubert Burmann, Präsident des Walliser Verkehrsverbandes, Dr. Fritz Erne, Direktor des Walliser Verkehrsverbandes, Peter Kasper, Kurdirektor in St. Moritz, Dr. Rudolf Farnet, Werbefachmann, Hans Nanzer, Schweizer Hotelier-Verein und Ulrich Crettaz standen erfahrene Spezialisten zur Verfügung, die den «Seminaristen» zweifelslos wertvolle Anregungen für die touristische Praxis vermitteln konnten. TH

Erstmal Wintersaison

Erstmal öffnet das Guntener Parkhotel seine Tore für Wintergäste, für die Skifahrer, die sich in den nahegelegenen Skigebieten Niederhorn, Schwanden und Wileralm tummeln möchten.



Ein Blick ins neue Kinderhotel Purzelhaus in Arth am See, welches kürzlich in einem neuen Gebäude wiedereröffnet wurde. 20 bis 30 Kinder können hier unter fachkundiger Obhut Ferien machen, die vom Stil des Kinderheimes abweichen wollen. Grosser Wert wird auf den Umgang mit Tieren und den Kontakt mit der freien Natur gelegt.

**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!

**MOBEL FABRIK Gschwend**

Das führende Generalunternehmen für gastgewerblichen Innenausbau  
3612 Steffisburg, Telefon 033 374343

# Wo liegt die Nullprofit-Frequenz?

Niedrige Frequenz eines Hotels bewirkt, dass das wirtschaftliche Ergebnis, der Erfolg dieser Unternehmung, ungünstig ausfällt. Das ist eine Tatsache, die jedem Hotelier vertraut ist. An diese banale Feststellung schliesst sich jedoch eine unternehmungspolitisch bedeutsame Frage an, die zu beantworten nicht ganz so einfach ist. Das ist die Frage nach der Frequenz, bei welcher der Geschäftsverlust kleiner bzw. grösser ist als wenn das Hotel geschlossen wäre. Wenn diese kritische Frequenz nicht erreicht wird, ist es - rein von Betriebserfolg aus betrachtet - günstiger, das Haus geschlossen zu halten; wenn sie überschritten wird, dann ist das Offenhalten interessant, weil dadurch ein Betrag an die Deckung der für die Saison in gleicher Höhe anfallenden fixen Kosten erwirtschaftet wird.

Diese kritische Frequenz kann im Einzelfall berechnet werden. Es braucht dazu aber eine Entscheidungsrechnung besonderer Art, die auf einer besonderen Kostenanalyse beruht. Ausgangspunkt zu einer solchen Kostenanalyse ist die Lehre von den Stufen der Leistungserstellung, wie sie in meiner Schrift «Die Kostenstruktur des Hotelbetriebs» (Verlag Stämpfli & Cie., Bern 1959) dargestellt wurde. Diese bestehen aus den folgenden Erscheinungen:

### 1. Die Kapazität

Grundlage und «technische» Voraussetzung jeder Leistungserstellung bilden die Anlagen. Sie legen auch den Umfang fest, in dem maximal Leistungen erstellt werden können. Das ist, was wir Kapazität eines Betriebes nennen. Für die Beherbergungsabteilung eines Hotels und für die von der Beherbergung abhängige Pensionsverpflegung ist die Kapazität einer Periode gegeben durch die Zahl der möglichen Übernachtungen, d.h. durch die Bettenzahl multipliziert mit der Zahl der Betriebstage der Periode.

### 2. Die Leistungsbereitschaft

Ein Hotelbetrieb ist erst leistungsbereit, wenn zusätzlich zu den Anlagen (der Kapazität) alles vorhanden ist, was die Beherbergung und Verpflegung von Gästen darüber hinaus erfordert. Das sind vor allem das Personal und die Leitung sowie die minimalen Vorräte. - Die Leistungsbereitschaft kann gleich gross sein wie die Kapazität, sie kann aber auch kleiner sein als diese. Sie ist kleiner als die Kapazität, wenn der Personalbestand zeitweilig - in Anpassung an eine geringe Nachfrage reduziert wird oder wenn ein Gebäudestrahl vorübergehend geschlossen wird. Demnach kann es innerhalb des Rahmens der Kapazität verschiedene Stufen der Leistungsbereitschaft geben.

### 3. Die Beschäftigung

Beschäftigt ist ein Hotel dann, wenn Gäste abgestiegen sind, d.h. wenn Zimmer besetzt sind. Je nach der Anzahl anwesender Gäste ist die Beschäftigung grösser oder kleiner; m.a.W. je nach der Gäste-frequenz weist das Hotel einen andern Beschäftigungsgrad auf. Von diesen Stufen der Leistungserstellung abhängig ist das Verhalten der Kosten (Kostencharakter). Jede der Stufen bestimmt die mit ihr entstehenden Kosten.

### Fixe und variable Kosten

Da die Kapazität eine für einmal fest gegebene Grösse ist, bleiben die Kapazitätskosten für eine Periode gleich hoch, d.h. sie haben fixen Charakter. Die Kosten der Leistungsbereitschaft sind solange fix, als die gleiche Bereitschaftsstufe besteht. Sie verändern sich aber sprunghaft, sobald die Bereitschaftsstufe verändert wird; sie sind also sprunghaft fix. Die reinen Beschäftigungskosten verändern sich grundsätzlich proportional zum Beschäftigungsgrad; wir bezeichnen sie als variable oder veränderliche Kosten.

Im Hinblick auf die für unsere Untersuchung benötigte Kostenanalyse müssen wir die Differenzierung noch einen Schritt weiter treiben. Wie bei jeder Entscheidungsrechnung müssen wir klären, welche Kosten bzw. Ausgaben für die Entscheidungssituation relevant sind.

### Relevante Kosten

sind in unserem Fall alle Kosten, die mit jedem zusätzlichen Betriebstag der Saison zusätzlich entstehen. Das sind ganz bestimmt alle variablen Beschäftigungskosten. Es sind das aber auch ein Teil der Bereitschaftskosten, nämlich diejenigen Bereitschaftskosten, die wegfallen würden, wenn das Hotel geschlossen bzw. nicht geöffnet würde. Solche von der Öffnungsdauer abhängige Kosten sind vor allem die Kosten für das gesamte Betriebspersonal; dazu kommen noch einige weitere, weniger ins Gewicht fallende Kosten.

Für unsere Entscheidungssituation irrelevant sind andererseits alle Kosten, welche unabhängig von der Saisondauer anfallen; die pro Saison bzw. pro Jahr entstehenden Bereitschaftskosten und die Kapazitätskosten. Das Problem besteht gerade darin, ob ein Beitrag an die Deckung dieser auf jeden Fall, unabhängig von der Saisondauer anfallenden Kosten erwirtschaftet werden kann oder nicht.

**Die Berechnung der kritischen Gästezahl** geht wie folgt vor sich: Die variablen Beschäftigungskosten pro Gast und Tag werden vom Erlös pro Gast und Tag abgezogen; als Differenz entsteht ein Deckungsbeitrag pro Gast und Tag, mittels welchem die von der Saisondauer abhängigen (pro Tag fixen) Bereitschaftskosten gedeckt werden sollen. Dividieren wir die von der Saisondauer abhängigen Bereitschaftskosten pro Tag durch den Deckungsbeitrag pro Gast und Tag, so erhalten wir die kritische Gästezahl.

### Ein Berechnungs-Beispiel:

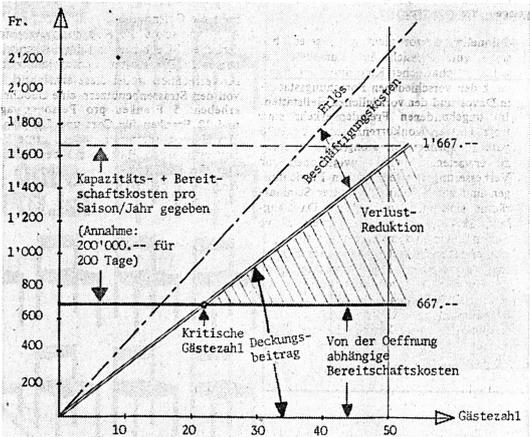
Es handelt sich um ein (angenommenes) Hotel im Seengebiet mit einer Sommersai-

son von normalerweise 200 Tagen (Ostern bis nach Mitte Oktober) und einer Kapazität von 80 Betten. Eine allenfalls vorhandene Passanten-Restaurierung wird nicht berücksichtigt, sondern nur das Geschäft mit den abgestiegenen Gästen - Pension und Extras von Küche und Keller. Die Nebenleistungen (Telefon, Kiosk, Wäsche usw.) lassen wir ebenfalls unberücksichtigt.

Als Erlös-Moyenne aus Logement, Küche und Keller im Hotelbereich können bei Aussensaisonpreisen Fr. 42.- bis 45.- pro Tag realisiert werden. Die Warenkosten betragen Fr. 10.75 pro Gast und Tag, die Beschäftigungsgemeinkosten Fr. 2.50<sup>1</sup>, so dass wir auf Fr. 13.25 an Beschäftigungskosten pro Tag und Gast kommen. Die von der Saisondauer abhängigen Bereitschaftskosten betragen für die niedrigste Bereitschaftsstufe Fr. 667.-<sup>2</sup> pro Tag; das entspricht pro Saison (und Jahr) Fr. 133 400.-. Die pro Saison und Jahr fixen Bereitschafts- und Kapazitätskosten mögen, vor allem je nach Alter des Hauses, Fr. 180 000.- oder Fr. 250 000.- betragen; das ist für unsere Problemstellung nicht relevant.

	Fr.	Fr.
Erlös pro Gast und Tag	45.-	42.-
Beschäftigungskosten pro Gast und Tag	13.25	13.25
Deckungsbeitrag pro Gast und Tag	31.75	28.75
Kritische Gästezahl		
- bei einer Erlös-Moyenne von Fr. 45.-:	$\frac{Fr. 667.-}{Fr. 31.75} = 21$	
- bei einer Erlös-Moyenne von Fr. 42.-:	$\frac{Fr. 667.-}{Fr. 28.75} = 23$	

Bei einer Gästezahl von über 21 bzw. 23 (bei einer Gästezahl unter dieser Limite wird dagegen der Verlust vergrössert.)



Kritische Gästezahl (bei Erlös-Moyenne von Fr. 45.-)

Dieses Ergebnis gilt natürlich nur gerade für den angeführten Fall und darf nicht verallgemeinert werden. Bei der Würdigung des Ergebnisses einer solchen Untersuchung müssen u. U. auch nicht rechnerisch erfasste Nebenwirkungen des Offenhaltens berücksichtigt werden, z. B. die Werbewirkung, die von der ständigen Aufnahmebereitschaft eines Hotels ausgeht.

Nur nebenbei sei festgehalten, dass wir bei einer solchen Untersuchung die Dinge differenzierter betrachten müssen als bei einer üblichen Grenzkostenrechnung, welche nur eine (einheitliche) Kategorie von Fixkosten kennt. Ich hoffe, mit diesen Ausführungen einen kleinen Impuls zu sinnvollem diesbezüglichen Wirtschaften in der Hotellerie zu geben. Für die Festlegung der Kapazitäts-, Bereitschafts- und Beschäftigungskosten in der Praxis muss für jede Kostenart analytisch festgelegt werden, in welche Kategorie sie einzuordnen ist. Eventuell muss eine Kostenart auf zwei oder alle drei Kategorien, ihrer logischen Beziehung gemäss, aufgeteilt werden. Am besten ist es, eine solche Analyse im Rahmen der jährlichen Kostenbudgetierung vorzunehmen.

Im Normalfall sind die wichtigsten Kosten wie folgt den drei Kategorien zugeordnet:

- Kapazitätskosten:**
- Unterhaltskosten für Gebäude
  - Abschreibungskosten infolge Veraltung
  - kalkulatorische Zinsen auf Anlagen
  - Sach- und Haftpflichtversicherungsprämien
  - Grundsteuer

### Bereitschaftskosten:

- Löhne und Gehälter, Sozialleistungen und Warenkosten für die Personalverpflegung
- Unterhaltskosten oder Gebäudeunterhalt und frequenzproportionaler Mobilienerhalt und -ersatz
- kalkulatorische Zinsen auf den Vorräten
- Lichtstromkosten für allgemeine Beleuchtung
- nicht frequenzabhängige Kraft- und Wärmestromkosten
- Basis-Wasserzins
- nicht frequenzabhängige Brennmaterialkosten
- Werbekosten
- Telefonabonnementsgebühren und Geschäftsgesprächstaxen
- nicht frequenzbedingte übrige Betriebs- und Verwaltungskosten

### Beschäftigungskosten:

- Warenkosten der Gästeverpflegung
- frequenzbedingte Unterhalts- und Ersatzkosten

<sup>1</sup> Anteil an Energiekosten, Reinigungskosten, Wäschereikosten, allgemeinem Betriebsaufwand, Unterhalt und Ersatz der Einrichtungen.  
<sup>2</sup> Personalkosten (ohne Fixlöhne der Leitung), Anteil an Energiekosten, Reinigungskosten, Wäschereikosten, Sachversicherungen, allgemeinem Betriebsaufwand, Unterhalt und Ersatz von Einrichtungen, Büro- und Verwaltungsaufwand.  
<sup>3</sup> Vgl. Kunz, B.: Die Kostenstruktur des Hotelbetriebs, Bern 1959, Seite 64 ff.

- Abschreibungskosten infolge Abnutzungsverfalls
  - Lichtstromkosten in Gästezimmern und -bädern sowie für Tischlampen im Speisesaal
  - frequenzproportionale Kosten für Kraft- und Wärmestrom
  - frequenzbedingte Brennmaterialkosten
  - Telefonskosten der Geschäftsgebäude
  - frequenzbedingte übrige Betriebs- und Verwaltungskosten
- Dr. rer. pol. Beat R. Kunz, Titularprofessor an der Hochschule St. Gallen für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften

## Unhappy Happy Rancho

Die Eidgenössische Justizabteilung hat Ende Oktober Beschwerde bei der kantonalen Rekurskommission gegen Verfügungen der Bewilligungsbehörde von Locarno erhoben, die der Happy Rancho Immobilien AG, Chur, und der Ernst Göhner AG, Zürich, eine Bewilligung für den Verkauf von Zweitwohnungen an Personen mit Wohnsitz im Ausland im Umfang von 65 Prozent der Stockwerkeinheiten erteilt hatte.

Das Bauprojekt besteht aus drei zusammenhängenden Hochhäusern mit einer Höhe zwischen 62 und 78 Metern, maximal 25 Stockwerken und insgesamt 240 Wohneinheiten; die Erstellungskosten sollen 37,5 Millionen Franken betragen. Die Objekte sind bis zu einer Höhe von 12 Stockwerken im Rohbau vollendet. Laut einem Communiqué des EJPD entsprechen sie in verschiedener Hinsicht nicht den Bestimmungen des Bundesratsbeschlusses vom 21. Dezember 1973 / 11. Juli 1975 über den Erwerb von Grundstücken in Fremdenverkehrtorten durch Personen im Ausland. So fehle es an der langfristig gesicherten Finanzierung in der Höhe der nicht bewilligten Quote, d.h. von 35 Prozent der Stockwerkeinheiten, am Nachweis eines Interesses der lokalen und regionalen Volkswirtschaft an einer ausgewogenen Parahotellerie und ausserdem an der Wahrung der Interessen von Natur- und Heimatschutz. Die Eidgenössische Natur- und Heimatschutzkommission hatte, so heisst es weiter, trotz der erteilten Baubewilligung das Projekt als schwerwiegenden und nicht wieder gutzumachenden Eingriff in die typische Landschaft von Locarno bezeichnet.

## Revidierte Wachstumspagnosen

Man erwartet, dass der reale Rückgang des schweizerischen Bruttosozialprodukts im laufenden Jahr 4 statt der erwarteten 3 Prozent ausmachen wird. Dies ist der schärfste Konjunkturverlauf seit 1949, als das Bruttosozialprodukt um 3,5 Prozent zurückging. (In dieser Situation wurde die Ausarbeitung des «Luzerner Berichts» für die Hotellerie beschlossen. Im derzeitigen Konjunkturverlauf hält sich die Hotellerie wesentlich besser als vor 26 Jahren, sind doch ihre Frequenzrückgänge geringer als der erwartete Rückgang des Bruttosozialprodukts.) Für 1976 wird - analog zur Entwicklung in der Bundesrepublik Deutschland - wieder eine leicht positive Wachstumsrate erwartet, verbunden mit einer Belebung des privaten Konsums und einem Abflauen der «Sparwelle». Die Beschäftigung dürfte aber wegen des anhaltend hohen Frankenkurses erst verspätet auf die verbesserte Konjunkturlage reagieren, so dass - vor allem auch wegen des anhaltenden Rückgangs im Baugewerbe - für die nächsten Monate noch mit zunehmenden Arbeitslosenzahlen zu rechnen ist.

## Kein Spezialtarif für Einheimische

Bei der Wasserversorgung und bei der Abwasserbeseitigung stellt sich insbesondere in jenen Gemeinden, die mehrere oder zahlreiche Zweitwohnungen verfügen, immer wieder die Frage, ob die Einheimischen bei den Tarifen nicht begünstigt werden können. Zahlreiche Wasserversorgungen müssten tatsächlich nicht ausgebaut werden, wenn sie nur dem Bedarf für die Einheimischen zu genügen hätten.

Die Statuten der Allgemeinen Wasserversorgungsgenossenschaft des Kurortes Müren sahen für Auswärtige eine höhere Anschlussgebühr als für Einheimische vor. Die Genossenschaft, die eine Gemeindeaufgabe besorgt, untersteht den gleichen Rechten und Pflichten wie die Gemeinde. Zwei auswärts wohnende Grundeigentümer weiterten sich, die reglementarischen Anschlussgebühren zu bezahlen. Die Klage der Gemeinde wurde vom Regierungsstatthalter und vom Verwaltungsgericht des Kantons Bern abgewiesen.

Das Verwaltungsgericht prüft in seinem Entscheid eingehend, wann und unter welchen Voraussetzungen Sonderregelungen für Personen mit auswärtigem Wohnsitz zulässig sind. Es anerkennt u.a., dass sich eine stärkere Belastung auswärtiger Abgabepflichtiger begründen lässt, wenn die in Frage stehenden Einrichtungen dauernd defizitär sind und aus allgemeinen Mitteln des Gemeinwesens betrieben werden müssen. «In diesem Fall rechtfertigt es sich unter Umständen, die einheimische Bevölkerung zu bevorzugen, da diese bereits durch die Entrichtung der allgemeinen Steuern an die Kosten der Einrichtungen beiträgt.» Im vorliegenden Fall fehlten zureichende Gründe, welche



### Weiteres Nachlassen der Teuerung

Der Index der Konsumentenpreise stand Ende Oktober auf 164,7 Punkten, 0,1 Prozent höher als Ende September und 4,8 Prozent über dem Stand vor Jahresfrist. Er weist damit die schwächste Oktoberteuerung seit 1967 auf. Ohne den neuen Preisanstieg bei Heizöl und Benzin (wegen der WUST-Erhöhung) wäre das Preisniveau stabil geblieben.

Die Oktober-Zahlen haben im weiteren gezeigt, dass die Erhöhung der Warenumsatzsteuer keinen nennenswerten Einfluss auf die Detailpreise hatte. Bei Möbeln betrug der steuerbedingte Aufschlag 0,4 Prozent, beim Benzin 0,2 Prozent bei theoretisch möglichen 1,1 Prozent. Es zeigt sich, dass auf allen jenen Märkten, in denen gegenwärtig der Konsument am längeren Hebel sitzt, der Produzent oder Händler den Steuerzuschlag auf seine Kosten nehmen musste. Das gilt auch für das Gastgewerbe beim Wein. Der Index der Grosshandelspreise sank im Oktober nochmals um 0,1 Prozent dank Verbilligungen bei Nahrungsmitteln, Holz, Papier, Metallen und Metallwaren. Teurer wurden Kakao, Speisekoffein, Gemüse, Stroh, extrahierte Heizöl, elektrische Energie, Schreibröhren und Kunststoffstoffe.

### Arbeitsmarktlage

Nach einem Bericht des BIGA wurde im September in 1662 Betrieben im ganzen Land (ausser Kanton Genf) Kurzarbeit geleistet. Davon waren 58 500 Männer und 30 700 Frauen betroffen. Aus wirtschaftlichen Gründen wurden 1416 Männer und 786 Frauen entlassen; weiteren 2209 Männern und 1065 Frauen wurde aus dem gleichen Grund auf einen späteren Zeitpunkt gekündigt. Diese Zahlen sind die ersten, die auf Grund der neuen bundesrätlichen Verordnung über die Meldepflicht von Entlassungen und Kurzarbeit vom 9. Juli 1975 veröffentlicht werden.

### Steuerharmonisierung

Eine Kommission des Nationalrates schlägt mehrheitlich vor, den Bund zur Harmonisierung der direkten Steuern von Bund, Kantonen und Gemeinden zu ermächtigen. Nicht die Steuersätze oder die Steuerbelastung, sondern nur die Bemessungsgrundsätze und die Veranlagung sollen vereinheitlicht werden.

### Neue Auslandsposttaxen

Der Bundesrat hat den Anträgen der PTT zur Erhöhung der Auslandsposttaxen auf 1. Januar 1976 teilweise zugestimmt. Briefe kosten neu nach CEPT-Ländern 80 Rappen, nach übrigen Ländern 90 Rappen. Postkarten nach allen Ländern 70 Rappen und Postkarten als Drucksache mit maximal fünf Grussworten 50 Rappen.

### Restaurantkette in Konkurs

Die «London Eating Houses», eine Kette, die in der britischen Hauptstadt 74 gut bekannte Restaurants betreibt, hat ihren Konkurs angemeldet. Die 800 Angestellten hatten am Montagabend einen Kündigungsbrief erhalten, in welchem ihnen der freiwillige Konkurs der Gesellschaft mitgeteilt wurde. Der Grund für diesen Schritt ist nicht bekannt.

### Grundgebühr und Mengenger

Für die Benützungsgewehre lassen sich dennoch Regelungen treffen, die den besonderen Verhältnissen in Kurorten angemessen Rechnung tragen.

Die Benützungsgewehre setzen sich in der Regel aus einer Grundgebühr und einem Mengenger (Arbeitspreis) zusammen. Wenn die Grundgebühr relativ hoch festgesetzt wird, haben die Grundeigentümer mit auswärtigem Wohnsitz eine angemessene Benützungsgewehr zu bezahlen, auch wenn sie nur wenige Tage Wasser brauchen. Eine solche Regelung ist gerechtfertigt, muss doch die Wasserversorgung so ausgebaut werden, dass sie in der Regel allen Ansprüchen zu jeder Zeit entsprechen kann. Das Sechspunkte-Programm des Schweizerischen Verbandes der Gas- und Wasserfachmänner sieht vor, dass der Abnehmer neben einer Grundgebühr für jeden Kubikmeter Wasser, den er bezieht, einen Mengenger oder Arbeitspreis zu entrichten hat.

**Produkte mit Vorsprung**

z.B. Bankettgäste jederzeit in 10 Minuten mit Spezialitäten verwöhnen

**GASTROMET**

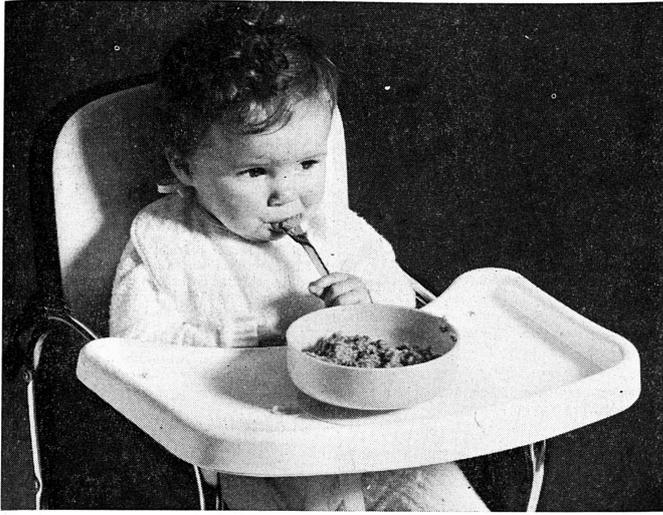
**berndorf luzern**

6002 Luzern, Tel. 041/55 95 05



# Un prince à bien servir...

La première présentation spéciale de la SSH à l'IGEHO est entièrement consacrée à une catégorie de clients dont il faut faire nos hôtes aujourd'hui si l'on désire qu'ils le soient demain. A l'enseigne de «L'enfant, prince dans l'hôtel suisse», démonstration sera faite de la possibilité d'accueillir la jeunesse et la prime jeunesse dans nos établissements. Comme le client est roi, pourquoi son enfant ne serait-il pas prince? Jetons un coup d'œil d'abord dans les cuisines du palais!



Il est préalablement nécessaire d'effacer nombre de préjugés qui nous inciteraient à penser que les enfants ne rêvent que de frites et de crème glacée. Or, il n'en est rien dans la mesure où, ces tubercules flirtant avec l'huile bouillante aussi bien dans la cuisine de la mère de famille que dans celle de nos restaurants, l'enfant n'est plus enclin, comme auparavant, à se détacher de ce plat universel chaque fois qu'il va «manger dehors» avec ses parents! Pour autant, évidemment, qu'on lui propose autre chose. Voir ci-dessous, en l'occurrence, le rôle de la bonne à tout faire...

besoins qu'à la maison. C'est la raison pour laquelle tout établissement public, désireux (!) de s'attacher la jeune clientèle, seule ou accompagnée, observera un certain nombre de principes.

- Le petit déjeuner, qui succède à douze heures de jeûne et prépare à une journée de vacances ou d'excursions pas exemple, doit être copieux et varié: lait, laitage ou yogourt, céréales (farines, biscuits, corn-flakes), fruit ou jus de fruit.

- Le goûter, à quatre heures, permet d'équilibrer l'alimentation d'un enfant. C'est le repas idéal pour les suppléments de lait et de fruits, totalement négligés dans les hôtels et les restaurants actuels, si l'on excepte les sempiternelles pâtisseries et tranches de cake rescapés des salons de thé pour Anglais.

- A midi et le soir, les repas seront variés, permettant surtout de servir certains éléments de base nécessaires à l'enfant, tels que la viande, le poisson, les farineux et les légumes verts.

### Toujours soif!

Les enfants ont toujours soif, c'est bien connu. Les spécialistes de l'alimentation infantile estiment que les enfants entre 6 et 10 ans devraient consommer chaque jour 1/2 litre de lait nature. Il faut toujours

▲ Bébé, mais déjà client... (Photo Mothercare)

▼ Toujours soif! (Photo F. Kehrer)



laisser un enfant boire à sa soif, car il a besoin de 1 litre à 1,5 litre d'eau (naturelle et gratuite!) chaque jour.

### Suggestions pratiques pour l'hôtelier

Pour répondre à ces différents besoins qui se transforment en exigences dès le moment où l'enfant vit à l'hôtel ou fréquente un restaurant, l'hôtelier ou le restaurateur recherchera toutes les solutions possibles pour les satisfaire. Voici, à ce sujet, quelques suggestions pratiques:

- Aménagement d'un self-service, fort apprécié par les enfants (ainsi que le démontrent les enquêtes, n'en déplaise à ses irréductibles ennemis), notamment pour le petit déjeuner, avec éventuellement des boissons en bouteilles thermos.
- Portions préalablement préparées, en quantités plus réduites (donc à meilleur marché), qu'il s'agisse d'un système de libre-service ou de service traditionnel.
- Services des repas: petit déjeuner dès 7 heures, repas du soir dès 18 heures.
- Distributeur automatique de fruits, gâteaux secs, pain complet pour les repas intermédiaires.
- Menu spécial pour enfants affiché très bas et écrit si gros et si clair que les enfants eux-mêmes peuvent le lire.
- Offre avantageuse de litres d'eau minérale.
- Offre à discrétion de thé (si possible aux fruits).
- Carafes d'eau sur chaque table.
- Réhabilitation au restaurant de la tartine!

### Paniers pique-nique

De nombreux hôtels n'ont pas encore résolu à satisfaction l'épineux problème du «lunch-provision». Non moins délicat s'avère la préparation de ce que les enfants préfèrent appeler le «panier pique-nique». La formule pour ce genre de subsistance, à la charge de l'hôtelier d'un établissement de vacances, peut se



résumer en quelques mots: légère, peu volumineuse, concentrée, variée et adaptée bien sûr aux goûts de la jeune clientèle.

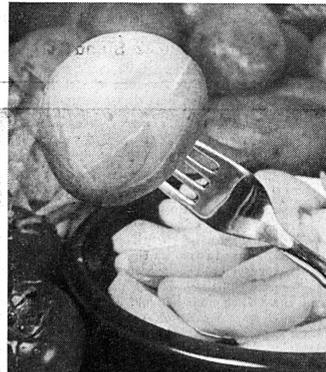
Voici quelques exemples de «paniers» pour enfants:

- escalope panée (cuite et emballée dans une feuille d'alu) ou hachis froid coupé en tranches
- légumes crus (concombres, carottes, radis, etc.)
- œufs durs, lard, saucissons, etc.
- fromage en morceau (ou en boîtes)
- fruits secs et noix, pommes
- pain, biscuits, chocolat

Il est évident que les enfants adorent (en matière de restauration) aussi, les surprises... fruit de l'imagination et du bon sens de chaque hôtelier. Nos petits princes ne craignent aucune entorse au protocole!

# ... et une bonne à tout faire

Il s'agit, en l'occurrence, de l'héroïne de la deuxième présentation spéciale de la SSH à l'IGEHO: la pomme de terre, qui ne peut plus désormais, comme la pile Wonder, se passer de son slogan... Malgré sa grosse consommation, tant dans les ménages privés que dans les ménages collectifs, on méconnaît les propriétés de l'historique tubercule, ainsi que ses nombreuses possibilités d'utilisation. Pour remédier à cette lacune, nous publions ci-dessous un texte intéressant, rédigé par l'Association suisse pour l'alimentation, en collaboration avec la Régie fédérale des alcools. La guerre aux frites subversives est déclarée:



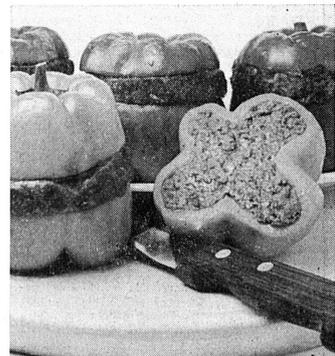
à ces questions sont également significatives pour la science alimentaire, car les chiffres montrent qu'à l'avenir, les produits prêts à la cuisson ou à la consommation joueront un rôle toujours plus important.

### La préparation est déterminante

Au-cours des dernières années, des essais ont été faits en Suisse pour répondre aux questions posées. C'est ainsi qu'on a déterminé la teneur en vitamines C, B1 et lysine (acide aminé sensible à la chaleur) de différents produits de pommes de terre fabriqués industriellement et d'échantillons de pommes de terre crues servant à l'élaboration des produits. Avec des tubercules provenant de livraisons destinées à la fabrication industrielle, on a préparé, en même temps, les mets selon la méthode ménagère; ensuite, ils ont été analy-

Une bien jolie robe pour cette petite bonnel!

Il faut se la farcir!



sés et les résultats comparés. Furent soumis à un contrôle: des pommes-frites, pommes chips, bâtonnets de pommes de terre crues emballés sous vide, purée de pommes de terre, rôtis, pommes de terre en boîte et pommes de terre cuites à la marmite à vapeur.

Différents facteurs influencent la teneur en vitamine C et en d'autres substances importantes des plats de pommes de terre. Pour les pommes-frites, par exemple, outre la variété et la durée de l'entreposage des pommes de terre, le temps de préparation, la quantité d'huile utilisée et sa température pendant la cuisson jouent un rôle manifeste. Afin que les résultats de ces analyses soient valables, il est nécessaire de standardiser davantage les conditions d'essai et de procéder à de nombreux tests.

Très instructifs, les résultats des analyses montrent, notamment, que la richesse en vitamine C d'un mets (et, en général, probablement aussi la teneur en d'autres substances importantes) ne varie pas, ou alors seulement dans des proportions minimes que le repas soit préparé dans le ménage ou industriellement. En définitive, la préparation est déterminante: bien faite, elle permet de limiter la perte de vitamines.

### Consommateurs en herbe et marketing

Différentes enquêtes, menées tant en Suisse qu'à l'étranger, notamment en France voisine, ont permis de dresser un catalogue des habitudes, des goûts et des motivations de la jeune génération, de l'âge du biberon à celui du coca/deux pailles. Les constatations suivantes ont été enregistrées:

- Les enfants de 3 à 6 ans ont déjà des idées très arrêtées sur l'alimentation; leurs repas préférés: le petit déjeuner et le goûter.
- La majorité des enfants, même s'ils «mangent de tout», n'apprécient guère les légumes verts, le poisson, le bifteck, voire le lait.
- Les pâtes et les farineux reçoivent un accueil plus favorable, de même que la cuisine à l'huile ou au beurre.
- La plupart des jeunes ont un faible pour les crudités et les salades; et une prédilection pour les mélanges peu classiques, à base d'assaisonnements et de sauce qui, s'ils ont l'avantage de leur faire avaler des mets qu'ils n'aiment pas, ne laissent pas d'étonner. Il y a là, pour les restaurateurs, un véritable champ d'activité, qui fera autant appel à leur imagination qu'il choquera les gastronomes!
- Les enfants préparent des petits déjeuners plus copieux que leurs parents. D'une manière générale, les garçons composent des repas à meilleur prix que les filles.
- Les enfants - et ce n'est point par esprit de contradiction - n'ont généralement pas faim en même temps que leurs parents. Il est nécessaire qu'ils mangent plus souvent au cours de la journée, c'est-à-dire entre les repas.

### La restauration à l'école

C'est le thème d'une exposition spéciale que l'IGEHO présente cette année, en collaboration avec plusieurs organisations de restauration collective. Les nouvelles structures scolaires et le développement de la vie urbaine obligent de plus en plus les jeunes, de l'écolier à l'étudiant universitaire, à manger à l'extérieur. Or, il ne suffit pas, pour répondre à ce besoin, d'improviser un restaurant dans un endroit quelconque et de vendre des sandwichs. Les spécialistes de la restauration scolaire ont de meilleures idées à ce sujet; ils le démontreront d'une manière toute spéciale à Bâle.

### Quatre repas par jour

Les principes fondamentaux qui doivent régir l'alimentation des enfants ne concernent pas seulement les parents, mais également les restaurateurs et autres responsables, plus spécifiques, des entreprises de restauration collective. Ceux-ci ont en effet le devoir de s'informer des tendances actuelles de ce type bien particulier d'alimentation, notamment en ce qui concerne les données diététiques. Que l'enfant soit en vacances à l'hôtel ou simplement de passage dans un restaurant, il n'en éprouve pas moins les mêmes

Au cours des vingt dernières années, le mode de vie et les habitudes alimentaires ont considérablement changé en Suisse, comme aussi dans tous les pays fortement industrialisés. Des pauses de midi réduites et un éloignement accru entre le domicile et le lieu de travail ont pour conséquence que le repas principal est de plus en plus pris en dehors de chez soi. Le nombre de ménagères exerçant une profession augmente. Aussi, pour économiser du temps, les travaux ménagers sont-ils organisés plus rationnellement. Les familles peu nombreuses, mais surtout l'hôtellerie, utilisent de façon croissante les produits prêts à l'emploi.

### Les efforts de l'industrie alimentaire

Cette évolution influence la consommation des aliments de base, tels le pain, les pommes de terre, le riz et les pâtes. Depuis les années cinquante, on mange de moins en moins des pommes de terre fraîches. Ce fait a incité l'industrie des denrées alimentaires à développer un riche assortiment de produits de pommes de terre prêts à la cuisson ou à la consommation qui jouit de la faveur grandissante du public. Purée de pommes de terre, croquettes, rôtis, gratin dauphinois, pommes de terre, pommes frites, pommes rissolées, salade de pommes de terre sont aujourd'hui en vente dans la plupart des magasins. En Suisse, leur pourcentage atteint quelque 20% de la consommation totale; il est de 22% en Allemagne et s'élève même entre 40 et 50% aux USA.

Plaisir de la table, sans doute, les pommes de terre sont aussi très précieuses pour notre santé. Du point de vue de la physiologie de la nutrition, il sied d'applaudir aux efforts de l'industrie alimentaire dont les produits répondent aux goûts des consommateurs.

### De la transformation en produits de pommes de terre

La préparation d'un menu faite avec beaucoup de soins entraîne quand même certaines pertes en vitamines et autres substances importantes.

Vaut-il pourquoi il importe d'appliquer cette règle d'or qui veut que chaque repas comprenne des fruits frais ou un légume nature ou encore de la salade. Qu'en est-il maintenant des produits de pommes de terre prêts à l'emploi? Que reste-t-il des précieuses substances contenues dans les pommes de terre? Les réponses

# Kinder im Hotel

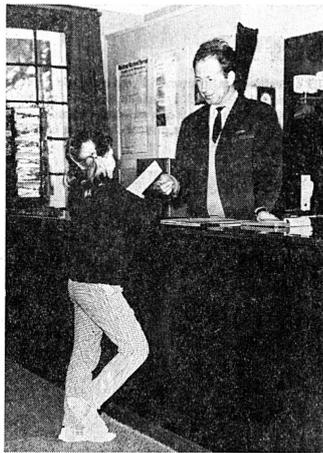
Hans Fluri, Leiter der Kontaktstelle B 2000, Kriegstetten

Konflikte zwischen Kindern und Hotels liegen sozusagen in der Natur der Sache; weder sind die Hotels in der Regel besonders kinderfreundlich gebaut und eingerichtet, noch sind Kinder besonders auf einen Hotelaufenthalt vorbereitet. Daraus ergeben sich eine Reihe von Problemen, die wohl nie ganz aus der Welt zu schaffen sind, aber dennoch mehr oder minder gut gelöst werden können.

## Kinderängste

Unbekanntes und Ungewohntes kann Erstaunen auslösen, aber häufig auch - und das besonders bei kleinen Kindern - Furcht und Aengste. In einer ungewohnten Umgebung reagieren besonders Kinder im Vorschulalter oft nicht mehr normal. Das zeigt sich besonders dann, wenn sehr viele Veränderungen auf einmal eintreffen. Und dies ist bei einem Hotelaufenthalt der Fall. Zur geografischen Veränderung kommt das neue Gebäude mit fremden Räumen, fremden Menschen, einem ungewohnten Dialekt und meist noch andere Nahrung. Das Fremde zieht sich für das

Kind gleich bei der ersten Begegnung auf den Arm genommen zu werden, haben andererseits auch für einen förmlichen Beamtentyp wenig übrig. Bei Meinungsverschiedenheiten empfiehlt es sich, den eigenen Standpunkt zu begründen, selbst wenn es sich erst um kleine Persönchen handelt. Sobald das Verhalten von Kindern ganz und gar nicht dem eigenen Erziehungsstil entspricht, ist es empfehlenswert, die eigene Meinung direkt an die Eltern weiterzugeben. Wenn dabei sachliche Argumente in den Vordergrund gestellt werden (z. B. zum Mobiliar Sorge tragen), ist eine Einigung wahrscheinlicher, als bei einer allzu persönlichen Konfrontation.



Das Kind will als Persönlichkeit ernst genommen werden. Wer den richtigen Ton mit dem kleinen Gast findet, hat sich selten über Probleme mit Kindern zu beklagen. (Foto: Oechsli)

## Halle 25: SHV Sonderschau - Kinderfreundliches Schweizer Hotel

Eine vom Schweizer Hotelier-Verein in Zusammenarbeit mit Jugendpsychologen und Pädagogen realisierte Dokumentation, die neue Möglichkeiten zu einer familienfreundlicheren Hotelplanung aufzeigt und auf die Bedürfnisse der kleinen und kleinsten Gäste eingeht. Zahlreiche Schweizer Familien haben durch den Wettbewerb in der Zeitschrift «Wir Eltern» gute Ideen und nützliche Tips beigesteuert. (Die Gewinner und Preisstifter dieses Wettbewerbs sind auf Seite 2 dieser Ausgabe veröffentlicht.)

Kind oft am bedrückendsten nachts, besonders wenn es für einige Zeit alleingelassen wird und sich fremden Eindrücken ausgesetzt sieht (ungewohntes Bett, rauschende Wasserleitungen, Lift, Lachen im Gang). Nicht allein Kinder im Vorschulalter geraten dann in ihrer momentanen Verlassenheit in panische Angst. Was ist dagegen zu tun? Sinnvoll wäre eine Vorbereitung im Gespräch zwischen Eltern und Kind. Das Kind sollte selbstverständlich seine Lieblingspuppe u. ä. mitnehmen dürfen. Im Hotel selber von Bedeutung sein, ob Kinder ihr Revier markieren dürfen oder nicht. Das kann etwa dadurch geschehen, dass sie eine selbstgemachte Zeichnung an der Tür (innen oder aussen) befestigen und im Zimmer mit ihren eigenen Utensilien eine bestimmte Fläche belegen dürfen. Dazu ist wesentlich, dass bereits ganz kleine Kinder das ganze Haus ein wenig kennen (Raumaufteilung) und früh lernen, ihr Zimmer selber zu finden. Dies kann durch Markierungen (eine bestimmte Farbe pro Stockwerk usw.) erleichtert werden.

## Begegnung mit dem Personal

Kinder legen im allgemeinen keinen grossen Wert auf eine allzu förmliche Trennung zwischen sich und dem Personal, d. h. sie wollen kaum wie kleine Prinzen und Prinzesschen behandelt werden. Es ist im allgemeinen wichtig, dass Kinder ernst genommen werden und dass man auf unkomplizierte Art mit ihnen umgeht. So schätzen es die wenigsten Kinder, wie Pup-

## Kontakt zu andern Gästen

Die Gäste unterscheiden sich manchmal nicht so sehr im Alter als vielmehr in dem, was sie von ihrem Hotelaufenthalt erwarten. Während die einen Stille und Erholung suchen, erwarten die andern viel Bewegung, Unterhaltung und neue Kontakte. Kinder gehören eher der zweiten Gruppe an, sie schliessen sich häufig zu spontanen Gruppen zusammen und bilden dann vermehrt ein Aergernis für ruhigere Gäste. Das zeigt sich etwa nach dem Essen, wenn die einen noch gemütlich bei Dessert und Kaffee sitzen, währenddem die andern den Essraum am liebsten in eine Hindernisbahn verwandeln würden oder in ein Indianerlager. Hier kommt man oft nicht darum herum, die beiden Ansichten direkt zu konfrontieren und über die verschiedenen Anliegen zu sprechen. Ein geschickter Vermittler wird es verstehen, die gemeinsamen Interessen - etwa den angenehmen Aufenthalt im Haus - in den Mittelpunkt zu stellen und die speziellen Interessen - wie ruhen oder rennen - räumlich und zeitlich zu begrenzen. Dass dabei meist die Interessen der Kinder zu kurz kommen, ist eine Tatsache, die nicht zur Selbstverständlichkeit werden dürfen! Immerhin sind Beispiele bekannt, bei denen gemeinsame Tätig-

keiten entstehen (Abendsingen, Rollenspiel u. a.) und gern wiederholt werden.

## Idealfall?

Wenn ich einen günstigen Modellfall vorstellen wollte, müssten etwa folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Eine geschulte Person (etwa Kindergärtnerin mit Zusatzausbildung) koordiniert den Aufenthalt vom Hotel aus.
- Die Gäste konnten bereits vor dem Aufenthalt ihre Wünsche betreffend besondere Tätigkeiten (spielen, malen, gemeinsame Ausflüge, abendliche Gespräche) mitteilen.
- Einzelne Familien treffen sich bereits vor dem Aufenthalt.
- Alle haben den Wunsch, den Aufenthalt gemeinsam zu verbringen und sich bei Problemen zu helfen.
- Das Hotel stellt seine Räume und Umgebung soweit als möglich den Familien zur Verfügung und gibt dem Koordinator die notwendigen Kompetenzen.

Ueber bereits realisierte Beispiele wäre später zu berichten. Sie haben jedenfalls bewiesen, dass dadurch aus einem Hotelaufenthalt ein Gemeinschaftserlebnis werden kann, welches insofern ist, die zahlreichen unerbaulichen «Kind-im-Hotel»-Geschichten Lügen zu strafen. Aber eben - ganz von selber wird es nicht.

## Kinderfreundliche Hotelinrichtung

Marie-Louise Zimmermann, Journalistin, Bern

Um sich in einem Hotel wohlfühlen, benötigen Kinder eigentlich keine besonderen Einrichtungen. Was sie brauchen, ist genug Lebensraum im Freien und im Haus und vor allem eine unkomplizierte, tolerante Atmosphäre. Diese wird geprägt von der Einstellung des Hoteliers, welche die Haltung von Personal und Gästen mitbeeinflusst. Trotzdem lohnt sich als offensichtlicher Beweis der Kinderfreundlichkeit eines Hauses die Anschaffung einiger Einrichtungsgegenstände, deren Kosten im Vergleich zum psychologischen Effekt gering sind.

### Auch Kinder sehen gerne in den Teller!

In skandinavischen Restaurants gehören Kinderhochstühle zur Standardausrüstung. In der Schweiz dagegen trifft man sogar in Speisesälen von Erstklasshäusern Kleinkinder, die mit der Nasenspitze kaum zum Tischrand reichen oder auf rutschenden Kissens balancieren - es sei denn, ihre Mutter füttere sie auf dem Schooss und komme dabei selber kaum zum Essen! Dabei gibt es in vielerlei Ausführungen und Preislagen Kinder-Hochstühle, die sich auf kleinem Raum verstauen lassen: Aus Stahlrohr, mit Kunststoffstift und zusammenklappbar (Fr. 98.- bei Wisa-Gloria), aus demselben Material und zum gleichen Preis, aber demontierbar auf Schachtelgrösse (bei Mothercare). Diese Firma führt auch ein extrem leichtes Modell (Fr. 58.-) und einen demontierbaren, robusten Holzstuhl mit Kunststoffstift (Fr. 135.-). Hochstühle in modernem Design produzieren Ikea (Fr. 86.-) und Wisa-Gloria (Fr. 98.-).



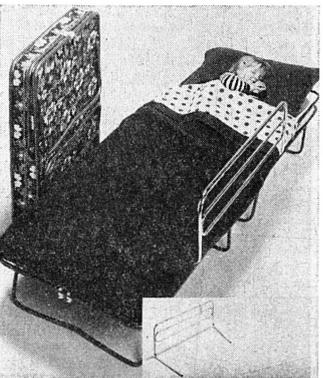
Mehr Platz beanspruchen die hölzernen Hochstühle, die sich zu Spieltisch und -wagen (Wisa-Gloria) oder sogar zum Schaukelstuhl (Atout) umfunktionieren lassen. Die billigste und platzsparendste Lösung bieten Kindersitze zum Festschrauben am Tisch (Fr. 65.- bei Wisa-Gloria). Für etwas grössere Kinder empfiehlt sich die An-

schaffung fester, stapelbarer Schaumstoffkissen mit waschbarem Ueberzug (ca. Fr. 10.-). Bei Mothercare findet man: ein Kunststofftablett mit erhöhtem Rand, das sich für ein Kindergedeck am Tisch festklemmen lässt. Das schont Tischtücher und Elternerven (Fr. 9.-). Dazu gibt es rutschfeste Kunststoffeller (Fr. 5.-) und standischere Henkel- und Babybecher (je Fr. 2.-). Auch Kinderlätzchen aus Plastik oder Frotté (Fr. 3.- bis 6.-) werden dankbar entgegengenommen.

Wartezeiten vor oder nach dem Essen lassen sich verkürzen durch Tischsets zum Ausmalen, wie sie für die IGEHO entworfen wurden. Ein Gestell mit Bilderbüchern an der Speisesaalwand erfüllt denselben Zweck, wobei billig ersetzbare Comichette in dieser fleckengefährdeten Umgebung durchaus vertretbar sind. Es gibt sogar Hotels, die Kindern angeschlossen an den Speisesaal ein paar Schaukelperle oder einen Märchenplattenschild mit Kophörnern anbieten. Da Kinder viel häufiger Hunger haben als Erwachsene, würde ein im Hotel aufgestellter Automat mit Früchten, Biskuits usw. (nicht Schleckzeug!) sicher viel gebraucht, vor allem für kleine Frühaufsteher.

### Kindereinrichtungen im Hotel- und Badezimmer

Demontierbare Kinderbetten fabrizieren verschiedene Firmen von Fr. 150.- bis Fr. 300.-, wobei man beim Kauf auf problemlose Montage und auf Metallschrauben achten sollte (Holzschrauben lehren bei häufigem Gebrauch leicht aus). Am wenigsten Platz beanspruchten Campingbetten aus Metallrohr und Stoff (Fr. 100.- bis Fr. 160.-), die allerdings schwerer sauber zu halten sind.

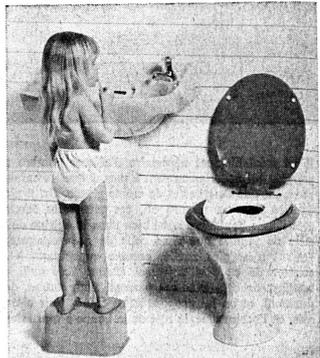


Viel praktischen Wert für wenig Geld bietet eine Bettabschrankung aus Metallrohr, die einfach von der Matratze festgehalten wird und das Kind vor dem Herausfallen schützt (Fr. 30.- bei Mothercare). Aeusserst attraktiv für kleine und grosse Kinder ist ein für die IGEHO entworfenen, aufklappbares Bett mit Turnwand auf der Rückseite. Sehr geschätzt würde auch ein genügend grosser Tisch zum Spielen und Zeichnen im Hotelzimmer (evtl. Klappstisch). Gerade in fremder Umgebung sind Kinder dankbar für ein Nachtlichtlein in der Steckdose (zirka Fr. 6.- im Elektrofachgeschäft). Gefragt, aber aufwendig, sind abendliche Babysitters. Ähnliche Dienste leistet ein kleiner Zusatz zur Telefonanlage, dank der sich ein Hotelzimmer mit Kindern von der Reception aus periodisch kontrollieren lässt.

Im Badezimmer bedeuten minimale Anschaffungen grosse Komfortverbesserungen: ein Kunststoffschmel, auf dem ein Kind Lavabo und WC mühelos erreicht (Fr. 7.-/10.- bei Mothercare und Atout). Zu ähnlichem Preis bekommt man ein standfestes Töpfchen oder einen Kindersitz für die WC-Schüssel, und auch ein abwischbares Wickelkissen kostet nicht mehr.

### Freizeitvergnügen bei jedem Wetter

Bei Schönwetter bedeutet Familienfreizeit kein Problem. Trotzdem würden gewisse Angebote des Hotels sehr geschätzt: zum Beispiel ein an der Reception erhältlich Sportwägelchen, oder ein Babystriz zum Wandern (beides ab etwa Fr. 50.-). Eine Familie hat ja ohnehin viel Gepäck mitzuschleppen und wäre für diesen Dienst recht dankbar. Ein Hotel in einem Gebiet verkehrsarmer Nebenstrassen sollte sich die Anschaffung von Gästeveles überlegen (auch solche mit



Kleine Kinder haben oft einen ausgeprägten Drang zur Selbstständigkeit, und man sollte sie dabei unterstützen. Der Mothercare Kinder-Toilettsitz gibt dem Kind das Gefühl, schon fast erwachsen zu sein. Er kann mit einem Handgriff an verschiedene Brillenlösungen angepasst werden. Wichtig für die Hygiene: Das solide Material verträgt beim Reinigen auch seifendes Wasser. In weiss. (Fr. 8.-)

zusätzlichem Kindersitz, Kleinvelos oder sogar ein Tandem), die mit entsprechender Bemalung und Beschriftung auffällige Werbeträger sind.

Natürlicher Umschwung mit Spielwiesen und ohne heikle Blumenrabatten bedeutet die grösste Kinderattraktion eines Hotels, die sich noch erhöht durch das Angebot von Federball- und Bauspiel, Känguruhopser (aufblasbarer grosser Ball mit Handgriff zum Draufsitzen, in Spielwarengeschäften), Gartenschach oder -mühsenspiel.

Kinder werden immer wieder in ein Hotel zurückkehren wollen, das einen guten Spielplatz anbietet. Man könnte ihn einrichten mit einem sehr grossen Sandkasten, in dem man richtig bauen kann, mit einer Hügelrutschbahn oder einem Rundlauf, einem Seilgrüst oder einem Kletterbaum mit Strickleiter, mit allerhand Bauelementen (z. B. die an der IGEHO gezeigten «Gigantos») oder mit vielseitig verwendbarem Autopneus.

Am einleuchtendsten wäre sicher der Zusammenschluss mehrerer Hotels zu einem gemeinsamen, entsprechend gut eingerichteten Spielplatz, der zugleich als Begegnungsort für Kinder und Eltern dient. Wichtiger ist das Freizeitangebot bei Regenwetter. Ein Hotel, das Kinder aufnimmt, sollte ihnen unbedingt ein eigenes Spielzimmer zur Verfügung stellen, lärmesaher am besten im Untergeschoss. Das Raum- und Spielangebot sollte pro Kind mindestens dem Standard eines bescheidenen öffentlichen Kindergartens entsprechen. (Man trifft hierzulande auch in guten Hotels etwa Spielzimmer, die mehr Kindergarten als Kinderparadies sind...)

Die Führung eines Hotelkindergartens mit ständig wechselnden Kindern verschiedener Altersstufen ist eine so anspruchsvolle Aufgabe, dass sie über blossen Kinderfreundlichkeit hinaus von der Betreuerin sicher solide Fachkenntnisse verlangt. Wer diesen grossen Aufwand nicht leisten kann oder will, verzichtet besser auf einen ständigen Gästekindergarten und organisiert höchstens ab und zu ein Kinderfest mit Wettspielen.

Weniger Kosten verursachen eine Kinderbibliothek und vor allem eine Spielausleihe. Bücher zum Lesen oder Anschauen, Würfel- und Lernspiele, die mit einzeln bezogen, sind viel verlockender, als ständig vorhandenes Spielzeug! Es wird auch mehr Sorge getragen. Eine echte Attraktion für Kinder jeden Alters wäre ein ab und zu durchgeführter Kochnachmittag in der Hotelküche. Kein Hotel muss all die aufgezählten Ideen verwirklichen, um als kinderfreundlich gelten zu dürfen. Sie tragen aber alle dazu bei, ihm einen guten Ruf zu schaffen bei Familien mit Kindern, die zu den treuesten Gästen gehören, oft über Generationen weg. Fotos: Mothercare, Wisa-Gloria, Bauscher

Bezugsquellen: Mothercare, 8001 Zürich Wisa-Gloria, 5600 Lenzburg Atout, 3426 Aeffigen Ikea, 8958 Spreitenbach

## Hotel - Spielzimmer - Sonderangebot

Zu den beliebtesten Räumen im Hotel gehört für Kinder und Eltern ein gut eingerichtetes Spielzimmer. Im Idealfall ist eine erzieherisch ausgebildete Person anwesend, etwa eine Kindergärtnerin, die sowohl Kinder wie Eltern anleitet und beraten kann. Die Kontaktstelle «B 2000, 4566 Kriegstetten» befasst sich zurzeit mit der Weiterbildung von Spielgruppenleiterinnen und Betreuerinnen und überdies mit dem Einrichten von Spielräumen zu aussergewöhnlichen Bedingungen:

### Bilderbuch-Spezialsortiment

In Zusammenarbeit mit in- und ausländischen Verlagen führt die Kontaktstelle B 2000 ab November ein modernes Bilderbuch-Antiquariat, in dem Restauflagen und Remittenden-exemplare bekannter Autoren zu ungewohnt günstigen Bedingungen angeboten werden. Die aktuelle Liste ist kostenlos erhältlich.

### LEGO-Bausteine

Die LEGO-Teile gehören zu den beliebtesten Spielen unserer Kinder. Die B 2000 führt besondere Kindertensortimente, die erlauben, für den gleichen Betrag viel mehr Elemente zu bekommen, als wenn kleine Einzelschachteln eingekauft werden. Ein Prospekt gibt über die drei verschiedenen Abpackungen für kleinere und grössere Kinder sowie den Spieltisch Auskunft.

### Lernspiele für alle

Erfahrungen in Familienferien haben gezeigt, dass sich Kinder aller Altersstufen, aber auch Erwachsene längere Zeit und immer wieder mit Vergnügen mit ausgewählten Lernspielen beschäftigen. Sie sind in der Regel leicht zu begreifen, abwechslungsreich und zudem solid gemacht. Das bedeutet für die Gäste eine zusätzliche Attraktion und für den Betrieb nur einen geringen Mehraufwand. Die Kontaktstelle hat ein Blatt «Lernhilfen» herausgebracht und führt zudem allmonatlich einen Lernspieltisch, der jeweils einen Samstag dauert und etwas Ubersicht und Praxis vermittelt.

Weitere Auskünfte und Unterlagen sind bei der Kontaktstelle B 2000 in Kriegstetten erhältlich: Tel. (065) 35 28 81 / 44 13 73. Besuchszeiten: Freitag bis Sonntag 14.00 bis 17.00 Uhr.



Uns schmeckt. Bei uns stimmt alles, das Menu, das Geschirr und Besteck, und für ein Unglück ist vorgesorgt.

## Die Liebe geht durch den Magen – auch die Liebe des Kindes für das Hotel

Frau Nelly Hartmann-Imhof, Privates Studio für Ernährungs- und Diätberatung, Küssnacht

Für die meisten Kinder, besonders die noch kleineren, bedeutet das Wohnen im Hotel etwas zwangsjacken-ähnliches: man darf sich nicht frei bewegen, nicht herumtollen, nicht laut sein, man muss sich stets besonders brav zu Tisch setzen und manierlich essen, was serviert wird, obwohl einem fast sämtliche Gerichte zuwider sind; man wird von den Eltern ausgepöppelt, wenn man nicht essen will oder etwas anderes haben möchte: «Die Küche in diesem Hotel ist doch ausgezeichnet, was willst du denn!?»

### Iss, was auf den Tisch kommt!

Zur Illustrierung dieser Einleitung möchte ich meinen Artikel über Erlebnisse aus den frühen fünfziger Jahren voranstellen. Damals war es nicht nur im Hotel und sonstigen Restaurant fast unmöglich, etwas Spezielles für die Kinder zu bekommen; man erzog sie auch privat nach der überkommenen Auffassung, dass sie zu essen hätten, was auf den Tisch kommt, sobald sie knapp den ersten zwei Jahren entwachsen waren.

Sicher hat dies in früheren Generationen, als man noch allgemein in der Familie äusserst einfach zu essen gewohnt war, seine Richtigkeit gehabt. Mit der immer raffinierter und vielseitiger gewordenen Küche aber verschwanden die früheren einfachen – auch für Kinder geeigneten Speisen immer mehr vom Tisch. Und war meistens auch schon früher der Speisetisch ausschliesslich auf den Geschmack der Erwachsenen eingestellt und schon darum nicht immer besonders gesund für Kinder, so sind es die heutigen mit ihren vielfach industriell vorverarbeiteten und kulinarisch komplizierteren Gerichten schon gar nicht mehr. Kein Wunder also, dass es mehr und mehr Kinder gibt, die bei Tisch streiken und nicht essen wollen, Kinder, die Erziehungsprobleme aufwerfen, weil die Eltern glauben, sie zum Essen zwingen zu müssen.

### Wissen es die Mütter immer besser?

Ich war damals Hauswirtschafts- und Ernährungsberaterin und schrieb in dieser Eigenschaft auch etwa über modernere Kinderernährung. Viele junge Mütter, die mit ihren schlecht essenden Kindern nicht zu Rande kamen, holten sich damals Rat bei mir. Einmal passierte dabei folgendes: Als eine Besucherin länger da blieb als vorgesehen und es Zeit wurde, meine eigenen drei kleinen Kinder zu füttern, sagte ich zu ihr, das kleine Hänschen könne ja gleich mit unseren ein Birchermüesli essen. «Nein nein!», wehrte die Frau ab, «an einem fremden Tisch isst er überhaupt nicht, und schon gar nicht Birchermüesli, das probierte ich ihm zu Hause auch schon zu geben...»

Kintzudem stellte ich vier Müeslischalen auf den Kintztisch und rief zum Essen. Ohne weiteres setzte sich auch Hänschen dazu und begann wie die unsrigen, Löffelchen um Löffelchen in den Mund zu befördern. Kopfschüttelnd schaute die junge Frau zu und sagte leise zu mir: «Sie werden sehen, er wird gleich zu schreien anfangen und nicht weiter essen, er hat das wirklich absolut nicht gern!»

«Momomü Muetis, rief da der Kleine lautstark zu uns herüber. «Das do han ich gärrn, das isch drum guet!»

Der jungen Mutter blieb zuerst die Sprache weg. Aber nach einigem weiteren staunenden Zusehen meinte sie: «Ihr Müesli muss offenbar anders schmecken als meines, wie machen Sie das denn?» Natürlich erklärte ich es ihr gerne und erzählte ihr auch, was meine Kinder sonst zu essen bekämen. Monate später berichtete sie mir, dass ihr Hänschen überhaupt kein Problemkind mehr sei und stets mit Vergnügen sein Müesli und nachher die G'schwellten oder den Vollkornbrot oder Vollkornbrot mit Butter und Honig und ein wenig Käse esse. Und sie habe dabei überhaupt erst noch viel weniger Arbeit, denn ihr Gatte esse das ja auch gern. Mein zweites Erlebnis bestätigte auf andere Weise, dass viele Kinder nur deshalb schlechte Esser sind, weil sie nicht die ihren Bedürfnissen angepasste Nahrung angeboten bekommen.

### Probleme im Palace

Etwa in der Mitte der fünfziger Jahre (ich führte damals jeden Sommer im Kurhaus die Nelly- und Bircherküche ein) wurde ich einmal zu Frau Badrutts ins Palace-Hotel gerufen. Sie klagte mir, dass sie mehr und mehr Schwierigkeiten mit dem Küchen- und Servicepersonal habe wegen der vielen «superverwöhnten» Kinder. Bei allem, was auf den Tisch komme – und wir haben doch weiss Gott eine gute Küche! – heisse es stets: «das will ich nicht, das mag ich nicht, das ess' ich nicht! Man verlange nach etwas anderem, das dann auch nicht passe, und nehme schliesslich die doppelte Dessertportion – und



Wie soll ich kleiner Fratz mit der riesig grossen Gabel schön essen können, wenn Mutti dabei noch so kritisch zuschaut?

hinterher sei es ihnen schlecht, was wieder neue Probleme aufwerfe. Ob ich raten könne, was man solchen Kindern vorsetzen solle, damit sie essen, ohne dass es für die Küche zu viel Arbeit gebe. Meine Vorschläge wurden zunächst eher skeptisch in Empfang genommen. Aber bald bekam ich Bericht, es sei ein kleines Wunder geschehen: appetitlose Kinder gebe es überhaupt nicht mehr, und es fände sich kein einziges, das nicht mit den neuen, extra für sie kreierten Menüs begeistert sei. Woran lag das?

### Was die Grossen gut finden, braucht darum noch lange nicht jedem Kind zu schmecken.

Kinder haben nun einmal noch nicht das entwickelte Geschmacksvermögen der Erwachsenen. Ebenso wie das Sprechen und das Schreiben braucht auch die Entwicklung des Geschmacksinnes und dessen Erweiterung seine Zeit. Bis ins Schulalter haben Kinder noch ein recht einfaches Ernährungsbedürfnis. Und auch grössere Kinder, wenn sie nicht bereits falsch erzogen sind, lieben die einfachen Gerichte viel mehr und sind damit zufriedener. Der junge Organismus braucht Eiweiss in Form von Milch- und Milchprodukten oder Milchspeisen

### als vollwertige Aufbaumahrung,

die ergänzt wird durch Vollkorn, Kartoffeln und Gemüse. Kinder, welche Fleisch nicht lieben, soll man keinesfalls zum Fleischessen zwingen. Fleisch regt

viel zu früh und viel zu stark die noch nicht voll entwickelte Schilddrüsenfunktion an, so dass die Kinder unruhig, nervös und zappelig werden und schwierig zu lenken sind. Milch, zusammen mit dem Eiweiss in Vollkorn oder Kartoffeln, ist für den Aufbau ihrer Zellen viel besser als das Fleischweiss.

### Als Bewegungs- und Wärmenahrung

brauchen Kinder relativ viel Kohlehydrate in der Form vollwertiger Speisen wie Vollkornbrot, Vollkornlocken, Vollkorngerichte, Kartoffeln sowie ein wenig Fett, am besten in der Form von Butter und Vollmilchprodukten. Bei ihrem ständigen Bewegungsdrang haben Kinder auch ein grösseres Flüssigkeitsbedürfnis als die Erwachsenen. Ihr Durst wird am besten vor dem Essen oder zwischendurch gestillt durch frisches Brunnenwasser oder kohensäurerame Mineralwasser sowie verdünnte Fruchtsäfte oder kalte Kräutertees.

### Ebenfalls gross ist der Bedarf der Kinder an

### vitamin- und mineralstoffreicher Schutzkost,

die wir ihnen in der Form von frischen Früchten und Nüssen, Samenkernen, Früchtespeisen und Rohgemüsepflätzli servieren können.

### Kinder-Menüs sollen darum einfach sein

Die beliebtesten derartigen Kinder-Menüs im Palace-Hotel waren die folgenden:

Benjamin-Rabbit-Knabberteller  
Kartoffelpüree mit Voressensauce  
mit oder ohne Fleisch  
Gefüllter Apfel mit Vanillesauce

Fruchtcoupe mit Sauermilch- oder Joghurtsauce  
Spaghetti mit Käse und Tomaten-Concassé  
Haselnusspudding mit Himbeersauce

Salade Annemarie  
Reisrand mit Erbsen und Spargelstückerl in Buttersauce  
Quarkcreme mit Früchten

Salade Eva  
Sauerkraut oder Rotkraut mit Wienerli  
Kümmelkartoffeln aus dem Ofen  
Apfelkuchen

Banana-Split-Salat  
Hörnli mit Champignons an Rahmsauce  
oder mit Tomatensauce  
Vanille-Eiscreme mit Schokoladensauce

California-Salat  
Griss- oder Mais-Gnocchi  
mit Käse gratiniert oder mit Tomatengemüse  
Caramellopfli

Knabbersalat mit Dip-Sauce  
Pouletschenkel in Ragoutsauce  
Kartoffelische oder Nudeln  
gefüllte Bananen

Einmal pro Woche kann man gewiss auch Schnitzel und Pommes-frites servieren, doch sollen Kinder besser nicht mit fettgebakkenen Speisen verwöhnt oder verdorben werden. Dagegen gibt es vielerlei einfache Kartoffelgerichte: Gratins auf mancherlei Art, Sauerkartoffeln, leicht überbratene ganze kleine Kartoffeln, Backkartoffeln usw. sowie Vollgriss- und Hirsegerichte, die alle Kinder gerne essen.

Die aufgeschriebenen Menüs eignen sich für Kinder vor allem als Mittagessen. Doch sind sie leicht genug, um auf Wunsch auch abends serviert zu werden.

Viele Kinder haben jedoch am Abend oft lieber ein Bircher-Complet, bestehend aus Birchermus, Vollkornbrot, Butter, Honig und etwas Käse (milde Sorten). Als Getränk kühle oder warme Milch, Kräutertee oder Apfelsaft.

### Das Original-Birchermus, wie es Kinder gerne essen:

Pro Portion: in eine Schüssel gibt man 1 gehäuften Esslöffel Holle-Haferflockli, 1/2 dl Wasser, 1 Esslöffel (gut bemessen) gezuckerte kondensierte Milch und 1 frisch gepressten Zitronensaft. Dieser Grundbrei bleibt immer gleich. Abwechslung wird mit den Früchten je nach Saison.

Mit Äpfeln: 1 gut grossen Apfel waschen, halbieren, Stiel und Flügel entfernen und auf der Bircherraffel direkt in den Brei reiben. Sofort untermischen. Zum Schluss 1 guten Löffel Sauermilch oder Joghurt darunterziehen und in Schüsschen anrichten. Mit 1 Teelöffel geriebenen Nüssen oder 1 Esslöffel Cornflakes bestreuen. Geeignete Apfelsorten: Gravensteiner, Bernerrosen, Danziger-Kant, Golden Delicious, Sauergrauhe. Andere Äpfel werden beim Reiben sofort braun. Apfelmüesli kann man mit ein paar Rosinen oder frischen Traubenbeeren oder Pflirschen oder mit Bananen- und Orangenwürfeln variieren und bereichern.

Beeren-Bananen-Müesli: Unter den Grundbrei mischt man pro Portion zirka 100 g frische gewaschene Beeren je nach Saison und 50 g feingescheibelte Bananen. Ebenso beliebt anstelle von Bircher Müesli ist die

### Fruchtcoupe mit Sauermilch- oder Joghurt-Creme

Pro Portion 100 g Sauermilch mit einem guten Teelöffel Zucker und gleichviel Zitronensaft vermischen. (Keinen Zucker, wenn man fertigen, bereits gesüsst Fruchtojoghurt verwendet.) Die Fruchtcoupes mit frischgeschnitzen Früchten oder mit Beeren und Bananenscheiben zu 3/4 füllen und mit etwa 1 dl von der Sauermilchcreme übergiessen. Geeignete Mischungen: Bananen- und Orangenwürfel, Apfel- und Birnenwürfeln mit Rosinen, Beeren je nach Saison mit Bananenscheiben; weisse und blaue Traubenbeeren mit Bananen usw.

Zu dieser Fruchtcoupe serviert man separat ein Schälchen mit gemischten Flocken: Kollath- oder Holle-Frühstücksflocken und Cornflakes, und sofern die Coupe als abendliches Complet verlangt wird, wie beim Birchermus Vollkornbrot, Butter, Honig, evtl. etwas Käse und Milch oder Kräutertee.

Es gibt auch Kinder, welche lieber ganze Früchte und Nüsse und separat einen Natur- oder Fruchtojoghurt

## Die Salatteller-Rezepte:

### Der Benjamin-Rabbit-Knabberteller

Auf 3 kleinere Salatteller verteilt man: 1 kleine feste Tomate, eine etwa gleichgrosse Blumenkohlrose und 1 mittleres, geschabtes Rübli, alles selbstverständlich gut gewaschen. Dazu auf den Teller stellen: 1 kleine Schale mit der Sauermilch- oder Joghurt-Dip-Creme. Die Kinder knabbern die Gemüse von Hand und tunken sie nach Belieben vor dem Genuss in die Sauce.

### Salade Annemarie

In die vorbereitete Sauermilchsauce raffelt man halb Apfel, halb Knollensellerie, mischt sofort, damit der Salat schön weiss bleibt, und richtet in die Mitte der Portionenteller an (1 bis 2 Esslöffel pro Kind). Ringsum garniert man mit 3 oder 4 zarten Salattellern, die mit etwas Sauce beträufelt werden, und legt um die Mitte je 3 Orangen-Halbscheiben. Eventuell ein paar Mandeln oder 3 Baumnußkernhälften.

### Salade Eva

In die vorbereitete Sauce mischt man Apfelwürfelchen und richtet je 2 Esslöffel in die Mitte des Tellers an. Garnitur: ein paar mit der gleichen Sauce beträufelte kleine Salatteller und über dem Apfelsalat 3 Schnitze von wenn möglich rotschaligen Äpfeln. Eventuell ein paar Mandeln oder 3 Baumnußkernhälften.

### Banana-Split-Salat

In die Tellermitte gibt man einen gut gehäuften Esslöffel Rübli Salat (mit der Joghurtsauce angemacht) und bedeckt mit 3 Orangen-Halbscheiben. Ringsum gruppiert man je 3 Salatteller (mit Creme beträufelt) und 3 längsgeschchnittene Bananenhälften. (Die Bananen geschält, halbiert und die Hälften längs entzweigeschnitten.)

### California-Salat

In die Tellermitte kommt ein Häufchen (2 Esslöffel) Apfel-Bananen-Ananaswürfelchen an Sauermilchcreme, garniert mit je 3 Grüppchen von Karottentengeln und Kopfsalat oder Chireore-Schiffchen mit der gleichen Sauce beträufelt.

### Knabbersalat mit Dip-Sauce

Auf den Teller gruppiert man Tomatenviertel, Gurkenstäbchen, ganze Radisessen und kleine Kopfsalatblätter. In die Mitte stellt man ein Schälchen mit der Joghurt- oder Sauermilch-Creme.

Wo in einem Betrieb nicht absolute Gewähr für sauberste Zubereitung und Anrichtung dieser Kindergerichte bestehen, ist es besser, den Kindern als Vorspeise einfach frische ganze Früchte und Nüsse sowie einen Nature- oder Fruchtojoghurt anzubieten. Das essen sie immer noch zehnmal lieber als Suppe oder eine andere gekochte Vorspeise.

als Vorspeise essen und danach «G'schwellt» mit Butter und Quark oder Käse haben möchten.

### Noch ein Wörtchen zum Kinder-Frühstück

Viele Kinder lieben es, vor dem eigentlichen Frühstück eine Frucht zu knabbern oder bei Tisch einen Orangensaft zu schlürfen. Dass sodann nicht nur für die Kinder, sondern auch für die Erwachsenden der Brotkorb nicht nur mit Weggli und Gipfel, sondern auch mit gutem Vollkornbrot beschiedt sein soll, ist selbstverständlich.

Anderer Kinder essen zum Frühstück zuerst gerne ein Schälchen mit Flocken. Mischen Sie 2/3 Vollkornflocken (Kollathflocken oder Holle-Frühstücksflocken, beide im Reformhaus erhältlich) mit 1/4 Cornflakes und servieren dazu ein Krügelein mit frischer kühler Milch sowie ein wenig Zucker.

Soeben hat meine Tochter diesen Artikel gelesen und meint dazu: «Hätte man früher schon diese Sachen im Hotel bekommen, wären wir auch lieber mitgekomen. Aber weisst Du, die Gipfel und Weggli hatten wir schon gern, weil wir zu Hause fast nur Vollkornbrot bekamen!»



Mehr noch als die Erwachsenen essen Kinder mit den Augen. Das gilt nicht allein für die Speisen selbst, die möglichst frische, klare Farben haben sollten, sondern vor allem auch für das Geschirr. Bunte, lustige Farben auf Kinderservicen sind daher mehr als nur Dekoration: sie helfen essen. Natürlich gehört auch das richtige Besteck dazu.

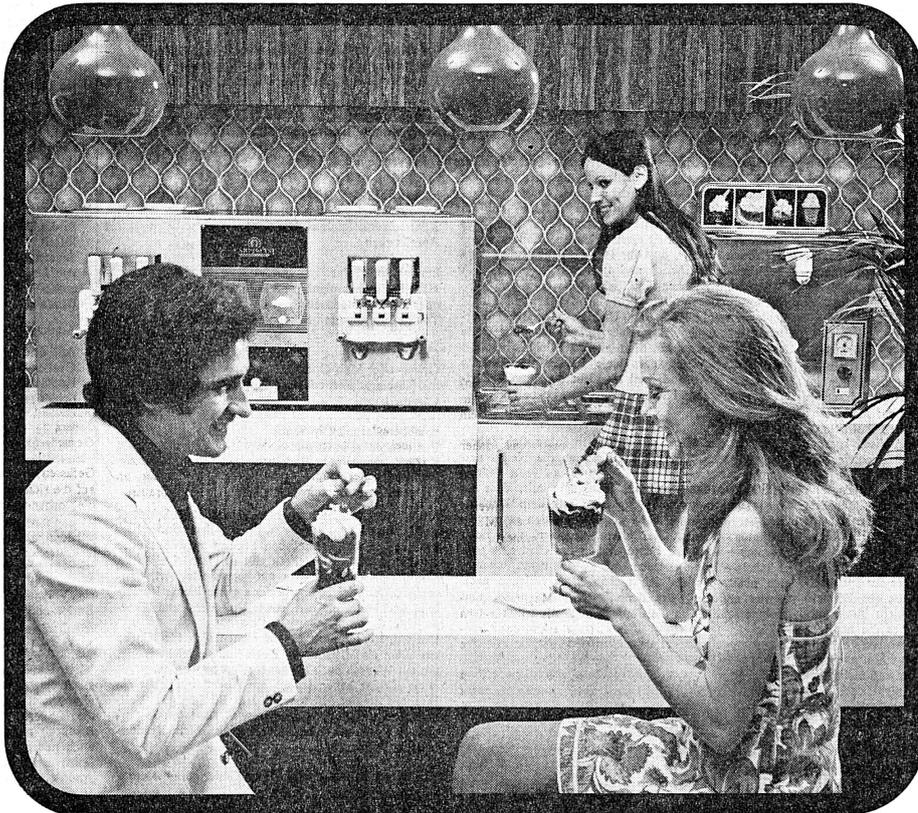
## U das meint 's Härdöpfeli

Kinder habe ich so gerne, wie sie mich. Wir verstehen uns seit jeher. Die Kohlehydrate, Vitamine, Spurenelemente, Mineralstoffe und das hochwertige Eiweiss der Kartoffel helfen den Kindern gross und stark zu werden und gesund zu bleiben.

Warum müsst Ihr Erwachsene den Kindern die Lust auf die gesunde Kartoffel mit viel Fett verderben? Lasst die Kleinen die Härdöpfeli einmal so zubereiten, wie sie uns am liebsten mögen, nämlich am Feuer braten. Mit einer Kartoffel-Party im Garten oder am Cheminée erobert Sie sich die Herzen der kleinen Gäste. Schade, dass wir am Kartoffelstand in der Halle 10 nicht bräteln dürfen!



# Einer der vielen Glaceposten die wir planen und einrichten durften.



**Es muss was dran sein...  
denn 9 von 10 Frischeisautomaten  
in der Schweiz  
werden von uns geliefert.**

Generalvertreter für die Schweiz:

**walko ag**  
ZÜRICH

Forchstrasse 59 8032 Zürich  
Telephon 01-47 82 63

Gebietsvertretung für den Kanton Bern:

**Vendomat AG**

Worbstrasse 185 3073 Gümliigen  
Telephon 031-52 28 66

Gebietsvertretung für Suisse romande:

**GASTROMAT**

38, rue St-Martin 1005 Lausanne  
Telephon 021-22 15 62

Gebietsvertretung für Kanton Tessin:

**ROVAT**

Attilio Roveda  
Via Trevani 4  
6600 Locarno Telephon 093-31 58 31

Besuchen Sie uns an der IGEHO Basel, Halle 22, Stand 374

# Lebensmittelhygiene in Gastwirtschaftsbetrieben

H. Schneider, Lebensmittelinspektor der Stadt Bern

Die Gesundheit ist eines unserer köstlichsten Güter. Ihrer Erhaltung dient insbesondere die Hygiene. Diese stellt eine verhältnismässig junge Wissenschaft dar, deren naturwissenschaftliche Grundlagen erst im 19. und 20. Jahrhundert geschaffen wurden, als man erkannte, dass Kleinlebewesen Krankheiten verursachen. In Form von kultischen Vorschriften finden sich allerdings bereits im Talmud (Begriff: Koscher zum Beispiel), im Koran und in der Bibel gesundheitliche Grundregeln. Obschon heute die «Hygiene» zum Begriff der Sauberkeit geworden ist, sind ihre Aufgaben umfassender: die Hygiene sucht Krankheiten zu verhüten sowie das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit aller zu erhalten bzw. zu steigern.

Unter Lebensmittelhygiene im weitesten Sinne fällt nicht nur die Bewahrung unserer Lebensmittel vor gesundheitsschädlichen Stoffen und Organismen, sondern auch die Gestaltung einer optimalen Zusammensetzung unserer Nahrung.

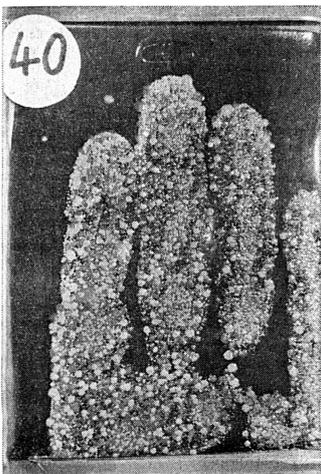
Während die einwandfreie Beschaffenheit der Nahrung durch die entsprechende Gesetzgebung angestrebt wird, lässt sich eine gesunde Kost aber kaum erzwingen.

## Gesetzliche Grundlagen

Art. 69bis der Bundesverfassung (1897) ermächtigt den Bund Gesetze zu erlassen über den Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln einerseits und andererseits über den Verkehr mit Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen, soweit solche das Leben oder die Gesundheit gefährden können.

Die Lebensmittelgesetzgebung verfolgt ein doppeltes Ziel:

- Schutz der Konsumenten vor gesundheitsschädlichen Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.
- Schutz der Konsumenten vor Täuschung und wirtschaftlicher Benachteiligung im Lebensmittelverkehr.



Die schmutzige Hand strotzt von Bakterien, die leicht auf Lebensmittel übertragen werden. Das Bild zeigt den Handabklatsch eines Konditors vor dem Waschen. Regelmässiges Händewaschen, besonders nach Benutzung der Toilette, ist ein hygienisches Gebot. (Foto: Archiv Kotel AG, Dielsdorf)

Das Lebensmittelgesetz von 1905 regelt als Rahmengesetz die Organisation der Lebensmittelkontrolle im Inland und an der Landesgrenze, enthält Strafbestimmungen und ermächtigt den Bundesrat zum Schutze der Gesundheit und zur Verhütung der Täuschung im Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen die nötigen Vorschriften zu erlassen: Lebensmittelverordnung, Fleischschauverordnung, Probenerhebungsreglement usw. Die Vorschriften beschränken sich nicht nur auf Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände, sondern sie umfassen auch Räumlichkeiten, die zur Gewinnung, Herstellung, Aufbewahrung, Zubereitung und zum Verkauf von Lebensmitteln dienen. In einem gewissen Rahmen werden sogar hinsichtlich Personen, die im Lebensmittelgewerbe beschäftigt sind, Vorschriften erlassen. Die Lebensmittelverordnung enthält in ihrem allgemeinen Teil grundsätzliche Vorschriften zur Verhütung von gesundheitlichen Schäden und von Ueberverteilung (z. B. Vitaminanpreisungen, gesundheitliche Anpreisungen usw.).

Im speziellen Teil werden einzelne Lebensmittel definiert und spezifische Anforderungen festgelegt. In der Fleischschauverordnung ist der Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren geregelt.

Die gesetzlichen Vorschriften ermächtigen die Kontrollorgane (Lebensmittelinspektoren, örtliche Gesundheitsbehörden) während den Betriebsstunden alle dem Lebensmittelbetrieb dienenden Räume (Lager, Verarbeitung, Verkauf) und die verwendeten Geräte und Apparate zu inspizieren, Waren zu beurteilen und nötigenfalls Proben zu erheben.

Uebertragung ansteckender Krankheiten. Gesunde Keimträger können durch Ausscheiden von Organismen Lebensmittel infizieren. So werden über die Atmungsorgane, Staphylokokken-, Tuberkel-, Diphtherie- über den Verdauungstrakt: Salmonellen-, Dysenterie-, Cholera-, Gelbsucht-Erreger übertragen. Die Infektion erfolgt durch Berühren mit blossen Händen, schmutzigen Gerätschaften, Arbeitskleidern, Schädlingen wie Ratten, Mäusen, Fliegen, Küchenschaben usw. die mit menschlichen Abgängen in Kontakt kommen.

## Gefahren der Grossküche

Uebertragung ansteckender Krankheiten. Gesunde Keimträger können durch Ausscheiden von Organismen Lebensmittel infizieren. So werden über die Atmungsorgane, Staphylokokken-, Tuberkel-, Diphtherie- über den Verdauungstrakt: Salmonellen-, Dysenterie-, Cholera-, Gelbsucht-Erreger übertragen. Die Infektion erfolgt durch Berühren mit blossen Händen, schmutzigen Gerätschaften, Arbeitskleidern, Schädlingen wie Ratten, Mäusen, Fliegen, Küchenschaben usw. die mit menschlichen Abgängen in Kontakt kommen.

## Bildung von Giftstoffen durch schädliche Organismen in Lebensmitteln

Die meisten Lebensmittel sind äusserst gute Nährmedien für Mikroorganismen. Finden diese günstige Temperaturverhältnisse und haben sie genügend Zeit, steht einer Massenvermehrung in Lebensmitteln nichts mehr im Wege. Verschiedene Mikroorganismen sind dabei in der Lage, Gifte (Toxine) zu bilden. So bestimmte Clostridien-, Staphylokokken- und Salmonellenstämme und andere Keime:

- **Botulismus:** Clostridium botulinum bildet unter Luftabschluss (anaeroben Bedingungen) in eiweissreichen Lebensmitteln, zum Beispiel in Wurst, Schinken, in Bohnen und Erbsenkonserven ein überaus starkes hitzelabiles Gift. Der Inhalt bombierter Konservendosen muss daher immer als verdorben angesehen werden.
- **Staphylokokktoxine:** Gewisse Staphylokokkenstämme bilden in eiweiss- oder kohlehydratreichen Speisen wie Saucen, Milch, Cremes, Glacemassen, Poulets usw. Toxine. Diese verursachen heftige Brechdurchfälle.

- **Salmonellen:** Die hauptsächlichsten Folgen sind: Magen-Darmerkrankungen mit leichtem Durchfall bis zu schweren Brechdurchfällen. An Salmonellose erkrankte Personen scheiden nach überstandener Krankheit mit den Exkrementen weiterhin Erreger aus. Sie dürfen deshalb in Lebensmittelbetrieben erst wieder beschäftigt werden, wenn die Kontrolle ergibt, dass sie nicht mehr Ausscheider sind. Recht häufig sind auch Gesunde Ausscheider. Aus diesem Grunde ist die vorbeugende Kontrolle des Personals in lebensmittelverarbeitenden Betrieben angezeigt. Treten im Lebensmittelbetrieb übertragbare Krankheiten auf - insbesondere gehäufte Darmerkrankungen -, so ist der Betriebsinhaber zur unverzüglichen Anzeige an die örtliche Gesundheitsbehörde verpflichtet (Art. 23, der Lebensmittelverordnung).

- **Weitere bakteriologisch bedingte Erkrankungen:** Ebenfalls Kolibakterien, Gasbranderreger, Bacillus cereus. Gewisse Staphylokokken, Fäulnisbakterien und andere können zu Lebensmittelvergiftungen Anlass geben.

## Einschleppen schädlicher Stoffe in Lebensmittel

Durch das Lagern in ungeeigneten Gefässen (z. B. Zink, Kadmium) und durch Verwechslung können im Betrieb schädliche Stoffe in die Lebensmittel gelangen. Einwandfreie Vorratsgefässe sind unerlässlich (keine Konservendosen wiederverwenden). Gesundheitsschädliche Stoffe dürfen zudem nie in Gefässen



Ein Arbeitsplatz, der den Eindruck erweckt, dass man es hier mit der Sauberkeit sehr ernst nimmt.

gelagert werden, die normalerweise dem Aufbewahren von Lebensmitteln dienen. Technische Produkte wie Putzmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel usw. müssen immer getrennt von Nahrungsmitteln gelagert werden (Putzschrank).

## Verbeugende hygienische Massnahmen

Bei sämtlichen bakteriell bedingten Lebensmittelvergiftungen findet einerseits eine Infektion der Lebensmittel statt, andererseits bewirkt ungünstige Aufbewahrung über längere Zeit (Stunden) die Massenvermehrung. Es müssen daher alle Massnahmen getroffen werden, die die Gefahr der Verunreinigung mit schädlichen Organismen und deren Entwicklung verkleinern oder ausschalten.

Es sind dies:

- überwachte, persönliche Hygiene des Personals, wobei die nötigen Mittel wie saubere Berufskleider (zum Wechseln), Douchen, Lavabos, desinfizierende Seife, Papier bzw. Einmalhandtücher an Stelle von Gemeinschaftshandtüchern Voraussetzung sind. Richtiges Händewaschen mit Seife und Bürste vor jeder Arbeitsaufnahme insbesondere nach Toilettenbenützung ist unerlässlich.
- Peinliche Ordnung und Reinlichkeit in allen Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, zubereitet, verkauft und gelagert werden. (Schädlinge vernichten, Reinigungsplan einhalten.)
- Erfassen und dem Betrieb fernhalten von möglichen Ausscheidern durch periodisch bakteriologische Untersuchungen des Personals (Stuhl, Nasen-, Rachen), insbesondere sind Kontrollen nach Ferientaufenthalten in südlichen Ländern (Italien, Spanien, Nordafrika, Türkei usw.) nötig.
- Fachmännische Reinigung und Entkeimung der Geräte und Apparate sowie der Essgeschirre und Bestecke (geeignete Abwaschmaschinen, trocknen lassen und nicht abtrocknen). Re-Infektion durch Berühren mit blossen Händen vermeiden.
- Gute Trennung zwischen roher und gekochter Ware (Küchenorganisation) zur Vermeidung unerwünschter Infektionen.
- Händekontakt beim Anrichten vermeiden. Wenn nötig sterile Wegwerfhandschuhe aus Plastik verwenden.
- Die Wiederverwertung von Resten einmal servierter Speisen und Getränke muss unterbleiben.
- Zwischenprodukte, die gelagert werden, rasch abkühlen und gekühlt aufbewahren. (Temperatur maximal 5° C).
- Warmhaltezeiten während der Speiseabgabe auf das absolut Notwendige beschränken.
- Wiederholtes Aufwärmen zubereiteter Speisen vermeiden.
- Tiefgefrorene Produkte unmittelbar nach dem Auftauen verwerten. Auf keinen Fall ungekühlt stehen lassen (Lagerungstemperatur mindestens 18° C) Auftauen im fließenden Wasser oder im Kühlschrank und nicht in der warmen Küche.

- Leicht verderbliche Lebensmittel wie Hackfleisch, immer frisch (innert Tagesfrist) verwenden. Lagern bei 0-2° C.
- Zur Aufbewahrung einwandfreie Gefässe mit glatter Oberfläche (Chromstahl, Glas, Porzellan) und passenden Deckel benutzen.

## Unsachgemässe Bearbeitung und Behandlung

Der Inhalt von Konserven in offenen unlackierten Dosen leidet beim Lagern (Metallgeschmack). Wird nicht alles aufgebraucht, ist Umfüllen in geeignete Gefässe aus Glas oder Porzellan nötig. Das lange Lagern von Frischprodukten wie geschälter Kartoffeln, geschnittener Salat, blanchierte Gemüse usw. in Wasser, führt zu Verlusten an Mineralstoffen und Vitaminen.

Braunverfärbte Friturole enthalten verharzte gesundheitsschädliche Bestandteile, das rechtzeitige Erneuern des Oeles ist daher wichtig. Geruchempfindliche Lebensmittel sind durch Aufbewahren in speziellen geruchdichten Abteilen oder Gefässen zu schützen. Die Kühleinrichtungen müssen auf die richtige Lagertemperatur eingestellt und durch die vorhandenen Kontrollthermometer überprüft werden, wenn die Lebensmittel bei der Lagerung nicht Schaden nehmen sollen: Vorratskühlräume (Fleisch, Fisch, Weichtiere usw. 0-+2° C). Tageskühlräume (max. 5° C). Tiefkühlräume (mind. minus 18° C). Schöne Kochverfahren, möglichst kurze Zwischenlagerung vorbereiteter Zutaten und rasches Ausgeben der fertigen Speisen helfen unnötige Verluste an Inhaltsstoffen vermeiden.

Die Belegschaft eines Gastwirtschaftsbetriebes und speziell der Mitarbeiter in der Küche trägt hinsichtlich der gesunden Nahrung gegenüber den Gästen eine grosse Verantwortung. Alle Massnahmen, die die Voraussetzungen für hygienisch einwandfreie Speisen schaffen, müssen bewusst angewendet werden. Kompromisse hinsichtlich Reinlichkeit und Ordnung sind im Küchenbereich wie natürlich auch beim Service fehl am Platz.



## U das meint's Händöpfeli

Aexgiis, dass ich auch hier meine Knolle hineinstecke. Ein wenig gischmig ist es schon, was da der Lebensmittelinspektor den Hoteliers sagen muss. Ich gückste ja oft in Hotelküchen herum und habe es schon manchmal bedauert, ein zuefingerloses Wesen zu sein. Doch lassen wir das etwas unappetitliche Thema, kommen Sie lieber an den appetitlichen Kartoffelstand in der Halle 10!

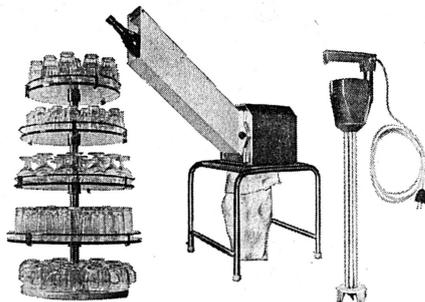
## Für jedes Hotel und Restaurant das geeignete Gerät!

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

- **Gläserständer Kisag-Boy** in 3 Grössen, Baukastensystem

- **Kisag-Flaschenzertrümmerer** Leistung: über 1000 Flaschen pro Stunde

- **Kisag-Rührstab** mit max. Eintauchtiefe von 45 cm! Wirkt in jedem Kochgeschirr direkt.



## ● Kisag-Rahmbläser

in verschiedenen Ausführungen. Mit Kunststoff- oder Metallkopf. 1/2 und 1 l.

Verlangen Sie unverbindlich Offerten und Prospekte.



Kisag AG, 4512 Bellach  
Telefon (065) 2 45 44

# Les enfants à l'hôtel: pourquoi pas?

**Ce qu'il est possible d'offrir à la plus importante clientèle potentielle du marché touristique**

La Société suisse des hôteliers présentera, dans le cadre de l'IGEHO, une exposition spéciale sur le thème de «L'enfant-prince dans l'hôtel suisse». Il y a de nombreuses années déjà que notre journal a fait de ce thème particulièrement intéressant son cheval de bataille, non sans constater qu'une majorité d'hôteliers se désintéressaient alors royalement de considérer l'enfant-hôte comme un sujet de marque. Autres temps, autres mœurs! En 1975, à un moment où tous les milieux touristiques luttent pour trouver de nouveaux débouchés, les choses commencent à changer, d'autant qu'en chiffres absolus les familles représentent de loin le marché potentiel le plus important.

Les enfants à l'hôtel! A la question de jadis «pourquoi?», on a passé aujourd'hui à une question plus raisonnable: «Pourquoi pas?» Les plus dynamiques

● 69% des personnes interrogées ont passé leurs vacances 1974 dans un mode d'hébergement completentaire.



Un hôte critique... un regard critique! (Photo F. Kehrer)

chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration se sont rendu compte que la promotion de l'hospitalité aux familles et aux enfants constituait un argument de publicité et de relations publiques de premier plan. Incontestablement, les difficultés rencontrées sur les marchés traditionnels de l'hôtellerie helvétique, en particulier à l'étranger, et la concurrence grandissante de la para-hôtellerie les ont incités à diversifier leur promotion et à adapter leur offre aux nouveaux besoins de cette clientèle.

**Ce sont les premiers pas qui coûtent**

Il serait naïf – pour ne pas dire enfantin – d'affirmer que tous les hôteliers ont pris conscience de cette nouvelle situation. Il semble d'ailleurs que l'état d'esprit, à ce sujet, diffère quelque peu selon que l'on se trouve d'un côté ou de l'autre de la Sarine. Une rapide enquête que l'Hôtel-Revue a elle-même menée en Suisse romande a montré les lacunes de l'hôtellerie surtout dans ce créneau du marché. Par contre, une enquête effectuée en mai 1975 auprès des lecteurs du journal «Wir Eltern» sur le thème «Les hôtels suisses et la famille» tendrait à démontrer que les réalisations, dans ce domaine, sont nettement plus nombreuses en Suisse alémanique.

Avant d'en faire état et de proposer quelques suggestions pour remédier à cette carence, il y a lieu de préciser certains points essentiels:

- Pour la plupart des familles, le choix du lieu de vacances et de la forme d'hébergement est conditionné par le bien-être des enfants et le prix à payer pour le satisfaire.
- L'enfant, en lui-même, s'avère implicitement un «support publicitaire» de premier ordre, car il préfère toujours retourner à l'endroit qui lui a plu.
- Par là même, la clientèle familiale, pour des raisons de commodités faciles à comprendre, se caractérise par une grande fidélité à un lieu de séjour comme à un mode d'hébergement.
- Gagner à sa cause – en l'occurrence celle de l'hôtellerie – la clientèle des enfants (et de leurs parents), c'est s'assurer aussi des générations d'hôtes.
- La majorité des hôtels suisses seraient en mesure d'élaborer une offre d'arrangement de vacances qui soit compatible avec le pouvoir d'achat d'une large frange de la clientèle familiale qui, jusqu'à ce jour, leur a préféré d'autres modes d'hébergement. Or, si ceux-ci offraient effectivement un avantage matériel, ils n'étaient pas exempts d'inconvénients (pour plus de précisions, on questionnera les mères de famille!). En tout état de cause, l'hôtellerie suisse est suffisamment dynamique et imaginative pour élaborer un produit qui soit compétitif sur ce marché. Ce sont les premiers pas qui coûtent.

**Les données du marché ou le rêve qui peut devenir réalité**

L'enquête précitée a montré clairement que le potentiel de clientèle représenté par les familles était loin d'être épuisé. Nous en voulons pour preuves quelques pourcentages révélateurs:

- Une personne sur deux n'a encore jamais séjourné en famille à l'hôtel.
- Ce comportement s'explique par le fait que 66% ne connaissent aucun hôtel en Suisse où les familles soient tout spécialement bien accueillies.
- Dans le remarquable pourcentage de 98% des cas, les gens se sont déclarés prêts à choisir l'hôtel pour leurs vacances en famille; 51% d'entre eux toutefois ont émis le désir de ne jeter leur dévolu que sur un hôtel spécialisé pour les recevoir.
- Le budget annuel consacré aux vacances en famille s'élevait à 2000 francs en moyenne. 63% des personnes interrogées seraient d'accord de dépenser 80 à 140 francs par jour pour le logement et la nourriture d'une famille avec deux enfants.
- Toujours selon l'avis des personnes considérées par l'enquête, un hôtel suisse où les enfants seraient bien accueillis devraient comporter les équipements et services suivants: piscine (94%), salle de jeux (91%), atelier de bricolage et de peinture (84%), patins à roulettes, vélos et luges (82%), menus spéciaux pour enfants (78%), coin de lecture et bibliothèque pour enfants (72%), animateurs pour enfants à l'hôtel (69%), salle commune pour les familles (67%), ping-pong, jeux d'échecs en plein air, etc. (60%).

**1976, Année de l'enfant à l'hôtel**

A l'indifférence, voire au dédain, qui caractérisait jusqu'ici l'attitude de l'hôtelier à l'égard de la clientèle familiale, va succéder – souhaitons-le – une volonté de rattraper le retard accumulé dans ce domaine, tant

par rapport à la para-hôtellerie (qui a profité de certaines lacunes, mais qui ne résout pas pour autant tous les problèmes du tourisme familial, comme l'attestent les chiffres publiés ci-dessus) que par rapport aux clubs de vacances et à quelques nouveaux hôtels à l'étranger.

Si, pour chaque hôtelier suisse – singulièrement chaque hôtelier de station – l'année 1976 pouvait être considérée implicitement comme l'année de l'enfant, c'est-à-dire comme une période où l'essentiel de ses efforts et de ses investissements serait concentré sur l'adaptation de son établissement (équipements, exploitation, promotion, politique) à l'accueil de la clientèle familiale, l'an prochain serait à marquer d'une pierre blanche dans l'histoire de l'hôtellerie helvétique. Simple suggestion pour une forme de relance pas plus mauvaise qu'une autre et qui présente le grand avantage de pouvoir, au départ, disposer d'un marché intérieur considérable.

L'hôtellerie n'est pas à l'abri des retournements de situation économique, sociale et monétaire. Elle ne peut pas se permettre le luxe de négliger ses chances, où qu'elles soient. Aurions-nous, en cas d'obstination, de l'indulgence pour un secteur économique qui, sciemment, ne ferait pas l'effort nécessaire, d'ailleurs souvent plus moral et psychologique que matériel, pour bénéficier d'une part d'un énorme marché



potentiel? L'exposition de la SSH à l'IGEHO ne poursuit qu'un seul but: aider les hôteliers à maîtriser et à résoudre le problème de l'enfant à l'hôtel. En 1976, en paternels hôteliers, laissez venir à vous les petits enfants!

## Les équipements que parents et enfants désirent trouver à l'hôtel

L'hôtelier, ayant inscrit à sa politique commerciale la promotion du tourisme familial, se verra naturellement dans l'obligation de consentir à certains investissements en matière d'équipements et d'installations. Toutefois, contrairement aux idées préconçues, l'effort financier n'est pas tel qu'il incite à renvoyer aux calendes grecques toute initiative dans ce domaine, type même de l'investissement pour l'avenir.

Plus souvent qu'on le pense, nombre de petits équipements et d'accessoires destinés aux enfants sont peu onéreux et peuvent rendre de grands services. Leur rentabilité ne sera pas immédiatement évidente et certaines initiatives, apparemment sans succès au début, porteront progressivement leurs fruits. En effet, ce n'est qu'à moyen et long terme, après quelques années peut-être, qu'elles constitueront un argument de vente et disposeront d'un certain impact sur la clientèle. Une nouvelle clientèle. On ne s'attribue pas ne serait-ce qu'une petite partie d'un marché en quelques mois, surtout après l'avoir si longtemps négligé! Extraits de l'enquête déjà citée et de quelques expériences en cours, nous nous bornerons ci-après à énumérer un certain nombre d'équipements de nature à compléter l'aménagement et les installations d'un hôtel moderne ou traditionnel, tout en lui permettant d'ajouter à son offre générale une offre plus spécifiquement destinée aux familles.

**Dans les chambres**

Les chambres étant difficilement transformables dans les conditions actuelles, on peut néanmoins prévoir un maximum de chambres mitoyennes pour les enfants et les parents, avec porte communicante. Précisons ici, malgré tout, que les chambres dotées de deux doubles lits (selon une formule plutôt américaine), se vendent bien aux familles, qui semblent apprécier ce système avec une certaine philosophie! Une chambre d'hôtel standard n'est pas équipée pour les enfants. Il est cependant possible d'installer, à moindres frais, la majeure partie des équipements qui leur sont nécessaires:

- lits d'enfants démontables
- lits superposés (éventuellement petit lit à claire mobile)
- table pour jouer et dessiner
- accessoires de salle de bains (escabeau permettant aux enfants d'atteindre les WC et le lavabo, siège de toilette supplémentaire, vase de nuit, table à langer, petit séchoir)
- lampe veilleuse
- baby-alarm (système d'interphone d'une chambre à l'autre)

- dispositif, ajouté à l'installation téléphonique de l'hôtel, qui permet à la téléphoniste de service d'exercer une surveillance acoustique et de se muer, le cas échéant, en baby-sitter!

**A la salle à manger**

On trouvera, dans notre page réservée à l'alimentation des enfants à l'hôtel, quelques données pratiques concernant les repas et la façon de les présenter. La plupart des parents aiment bien manger avec leurs enfants – cette possibilité ne leur étant pas nécessairement accordée tous les jours de l'année – mais les repas pris en famille à la même table entraînent quelques équipements et accessoires supplémentaires:

- chaises d'enfant ou siège pouvant se fixer sur une chaise normale
- coussins empilables et lavables
- assiettes antidérapantes, gobelets et tasses en plastique, couverts à dessert pour les petits enfants
- bavettes
- et pour tempérer l'impatience des enfants à table:



Jeunesse et animation touristique: un appel enthousiaste! (Photo ASL)

Laissez venir à vous les petits enfants! (Photo H. A. Kirkpatrick)

Une garderie d'enfants en station, avec son mini-bar.



- sets de table en papier à colorier
- cheval, éléphant ou voiture à bascule dans un coin de la salle à manger
- jusqu'à la table équipée d'écouteurs stéréophoniques (contes, musique, etc.)...

**Salle de jeux et locaux pour enfants**

Il pleut quand même parfois en Suisse... et tout hôtel désireux d'accueillir des enfants devra également leur offrir des possibilités d'occupation les jours de mauvais temps. Le problème de la salle de jeux n'est pas aussi épineux qu'on veut bien le dire. Un établissement de petite à moyenne importance devrait être en mesure de «sacrifier» une ou deux chambres un peu plus isolées ou un local au sous-sol et l'aménager en salle de jeux, ceci pour un coût minime, car il n'est pas indispensable d'acheter des appareils et des jouets très onéreux. Voici, en vrac, quelques propositions:

- ameublement simple, gai et spacieux (tables, chaises, poufs, etc.)
- tableau noir, craies de couleur, peinture
- paroi de carton pour le dessin
- pâte à modeler, découpage, puzzles, jeux éducatifs
- bibliothèque de livres d'enfants
- circuit de voitures
- théâtre de marionnettes
- sujets à balancement
- table de ping-pong

Les adolescents exigent d'autres possibilités de se divertir, qui sont aussi plus classiques:

- juke-box
- flippers, football de table, billard
- magnétophone stéréophonique
- distributeur automatique de boissons sans alcool à prix avantageux
- voire club de jeunes improvisé dans la cave

**L'équipement de plein air**

En dehors de la pratique normale des sports de saison, les enfants et les jeunes demandent à l'hôtel qu'il agrément encore plus leurs heures de loisirs et propose des possibilités supplémentaires de détente en plein air. Celle-ci ne manquent pas, l'hôtelier a l'embaras du choix, lequel reste naturellement conditionné par les moyens financiers distraits pour ce genre d'investissement:

- terrain de jeux avec carré de sable, balançoires, échelles de corde, cubes de construction géants
- filet de volleyball, panier de basketball, jeu de boules, badminton, ping-pong
- mini-carrousel, toboggan, voitures électriques, etc.
- en collaboration avec d'autres hôtels ou dans le cadre de toute la station, aménagement d'un grand terrain de jeux polyvalent ou d'un parc d'attractions, lieu de rencontres pour les enfants, les jeunes et leurs parents
- location de vélos et mini-vélos, mise à disposition

de sièges havresacs en aluminium pour porter les enfants, location de luges.

**Service de baby-sitting et jardin d'enfants**

L'organisation d'un service de baby-sitting et d'un jardin d'enfants, qui répond à des critères bien définis par les milieux spécialisés dans les problèmes de l'enfance, n'est pas réalisable, sur une base permanente, dans de nombreux hôtels de notre pays. C'est, à notre avis, au niveau du groupe d'hôtels ou de la station qu'un tel service - car il s'agit d'un réel service à la clientèle - devrait être mis sur pied. Certains exemples, ci ou là, montrent déjà qu'il est apprécié, sinon directement rentable; il contribue en tout cas à étayer l'offre de vacances familiales.

En revanche - et c'est ce que nous avons tenté d'expliquer ci-dessus par des exemples simples et pratiques -, les adaptations et les initiatives nécessitées par le marché du tourisme familial ne sont nullement irréalisables. Comme le dit la chanson: «Il suffit pour ça d'un peu d'imagination!»

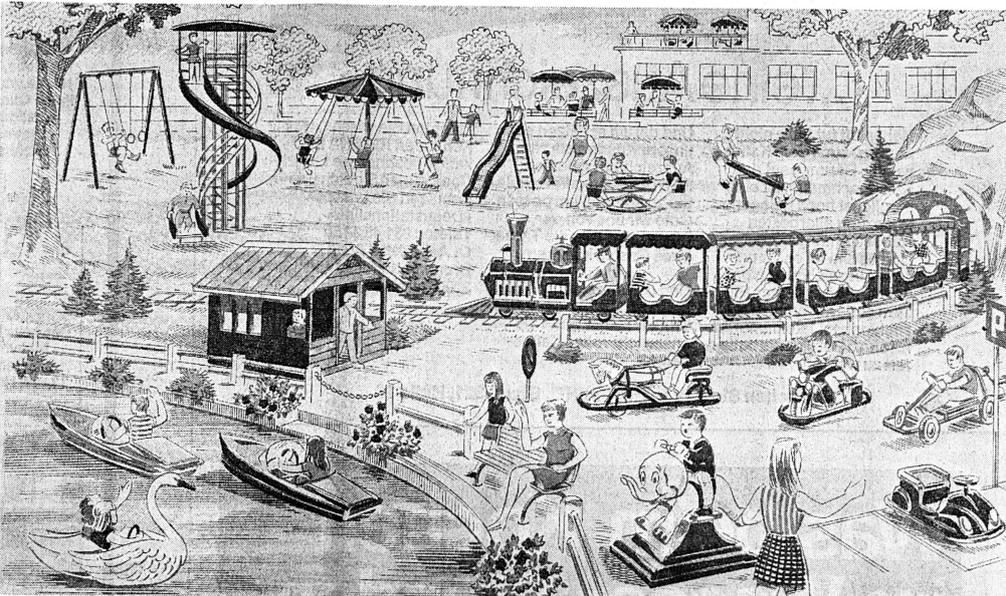
jardinières d'enfants répondent à des critères fondés sur leur expérience acquise avant d'entrer au CM (centre de vacances, jardins d'enfants, etc.) et sur leurs connaissances linguistiques.

**Baby-Club: de 2 à 4 ans**

Depuis 1967, certains villages du CM accueillent les enfants à partir de 2 ans, à raison de quelques heures par jour. Un village en Italie possède même des installations permettant de recevoir des familles avec un bébé. Placé sous la surveillance d'un pédiatre, le Baby-Club (dont on trouve un modèle à Leysin) dispose d'une équipe composée d'une éducatrice, d'auxiliaires puéricultrices et de jardinières d'enfants.

**Mini-Club: de 4 à 13 ans**

Plus de 20 villages d'été et 10 villages d'hiver sont équipés pour recevoir les enfants de façon permanente. Au cours de l'été 1974, 24 000 enfants ont ainsi passé des vacances, sous la surveillance de 400 moniteurs.



Le rêve (réalisable) de chaque station suisse: offrir le paradis à ses enfants... (Dessin Cornaz Automatique)

**Deux petits minois bien sympathiques!**

Les enfants peuvent se retrouver entre eux, loin de leurs parents téribles (!), de 8 h. 30 à 20 h. 30. On procède, dès leur arrivée, à la formation de groupes assez homogènes, en fonction de l'âge, des possibilités sportives (natation, voile, ski nautique ou disciplines d'hiver). Des Mini-clubs existent en Suisse à St-Moritz et à Villars.

**Junior-Club: de 13 à 17 ans**

Devenu une véritable nécessité dans les villages axés sur le tourisme familial, le Junior-Club est donc avant tout destiné aux adolescents. Une dizaine de clubs de ce genre fonctionnent actuellement, comptant de 30 à 100 jeunes par village.

De 9 h. à 22 h. 30 environ, des amateurs sportifs proposent ou dirigent des activités très variées, soit dans le cadre des sports du village, soit dans celui d'un programme d'animation exclusivement réservé à la jeunesse: bivouacs, soirées crêpes, feux de camp, danses, etc.

Tous les villages du CM, qui accueillent des enfants et des jeunes dans l'une ou l'autre des formules précitées, sont également équipés pour les occuper en cas de mauvais temps. Les villages de neige, d'une façon générale, possèdent de remarquables installations dans ce domaine (atelier de bricolage, salle de spectacles, etc.), complétées naturellement par les idées, les initiatives et l'imagination des animateurs.

**Aux Diablerets**

**Un centre de vacances pour les jeunes**

Entre l'hôtel traditionnel pour les jeunes et la colonie de vacances, il y a place pour un type d'hébergement encore mal connu et surtout mal défini, mais dont les possibilités d'exploitation sont immenses. C'est dans le but de combler cette lacune qu'au milieu des années 60 la station des Diablerets s'était doté d'un Centre International de vacances, à l'enseigne des Diablotins.

Il y a quelques semaines, on a procédé au dixième anniversaire de cet établissement bien particulier qui, après un agrandissement, dispose d'une capacité de 187 lits et s'avère désormais en mesure d'accueillir deux catégories importantes de la clientèle: les adolescents et les jeunes, épris de sports et d'activités physiques, et les personnes du 3e âge qui aspirent à des vacances calmes.

**De grandes chambres et des salles polyvalentes**

Sous la compétente direction de M. Vincent Grobety, qui en fut l'un des initiateurs et son principal artisan, le Centre «Les Diablotins» a incontestablement joué la carte «jeunesse». Et c'est un atout de choix dans le jeu de la station des Alpes vaudoises. La conception même de cet établissement indique bien, avec une dominante «jeunesse», les possibilités

d'attirer d'autres clientèles, selon les saisons: familles, individuels, personnes âgées, handicapés physiques, participants à des séminaires, etc. Quant aux jeunes, ils peuvent fréquenter ce Centre en groupes: classes de neige, vacances scolaires estivales, camps de sport, etc.

Les Diablotins règnent désormais sur une cinquantaine de chambres à 2, 3 et 4 lits, à l'exception d'une chambre à 1 lit et de 3 chambres à 6 lits, ainsi que sur 23 douches et 22 WC. L'équipement du Centre de jeunes comprend 4 salles à manger, 1 salle de loisirs/discothèque de 190 places, 1 salle polyvalente de 120 m<sup>2</sup>, un kiosque, divers petits locaux (skis, chaussons, atelier de réparation), ainsi que plusieurs places de sport (ping-pong, volleyball, basketball, piste de 80 m, etc.). La salle polyvalente est décomposable en plusieurs salles de moindre importance convenant à toutes sortes d'activités: conférences, enseignement scolaire, projection, cinéma, etc.)

Selon la clientèle, l'établissement est en mesure d'offrir les services de moniteurs et d'animateurs spécialisés. Le Centre international de vacances «Les Diablotins» est un des rares établissements hôteliers (même s'il n'est pas à proprement parler un hôtel traditionnel) en Suisse qui se soient notamment spécialisés dans l'accueil de la jeune clientèle. Sa construction sobre, fonctionnelle, sans recherche de prestige, et son financement sans artifice permettent aujourd'hui au Centre des Diablotins de s'inscrire en faux contre ceux qui prétendent qu'il n'est pas possible d'offrir une formule hôtelière à l'ensemble des classes sociales de la population, enfants y compris.

José Seydoux



**Le programme d'animation**

L'animation à l'hôtel - le grand sujet du jour qui n'a pas trouvé de solution satisfaisante - peut être cependant plus aisément réalisable lorsqu'on s'adresse à la jeunesse plutôt qu'au monde (compliqué) des adultes. Ce qui ne signifie pas que cette question ait préoccupé jusqu'ici l'ensemble des hôteliers, tant s'en faut. Il est d'ailleurs difficile de fixer une règle immuable à ce sujet: l'animation doit-elle être organisée par l'hôtel lui-même, par plusieurs hôtels en collaboration ou par la station?

Nous sommes d'avis que la réponse à cette question dépendra de l'ampleur de la manifestation et du degré de volonté de coopération existant entre les hôtels d'une station. Elle dépendra également de la proportion d'enfants par rapport à l'ensemble de la clientèle séjournant à l'hôtel. Un établissement d'une centaine de lits - et nous faisons évidemment plus particulièrement allusion à un hôtel de station - devrait tout de même pouvoir élaborer un petit programme d'animation à l'intention de sa jeune clientèle. Certaines initiatives s'adresseront d'ailleurs également aux parents et aux autres adultes.

**Des suggestions...**

Certaines stations suisses ont déjà tenté quelques expériences intéressantes à ce sujet, notamment depuis que l'Office national suisse du tourisme a lancé sa campagne sur les vacances-hobbys. Voici, ci-après, quelques suggestions d'animation à l'hôtel ou en station:

- Fête d'enfants dans le hall ou dans une salle de l'hôtel (petit buffet froid, roue de la fortune, musique, jeunes talents, jeux de société)



Un circuit automobile: une attraction pour petits et grands

- Après-midi carnavalesque (bals costumés, concours, théâtre de marionnettes)
- Cours éducatifs et bricolage
- Organisation d'heures musicales
- Organisation de conférences sur les thèmes suivants: géographie de la région, faune et flore, folklore, etc.
- Concours sportifs en tous genres (avec prix, remise de médailles): ski, patinage, pétanque, ping-pong, natation, etc.

- Concours du plus beau château de sable ou du plus beau bonhomme de neige
- Cons d'expression artistique (découpage, mosaïque, poterie, etc.)
- Visite d'une ferme, jeux en forêt, promenade, course au trésor
- Pique-nique, excursions à vélo ou à ski de fond, excursions d'intérêt scientifique, sciences naturelles ou histoire
- Séance de cinéma ou projection de diapositives

**...et des responsables dévoués**

La principale objection formulée généralement à l'endroit de ces programmes d'animation concerne les personnes qui vont s'en occuper. C'est naturellement un problème de taille, mais qui n'est pas insoluble si l'on prend la peine de l'étudier une fois pour toutes. Certes, la femme de l'hôtelier est la personne rêvée pour prendre en charge cette organisation, là où un hôtel n'est pas en mesure de recourir aux services coûteux d'un animateur ou d'une jardinière d'enfants. Toutefois, contrairement à ce qu'on pense trop souvent, les bonnes volontés ne manquent pas dans nos stations (il en est généralement autrement en ville!), pour s'adonner, même parfois bénévolement et par simple idéal, à ce genre de tâche. En plus des professeurs et des moniteurs de sport sous-employés en période de mauvais temps, il y a des institutrices et des institutrices, ainsi que de nombreux étudiants qui, pendant leurs vacances, recherchent précisément ce genre d'activité. Dans certaines stations, ils s'offrent même pour donner des leçons de perfectionnement dans des disciplines scolaires. Enfin, il y a des membres de la jeunesse paroissiale ou des mouvements scouts qui seraient ravis et tout à fait capables de prêter main forte à la mise sur pied et à l'exécution d'un programme d'animation à l'hôtel. Encore faut-il prendre préalablement conscience des besoins, et de la nécessité d'y répondre, seule garantie - lente, mais sûre - de promouvoir le tourisme familial à l'hôtel!

**La politique du Club Méditerranée**

**Baby, Mini et Junior Clubs**

Depuis 1966 déjà, le Club Méditerranée a présenté une offre spécialement conçue pour les enfants et les jeunes. Certains de ses villages, qu'ils soient dotés d'hôtels, de bungalows ou de cases, disposent d'installations destinées à leur jeune clientèle et du personnel qualifié nécessaire pour s'en occuper.

Le CM joue à fond la carte du tourisme familial et fait de cette offre spécifique l'un de ses principaux arguments de vente. Trois clubs, ouverts à des enfants d'âge différent, ont été mis sur pied. Tous les moniteurs (et monitrices, auxiliaires puéricultrices et autres



## ...eine Auszeichnung

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

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

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

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

Besuchen Sie uns an der IGEHO, Stand 321, Halle 13.

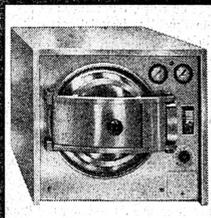
# Was beim Kochen im Wasser Stunden braucht, ist mit dem Franke-Dampfkochapparat eine Sache von Minuten!

Mit dem Franke-Dampfkochapparat steht dem Küchenchef ein leistungsfähiges Gerät zur Verfügung, das ihm hilft, Zeit zu gewinnen für die vielseitigen Aufgaben in der modernen Küche. In der kurzen Zeit von nur wenigen Minuten kocht der Franke-Dampfkochapparat Gemüse, Beilagen, Fleisch usw. so schnell, wie der gute Küchenchef es sich wünscht – damit die wertvollen Aufbaustoffe, das natürliche Aroma und die Farbe der Speisen erhalten bleiben.

Es lohnt sich für Sie, sich von einem Apparatespezialisten von Franke über die wertvollen Möglichkeiten beraten zu lassen, die der Franke-Dampfkochapparat in Ihrer Küche auch zum Auftauen von tiefgefrorenen oder zum Erhitzen von tiefgekühlten oder vorgekochten Speisen bringen kann. Verlangen Sie ein unverbindliches Gespräch. Oder informieren Sie sich mit der ausführlichen Dokumentation. Sie wird Ihnen gegen Einsenden des Coupons kostenlos zugestellt.

### Beispiele von Kochzeiten

	Minuten
Stangenspargeln	5
Rippchen	15-20
Fischfilet	1½
Kartoffeln, gewürfelt	4



**FRANKE**

Walter Franke AG  
4663 Aarburg  
Telefon 062 41 21 21

### Coupon

Bitte senden Sie mir unverbindlich ausführliche Informationen über den Franke-Dampfkochapparat.

Name: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Einsenden an:  
Walter Franke AG, 4663 Aarburg

Verrechnung kann durch HOWEG erfolgen.

Besuchen Sie uns an der IGEHO, Halle 23, Stand 431.

## Porzellan Glas Besteck Tafelgeräte Küchengeräte

sowie Kleinapparate  
und kunstgewerbliche Artikel

Seit Jahrzehnten beliefern wir Grossbetriebe, Anstalten, Spitäler, Kantinen, Hotels und Restaurants. Wir bieten auch Ihnen Qualität, fachmännische Beratung, günstige Preise und Grossabnehmer-rabatte. Lassen Sie sich über unser reichhaltiges Angebot orientieren.

z. B.



Das neue Hotelporzellan, welches hier im Bild vorgesehen war, finden Sie an unserem IGEHO-Stand in Basel vom 13.-19. November! (Halle 25, Stand 458.)

# HOBEDA

Glas  
Porzellan  
Bestecke  
Tafelgeräte  
Küchengeräte

Ein Team von Firmen  
mit erstklassigen Produkten  
für das Gastgewerbe

- 065 22 17 22 Banholzer AG, Solothurn, Telex 34 625
- 041 22 28 71 Cristallhaus AG, Luzern und Lausanne
- 091 2 33 53 A. Gusberti di G., Lugano
- 036 22 96 61 Hotelbedarf Interlaken AG, Interlaken
- 081 22 14 29 Killias & Hemmi AG, Chur und Davos
- 061 25 14 44 Merz AG, Basel



### Sitzkomfort

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

stinova GmbH D 7590 Achern Postfach 1227



Kühlvitrinen nach Mass

**COOL FRESH**

BERTRAM VERKAUFS-AG  
Büro: Flughafenstrasse 47, CH-8152 Glattbrugg  
Telefon 01 / 810 53 33 / 34

# Die Gralshüter der Gastronomie

Frau Marianne Kaltenbach, Journalistin, St. Niklausen



Inthronisationszeremonie der «Chaîne des Rôtisseurs». Grand chancelier M. Jean Valby erteilt den «Ritterschlag».

Wer sich mit Fragen der Gastronomie befasst oder sich auf gesellschaftlichem Parkett bewegt, kommt zwangsläufig früher oder später mit kulinarischen Klubs oder Confréries in Berührung. Ist man prominent genug oder gehört man zu Behörde oder Regierung, dann wird man meistens ehrenhalber aufgenommen. Interessiert man sich für die Aufnahme, dann geht der Weg meistens über Paten, die bereits einer solchen Verbindung angehören. Es wäre aber ein Irrtum anzunehmen, dass nun in allen solchen Klubs nur kulinarisch Interessierte oder kompetente Spezialisten zu finden sind. Manche Vereinigungen machen allerdings Unterschiede zwischen professionellen und nichtprofessionellen Mitgliedern, so zum Beispiel die «Chaîne des Rôtisseurs», der grösste Klub dieser Art. Von aussen gesehen, scheint es auf den ersten Blick ein Schönheitsfehler zu sein, dass die Mitglieder gastronomischer Vereinigungen nicht alle kulinarisch «vorbelastet» sind. Mit Recht fragt sich der Nichtgeweihte nach Sinn und Zweck einer solchen Organisation, wenn sie doch zu einem grossen Teil aus «Normalverbrauchern» besteht, die selbst noch nie ein Stück Fleisch grilliert haben, geschweige denn eine gute Sauce zubereiten können.

## Die Gretchenfrage der Qualität

Sehr leicht kommt dann die Meinung auf, solche Klubs und Confréries seien nichts anderes als ein gesellschaftliches Spiel, eine weitere Möglichkeit zur Anbahnung von Kontakten, nicht zuletzt geschäftlicher Art. Bis zu einem gewissen Punkt mag das richtig sein. Und doch sind diese Vereinigungen noch mehr. Hinter den vielleicht oft etwas oberflächlichen Anlässen, dem Brimborium gewisser Zeremonien, dienen sie einer Aufgabe, die nicht zu unterschätzen ist. Das Mitglied, das aus den unterschiedlichsten Gründen die Aufnahme angestrebt hat, wird doch mit der Zeit mit kulinarischen Fragen oder zum mindesten mit der Qualität des Essens konfrontiert. Es erfährt, dass eine Mahlzeit zelebriert werden kann, dass es gute und weniger gute Leistungen auf diesem Gebiet gibt. Sein Interesse für eine gute Sache wird geweckt. Auch der private Kreis wird positiv davon beeinflusst. Der eigene Weinkeller wird gepflegt, und man beginnt sich für die Küche zu interessieren und das Gute vom Mittelmässigen zu unterscheiden. Dies hat zur Folge, dass die Esskultur gepflegt wird und – soweit dies in unserer Zeit möglich ist – auch erhalten bleibt.

Vom Standpunkt des Hoteliers oder Restaurateurs aus gesehen bedeutet das auch, dass der Kreis der Liebhaber der guten Küche nicht abnimmt, sondern sich eher erweitert. Dies sollte wiederum ein Ansporn sein, die Qualität zu heben und nicht abzusinken zu einem gewöhnlichen «marchand de soupe», zu einer Verpflegungsstätte, wo man sich einfach nur ernährt, weil man eben ohne Essen nicht auskommt.

Verschiedene Klubs unterstützen auch die Berufsleute. Sie organisieren Wettbewerbe unter Küchenchefs und anderen Fachleuten, prämiieren Bücher, die sich literarisch mit dem Thema «Essen und Trinken» auseinandersetzen, und zeichnen Restaurants mit «Ehrenschildern» aus. Gerade in unserem Convenience-food-Zeitalter dürfen solche Anstrengungen nicht unterschätzt werden. Sie sind eine Waffe gegen die Vermassung und die Verfälschung in der Gastronomie, eine Ueberlebenschance für die gute Küche und eine Ermutigung für alle, die Qualität gross schreiben.

## Chaîne des Rôtisseurs

Diese wichtigste und grösste aller gastronomischen Verbindungen umfasst 30 000 Mitglieder in 67 Ländern. Davon entfallen 1500 auf die Schweiz. In ihrer heutigen Form existiert die «Chaîne» seit 1950. Damals riefen sie fünf Unentwegte, die nach dem Krieg die Esskultur nicht untergehen lassen wollten, gemäss den Prinzipien der 1248 gegründeten und lange Zeit in Vergessenheit geratenen «Corporation des Rôtisseurs» wieder ins Leben. Diese alte, in Frankreich unter Saint Louis entstandene Zunft war ursprünglich den Gänsebrättern, den «Ayeurs», vorbehalten. Mit der Zeit nahm sie alle «Rôtisseurs» als Mitglieder auf und wurde 1610 durch den Hof sanktioniert und mit dem Zunftwappen der «Maitres Rôtisseurs» ausgezeichnet. Die Revolution 1789 legte

sie, wie übrigens alle Zünfte, hinweg, bis sie schliesslich in der heutigen Form 1950 wiederauferstand. Die Wiedergeburt dieser «Chaîne» verdanken wir dem unermülichen Einsatz seiner Gründungsmitglieder, allen voran dem «Grand Chancelier», Jean Valby. Er machte diese Organisation zu dem, was sie heute ist, zur einflussreichsten Verbindung dieser Art, die nicht nur zum Ziel hat, auf der ganzen Welt kulinarisch interessierte Mitglieder zusammenzuführen, sondern darüber hinaus von Land zu Land Kontakte zu pflegen ohne Rücksicht auf Rassenzugehörigkeit, Religion oder Politik und damit Ideale hochzuhalten, die in unserer aggressiven und gewalttätigen Zeit dazu beitragen, Menschen mit Kultur einander näherzubringen. Die «Chaîne des Rôtisseurs» hat ihren Sitz in Paris, von wo aus sie auch verwaltet wird. In jedem Land gibt es ein «Bureau de Baillage», dem wiederum «Baillis», also Präsidenten einzelner Regionen, unterstehen. Die Mitglieder gliedern sich in Professionelle und Nichtprofessionelle. Neuaufgenommene werden offiziell durch den «Grand Chancelier» inthronisiert und müssen folgenden Eid leisten: «Je fais le serment de ne jamais profaner et de toujours soigner un rôti à la broche ainsi que les grillades. Je fais serment de toujours remplir mon devoir de fraternité et de respect envers tous les membres de la Chaîne des Rôtisseurs.»

Das neue Mitglied erhält die Insignien der «Chaîne» in Form eines Bandes, das farblich nach Grad variiert, mit einer Plakette, die das Wappen der «Rôtisseurs» trägt. Die Grade reichen vom «Euyeur Tranchants» über den «Chevalier» bis hinauf zu «Officiers», «Pairs» oder «Chevalier d'Honneur». Damen werden als «Dames de la Chaîne» aufgenommen. Für Berufsleute sind wiederum andere Bezeichnungen vorgesehen: «Rôtisseurs», «Grillardin», «Chef de Table», «Chef Grillardin», «Chef Rôtisseur», «Maitre» oder «Dame de Table Restaurateur», «Maitre» oder «Dame Rôtisseur Restaurateur» und «Maitre Rôtisseur Traiteur». Auch hier geht die Stufenleiter über den «Officiers» bis zum «Maitre d'honneur».

Eines der Kriterien für die Aufnahme in die «Chaîne des Rôtisseurs» ist der Besitz eines Grillspiesses wobei allerdings untersucht wird, ob der Kandidat auch damit umgehen kann. Professionelle Mitglieder erhalten Schilder für ihr Restaurant und werden in einem Verzeichnis aufgeführt. Von ihnen wird erwartet, dass sie vor allem die Chaîne-Mitglieder in ihren Etablissements gut empfangen und sich mindestens einmal im Jahr für die Durchführung eines «Diner amical» zur Verfügung stellen.

Die Mitglieder der «Chaîne des Rôtisseurs» treffen sich regional zu intimen Essen oder im nationalen und internationalen Rahmen zu «Chapitres» und Kongressen, an denen Inthronisationen vorgenommen werden. Es versteht sich, dass ein elegantes Essen diese Anlässe krönt. Der Vollständigkeit halber sei noch erwähnt, dass aus der «Chaîne des Rôtisseurs» folgende exklusive Vereinigungen hervorgegangen sind:

## Die «Académie Brillat-Savarin»

ist eine französische Vereinigung, der wenige, auserwählte Mitglieder aus der ganzen Welt angehören, unter anderen auch zwei Schweizer «Académiciens» und einige «membres correspondants». Die Fauteuils dieser «Académie» tragen Namen berühmter Gastronomien und werden erst bei Vakanz an verdiente Persönlichkeiten weiterverliehen. Ihre Dauer wurde auf 50 Jahre beschränkt. Sie nimmt nur 50 «Académiciens» auf und 150 «membres correspondants», also Mitglieder, die kein Anrecht auf einen Fauteuil haben. Ihr Anliegen ist es, Koryphäen und verdiente Persönlichkeiten unter Gastronomen, Schriftstellern, Journalisten und Fachleuten des Gastgewerbes zusammenzuführen, um die Gastronomie zu entwickeln, zu fördern und zu erhalten. Diese «Académie» verkörpert sozusagen die «literarische» Sektion der «Chaîne», sie ist aber vollständig unabhängig von dieser Organisation.

Unter der sogenannten «flüssigen» Branche der «Chaîne» versteht man den

## «Ordre mondial des gourmets dégustateurs»,

dessen heutiger Präsident der verdiente Önologe Monsieur Louis Orizet ist, Nachfolger von M. Jean Valby. Anliegen dieser ebenfalls unabhängigen Insti-

tution ist es, Konferenzen und Seminarien über Getränke, insbesondere Wein, zu veranstalten, um auch auf diesem Sektor die Qualität zu fördern. Sie verleiht verdienten Restaurateuren mit gutem Weinkeller ebenfalls Schilder und setzt einen Literaturpreis aus für interessante Werke auf diesem Gebiet. Eine Schweizer Sektion wurde kürzlich gegründet. Die Anzahl der Mitglieder ist auf 1000 beschränkt.

## Club Prosper Montagné

Diese in letzter Zeit sehr aktiv gewordene Verbindung umfasst zirka 3000 Mitglieder in sechs Ländern. Ihr Name geht auf den 1928 verstorbenen französischen Küchenchef, Gastronom und Fachjournalisten Prosper Montagné zurück, der ursprünglich Architekt werden wollte und schliesslich den väterlichen Betrieb in Toulouse übernehmen musste. Er machte aus der Not eine Tugend und entwickelte sich zu einem der bedeutendsten Küchenchefs und Fachlehrer Frankreichs, dem unzählige Artikel und Bücher über die Küche zu verdanken sind. Sein grösstes und bekanntestes Werk ist ohne Zweifel der «Larousse Gastronomique». Neuen Mitgliedern wird der Orden des St. Fortunat verliehen, eine Auszeichnung des «Club Prosper Montagné» an Berufsleute und Aussenstehende für besondere Verdienste auf dem Gebiet der Gastronomie. St. Fortunat war Bischof von Poitiers und ein hervorragender Gastronom, der den Freuden der Tafel so zugegen war, dass ihn die kulinarischen Schriftsteller zu ihrem Schutzpatron erkoren. Er war nicht nur ein berühmter Feinschmecker, sondern wusste auch seine Begeisterung über ein gelingendes Mahl in treffliche Verse zu kleiden. Dabei verachtete er Vielfrasse und Trunkenbolde und ermahnte seine Jünger zur Mässigkeit im Essen und Trinken. Die Auszeichnung für «Chevaliers», «Officiers» oder «Commandeurs» besteht aus einem verschiedenfarbigen Band und der Medaille des St. Fortunat. Jedes Mitglied verpflichtet sich, die wahre Küche zu unterstützen, regionale Spezialitäten zu pflegen, gute Produkte zu verwenden und die Traditionen und somit auch die «Appellations», d. h. die echten Bezeichnungen der Gerichte, zu schützen. Die Klubmitglieder finden sich häufig zu einem «Diner régional» zusammen, zu welchem auch die Mitglieder anderer Regionen eingeladen werden. Diese Diners finden bei professionellen Mitgliedern statt, die sich jeweils bemühen, das Beste ihrer Gegend aus Küche und Keller zu präsentieren. Jährlich gibt es ein Essen auf nationaler Ebene.

An allen Veranstaltungen werden die Leistungen der Gastgeberküche eingehend kommentiert. Die Kritik ist präzise, aber immer konstruktiv und dient auch dazu, die Gourmet-Mitglieder auf Besonderheiten aufmerksam zu machen und sie gleichzeitig gastronomisch zu instruieren.

Der «Club Prosper Montagné» verleiht ebenfalls Schilder an Restaurants, allerdings erst nach strenger Prüfung und im begrenzten Umfang. Bei Besitzerwechsel oder wenn das Lokal in der Qualität nachlässt, wird das Schild wieder weggenommen. Dieses Vorgehen gibt dem Gast die Garantie, dass die ausgezeichneten Restaurants, die übrigens in einem Buchlein zusammengefasst werden, wirklich empfehlenswert sind. Aus dem «Club Prosper Montagné» ist die

## Académie Suisse des Gastronomes

hervorgegangen. Sie besteht aus höchstens 50 auser-



Ein berühmtes Mitglied des «Club Prosper Montagné»: der unvergessliche Schauspieler Michel Simon.

## Confrérie des Cordons bleus de France

Diese Confrérie, aus Freunden der guten Küche bestehend, wurde in Dijon von Minister Gaston Bérard gegründet. Sie organisiert unter anderem alljährlich die «Etats généraux de la Gastronomie française», eine Veranstaltung, an der viele prominente Gastronomen teilnehmen und die jeweils ein grosses Echo findet. Die «Cordons bleus» kämpfen für die Erhaltung der guten Küche, für gute Produkte, und sie beobachten in strikter Weise Traditionen und die «Appellations» (klassische Benennungen der Gerichte). In der Schweiz gibt es eine aktive Sektion von ungefähr 700 Mitgliedern. Die «Confrérie des Cordons bleus» verleiht nach strenger Prüfung Schilder an Berufsleute, deren Leistungen nach folgendem System bewertet werden: Der interessierte Restaurateur schlägt dem Komitee ein Menü vor, das aus regionalen Spezialitäten zusammengestellt oder mit Produkten aus der Gegend zubereitet sein muss. Die am Diner teilnehmenden Mitglieder bewerten dieses mit Punkten. Um das begehrte Schild zu erhalten, braucht es ein Minimum von 16 1/2 von total 20 Punkten.

## Zum Schluss sollte man auch die Verbindung

### Pot-au-feu

erwähnen, eine sehr sympathische, kleinere Confrérie, die über unsere Kantone verteilt ist. Sie verfügt nicht über grosse Möglichkeiten, tut aber ihr Bestes, um die gute Küche zu fördern und die Esskultur zu bewahren. Eine Vereinigung, deren Bestrebungen man vermehrt unterstützen sollte.



Preisverteilung anlässlich des Finals des kulinarischen Wettbewerbes des «Club Prosper Montagné», welcher alljährlich in der Schweizer Hotelfachschule in Lausanne stattfindet. In der Mitte M. Fritz Balstrab, der neue Präsident des Clubs.

wählten Mitgliedern des Klubs, die sich aktiv für folgende Anliegen einsetzen:

1. Pflege von regionalen Spezialitäten.
2. Kenntnis und Respektierung der «Appellations culinaires».
3. Beratung bei Aufnahme von professionellen Mitgliedern.
4. Vorträge, Kommentare über die an Veranstaltungen servierten Gerichte und Weine.
5. Durchführung eines jährlichen Koch-Wettbewerbes für Professionelle.
6. Veranstaltung von Seminarien und Kursen für den Nachwuchs im Gastgewerbe sowie Unterstützung der guten Küche und des guten Weines.

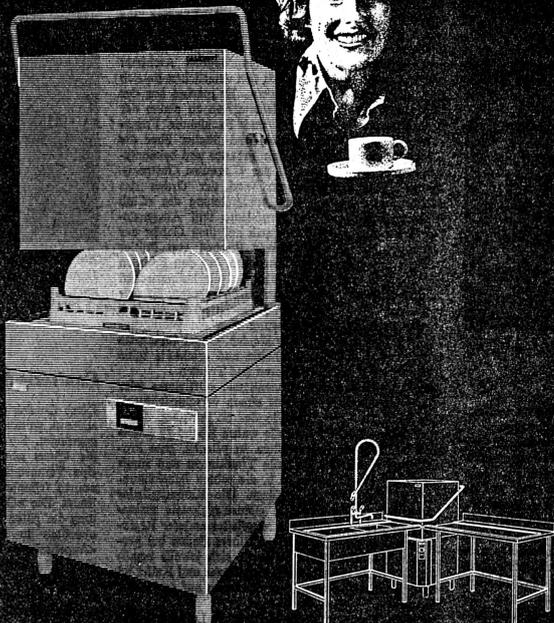
Die Mitglieder der «Académie» tragen eine spezielle Auszeichnung.

## U das meint 's Händöpfeli



Wenn Sie glauben, wir Kartoffeln hätten im Tempel der hohen Gastronomie nichts zu suchen, dann muss ich Sie leider als kulinarischer Banause einstufen. Wir sind so gut und so schmackhaft, wie man uns zubereitet. Unsere Dankbarkeit gegenüber all jenen, die unser Bestes wollen ist gross. Ich, Bailli der Confrérie des patates, erenne daher folgende Herren, Väter des Kartoffelstandes in der Halle 10, zu Kartoffeln honoris causa: Charles Buffat, Eidg. Alkoholverwaltung, Bern, Paul Deron, Gestalter, Grenchen, Hermann Egli, Landgasthof Löwen, Oberdiesbach und Peter Helfer, Schweizer Hoteller-Verein, Bern. Und dann darf ich auch noch eine «Mutters» auszeichnen: Fräulein Bigler, Bern, hat das Rezeptbüchlein gestaltet.

# Sauberes Geschirr am laufenden Band brandneu von hildebrand



**Funkservice** **hildebrand** Fabrikation, Planung, Verkauf + Service  
Ed. Hildebrand Ing. AG  
8355 Aadorf  
Tel. 052/47-31 21

**Eigenes Planungsbüro für die Verpflegungstechnik**, spezialisiert für Planung von Arbeitsabläufen für Geschirrtrenn- und Geschirrwäsche-Organisationen sowie für Industrie-Spzialwaschanlagen  
**Fabrikationsprogramm: gewerbliche Geschirrwäscheautomaten und Gläserspülautomaten** für Klein-, Mittel- und Grossbetriebe, Bandautomaten und Korbdurchlaufautomaten für Grossebetriebe, Spitäler und Kantinen, Tischanlagen, Rollbahnen, Abraumstationen aus Chromnickelstahl  
**Kasserollen-Reinigungsautomaten**: Utensilien-Reinigungsautomaten für Hotels, Backereien und Metzgereien  
**Spezialwaschautomaten** für Gebinde, Transportbehälter, Transportwagen, Spitalbetten, Operationsbesteck sowie Zentralwaschanlagen für Laborglas  
**Fördertechnik**: Geschirrt-Transportanlagen, Spiral-Förderanlagen, Transportwagen usw., Spezialtransportanlagen für Industrie

Wir stellen aus: IGEHO, Halle 23, Stand 341

IGEHO 75, Halle 22, Stand 532

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

Als Rollspezialisten stellen wir dauerhafte, leichte und kostfreie Wagen für (fast) jeden Zweck her

**ellema** ag  
8953 Dietikon 1, Fahrweid / Tel. 01-88 93 70

**WMF aktuell**

**WMF an der IGEHO 75**

Hotelgeräte, Porzellan, Einweggeschirre  
Halle 25, Stand 349

Kaffeemaschinen  
Halle 22, Stand 471

Ihr Partner und Berater

WMF Zürich AG  
8953 Dietikon  
Abt. Hotelbedarf  
01/93 42 42

Wussten Sie es? Achtzehn verschiedene flinke Küchenapparate finden Sie an der IGEHO bei

**frifri**  
Tel. 038 512 091

Stand 23.441, Halle 23.  
Dazu natürlich die guten Friteusen! 5 Baureihen.

ARO AG, 2520 La Neuveville

Grosse **TURMIX** Gratis-Verlosung an der IGEHO (Halle 24, Stand 351)

Mitmachen ist einfach. Und ohne jede Verpflichtung. Einfach Adresse auf den BON des Inserates notieren, ausschneiden und ihn an der IGEHO in die Urne im TURMIX-Stand Nr. 351, Halle 24, werfen.

Sie nehmen dann automatisch an der GRATIS-Verlosung folgender Preise teil:

1. Preis: Städtelflug für 2 Personen, organisiert vom Reisebüro Kuoni. Sie haben die Wahl zwischen Budapest, Dubrovnik, London, Paris, Prag oder Rom.
2. Preis: 1 TURMIX Spiess- und Rostgrill Grillmatic EV im Werte von Fr. 438.—
- 3.—5. Preis: je 1 Friteuse TURMIX de Luxe à Fr. 342.—
- 6.—10. Preis: je 1 Küchenmaschine TURMIX-Compacta à Fr. 250.—
- 11.—20. Preis: je 1 Haartrockner H800 TURMIX euro-line.

Die glücklichen Gewinner werden persönlich benachrichtigt. Das Ergebnis der GRATIS-Verlosung wird in der «Wirt-zei-tung» vom 5. Dezember 1975 publiziert.

Lassen Sie sich an der IGEHO unbedingt jene Apparate zeigen, bei denen ein Gewinn kein Glücksspiel ist. Zum Beispiel die TURMIX Infra-Kontaktgrills und die TURMIX Inox-Friteusen. Oder — neu! — die Aufschnittmaschine A2000 mit dem Spezial-Hohlschiffmesser. Die Espresso 650 . . . und so fort. Darum: Machen Sie mit — es lohnt sich!

TURMIX AG, Postfach, 8640 Rapperswil

**TURMIX** Gratisverlosung an der IGEHO 75 (Turmix-Stand Nr. 351, Halle 24)  
Falls ich an der Verlosung gewinne, erreichen Sie mich unter folgendem Namen in folgender Firma (genaue Adresse):

**IGEHO 75**  
Halle 25  
Stand 253

- Stühle und Tische
- Barstühle
- Bänke
- Renovierungen von Gaststätten

KEUSCH + SOHN AG  
Tisch- und Stuhl-Fabrik  
5623 Boswil

**KEUSCH**  
☎ 057 7 42 84

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  
tél. (039) 23 16 16  
Torréfaction de café - 2301 La Chaux-de-Fonds

# Ernährungsfragen in der Gemeinschaftsverpflegung und ihre Tendenzen für die Zukunft

Prof. Dr. B. Blanc, Direktor der Eidg. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Liebefeld

Die Grossverpflegung übernimmt eine wichtige Verantwortung für das Wohlbefinden und die Gesundheit des Menschen. Tatsächlich nehmen immer mehr Menschen ihr Frühstück, Mittag- und Abendessen und Zwischenmahlzeiten ausserhalb ihres Heimes ein. Zur Grossverpflegung zählen: Hotels, Restaurants, die Kantinen der Firmen und Behörden, Mensen, Kasernen, Schulheime, Krankenhäuser, Altersheime, Verpflegungen auf Schiffen, in Flugzeugen und Eisenbahnen. Alle diese Einrichtungen müssen dem ausser Haus arbeitenden oder reisenden Menschen eine vollwertige, bekömmliche, schmackhafte und preiswerte Nahrung offerieren.

Viele Einzelnährstoffe können nicht im Körper gelagert werden, so dass praktisch täglich, oder noch besser bei jeder Mahlzeit, durch die Nahrung die Bedürfnisse gedeckt werden müssen. Der Körper kompensiert bis zu einem gewissen Grad das Ungleichgewicht der Nahrung für eine kurze Periode. Erhöhte Krankheitsanfälligkeit und ein allgemein schwächerer Zustand sind die Folgen, wenn das Gleichgewicht während längerer Zeit gestört ist. Wenn nur kleine Abweichungen von einer ausgeglichenen Diät sich wiederholen, können sie eine Summierung dieser Anzeichen bedeuten.

### Wie setzt sich unsere Nahrung in grossen Zügen zusammen?

Unsere Nahrung besteht mengenmässig zum grössten Teil aus Kohlehydraten, Fett und Eiweisskörpern. Lebenswichtig sind die in kleinen Mengen vorhandenen Mineralsalze, Spurenelemente und Vitamine.

Das Eiweiss ist die Grundsubstanz des Lebensprozesses. Es setzt sich aus ungefähr 20 verschiedenen Bausteinen, den Aminosäuren, zusammen. Der menschliche Organismus ist darauf angewiesen, dass gewisse Aminosäuren in der Nahrung enthalten sind, weil er sie nicht selbst herstellen kann. Pro Kilo Körpergewicht und Tag werden zirka 1 g Eiweiss benötigt. Man unterscheidet pflanzliches und tierisches Eiweiss, wobei das tierische Eiweiss einen höheren Nährwert aufweist. Gewisse Aminosäuren, die im tierischen Eiweiss in ungenügender Menge vorhanden sind, finden sich in ausreichender Menge im pflanzlichen Eiweiss. Somit ergibt die Kombination von tierischem und pflanzlichem Eiweiss einen grösseren Nährwert, als tierisches bzw. pflanzliches Eiweiss allein (z. B. Käse und Brot). Die wichtigsten tierischen Eiweisslieferanten sind Fleisch, Fisch, Eier und Käse. Die pflanzlichen sind Getreide, Hülsenfrüchte und Kartoffeln. In einem Liter Milch sind z. B. 34 g Eiweiss enthalten. Eiweiss hat einen guten Geschmack und bewirkt ein langandauerndes Sättigungsfählich.

Kohlehydrate sollen den Hauptanteil unserer Nahrung bilden. Wir finden sie in grosser Menge als Stärke in allen Getreiden, Kartoffeln, ferner in Gemüsen und Früchten, in Form von Zucker. Der Tagesbedarf beträgt etwa 300 g. Innerhalb der Kohlehydratversorgung sollte ein Gleichgewicht zwischen Stärke

und Zucker bestehen. Während der Zucker innert kurzer Zeit von unserem Körper aufgenommen wird, dauert der Abbau von Stärke etwas länger. Mit der Raffinierung der kohlehydrathaltigen Stoffe gehen viele wertvolle Substanzen, wie Spurenelemente und Vitamine, verloren.

Fette verleihen unseren Speisen einen angenehmen Geschmack. Die zweckmässige Menge pro Kopf und Tag beträgt 50 bis 70 g, leider beläuft sich der wirkliche Verbrauch auf zirka 100 bis 120 g. Die Verdaulichkeit und der biologische Wert sind je nach Qualität stark verschieden. Günstig sind Milchfett, Sahne, Butter und natürliche Öle, weniger gut sind andere tierische Fette und Kokosöl. Am schlechtesten schneiden bei der Beurteilung die chemisch gehärteten Öle ab, die in vielen Kochfetten und Margarinen zu finden sind. Bei langandauernder, hoher Erhitzung können chemische Veränderungen eintreten. Auch im Rahmen der Nahrungsfette ist ein Gleichgewicht von Produkten tierischer (Butter) und pflanzlicher (Öl) Herkunft sehr günstig.

Ausser diesen drei erwähnten Grundnährstoffen als Energieträger und Aufbaustoffe, benötigt der menschliche Organismus noch zirka 50 andere Stoffe in kleinen Mengen: Mineralsalze, Spurenelemente und Vitamine. Eine ungenügende Versorgung mit diesen lebenswichtigen Schutzstoffen könnte zu einer Einschränkung der Leistungsfähigkeit führen.

Die durch Technik und Automation bedingte Umstellung des durchschnittlichen Arbeitstyps von körperlicher (Muskel) zu geistiger (Gehirn) Arbeit, verlangt auch eine Anpassung in unserer Ernährung. Kalorienreiche Speisen werden durch kalorienärmere, eiweissreichere ersetzt, die dem Arbeitsrhythmus und der Lebensweise des modernen Menschen besser entsprechen. Der Kalorienbedarf beträgt zirka 2200 pro Tag.

### Die Verteilung der Kalorien für die Grundnährstoffe sollte wie folgt aussehen:

Eiweiss: mindestens 10 bis 15% der Gesamtkalorien (1 g Eiweiss liefert etwa 4 Kalorien).  
Kohlehydrate: 50 bis 60% der Gesamtkalorien (1 g Kohlehydrate liefert ungefähr 4 Kalorien).  
Fett: höchstens 30 bis 35% der Gesamtkalorien (1 g Fett liefert 9 Kalorien).

### Welche Faktoren sind zu beachten, wenn Sie dem Gast eine vollwertige, bekömmliche und schmackhafte Nahrung offerieren wollen?

Es wird nicht erwartet, dass Sie mit einer Tabelle in der Hand am Kochherd stehen, weil die Berechnungen zu kompliziert sind. Wählen Sie eine Kombination aus der reichen Auswahl von Lebensmitteln und gestalten Sie Ihren Speiseplan so variationsreich wie möglich. Wiederholen Sie nicht in zu kurzen Zeitabständen! Mit etwas Phantasie lassen sich immer wieder neue Zusammenstellungen finden.

### Aufgepasst beim Warmhalten der Speisen

Auf ein weiteres Problem in der Gemeinschaftsverpflegung soll noch kurz hingewiesen werden. Es betrifft die Warmhaltung der Speisen bis zum Verzehr. Die Praxis hat dazu geführt, dass die Grossküchen in ihrer verständlichen Sorge, zur vorgeschriebenen Minute bereit zu sein, meist lange vorher fertig sind, so dass das Essen oft viel länger als nötig in den Warmhaltegefässen, bei Anfangstemperaturen, die nur wenige Grade unter dem Siedepunkt liegen, aufbewahrt werden. Das sind die idealen Voraussetzungen für die Entwertung der Nähr- und Geschmacksstoffe und der Herabsetzung der Appetitlichkeit. Ein ursprünglich sehr vitaminhaltiges Gemüse verliert bei dieser Art der Warmhaltung an Vitaminen innerhalb ein- bis zwei Stunden. Anstelle der Warmhaltewärme die Tiefkühlverpflegung empfehlenswerter.

### Wie sollen die Mahlzeiten über den ganzen Tag verteilt werden?

Am günstigsten wären täglich fünf kleinere Mahlzeiten, mindestens aber drei. Auch unser «Zwini» und «Zvieri» haben durchaus ihre Daseinsberechtigung, wird doch der Körper durch eine kleinere Mahlzeit nicht zu stark belastet.

Wer kennt nicht das Sprichwort: «Iss am Morgen ein König, mittags wie ein Bürger und abends wie ein Bettler»? Aber bei den meisten beginnt der Tag mit einer Tasse Kaffee, die schnell hinuntergestürzt wird. Wohl in ganz Europa, ausser in England, ist das Frühstück das Stiefkind unserer Mahlzeiten: Weissbrot, Kaffee,CONFITURE und Butter. Es liefert uns in erster Linie nur viele Kohlehydrate, Fett und zu wenig Eiweissstoffe. Bringen Sie auf Ihren Speiseplan auch Früchtsäfte, Käse, Früchte, frische Milch, Joghurt, Flocken und Vollkornbrot. Für diese Nahrungsmittel bestehen keine Probleme in bezug auf die Vorratshaltung. Vollkornbrot schmeckt auch am nächsten Tag noch ausgezeichnet! Gestalten Sie das stereotype «Kafi gomples» etwas abwechslungsreicher. Beim Mittagessen treffen wir das nächste internatio-

nale Gericht: Schnitzel oder Steak, Pommes-frites und Salat. Für Fleisch und Kartoffeln finden sich auf der Speisekarte meist genügend andere Möglichkeiten, aber der «Salat» besteht oft nur aus 2 bis 3 Blättern mit zuviel Essig, Salz und Öl, wenig bis keine Kräuter. Hier gilt es, eine grosse Lücke zu schliessen. Das Angebot an frischen Salaten und Gemüsen aus dem In- und Ausland ermöglicht es uns heute, das ganze Jahr über eine reichhaltige Auswahl an schmackhaften gemischten Salaten auf den Tisch zu bringen. Auch die Zusammensetzung der Salatsaucen kann man mit frischen oder getrockneten Kräutern, Joghurt, Cottage Cheese, Rahm usw. variieren. Beim Abendessen ist in erster Linie auf eine leichte Verdaulichkeit der Speisen zu achten. Wenn wir schon wie die Fürsten tafeln, dann nicht bis kurz vor dem Schlafengehen. Hier gilt die Parole: «Lieber abwechslungsreich als reich!»

Es ist möglich und wünschenswert, Ihren Menüplan nach dem jahreszeitlichen Angebot von frischen Erzeugnissen zu richten. Die Speisekarte wird sich auch weiterhin nach den Wünschen Ihrer Gäste richten, aber es liegt in Ihrer Hand, sie abwechslungsreicher zu gestalten. Es stehen heute viele Arten von Tiefkühlkost und Fertiggerichten zur Verfügung, die arbeitsintensive Küchenarbeit ersparen. Sie lassen sich geschmacklich ansprechend präsentieren, wenn sie mit frischen Produkten kombiniert werden.

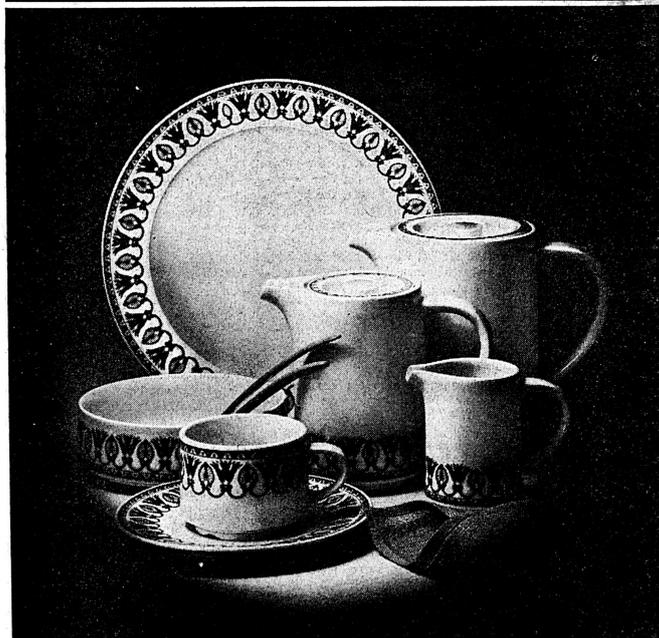
### Verfolgen wir die Tendenzen moderner Konsumgewohnheiten an Beispielen mit einigen Grundnahrungsmitteln.

Das Weissbrot verdrängt immer mehr die roggenmehlhaltigen Brotsorten, vor allem steigt der Kuchenkonsum ständig an. Auf der anderen Seite erscheinen auf dem Markt zahlreiche neue Spezialbrotsorten mit besonderen Geschmacksrichtungen, auch auf Vollkornbasis. Die Tendenzen des Brotkonsums zeigen einen Wunsch nach verbesserter Verdaulichkeit, längerer Haltbarkeit und im allgemeinen erhöhte Geschmacksanprüche.

Auch der Frischmilchverbrauch weist trotz grosser Bemühungen um Umsatzsteigerungen eine rückläufige Tendenz auf. Das heisst aber nicht, dass die Milch ihren Charakter als Volksgetränk verloren hat. Der Verbrauch verarbeiteter Milchzeugnisse (Milchmischgetränke, Joghurt, Speiseeis, Cottage Cheese usw.) nimmt in dem Masse zu, wie der Frischmilchkonsum stagniert.

### Fassen wir zum Schluss die wichtigsten Empfehlungen für eine gesunde Ernährung zusammen:

- Weniger Fett
  - Weniger Zucker
  - Weniger Weissmehl
  - Mehr dunkles Brot und Vollkornbrot
  - Mehr Milch und Käse
  - Mehr frisches Gemüse, Obst und Kartoffeln
- Die Mediziner sind sich immer mehr bewusst, wie wichtig eine ausgeglichene Ernährung auch in der Kantine, im Restaurant, im Hotel usw. geworden ist. Erinnern wir uns an den alten Spruch des Hippokrates: «Die Nahrung soll unsere Medizin sein.»



Hotelporzellan für höchste Anforderungen ist die Spezialität der Porzellanfabrik Langenthal. Ein Beispiel aus unserer vielseitigen Kollektion: PRESIDENT, die mehrfach ausgezeichnete Form mit der absolut waschmaschinenfesten Inglasur-Verzierung 010858 I. Dieses Hotelporzellan ist auch mit anderen Inglasur-Dekors rasch lieferbar. Unser Sortiment enthält auch sehr preisgünstige Ausführungen. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte bei Ihrem Lieferanten, oder wenden Sie sich direkt an uns.

**Langenthal**  
Porzellanfabrik Langenthal AG, CH-4900 Langenthal

**Wir zeigen Ihnen an der IGEHO '75 in Basel, was wir von**

**Nous vous présentons à l'IGEHO '75 à Bâle nos conceptions de**

- Buffetanlagen
- Innenausbauten
- Umbauten
- Gästezimmern
- Réceptions
- Hotelhallen
- Bars und Dancings
- Dekorationen
- umsatzfördernden Ideen
- Serviceabläufen und
- Rationalisierung im Gastgewerbe verstehen

- buffets
- équipements d'intérieurs
- transformations
- chambres d'hôtels
- réceptions
- halles d'entrées
- bars et dancings
- idées stimulant la consommation
- déroulement du service et
- rationalisation de l'hôtellerie

(damit Sie wissen, warum wir eines der führenden Generalunternehmen der Branche geworden sind)

(afin que vous sachiez pourquoi nous sommes devenus un entrepreneur général très côté de la branche)

**IGEHO '75 (13.-19. Nov.) Halle 25 Stand 333**

**MÖBEL FABRIK GSCHWEND**

CH-3612 Steffisburg, Tel. 033 374343

Languedoc-Roussillon; Urlaubs-Architektur am Mittelmeer

# Kein Platz für Kleinmut

Was sich an der Mittelmeerküste zwischen der noch unberührten Camargue, dem irdischen Paradies der Zigeuner, wilden Pferde und Sumpfvögel, und der Côte Vermelle an der Grenze zu Spanien in den vergangenen zehn Jahren abspielte und was sich noch in weiteren zehn Jahren an diesem 200 km langen Strand touristisch ereignen soll, das muss mit französischen Augen betrachtet werden. Mit schweizerischen Maßstäben kommt man dort unten im Languedoc-Roussillon falsch an.

Wenn man mit dem TEE von Genf aus die Schweiz verlässt und der Sonne entgegenreist, dann ist es wohl ratsam, bei einem kurzen Halt in einem der grossen, alten Bahnhöfe sich zu vergewissern, dass die Uhren Frankreichs anders gehen. In Montpellier am «Golf de Lion» scheint das Licht des Mittelmeers und Paris (800 km) liegt doppelt so weit entfernt wie Genf. Aber nur 20 km trennen diese Universitätsstadt im französischen Midi, eine der sehenswertesten in der Gegend, von den touristischen Weltwundern zwischen La Grande-Motte und Port-Barcarès bei Perpignan in der «Plaine du Roussillon», wo das Französische unmerklich ins Spanische übergeht.

### Michelinwürdig

Es gibt kein zurück: die französischen Reifen- und Kartenmacher haben in Zusammenarbeit mit den zentralen und regionalen Touristikstellen (Délégation à l'aménagement du territoire et à l'action régionale, Mission Interministérielle pour l'aménagement touristique du littoral Languedoc-Roussillon) bereits eine Karte 1:200 000 der neuen Zentren, Häfen und Dörfer - genannt «Nouvelles Stations» - herausgegeben. Das neue Blatt Languedoc-Roussillon enthält ausserdem neun Stationspläne der bereits bevölkerten Urlaubsziele, wie Port-Leucate, Port-Barcarès, Cap d'Agde, Canet-en-Roussillon, La Grande-Motte, Carnon, St-Cyprien-Plage, Port-Camargue und Argels-sur-Mer. Rote Eindrücke in Klammern gesetzt haben zum Beispiel folgenden Wortlaut: «Station touristique en cours d'aménagement». Die auch erst teilweise erschlossenen Stationen verfügen bereits über aufwendiges Prospektmaterial. Sie zeigen auch nicht mit Informationen über die Entwicklung der einzelnen Zentren, die nicht nur in der Architektur eigene Wege gehen, sondern auch in der Selbstdarstellung. Der französische Staat, der seit 1963 636 Millionen Francs im Languedoc-Roussillon für Landkäufe und die grundlegenden Infrastrukturaufgaben investiert hat, lässt den öffentlichen Erschliessungsgesellschaften bei ihren Werbefeldzügen offensichtlich freie Hand. Es gibt also kein Dossier Languedoc-Roussillon oder ein Fallblatt für 150 km Strandrand, sondern über ein halbes Dutzend Dokumentationen über die im Ausbau befindlichen Stationen.

### Skepsis ein Fremdwort

Die bereits erzielten Leistungen nehmen den hergeiztesten Skeptikern aus einem Binnenland den Wind aus den Segeln: 1964 kamen eine halbe Million Urlauber in die damals noch nicht enttrocknete Landschaft, 1972 sind es schon über eine Million und jetzt ist man bei 1,5 Millionen angelangt. In den vier Sommermonaten des vergangenen Jahres wurden im Languedoc-Roussillon 28,6 Millionen Übernachtungen registriert. Was aber am deutlichsten hohe durchschnittliche Aufenthaltsdauer von 22 Tagen.

### Bäume kommen zurück

Man hat mit dem Umweltschutz beginnen müssen, bevor die Millionen Touristen die Mücken ersetzen. Die Aufforstung und Begrünung der von Schafen und Ziegen kahlgemessenen Landschaft zeigt vor allem in St-Cyprien erstaunliche Ergebnisse, wo unter der Leitung des Oesterreichers Hans D. Turnovsky ein Golfplatz entstand, der Mitte September dem Betrieb übergeben werden konnte. Die Be-

wässerung erlaubt hier die Anpflanzung von schattenspendenden Bäumen, was kaum für möglich gehalten wurde, als die schottischen und britischen «Explorer» hier Fuss fassten, um die beiden Plätze mit 18 und neun Löchern auszustocken.

### Japan wittert Geschäfte

Vom französischen Unternehmertum für den Kreieren von neuen Stationen für den Touristen von morgen lassen sich jetzt auch Ausländer mitreisen, wie in Port-Barcarès bei Perpignan (22 km), wo nach den Japanern jetzt auch die Holländer ins Geschäft einsteigen, um auf der Insel Coudralbe 2522 Wohnheiten zu errichten. Die Japaner betreiben auf einem einstigen Linienschiff, das 1930 in Liverpool von Stapel lief, ein Spielcasino und zwei Luxus-Restaurants sowie einen Nachtclub. Daneben bauen die fernöstlichen Investoren noch ein Hotel und Ferienappartements.

### Frankreich den Franzosen

Am Beispiel von Port-Barcarès, wo die Hälfte der ersten Bauphase abgeschlossen ist, soll die Zusammensetzung der Appartementkäufer kurz illustriert werden. 22 Prozent der Käufer kamen aus der näheren Umgebung und den angrenzenden Departementen, 18 aus dem Osten und Nordosten Frankreichs, 17 aus der Region von Paris, 11 aus dem Norden und Nordwesten, 10 aus Zentralfrankreich, 8 Prozent waren Ausländer, 6 kamen aus dem Westen (Atlantikküste), 7 aus der Provence und der Côte d'Azur sowie aus den Alpen und 4 Prozent von Uebersee.

Personalprobleme scheint man in den neuen und wortwörtlich aus dem Boden gestampften Stationen nicht zu kennen. Einmal war eine zusätzliche Einnahmequelle für die Bewohner dieser landwirtschaftlich orientierten Gegend hoch willkommen und dann boten sich auch hier - wie auf Korsika - für die aus den früheren Kolonien zurückgekehrten Franzosen neue Möglichkeiten, sich mit staatlichen Krediten frisch zu stabilisieren. Auf den Baustellen sieht man neben spanischen Gastarbeitern auch viele Nordafrikaner. Zahlreich sind die Villen- und Wohnungsbesitzer, fast ausschließlich Franzosen, die im Durchschnitt ihre Objekte nur während der drei Wochen im Jahr bewohnen und für die restlichen neun Sommerwochen Mieter suchen. Der Vermieter ist meist eine Agentur. In der Hochsaison wird für eine mittlere Wohnung (4 bis 6 Betten) pro Woche 550 bis 1280 Francs verlangt. Unter den Gästen findet man auch immer mehr Holländer, Deutsche, Belgier und Schweizer.

### «Club Languedoc-Roussillon»

Die modernen Languedoc-Roussillon-Fahrer sind mit einem Clan zu vergleichen, der sich wie die Zigeuner alljährlich zur gleichen Jahreszeit in der Camargue trifft. Der mit der Côte d'Azur bald einmal rivalisierende Küstenstreifen weist neben einem angenehmen Klima und überraschend sauberem Wasser auch ein landschaftlich reizvolles und an historischen Stätten reiches Hinterland auf. Die grossen Trümpfe dieser Region sind aber die weiten Badestrände, die dank der zentralen Planung und der rigorosen Ausschaltung der Spekulation durch den Staat, vor den Land- und Strandfressern für einmal verschont bleiben. Dazu kommt ein weites Angebot von Sportanlagen in den neuen Stationen, wie Segel- und Taucherschulen, Wasserskiflöße modernster Konstruktion (1 km Länge und variierbaren Geschwindigkeiten von 20

bis 60 km/h), Reit- und Tennisschulen, wie das berühmte «Tennisdorf» von Pierre Barthès in Cap d'Agde.

Seit 20 Jahren ist den Freunden der Freikörperkultur (FKK oder FFN als Abkürzung für die französische Fédération de Natürisme) diese Küste bekannt gewesen. Heute spricht man hier vom «tourisme naturiste», der allein am Cap d'Agde auf 15 000 Besucher ausgerichtet wird. Die Naturistenzentren im Languedoc-Roussillon gehören zu den modernsten und grössten der Welt. 55 Prozent dieser Bewegung zum Licht sind Männer und 45 Prozent Frauen. Die FFN wurde 1950 gegründet. Sie verfügt heute über 21 Zentren in Frankreich. In Port-Leucate baut der Club Nature «Ulysse» ein weiteres Nudistenheiligtum. Der Prospekt ist zweisprachig angelegt, französisch-deutsch. Naturisten sind willkommen.

### Zügernde Hoteliers

Roger Landry von der touristischen Zentrale für die Erschliessung des Lan-

### Deutschland

## Umstrukturierung im Personalbereich

Die Arbeitslosenzahlen in der Bundesrepublik Deutschland von heute rund 1 Million entspannen die Arbeitsmarktsituation im Hotel- und Gaststättengewerbe nur unwesentlich. Die fehlende Bereitschaft der Arbeitslosen aus anderen Branchen, im Gastgewerbe zu arbeiten, nicht zuletzt weil ihnen die Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe nicht gerade attraktiv erscheinen sowie die mangelnde Mobilität sind die Gründe für die unverstärkt erscheinende Entwicklung.

### Verstärkter Einsatz von Teilzeitschäftigen

Mit dem Abbau der Vollbeschäftigten zugunsten der Teilzeitschäftigen wird dieser Situation auf dem Arbeitsmarkt in den letzten Jahren verstärkt Rechnung getragen. Die Beschäftigtenzahl von etwa 650 000 ist relativ konstant geblieben. Schon 1970 leistete nur jeder vierte Beschäftigte in der Gastronomie die volle übliche Arbeitszeit. Bis 1974 ging die Vollbeschäftigtenzahl noch um weitere 5 Prozent zurück. Dieser Rückgang wurde aber weitgehend durch Teilzeitschäftige ausgeglichen, so dass insgesamt nur ein Minus von 0,2 Prozent Beschäftigten im Gewerbe zu verzeichnen ist.

### Statistische Erhebungen 1970-1974

Das Statistische Bundesamt in Wiesbaden hat festgestellt, dass die Gesamtverschiebung zugunsten der Teilzeitschäftigen in den Jahren 1970 bis 1974 konstant verlief. Zwischen den einzelnen Betriebsarten bestehen jedoch ganz erhebliche Unterschiede. Ein genereller Personalabbau ist bei den Bars, Tanz- und Vergnügungsorten festzustellen, wo die Vollbeschäftigten um 28 Prozent weniger wurden, denen nur 6 Prozent mehr Teilzeitschäftige gegenüberstehen. Bei den Bahnhöfenwirtschaften ist ein ähnlicher Rückgang zu verzeichnen. Dagegen haben die Gast- und Speisewirt-

guedoc-Roussillon in Paris stellte eine eher zögernde Haltung der Hotellerie im neuen Feriengebiet am Mittelmeer fest. Als neue Hotelkategorie wurden die «Hotel-résidence» geschaffen, die über mindestens 600 Betten verfügen müssen. Der erste Komplex dieser Art wurde 1974 in La Grande-Motte eröffnet. Weitere Häuser dieser Art folgen in Cap d'Agde und in Port-Barcarès. Die Rentabilität dieser Hotels sei bei einer jährlichen Belegung von 100 Tagen gewährleistet, so wird gesagt. In La Grande-Motte sind drei der sechs Hotels das ganze Jahr geöffnet. Zu einem Hotelbau-Boom wird es in den nächsten Jahren an dieser Küste nicht kommen, wenn man den «Profits im Feriengeschäft» - den Reisebüroleuten - glauben kann, die die potentielle Kundschaft für Ferienwohnungen in Europa (ohne Frankreich und die Schweiz) auf sechs Millionen schätzen. Aber der Mangel an Hotels im Languedoc-Roussillon wird sich trotzdem früher oder später zeigen, wenn die Welle «Zurück ins Hotel» wieder hochschlägt und es an Einrichtungen fehlt, wo man sich trifft, wo man sieht und gesehen wird, wo man Kontakte schliesst und wo man sich verwöhnen lassen will. Die kommenden zehn Jahre werden auch die Planer in diesen neuen Stationen nicht vor Ueberraschungen bewahren, die durch keine Marktanalysen zu ergründen sind, wie die Entwicklung in den Grossstädten in der jüngsten Zeit bewiesen hat.

Erwin A. Sautter

## In Kürze

### Spielcasino im Kleinwalsertal

Im österreichischen Kleinwalsertal, gut 100 Kilometer von der Schweizer Grenze (St. Margrethen) entfernt, ist ein neues Spielcasino eröffnet worden. Das Casino, dessen Bau etwa 1 Million Franken kostete, steht in der kleinen Walser Gemeinde Riezlen. Man erwartet im neuen Casino der Oesterreichischen Spielbanken AG vor allem Gäste aus der Bundesrepublik Deutschland, aber auch aus der Schweiz.

Bereits bisher war ein Spielcasino provisorisch in einem Hotel geführt worden. Dieser Betrieb brachte der Republik Oesterreich, dem Land Vorarlberg und der Gemeinde etwa 10 Millionen Schilling (1,5 Millionen Franken) Steuergelder jährlich. Nun erwartet man, dass sich die Steuereinnahmen bereits im nächsten Jahr verdoppeln. sda

### MGM plant Hotel- und Casinobau in Reno

Der amerikanische Filmkonzern Metro-Goldwyn-Mayer Inc. beabsichtigt, im «Scheidungsparadies» Reno (Nevada) ein Hotel mit über 1000 Zimmern und ein Casino zu bauen. Wenn sich dieses Projekt realisieren lässt, würde MGM über das grösste Hotel in Reno verfügen. Das bisher bedeutendste Hotel in Reno verfügt nur über 350 Räume. MGM begründete das Vorhaben mit dem Erfolg ihres Grand Hotel und Casino in Las Vegas. Das MGM-Hotel in Las Vegas ist 25 Stockwerke hoch und besitzt 2076 Zimmer. Es kostete 125 Mio Dollar und war 1973 in Betrieb genommen worden.

### Frantel-Hotels auf den Antillen

Die Hotelkette Frantel eröffnet zwei neue Hotels auf den Antillen, eines in Martinique - an der Bucht von Fort-de-France mit 206 Zimmern im Bungalow-Stil - und das andere in Guadeloupe, 8 km südlich von Pointe-à-Pitre. Letzteres wird nach Angaben von Frantel ebenfalls 200 Zimmer anbieten können. Diesem Hotel liegt ein ähnlich lockerer Bautypus zugrunde wie demjenigen von Fort-de-France. Die Reservationen übernimmt das amerikanische Netz der Loews Reservation Inc.

### Kärnten erschliesst neues Touristenzentrum

In Kärnten entsteht mit der neuen Kärntnerstaumauer bis 1978 das leistungsfähigste Kraftwerk Oesterreichs mit einem geschätzten Gesamtaufwand von 9,7 Milliarden Schilling, das gleichzeitig den Anstoss zur Schaffung eines neuen Fremdenverkehrszentrums geben hat. Die Tochtergesellschaft der Oesterreichischen Draufwerke AG, die Kreuzkreuz-Höhenbahngesellschaft, will die derzeitigen Anlagen der Bauleitung in Hotelbauten umfunktionieren. Das Zentrum wird durch eine eigens gebaute neue gebührenpflichtige Strasse erschlossen. Projektstudien für die Entwicklung der Region zum Wintersportgebiet sind im Gange. Die Initiatoren rechnen ab 1978 jährlich mit einer halben Million Touristen im Maltata.

### Auszeichnung für Novotel

Erstmals seit seiner Schaffung im Jahre 1958 ist der Preis «Vie Françaises», der für Verdienste bei der regionalen Wirtschaftsentwicklung in Frankreich verliehen wird, in diesem Jahre einer Hotelkette zuerkannt worden. Es handelt sich dabei um die französische Novotel, welche im Südosten Frankreichs acht Hotels in Betrieb genommen hat. Bisher war dieser Preis für Industriebetriebe, Gemeinden, Expansionskomitees, Handelskammern usw. verliehen worden. chg

### Deutscher Sommer

In den norwegischen Sommerhäusern wurden jetzt mehr deutsche als norwegische Übernachtungen gezählt - eine erstmalige Erscheinung, wie die norwegische Fremdenverkehrszentrale berichtet. Darüber hinaus hatten die deutschen Gäste die stärkste Wachstumsrate zu verzeichnen. Fast 70 Prozent aller Übernachtungen in norwegischen Sommerhäusern («Hütten») entfallen auf Ausländer. Insgesamt wird die Zahl der Gastübernachtungen in den norwegischen Sommerhäusern auf rund eine Million geschätzt. ku

### Sheraton in Griechenland

Die Sheraton Corporation in Boston hat ihr erstes Hotel in Griechenland übernommen, das 11 Stockwerk hohe Caravel Hotel mit 466 Zimmern. Das Hotel, das im Februar 1975 eröffnet wurde, wird unter dem Namen Sheraton-Caravel geführt. Vorausgegangen waren erfolgreiche Verhandlungen mit dem Inhaber des Hotels, dem griechischen Reeder und Industriellen John Theodoropoulos, die zu einer langfristigen Betriebsvereinbarung führten. Damit ist Sheraton in insgesamt 33 Ländern vertreten. Die Sheraton Corporation kündigte gleichzeitig an, die Gesellschaft plane zusammen mit Theodoropoulos ein weiteres Deluxe-Hotel in Athen. pd



Das ist keine Modellaufnahme eines Spielzeughafens am Mittelmeer, sondern eine Septemberrisung am «Etang de Salses-Leucate», wo eine neue Ferienlandschaft entstanden ist. (Photo: E. A. Sautter)

# Le tourisme après Helsinki

Au risque de créer l'un de ces précédents qui font si peur en Helvétie, le président de la Confédération faisait du tourisme à l'étranger le 1er août 1975, jour de la Fête nationale. Nos milieux touristiques n'ont guère prêté attention à ce déplacement. Et pourtant: L'Acte final de la Conférence sur la sécurité et la coopération en Europe (CSCE), signé le 1er août dernier à Helsinki, contient des dispositions assez longues sur la promotion du tourisme.

L'Acte final d'Helsinki réaffirme des principes auxquels les responsables du tourisme suisse sont attachés de tout temps: liberté et réciprocité des voyages. On ne peut que s'en féliciter, même s'il reste un long chemin à parcourir entre les déclarations solennellement signées et la réalité quotidienne. Ainsi, M. Léonid Brejnev a clairement fait comprendre au président Giscard d'Estaing, lors de sa récente visite en Union soviétique, que l'Acte final d'Helsinki ne donnait le droit à personne, précisait «Le Monde» du 20 octobre, «d'exiger de Moscou des marques concrètes de détente idéologique». Il n'en reste pas moins que l'un des trois accords signés à Moscou par la France et l'URSS à mi-octobre concernait précisément le tourisme. On sait que notre pays n'a jamais conclu d'accord touristique, en tout cas depuis la Seconde Guerre mondiale, en dehors des accords relatifs à la coopération technique (écoles hôtelières en Tunisie, au Kenya et en Indonésie). Raison de plus pour penser que l'arrivée en grands nombres de touristes venant d'Europe orientale n'est pas pour demain. Il nous paraît toutefois intéressant de reproduire ici les deux passages de l'Acte final d'Helsinki touchant le tourisme.

J.-P. Enzen

domaine du tourisme, en vue d'améliorer leurs qualifications;

- en encourageant des conférences et des symposiums sur la planification et le développement du tourisme;
- considèrent souhaitable d'entreprendre, dans le cadre international approprié et avec la coopération des organismes nationaux compétents, des études détaillées sur le tourisme, en particulier:
  - une étude comparative sur le statut et les activités des agences de voyage ainsi que sur les voies et moyens d'une meilleure coopération entre elles;
  - une étude des problèmes posés par la concentration saisonnière des vacances ayant pour objectif final d'encourager le tourisme en dehors des périodes de pointe;
  - des études des problèmes posés dans les zones où le tourisme a causé des dommages à l'environnement;
  - estiment également que les parties intéressées pourraient souhaiter étudier les questions ci-après:
    - l'uniformisation de la classification hôtelière, et
    - des itinéraires touristiques intéressant deux pays ou plus;
    - s'efforceront de veiller, dans la mesure

## Amélioration des conditions du tourisme

Les Etats participants considèrent que le tourisme contribue à faire mieux connaître la vie, la culture et l'histoire des autres pays, à accroître la compréhension entre les peuples, à améliorer les contacts et à élargir l'utilisation des loisirs. Ils ont l'intention d'encourager le développement du tourisme, sur une base individuelle ou collective, et ils ont l'intention en particulier:

- de favoriser les voyages touristiques dans leurs pays respectifs, en encourageant l'octroi de facilités appropriées, et la simplification et l'accélération des formalités requises pour de tels voyages;
- d'accroître, sur la base d'accords ou d'arrangements appropriés, là où cela est nécessaire, la coopération pour le développement du tourisme, notamment en examinant sur une base bilatérale des possibilités d'accroître les informations relatives aux voyages dans d'autres pays et à l'accueil et à la fourniture de services aux touristes, ainsi que d'autres questions connexes d'intérêt mutuel.

des américaines, ou de nouvelles chaînes locales comme les Auberges des Gouverneurs ou les Hôtels Campeau: situation d'autant plus intéressante que la majorité du personnel et des cadres qualifiés vient de l'étranger, et généralement des pays où les chaînes canadiennes désirent s'installer. C'est un véritable pari sur la réussite, qui devrait être gagné grâce à la facilité d'adaptation de l'industrie hôtelière canadienne et à la croissance des voyages des Canadiens, qui bénéficient d'un haut pouvoir d'achat, sans oublier les nombreux touristes étrangers attirés par les prix attractifs dus à la faiblesse du dollar. (Infhôtel)

## Reprise dans l'équipement de l'hôtellerie et des collectivités

### Grosse affluence à Equip'Hôtel

Le Salon Equip'Hôtel International, qui s'est déroulé du 12 au 20 octobre à la Porte de Versailles à Paris, a confirmé largement les prévisions faites dès son ouverture. Le nombre des visiteurs a en effet dépassé 80 000 contre 75 000 en 1974.

L'effort consenti par les exposants français et étrangers, qui présentaient plus de 1000 marques de matériels et de produits, a été favorablement accueilli par les professionnels d'un secteur dont les investissements et les services se répartissent sur l'ensemble du territoire, et contribuent pour une large part au développement économique et à la création d'emplois.

### Les jeunes hôteliers aidés à 100 % par l'Etat

Il faut souligner que les pouvoirs publics ont voulu apporter une aide efficace à cette reprise. Le Secrétaire d'Etat, M. Gérard Ducray, qui inaugura le salon international de l'hôtellerie et des collectivités pour la deuxième année consécutive, avait en effet annoncé à la profession un véritable plan d'ensemble destiné à favoriser la création et la modernisation de la petite et moyenne hôtellerie dans le cadre d'une politique de concertation régionale. Les jeunes professionnels bénéficieront notamment d'une aide spéciale pouvant aller jusqu'à 100 % de l'investissement pour l'achat de petits établissements. A ce bilan, très positif sur le plan national, il faut ajouter que l'orientation des dernières années vers une expansion internationale de ce secteur a été nettement confirmée en 1975 par la multiplication des échanges avec l'étranger. On notera que de nombreux accords signés par des entreprises françaises exportatrices multipliant les réalisations dans l'hôtellerie internationale entrent dans le cadre de cette expansion.

### Le tourisme britannique en progression

D'après les statistiques officielles, le nombre des touristes étrangers en Grande-Bretagne s'est élevé durant le premier semestre de 1975 à 2 928 000, en augmentation de 11 % par rapport à la même période de 1974. Ce chiffre ne comprend pas les visiteurs en provenance de l'Irlande et des pays du Commonwealth britannique. L'augmentation a porté surtout sur les visiteurs français (+16 %), allemands (+14 %) et hollandais (+13 %). On estime que, pour l'ensemble de 1975, la balance du tourisme sera en excédent de 250 millions de livres en faveur de l'Angleterre. Déjà en 1974, le nombre de visiteurs d'outremer s'était élevé à près de 8 millions; ce nombre sera certainement dépassé en 1975 et les recettes de ce fait sont évaluées à 1,5 milliard. Néanmoins, beaucoup d'hôtels londoniens se plaignent: le taux d'occupation ne dépasse guère 50 %, et M. John Bosman, PDG de la chaîne d'hôtels EMI estime qu'il faudra 9 millions de touristes en plus pour permettre aux hôteliers londoniens de réaliser des bénéfices. R. E.

### Les «vacances d'été» en hiver Sahara: ne les privez pas de désert!

C'est le conseil qu'un grand organisateur de voyages dispense à ses vendeurs en ces jours d'automne, conscient de l'importance grandissante d'un marché fermé aux sports d'hiver comme aux vacances oisives. Cosmovel, à Paris, propose à tous les adeptes de «l'été en hiver» une destination qui reste mystérieuse et fascinante: le Sahara.

Au choix, cinq circuits, parmi lesquels il faut distinguer deux types de voyages, qui peuvent néanmoins se compléter: les circuits du nord et ceux du sud, c'est-à-dire les expéditions transsahariennes. Les premiers permettent une initiation au Sahara des oasis dans des conditions «relativement confortables» (autocars, routes goudronnées, hôtels récents, déclare l'agence). Les seconds se déroulent dans des conditions climatiques et matérielles parfois difficiles et s'adressent à des voyageurs plus intrépides, que ne rebutent ni la marche à pied ou à dos de chameau, ni les nuits à la belle étoile...

## 1976: bi-centenaire des Etats-Unis

On sait que 1976 marquera le 200e anniversaire de la révolution américaine; cet événement sera fêté dans de nombreuses sphères et en particulier dans le monde touristique. Les Etats-Unis comptent bien, en effet, attirer une nombreuse clientèle étrangère à qui ils vont proposer, en plus de festivités spéciales, de nouveaux programmes de vacances de l'est à l'ouest du pays.

Diverses manifestations, à participation internationale, telles que des jumelages de villes et autres initiatives de ce genre, marqueront cet anniversaire. Le «New-York Convention and Visitors Bureau» a notamment fait savoir que la ville de New-York lançait une vaste campagne, à l'enseigne de «The Big Apple» (la grosse pomme ou plutôt le gros lot), afin d'attirer des visiteurs et de leur faire profiter de ses innombrables possibilités touristiques. En 1974, la 1ère ville américaine avait accueilli 1,625 millions de touristes d'outremer, sur un total de 16 millions de visiteurs. L'Office du tourisme des Etats-Unis est peut-être le seul organisme touristique du monde à ne pas espérer une hausse du dollar, celle-ci risquant de perturber le succès du 200e anniversaire de la nation américaine!

### «Semaines Suisses» en Israël

Dans le cadre de la promotion touristique israélo-suisse, des «Semaines Suisses» en Israël sont organisées en novembre dans la chaîne des hôtels «Dan» à Tel Aviv, Haïfa et Jérusalem. Des manifestations similaires ont eu lieu récemment en Suisse. Les «Semaines» ont été rendues possibles grâce à la collaboration d'institutions des deux pays; l'Office national suisse du tourisme, la chaîne des hôtels suisses CEM, Swissair, l'Amicale Israël-Suisse, la Chambre de commerce Israël-Suisse et les hôtels «Dan». J. Aéliou

### Restaurants anglais en faillite

La chaîne de restaurants dite London Eating Houses vient de déposer son bilan. Fondée en 1963 par un ancien garçon de café cyprite, Ali Salih, elle comprenait 74 établissements et avait depuis longtemps déjà été l'objet de critiques de la part du gouvernement pour son emploi illicite et systématique de personnel introduit en Grande-Bretagne en fraude et sans permis de travail. Parmi son personnel de 800 personnes, la plupart était dépourvue de tout document d'identification. Sa gestion financière laissait également beaucoup à désirer, et sa dette à la seule maison J. Lyons & Co., dont il exploitait la licence «Wimpy Bars», s'élevait à £ 335 000. R. E.

### Succès pour Crest et Bass Charrington

La chaîne hôtelière Crest, qui a été acquise par la grande brasserie Bass Charrington, vient d'ouvrir son 18ème hôtel en Angleterre, à Preston dans le Lancashire; il a coûté plus d'un million de livres et chaque chambre en revient à près de 10 000 livres. Néanmoins, la firme, qui a aujourd'hui un chiffre d'affaires annuel de 26 millions de livres après la reprise des 27 hôtels et motels Esso, continue son expansion en dépit de la crise, et son PDG, M. John Methuen, demeure fermement optimiste. Il parle d'acquiescer trois nouveaux hôtels et d'en construire un à King's Lynn. Il attribue son succès au fait que ses établissements s'adressent par leurs prix modérés à la grande clientèle qui ne peut pas fréquenter les palaces. R. E.

### Les types de voyages préférés des Japonais

(OMT Un sondage portant sur un échantillon de 1079 touristes internationaux originaires de la région de Tokyo a montré que la structure des voyages à l'étranger des Japonais (voyages de loisirs) était la suivante:

- voyages tout compris (vendus par les agents de voyages au public) 68,5 %
- voyages de groupes, organisés par des compagnies, des associations professionnelles ou d'autres groupes d'affinité, pour leurs employés ou membres, avec l'aide d'agents de voyages 17,6 %
- voyages individuels 12,0 %

On constate donc que la grande majorité des touristes internationaux originaires du Japon préfère la formule du voyage «tout compris». Cependant le sondage a aussi montré que les hommes entre 30 et 59 ans n'étaient que peu favorables à cette solution, contrairement aux femmes entre 20 et 59 ans. Les voyages de groupes reçoivent la préférence des étudiants, des directeurs ou cadres de sociétés, des artisans, alors que les voyages individuels ont, eux, la faveur des membres des professions libérales.

## Promotion du tourisme

### Les Etats participants

Conscients de la contribution apportée par le tourisme international au développement de la compréhension mutuelle entre les peuples, à une connaissance accrue des réalisations d'autres pays dans différents domaines ainsi qu'au progrès économique, social et culturel.

Reconnaissant la relation entre le développement du tourisme et les mesures prises dans d'autres domaines de l'activité économique,

- expriment leur intention d'encourager l'accroissement du tourisme aussi bien sur une base individuelle que collective, en particulier:
  - en encourageant l'amélioration de l'infrastructure touristique et la coopération dans ce domaine;
  - en encourageant la réalisation de projets touristiques communs, y compris la coopération technique, notamment lorsque la contiguïté territoriale et la convergence des intérêts touristiques le suggèrent;
  - en encourageant l'échange d'informations, y compris les lois et règlements appropriés, les études, les données et la documentation relatives au tourisme et en améliorant les statistiques en vue de faciliter leur comparabilité;
  - en traitant dans un esprit positif les questions liées à l'allocation des moyens financiers pour les voyages touristiques à l'étranger, compte tenu de leurs possibilités économiques, ainsi que celles liées aux formalités nécessaires pour ces voyages, en tenant compte des autres dispositions relatives au tourisme adoptées par la Conférence;
  - en facilitant les activités des agences de voyage étrangères et des compagnies étrangères de transport de voyageurs dans la promotion du tourisme international;
  - en favorisant le tourisme en dehors de la haute saison;
  - en examinant les possibilités d'échanges de spécialistes et d'étudiants dans le

### A quelques mois des Jeux olympiques de Montréal

## Les chaînes canadiennes en expansion

Bien que discrète, l'expansion des chaînes canadiennes se confirme à l'échelle internationale, CP Hôtels, Commonwealth Holiday Inn, Four Seasons et Skyline profitant de l'image de marque du Canada, qui concilie technologie américaine et qualité européenne.



L'Hôtel «Four Seasons Inn on the Park», à Toronto: un magnifique ensemble hôtelier, entre le motel de luxe et l'hôtel d'affaires.

### CP Hôtels: l'exemple de la concentration touristique verticale

CP Hôtels, le premier hôtelier du Canada, avec 25 hôtels, est une filiale du Canadien Pacifique, qui possède aussi une compagnie aérienne (CP Air), des chemins de fer (CP Rail), des bateaux (CP Ships) et des camions (CP Transport). Cette chaîne possède, du Pacifique à l'Atlantique, des établissements de tous genres, soit des hôtels pour hommes d'affaires comme le Château Champlain (600 chambres) à Montréal ou le Royal York (1600 chambres) à Toronto, mais aussi des hôtels de villégiature comme les célèbres «Château Frontenac» à Québec et «Banff Springs» à Banff, et des motels.

En février 1975, CP Hôtels reprenait la gestion des hôtels Loews en Allemagne, soit le Loews Hamburg (580 chambres) et le Loews Frankfurt qui ouvrira au début 1976. En mai 1975, CP reprenait la gestion du «Jerusalem Plaza» en Israël, établissement qui appartient à Yehuda Hôtels.

### Commonwealth Holiday Inn: beaucoup de franchises

Commonwealth Holiday Inn, deuxième groupe hôtelier canadien, n'est pas une filiale de la plus grande chaîne du monde, mais le principal propriétaire de franchise Holiday Inn, avec 74 établissements, dont 10 en construction.

Commonwealth Holiday Inn, qui ouvrit son premier établissement en 1962 en Ontario, s'établissait en 1968 dans les Caraïbes, avant d'ouvrir son premier hôtel européen en 1970 en Grande-Bretagne.

grand Holiday Inn du monde, avec 868 chambres.

### Four Season: quatre saisons pour les affaires

Four Season, huitième compagnie canadienne, a ouvert son premier hôtel à Toronto en 1960, et gère actuellement 5 hôtels au Canada, un en Grande-Bretagne et un en Israël. Il s'agit d'établissements destinés aux hommes d'affaires, les hôtels Four Seasons étant localisés dans les centres des villes ou dans les zones industrielles.

S'intéressant à une clientèle fortement recherchée par tous les hôtels, Four Seasons doit son succès à un service personnalisé, qui rappelle l'hôtellerie européenne.

Son expansion est actuellement freinée par les conditions du marché financier. Alors que son hôtel de Montréal, le «Quatre Saisons», ouvrira en mai 1976, les établissements supplémentaires d'Edmonton et de Toronto sont retardés, comme les hôtels de Paris-La Défense et de Rome.

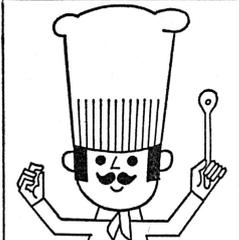
### Skyline: une chaîne «familiale»

Skyline, neuvième compagnie hôtelière, n'est pas une chaîne de luxe, mais de bon confort, gérant des hôtels de taille moyenne, de 100 à 300 chambres. Avec 9 hôtels, dont 3 en Jamaïque et 6 en Grande-Bretagne, Skyline est une entreprise familiale, destinée à une clientèle essentiellement canadienne.

### Une hôtellerie qui «monte» avec son pays

Les grandes chaînes canadiennes confirment donc leur expansion à l'étranger, bien qu'elles doivent subir dans leur propre pays une forte concurrence des cha-

**SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES**



**PLANTEURS REUNIS** sa  
Lausanne (021) 20 69 31

# Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

**Restaurant Moulin**  
3906 Saas Fee

sucht für lange Wintersaison, 20. Dezember bis Ende April, eine freundliche

**Serviertochter**

Hoher Verdienst zugesichert.

Nähere Auskunft erteilt gerne Familie Arnold Andermatten,

Restaurant Moulin, 3906 Saas Fee oder Telefon (028) 4 82 19.

6420

**Hotel Alpenrose**  
3823 Wengen

Für lange Wintersaison (Weihnachten bis Ostern) tüchtiger, sprachgewandter

**Hallenkellner/ Barkellner**

gesucht.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Familie P. von Allmen, Hotel Alpenrose 3823 Wengen, Telefon (036) 55 32 16.

6434

**Hotel Valaisia**  
3962 Montana

cherche pour la saison d'hiver, die 10 décembre 1975 jusqu'à Pâques 1976:

- jeune homme pour réception et main-courant (Sweda)
- portier de nuit
- lingère
- aide lingère
- laveur
- commis de cuisine
- laveuse/calandreuse

6436

**Posthotel, 8843 Oberiberg**

sucht noch für die Wintersaison

- Barmaid (Dancing)
- Barcommis
- Kellner oder Serviertochter (Schweizer)
- Chasseur
- Jungkoch (in kleine Brigade)
- Portier/Hausbursche

Offerten mit Zeugnissen und Foto bitte an Direktion Posthotel, 8843 Oberiberg, Gebr. Hubli Telefon (055) 56 11 72

6437

**Le Casino de Montreux**

cherche

**commis de rang chef de rang**

pour nos restaurants. Une bonne formation est demandée ainsi que la connaissance du français et de l'anglais. Suisse ou permis B ou C. Entrée immédiate.

**barmaid aide-barmaid**

pour nos différents bars. Bonne collaboratrices ayant de l'expérience et une bonne présentation. Le français est indispensable ainsi que de bonnes notions d'allemand et d'anglais. Suissesses ou permis B ou C. Entrée immédiate.

Veillez envoyer vos offres de service avec curriculum vitae, copies de certificats et photo ainsi que votre numéro de téléphone au bureau du personnel **Casino de Montreux, 1820 Montreux**, ou téléphoner au (021) 62 44 71.

6427

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

**Chefs de rang**  
(à-la-carte-kundig)

**Commis de rang**  
**Chef de partie**  
(A-la-carte-Restaurant)

Ihre schriftlichen Bewerbungen erreichen uns unter folgender Adresse:

**Stiffler Hotelbetriebe Davos**, Zenträlbüro, Hotel du Midi, 7270 Davos Platz. 6631

Wir suchen in Hotel-Restaurant

**jungen Koch**

neben Patron und 2 Lehrlingen (Jahresstelle) sowie

**Saaltochter**

eventuell Anfängerin

auf 1. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft.

**Hôtel Simplon**  
2900 Porrentruy

Telefon (066) 66 12 98

6499

**Morosani Hotels, 7270 Davos**

suchen für die Wintersaison:

- Etage: **Zimmermädchen**
- Restaurant: **Serviertochter Demi-chef de rang**
- Lingerie: **Glätterin**
- Diverses: **2. Barmaid Bademeister**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Toni Morosani Junior, Grand Hotel Belvédère, 7270 Davos Platz.

6439

**Istituto ospizio bambini di Sorengo**

cerca per data da convenire

**governante**

**Compiti:** economato organizzazione e controllo personale di casa responsabilità settori casa e lavanderia.

**Richiede:** età minima 30 anni esperienza nel campo piani e economato personalità decisa e responsabile capacità organizzative.

**Si offre:** ambiente di lavoro nuovo e interessante lavoro vario e indipendente stipendio e prestazioni sociali come previsto dal nuovo regolamento organico. Informazioni presso: Amministrazione Istituto ospizio bambini, 6924 Sorengo telefono 54 66 44.

Offerte da inviare alla Direzione dell'Istituto entro il 15 novembre 1975.

P 24-23648

**Anmeldeformular für Stellensuchende**

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN  
Stellenvermittlung  
Postfach 2657  
3001 Bern

**Formule d'inscription pour employés cherchant une place**

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

**Hotel Restaurant Real  
in Vaduz**

sucht per Ende Jahr gutausgewiesene

**Empfangssekretärin**

Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse erforderlich.

Bewerbungen an Herrn Felix Real  
Hotel Real, 9490 Vaduz  
Telefon (075) 2 22 22.

6552

Nach Arosa gesucht:

**1 Zimmermädchen  
1 Officemädchen  
1 Serviertochter**

in eine kleine Pension sowie gutgehendes Restaurant.

Falls Sie näheres über unseren Betrieb wissen möchten, setzen Sie sich mit Familie E. Schwendener

**Restaurant Burestübli  
Pension  
Arlenwald, 7050 Arosa**

Telefon (081) 31 18 38, in Verbindung.

6551



First-rate men for first-rate hotels  
Im Auftrag eines 600-Betten-Hotels der Luxusklasse in Malaysia suchen wir für möglichst umgehenden Eintritt einen erfahrenen und fließend englisch sprechenden

**Food & Beverage Manager**

mit voller Verantwortung für 3 Bars, Dancing, Grill, Coffeshop, Roomservice und Banqueting. Ehrgeizige, zielstrebige Bewerber mit fundiertem Restaurant background wollen bitte für weitere Auskünfte Telefon (022) 33 93 22 anrufen.

Hotel Executive Service, 4, rue Montbrillant, CH-1201 Genève.

6539

**Dancing-Bar Arcade, 9500 Wil**

sucht für 1. Dezember 1975

**Barmaid**

sowie

**Serviertochter für Tagesrestaurant  
(Schichtbetrieb)**

Bitte telefonieren-Sie oder schicken Sie Ihre Offerte mit Foto an:  
Peter Bigler, Hotel Landhaus, 9500 Wil SG  
Telefon (073) 22 46 22

6540



Gesucht für kommende Wintersaison:

**Econamat- und Officegouvernante**

**Tournante**

**Commis de cuisine**

**Sekretärin**

**Portier**

**Zimmermädchen**

**Saalkellner**

**Barmaid**

**(Hallenbar)**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

**Hôtel Des Alpes, 7050 Arosa**

Telefon (081) 31 18 51.

6561



Hotel Euler +  
Rest. à la Fine Bouche +  
Snack-Restaurant Metro  
Telefon (061) 23 45 00  
4000 Basel

Für Snack-Metro

**1 Chef der Satellitenküche  
1 Commis**

Für Restaurant à la Fine Bouche

**1 Chef de garde  
1 Commis  
1 Pâtissier  
1 Kaffeekoch  
1 Officebursche**

Offerten erbeten an die neue Direktion, Familie H. Dieltiker.

6571

Ab sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir folgende junge und initiative Mitarbeiter(innen) in Jahresstelle:

**Küchenchef**

(Alleinkoch während den Wintermonaten)  
gute Berufskenntnisse sowie Erfahrung im Umgang mit Lehrlingen erwünscht, interessante Kaderposition,  
**Officemädchen/-bursche  
Portier/Hausbursche**

Ab Anfang Februar 1976:

**Sekretärin für Réception  
(interessante Allround-Kaderposition)  
Zimmermädchen/Lingère  
Service-Hostess oder Kellner  
Küchenbursche/Hausbursche**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

**Hotel Waldstätten  
6353 Weggis**

zuhanden von Herrn André Chevin, Dir., Tel. (041) 93 13 41.

6564

A new 600 room international hotel requires the services of experienced staff for the following positions:

**Resident Manager**

With considerable front office experience.

**Executive Chef**

Six restaurants and large banquet areas.

**Food & Beverage Manager**

Minimum of 5 years experience in a similar position and with creative ability.

The initial contract will be for a period of 3 years. Return airfare provided plus all the usual benefits. Single applicants preferred.

Address replies together with resumé and recent photograph to:

GENERAL MANAGER  
MANILA MIDTOWN HOTEL  
P.O. Box 4447  
MANILA  
PHILIPPINES

6541

**Le Casino de Montreux**

cherche

**commis de rang  
chef de rang**

pour nos restaurants. Une bonne formation est demandée ainsi que la connaissance du français et de l'anglais. Suisse ou permis B ou C. Entrée immédiate.

**chef-steward-houseman**

responsable de la mise en place des salles de banquet (jusqu'à 1800 personnes) et autres manifestations se déroulant au Casino, concerts, conférences, etc., ainsi que de la vaisselle et du service à l'office. Nous demandons une personne ayant de l'initiative et de l'expérience. Place à l'année après temps d'essai. Salaire en rapport avec qualifications. Suisse ou permis B ou C.

**barmaid  
aide-barmaid**

pour nos différents bars. Bonnes collaboratrices ayant de l'expérience et une bonne présentation. Le français est indispensable ainsi que de bonnes notions d'allemand et d'anglais. Suissesses ou permis B ou C. Entrée immédiate.

Veillez envoyer vos offres de service avec curriculum vitae, copies de certificats et photo ainsi que votre numéro de téléphone au bureau de personnel Casino de Montreux, 1820 Montreux, ou téléphoner au (021) 82 44 71.

6427



**Hotel Bernina Celerina  
Engadin**

sucht für die kommende Wintersaison in erstklassiges Spezialitätenrestaurant eine qualifizierte

**Barmaid**

evtl. tüchtige Serviertochter (sprachkundig).

Offerten mit Bild sind erbeten an M.+B. Bühler, Hotel Bernina, 7505 Celerina, Telefon (082) 3 31 40.

6610

Gesucht für kommende Wintersaison:

**1 Geranten-Ehepaar (oder Gerant)  
1 Büropraktikantin  
1 Koch  
1 Commis de cuisine  
1 Kellner  
Serviertochter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:  
Direktion

**Hotel Edelweiss AG  
7514 Sils-Maria**

Telefon (082) 4 52 22

6560

Gesucht nach



für die kommende Wintersaison

**2 Restaurationstöchter  
1 Saaltochter  
1 Commis de cuisine  
1 erfahrener Pizza-Boy**

Eintritt: 15. Dezember 1975.

Offerten mit üblichen Unterlagen sind zu richten an:  
Direktion

**Hotel Beau-Site  
3906 Saas Fee**

Telefon (028) 4 81 02

6546



Wir suchen für lange Wintersaison

**Serviertochter  
für Restaurant**

ab 1. Dezember

**Saaltochter**

Anfängerin akzeptiert

**Zimmermädchen**

**Portier**

Offerten an Familie Supersaxo

**Hotel Dom, 3906 Saas Fee**

Telefon (028) 4 85 61.

6593

Young husband wife team required urgently as

**assistant  
manager/hostess**

for 170 bed hotel on Kenya Coast. Must be energetic, keen on watersports, good at public relations, reception etc.

Apply Turtle Bay Beach Hotel,  
P. O. Box 40503, Nairobi, Kenya.

6604



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, lebenswürdig, dienstbereit,
- Servicepraxis,
- Schwyzerdütsch 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.

Gerne erwarten wir Ihre detaillierte Offerte oder Ihren Besuch.

**Bahnhofbuffet SBB**

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

6405





# Gerant

für unser neues Bedienungsrestaurant im MMM an der Marktgasse in Bern.  
Möchten Sie sich in unserem ersten M-Restaurant mit Bedienung frei entfalten, und diese neue Idee zum Erfolg führen? Voraussetzungen für diesen anspruchsvollen Job: Sie sind gelernter Koch mit Kellnerpraxis, haben die nötigen Erfahrungen einen Restaurationsbetrieb zu organisieren und sind sich den Umgang mit Gästen gewöhnt. Idealerweise 30 - 35 Jahre.  
Interessiert Sie diese anspruchsvolle Aufgabe?  
Dann schreiben Sie uns eine kurze Offerte mit den üblichen Unterlagen. Wir freuen uns auf Sie.  
Genossenschaft Migros Bern, Personaldep. (z. Hd. Hr. Burgherr), Postfach 20, 3022 Schönbrunn.

P 05-6063

## Sportzentrum Minster

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

## Koch-Chefstellvertreter

A-la-carte-kundig.

Guter Verdienst, schönes Personalzimmer im Hause.

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

6567

Wir suchen für unser neu renoviertes Spezialitätenrestaurant

## Serviertöchter Commis de cuisine

(männlich oder weiblich).

Beste Verdienstmöglichkeiten, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an P. Kneubühler  
Telefon (045) 81 11 05 (erreichbar von 15.00-18.00 Uhr).

6566

## Hotel Chesa Romana Savognin

sucht für die nächste Wintersaison

## Buffettöchter 2 Serviertöchter

(eventuell Jahresstelle, auch Anfängerinnen).

Offerten erbeten an Familie Savoldelli  
Hotel Chesa Romana, Telefon (081) 74 15 44.

6565



engage de suite ou à convenir

## un ou une réceptionniste

connaissant la machine Sweda.

Faire offres écrites, avec prétentions de salaire, à la direction de l'Hôtel Royal, 41, rue de Lausanne, 1201 Genève.

6563

## cuisinier

indépendant

## femme de chambre - aide de cuisine

éventuellement un couple, pour entrée le 20 novembre.

Nous offrons:  
- ambiance de travail familiale  
- horaires et congés réguliers  
- bon salaire.

Veuillez adresser vos offres, par écrit ou par téléphone, à:

Direction

## Hôtel de la Gare 1933 Sembrancher

téléphone (026) 8 81 14

6554

## Holiday Inn and MÖVENPICK

Wir suchen auf den 1. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft noch 2 Kadermitarbeiter

## Chef de réception

D., F., E., NCR 42, 25- bis 30jährig, Hotelfachschulabschluss und/oder Praxis an der Réception.

## Leiter unserer Dorf-Beiz

Wir stellen uns einen gelernten Koch vor, der auch über Service-Kenntnisse verfügt und bereit ist, mit einem überdurchschnittlichen Einsatz, unsere Dorf-Beiz zu leiten.

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an:

H. R. Laager, Personalchef  
Holiday Inn and Mövenpick  
8105 Regensdorf, Telefon (01) 840 25 20

P 44-61

## Restaurant Captain Jo Aarfähre

Für gepflegten Speise- und Bankettservice suchen wir

## Kellner

Offerten sind erbeten an  
W. Moser, Restaurant Aarfähre  
5023 Biberstein bei Aarau  
Telefon (064) 22 22 10

6270

## Hotel Grächerhof Grächen, Wallis

Wir suchen per 15. Dezember 1975

## Commis de cuisine

(Jungkoch)

Wir bieten Dauerstelle mit zeitgemässer Entlohnung und gutes Arbeitsklima.

Schriftliche Offerten mit Foto sind zu richten an Familie Fux-Plammatter, Hotel Grächerhof 3925 Grächen

6200

## 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

## Hotel Aurora 6490 Andermatt

sucht für lange Wintersaison

## Commis de cuisine/ Jungkoch

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

5974

Dringend

Kaffee-Restaurant du Centre Montlana-Crans

sucht per 1. Dezember

## Serviertöchter

Schriftliche Offerten mit Foto sind an die Direktion zu senden.

P 36-31429

## Hotel Cavalier, Basel

sucht in Jahresstelle tüchtigen, sprachenkundigen

## Restaurationskellner

für gemischten Service.

Eintritt nach Uebereinkunft. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Familie W. Gehrig, Reiterstrasse 1, 4054 Basel, Telefon (061) 39 22 62.

6586

## Hotel Central am Central, 8001 Zürich

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

## Commis de cuisine Chef de partie

Hätten Sie Lust bei uns zu arbeiten, dann rufen Sie doch an.

Telefon (01) 32 28 20, Herrn Zillig verlangen.

6585

## Hotel Blümlisalp, 3715 Kandersteg

Mit Bergrestaurant und Hallenbad, sucht für Winter- und Sommersaison

## Alleinkoch Jungkoch Serviertöchter Kellner

Offerten an Familie David Wandfluh-Berger, 3718 Kandersteg, Telefon (033) 75 12 44 nach 20.00 Uhr.

6584



Gesucht in Jahresstelle

## 2 Barmaids

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Telefon (036) 71 11 24 (H.P. Thöni).

6576



## Hotel Eiger, Grindelwald

Wir suchen für die Wintersaison

## Saucier Entremetier

Offerten bitte an:  
E. Matter, Hotel Eiger,  
3818 Grindelwald,  
Telefon (036) 53 21 21

6582

Hotel Hohe Promenade Arosa sucht für kommende Wintersaison per 1. oder 15. Dezember

## Commis de cuisine Saaltöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Familie E. Roman  
Hotel Hohe Promenade,  
7050 Arosa  
Telefon (081) 31 26 51.

6575

## Hotel National-Rialto 3780 Gstaad

sucht auf Mitte Dezember freundliche, sprachenkundige

## Serviertöchter

in Café-Tea-room mit Alkohol und Restaurationsbetrieb (Jahresstelle).

Offerten an: F. Burri-Gauch, Bes.

6630

## Hotel du Commerce 4021 Basel, Postfach

sucht als Ferienablösung vom 6. 1. 1976 bis zirka 15. 3. 1976

## Sekretärin/ Réceptionistin

(eventuell Praktikantin).

Offerten mit den üblichen Unterlagen (Foto, Zeugniskopien, Lohnanspruch usw.) sind zu richten an W. Weibel, Telefon (061) 26 96 66.

6569

## Hotel Bellevue 3855 Axalp BO

sucht freundliche, selbständige

## Barmaid

in gemütliche Kellerbar. Nur Nachtbetrieb. Eintritt 20. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten an P. Bieri  
Telefon (036) 51 17 72.

6572

## Barmaid

in renommierte Bar.

Telefon (054) 9 41 10

P 41-323

## Bettmeralp

Für lange Wintersaison suchen wir noch

## 1 Zimmermädchen 1 Etagenportier Serviertöchter

für Dancing

Rufen Sie uns bitte an:

## Hotel Alpfrieden 3981 Bettmeralp

Telefon (028) 5 34 56

P 36-012558

Gesucht zu sofortigem Eintritt oder nach Vereinbarung

## Barmaid

Geregelter Verdienst.

Restaurant Waldschenke  
St. Niklaus / Biel  
Telefon (032) 80 12 17, Herrn Friedli oder Frau Frutig verlangen.

P 06-2234

Gesucht auf Platz Basel junge, erfahrene

## Serviertöchter

Eiloferen mit Bild unter Chiffre V 03-996510 an Publicitas, 4001 Basel.

Auf Platz Basel gesucht per sofort erfahrene

## Sekretärin für Restaurations-Betrieb

gute Entlohnung.

Schriftliche Bewerbung mit Bild unter Chiffre W 03-996511 an Publicitas, 4001 Basel.

Gesucht per sofort auf Platz Basel geschultes

## Office-Personal

Schriftliche Bewerbung mit Bild unter Chiffre X 03-996512 an Publicitas, 4001 Basel.

Grand établissement de la région lémanique, comprenant plusieurs restaurants et cuisines, cherche un excellent

## couple restaurateur

ambitionné et ayant l'amour du métier.

Votre offre détaillée nous atteindra sous Chiffre 44-66343 à Publicitas, case postale, 8021 Zurich.

Cherchons

## femme ou garçon de maison et office

à plein temps.

## Faire offre à: L'Institut Monte Rosa

3, rue de Chillon  
1820 Terriet-Montreux  
téléphone (021) 61 53 51

6556

# Stellenangebote Offres d'emploi



**PALACE  
HOTEL  
GSTAAD**  
SUISSE

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

## Portier

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Referenzen sind zu richten an die  
**Direktion des Palace Hotels, 3780 Gstaad.**

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, photo et références à la  
**direction du Palace Hôtel, 3780 Gstaad.**

6599



sucht für Wintersaison

## Entremetier

## Zimmermädchen

## Masseuse

Offerten mit Unterlagen an:

**Hotel Bellavista**  
7050 Arosa

6581

## Hôtel Mirabeau, Lausanne

cherche à partir du 15 décembre ou date à convenir un  
poste de chef de cuisine

### chef de cuisine

Préférence sera donnée à candidat possédant en plus des capacités de chef, une formation classique (salle à manger d'hôtel, banquets, formation des apprentis) complétée d'une expérience de la gastronomie moderne (restaurant de ville).

Nous offrons une place stable et bien rémunérée.

Prière d'adresser vos offres à  
**René Buttet, dir., Hôtel Mirabeau**  
31, avenue de la gare, 1003 Lausanne  
(discrétion assurée).

6574



**Palace Hotel, St. Moritz**

sucht für Wintersaison 1975/76

**Hilfswarenkontrollleur  
Zimmermädchen  
Hilfszimmermädchen  
Glätterin  
Disc-Jockey (Girl)**

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

6602

Gesucht für  
Wintersaison in Adelboden

## Portier-Chauffeur

## Commis de cuisine

## Chef de partie

## Barman

Schweizer

## Saalkellner

## Saaltöchter

## Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Passfoto erbeten an

**Parkhotel Bellevue**  
3715 Adelboden

6583



**Sporthotel Valsana, Arosa**

sucht für kommende Wintersaison

## Chef entremetier

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Herrn M. Baer, Telefon (081) 31 02 75.

6289



**Hotel Schweizerhof  
Restaurant Acla**  
7500 St. Moritz

sucht:

## Sous-chef de cuisine

Es würde uns freuen, mit einem Fachmann in Kontakt zu treten, welcher über Organisationstalent und Erfahrung im A-la-carte-Service verfügt. Unsere Saison beginnt Ende November.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.  
**Direktion Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz.**

6102



**Zurich Hilton**

Für unser modernes Hotel suchen wir folgendes Personal:

**1 Chef de rang  
1 Chef d'étage**

qualifizierte Kellner mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen  
sowie

**2 Serviertöchter**

für unseren Coffee Shop, ebenfalls mit Deutsch- und Englischkenntnissen.  
**1 Commis de cuisine**  
mit etwas Berufserfahrung.

Ein schönes, ruhig gelegenes Personalhaus (2 Minuten vom Hotel entfernt), eine junge Bfingade mit ausgezeichnetem Teamwork sowie gute Sozialleistungen erwarten Sie.

Melden Sie sich bitte beim Personalbüro:  
**ZÜRICH HILTON**  
8058 Zürich-Flughafen, Tel. (01) 810 31 31.

6622

**Werkhotel Gerlafingen**  
4563 Gerlafingen (SO)

Heimeliges Restaurant, Spezialitätenstübl, 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.

Ebenfalls suchen wir eine nette, freundliche

## Serviertochter

Eintritt nach Uebereinkunft.

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



Gesucht auf Dezember 1975

## Alleinkoch

(eventuell mit Frau, zur Mithilfe am Pass usw.). Gute Hilfe vorhanden. In gepflegtes Haus mit 40 Betten.

Offerten an  
**Hotel Bergsonne**  
6356 Rigi-Kaltbad  
Telefon (041) 83 11 47, Renggli-Dahinden

6471

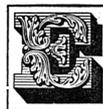
Grossbetrieb in einer Stadt in der Westschweiz mit mehreren unterschiedlichen Restaurants und Küchen, sucht ein erstklassiges

## Restaurateur-Ehepaar

mit echter Berufsfreude.

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 44-66309 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

6445



**HOTEL EXCELSIOR**  
1820 MONTREUX

Per 15. Januar 1976 oder nach Uebereinkunft gesucht:

**Réception: Sekretärin/  
Korrespondentin**  
NCR 42, Französisch, Deutsch, Englisch  
**Restaurant: Chef de rang**  
(Grill)  
**Demi-chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Küche: Grillkoch**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Offerten mit Lohnansprüchen an:  
Fritz K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

6601

**Hotel-Restaurant Bernerhof**  
3718 Kandersteg

Wir suchen auf zirka 15. Dezember 1975 folgende Mitarbeiter:

**1 Commis de cuisine**  
**4 Saaltöchter oder Kellner**  
(auch Anfänger möglich)  
**1 Demi-chef de rang**  
**2 Serviertöchter**  
(auch Anfängerin)  
**2 Ehepaare**  
für Office/Lingerie und Etage.

Auf Ihre Unterlagen freuen wir uns!

6628

Der Storchen in Schönenwerd ist ein neuer, moderner und vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Region Olten-Aarau.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahrestelle eine an selbständiges Arbeiten gewöhnte

## Hotelsekretärin

für Empfang, Kasse, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten.

Es erwartet Sie eine geregelte Arbeitszeit und ein angenehmes Arbeitsklima.

Telefonisch erreichen Sie uns unter (064) 41 47 47, R. M. Dänni.

**Hotel Storchen**  
5012 Schönenwerd

6626

Für die kommende Wintersaison suchen wir

## Alleinkoch

## 1 freundliche Serviertochter

Offerten an Fam. J. Dosch, Cunter/Savognin,  
Tel. (081) 74 12 59.

6637

## Posthotel Davos

sucht per sofort

## Sekretärin

(Schweizerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Toni Morosani jr., Grand Hotel Belvédère, 7270 Davos.

6632

## Tessin

Ferienhotel in schönster Lage, zirka 110 Betten, sucht tüchtige

## Hotelsekretärin

gesetzten Alters.

Eintritt zirka 1. Februar 1976.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto sind zu richten unter Chiffre 6616 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht per sofort

## Alleinportier

in Hotel garni, Jahresstelle.

Telefonische Anfragen unter Nr. (028) 7 75 01.

6624

Après une fructueuse collaboration de cinq ans, nos assistants nous quittent pour reprendre un établissement à leur propre compte. Pour les remplacer, nous engageons pour début février 1976:

**un assistant de direction**

(23 à 35 ans)

auquel nous demandons:

- aptitude à traiter le travail administratif et à seconder ou remplacer parfois le maître d'hôtel,
- connaissance des langues française, allemande et anglaise,
- sens des responsabilités,
- esprit d'initiative,
- autorité.

et

**une gouvernante générale**

si possible épouse de l'assistant.

**Nous offrons:**

places à l'année, salaires en rapport avec nos exigences, participation pour l'assistant dès la seconde année de service, caisse de retraite.

Prière d'adresser offres de service avec curriculum vitae et photos à:

Jean-Ulrich Schoch, Hôtel Beau-Rivage, 1260 Nyon  
téléphone (022) 61 32 31.

6419

**Hotel Chesa Guardalei,  
7512 Champfer**

Telefon (082) 3 47 81

Wir suchen noch für lange Wintersaison

- Entremetier\***
- Commis de cuisine\***
- Commis de rang**
- Portier-Kondukteur**
- Barmaid oder Barman\***
- Buffetochter oder -bursche**

\*Schweizer bevorzugt.

Eintritt nach Uebereinkunft.

6462

**Mürren, Berner Oberland**

Wir suchen für die Wintersaison Mitte Dezember bis Mitte April

**Barkellner**

für Bar-Dancing, Sprachenkundig.

**Saalkellner**

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch und Foto bitte an:  
Hotel Eiger, 3825 Mürren  
Telefon (036) 55 13 31

6533

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



**Berghaus Nagiens**

sucht für Wintersaison

**2 Jungköche  
Kassiererin**

für Selbstbedienung.

Offerten an:  
Familie Th. Joos-Roth  
Berghaus Nagiens, 7017 Flims-Dorf  
Telefon (051) 29 12 95

P 13-2983

**Hotel Tschugge, Zermatt**

Gesucht auf die Wintersaison

**Zimmer- und  
Lingeriemädchen**

**Barmaid**

für Bar und Saal  
(Praktikantin)

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnangaben sind zu richten an  
Hotel Tschugge, Zermatt.

6553

**Villars/Chesières VD  
l'Hôtel du Cerf**

téléphone (025) 3 27 15

engage pour la saison d'hiver, entrée le 15 décembre,

**un garçon ou fille de salle  
à l'année, entrée le 1er décembre**

**un garçon ou fille de buffet  
une femme de chambre**

ayant connaissance des travaux de lingerie.

6549

**Les Restaurants Beaulac  
à Neuchâtel**

1ère catégorie

cherchent

**chef de cuisine**

Age idéal 25-35 ans, expérience de la cuisine à la carte, bon calculateur. Brigade moyenne, Place à l'année.

Faire offres à la direction, avec photo, références, prétentions de salaire.

6547

**Hôtel-Restaurant  
Le Débarcadère  
St-Sulpice/Lausanne**

cherche pour son restaurant de spécialités

**commis de cuisine**

Entrée le 15 janvier 1976 ou à convenir.

Téléphoner ou écrire à  
A. Klüvers  
Le Débarcadère, 1025 St-Sulpice  
téléphone (021) 35 10 68

6545

**Für unsere Neueröffnung**

suchen wir per 1. Dezember oder nach Uebereinkunft

**Gouvernante  
Zimmermädchen  
Office-Personal  
Commis de cuisine  
Buffetochter**

(wird auch angelernt)

**Chef de service**

(männlich oder weiblich)

**Serviertöchter  
Kellner**

**Bankett-Aushilfen**

Wir sind ein junges Team und offerieren Ihnen: geregelte Arbeitszeit, gut ausgebaute Sozialleistungen, auf Wunsch Zimmer im Hause, gute Entlohnung.

Hotel und Spezialitätenrestaurant



Albis-Pesshöhe

Bitte rufen Sie uns an und verlangen Sie  
Herrn J. Köstlich, Telefon (056) 22 56 08.  
P. 02-475

Wir suchen für unsere gemütliche Gerber-Bar eine versierte und tüchtige

**Bardame**

auf 1. Dezember.

**Restaurant Gerberstube  
Schaffhausen**

Telefon (053) 7 23 90,  
Frau Ochser verlangen.

OFA 130.196.455

Nach Zermatt gesucht

**Koch neben Patron**

Winter- und Sommersaison (15. Dezember 1975 bis 15. Oktober 1976).  
Gute Entlohnung.

Telefonische oder schriftliche Anfragen sind zu richten an

**Pension Restaurant Burgener  
3920 Zermatt**

(Betriebsferien 22. November bis 14. Dezember)  
Telefon (028) 7 72 57

6473



**220 Betten - Hotelkette 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 zu zusenden.

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.

6517



Für kommende Wintersaison suchen wir noch folgendes Personal:

- erfahrenen(n)
- Sekretär(in)**
- für Réception, NCR 42, Kassa
- Büropraktikant**
- Allgemeingouvernante**
- Nachtportier**
- Etagenportier**
- Portier/Kondukteur**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Kellner**  
(sprachkundig)
- Restaurationsstücher**
- Buffetburschen/-töchter**
- Küchen- und  
Officebursche/-mädchen**

Zeugniskopien und Foto sind zu richten an  
Hotel Brüggli, 7050 Arosa.

6534

Gesucht nach Zermatt für lange Wintersaison sprachkundige, selbständige

**Empfangssekretärin**

**Tournante**

(für Zimmer und Küche)

**Haushaltangestellte**

Guter Lohn zugesichert.

Offerten unter Chiffre 6531 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**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

6558

Un poste de

**Directeur**

est à pourvoir dans grand hôtel de Suisse romande.

La préférence sera donnée à candidat possédant une formation hôtelière complète et ayant déjà dirigé avec succès un établissement important. Connaissance de la restauration désirée. Place à l'année. Age idéal: 40 ans. Entrée à convenir. Délai de plusieurs mois accepté. Discretion assurée.

Faire offre sous chiffre 6562 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

6562

**Adressänderung** (bitte in Blockschrift)

**Alte Adresse**

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Postleitzahl: \_\_\_\_\_

Mitglied  Abonnent

**Neue Adresse**

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Postleitzahl: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

Mitglied  Abonnent

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

**Changement d'adresse** (en lettres capitales, s. v. p.)

**Ancienne adresse**

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Entreprise: \_\_\_\_\_

Rue: \_\_\_\_\_ Localité: \_\_\_\_\_

Numéro postal d'acheminement: \_\_\_\_\_

Membre  Abonné

**Nouvelle adresse**

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Entreprise: \_\_\_\_\_

Rue: \_\_\_\_\_ Localité: \_\_\_\_\_

Numéro postal d'acheminement: \_\_\_\_\_ Téléphone: \_\_\_\_\_

Membre  Abonné

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

Gesucht nach Basel in gutbürgerliches, neuzeitliches Hotel und Passantenrestaurant fachtüchtiger, zuverlässiger

### Küchenchef

Bereit, kleinerer Brigade mit Umsicht und Kompetenz vorzustehen. Angenehmes Arbeitsklima.

Zuschriften an:  
A. Hartmann, Falknerstr. 3, 4051 Basel.

6613

### Hotel Bristol, 3906 Saas Fee Restaurationstochter

sucht für die Wintersaison eine

Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an die Direktion Othmar Bumann, Tel. (028) 4 84 34.

6612

### Klosters

Gesucht für Wintersaison nach

### netter, freundlicher Serviertochter

Skifahren auf allen Anlagen der Madriser Bahn gratis.

Offerten an Ernst Salzmann,

### Hotel Restaurant Sonne 7250 Klosters

Tel. (083) 4 13 49.

6611

Gesucht für Wintersaison nach Adelboden

### Serviertochter

für Speisesaal und Restaurant.

### Kombi-Hotel Alpenruhe 3715 Adelboden

Telefon (033) 73 12. 26

6609

### Buffet de la Gare CFF 2800 Delémont

cherche

### sommelière ou sommelier

Date à convenir.

Tél. (066) 22 12 88.

6608

### Wallis

Wir suchen für unser neues, sehr schönes Restaurant

### Serviertochter

(evtl. Barserviertochter)

Wir sind im Ausgangsort von Zermatt oder Saas Fee, darum Skisportmöglichkeit.

### Bar Restaurant Alba

Auskunft: Tel. (028) 6 31 99 oder (028) 6 34 62.

6605

### Kuwait Hotels Company

Requires qualified managerial staff – for assignment in Kuwait City 350 rooms hotel

### resident manager food and beverage manager assistant manager

Send curriculum vitae with full details of experience and relative certificates with recent photograph.

English language essential.

Adress to:

Kuwait Hotels Company  
c/o A.E.I.G.  
1823 Gilon sur Montreux (Suisse)

6510



### Auberge de la Couronne La Theurre 2726 Saignelégier (Freiberge)

sucht nach Uebereinkunft freundliche, 2-sprachige (D + F), verantwortungsbewusste

### Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Haus.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Bild und Zeugnissen.  
D. + W. Chalupny  
Telefon (039) 51 11 15

6603

### Hotel Schwarzsee ob Zermatt

am Fusse des Matterhorns

sucht noch für lange Wintersaison:

### 1 Koch

(selbständig zur Führung kleiner Brigade).  
Diverses Personal für Office.

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:  
Karl Prieth, Dir.,  
Hotel Schwarzsee, 3920 Zermatt.

6594

### Hôtel Ermitage, 3778 Schönried près de Gstaad

engage pour la saison d'hiver éventuellement été

### 1 maître d'hôtel ou 1 chef de rang qualifié

désirant promotion.  
Bonne connaissance d'allemand indispensable.

### 1 commis de rang

Faire offres par écrit avec photo ou téléphoner au no (030) 4 27 27.

6588

Für die Wintersaison, in Pension-Restaurant gesucht

### Köchin oder junger Alleinkoch Serviertochter Zimmermädchen

Eintritt zirka 10. Dezember 1975.

Offerten sind zu richten unter Chiffre P 07-122087 an Publicitas, 3900 Brig.

Nous cherchons pour saison d'hiver, dès le 15 décembre 1975:

### jeune cuisinier ou cuisinière commis de cuisine fille de salle femme de chambre

Offres à:

### Hôtel de l'Avenir 1923 Les Marécottes (Valais)

téléphone (026) 8 14 61

6544

### Saas Fee (VS)

Gesucht für die Wintersaison (ab 15. Dezember)

### Alleinkoch

### 1 Serviertochter

Hoher Lohn.

Schriftliche Anfragen an die Direktion

### Hotel Alpina 3906 Saas Fee

P 36-12565

### Grill-Restaurant «Le Méléze» à Grimentz-Valais

cherche pour la saison d'hiver 1975/76 ou à l'année

### 1 commis de cuisine

et

### 1 fille de salle

Faire offre avec photo à  
M. Raymond Actis, 3961 Grimentz.

P 26-31286

### Holiday Inn and MÖVENPICK

Wir sind in der ganzen Welt vertreten, unsere Gäste kommen aus der ganzen Welt.

Wir suchen auf 1. Dezember 1975 eine

### Etagendirectrice

Sie sollten über eine SHV-Lehre verfügen und einige Jahre Praxis mitbringen.

Was wir Ihnen nobel einem modernen Arbeitsplatz, guter Unterkunft noch alles bieten, sagen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Ihre Bewerbung erreicht uns unter:  
Holiday Inn und Mövenpick  
Walter-Mittelholzer-Strasse 8  
8152 Opfikon-Glatbrugg  
Tel. (01) 810 11 11 (Frau Braun)

P 44-61

### Klosters

### Hotel-Restaurant Madrisa

sucht ab sofort

### Serviertöchter

Fam. H. J. Waldburger  
Tel. (083) 4 14 62

OFA 123140713

### Buffet de la gare à Airolo

cherche

### serveuse ou garçon café

avec connaissance 2 langues et service.

Tel. (094) 88 12 20

ASSA 78-31432



### Hotel Obersee 7050 Arosa

sucht auf Mitte Dezember 1975

### Commis de cuisine Restaurationstochter junges Mädchen

zur Beaufsichtigung eines vierjährigen Knaben.

Bitte schriftliche Offerten mit Unterlagen und Foto an:  
Familie Weber

6614

### Sunstar-Hotels 7270 Davs Platz

Wir suchen noch für die Wintersaison einen gutausgewiesenen

### Chef de partie/ Restaurateur

In unsere flotte Küchenbrigade.

Offerten an  
H. Giger, Direktor  
Telefon (083) 3 67 41

6271

### Hotel Krone, 3600 Thun

Wir suchen in Jahresstelle ab 1. Dezember

### Kellner Serviertochter Barmaid

Nur Schweizer oder Ausländer mit B-Bewilligung.

Offeren mit Lohnanspruch und Foto an  
G. Murigh, Hotel Krone, Thun

6607

### Hotel Suisse, Genève

cherche pour le 1er décembre ou à convenir:

### une gouvernante

Bonne présentation, sens des responsabilités.

Faire offres avec curriculum vitae, photo et références à la direction de l'Hôtel Suisse, Genève, 10, place Cornavin, 1201 Genève.

### Dame

ayant travaillé plusieurs années dans centre hôteliers, cherche place pour seconder les patrons, régions Fribourg ou Vaud.

Faire offres sous chiffre 6625 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

### Saas-Fee

Wir suchen für lange Wintersaison oder in Jahresanstellung

### Alleinkoch

(geregelt Freizeit)  
gute Entlohnung,

sowie

### Verkäuferin

Fremdsprache erforderlich (Unterkunft und Kost im Haus).

Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerbungen erfolgen an:

### Hotel Europa Saas Fee Glacier Sport

Telefon (028) 4 87 25

6600



7 Hotels mit 430 Betten

### HOTEL- & BÄDER- GESELLSCHAFT

Ernest A. Reiber

Direktor

Telefon (027) 61 14 44

Für unser neues Personalhaus (4 Etagen, Aufenthalts- und Fernsehraum, Waschküche und Hobbyküche) suchen wir ab zirka 1. Dezember 1975 in Jahresstelle

### zuverlässigen Abwart

(mit Ehefrau)

Reinigung der Zimmer und Nebenräume, Ausführung kleinerer Reparaturen usw.

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Auf Wunsch Verpflegung und Unterkunft im Haus. Freie Benützung des Hallenschwimmbades.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an  
Herrn Ernest A. Reiber, Direktor, Hotel- und Bäderegesellschaft, 3954 Leukerbad.

6596

Gesucht für kommende Wintersaison ein

### Küchenchef

sowie

### 2 Commis de cuisine

Genauere Anschrift:

### Hotel Gaspingerhof bei Gerlos, Zillertal-Tirol

Telefon 0043 52 84 216.

6598

### Hotel Monopol 7500 St. Moritz

sucht für Wintersaison 1975/76, Eintritt zirka 26. November, bis anfangs April 1976

### Chef de grill (Grillkoch) Zimmermädchen

(keine Anfängerin)  
für unsere Grischuna. Angenehmer Arbeitsplatz im Grillroom vor den Gästen.

Eilofferten an die Direktion Hotel Monopol, St. Moritz  
Telefon (082) 3 44 34

6597

Gesucht für Wintersaison

### Jungkoch oder Köchin

neben Patron,

sowie einfaches

### Mädchen

für Mithilfe in Saal und Office.

Offerten bitte an

### Hotel Schweizerhof 3823 Wengen

Telefon (036) 55 16 71

6587

«Bar Night Club»



Bar - Dancing  
Interlaken

Wir suchen per 1. Dezember fachtichtige

**Barmaid**  
für Dancing Rancho

Offerten an W. Gerber, Hotel Gotthard,  
3800 Interlaken, Telefon (036) 22 64 81.

6491

**Hotel Edelweiss**  
3825 Müren

sucht für Wintersaison

**Küchenchef**

(evtl. Saucier)

**Barmaid**

(Anfängerin)

**Restaurationstöchter oder -kellner**

**Saalkellner**

**Buffetöchter**

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften bitte an  
Familie Ch. Affendraner, Hotel Edelweiss  
3825 Müren

6367

**Carlton Hotel**  
7500 St. Mortiz

Für Wintersaison

**Chef garde-manger**

Offerten an die Direktion.  
Telefon (082) 2 11 41

6592



**Thurgauerhof Weinfeld**  
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 à-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 Weinfeld.

6381

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

**Réceptionist(in)**  
**Kassierer(in)**

Hotelkasse, NCR 42

**Commis de cuisine**  
**Serviertöchter/Kellner**

(Snack-Restaurant Marmite)

Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten (zum Teil mit Umsatzbeteiligung), Fünftagewoche, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und ein modernes Personalhaus mit Einzelzimmern.

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie uns an.

**hotel International**  
am Marktplatz  
8050 Zürich-Oerlikon  
Telefon 01/46 43 41

474

Wir suchen auf anfangs Dezember 1975  
freundliche, flinke und attraktive

**Barmaid**

für unseren Weinkeller mit Raclette und  
Fondue.

Arbeitszeit 18 bis 24 Uhr.

Offerten bitte an die Direktion.

**Kongress  
zentrum  
hotel mittenza  
mützenz**

Direktor Kurt Jenni  
Telefon (061) 61 06 06

Gesucht nach Basel in neuzeitliches  
Hotel und Passantenrestaurant

**Restaurationstochter**

oder

**Kellner**

Fach- und sprachkundig. Eintritt  
sofort oder nach Uebereinkunft, event-  
uell auch als Aushilfe.

Ferner

**Commis de cuisine**

mit 1 bis 2 Jahren Berufserfahrung.  
Eintritt Ende November.

**Buffetdame/  
Hausgouvernante**

ferner

**Buffet- und  
Serviceablösung**

(Praktikantin)

Eintritt nach Uebereinkunft.

**Hotel Central, 4051 Basel**

Falknerstrasse 3, Telefon (061) 25 44 48.

6472

**Hotel, Restaurant,  
Bar, Dancing**  
sucht

**Aide  
du patron**

evtl. Barmaid, die  
sich verändern möchte.

Offerten unter Chiffre  
6568 an Hotel-Revue,  
3001 Bern.

Wir suchen auf  
Dezember zwei nette,  
freundliche

**Serviertöchter**

in Jahresstelle.

1 1/2 Tag frei pro  
Woche, guter Ver-  
dienst, geregelte  
Arbeitszeit zugesichert.

Fam. Sepp Eisen-  
Schnüriger  
Hotel Mythenblick  
Seewen-Schwyz  
Tel. (043) 21 11 45

P 25-18120

**BERMUDA**

Large luxury beach hotel requires  
applicants for the position of

**chef de partie**

**saucier**

(sous-chef)

**tournant**

**baker**

**butcher**

**pâtissier**

**commis de cuisine**

**garde-manger**

Applicants must speak and under-  
stand some English, must be en-  
thusiastic professionals, team work  
orientive with experience in large  
hotels.

We offer to the successful candi-  
date excellent tax free salaries, first-  
class working conditions, health in-  
surance plan modern bachelor ac-  
commodations (on the beach), 40  
hours per week, return air ticket.

Apply in writing with complete re-  
sume and two passport photographs to  
Frl. Charlotte Coenen, 405 Mön-  
chengladbach 3, Pastorgasse 6,  
West Germany.

6543

**HOTEL  
ADMIRAL  
BASEL**  
sucht per an-  
fangs 1976  
**Etagen-  
Gouvernante**  
(sprachkundig).  
Verlangen Sie  
unsere  
Herrn Mutli.

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

**Prospekt-  
werbung**

Für Prospekte beraten

wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»

F. Pochon-Jent AG

Effingerstr. 1, 3001 Bern

Telefon (031) 25 66 55

**Hotel und Spezialitäten-  
Restaurant Tenne**  
3906 Saas Fee

sucht auf den 15. Dezember 1975:

**Grillkoch  
Saal-Anfängerin  
Saaltochter**

(auch Anfängerin)

Schriftliche Offerten an R. Lomatter.

(Es wollen sich bitte nur Schweizer  
bewerben.)

6407

**Ihr Erstklasshotel in St. Gallen**

Renommiertes Hotel mit Feinschmek-  
ker-Restaurant sucht per sofort

**Restaurationstochter  
oder Kellner**

(Speiseservice)

Fixbesoldung, 5-Tage-Woche.

Offerten oder Anruf bitte an:  
E. und B. Leu-Waldis, 9001 St. Gallen,  
Telefon (071) 22 29 22.

6489

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

**vorwärts mit  
MÖVENPICK**

Für unser Restaurant de la Riponne  
in Lausanne suchen wir einen

**Chef saucier  
Chef entremetier**

Wir bieten:

- den Leistungen entsprechendes  
Salär
- gute Arbeitsatmosphäre
- modernen Arbeitsplatz

Ihre Offerte stellen Sie bitte an:

Frl. H. Schnoell, Directrice  
Restaurant Mövenpick Riponne  
Place de la Riponne 1, 1000 Lausanne  
Telefon (021) 20 70 51

P 44-61

**MÖVENPICK**  
Ein Unternehmen  
100 Betriebe. 100 Wege in die Zukunft.

**genève**

Gesucht in Jahres-  
stelle für Eintritt  
Dezember 1975 oder  
Januar 1976  
**Generalgouvernante**  
für erstklassigen  
Hotel- und Restau-  
rationsbetrieb im  
Zentrum der Stadt  
Genéve.  
Bildofferten erbeten  
an Peter Trottmann,  
c/o Hotel du Midi

**hötél  
du midi  
genève**

Place Chevelu Téléphone 022 / 31 78 00

6493

**Chalet Lenk SMUV**  
3775 Lenk im Simmental

sucht auf 15. Dezember 1975

**Saaltöchter oder Kellner  
Zimmermädchen**

**Tournants für Zimmer  
und Service**

Unterlagen erbeten an:  
Familie Iachi-Michel  
Seidenfadenstrasse 22, 3800 Unterseen  
Telefon (036) 22 75 53

6623

6920

# Stellengesuche Demandes d'emploi



**Dynamischer, einsatzfreudiger Geschäftsführer**  
für Bar und Restaurant, vertraut mit allen unternehmerischen Aufgaben, sucht neuen Wirkungskreis.  
Persönliches: Österreichischer, 25. beste Referenzen, englisch, französisch, italienisch.  
Heinz K. Nather  
Argentinierstrasse 16/11, A-1040 Wien  
6468

Schweizer, 32,  
**dipl. Küchenchef**  
sucht auf April/Mai 1976 neuen Wirkungskreis in grössere Brigade und Erstklasshotel.  
Beste Referenzen.  
In Jahres- oder Saisonstelle.  
Offerten unter Chiffre A 25-302831 an Publicitas, 6002 Luzern.

Swiss Girl, Italian, English, French, German, some Greek and Spanish seeks interesting job in a hotel in Spain, from April till October 1976. Reception or Bar. Barcelona, Alicante, Madrid.  
Please write to  
Giuseila Stamm, Bomou 3-5,  
Kypseli, Athens (Greece).  
ASSA 85-61572

**Wem fehlt**  
für die Wintersaison ein tüchtiges junges Wirteehepaar?  
Wir besitzen beide den Ausweis A, Kenntnis in Küche, Service, Buffet sowie allen administrativen Arbeiten und haben bereits einen Betrieb mit Erfolg geführt.  
Sprachen: E, F, D, (etwas I).  
Offerten an  
F. Meyer, Pulverweg 48,  
3006 Bern, oder Telefon (031) 41 91 59.  
6591

Ausgelernte freundliche **Serviertochter**, D und F, sucht Jahresstelle auf 1. Dezember, Stadt Biel bevorzugt.  
Offerten unter Chiffre L 465360 an Publicitas, 2540 Grenchen.  
P 37-465360

Junger Schweizer Akkordeonist, 29 (Elektro- und Standard-Akkordeon), sucht  
**Tätigkeit als Professionell-Unterhalter für Bar oder Strolling**  
(Tisch zu Tisch).  
Bietet internationale Evergreens, Stimmungsmusik, moderne Hits, Klassisch und Jazz. Singt in 12 verschiedenen Sprachen. 5 Jahre Uebersee-Erfahrung in Erstklasshotels (Hilton-, Holiday-Inn-Gruppen usw.).  
Marco Sigrist, Ostring 2,  
3006 Bern, Telefon (031) 44 56 70.

**Kaufm. Angestellter**  
selbständig und verantwortungsbewusst, mit D/F in Wort und Schrift, sucht Saisonstelle in Winterkurort per 1. Dezember 1975 oder später.  
Offerten unter Chiffre 6590 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 26, sucht  
**Stelle im Tessin**  
(Region Ascona-Locarno).  
Sprachen: D, F, E, I.  
Mehrjährige Erfahrung als Hotelsekretärin.  
Offerten erbeten unter Chiffre 41-301196 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Junger Schweizer (24), Hotelfachmann Diplom SSH Lausanne, sucht verantwortungsvolle Stelle in Hotel oder Restauration im Bereiche **Administration/Food and Beverage**  
Sprachen: D, E, F, I. Erfahrung vorhanden. Eintritt nach Vereinbarung.  
Offerten unter Chiffre 6633 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ehemalige Absolventin der Hotelfachschule (29), verheiratet, D, E, F, langjährige Praxis in selbständiger Führung, sucht  
**Wirkungspreis als Ablöse des Patrons**  
oder Aushilfe in sämtlichen Sparten für sofort, 3-4 Tage pro Woche, Zürich und Umgebung.  
Offerten erbeten unter Chiffre 6617 an Hotel-Revue, 3001 Bern. Telefon ab Samstag (01) 78 91 59.  
6617

Wo findet Deutschschweizerin (34) mit langjähriger Erfahrung als **Direktionssekretärin**  
in Tessiner Bank und einjähriger Praxis in Hotel eine interessante und vielseitige Tätigkeit, die ihr die Gelegenheit gibt, ihre Sprachkenntnisse (Italienisch, Englisch und Französisch inkl. Steno) mündlich und schriftlich anzuwenden. Eintritt Februar/März 1976.  
Offerten unter Chiffre 6634 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Dipl. Masseur**  
(Anfänger), sucht ab sofort Saisonbeschäftigung in frequentiertem Wintersportort.  
Gilbert Fleck, A-1120 Wien, Laskegasse 33.  
740

**Junger Walliser**, zweisprachig, mit Diplom der Hotelfachschule Genf,  
**sucht Stelle**  
in der Deutschschweiz, wenn möglich im Service.  
Frei ab sofort.  
Telefon (027) 55 28 14  
P 36-302948

**Kaufmann**  
sucht interessante Aufgabe im Hotelfach, 31 Jahre, Schweizer, D., F., E. sprechend.  
Eintritt kann kurzfristig erfolgen.  
Offerten unter Chiffre D 03-355948 an Publicitas, 4001 Basel.

**Posten**  
für Winter 1975/76 in Dancing oder Hotelbar, nur abends.  
Kanton Graubünden.  
Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch.  
Angebote bitte unter Chiffre 78-31408 an Schweizer Annoncen AG ASSA, 6501 Bellinzona.

**Chef de réception**  
nationalité suisse. 31 ans, français, anglais, italien, allemand, longue expérience hôtellerie et ventes. Aimant contacts. Etudierait toutes propositions, suisse ou étranger.  
Ecrire sous chiffre H 337018-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Schweizerin sucht neuen, interessanten Wirkungskreis als  
**Gerantin**  
oder  
**Aide du patron**  
in gutgehenden Hotel- oder Restaurationsbetrieb!  
- Abgeschlossene KV-Lehre  
- Mehrjährige Hotelerfahrung (Hotelfachschule, Fähigkeitsausweis A).  
Raum Ostschweiz bevorzugt.  
Eintritt: Mitte Januar/Anfangs Februar 1976.  
Offerten erbeten unter Chiffre 33-308490 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

**Cuisinier**  
23 ans, 2 ans en Suisse, cherche place pour saison d'hiver. Bonne références.  
Ecrire: François Bernard, 55150 France Dombas par Damvillers  
6573

**2 Kaderstellen eventuell Vizedirektion oder Direktion**  
Junges, dynamisches, sprachkundiges Schweizer Ehepaar mit Ausländerfahrung, zurzeit in ungekündigter Kaderstellung, sucht sich zu verändern.  
Mehrjährige Erfahrung in Hotellerie und Restauration.  
Diplome der Hotelfachschule Lausanne bzw. Zürich.  
Auslandofferten werden bevorzugt.  
Frühester Eintritt per 1. Februar 1976 möglich.  
Offerten erbeten unter Chiffre 6570 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutscher, 40jähriger  
**Küchenchef**  
mehr als 18 Jahre in der Schweiz tätig mit Niederlassung, sucht ab sofort oder zum 1. 1. 1975 Stelle.  
Angebote bitte an Josef Aufmuth  
3 Hannover-Wülfl  
Garkenburgerstrasse 2  
6559

30jährige Hoteliertochter mit Handeldiplom, Fähigkeitsausweis A, mehrjährige Praxis in der Hotelführung, D., F., E., sucht per 1. Januar 1976 oder nach Uebereinkunft Posten als  
**Gerantin**  
(auf Wunsch spätere Pacht möglich) in gutfrequentiertes, gediegenes Speiserestaurant  
Café-Restaurant oder Tea-Room.  
Offerten sind erbeten unter Chiffre 6555 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Seriöses Ehepaar (jugost.) sucht gemeinsame  
**Stelle als Kellner und Serviertochter**  
für die Wintersaison 1975/76. Sprachen: Deutsch, Italienisch. Sehr gute Referenzen.  
Eintritt: 1. bis 15. Dezember 1975.  
Offerten an  
Ivan Fatic, Hotel Frelenhof,  
3600 Thun.  
6578

Wir suchen auf 1. Dezember 1975 eine neue Stelle im selben Hotel oder am gleichen Ort.  
**Er als**  
Demi-chef de partie  
23 Jahre, Mittlere Reife, Koch;  
**Sie als**  
Empfangs-Sekretärin  
22 Jahre, Mittlere Reife, englische und französische Sprachkenntnisse.  
Angebote erbeten an:  
Rainer Söller, D-5484 Bad Breisig, Waldstrasse 5.  
P 46-5902-147

Jeune  
**chef de cuisine**  
cherche place à l'année en Suisse romande ou au Tessin dans établissement moyen.  
Eventuellement sous-chef dans grande brigade.  
Plusieurs années de bonnes expériences en Suisse et à l'étranger.  
Offres sous chiffre 6557 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Ehepaar im Hotelfach tätig (Ausländerfahrung) sucht Saisonstelle als  
**Aide du patron**  
gelernter Koch, Kellner, Fähigkeitsausweis A.  
Sprachen D, F, E, J.  
**Barmad oder Gouvernante**  
Sprachen D, F, E, J.  
Offerten unter Chiffre 6548 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

29jähriger Schweizer, Absolvent Gastgewerbeschule Belvoir Zürich, sucht für Saison 1975/76 in **St. Moritz** Stelle in  
**Speiseservice oder Bar**  
(ab zirka 18.00 Uhr).  
Offerten sind erbeten unter Chiffre 6589 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, kalkulationssicher, Sprachen: D., F., I., E.  
Sie: Kaufmännische Lehre, Hotel- und Gaststättenausbildung, bewandert in allen Sparten der Hotellerie.  
Offerten unter Chiffre 6368 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

24jährige Schweizerin sucht interessante Stelle als  
**Sekretärin/Réceptionistin**  
Sprachen: D, F, E, Spanischkenntnisse.  
Raum Zürich bevorzugt.  
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.  
Offerten unter Chiffre 6635 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Ihr Betrieb bereitet Ihnen Sorgen?**  
Wir, ein erfolgreiches und bestausgewiesenes Ehepaar, möchte Ihnen Ihre Hotelsorgen abnehmen.  
Als erfahrene, mit besten Referenzen versehene  
**Direktionsehepaar**  
offrieren wir Ihnen, unsere Begeisterung, persönlichen Beziehungen sowie das fachliche Können in Ihre Dienste zu stellen.  
Offerten unter Chiffre 6627 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

## Wer beim Fleisch nicht auf gleichbleibende Qualität achtet, schneidet sich ins eigene.

Eine Küche wird ja nicht nach ihren Pommefrites beurteilt, sondern nach der Qualität des Fleisches, das sie zubereitet. Wer sich damit einmal einen guten Namen gemacht hat, kann sich keine Schwankungen leisten. Und wer sich erst einen machen will, kann es erst recht nicht.

Nun ist es aber für manchen Küchenchef gar nicht so einfach, Tag für Tag die besten Stücke zu bekommen. Dabei gibt es einen sehr einfachen Weg: Den Giger-Fleisch-Service mit dem Vollsortiment von tiefgekühltem Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch in ganzen oder portionierten Stücken. Das Fleisch ist in handlichen Einheiten vakuum- oder polyverpackt und deshalb auch für längere Lagerhaltung geeignet. Die ständige Überwachung der Qualität durch unsere Fachleute garantiert Ihnen, dass sie konstant bleibt.

Mit dem Giger-Fleisch-Service können Sie also einmal den Betrieb in Ihrer Küche rationalisieren. Und notabene auch das Bestellwesen. Denn er ist ja ein Teil unseres Grosskonsumenten-Services, den Sie vermutlich schon von der vorzüglichen Qualität seines Kaffees, vom vielseitigen Tiefkühl-Sortiment, von den Konservenspezialitäten und vom prompten Lieferservice her kennen.

Wenn Sie gerne noch genauer wissen möchten, wie gut Sie mit dem Giger-Fleisch-Service abschneiden können, schneiden Sie jetzt am besten den Coupon aus.

**Gutes Fleisch ist Giger-Fleisch**



**Giger**

Hans Giger AG  
Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten und Fleisch  
Gutenbergstrasse 3  
3001 Bern  
Telefon 031 252735  
Telex 32266

## Das aktuelle Angebot:

- Schweins-Geschnetzeltes
- Kalbsvoren
- Rindsbraten vom Laffen
- Spießli

## Coupon

Bitte senden Sie mir unverbindlich Ihre Dokumentation über den Giger-Fleisch-Service mit den laufenden Angeboten.  
 Bitte schicken Sie mir nach telefonischer Vereinbarung einen Berater vorbei.  
 Bitte rufen Sie mich für eine telefonische Offerte an.

Name: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_  
Hotel/Restaurant: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ HR

Zur Zirkulation! Geht an:



# Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu vermieten an bester Geschäftslage Nähe Bahnhof in Kantonshauptstadt der Sprachgrenze

## Restaurant

mit zirka 180 Plätzen inkl. Grill-room. Bestehender, eingeführter Betrieb mit absolut neuzeitlicher Einrichtung, Wirtwohnung und Personalzimmer.

Mietantritt ab sofort oder Frühjahr 1976.

Uebernahmepreis des Kleininventars zirka Fr. 160 000.—. Fairer Mietzins. Seriöser Vermieter. Lange Mietdauer. Gute Existenz.

Nur solvente, erfahrene Wirtsleute möchten sich melden beim Beauftragten unter Telefon (032) 22 29 16 oder unter Chiffre L 920446 an Publicitas, Neuen-gasse 48, 2501 Biel.

## Bar-Restaurant-Dancing

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

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

## Tea-Room Stadt Zürich

Umsatz Fr. 500 000.—, steigerungsfähig, 35 % Küche, zu verkaufen.

Es melden sich bitte nur kapitalkräftige Fachleute unter Chiffre 44-66283 an Publicitas, 8021 Zürich.

## A vendre terrain de 1000 m<sup>2</sup>

dance zone à construire pour hôtels à proximité du centre de Montana-Ver-mala (VS).

S'adresser à l'Hôtel Les Astres, case postale 3963, à Montana-Ver-mala.

## A vendre hôtel de 30 lits

Situation exceptionnelle.

S'adresser à l'Hôtel Les Astres, case postale 3963, à Montana-Ver-mala.

Wir haben eine glückliche Kombination vom

## Mostbeizli

bis zur gehobenen

## Buure- und Quartierwirtschaft

und dann zum

## gutbürgerlichen Speiserestaurant

mit angeschlossener, stimmungsvoller

## Bar

und dazu ein

## 30-Betten-Hotel

Der Umsatz beträgt weit über 1 Million Franken und ist mit absoluter Sicherheit noch steigerungsfähig; die Möglichkeiten sind bei weitem nicht ausgeschöpft. Dieses Objekt nächst

## Zürich

wird zu einem Satz von unter 10 %

## verpachtet

In Frage kommen aber nur ausgesprochene Unternehmensnaturen mit finanziellem Hintergrund (Eigenkapital von mindestens Fr. 100 000.— erforderlich). Verlangen Sie bitte diese aussergewöhnliche Offerte unter Chiffre 44-66306 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Investir aus U.S.A.?

## A vendre

Restaurant européen de luxe Spécialités françaises et suisses 220 places plus cocktail-lounge et salles de banquets.

Emplacement de premier choix dans ville très attractive des Etats-Unis.

Le restaurant est en pleine activité. Grand succès et vastes possibilités de développement. Nombreux contacts et demandes en vue création chaîne.

45 employés, dont 10 Européens hautement qualifiés possédant permis de travail. Direction suisse, Ecole hôtelière Lausanne.

Prix pour fonds de commerce et inventaire marchandises: U.S.dollars 185 000.— (cent quatre vingt cinq mille) Ecrire sous chiffre 6595 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

## Zu verpachten

## Hotel-Restaurant Waldhaus in der Hard bei Basel

Speise- und Ausflugsrestaurant im Grünen, 6 km vom Stadtzentrum Basels. Geräumiges Restaurant, Saal, Garten, 18 Hotelzimmer, grosser Parkplatz, Pächterwohnung, Personalzimmer.

Antritt: spätestens 1. Oktober 1976, früherer Termin erwünscht. Uebernahme des Betriebsinventars.

Bewerbungen sind bis 15. Dezember 1975 zu richten an: Bürgerratskanzlei, Postfach, 4001 Basel, Telefon (061) 25 24 66, wo auch weitere Auskünfte erteilt werden.

P 03-1941

## Ostsee/Norddeutschland

Zu vermieten krankheitshalber guteingeführtes

## Hotel mit Restaurant

(Jahresbetrieb), 70 Betten, direkt am Meer gelegen.

Fachehepaare mit guten Kochkenntnissen melden sich bitte unter Chiffre 6453 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

## Zu vermieten

an der Bahnhofstrasse in Bellinzona, per 1. Januar 1976, gutgehendes

## Restaurant mit Bar

Sehr gute Existenz für tüchtiges Ehepaar. Barkapital für Inventarübernahme erforderlich, Wirtepatent nicht unbedingt;

sowie

## Gerantin

gesucht, per 1. Januar 1976, für Hotel Garni in Bellinzona. Patent Typ A erforderlich.

Mario Rothmund, Motel Monna Lisa, Monte Ceneri, 6593 Locarno-Cadenazzo

6199

## Inserieren bringt Erfolg!

# Der überall- und alles-inbegriffen -Container

Nicht von ungefähr können Sie diesem Bild vom Bodensee bis zum Lac Léman und von Schaffhausen-bis ins Mendrisiotto — also in der ganzen Schweiz — begegnen.

Überall hat sich der VERWO Kehricht-Container seinen Platz erobert, denn er passt zu allen Abfuhr-Systemen und seine Entleerung ist immer gleich einfach. Seine bestechenden Vorteile:

Vollständig schutzgasgeschweisst und feuerverzinkt, keine Korrosion — Eingebauter, regulierbarer Deckelheber — Regenrinne, kein Wasser im Container — Leichtgängige Gummirollen — Bremse und Richtungsfeststeller — Stabiler, tiefgezogener Stahlblechdeckel — Vierkantröhren-Rahmen aus einem Stück gezogen — Verstärkungsrippen — Fortlaufende Nummernprägung (Eigentumschutz) — Ablaufstützen für problemlose Reinigung — Vorrichtung zur Montage der Kupplung\*

Dies alles ist beim VERWO Kehricht-Container inbegriffen. Zu einem vernünftigen, klaren Preis!



\* Für das rationelle Transportieren von mehreren Containern lohnt sich die zusätzliche Ausrüstung mit unserer neuen, patentierten Kupplung, die mit einfachem Fussdruck bedient werden kann. Mit der VERWO Kupplung rollen die Container spurgetreu hintereinander.

**VERWO**  
VERWO AG 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055-481455

Wir wünschen den ausführlichen Container-Prospekt mit Preisliste

Firma \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Bitte ausschneiden und einsenden an VERWO AG, 8808 Pfäffikon SZ

**VERWO rollt das Abfallproblem auf... und davon!**

## VORSCHRIFTEN

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

**Stellengesuche**  
Demandes d'emploi

**Versierter**

**Barmann**  
sucht Wintersaisonstelle, Berner Oberland bevorzugt.

R. Ermel  
Neumarktstrasse 14  
2502 Biel  
Tel. (032) 23 84 95

P 06-354627

Für Kochlehrling und Kochlehrtöchter

**Winter-Lehrstelle gesucht**

Hotel Eden  
Elisabeth  
3654 Gunten  
Tel. (033) 51 15 12

6558

**Couple**  
chef de cuisine  
dame de buffet  
avec permis C

cherche

**emploi**  
de préférence à l'année.

Offres sous chiffre  
13-302630 à Publicitas,  
7002 Coire.

6615

**Barmaid**

30-jährig, sucht Stelle in Hotelbar, vier-sprachig, Stadt Zürich oder Bern.

Tel. (052) 37 14 27

6619

**Zu verkaufen**  
ein neu umgebautes

**Hotel**  
an sehr guter Lage, Kanton Aargau, Fr. 600 000.- Umsatz, günstige Zahlungsbedingung.

Anfragen an  
Emil Schwegler  
Geissburgstrasse 7  
6130 Willisau

OFA 113177053

**Gutsausgewiesenes Gerantenehepaar**  
sucht im Wallis

**zu mieten**

Hotel mit zirka 30-40 Betten für Sommer- und Winterbetrieb.  
Interesse an späterem Kauf.  
Eingaben erbeten unter Chiffre J 905282 an Publicitas,

Privater Unternehmer mit Hochschulabschluss und Praxis auf dem Gebiet des Fremdenverkehrs sucht

**Minderheitsbeteiligung**

an Hotelkette (2 oder mehr Betriebe), zwecks aktiver Mitarbeit im Management.  
Vertrauliche Kontaktnahme unter Chiffre 02-460841 an Publicitas AG, 5001 Aarau.

Ungültige, alte, aber noch recht gut lesbare, aus der ganzen Welt stammende

**Wertschriften - Aktien Obligationen**

usw., von Privatsammler zu kaufen gesucht.  
Je nur 1 Stück von der gleichen Sorte. Wird sofort guter Preis bezahlt.  
Bitte Sendungen an  
Otto Walter, Postfach 8  
3000 Bern 28.

P 05-2528

**Un placement sur**  
Oasis de paix au cœur du Valais. Station d'été et Vente et location de chalets et appartements. d'hiver.

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

**Entspannung**

für den Herrn während der IGEHO.  
Telefonische Vereinbarung Mo.-Fr.  
(061) 25 01 18 oder (061) 25 70 78.

P 03-355323

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

Zielgruppe  
**Gross-verbraucher:**  
**Hotel-Revue.**

- denn:
- 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
  - In 89% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
  - Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
  - Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.;
- darum:
- Dokumentation anfordern
  - Prüfen und vergleichen
  - Einen Versuch starten - Erfolge buchen
- Hotel-Revue, 3011 Bern  
Monbijoustrasse 31  
Telefon (031) 25 72 22

**International Hotel Management Prohotel AG**

organisiert in Zusammenarbeit mit

**Cornell University**  
Ithaca, New York

zwei 3tägige Seminarien.

24.-26. November 1975 «Motivation and Leadership»  
27.-29. November 1975 «Hotel Marketing for Management Executives»

**Kursort:** Hotel Nova-Park, Zürich.

**Kurskosten pro Seminar:** Fr. 650.- inklusive Unterkunft in Einzelzimmern und Verpflegung während der Kursdauer.

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

Die Seminarien werden ausschliesslich mit Lehrkräften der Cornell University durchgeführt.

Donald A. Dermody (Motivation and Leadership)  
David C. Dorf (Hotel Marketing for Management Executives)

**Kursprache:** Englisch.

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

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

**SWISSAIR** Official Carrier

163

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

**Ein neuer Kombi-Steller**

Der Steller schafft Klarheit und Ordnung.

Er ist verwendbar für das Aufbewahren der Kassenzettel sowie zum Einstecken von Menükarten, Reservationskarten, Reklame usw.

Der Kombi-Steller ist aus **schlagfestem** Polystyrol.

Farbe orange, beidseitig schwarz bedruckt.

Aussenmasse: Länge 68 mm, Breite 33 mm, Höhe 53 mm.  
Einzelpreis: bei 10 Stück Fr. 2.-, 50 Stück Fr. 1.80,  
100 Stück Fr. 1.60.



**Eine Verwendungsmöglichkeit**



**Ihre Bestellung richten Sie an:**  
Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung  
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

**Bestellung**

..... Kombi-Steller zu Fr. .... Total Fr. ....  
(+ Versandkosten)

**Absender:**

.....

.....

.....

