

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 47

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. 47 20. November 1975

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

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

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

Von Para- und Hotellerie

«Das Hauptgewicht der touristischen Entwicklung der letzten fünfzehn Jahre lag vor allem auf der Seite der Parahotellerie.» Dieser Satz zählt zu den «wichtigsten Ergebnissen» eines Berichtes über die Parahotellerie und insbesondere Zweitwohnungen, welchen das Institut für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen im Auftrage des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartementes ausgearbeitet hat. Ziel der Untersuchung war es, die gesamtwirtschaftlichen Vor- und Nachteile des Phänomens der zusätzlichen Beherbergung aufzuzeigen.

Verschiedene Momente, so wird in der Kurzfassung des St. Galler Berichtes einleitend ausgeführt, haben der Entwicklung der Parahotellerie nach dem Zweiten Weltkrieg, besonders aber in den sechziger und siebziger Jahren die Sporen gegeben: Zunehmender wirtschaftlicher Wohlstand, vermehrte Freizeit und grössere Mobilität, aber auch der «Demokratisierungsprozess» des Fremdenverkehrs und veränderte, freiere Lebensgewohnheiten führten zusammen mit der Flucht in die Sachwerte zum bekannten Ferienhaus- und (seit 1965) Zweitwohnungsboom, der sich praktisch unkontrolliert abspielte und aus diesem Grunde in zunehmendem Masse Zielscheibe der Kritik wurde. 1970 zählte man 131 000 Zweitwohnungen, nach den Schätzungen des Berichtes dürften es 1975 180 000 sein, wovon etwa ein Sechstel in der Hand von Ausländern.

Erste – untaugliche – Versuche zur Beeinflussung des Zweitwohnungsbooms stellten bekanntlich die 1961 in Kraft getretene und zweimal revidierte Lex von Moos dar, die 1972 durch ein währungspolitisch motiviertes Verkaufsverbot für Grundstücke an Personen im Ausland abgelöst wurde, bis im Februar 1974 die heute in Kraft stehende Lex Furgler verschärfte Bestimmungen brachte, über deren Auswirkungen sich der Bericht ebenfalls aussprechen hatte. Die Lex Furgler hat für einen Höhepunkt in der Kontroverse über die Parahotellerie gesorgt. Obwohl das Problem als Ganzes auf den Nägeln brennt, hat sich die Diskussion weitgehend auf die Wünschbarkeit des Kaufes an Ausländer verlagert. Befürworter wie Gegner des Kaufes von Zweitwohnungen an Ausländer sind der Ansicht, es werde ohne Kenntnis der Materie gehandelt und legifiziert. Um sich diese Detailkenntnis zu verschaffen, hat der Bundesrat die Erstellung der vorliegenden Studie veranlasst.

Vorwegzunehmen ist, dass die Experten der Parahotellerie im wesentlichen bedeutend positive Seiten abzugewinnen vermögen als dies der Grundtenor der bisher gewohnten Kritiken tat. So kommt der Bericht, der auf Grund

einer Erhebung in 22 repräsentativen Orten der Kantone Graubünden, Wallis, Waadt und Tessin, einer schriftlichen Befragung von 5000 Zweitwohnungsseigentümern (2000 Antworten ausgewertet) und einer kleineren Umfrage bei Hotelorganisationen mit Aparthotels entstand, zum Schluss, dass bisher speziell die wirtschaftliche Bedeutung der Parahotellerie allgemein unterschätzt worden sei. Wenn auch eine eigentliche Kosten-Nutzen-Analyse auf Grund der zur Verfügung stehenden Unterlagen nicht gewagt werden könne, so habe doch die Parahotellerie vielen Gemeinden und zahlreichen gastgewerblichen Betrieben und solchen des Detailhandels, aber auch dem Baugewerbe erhebliche Geldmittel gebracht, die schliesslich das wirtschaftliche Gefälle zwischen Tal- und Berggebieten etwas zu mildern vermochten. Der Bericht übersieht daneben aber auch die Nachteile nicht.

Wie beurteilt der Bericht das Verhältnis zwischen Gastgewerbe bzw. konventioneller Hotellerie und der zusätzlichen Beherbergung? Die Untersuchung förderte zutage, dass die Auswirkungen der Parahotellerie auf das Gastgewerbe «vorwiegend positiver Natur» seien: In St. Moritz, Zermatt und Verbier nehme das Gastgewerbe pro Jahr und Ort rund 3 Millionen Franken von Wohnungsbesitzern ein. Allerdings stelle die Parahotellerie vor allem in Zeiten konjunktureller Unsicherheit eine beachtliche Konkurrenz für die Hotellerie dar, welche jedoch dadurch zu verstärkten Anstrengungen um den Gast animiert worden sei. Die Bettenbelegung in der traditionellen Hotellerie sei jedoch durch die Existenz der zusätzlichen Beherbergung nicht in Mitleidenschaft gezogen worden. Trotz des Baues vieler Zweitwohnungen habe sich das Angebot der Hotellerie erheblich vergrössert.

Aufschlussreich ist eine Erhebung über die täglichen Ausgaben von Gästen verschiedener Unterkunfts-kategorien. Während man für Hotelgäste im Tessin einen Tagesdurchschnitt von Fr. 117.65 ermittelte, brachten Campinggäste gerade 35 und solche in Ferienwohnungen 47.5 Prozent des Tageswertes eines Hotelgastes unter die Leute. Betrachtet man daneben die Belegung, die sich für die untersuchten Zweitwohnungen immerhin auf mindestens 100 Tage pro Jahr belief (58 Prozent der Befragten vermieten ihre Wohnung nicht), so wird die ebenfalls im Bericht zu findende Aussage klar, wonach ein Hotelbetrieb das Vier- bis Zwanzigfache an Arbeitsplätzen des Parahotelleriebetriebes schafft.

Ein spezielles Kapitel ist den Aparthotels gewidmet, die nach Ansicht des Berichtes die traditionellen Hotels «kaum verdrängen» werden. In der zweifellos richtigen Erkenntnis, dass dieses Konzept seiner Finanzierung wegen manche Lücke schliessen könnte, beantragt der Bericht, Aparthotels in Orten mit einem ausgewiesenen Bedürfnis nach Hotelbetten von der Lex Furgler teilweise auszunehmen. Dadurch könnte vielerorts das Verhältnis zwischen Hotel- und Zweitwohnungsbetten verbessert werden. Man kann gespannt sein, ob der neuerliche Anlauf, Aparthotels eine Sonderstellung zuzugestehen, Erfolg haben wird. Angesichts der neuerlich aufgeflamten Opposition gegen die Lex Furgler werden weitere Lockerungen immer wahrscheinlicher.

Gottfried F. Künzi



20 novembre en Suisse: La neige vient de ravir la vedette au roi soleil en parure d'automne et les pistes de ski, déjà, n'ont plus rien à envier à cette terrasse. Nous vous souhaitons à tous un joyeux hiver! (Comet)

En marge du Congrès de l'Union internationale des anciens élèves des écoles hôtelières

Les «Anciens» pour préparer l'avenir

Du 22 au 25 novembre prochains, la Suisse aura l'honneur et le privilège d'accueillir, à Zurich, le Congrès de l'Union internationale des anciens élèves des écoles hôtelières (UIAEH). Nous souhaitons d'ores et déjà une cordiale bienvenue à tous les participants, qui viennent de nombreux pays, et avons le plaisir de publier ci-après, en guise de préambule, le message que leur adresse le Président exécutif de l'UIAEH, M. Bernard Grutter, président de la Société des hôteliers de Genève.

Sur bien des points, l'hôtellerie et la restauration se trouvent à un tournant de leur histoire. Ces dernières années, les conditions de travail ont fortement changé, la marche des affaires s'est ralentie, le chômage a fait son apparition, la qualité et la quantité du personnel ne se sont pour ainsi dire pas améliorées. Une expérience de recyclage dans notre profession n'a pas été couronnée de tout le succès qu'elle méritait.

Une ouverture d'esprit

Etant donné toutes ces constatations, nous pouvons facilement affirmer que notre profession ne s'improvise pas et que l'enseignement doit être aussi complet que possible. La formation sur le tas, telle qu'elle se pratiquait couramment le siècle dernier, n'est plus de mise de nos jours. En plus de l'apprentissage classique, de nombreuses écoles hôtelières se sont ouvertes dans le monde. Elles permettent, en un temps relativement court, d'obtenir tous les éléments nécessaires pour bien travailler dans notre profession. Malgré tout, ces écoles ne sont pas une finalité en soi, mais ouvrent seulement l'esprit à toute une jeunesse qui désire se mettre au service d'autrui d'une manière ou d'une autre. Dans tous les pays, cette formation peut permettre d'accéder aux postes les plus enviables, mais elle nécessite continuellement un complément de connaissances, soit par une information bien comprise, soit par des cours ou séminaires.

La conception même du travail dans notre profession est bien souvent mal interprétée par les jeunes qui désirent embrasser notre métier. Ils croient qu'un chef de département ou un patron – pris dans son contexte le plus large – peut se borner à aller le matin au bureau ou au restaurant et ne s'occuper superficiellement que des problèmes qui sont posés. Je pense que notre métier doit nous por-

ter avant tout à se souvenir que nous recevons chaque jour des amis payants. Ce mot «ami» doit nous rappeler que pour un véritable ami aucun sacrifice n'est trop grand. Ces sacrifices peuvent parfois être payants, mais il est souvent difficile de facturer chaque service en détail, comme on le voit très souvent dans d'autres branches.

Des tâches au service d'une image

Ces divers points me font penser que notre Association, qui représente tout l'éventail de la profession, depuis le débutant en passant par le professeur, jusqu'au plus grand administrateur, devrait pouvoir contribuer à redorer le blason de l'hôtellerie et de la restauration. Nos buts sont de favoriser les stages culturels et professionnels, de conseiller et d'aider les Anciens dans leur vie culturelle et professionnelle, de provoquer des réunions d'informations professionnelles et de formation continue. Les Anciens en place devraient s'occuper beaucoup plus de la génération montante qui les remplacera dans le futur. Un forum doit être constitué, afin de permettre à cette génération de faire connaître son point de vue sans pour cela monter sur les barricades. Ce Congrès doit permettre à chacun d'apporter des suggestions et de discuter avec des collègues et amis.

En vue de concrétiser l'idée de formation continue, le premier colloque du Congrès doit montrer l'expérience suisse des groupes ERFA. Lors de la discussion, une solution internationale devra être trouvée. Pour les cadres et les jeunes sortis depuis peu de temps de nos écoles, des colloques et des séminaires devraient être organisés. Les participants discuteront également des possibilités d'inspirer l'enseignement dans les écoles hôtelières. Il est important que l'Ancien, sorti de son école, garde un intérêt pour l'enseignement qu'il a reçu et

sur tout soit en mesure d'influencer l'évolution de l'enseignement par rapport à l'évolution de la profession. Un autre colloque nous permettra de voir si les Anciens peuvent participer plus activement aux travaux de l'Association internationale de l'hôtellerie, afin de promouvoir notre profession dans le monde entier.

L'Union fait la force

Je suis certain que beaucoup d'Anciens seraient en mesure de mieux aider leur Union nationale et par là même l'Union internationale dans ces efforts de promotion, de la qualité de notre profession. Seule l'Union fait la force! Il est clair que chaque école a des intérêts bien précis vis-à-vis de la profession et, suivant les pays, cet intérêt peut être différent. Malgré tout, nous pensons que l'Union internationale n'étant qu'une instance de coordination entre les Unions nationales, les idées et les expériences de chacun peuvent plus facilement être répercutées au niveau de chaque école.

Tous les anciens élèves des écoles hôtelières suisses devraient être présents lors des différentes discussions, mais surtout lors de l'ouverture officielle du Congrès, afin de soutenir d'une façon visible les efforts du comité d'organisation qui a tout mis en œuvre pour montrer au reste du monde que l'hôtellerie suisse et tout spécialement la relève professionnelle ne sont pas mortes.

Bernard Grutter

Aus dem Inhalt

Le Congrès des Anciens	1-2
L'IGEHO à un tournant	3
Ein Berliner lobt Lausanne	3
Ereignis der Woche: IGEHO	5
Vers une grandiose Fête des Vignerons	7
Pas d'économie sur les vacances!	8
Im Dienste der Skifahrer	9
La restauration de banquet	13
Der Weinkrieg	14
A propos de la fusion Borel-Sofitel	16



Delegiertenversammlung PAHO

Abschied von Präsident Dr. R. C. Streiff und Verwalter Oswald Müller

Die Paritätische Arbeitslosenversicherungskasse für die schweizerische Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe ist im November 1932 durch den Schweizer Hotelier-Verein und die Union Helvetia gegründet worden. Die Kasse wird auch von der Vereinigung Schweizerischer Bahnhofswirte und dem Schweizer Wirtverband unterstützt. Sie ermöglicht dem gastgewerblichen Personal, sich zu günstigen Bedingungen und unter Wahrung der vollen Freizügigkeit innerhalb der Branche gegen Arbeitslosigkeit zu versichern. Die 15. Delegiertenversammlung der Kasse stand vorwiegend unter dem Zeichen einer Wachtablösung: Die Kassenleitung geht in andere Hände über. Dr. R. C. Streiff, seit 30 Jahren Mitglied der Kassenverwaltung, präsidierte die Kasse seit 1970 in umsichtiger und verständnisvoller Weise, nachdem er zuvor 20 Jahre das Amt des Vizepräsidenten innehatte. Oswald Müller leistete der Kasse seit der Gründung, d.h. während mehr als 4 Jahrzehnten als Kassenvorwart vorzügliche Dienste. Seinem unermüdbaren Einsatz ist der Aufbau und das stetige Wachstum dieser paritätischen Institution zu verdanken. Es galt, diese Kasse in Zeiten der Krise, des Unverständnisses für soziale Belange und schliesslich der jahrelangen Hochkonjunktur mit Verstand und Umsicht auf dem richtigen Kurs zu halten. Als neuer Präsident wählte die Delegiertenversammlung Josef Bussmann, gegen, der als Arbeitnehmervertreter seit 1951 Vorstandsmittelglied und seit 1970 Vizepräsident war. Die bisherigen Mitglieder des Kassenvorstandes H. R. Richard und F. Lüscher als Arbeitgebervertreter sowie B. Berner als Arbeitnehmervertreter wurden bestätigt. Als neuer zweiter Arbeitnehmervertreter wurde J. Huber gewählt. Neue Ersatz-Vorstandsmittelglieder wurden

R. O. Bucher und Dr. B. Miescher für die Arbeitgeber und A. Bachtatay und H. Bilsch für die Arbeitnehmer. Die Kontrollstelle besteht neu aus den Herren L. Bachmann und R. Homberger als Arbeitgebervertreter und H. Pasche und F. Frei als Arbeitnehmervertreter. Ersatzkontrollstellenmitglieder wurden R. Näpfelin und G. Probst sowie M. Imhof und H. Roth als Arbeitgeber- bzw. Arbeitnehmervertreter.

Ferner nahm die Delegiertenversammlung Kenntnis, dass Claude Hügli auf den 1. Januar 1976 die Verwaltung der Kasse übernehmen wird.

Nach einem Kurzbericht über die Entwicklung der Kasse in den letzten fünf Jahren und einem Hinweis auf die Anpassung der Prämientageländer auf den 1. Januar 1976 liess sich die Delegiertenversammlung durch Fürsprecher Jost, Chef der Sektion Arbeitslosenversicherung im BIGA, über die Neukonzeption dieser Versicherung orientieren. Das vorgeschlagene, für Arbeitnehmer allgemeine Obligatorium mit Prämienzahlung der Arbeitgeber und Arbeitnehmer je zur Hälfte soll vorerst in einem neuen Artikel 34 Novies der Bundesverfassung dem Volk zur Abstimmung vorgelegt werden. Nach Ausarbeitung der entsprechenden Gesetzgebung kann das neue Konzept frühestens 1978 in Kraft treten. Um, die im heutigen föderalistischen Arbeitslosenversicherungssystem noch bestehenden Lücken etwas auszubügeln, sind in Form eines dringlichen Bundesbeschlusses vom 20. 6. 1975 unter anderem die Bezugsdauer auf 120 Tage und der höchst versicherbare Lohn auf 3120 Fr. im Monat erhöht worden. Zudem erfuhr eine Reihe technischer Einzelheiten eine wesentliche Verbesserung. BM

Schweizer Gastronomie: Sammlung!

Auf unermüdbare Initiative von Harry Schraemli wurde am Martinitag 1975 im Zunft-haus zur Schmiden in Zürich die «Interessengemeinschaft Schweizerisches Kochkunst-Archiv» aus der Taufe gehoben.

Was lange währt...

Seit einem Jahrhundert wurde von verschiedenen Gastronomen und Organisationen unseres Landes vergeblich versucht, das geordnete Sammeln und Aufbewahren gastronomischen Gedanken- und Kulturgutes in die Wege zu leiten. Alle Versuche scheiterten, sei es mangels Interesse, sei es zu Folge widriger Zeitläufe – dies trotz der Tatsache, dass die Schweiz in Sachen Gastronomie auf internationaler Ebene ein sehr gewichtiges Wort mitzureden hat. Fast niemand hält bei uns das Andenken jener grossen Köche fest, die aus unserem Lande emigrierten und an fremden Höfen und in ausländischen Karawansereien ihr Glück suchten. Ein ganzes Regiment von Schweizer Köchen steht heute in ausländischen Diensten und viele der besten Hotels der Welt werden von Landsleuten geleitet, die für die Gastronomie auf internationaler Ebene ein sehr gewichtiges Wort mitzureden hat. Fast niemand hält bei uns das Andenken jener grossen Köche fest, die aus unserem Lande emigrierten und an fremden Höfen und in ausländischen Karawansereien ihr Glück suchten. Ein ganzes Regiment von Schweizer Köchen steht heute in ausländischen Diensten und viele der besten Hotels der Welt werden von Landsleuten geleitet, die für die Gastronomie auf internationaler Ebene ein sehr gewichtiges Wort mitzureden hat.

... wird endlich gut

Harry Schraemli wollte aber die Flinte nicht so ohne weiteres ins Korn werfen. Er setzte sich kurz entschlossen mit ihm bekannten Fachleuten in Verbindung und diesmal klappte es. In kurzer Zeit gab über 300 Hoteliers, Restaurateure, Küchenchefs, Oberkellner und weitere Inter-

essen ihr schriftliches Einverständnis, an der Gründung einer Sammelstelle für gastronomisches Kulturgut mitzuwirken. Gegen hundert dieser Fachleute und Vertreter der gastgewerblichen Verbände der Schweiz folgten dem Ruf Harry Schraemlis zur Gründungsversammlung vom 11. November 1975. Es wurde eine Arbeitsgruppe bestellt, die sich mit dem Aufbau eines schweizerischen Kochkunstarchives befassen wird.

Was soll gesammelt werden?

Gesammelt werden sollen nicht nur Kochbücher und Kochhefte aus allen Zeiten, sondern auch Biographien, Betriebsgeschichten, Grafiken, Fotos von Gaststätten aller Art, von alten und neuen Küchen, Menüs, Speise- und Weinkarten, auch Koch- und Tafelgeräte. Aus dem Archiv soll dereinst einmal ein Museum werden, das beispielsweise dem Verkehrs- haus der Schweiz, in Luzern, sehr gut anstehen dürfte. Wir danken Harry Schraemli für seine Initiative und werden ihm nach Kräften unterstützen. Die Leser der Hotel-Revue werden wir auf dem laufenden halten wie sie das schweizerische Kochkunstarchiv in Zukunft tatkräftig unterstützen können.

Franz Dietrich

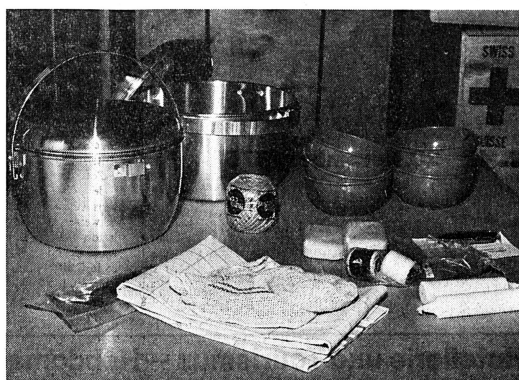
Kongress der Ehemaligen

Der 9. Kongress der «Internationalen Union ehemaliger Hotelfachschüler» wird in Zürich vom 22. bis 25. November durchgeführt. Es werden gegen 200 Teilnehmer aus 10 Ländern erwartet. Anlässlich dieser Zusammenkunft werden aktuelle Probleme in drei Kolloquien erörtert. Im ersten Kolloquium wird Dr. Hans Riesen, Beauftragter der ERFAG-Gruppen des Schweizer Hotelier-Vereins, das Thema «Austauschgruppen in internationaler Sicht» behandeln.

Der zweite wird der «Rolle des internationalen Hotelier-Vereins (AIH) und der möglichen Zusammenarbeit mit der Internationalen Union ehemaliger Hotelfachschüler» gewidmet sein. Jean Armleder, Hotelier in Genf und Alt-Präsident des AIH, wird dabei referieren.

Carlo de Mercurio, Generalsekretär der Europäischen Gruppe der Direktoren der Hotelfachschulen (EUHOFA) wird im dritten Kolloquium über die «Rolle der Hotelfachschulen für die berufliche Ausbildung» sprechen.

An der administrativen Sitzung wird der internationale Gründungspräsident André Martin (Schule Paris) durch Bernhard Grütter (Schule Genf) und der Vizepräsident Hansjürg Mann (D) durch Jean-Pierre Fahry (Schule Genf) abgelöst werden. Jedes Land ist im Verwaltungsrat der Union durch vier Mitglieder vertreten. Die Behörden von Kanton und Stadt Zürich werden am Schlussakt des Kongresses vertreten sein.



Während wir in unserem Land immer noch sehr gut und reichlich essen, hungern heute von den vier Milliarden Menschen auf der Erde eine Milliarde. Mehr als 200 Millionen Kinder leiden an Ernährungsstörungen. Können wir das tatenlos zusehen? Die Schweizerische Rote Kreuz (SRK) gehört zu den Organisationen, die gegen den Hunger in der Welt ankämpfen. In zahlreichen Ländern verteilt es Lebensmittel an die Ärmsten der Armen. Für solche einfache Verhältnisse hat die SRK-Materialzentrale in Bern praktische Ess-Sortimente für grössere Familien zusammengestellt. Durch Vermittlung des SRK können Sie einer solchen Familie wirksam helfen. Für 35 Franken verschaffen Sie Ihr ein Ess-Sortiment. Postcheckkonto 30-4200.

Krankenkasse/ Unfallversicherung SHV

Wie bereits an der letzten Konferenz der Sektionspräsidenten mitgeteilt, wurde trotz des gewaltigen Anstiegs der Pflegekosten beschlossen, die sehr günstigen Ansätze der Kollektivversicherung vor- hand nicht zu erhöhen.

Lediglich die Grundprämie der Einzelversicherung Krankenkasse erhöht ab 1976 erstmals seit vielen Jahren eine leichte Erhöhung, bleibt jedoch weiterhin unter den Tarifen anderer Kassen. Ferner musste die Krankenkassengebühr (durch die Versicherten zu bezahlen) zu Folge einer neuen Bundesbestimmung von 25 Fr. auf 40 Fr. erhöht werden. Die obligatorische Franchise und der Selbstbehalt sind in diesem Betrag begriffen. Unsere Mitglieder werden noch in diesem Jahr eingehend über die Neuerungen orientiert.

Die von gewissen privaten Versicherungsgesellschaften aufgestellten Behauptungen betreffend Erhöhung der Kollektiv-Prämien unserer Kasse sind somit unfichtig.

ASCO teilt mit

Formular-Verträge

Immer wieder zeigt sich, dass die von der ASCO erarbeiteten Formularverträge, nämlich

- der Werkvertrag für Orchester und musikalische Formationen,
- der Engagement-Vertrag für Einzelmusiker, und
- der Artisten-Vertrag für Disc-Jockeys

für beide Teile klare Verhältnisse schaffen. Sie verwenden deshalb zu Ihrem eigenen Vorteil am besten diese Vertragstexte. Die Formularverträge können beim ASCO-Sekretariat sowohl in deutscher als auch in französischer Sprache bezogen werden.

Zurzeit befasst sich der Vorstand übrigens auch mit einem verbandseigenen Artisten-Vertrag. Sobald der Vertragstext bereinigt sein wird, was anlässlich der kommenden Vorstandssitzung der Fall sein dürfte, wird auch dieser Vertrag, 4sprachig übrigens, in Druck gegeben. Drucksachen-Bestellungen sind an das ASCO-Sekretariat, Postfach 331, 8053 Zürich, zu richten.

Affaires en baisse dans la restauration

(ATS) On estime qu'au 1er semestre 1975, le chiffre d'affaires des restaurants a baissé de 10% par rapport aux résultats de 1974. Le recul dans les repas (50% environ du chiffre d'affaires) a été nettement moins prononcé que dans les boissons. Ce sont surtout les ventes de vin en bouteille qui ont le plus diminué. Néanmoins, l'évolution a été différenciée selon les catégories de restaurants. Ceux de première classe ayant une nombreuse clientèle d'hommes d'affaires supérieure à la moyenne. Cela concerne également les restaurants fréquentés surtout par les excursionnistes. En revanche, le taux de fréquence des restaurants de ville ayant une clientèle courante est demeuré stationnaire et leur chiffre d'affaires n'a que modérément baissé, indique une enquête de l'Union de Banques Suisses.

Le recul est dû surtout au fait que la clientèle est devenue plus sélective, de même qu'à la diminution du mouvement touristique. La hausse des coûts ne pouvant être reportée que dans une faible mesure sur les prix, la capacité bénéficiaire de la plupart des restaurants s'est détériorée. S'agissant surtout d'exploitations familiales (2 tiers des restaurants occupent moins de 4 personnes, y compris le propriétaire), aucune fermeture n'a été enregistrée jusqu'ici. En sacrifiant une partie de leur salaire et de leur bénéfice, les petits restaurateurs s'adaptent mieux que les grands à la hausse des coûts.

Toque d'Or 1975

Le grand concours culinaire de la Toque d'Or 1975, organisé par la Société suisse des cuisiniers et le Service des collectivités de la maison Nestlé, a remporté, pour sa deuxième édition, un brillant succès.

Une centaine de concurrents d'une demi-douzaine de pays avaient envoyé au jury plus de 300 recettes qui, selon le règlement, devaient représenter des mets nouveaux, servis sur assiette, équilibrés au point de vue nutritionnel et d'une parfaite qualité, préparés en un minimum de temps et avec un minimum de personnel. Un prix de revient plafond, fixé entre 4

Le 9e Congrès des «Anciens» s'ouvre samedi à Zurich

Le 9e Congrès de l'Union internationale des anciens élèves des écoles hôtelières se tiendra à Zurich du 22 au 25 novembre 1975. On y attend près de 200 participants venant de 10 pays.

Lors de ce congrès, des problèmes actuels de l'hôtellerie seront débattus dans trois colloques. Dans le premier, M. Hans Riesen, chargé des groupes ERFAG de la SSH, présentera un exposé sur le thème: «Groupes d'échanges au niveau international».

Le second sera consacré au «Rôle de l'Association internationale des hôteliers (AIH) et à la collaboration possible avec l'Union internationale des anciens élèves des écoles hôtelières». M. Jean Armleder, hôtelier à Genève et ancien président de l'AIH, mènera les débats.

M. Carlo de Mercurio, secrétaire général du Groupement européen des directeurs d'écoles hôtelières (EUHOFA), dirigera le troisième colloque, sur le thème du «Rôle des écoles hôtelières dans la formation professionnelle».

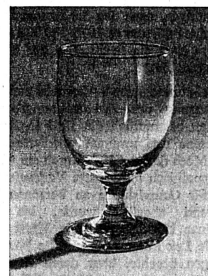
Lors de l'Assemblée administrative, le président (fondateur) international, M. André Martin (école de Paris) sera remplacé par M. Bernard Grutter (école de Genève), et le vice-président, M. Hans-Jürg Mann (D), par M. Jean-Pierre Fahry (école de Genève).

Chaque pays est représenté par quatre membres au Conseil d'administration de l'Union. Les autorités du Canton et de la Ville de Zurich seront représentées à la clôture du Congrès.

francs et 4 fr. 40 selon les catégories, était imposé de même qu'il était recommandé de recourir à la «Convenience food».

Des 25 candidats choisis pour participer à la grande finale, qui s'est déroulée à Lucerne, 12 lauréats furent finalement désignés. Dans la première catégorie, celle des cuisiniers d'hôtel et de restaurant âgés de plus de 25 ans, la médaille d'or a été remportée par M. V. Durussel, professeur de cuisine à l'Ecole hôtelière de Lausanne, qui a présenté une brochette d'agneau caucasienne. Nous lui adressons nos plus vifs compliments!

UNSER SPARANGBOT



BRISTOL - die preisgünstige Glasserie

B. 127 Weissweinglas 145 g	Fr. - 85
B. 127+ geeicht auf 1 dl	Fr. - 1-
B. 125 Rotweinglas 195 g	Fr. - 1-
B. 128 Wasserglas 220 g	Fr. - 1.15
B. 126+ geeicht auf 2 dl	Fr. - 1.40
B. 128 Likörglas 2 Filets auf 2+4 cl	Fr. - 1.75
B. 124 Burgunderglas 350 g	Fr. - 1.50

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



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

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

Annonces 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.

ANALYSES - REVISION - CONSEILS

L'industrie hôtelière a ses problèmes très particuliers - ayez donc recours aux services d'un personnel entièrement spécialisé, qu'il s'agisse de mandat de revision, de contrôle, d'analyse de comptes d'exploitation ou de gestion, de comptabilité, de problèmes fiscaux, d'élaboration de contrats, de conseils de toute nature!



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

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

Le Salon IGEHO plus intéressant que jamais!

L'IGEHO, le 6e Salon international de la restauration collective, de l'hôtellerie et de la restauration, a fermé ses portes hier à Bâle. L'édition 1975 du salon hôtelier suisse constituait également la centième foire spécialisée organisée depuis 1957 dans les halles de la Foire Suisse d'Echantillons. Par rapport à 1973, surface d'exposition (58 000 m²) et nombre d'exposants (582) ont, cette année, marqué une progression. Deux faits également à signaler: l'extension de l'offre de biens de consommation et d'équipement, ainsi qu'une nette tendance à son internationalisation.

Douze pays étaient en effet présents cette année à Bâle, l'Allemagne de l'Ouest, la Grande-Bretagne, la France et les Pays-Bas y disposant même de participations officielles. Autant de résultats obtenus grâce au dynamisme des animateurs de la Foire de Bâle, mais aussi, comme devait le souligner M. Georges E. Kindhauser, son directeur commercial, grâce aux pionniers de l'IGEHO, en particulier la Société suisse des hôteliers, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, et la Communauté suisse des associations des restaurateurs sans alcool.

Une occasion de parler tourisme d'affaires et de congrès

Au cours de la cérémonie d'ouverture de l'IGEHO 75, M. Frédéric P. Walther, directeur général de la Foire Suisse d'Echantillons, émit diverses considérations sur une forme de tourisme qui, précisément en Suisse, gagne ces derniers temps toujours plus d'importance: le tourisme d'affaires et de congrès, en relation avec la notion de foire moderne. «Celle-ci», déclara l'orateur, doit être orientée internationalement si elle veut remplir sa tâche dans une économie marquée par une division du travail toujours plus vaste sur le plan international, parce qu'en Europe nous nous sommes assigné à long terme le but de supprimer peu à peu les barrières douanières et commerciales.»

Le directeur général de la Muba y voit encore de nombreuses possibilités pour la Suisse, vitrine du grand marché européen face au reste du monde, mais aussi vitrine du reste du monde face au grand marché européen. Il y a également une possibilité pour notre pays de «révéler» le trafic touristique suisse. Bâle s'y emploie avec beaucoup de dynamisme, comme en témoignent certains projets: amélioration de l'infrastructure interne de la Foire Suisse d'Echantillons, création de passages souterrains entre les divers bâtiments du complexe, construction d'un centre de congrès avec hôtel en liaison organique, etc.

Dans son allocution au déjeuner qui réunissait, dans les restaurants de la Foire, de nombreuses personnalités de la branche hôtelière, M. Edmund Wyss, conseiller d'Etat bâlois et président de la Muba, insista sur le fait que «nos foires spécialisées» doivent répondre à un véritable besoin et leur but comme leur domaine doivent être clairement délimités. Elles

doivent confronter l'offre et la demande, tout en servant de source d'information. Notre politique consiste à trouver la forme de manifestations répondant le mieux aux besoins spécifiques de chaque marché.

Gros attrait des présentations spéciales

Nous reviendrons plus en détails sur certains aspects de l'IGEHO 75, mais nous tenons à signaler d'emblée le succès obtenu par les présentations spéciales mises sur pied par différentes organisations et mises en évidence lors de la journée officielle:

• «La pomme de terre est bonne à tout faire»: une présentation par la SSH des mille et une possibilités d'utilisation du «roi des légumes». A noter diverses dégustations de mets, l'offre d'une tourte aux pommes de terre, la promotion de la plante de tubercule en tant qu'élément de décoration florale et l'érection d'un monument en l'honneur de la pomme de terre!

• «La nourriture dans le monde du travail»: une exposition du Centre international de Design (Berlin) qui a étudié les influences de la nourriture sur le comportement de l'être humain.

• «La carte des mets - étiquette de la maison»: une remarquable rétrospective du menu et de la carte, des temps les plus reculés jusqu'à nos jours, réalisée par M. C. Spoerri. Et une collection qui, à notre avis, mériterait d'être présentée dans un musée permanent... en compagnie, par exemple, des «pionniers de l'hôtellerie»!

La Suisse à l'Organisation mondiale du tourisme (OMT)

Une adhésion, mais des regrets

(ATS) Siégeant à Berne sous la présidence de Mme Gabrielle Nanchen, conseillère nationale, et en présence de M. Willi Ritschard, conseiller fédéral, la commission du Conseil national s'est occupée de la question de l'adhésion de la Suisse à l'Organisation mondiale du tourisme. Malgré quelques réserves, la commission a recommandé cette adhésion à la Chambre.

Pays traditionnel du tourisme et, de ce fait, fortement dépendant de l'étranger,

• «Le jardin des plantes aromatiques»: un ravissant coin de verdure dans ce salon tout de moquette et d'acier inoxydable, où le Dr Georges Boros, d'Adliswil, a fait pousser 40 plantes utilisées en cuisine. Connaissiez-vous la cochlearia, l'hyssop, la pimprenelle ou l'arnica?

• «La restauration à l'école»: Quelque 100 000 écoliers et étudiants mangent chaque jour au restaurant, d'où des problèmes spécifiques résolus, de prime abord, par différentes associations suisses, telles que le Service SV, le «Schweizer Verband Volksdienst», la Fondation suisse des foyers pour tous, la Ligue féminine des restaurants sans alcool et le DSR, organisation et exploitation de restaurants de collectivités, à Morges.

• «L'enfant-prince dans l'hôtel suisse»: l'un des clous de l'IGEHO 75 planté de main de maître par la Société suisse des hôteliers et dont nous avons déjà parlé ici même. Une preuve également des nombreuses possibilités qui s'offrent à l'hôtelier dans l'accueil du tourisme familial. La SSH a notamment présenté une garde-robe d'enfants, une salle de jeux, une chambre d'enfants et divers équipements de récréation.

• «La femme, un hôte bienvenu»: C'est le charmant slogan qui sert d'enseigne au stand de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, réalisé à la suite d'une enquête sur les habitudes, les désirs et les besoins qui sont de nos jours propres à la femme en tant qu'hôte. Les résultats du dépouillement de cette enquête sont consignés dans un ouvrage d'une centaine de pages.

L'IGEHO 75 a vécu. Nous aurons naturellement l'occasion d'y revenir plus en détails. Nous aimerions simplement déjà faire remarquer l'importance que «notre» salon a prise cette année, de par le contexte économique et social tout à fait nouveau dans lequel il s'est déroulé en cette fin 1975. Tous les visiteurs en auront-ils été conscients? Quelques mois, une ou deux années peut-être seront nécessaires pour répondre à cette question. L'exposition IGEHO, elle, en tout cas, a pris son tournant. J.S.



Au Palais de Beaulieu à Lausanne, se déroule le 6e Salon des Antiquaires. Voici deux charmantes dames, qui ont revêtu des costumes d'époque pour ce Salon, admirant un rouet de nos grands-mères. (ASL)

Madrid; elle a pris connaissance des différents motifs qui ont déterminé ce changement. Contrairement à l'Espagne, la Suisse n'était pas en mesure, en raison de la situation précaire des finances fédérales, de supporter les frais de représentation élevés pour la première assemblée des pays membres et pour le quartier général de l'OMT. De plus, la tendance internationale est de décentraliser les sièges des nouvelles organisations et de les fixer ailleurs qu'à New York ou Genève, considérées comme saturées. A cet égard, la commission a exprimé son regret que le siège de l'OMT n'ait pu être déplacé dans une autre ville touristique importante du pays ayant un besoin urgent de nuitées d'hôtes étrangers.

Un hôtel pour enfants

Le premier hôtel suisse pour enfants, «Parzels Haus», a ouvert ses portes à Arth, sur les bords du lac de Zoug. Entouré de prairies et de forêts, l'hôtel possède des poneys, une volière, des poules, des chats et un gros saint-bernard. Les enfants jusqu'à 12 ans - sous la surveillance d'une nurse diplômée - peuvent y séjourner un jour, un week-end ou plusieurs semaines. Les prix de 55 francs pour un week-end (du vendredi au dimanche soir), de 12 francs pour une demi-journée et de 20 francs pour tout le jour comprennent la pension complète, les soins, les excursions, les remontées mécaniques, etc.

Das Interview

Heute mit Herrn Rudolf W. Münster, Direktor, Hotel Kempinski, Berlin

Lob für Lausanne

Herr Münster, dürften wir Sie bitten, sich unsern Lesern kurz vorzustellen?

Rudolf W. Münster, 41, geboren in Berlin, Geschäftsführender Direktor des Hotel Kempinski Berlin und gleichzeitig Mitglied des Vorstandes der Kempinski Hotelbetriebs-AG (Atlantic Hotel Hamburg, Hotel Kempinski Berlin, Vier Jahreszeiten München) und weitere Betriebe (Bereich Marketing und Verkaufsförderung). Hotelausbildung in führenden Hotels in Deutschland, England, Frankreich, Spanien, Schweiz, Italien, USA, Venezuela, Salvador, Indonesien.

1958 bis 1962 Betriebswirtschaftsstudium an der Universität von Kalifornien, Los Angeles, und Cornell University (mit Abschluss Bachelor of Science).

1968 Übernahme der Leitung des Hotels Kempinski Berlin.

Neben anderen Ehrenposten Gründer und Ehrenpräsident der HSM Deutschland, Past President European Chapter Cornell Society of Hoteliers, und Chairman des Stipendium-Komitees seit 10 Jahren. Allied Chairman ASTA Germany und Präsident des Marketing-Club Berlin sowie Mitglied des Comité de Patronage de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Welches sind die spontanen Gedanken eines Hoteliers mit langjähriger Erfahrung bei der Beschäftigung der neuen Hotelfachschule des SHV? Was beeindruckt ihn mehr, Form oder Inhalt - Gebäude oder neues Ausbildungskonzept?

Ein eindrucksvolles Bauwerk. Formschön und, sowie ich es übersehen konnte, zweckmässig gebaut. Eine Meisterleistung



solider und fantasiereicher Schweizer Architekt. Mit Abstand heute die baulich modernste Hotelfachausbildungsinstitution der Welt. Das Ausbildungskonzept erscheint mir genau die richtige Mischung zwischen Praxis und Theorie.

Hat nach Ihrer Meinung die Schweizer Hotellerie mit dieser neuen Schule die Führungsrolle, die sich frühere Generationen erworben haben, zu halten gewusst oder, die Frage etwas anders gestellt, erscheint Ihnen von internationaler Warte aus gesehen die Schweiz immer noch als Positionslücke für die Hotellerie?

Der Ruf einer Hotelfachschule wurzelt im Erfolg seiner «Anciens». Sie verbreiten das positive, aber auch das negative Image einer Schule. Die Lausanner «Anciens» machen ihrer Ecole alle Ehre. Um dies auch in Zukunft sicherzustellen, gilt es nicht nur die richtige Auswahl der Studenten, sondern auch das Niveau des Unterrichts den Anforderungen unserer Zeit gerecht zu gestalten. Der Schweizer Hotelier genießt nach wie vor weltweit hohe Anerkennung. Das hat sich trotz schwankender Meinungen nicht geändert.

Wie sehen Sie im Lichte Ihrer Erfahrung den idealen Ausbildungsgang für einen typischen Schweizer Hoteliers der ein Haus von 100 Betten in einem Zweisaisonkurort führen will?

Der Begriff «von der Pike auf» hat nicht seinen Wert verloren. Besonders für Hotels mittlerer Grösse gilt es, Hoteliers auszubilden, die nicht von oben, sondern von unten ihr Metier erlernen. «Grass root know-how» ist hier sehr wichtig. Nach der Mittleren Reife sollte eine Lehre in der Hotelbasisberufen, Koch oder Kellner, kommen. Erst nach einigen Wanderjahren als Commis in Saisonhotels sollte die Hotelfachschule an der Reihe sein. Mit Hand anzulegen, Verständnis für alle Belange vom Tellerversicherer bis zum Hausingenieur oder Steuerberater, muss entwickelt werden.

Wie gewichten Sie Praxis, beziehungsweise Erfahrung und Theorie?

Gleichermassen. Theorie und Praxis ist so schädlich wie umgekehrt. Mit Theorie meine ich die neuesten praktizierten Erkenntnisse im Hotel- und Restaurant-Management. Dieser Informationsfluss muss stattfinden, um auch in Krisenzeiten die Rentabilität des Betriebs zu erhalten. Erfahrung bedeutet heute nicht mehr nur lange Jahre der Berufstätigkeit, sondern damit verbunden stetig neu erworbene (Fortbildungskurs) Erkenntnisse der rationalen Hotellerie.

Sind Sie, Patron eines grossen Betriebes, im allgemeinen zufrieden mit dem «Material» - wir wagen es einmal so zu nennen -, das die Hotelfachschulen liefern? Teilen Sie allenfalls die Skepsis vieler Hoteliers, die befürchten, die Schulen seien heute vor allem darauf ausgerichtet, Managern heranzuziehen?

In Deutschland häufig leider nein. In der Schweiz kann ich das nicht beurteilen. Hotelfachschulen sind Ausbildungsinstitutionen für zukünftige Manager. Folglich ist das ihre primäre Aufgabe. Der Begriff «Manager» wird häufig missverstanden. Die Übersetzung besagt Direktor. Es ist eine Führungskraft, die dirigieren, die mana-

gen kann, die delegiert, zielrichtige Entscheidungen trifft, im voraus denkt und plant. Durch Einsatz von modernen Hilfsmitteln hinter den Kulissen Zeit gewinnen, trotz der Personalkrisen, um vor den Kulissen dem Gast mehr persönliche Aufmerksamkeit zu widmen. All das muss auch theoretisch erlernt werden, um der europäischen Hotellerie auch zukünftig die erfolgreichen Führungskräfte zu vermitteln.

Wie beurteilen Sie Lehrjahre - auf Kaderstufe - in einer amerikanischen Hoteltete? Unter welchen Voraussetzungen halten Sie solche für einen angehenden Hotelier als nützlich, der ziemlich bestimmt weiss, dass er eines Tages in einem auf sich selbst gestellten Mittel- oder Kleinbetrieb landet?

Das ist nicht der richtige Weg für einen angehenden Hotelier, wie Sie ihn schildern. Es gibt bessere Wege. Aber nichtsdestotrotz sollte er ein, zwei, höchstens drei Jahre in verschiedenen Positionen im Ausland in einer solchen Kette tätig gewesen sein, im Anschluss an eine Ausbildung von mir bereits skizziert. Auch der mittelständische Hotelier muss einen weiten Horizont haben und die grosse internationale Hotellerie kennen.

Würde Ihnen eine engere Zusammenarbeit all jener Stellen, die sich massgebend mit der Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie beschäftigen und eine Koordination der Berufsbildung mindestens innerhalb der Alpenländer sinnvoll erscheinen?

Absolut. Hier gilt es, Theorie und Praxis auf der Ebene der Ausbildung zu verzahnen. Falsch verstandene Kompetenzen und Aufgaben der Hotelfachschule sollten ausgeräumt und in die richtige Perspektive gesetzt werden, zum Wohle der Absolventen als auch der Alpenländer-Hotellerie. Wichtig erscheint es, darauf hinzuweisen, dass keine falschen Erfolgs- bzw. Karriereerwartungen geweckt werden. Das Elitedenken ist nur solange tragbar, solange es den Menschen nicht verdirbt

und ihn verführt und schliesslich und endlich in andere Berufe abwandern lässt.

Wie sehen Sie die Ausbildungsforderungen des Jahres 2000?

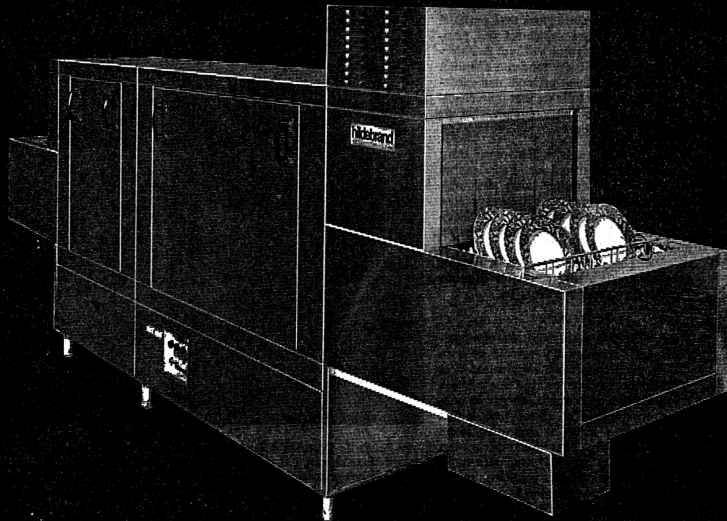
Zunächst gilt es, die siebziger und achtziger Jahre gut zu überstehen. Die neue Lausanner Hotelfachschule ist richtungweisend und nähert sich dem Jahre 2000 erheblich. Sie darf aber nicht zur Euphorie führen. Wir müssen auf dem Boden der Wirklichkeit bleiben. Diese Wirklichkeit gilt es, nüchtern, gekannt und marktorientiert zu analysieren. Die künftige Ausbildung sollte also eine gute Mischung zwischen der traditionellen und modernen Hotel-Management-Lehre sein, unabhängig von der Grösse der einmal zu führenden Hotels. Der Mensch sollte weiter im Mittelpunkt stehen, als Gast, als Mitarbeiter, als Kollege oder auch als Konkurrenz. Ein Mehr für Mensch und Weisheit.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Sauberes Geschirr am laufenden Band brandneu von



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 Geschirrtrennsport- und Geschirrwäsche-Organisationen sowie für Industrie-Spezialwaschanlagen
Fabrikationsprogramm: gewerbliche Geschirrwäscheautomaten und Gläserspülautomaten für Klein-, Mittel- und Grossbetriebe, Bandautomaten und Korbdurchlaufautomaten für Grossbetriebe, Spitäler und Kantinen, Tischanlagen, Rollbahnen, Abraumstationen aus Chromnickelstahl
Kasserollen-Reinigungsautomaten: Utensilien-Reinigungsautomaten für Hotels, Bäckereien und Metzgereien
Spezialwaschanlagen für Gebinde, Transportbehälter, Transportwagen, Spitalbetten, Operationsbesteck sowie Zentralwaschanlagen für Laborglas
Fördertechnik: Geschirrtrennsportanlagen, Spiral-Förderanlagen, Transportwagen usw., Spezialtransportanlagen für Industrie

Ihren Gästen etwas mehr bieten: Lipton Tea, der erstklassige Tee.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Lipton Tea. Die von Spezialisten auserlesene Teemischung bringt das reiche Aroma dank dem praktischen Doppelfilter-Beutel voll zur Geltung.

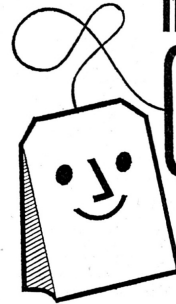


Deshalb ist jeder Beutel mit der Qualitäts-Etikette von Lipton ausgezeichnet.

Lipton Tea,
das ist Qualität, die man auch sieht.



Verbessern Sie Ihren Tee!



Wählen Sie
einen Markentee
von bester Qualität.

JEAN WINANDY, agt gén.
1003 Lausanne
Tél. 021/23 51 61

Typhoo TEA

Indor

AUX PLANTEURS
REUNIS SA
J.-J. Mercier 2
1003 Lausanne
Tél. 021/20 69 31

TEE & KAFFEE
Walter Murbach SA
3074 Muri/BE
Tél. 031/52 04 47

FAMOUS DUKE'S TEA

LIPTON'S TEA

A. BUTTY SA
1023 Crissier
Tél. 021/34 46 74

Der Rund-um-den- Kaffee-Komfort

Von der kleinsten bis zur grössten Kaffeemaschine, vom bestbekannten Kaffee bis zum Tee, vom bedruckten Zucker bis zur attraktiven Finanzierungsmöglichkeit.



Kaiser-Firmengruppe
4002 Basel, Tel. 061/34 02 88



CARPETRON -
EIN RIESE
UNTER ZWERGEN

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

Jetzt durch:

WIBIS



Wibis AG Reinigungsmaschinen, -Geräte und -Produkte
8910 Affoltern a. A., Telefon 01/89 63 35 - 93 51 94

PR — das unbekannte Wesen? (III)

Glaubwürdigkeit als oberstes Gebot

Heute in unserem PR-Programm: Ein Bericht über die Konzeption der Öffentlichkeitsarbeit einer Schweizer Hotelkette. Frau Hanna Leitner, Direktorin für Werbung und PR von Eurotel Schweiz, schildert im folgenden dritten Artikel unserer Serie das zweigleisige Vorgehen, wie es sich für eine Unternehmung dieser Grösse fast aufdrängt.

Public Relations — schillerndes Fremdwort aus den USA, geheimnisvolle Zauberformel oder Spezialcode für Eingeweihte? Unbekannt und vielversprechend? Keineswegs. Nur Verwirrung in der Definition. Es ist gar nicht so kompliziert, vor allem nicht geheimniswütend und keinem Zauber unterworfen. Klar definiert, und — damit wir uns nicht missverstehen — PK ist Öffentlichkeitsarbeit, oder: Public Relations sind die Beziehungen zwischen dem Unternehmen und der Öffentlichkeit. Es ist längst kein Geheimnis mehr, dass es einer Fülle von Hilfsfaktoren und -funktionen bedarf, um ein Unternehmen erfolgreich zu führen. Zu ihnen gehören auch Public Relations. Öffentlichkeitsarbeit ist ebenfalls als flankierendes Instrument des Gesamt-Marketings, in dessen Bereich Marktforschung, Verkaufsförderung, Werbung und Verkauf zu verstehen sind, einzustufen.

Verlängerter Arm der Geschäftsleitung

Die PR sollte die Konzeption eines Unternehmens ins Licht, und vor allem ins rechte Licht rücken. Voraussetzung dabei ist, dass die Unternehmenspolitik klar fixiert ist. PR sollte dabei der personifizierende, verlängerte Arm der Geschäftsleitung sein und muss über alle Vorkommnisse, positive und negative, orientiert sein. Wie, wo, was, wann, warum geschah, sich ereignen wird oder geplant ist, muss transparent und verständlich gemacht werden. PR-Arbeit ist im Gegensatz zur Werbung kein einseitiger Vorgang, sondern sie ist ihrer Natur nach ein langfristiger Prozess, an welchem die Öffentlichkeit selbst mitbeteiligt ist. Die Glaubwürdigkeit einer PR-Aktion muss daher als oberstes Gebot gelten. Am Image einer Gesellschaft kann denn auch eine funktionierende PR entscheidenden Anteil haben. Eines jedoch kann sie nicht: auf die Dauer die Erfolglosigkeit eines Unternehmens verniedlichen oder retten.

Unsere Ziele

Die PR-Zielsetzung der Eurotel-Hotelkette ist als klare Aufgabe vorgegeben:

- Eurotel als sympathische und dynamische Hotelkette vorzustellen
- den Bekanntheitsgrad von Eurotel auf den einzelnen Märkten zu steigern.

Um diese Zielsetzungen zu erreichen, stehen uns, wie übrigens auch allen anderen Hoteliers, all jene Instrumente zur Verfügung, die für PR aufnahmefähig sind: Presse, Radio und Fernsehen, Meinungsbildner, und vor allem der Gast selbst. Im Vergleich zu manch anderen Branchen hat zweifellos hier die Touristik einen wesentlich breiteren Spielraum der Ideenfindung. Wenn man sich nämlich näher mit dieser Aufgabe beschäftigt, gibt es viele Möglichkeiten, welche den Anspruch auf ein gewisses Allgemeininteresse erheben könnten.

Durch die weitverbreiteten Standorte unserer Hotelbetriebe in Holland, Belgien, Spanien und in der Schweiz, ist eine zentral gesteuerte PR praktisch unmöglich. Ausserdem registrieren Medienträger, Meinungsbildner in den einzelnen Märkten völlig verschieden auf PR. Zweifellos ist das Entrée in die Redaktionen verhältnismässig leicht für die Information einer Unternehmensentscheidung, welche gesamthaft die Kette betrifft. Zum Beispiel: Eurotel startet eine PR-Aktion, mit dem Ziel, im Ausland die allgemein vertretene Meinung abzubauen, dass die Schweiz ein

teures Reiseland sei. Eine solche Meldung wird, wenn sie entsprechenden Markt hat, viele westeuropäischen Feriengäste interessieren und ihnen zugänglich gemacht. Aus den vorerwähnten Gründen, der Entfernung unserer Standorte, haben wir eine Zweiteilung der PR-Aktivität vorgenommen:

1. Die Unternehmens- oder Image-PR

Informationen, Ereignisse, Beschlüsse, Grundsatzentscheidungen, welche die gesamte Hotelkette betreffen, werden direkt in der Zentrale aufbereitet und herausgegeben. Es ist selbstverständlich, dass dabei die Akzente auf eine gewisse Allgemeingültigkeit gesetzt, oder für Spezialinformationen nur ganz bestimmte Kreise angesprochen werden dürfen. Inhaltliche Informationen wandern sowieso sofort in den Papierkorb der Redaktionen, und ich möchte speziell vor einem «Bombardement» in dieser Richtung warnen.

Aus dem IGEHO-Eröffnungsreigen

Nach Monaten und Wochen fieberhafter Vorbereitungen war es letzten Donnerstag soweit: In Anwesenheit einer grossen Zahl von Gästen und Pressevertretern konnte Direktor Georges E. Kindhauser die sechste IGEHO auf ihre siebenstägige Reise schicken.

Kaum verwunderlich, dass die Worte Direktor Kindhausers besondere Sympathie verdienen: Die heutige IGEHO ist nämlich die hundertste Fachmesse, welche in Basel zur Durchführung gelangt. Kindhauser streifte in seiner Ansprache die Entstehungsgeschichte der Messe, die seit 1967 mit der Beteiligung des Schweizer Hoteliers-Vereins stattfindet und versäumte nicht, all die weiteren patronisierenden Fachorganisationen zu nennen und deren Exponenten herzlich willkommen zu heissen. Besonders erwähnt wurden die zehn Sonderschauen, welche wichtige zusätzliche Informationen und Anregungen vermitteln. Im Vergleich mit der letzten IGEHO-Auflage von 1973 haben sich nach den Worten Direktor Kindhausers die Brutto-Ausstellungsfläche um 7500 Quadratmeter auf 58 000, die Netto-Standfläche um 2600 auf 22 128 und die Zahl der Aussteller um 18 auf 582 erhöht.

Tourismus und Messegewesen

Es war in der Folge Messermesse-Generaldirektor Dr. Frédéric P. Walther vor behalten, die neue IGEHO in einen allgemeinen Wirtschaftszusammenhang zu stellen und insbesondere das Wesen des Geschäfts- und Kongress-tourismus von der Warte eines Messeveranstalters her zu beleuchten. Walther trat vorerst auf die Bedeutung der Fachmessen für Basel ein und wandte sich dann der Stellung unseres Landes als internationaler Treffpunkt, als Schaufenster des grossen europäischen Marktes gegenüber der übrigen Welt zu, einer Stellung, die durch die traditionelle Strahlungskraft der Schweiz als Fremdenverkehrsland begünstigt werde. Die Kombination Fremdenverkehr und Messegewesen bringe indessen nicht bloss Vorteile. Da der Schweizer Tourismus einer immer stärker werdenden Konkurrenz ausgesetzt sei, gelte es, die touristischen Einrichtungen qualitativ zu verbessern und neue Anziehungspunkte zu schaffen.

Nur die Messe kann es bringen...

Generaldirektor Walther kann sodann auf die Verhältnisse in der Messestadt

2. Die Hotel-PR

Sie muss vom Hoteldirektor selbst wahrgenommen werden und zwar bei jeder sich bietenden Gelegenheit. Der Denkprozess beginnt im eigenen Haus, beim Gast, weitet sich aus zur ständigen Kontaktpflege mit den örtlichen Journalisten und den Meinungsbildnern, zur Präsenz im Vereins- oder Klubleben und kennt für die eigene Ideenproduktion fast keine Grenzen. Das Empfinden für ein PR-trächtiges Geschehen ist natürlich nicht von vornherein jedermann Sache und bedarf einer gewissen Schulung, erhöhter Wachsamkeit und der Fähigkeit, in Kombination zu denken. Einfällereiche Direktoren haben es da leichter. Aber gerade im touristischen Alltag gibt es viele Begebenheiten, die für den einen oder anderen Empfängerkreis von Interesse sein könnten. Es muss nicht unbedingt der weltbeste Golfspieler sein, der an einem von uns veranstalteten Turnier teilnimmt und ein «hole in one» schlägt... Aber es muss etwas Besonderes sein, und Patentrezepte gibt es dafür nicht.

Man muss intensiv nachdenken. Kreativität ist nicht nur eine Frage der Veranlagung. Sie ist erlernbar. Doch am Anfang steht die Analyse — die eigene und jene des Unternehmens.

Hanna Leitner



Gelungener Abschluss

Etwa 60 Personen nahmen kürzlich an einem Abend teil, der von drei Gastwirten aus dem Mendrisiotto sozusagen als Abschluss der gastronomischen Wochen des Mendrisiotto organisiert wurde. Offertiert wurde den Gästen zu einem vergleichsweise bescheidenen Preis: Apéro im Hotel «Corso» in Chiasso, vorzügliches Abendessen in der «Vecchia Osteria» in Seselegio und Champagnerabend als Abschluss im «Albergo Antico» in Chiasso. Begeistert zeigten sich die Gäste — abgesehen natürlich von der grossartigen Bewirtung — über die reibungslose Zusammenarbeit und den Dienst am Kunden.

Stiftung zum Schutz der

«Bolle di Magadino»

Bund, Kanton Tessin, Naturschutzbund der Schweiz und WWF haben kürzlich eine Stiftung zum Schutz der «Bolle di Magadino», der einzigartigen Deltalandschaft und Naturschutzreservat an der Mündung des Tessins und der Verzasca in den Langensee, gegründet und gleichzeitig eines der Kernstücke des Reservats zuhanden der Stiftung aufgekauft. Nachdem im letzten Jahr eine kantonale Schutzverfügung erlassen, eine diesbezügliche Kommission und eine Arbeitsgruppe gebildet wurde, ist dies ein weiterer Schritt zum totalen Schutz der zum Teil noch in Privathand liegenden «Bolle».

Frau Kaltenbach gibt Ratschläge

Organisiert von einer bekannten Frauenschrift fanden kürzlich im Hotel «Muralto» in Locarno zwei Weekends mit Frau Marianne Kaltenbach statt. Während die Expertin in einem ersten Teil des Kurses Anweisungen und Hilfe zur Herstellung von Süssigkeiten bot, referierte «Muralto»-Besitzer Fred Feldpausch in einem zweiten Teil über Gastronomie.

Regenerationszentrum bei Lugano

Im Luganeser Vorort Breganzona wurde vor wenigen Tagen das Regenerationszentrum «Vita Sana» eröffnet. Es handelt sich dabei um ein Institut zur medizinisch-biologischen Behandlung von Alterskrankheiten. «Vita Sana» kann als eine Hotel-Klinik bezeichnet werden, da die Gäste (oder Patienten) sowohl von einem modern eingerichteten Hotelbetrieb, wie auch von der für entsprechende Behandlungen bestens ausgerüsteten Klinik unter Leitung einer versierten Aerztequipe profitieren können.

Maitres d'hôtel unter sich

Wie jedes Jahr lud die Mineralwasserfirma Eptinger zum Ende der Saison die Tessiner Maitres d'hôtel zu einem Abendessen, diesmal in den Origgio Country Club in Origgio ein. Aufgezogen war das Fest von den Organisatoren als Familienanlass und ohne Tenezwang, so dass die eingeladenen Herren — unter ihnen natürlich auch Hoteliers, Gastwirte und Behördenmitglieder — für einmal auf ihren «Arbeitsanzug», den Smoking, verzichten konnten. Für ihre aufopfernde Tätigkeit im Dienste der Fremdenindustrie erhielten die Maitres d'hôtel vom Stadtpräsidenten Pelli und vom Direktor des Luganeser Verkehrsvereins, Foglia, besonderes Lob gespendet.

Erfolgreiche Rustici-Rettungsaktion

Die im letzten Frühjahr in Zusammenarbeit von Maggialgemeinden und Kanton gestartete Rettungsaktion von alten unbenuzten ländlichen Bauten im betreffenden Tal, kann einen ersten Erfolg verbuchen. Bis Ende September haben 96 Einzelbesitzer solcher Rustici schriftlich Interesse für eine Wiederherstellung ihrer Gebäude bekundet. Die zum Teil vom Verfall bedrohten Häuser sollen mit staatlichen Mitteln als Ferienwohnungen und -häuser für Touristen hergerichtet werden.

Kriegstourismus

Was den Franzosen in den Vogenen seit Jahren recht ist, soll den Italienern in Südtirol billig sein: Aus dem Ersten Weltkrieg touristischen Profit ziehen. Harmanuellerkopf und Vordam sind Reise- und Ausflugsziele am einen, die Dolomiten am andern Ort. Der Unterschied: Die Italiener wollen (einer kürzlich verbreiteten Meldung gemäss) die einst von den kämpfenden Truppen angelegten Kriegspfade nicht einfach als Sehenswürdigkeiten anpreisen, sondern als Wanderwege und Kletterrouten. Zum Beispiel soll ein 600 m langer, vordem verschütteter Tunnel durch den Paternkofel wieder gangbar gemacht worden sein, und als besondere Aussichtattraktion sollen in den Fels gehauene Schiessscharten gelobt werden.

Wir Schweizer haben kaum derlei anzubieten. Zwar wurden im Ersten Weltkrieg, zum Beispiel im Hauensteingebiet im Solothurner Jura, auch Feldbefestigungen mit Schützen- und Laufgräben angelegt, aber sie sind längst zerfallen. Und was in dieser Hinsicht im Zweiten Weltkrieg geleistet worden ist, steht zumeist noch heute unter dem Gebot des militärischen Geheimnisses, kann also touristisch nicht nutzbar gemacht werden — ausser Kurs gesetzte Tankhindernisse aus verrosteten Eisenbahnschienen sind für diesen Zweck auch nicht tauglich.

Wir haben dafür etwas anderes ins Treffen zu führen: Den militärischen Erinnerungstourismus, der zwar weniger die Hotellerie, dafür umso ausgeprägter das Gastwirtschaftsgewerbe im engeren Sinn befruchtet. Man müsste sie einmal alle zusammenstellen, die Aufrufe der Kompanien, Batterien und Stäbe zum Kameradentreffen, und es würde eine enorme Zahl — vor allem im Spätherbst — resultieren; entsprechend gross werden die Umsätze ausfallen. Dieser Militärtourismus dürfte den andern Erinnerungstourismus, die beliebten Klassenzusammenkünfte, wohl in den Schatten stellen.

Bergkantone im Nachteil

Die Rezession ist in den acht Schweizer Bergkantone stärker als im schweizerischen Durchschnitt verlaufen. Der Einkommenszuwachs blieb — wie die Schweizerische Kreditanstalt in der neusten Ausgabe ihres «bulletin» schreibt — unter dem schweizerischen Durchschnitt und unter jenem der einkommensmässig begünstigten Kantone. Die seit dem Jahr 1970 zu beobachtende Tendenz, dass die Alpenkantone einkommensmässig etwas aufzuholen vermochten, wurde im Rezessionsjahr 1974 wieder unterbrochen. Die Alpenkantone wiesen im letzten Jahr einen Zuwachs des nominalen Volkseinkommens von 4,1 % aus, verglichen mit 5,6 % für die ganze Schweiz. Das Volkseinkommen betrug in den 8 Kantonen pro Kopf mit 14 280 Fr. nur rund vier Fünftel des schweizerischen Pro-Kopf-Durchschnitts von 17 920 Fr. Die geringere Wirtschaftskraft zeigt sich auch daran, dass die 13,2 % Erwerbstätigen in den Bergkantonen nur 11,1 % des schweizerischen Volkseinkommens erwirtschafteten.

awp

Neues Leben für die Schweibenalp

Denkt man an Brienz, fallen einem primär unwillkürlich fünf Dinge ein: Der stimmungsvolle See, das heimelige Oberländlerdorf, die wild rauschenden Giesbachfälle, die Dampfmantik der Rothornbahn und die Axalp, die Sonnenrasserie über dem Brienzsee. Darüber lächeln, fein und verstohlen wirkliche Kenner der Gegend, denn in dieser Aufzählung fehlt ein gewichtiger Zeuge glorreicher Zeiten: Die Schweibenalp, 1060 Meter über Meer, das berglandschaftliche Bijou.

Die Schweibenalp — im Volksmund liebevoll «Schweibe» geheissen — liegt am Brienzbreen, mitten in einem prächtigen Wandergebiet — an die Alp grenzt das abwechslungsreiche Naturschutzgebiet Giesbach-Giesbachthal — mit mannigfaltigen Spazierwegen und mehr oder weniger leicht begehbaren Gebirgspfaden. Sie stellt, auf der Nordseite der Faulhorn- und Schwarzhornkette gelegen, ein regelrechtes Sonnenplateau dar. Die Schweibenalp liegt abseits des Verkehrstrasses, ja sie besitzt glücklicherweise nicht einmal eine Durchgangs-, sondern nur eine Zufahrtsstrasse.

Um die Jahrhundertwende für den Tourismus entdeckt, wurde auf der Alp ein geräumiges Hotel erstellt, dessen Ruhm als «Kurhaus Schweibenalp» bis weit in die Lande drang und ihm eine regelrechte ununterbrochene Blütezeit bescherte. Dann kamen die Krisenjahre unseligen Gedenkens mit ihren Fremdenverkehr lähmenden, oft tödlichen Folgen. Eine Ueberlebenschance bot sich durch die raschentschlüssene Umgestaltung des Hotels in ein ansprechendes Ferienheim für Kinder der Stadt Bern. Vor fünf Jahren ging die gut erhaltene Liegenschaft mit samt einem Umschwung von 200 000 m² in Privathand über und soll nun als Ferien- und Erholungsraum für gebetete Städter und Liebhaber naturnahen Daseins aus dem Dornröschenschlaf geweckt werden.

-oe-

Ein Balkon in der Schweiz

«Ausverkauf der Heimat» via Stockwerkeigentum vorwiegend an Deutsche

Von den 3938 Geschüstellern bewarben sich 1974 überwiegend Bürger aus der Bundesrepublik Deutschland um schweizerischen Grundbesitz, die insgesamt 1542 Bewilligungen (51 Prozent) erhielten. Ihnen folgen die Italiener mit 577 (19 Prozent), die Franzosen mit 247 (8 Prozent), die Niederländer und die Belgier mit 167 bzw. 140 Bewilligungen (je 5 Prozent). Die Preissumme belief sich bei den Deutschen auf 289 Millionen Franken, bei den Italienern auf 101 Millionen, bei den Niederländern auf 33 Millionen und bei den Belgiern auf 17 Millionen. Von der zugesprochenen Fläche von 212 Hektaren entfielen 82 Hektaren auf natürliche und 130 Hektaren auf juristische Personen.

Wie bei den Bewilligungen steht auch bei den Handänderungen der Erwerb von Stockwerkeigentum stark im Vordergrund. Im Berichtsjahr entfielen laut «Volkswirtschaft» von 2329 Handänderungen mit 2990 Bewerbern 2080 auf Stockwerkeigentum. Die Preissumme belief sich auf 372 Millionen, wobei 298 Millionen für Wohnungseigentum, 37 Millionen für Wohnhäuser und 27 Millionen für Bauland bezahlt wurden. Die 1702 Bürger der BRD (Vorjahr 483) beanspruchten 1323 Objekte und waren bereit, dafür 191 Millionen zu bezahlen

(51 Millionen). Wie schon 1973 erwarben die Franzosen mit 24 Hektaren die grösste Fläche. 64 juristische Personen mit Sitz in der Schweiz oder im Ausland erwarben sich eine Fläche von insgesamt 41 Hektaren (27 Hektaren).

Seit dem Inkrafttreten des Bundesbeschlusses von 1961 erteilen die Behörden rund 30 700 Bewilligungen und füllten in 2100 Fällen einen negativen Entscheid (6 Prozent). Insgesamt ergab sich für die Objekte ein Preis von 5,3 Milliarden, wovon allein für das Stockwerkeigentum 1,9 Milliarden, ferner 1,5 Milliarden für Wohnbauten sowie 796 und 659 Millionen für gewerbliche Betriebe und Bauland. Die seit 1961 zugesprochene Fläche erreichte total 3977 Hektaren, von denen 1752 Hektaren auf Bauland, 966 Hektaren auf landwirtschaftliche Parzellen und Waldland sowie 732 bzw. 528 Hektaren auf Wohnhäuser und gewerbliche Betriebe entfielen.

Der Kanton Wallis steht mit 8495 bewilligten Gesuchen an der Spitze, gefolgt vom Tessin mit 7052 und dem Kanton Graubünden mit 5277 Gesuchen. Im Kanton Waadt erreichte die zugesprochene Fläche 953 Hektaren, im Tessin 611 und im Wallis 458 Hektaren.

Neuer Groupement-Führer

Neu erschienen ist ein Führer durch die Schweizer Fünftstern-Hotels, die im «Groupement der Hotels allerersten Ranges der Schweiz» zusammengeschlossen sind. Darin werden alle Mitgliedhotels dreisprachig und mit Farbfotos vorgestellt, Bildsymbole machen auf die besonderen Einrichtungen der Häuser aufmerksam. Ueberdies enthält dieser Hotelführer Plankarten der Städte Basel, Bern, Genf, Lausanne, Luzern und Zürich sowie eine Übersichtskarte mit den wichtigsten Strassen- und Bahnverbindungen der Schweiz. In einem speziellen Tarifblatt sind die Öffnungszeiten und Preise der Hotels aufgeführt.



Die Schweibenalp — in malerischer, reich ausgestatteter Alpenlandschaft inmitten weicher Tannen- und Ahornwäldchen gelegen — mit einem der heute unbenutzten Chalets und dem leerstehenden Hotelbau (rechts). (Foto: Duri Troesch)



...eine Versuchung

Über Kaffee ist alles gesagt. Sollte man meinen. Fragt sich aber, wie es kommt, dass immer mehr Kenner aus dem Hotel- und Gastgewerbe auf REGINA Bergkaffee wechseln?

Weil Kaffeekenner ständig der Versuchung ausgesetzt sind, einem **noch** besseren Kaffee zu erliegen. Der Name «Bergkaffee» ist für sie zu einem Begriff geworden.

Was soll man noch zu einem Kaffee sagen, auf den Kenner kommen, die bereits durch beste Kaffees verwöhnt worden sind?

Am besten, Sie finden das Geheimnis selber heraus. Sie erreichen uns über unsere «Degustationslinie», Telefon 031 45 34 55 O. Aeberhard AG Brunnmattstrasse 46a 3000 Bern 14

HABIMAT-Zauberformel Nr. 1:

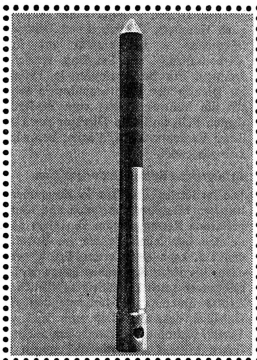
Personaleinsparung plus Mehrumsatz minus Arbeitsaufwand ist Rationalisierung im Gastgewerbe!

Jetzt kommt HABIMAT 2000 R. Die Rationalisierungs-idee für das moderne Gastgewerbe, die so verblüffend ist und trotzdem keine Zauberei. Sondern ganz einfach: elektronische Kellner-Selbstbedienung für heisse und kalte Getränke! Mit Zentralelektronik und Anschlussmöglichkeiten für jede Anker- und Sweda-Registrierkasse. Und mit praktischen Code-stiften. Für jeden Kellner einen.

Der HABIMAT-Codestift ist «das Herz» des ganzen Systems. Und das sind seine 3 exklusiven Vorteile:

Mit dem HABIMAT-Codestift geht alles schneller!

Bei der gewünschten Produkteinheit einführen. Sofort wieder herausziehen. Und schon ist der HABIMAT-Codestift für eine neue Bestellung frei!



Mit dem HABIMAT-Codestift ist alles einfacher!

Die Bestellung, der Bezug, die Fakturierung – alles wird mit einem Griff erledigt. Nämlich mit dem völlig unkomplizierten Einführen des HABIMAT-Codestiftes!

Mit dem HABIMAT-Codestift ist man sicherer!

Jeder Kellner hat seinen persönlichen HABIMAT-Codestift, der sich niemals irrt. Automatisch werden alle Bezüge auf dem persönlichen Spartenzähler registriert. Freibezüge sind nicht möglich.

Möchten Sie mehr über HABIMAT 2000 R wissen? Wollen Sie die individuelle HABIMAT-Lösung für Ihren Betrieb kennenlernen? Dann senden Sie bitte untenstehenden Coupon ein!

INFORMATIONSCOUPON

Rationalisierungsprobleme hat jeder. Nur eine Lösung nicht. Deshalb bitte ich Sie

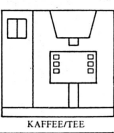
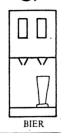
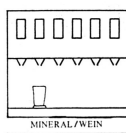
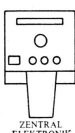
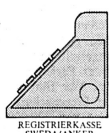
☐ um den Anruf eines HABIMAT-Beraters, damit wir einen Termin für ein unverbindliches Informationsgespräch abmachen können

☐ vorerst um weitere Informationen

Name

Adresse

Ausschneiden und einsenden an:
HABIMAT AG, 8001 Zürich, Spiegelgasse 27,
Telefon 01 47 86 77/32 61 28



SPRITUOSEN AUS ORIGINALFLÄSCHEN



RYMANN AG
APPARATEBAU
5502 HUNZENSCHWIL
SCHWEIZ
064 47 22 63

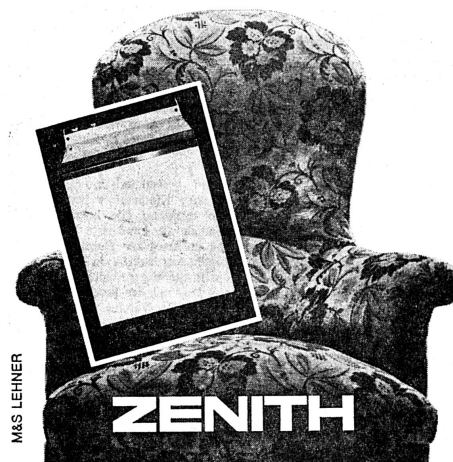
**Stoppen
Sie einen
Augenblick
an unserem
Stand an der**

IGEHO
Halle 22/264

**Wir inform-
ieren kurz
und bündig
über:**

Salatzentrifugen
Wäschezentrifugen
Waschautomaten
Wäschetrockner
Pansenreinigungs-
maschinen

**Aber auch
über interes-
sante Ein-
tauschange-
bote!**



Aktion Passiertücher

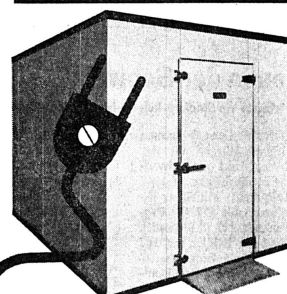
Art. 0-60, Reinleinen, rohweiss, ge-
säumt, 80 x 80 cm mittelfein
ab 12 Stück p/St. Fr. 8.35

Telefon (041) 22 55 65

Bitte gleich jetzt bestellen!

Abegglen-Pfister AG Luzern

ROSENMUND Kühlzellen



**Wir lösen Ihre Kühlprobleme
steckerfertig!**

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

ROSENMUND Kühlzellen

Du 30 juillet au 14 août 1977

Une Fête des Vignerons... unique au monde

Douze représentations, cinq cortèges, 4000 figurants, 180 000 spectateurs: ce sont quelques chiffres éloquentes qui reflètent bien la dimension de la prochaine Fête des Vignerons qui se déroulera du 30 juillet au 14 août 1977, à Vevey, et dont les travaux de préparation avancent bon train. Le budget de cette grande manifestation, organisée tous les 20 ou 25 ans, pourrait atteindre cette fois une douzaine de million de francs.



La voile a également été levée sur les maquettes des costumes de la Fête; en voici un petit aperçu. (ASL)

Au cours d'une récente conférence de presse, MM. Alfred Loude, abbé-président de la Confrérie des Vignerons, Arnold Gétaz, président de la commission de presse, et J.-J. Ceveny, président du comité d'information, entourés des artistes qui ont été chargés de créer la prochaine Fête, ont levé un premier voile sur ce que sera cette manifestation, qui a largement dépassé nos frontières depuis le siècle dernier, et qui attirera des spectateurs du monde entier.

Le choix du langage plastique, musical et littéraire

Sous l'égide de la commission artistique, le synopsis de la Fête est aujourd'hui terminé et approuvé. Le lieu scénique et la forme des arènes ont été adoptés dans leur principe: le projet de M. Jean Monod, chargé des costumes et de la mise en scène, en collaboration avec M. Bruno Nofri, fait actuellement l'objet d'études de détails afin d'en définir son coût. M. Henri Deblie, le librettiste, a conçu un récit conjuguant la nostalgie du passé et les réalités du présent, non dépourvu des symboles liés à la vigne et au vin. «Nous avons maintenu, dit-il, l'imagerie populaire qui appartient à la tradition de la Fête des Vignerons: les fameux chars, les tableaux du cortège, les déesses et leur cortège, accompagnés parfois de chansons connues et aimées qui culminent dans le très beau Ranz des vaches. De la même façon, nous avons conservé le cadre général de la succession des quatre saisons, le cycle de la nature et des travaux.»

Un langage plastique, musical et littéraire le plus simple et le plus expressif possible - sans grandiloquence et sans facilité - a été choisi. S'inspirant du caractère populaire des arts traditionnels de la Fête, M. Jean Balisast, le compositeur, élabore une partition simple, directe et accessible au plus grand nombre. Formés uniquement d'amateurs, les ensembles musicaux (en dehors de l'orchestre symphonique de Toulouse) comprendront un grand chœur, un petit chœur, un chœur d'enfants, deux

harmonies, deux fanfares, de petits groupes d'instrumentistes et un trio de cors des Alpes.

Toute une région sur scène

Une telle fête mobilise toutes les forces vives d'une contrée, celle-ci allant de Vevey à Aigle et à Lutry, en englobant la Gruyère et la Veveyse. Dès l'appel lancé par la Confrérie des Vignerons, des milliers de personnes se sont annoncées pour faire partie des figurants ou des choristes. C'est que les 5 «troupes» de la Fête placées sous le commandement de M. Fernand Chappuis exigent du monde: 1100 personnes pour la Troupe d'honneur, 700 pour la Troupe du printemps, 750 pour la Troupe de l'été, 120 pour la Troupe de l'automne et plus de 1000 enfants, soit au total quelque 4000 figurants et choristes. Les répétitions commenceront incessamment et seront, au début, décentralisées par région. L'une des tâches prochaines aussi des Conseillers de la Confrérie: la désignation des déesses de la Fête, ces dignités éphémères choisies parmi les jeunes personnes du pays; toutes les plus jolies filles qui s'inscrivent ont leur chance!

L'ensemble des figurants se retrouvera au cortège, d'une longueur de deux kilomètres, qui défilera cinq fois dans les rues de Vevey et de la Tour-de-Peilz, aux sons de douze corps de musique. L'ambiance de la prochaine Fête promet d'être extraordinaire. L'affiche créée pour promouvoir ces festivités a été choisie (voir ci-contre); elle s'en ira porter bien loin l'annonce du grand événement qui marquera l'année 1977 en Suisse.

Au-delà, du grand rendez-vous populaire - et de la manifestation d'un incontestable intérêt touristique - il y a la sensibilité de la tradition et du terroir, des valeurs fondamentales de notre patrimoine helvétique. «Mais, en rester là, déclare M. J.-J. Ceveny, ce serait sans doute cultiver un folklore rarement nourri d'authenticité. C'est pourquoi, de quart de siècle en quart de siècle, la Fête des Vignerons offre à des artistes l'occasion de se dépasser, en mettant leur talent au service d'une cause exceptionnelle: la recherche collective d'une expression artistique qui éveille des sensibilités nouvelles, élargisse les limites du goût, suscite la saine curiosité pour des formes peut-être cataloguées, bref, enrichisse le patrimoine de l'art en ce pays.»

Dans moins de deux ans, Vevey vivra une folle quinzaine, unique en vérité de par son ampleur certes, mais aussi de par l'émulation qu'elle engendre dans des domaines aussi différents que la création artistique, l'admiration d'un folklore authentique, le spectacle, les loisirs d'une population régionale et l'activité touristique. J. S.

Presse gastronomique: nouveau président

(ATS) M. René Gessler, de Colombier NE, président de l'Union suisse des journalistes, écrivains et éditeurs de gastronomie, vient de quitter ses fonctions après 12 ans de présidence. Il a été remplacé par M. Michel Vidoudez, de Lausanne; Mme Jeanne Rosier, de Lausanne, a été appelée à la vice-présidence de l'Union. M. Luigi Bosia, de Lugano, complète encore le comité; il est également vice-président de la Fédération internationale de la presse gastronomique et touristique. Ces différentes nominations ont été faites au cours de l'assemblée générale de l'Union, qui a eu lieu vendredi à Broc,

Echos du Valais



La saison d'hiver a débuté

La neige est tombée sur les hauteurs et la saison d'hiver a débuté. Certes, la plupart des stations n'ont pas encore mis en service leurs installations, qu'elles ont améliorées ou complétées lors de la pause estivale, mais les skieurs peuvent déjà s'adonner à leur sport favori au Super-Saint-Bernard. C'est toujours de cette région que nous vient l'annonce du départ de la saison et la tradition est respectée!

Les cols connus depuis l'antiquité

Les chroniques nous rappellent que les premiers touristes furent les pèlerins qui utilisèrent les passages alpestres pour se rendre à Rome ou en d'autres lieux saints. Les militaires ne manquèrent pas non plus d'utiliser ces trouées dans la montagne et l'on a fêté, l'été dernier, comme il convenait, le 175^e anniversaire du passage de Napoléon par le St-Bernard. Et voici que l'on cite à nouveau Napoléon pour le Simplon: lors de l'inauguration d'un nouveau tronçon de la route internationale, l'on a rappelé que le tracé Napoléon avait subi de nombreuses améliorations ou transformations. Les techniques modernes permettent de construire de nouveaux tracés où les ponts, les viaducs et les tunnels viennent à bout des obstacles naturels.

Enfin, à l'occasion du 500^e anniversaire de la bataille de la Planta, à Sion, l'on rappelle que les Valaisans obtinrent la victoire, le 13 novembre 1475, grâce à l'arrivée par le Sanetsch, des troupes bernaises et soleuroises.

En fouillant dans les archives, l'on a remarqué qu'une concession fédérale pour un chemin de fer à voie étroite avait été accordée au début du siècle. Il devait aller de Sion à l'Oberland en passant par le Sanetsch. Les finances manquèrent pour réaliser ce projet. Si les Valaisans se réjouissent de la nette amélioration de la route du Simplon, ils constatent que les Italiens n'ont pas fait grand chose sur leur territoire...

Martigny: le Comptoir dans ses meubles

Le Comptoir de Martigny a reçu plus d'un million de visiteurs en ses 16 ans d'existence et il a dépensé près de 2,4 millions de francs pour la construction, la location et le démontage des diverses tentes. Aussi les responsables envisagent-ils, depuis quelques années déjà, de construire un immeuble qui servirait non seulement à la manifestation du début d'octobre mais à de nombreuses assemblées et à des congrès!

Une société coopérative a été créée, sous la houlette de M. Raphaël Darbellay, président du Comptoir, et mandat a été donné à des architectes de présenter un projet de construction.

Si tout se déroule normalement, le Comptoir pourrait inaugurer ses nouvelles installations en 1977.

Les citoyens voteront pour le tourisme

Les députés valaisans ont admis sans opposition l'entrée en matière des deuxièmes débats sur la loi sur l'organisation de l'Union valaisanne du tourisme et des sociétés de développement, loi destinée à remplacer la loi sur le tourisme refusée récemment par le peuple. Ce dernier devra se prononcer une nouvelle fois avant la fin de l'année.

Une seule voix s'est élevée, au Parlement, pour s'interroger sur l'efficacité de la propagande de l'UVT. M. Hubert Bumann, vice-président du Grand Conseil et président de l'UVT, a pu donner toutes les explications nécessaires, rappelant toutes les distinctions récoltées au cours des années et soulignant le fait que nul n'est prophète en son pays. Le tourisme a besoin de cette propagande qui concerne le canton tout entier et il est nécessaire de donner à l'UVT et aux sociétés de développement les moyens financiers nécessaires à leur politique. Cly

Le Valais relié aux grandes villes allemandes

(Inalp) C'est désormais officiel. La capitale valaisanne va dorénavant battre au rythme des grandes villes européennes. Bien sûr, le cœur y est petit, mais l'espérance est grande.

Dès le 20 décembre 1975 et à raison d'un vol par semaine, Hambourg, Düsseldorf, Berlin et Amsterdam seront reliées au Valais par une ligne aérienne régulière. Une super-caravelle de la compagnie genevoise SATA se posera chaque samedi sur l'aérodrome de Sion, d'où les touristes allemands et hollandais pourront regagner les stations valaisannes.

Cet hiver peut être considéré comme période test qui soulève beaucoup d'espoir chez les responsables du tourisme valaisan, ainsi que chez les hôteliers. Si ce test devait être concluant, de grands espoirs d'extension vers d'autres pays sont permis.

La compagnie Mountain Jet-Tours SA, à Forch ZH, annonce les tarifs suivants:

Düsseldorf-Sion-Düsseldorf	355 DM
Hambourg-Sion-Hambourg	399 DM
Berlin-Sion-Berlin	551 DM

Hiver 1975/76

Les informations touristiques à la Radio romande

Le 18 novembre, la Radio suisse romande a repris ses émissions consacrées aux informations touristiques, regroupées désormais dans ses «journaux du matin, de midi et du soir».

L'émission du mardi (8 h. 20-8 h. 30) propose des interviews et reportages réalisés notamment dans les stations sur des sujets d'actualité. A signaler, en complément, deux séries d'émissions consacrées, les 25, 26 et 27 novembre, aux nouveautés pour le skieur, puis aux nouveautés dans l'équipement des stations, et les 10, 11 et 12 décembre à l'enseignement du ski. Chaque vendredi, entre 8 h. 20 et 8 h. 30, seront diffusées des informations générales relatives à la préparation du week-end: suggestions CFF, propositions de stations, randonnées organisées, etc. Dès le 28 novembre, ce même jour à 12 h. 50, le bulletin d'enneigement sera annoncé.

Le samedi, à 8 h. 15, à nouveau un bref résumé du bulletin d'enneigement, avec d'éventuelles modifications, et, entre 18 h. 15 et 18 h. 25, une «page tourisme» plus largement ouverte à des sujets touchant au tourisme en Suisse et à l'étranger.

Les informations destinées à ces émissions doivent parvenir par poste (dernier délai jeudi midi pour l'émission du vendredi matin) à l'adresse suivante: Informations touristiques, André Nussli, Radio suisse romande, Maison de la Radio, 1010 Lausanne.

A Genève, la «Cuisine de l'amitié»

C'est par un cocktail au champagne qu'a été donné le coup d'envoi, à l'Hôtel Beau-Rivage, à Genève, de la semaine de la «Cuisine de l'amitié» qui s'est déroulée dans le cadre élégant du Chat Botté, le restaurant de ville de cet établissement.

En présence de M. Fred Mayer, président du conseil d'administration de l'Hôtel Beau-Rivage, de M. Jacques Mayer, directeur, et des dirigeants des cinq autres établissements participant à cette opération de caractère gastronomique, M. Roger Didier, au nom de l'Ordre des Coteaux de Champagne, qui patronne cette manifestation, rappela son sens. C'est en effet Jacques Lacombe, alors tenancier et chef des fourneaux de l'Auberge du Lion d'Or, à Cologny, décédé l'an dernier, qui en avait eu l'idée, afin de permettre à des chefs de valeur de se révéler à un public plus étendu que celui de leurs maisons respectives. Ces fastes gastronomiques ont déjà eu lieu à l'Hostellerie de la Vendée en 1973 et à l'Auberge de la Mère Royaume en 1974.

Mode et gastronomie

Chaque soir, un dîner de gala, appréché par un chef différent et placé sous le patronage d'une marque de champagne différente, avait été organisé. Se sont ainsi succédés Lucien Leheu (Chat Botté), Louis Pelletier et Jean-Jacques Lacombe (Lion d'Or), Antoine Serra (Louis XVI-Métropole), San Pedro (Don Quijote), Michel Bonneau (Hostellerie de la Vendée) et Maurice Bertrand (Mère Royaume). Chaque soir également, le dîner était suivi d'une présentation de mode et de bijoux (joaillier Gilbert Albert).

Sous le signe de l'amitié, ces rencontres ont ainsi permis à une demi-douzaine de chefs réputés de confronter leurs expériences et de partager, avec leurs invités, quelques-uns de leurs petits «secrets».

Une nouvelle organisation d'accueil

Création de PRO GENEVE

A l'enseigne de Pro Genève (22, rue du Cendrier), vient de se créer, dans la cité du bout du lac, une organisation chargée de servir de «guide» et d'élaborer le séjour des touristes étrangers de passage dans cette ville autant pour le travail que pour les loisirs. Dans son communiqué de lancement, Pro Genève écrit notamment ce qui suit: «Par tradition, Genève est une ville d'accueil, comme le prouvent notamment ses nombreux hôtels confortables et ses magnifiques magasins. Néanmoins, lorsqu'un visiteur vient pour la première fois, on s'y sent naturellement étranger, comme dans toute ville encore inconnue...» Nous reviendrons ultérieurement sur la structure et les activités de cette nouvelle organisation de promotion et de tourisme réceptif.

L'Ordre de la Channe a décerné son 1er Prix littéraire

«L'Ordre de la Channe», confrérie valaisanne comptant plus d'un millier de chevaliers et dignitaires, a tenu son chapitre d'automne à Sierre. Ce chapitre fut placé sous le signe de deux instruments indispensables à toute gastronomie: la cuiller et la fourchette. Rarement l'Ordre vit autant d'autorités diverses dans ses rangs.

En direct du Tessin

Novembre gastronomique

S'il est un mois qui, dans la vie d'une cité touristique, joue un rôle un peu à part, c'est bien celui de novembre. Nombre d'hôtels et de boutiques ont mis la clef sous le paillason jusqu'en mars; d'autres profitent de cette accalmie pour faire peau neuve ou se refaire une beauté.

On constate toutefois, de plus en plus, que nombreux sont les restaurants qui organisent en novembre des «semaines gastronomiques», que ce soit dans le Mendrisiotto, à Bellinzzone ou ailleurs encore. De telles manifestations se déroulent actuellement à Muralto («La Carbonara») et à Ascona (au «Verbanò»), deux établissements qui viennent de subir d'importantes transformations propres à satisfaire une clientèle à la recherche d'une bonne table et d'un confort douillet!

Un jumelage en blanc

Le «shopping center» de Serfontana, à Morbio-Inferiore, a servi de cadre à une sympathique manifestation: un jumelage en blanc, le premier de ce genre, puisqu'il groupait les dix stations de sport d'hiver du Tessin et la belle station grisonne de Laax, près d'Ilanz. Le tout a naturellement été placé sous le signe de la solidarité et de la collaboration qui doivent permettre aux deux régions de se compléter dans la diversité sur le marché de la neige.

La station de Laax, que l'on atteint du Tessin et de l'Italie par le San Bernardino, offre à toutes les catégories de skieurs des champs de neige et des pistes bien équipés. Quant au Tessin, il n'a pas dit son dernier mot dans le domaine de la neige et son équipement d'hiver s'améliore d'année en année, dans le but de satisfaire les 40 000 skieurs tessinois. Les deux régions jumelées pour le meilleur pour le pire concentreront leur promotion sur le marché italien voisin.

Une prime de fidélité pour les hôtes fidèles?

Les responsables du tourisme du Gamparogno ont tout lieu d'être satisfaits des vacanciers qui viennent dans leur région. Il ressort en effet d'un questionnaire remis l'été dernier aux estivants que le Gamparogno (rive gauche du Lac Majeur) n'est pas une de ces régions où l'on ne fait que passer, mais bien un lieu de séjour. 40 % des villégiateurs ont déclaré y venir pour la 3^e ou la 5^e année, 3 % même depuis 20 ans. On avait en son temps émis l'idée de décerner des primes de fidélité aux hôtes les plus assidus du Tessin ou d'un hôtel en particulier. Il serait temps de ressortir ce projet des tiroirs, ce qui permettrait de récompenser tout en les encourageant à récidiver des hôtes qui sont en même temps d'excellents ambassadeurs du tourisme tessinois. Et l'on ferait peut-être d'étonnantes découvertes sur les raisons qui les ont incités à choisir leur région de vacances. A l'image de ce couple, venu un jour en voyage de nocce au Tessin, qui est retourné chaque année sur les lieux de ses ébats... pour finir par s'y installer à l'âge de la retraite. C'est la fidélité dans toute sa plénitude et dans toute l'acceptation du terme! Y. Go.

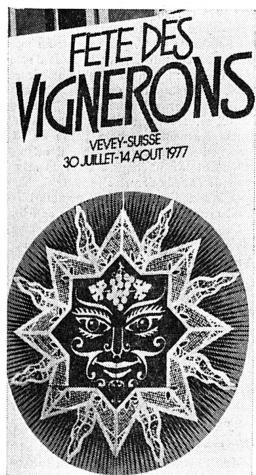
Dirigé par Me Guy Zwissig, procureur de l'Ordre, ce chapitre fut marqué par l'inspiration de nouveaux chevaliers, la présentation de nouveaux «epros» consacrés à l'histoire de la vigne en Valais, tandis que le traditionnel banquet, agrémenté d'humour et de chansons, devait couronner cette journée.

A l'occasion de ce chapitre, le premier Prix littéraire de l'Ordre de la Channe a été décerné à l'écrivain-gastronome Jacques Montandon, pour son ouvrage «Le Valais à table», qui est sorti de presse tout récemment.

SNOW: de 1975 à 1976

Snow 75, le 1^{er} Salon mondial du ski, de la neige et des sports d'hiver, qui a fermé ses portes à Bâle le 2 novembre, a enregistré, sans tenir compte des nombreuses cartes d'adhésion et de la manifestation du lundi soir, 60 729 entrées. Ses organisateurs estiment, à raison, que cette exposition «émulera quelques lacunes compréhensibles lors d'une nouvelle manifestation, peut-être qualifiée de réussie et susceptible d'être encore développée à l'avenir».

Dès lors, Snow 76 aura lieu du 23 au 31 octobre 1976, de nouveau en même temps que la Foire mercantile d'automne, dans les halles de la Foire Suisse d'Echantillons. Les secteurs du tourisme et des prestations de services en matière de sports d'hiver y seront intensifiés et agrandis, les renseignements sur la fabrication et le secteur des articles de sports d'hiver renforcés. Une importance spéciale sera de nouveau accordée aux démonstrations instructives et l'animation du Salon sera améliorée grâce à un meilleur recours à l'audio-visuel.



L'affiche de la Fête des Vignerons 1977 qui doit devenir le symbole d'une manifestation unique au monde et qui, monopolisant un nombre incalculable de bonnes volontés, est un exemplaire acte de foi dans le génie propre de la région. (ASL)

Un sondage d'opinion sur l'épargne en Suisse

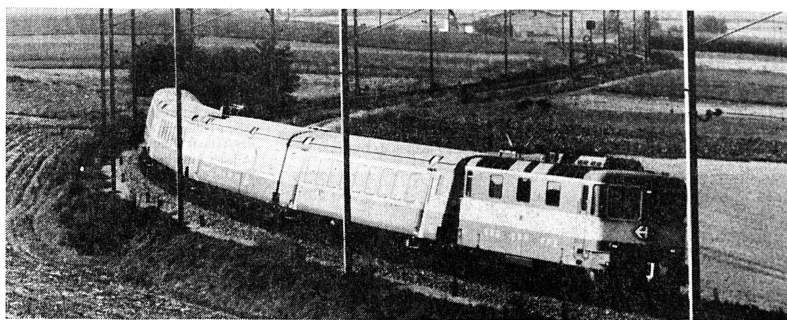
Les Suisses n'économisent pas sur leurs vacances!

(ATS) Si les Suisses épargnent davantage pour pouvoir parer à toute éventualité, l'épargne destinée à de grosses acquisitions accuse un recul. Globalement, il semble que l'épargne privée volontaire ait tendance à diminuer sous l'empire de la récession. Telle est la conclusion que l'on peut tirer d'un sondage d'opinion effectué par le Crédit Suisse en été dernier.

Avant fin 1974, 41 % des personnes interrogées épargnaient pour leur sécurité ou pour leurs vieux jours; ce chiffre passait à 50 % au début de l'été 1975, évolution qui reflète l'insécurité créée par la récession.

On trouve la contrepartie de ce mouvement dans un recul des économies faites à des fins précises: alors qu'elles recueillaient encore 50 % des réponses avant fin 1974, ce chiffre tombait à 40 % seulement au début de l'été 1975. L'épargne en vue de l'achat d'une voiture a baissé de moitié, passant de 6 à 3 %. De la même façon, l'épargne destinée à l'achat d'une maison ou d'un appartement, au lancement d'une affaire et, de manière plus

surprenante, à la formation, a sensiblement diminué depuis la récession. En revanche, la proportion des réponses portées sous la rubrique «Vacances» n'a pour ainsi dire pas varié depuis fin 1974. Malgré le tassement conjoncturel, les Suisses paraissent dans l'ensemble conserver le même standard de vie, tout en différant l'achat de biens durables relativement coûteux, comme maison ou voiture. L'enquête menée par le Crédit Suisse n'a pas confirmé l'opinion assez généralement répandue, selon laquelle la récession et l'insécurité économique qui en résulte inciteraient la population à épargner davantage. Il semble, au contraire, que l'épargne privée ait un peu diminué.



Pour les Chemins de fer fédéraux, la diminution du temps de parcours représente un grand facteur attractif. Les nouvelles voitures rouges des trains interviels sont préparées pour l'installation ultérieure d'un système d'inclinaison de la caisse dans les courbes. Il doit permettre de franchir les courbes à une vitesse plus élevée dans le but de raccourcir la durée du voyage. (ASL)

Nouvelles vaudoises

Chronique de l'Ecole hôtelière

Depuis son ouverture, la nouvelle Ecole hôtelière de la SSH, au Chalet-à-Gobet sur Lausanne, reçoit de nombreux visiteurs, attirés par la renommée de l'établissement et désireux d'en connaître les nouvelles structures, pédagogiques, administratives ou architecturales.

Voici une liste des principaux groupements qui y ont été accueillis, soit pour une simple visite, soit pour y apprécier aussi la cuisine préparée par les élèves:

- Une soixantaine de membres de la Food and Wine Society. Cette société groupe des hommes et des femmes, professionnels ou non de la gastronomie, venant de pays de l'ex-Commonwealth britannique;
- sept responsables pédagogiques d'écoles suédoises;
- seize étudiants en architecture de Gagnev;
- une vingtaine de membres du club de Genève de l'American Women's Club;
- une cinquantaine de journalistes assistant à la Journée de la presse de l'Ecole. Notre journal en a abondamment parlé;
- une quarantaine de conseillers ménagers rurales de toute la Suisse;
- quinze membres de l'IERFA Groupe 2 de la SSH;
- une trentaine de représentants d'associations patronales et de syndicats vaudois de différents secteurs. Organisée par M. A. Corbaz, chef du Service de la formation professionnelle, cette visite avait pour objet principal de visionner le Diarama réalisé par l'Ecole.

● En l'espace de deux mois, M. Vladimir Durussel, professeur de cuisine à l'Ecole hôtelière de Lausanne, s'est vu attribuer de flatteuses distinctions. En septembre, à Berne, à l'occasion de la «Kochkunst-Ausstellung 1975», il a remporté deux médailles d'or; puis, le 25 octobre dernier à Lucerne, le «Concours culinaire suisse Toque d'Or» lui a permis de remporter le premier prix... avec une nouvelle médaille d'or.

Nos félicitations à ce brillant collectionneur de médailles, qui fait honneur à l'Ecole hôtelière. On ne s'étonnera plus quatre ans après la stupide catastrophe qui devait le réduire en cendres.

Je vous dirai, tout net, ce que je pense: il est superbe. Il est digne, en tout point, du prestige et de la tradition de Montreux. Pour tout dire, il ferait honneur aux plus belles stations touristiques du monde. Je comprends toutefois que les Montreusiens aient pu exprimer quelques réserves.

D'abord parce qu'il a coûté cher, et que Montreux, tout de même, n'est pas Las Vegas. Ni même Monte-Carlo. Condamné par une loi qui surprend tous les Français à l'exploiter que le jeu de la boule, le Casino de Montreux souffre, même à l'égard de ses plus proches concurrents, Divonne et Evian, d'un handicap redoutable. Et c'est bien la raison pour laquelle, à mon humble avis — et même si cela peut paraître paradoxal — Montreux se devait de ne pas léser sur la résurrection de son nouveau casino. Je m'explique: faute de pouvoir rivaliser, sur le plan des jeux, avec ses voisins privilégiés de France, Montreux se doit de posséder un instrument touristique incomparable.

J'ai observé le mouvement de ses salles de jeu, en déplorant, bien entendu, que leur confort et leur élégance ne soient voués qu'à la pratique de la boule. Etrange hypocrisie qui consiste à tolérer un jeu de hasard, tout en interdisant les autres sous le fallacieux prétexte qu'ils sont immoraux! Parce qu'on y perd et qu'on y gagne, sans doute, davantage d'argent? C'est vouloir ignorer qu'Evian et Divonne sont à moins d'une heure de Montreux, et que les hôtes de la Riviera helvétique ne se privent pas d'aller y tenter leur chance. Sans parler des Suisses...

désormais que tant de groupements manifestent le désir de visiter l'Ecole... et ses cuisines!

● Toujours dans le domaine de la gastronomie, il faut signaler que c'est à l'Ecole hôtelière qu'a eu lieu, samedi 15 novembre, la finale du concours annuel du «Club Prosper Montagné — Académie suisse des gastronomes». Le concours fut parfaitement organisé par M. Fritz Balestra, de Lausanne, alors que le jury était présidé par M. A. P. Bollen, de Locarno. Il y avait aussi un jury de la presse, présidé par Charles Exbrayat, écrivain et gastronome. Les six participants à cette finale devaient confectionner une selle de veau Orloff.

C'est M. Erwin Stocker, chef à l'Hôtel Métropole à Interlaken qui a été jugé le meilleur. Il précède MM. Maeda Tetsuya (Engemathof, Zurich), Bernard Cuthy (Hôtel du Parc, Villars), A. Stucki-Petit (Hôtel Baeren, Langenthal), Claude Amstutz (sous-chef à l'Auberge du Lion d'Or, Genève), et André Halbert (chef du Restaurant de l'ONU, Genève). Le Prix de la presse est revenu à M. André Halbert.

La bonne santé de la Société des hôtels National et Cygne à Montreux

La Société des hôtels National et Cygne S.A. est, dans cette période peu favorable pour l'hôtellerie, un vivant exemple de lucidité, d'optimisme, de réalisme, de dynamisme.

Propriétaire de plusieurs hôtels (Montreux-Palace et Cygne, le National, le Lorient), du Pavillon de Montreux, du pâtisseries-traiteur Livet à Vevey qui exploite les châteaux du Châtelard et d'Oron, gérant d'autres établissements hôteliers, la Société n'avait pas été en mesure, pendant 36 ans, de donner le moindre dividende à ses actionnaires.

Depuis peu, tout a changé: reprise dès 1972 du paiement du dividende; rénovation considérable de ses hôtels et plus particulièrement du Montreux-Palace. De l'argent nouveau a été intégré à la société, de même qu'une équipe de dirigeants dynamique, aux méthodes modernes.

Le capital de la Société a été restructuré, et dans un deuxième temps il a été augmenté. Aujourd'hui, la Société dispose de 4,2 millions de francs d'argent nouveau, qui lui permettront de poursuivre la politique de modernisation et de rationalisation déjà engagée. La preuve: depuis le début de l'année, la Société des Hôtels National et Cygne subit, comme la plupart des établissements hôteliers, une baisse du nombre des nuitées. Mais grâce aux mesures prises sur le plan de l'exploitation et sans que la clientèle en pâtisse le moins du monde, les marges de bénéfice ont été améliorées.

Si bien que la Société des Hôtels National et Cygne S.A. fait cette année de très réjouissantes affaires.

Le «Guide pratique du collaborateur qualifié»

L'Institut pour l'étude des questions de personnel (IPEA), à Zurich (Seestrasse 274, 8038 Zurich), vient de publier un intéressant ouvrage écrit par M. Fridy Chapuis, conseil d'entreprise et de personnel, auteur déjà du «Guide pratique du Chef», édité à plusieurs reprises. Aujourd'hui, le «Guide pratique du collaborateur qualifié» est destiné à toutes les personnes qui désirent se développer professionnellement et humainement. Il répond aux nombreuses questions que les membres du personnel se posent, à tous les échelons de l'entreprise, sur l'attitude à adopter et la façon de s'y prendre dans les situations les plus diverses. Formé de 16 chapitres brefs, clairs et suggestifs, qui récapitulent la matière de plusieurs ouvrages en une analyse et une synthèse incisives, cet ouvrage d'un praticien a été conçu comme un instrument de travail quotidien. Que l'on saura apprécier à sa juste mesure, à l'heure où la situation économique de notre pays requiert l'attention de tous ceux qui sont aux responsabilités.

Extension de Sibra Holding à l'étranger

(ATS) Important groupe suisse de l'industrie des boissons (issu de la Brasserie Cardinal à Fribourg, il a réalisé en 1973/74 un chiffre d'affaires de 207 millions de francs), Sibra Holding a décidé d'étendre ses activités à l'étranger.

Après avoir implanté une usine à Dakar, il a créé, avec des partenaires de Belgique et du Luxembourg, la société «Sibra International Engineering», qui travaillera tant au profit des sociétés du groupe que pour le compte de tiers. C'est ce qu'ont annoncé au cours d'une conférence de presse à Lausanne M. Claude Blancpain, président du conseil d'administration de Sibra Management, et M. Jean Sunier, administrateur-délégué et directeur général.

Maintenir la capacité concurrentielle

La nouvelle société est allée au groupe Bemberg (Entreprises Quilmes, Luxembourg) et à Unibra SA (Bruxelles). Le président du conseil d'administration est M. Edouard Bemberg, les vice-présidents MM. Nello Celio, ancien président de la Confédération, et M. Relecom (Bruxelles). Le but de cette société d'ingénieurs-conseils est de vendre des services techniques, financiers, commerciaux et administratifs en relation avec la création ou le développement d'entreprises industrielles, notamment dans le secteur des boissons. Des projets sont actuellement à l'étude en Algérie, en Grèce et en Amérique latine. La décision prise est liée à la conjoncture actuelle: «L'objectif, a dit M. Blancpain, est de maintenir la capacité concurrentielle de notre économie, qui est seule en mesure de venir à bout du chômage et qui nous permettra de supporter les charges accrues de la fiscalité et de la sécurité sociale.» Cette diversification sous forme d'exportation de know-how contribue en outre à garantir la sécurité de l'emploi, plus spécialement pour les cadres.

L'indice des prix à la consommation à fin octobre

+ 4,8 % en un an

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation calculé par l'OFIAMT, qui reproduit l'évolution des prix des principaux biens de consommation et services entrant dans les budgets familiaux des ouvriers et des employés, s'est inscrit à 164,7 points à fin octobre dernier. Il a donc progressé de 0,1 % depuis fin septembre 1975 (164,5) et de 4,8 % dans l'intervalle d'une année (octobre 1974 = 157,1). La hausse de 0,1 % par rapport au mois précédent constitue, pour le mois d'octobre, l'augmentation la plus faible depuis 1966, à l'exception du mois d'octobre 1967, où l'on avait noté un fléchissement de 0,1 %. De même, le taux annuel de renchérissement a encore perdu de son ampleur; s'inscrivant à 4,8 %, il est non seulement très inférieur à celui du même mois de l'année dernière (+ 9,8 %), mais, pour la première fois depuis octobre 1970, il est même descendu au-dessous de 5 %.

Arts ménagers: des affaires satisfaisantes

Le 23ème Salon des arts ménagers, qui vient de fermer ses portes à Genève, a accueilli légèrement plus de visiteurs que l'an dernier, soit environ 246 500. Il est plus important de relever que les affaires réalisées par les exposants sont satisfaisantes et même parfois bonnes par rapport aux prévisions faites.

Le 24ème Salon des arts ménagers aura lieu du 27 octobre au 7 novembre 1976. Il occupera l'ensemble du Palais des Expositions au rez-de-chaussée; cet agrandissement sera notamment le fait d'une extension dans le domaine de la gastronomie, de l'alimentation et des boissons... qui ne manquera pas d'intéresser les milieux de l'hôtellerie et de la restauration.

Coups de ciseaux

Un appel aux hôteliers suisses

Récemment, la TRIBUNE DE GENEVE a publié, sous la signature d'André Naef, un article consacré à l'économie syrienne, qui reflète bien les désirs actuels de nombreux pays étrangers en matière de développement économique et touristique... et le prestige dont jouit encore le «know how» de l'hôtellerie suisse.

La Syrie a l'économie la plus équilibrée de la région. Elle n'a pas de vrais problèmes démographiques, jouit d'une très bonne situation géographique et peut compter sur de nombreuses ressources naturelles et sur une population active et commerçante. Optimiste, Mohammed El Imadi, ministre de l'Economie de la République arabe syrienne, énumère à notre intention les raisons d'espérer de son pays en dépit de la situation politique explosive du Proche-Orient. Une situation qui l'oblige à consacrer 60 à 70 % de son budget aux dépenses militaires, même si, comme l'affirme catégoriquement son ministre, «la Syrie ne connaît pas une économie de guerre»... (...)

Quelles que soient ses options socialistes, la Syrie entend d'ailleurs ouvrir son économie vers tous les azimuts, sans préférence idéologique, à condition de demeurer entièrement maîtresse de son destin. Le ministre Imadi lui-même ne se dit nullement fermé à toute influence occidentale: n'a-t-il pas acquis son doctorat en économie dans une université américaine? En

tout cas, il affirme ne rejeter aucune offre a priori. «Nos besoins sont immenses», remarque-t-il, brochant le portrait d'une nation encore en voie de développement dont le revenu par habitant ne dépasse guère 400 dollars par an, ce en dépit de l'achèvement, à la fin de cette année, de son troisième plan quinquennal. (...)

Appel aux hôteliers suisses

Quant à l'industrie proprement dite, la préférence sera donnée à la production des fertilisants, au textile, à l'alimentation et à la mécanique légère. Un gros effort sera également consacré à l'amélioration et au développement de l'infrastructure routière et ferroviaire, ainsi qu'au tourisme et à l'hôtellerie. Dans ce dernier domaine, M. Imadi lance un appel pressant aux investisseurs suisses encore assez hésitants, semble-t-il, à vouloir placer leurs œufs dans le panier syrien.

L'opinion d'un connaisseur...

Sous le titre «Le banco des Montreusiens», le célèbre chroniqueur Edgar Schneider a consacré l'essentiel de sa rubrique dominicale dans LA SUISSE au nouveau Casino de Montreux. En voici quelques extraits:

Oh! qu'il fut doux à mon cœur, ce week-end que Montreux offrait à son enfant prodigue. Après vingt-cinq ans de séparation, la douce ville de mes premiers émois d'adolescent me conviait à une nouvelle nuit d'amour! Le prétexte en était l'inauguration officielle de son beau casino, miraculeusement ressuscité, moins de

«Parsennendienst» – 40 Jahre im Dienst der Skifahrer

Harte Männer im Schnee

Seit der Eröffnung der Parsennbahn in den Jahren 1931 und 1932 sind viele Millionen Skifahrer über die weissen Hänge von Parsenn gefahren. Obwohl verschiedene markierte Routen durch potentiell Lawinengelände führen, hat bis heute kein einziger Skifahrer auf einer offenen und markierten Piste oder Abfahrtsroute in einer Lawine den Tod gefunden. Von den über 16.000 verunfallten Skifahrern, die seit dem Winter 1935/36 von den Patrouilleuren des Parsennendienstes auf dem Kanadier-Rettungsschlitten abtransportiert wurden, haben alle ohne weiteren Schaden zu nehmen das Tal erreicht. Diese Feststellungen mögen auch dem Nichteingeweihten illustrieren, welche Anstrengungen der Parsennendienst seit seinem Bestehen für die Sicherheit der Skifahrer geleistet hat.

Im Jahre 1927 wurden auf Anregung von Christian Jost, dem damaligen Vizepräsidenten des Skiclubs Davos und Rettungschef der Davoser SAC-Sektion, einzelne Touren im Parsenngebiet markiert. 1929 stellte der Skiclub Davos den ersten Parsennpatrouilleur ein. Nach der Eröffnung der Parsennbahn nahm der Skibetrieb auf Parsenn einen sprunghaften Aufschwung. Skiclub und SAC Sektion mussten bald einmal einsehen, dass sie in personeller wie in finanzieller Hinsicht ausserstande waren, den Sicherungs- und Rettungsdienst auf Parsenn weiterhin zu bewältigen. In der Folge wurde im September 1936 der Interessentenverband «Pro Parsenn» gegründet.

Wegweisende Pionierarbeit

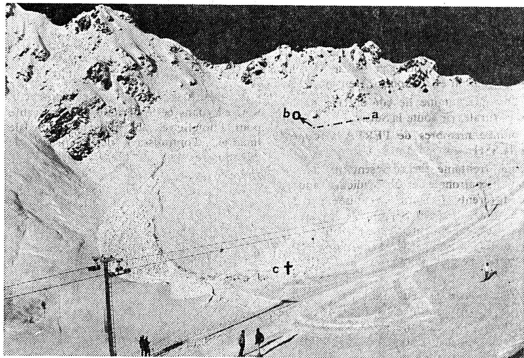
Art. 1 der Statuten lautet: «Unter dem Namen «Pro Parsenn» besteht ein Verein im Sinne der Art. 60 ff. des ZBG, der die Propaganda für Parsenn und die Förderung des gesamten Verkehrs im Parsenngebiet im weitesten Sinne des Wortes nebst der Behandlung und Lösung aller damit im Zusammenhang stehenden Aufgaben bezweckt. Es fallen unter diese Aufgaben: Neuerstellung, Ausbau und Verbesserung von Aufstiegswegen und Abfahrtsstrecken, Errichtung und Durchführung des Markierungs- und Vermisstenachforschung- und Rettungsdienstes. Sitz des Vereins ist der jeweilige Wohnsitz des Präsidenten.»

Die Leitung des Parsennendienstes wurde Christian Jost übertragen. Dieser hat den Parsennendienst vorerst im Nebenamt und von 1939-65 als vollamtlicher Chef von den bescheidenen Anfängen zu einem weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten, mustergültigen Sicherungs- und Rettungsdienst auf- und ausgebaut. So wurden schon im ersten Winter Versuche zur künstlichen Auslösung von Lawinen mit dem Minenwerfer unternommen. Der Parsennendienst war die erste zivile Rettungsorganisation, die schon 1941 eigene Lawinensprengungen besass. Bevor die ersten Funkgeräte beim Parsennendienst eingeführt wurden, hat man Brieftauben trainiert und mit Erfolg für die Uebermittlung von Meldungen eingesetzt. Es wurden SOS-Stützpunkte und Schutzhütten gebaut und ein umfangreiches SOS-Telefonnetz errichtet. Der Sommerausbau der Pisten – vom Parsennendienst geplant und überwacht – hat wesentlich zur Unfallverhütung beigetragen.

24 Stunden auf Pikett

Der einwandfreien Markierung und Signalisation der Pisten und Abfahrtsrouten wurde von allem Anfang an grösste Aufmerksamkeit geschenkt. Die Warnung der Skifahrer bei Eintritt erhöhter Gefahr und die rechtzeitige Sperrung lawinengefährdeter Routen hat schon manchem Skifahrer das Leben gerettet. Daneben hat man aber keine Kosten gescheut, den Rettungsdienst durch bestgeschultes Personal und die Anschaffung von modernstem Rettungs- und Sanitätsmaterial auch für schwierige Situationen zu einer stets einsatzbereiten Organisation auszubauen. Die Tag und Nacht besetzte Rettungszentrale befindet sich im Weissfluhjoch mit Nebenposten auf Strela, Gotschna und Pi-

scha. Eine genügende Belegschaft von Patrouilleuren auf diesen Posten sichert auch bei Hochbetrieb auf den Pisten die rasche Hilfeleistung im Verunfallte. Der Abtransport der verletzten Skifahrer erfolgt ausschliesslich mit dem Kanadier-Rettungsschlitten und in der Regel nur durch einen einzelnen Patrouilleur. Der Verunfallte wird in jedem Fall vom Patrouilleur bis zum Arzt oder ins Spital begleitet. Die Zahl der Unfalltransporte schwankt pro Saison zwischen 530 und



630. Sechs unserer Patrouilleure haben schon mehr als 1000 Verletzentransporte durchgeführt.



es uns nicht gelingt die Vermissten ausfindig zu machen, müssen unsere Patrouilleure oft bei Nacht und Sturm zu Suchaktionen ausbrechen. Zusammenfassend darf gesagt werden, dass der Parsennendienst es als seine vornehmste Aufgabe betrachtet, für die Sicherheit der Skifahrer im ganzen Dienstgebiet zu sorgen und Unfällen – insbesondere Lawinenunfällen – vorzubeugen, in Bergnot geratene Touristen zu retten und Verletzten durch geschulte und bewährte Berufsrettungsleute zu helfen und sicher ins Tal in ärztliche Behandlung zu führen.

Im gefährlichen Kampf gegen die Lawinengefahr

Grosse Anstrengungen wurden von jeher im Kampf gegen die Lawinengefahr unternommen. Als wirksamstes Mittel hat sich rechtzeitige Sperrung der gefährdeten Routen bewährt. Aber gerade diese Massnahme wird oft von den Skifahrern, de-

Der Patrouilleurberuf erfordert harte und stürmerproben Männer.



senndienst eine Ziel- und Abschussvorrichtung für den Einsatz des Rak-Rohres ohne Sicht ins Zielgelände entwickelt. Nach der erfolgreichen Erprobung im Winter 1974/75 werden vorerst sechs Feuerstellungen mit dieser Einrichtung ausgerüstet. Auch der Einsatz von Lawinensprengbahnen wird in der Schweiz vermehrt Verwendung finden. Im Prinzip handelt es sich um eine hand- oder motorbetriebene Umlaufbahn, an deren Seil

des Gotschnawanges), wo bei intensiven Schneefällen jeweils nach 5-6 Stunden gesprengt wird, mit 70 bis 80 Prozent erreicht. Der Entscheid, ob eine wegen Lawinengefahr gesperrte Piste oder Abfahrtsroute nach erfolglosen Lawinenspreng- oder Schiessversuchen geöffnet

Abtransport eines Verletzten mit dem Kanadierrettungsschlitten.

Künstliche Auslösung von Lawinen mit dem Minenwerfer von einer permanenten Feuerstellung aus.

Tanz mit dem weissen Tod

Heute umfasst das Arbeitsgebiet des Parsennendienstes im Parsenn-, Strela- und Gotschnagebiet eine Fläche von zirka 200 km² mit rund 170 km markierten Pisten und Abfahrtsrouten. Seit 1967 gehört das Skigebiet Pischia mit etwa 25 km markierten Pisten dazu. Die Aufgaben des Parsennendienstes sind damit nicht kleiner geworden! Gestiegen ist auch der finanzielle Aufwand. So haben uns die Mitglie-

Trotz unsern Warnungen verlassen immer wieder Skifahrer das gesicherte Skigelände und legen ihre Spur in die unberührten Steilhänge. Nicht selten bezahlen sie ihren Leichtsinns mit dem Tod in einer selbstausgelösten Lawine.

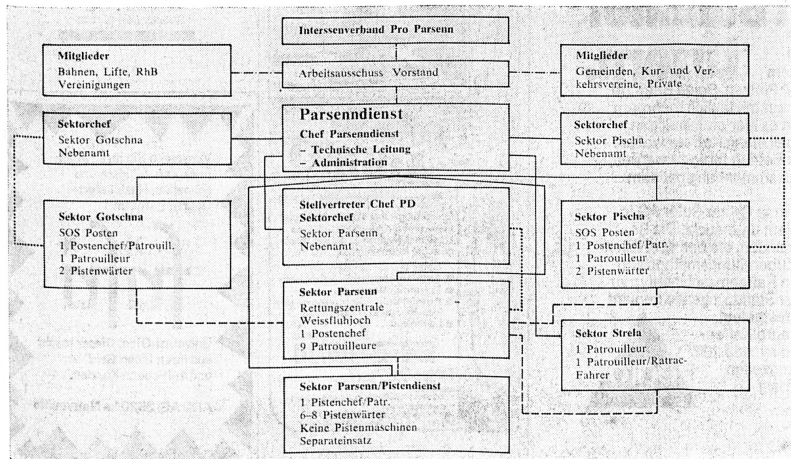


Wer nicht hören will ...

Wenn Skifahrer unsere Warn- und Sperrmassnahmen missachten und bei erhöhter Gefahr das gesicherte Skigelände verlassen, kommt es leider immer wieder zu Lawinenunfällen in unserm Dienstgebiet. Trotz unserer Einsatzbereitschaft, die es uns ermöglicht, nach Auslösung des Lawinalarms unverzüglich eine erste Rettungsmannschaft mit dem bereitstehenden Lawinenrettungsmaterial auf der Unglücksstelle einzusetzen, gelingt es nur selten, die Verschlütteten lebend zu bergen und zu retten. – Zahlreich sind auch die Vermisstmeldungen, die jeden Winter auf unserer Rettungszentrale eingehen. Wenn

nen in der Regel jede Beziehung zur drohenden Gefahr fehlt, nicht verstanden. Neben den Routensperrungen wird aber versucht, die gefährlichen Schneemassen künstlich auszulösen. Dies geschieht mittels Handsprengungen, durch Beschuss mit Raketen-Rohr und Minenwerfer sowie durch den Einsatz von Lawinensprengbahnen. In jüngster Zeit konnten einige wesentliche Verbesserungen erzielt werden. So wurden beim Minenwerfer die Grundplatten durch permanente Abschussvorrichtungen ersetzt, wodurch die Treffsicherheit verbessert werden konnte. Im Sommer 1974 hat die Schiess-Schule Walenstadt in Zusammenarbeit mit dem Par-

Organigramm des Parsennendienstes.



die Sprengladungen angehängt werden. Durch Ausfahren können die Sprengladungen am gewünschten Ort zur Detonation gebracht werden. Zurzeit wird im Weissfluhjoch eine handbetriebene Lawinensprengbahn gebaut.

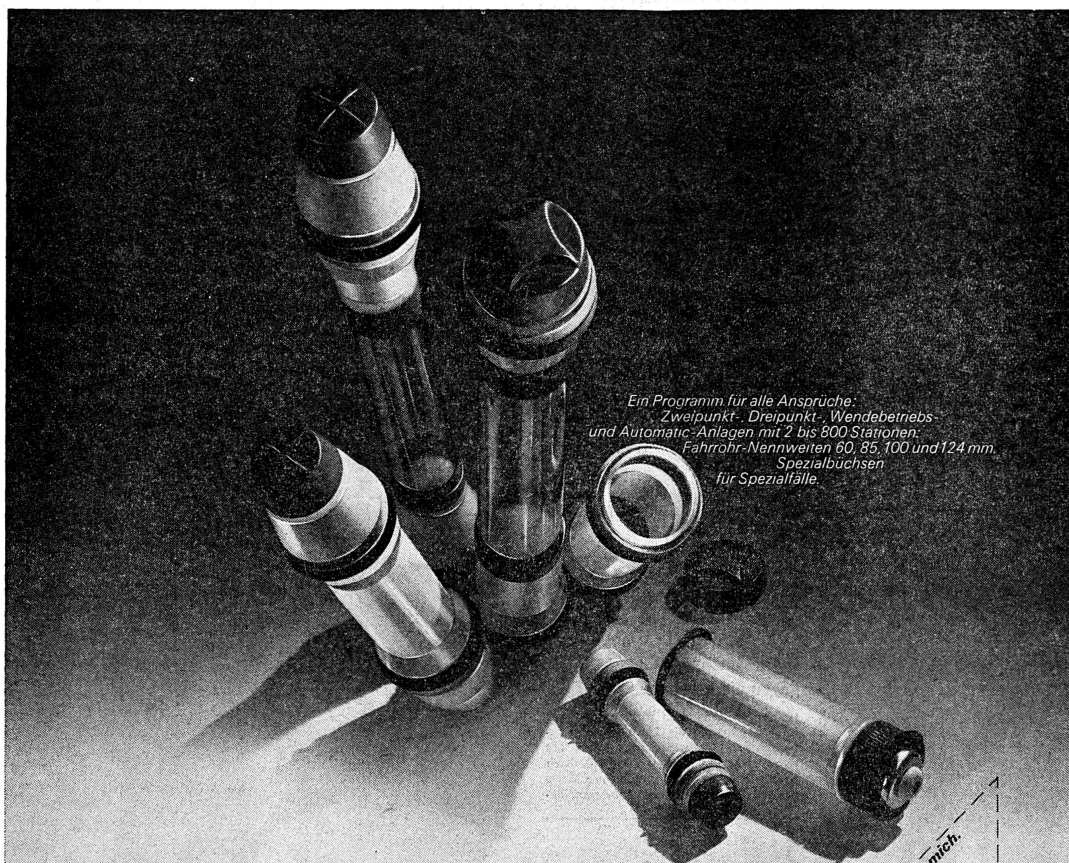
... keine absolute Sicherheit

Diese neuen Mittel können zum Teil dort eingesetzt werden, wo die Sprengpatrouillen unter Lebensgefahr im potentiellen Lawinengelände mit Handsprengungen operieren müssen. Die Tatsache, dass über ein Dutzend unserer Patrouilleure bei solchen Sprengunternehmen von abgleitenden Schneemassen erfasst, mitgerissen und zum Teil auch verschüttet wurden, ist ein Beweis, welchen Gefahren unsere Leute bei der Ausübung ihres Berufes oft ausgesetzt sind. Glücklicherweise konnten alle sich entweder selber befreien oder wurden durch die sie begleitenden Sicherungspatrouillen gerettet. Nicht jeder Rak-Rohr- oder Minenwerferschuss, nicht jede Handsprengung löst eine Lawine aus. Die mit den eingesetzten Mitteln erreichten positiven Resultate liegen nur bei 33 Prozent. Höhere Resultate werden nur im Steilgelände (z. B. an der Nordabachung

der der Pro Parsenn im Geschäftsjahr 1974/75 306.981 Franken zur Verfügung gestellt, 81 Prozent werden von den Bahn- und Skifahrtunternehmen, der Rest durch die übrigen Mitglieder aufgebracht. 10 Prozent entfallen auf die Einnahmen aus Unfalltransporten.

Es wird auch die Zukunftsaufgabe des Parsennendienstes sein, für die Sicherheit der Skifahrer zu sorgen und Unfällen vorzubeugen. Unsere «Sorgenkinder» werden diejenigen Skifahrer bleiben, die in Zeiten erhöhter Gefahr unsere Warnungen missachten und ihre Spuren abseits des gesicherten Skigeländes in die unberührten Steilhänge legen. Auf diesen Varianten liegen Sicherheit und Gefahr oft auf engem Raum beisammen. Wenn es nicht gelingt, durch hohes technisches Fahrvermögen, durch Kenntnis und Erfahrung den Gefahren auszuweichen, dem kann die Wedelspur im stiebenden Pulverschnee zum Tanz mit dem weissen Tod werden. Wir brauchen nicht nur sichere Pisten, sondern auch Skifahrer, die sich nicht auf belebten Pisten durch rücksichtslos Fahrweise gegenseitig gefährden!

Nic. Kindschi, Chef Parsennendienst



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

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

Rohrpost von Autophon!

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

AUTOPHON AG Zürich 01-36 73 30/St. Gallen 0711 25 85 11/Basel 061-22 55 33
Bern 031-42 66 66/Luzern 041-44 04 04
TELEPHONIE SA Lausanne 021-26 93 93/Sion 027-2 57 57 **AUTOPHON**
Genève 022-42 43 50 **Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen**

Die Gimmer-holmer-längmer-bringmer-Rohrpost interessiert mich.
Senden Sie mir Unterlagen.
Autophon AG, Vertriebsleitung Schweiz, Steinfacherstr. 145, 3000 Bern 22

Name _____
Firma _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

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



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

Gross- verbraucher: Hotel- Revue.

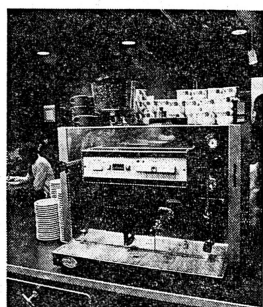
denn:

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

darum:

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

Hotel-Revue, 3011 Bern
Monbijoustrasse 31
Telefon (031) 25 72 22



Hersteller: Eschaff Co. AG
5443 Niedermindorf
Tel. 056/59 11 33
Telex 57/55

Spezialisierte Berater:
Automet AG, Christen & Co. AG
Rämistr. 14, Marktgasse 28
8024 Zürich, 3001 Bern
Tel. 01/47 42 13, Tel. 051/22 55 11

nue de Bern 23
1200 Genf
Tel. 022/32 65 44

Heer & Rossi AG
Bruderholzstr. 6
4102 Birmingen
Tel. 051/47 35 38

Grüter-Suter AG
Hirschenstr. 8
8002 Luzern
Tel. 041/23 11 25

Das Kaffeeproblem der Restaurants im Bahnhof Luzern.

Das heutige Provisorium, das nach dem Grossbrand im Jahre 1971 errichtet wurde, besteht aus dem Babu-Café mit 40 Sitzplätzen und dem Selfservice-Restaurant mit 120 Plätzen. Beide Betriebe weisen eine grosse Frequenz auf mit täglich mehreren Spitzenzeiten. Zudem hat man es hier oft mit eiligen Leuten zu tun, die «noch schnell einen Kaffee» wollen. Mit dem etwas hektischen Betrieb fertig zu werden, war eines der Probleme im Zusammenhang mit dem Kaffeezubereiten.

Die darauf spezialisierte Firma Grüter-Suter AG in Luzern hat das gesamte Problem untersucht. Die Beratung hat nicht nur darin bestanden, die speziellen Ansprüchen entsprechende Zubereitungsmethode zu finden und damit den richtigen Kaffeemaschinentyp zu bestimmen. Es wurde auch der Standort genau geplant und ein idealer Arbeitsablauf festgelegt.

Die heutige Lösung: zwei egro Kaffeevollautomaten micado 100 und micado 200. Damit werden sämtliche Spitzenzeiten gemeistert bei einer gleichmässigen guten Kaffeequalität.



MASS ARBEIT

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

Einige unserer Spezialgebiete:

- Anfertigung von Einzeilmöbeln
- Spitalmoblierungen
- Hotelzimmer-, Restaurant- und Tea-Room-Einrichtungen
- Ladenbau

Innenausbau

simmen

Planung und Verkauf:
Winkelriedstr. 42 B, 3014 Bern, Tel. 031 41 44 21
Möbelfabrik:
Aaraustr. 90, 5200 Brugg, Tel. 056 41 22 91
Ausstellungsräume:
Hauptstr. 8, 5200 Brugg, Tel. 056 41 17 11
Urmassstr. 40, 8001 Zürich, Tel. 01 25 99 90

Vergessen Sie Ihren alten Backofen. Billigste und schnellste Hitze liefert Quarzinfrarot im

frifri
Tel. 038 512 051

Universal-Ofen. Dieser macht aus Ihren Ideen Geld und zufriedene Kunden.

ARO AG, 2520 La Neuveville

Ist die 2. Säule tragbar?

Auf der Grundlage unserer Wirtschafts- und Sozialordnung ist es in den vergangenen Jahrzehnten gelungen, ein breit gefächertes System sozialer Sicherung zu schaffen, das einen umfassenden Schutz gegen die Wechselfälle des Lebens bietet. Die Leistungen der sozialen Versicherung bei Unfall, Krankheit, Invalidität, Alter und Arbeitslosigkeit wurden stetig verbessert zum Wohle der Arbeitnehmer und ihrer Angehörigen. Der neue Gesetzesentwurf «2. Säule» will diese Entwicklung - ohne Rücksicht auf die inzwischen deutlich veränderten gesamtwirtschaftlichen Bedingungen - fortführen.

Dies soll in der Weise geschehen, dass alle inestehenden Arbeitnehmer, die im Jahr des Inkrafttretens des projektierten Gesetzes das 45. Altersjahr noch nicht überschritten haben, 40 Prozent des koordinierten Durchschnittslohnes der letzten drei Erwerbsjahre als Ergänzung der Leistungen der AHV 1. Säule aus dem Obligatorium der 2. Säule fest in Aussicht gestellt werden.

Normale Entwicklung vorausgesetzt

Dieses gesetzliche Leistungsversprechen soll unter dem Vorbehalt «normaler wirtschaftlicher und demographischer Entwicklung» erfolgen und im Jahre des Inkrafttretens des Gesetzes für einen koordinierten Lohn von höchstens 24 000 Franken gelten (maximaler anrechenbarer AHV-beitragspflichtiger Lohn 36 000 Franken abzüglich Koordinationsbeitrag von 12 000 Franken, da im Ausmass dieses Koordinationsbeitrages die 1. Säule die Altersrenten zahlt). Vom zweiten Jahr des Inkrafttretens des beruflichen Vorsorgegesetzes an soll der anrechenbare Höchstbetrag von 36 000 Franken entsprechend der Teuerung automatisch in die Höhe gleiten.

Nach den Annahmen des Ausschusses für die berufliche Vorsorge der Eidgenössischen AHV/IV-Kommission, von dem der Gesetzesentwurf stammt, soll die Finanzierung dieser auszubauenden beruflichen Mindestvorsorge 2. Säule auf alle Zeiten hinaus nicht mehr als durchschnittlich 10 AHV-Lohnprozente kosten.

Kostenanalyse ist unerlässlich

Die Finanzierung der Leistungen der einangs erwählten ständig ausgebauten sozialen Sicherheit wurde bis vor kurzem durch ein hohes Wachstum des Sozialproduktes ermöglicht. Für die Zukunft aber werden wir uns auf geringere Wachstumsraten für unsere Volkswirtschaft einstellen müssen. Das wirft die Frage nach einer soliden Finanzierung der vorgesehenen obligatorischen beruflichen Mindestvorsorge auf. Sie stellt sich um so dringlicher, als wir bereits jetzt an die Grenze der Belastbarkeit von Arbeitgebern und

Arbeitnehmern, aber auch des Fiskus (von dem für die 2. Säule ja erweiterte Steuerbefreiungen erwartet werden) gelangt sind und die weitere Finanzierung der 1. Säule ins Wanken gekommen ist eine unerwartete Entwicklung, die auch für die 1. Säule anderer Länder, wie die BRD, Österreich und die USA, inzwischen zutage getreten ist. Bevor sich der Bundesrat, bei dem der Gesetzesvorschlag 2. Säule zur Weiterarbeit liegt, über Weiterleitung des Projektes zur parlamentarischen Beratung oder zur Ablehnung des Gesetzesentwurfes in der vorliegenden Fassung entscheidet, ist eine eigene Kostenanalyse durch ihn oder durch eine von ihm einzusetzende unabhängige Expertengruppe der Wirtschaft unerlässlich. Was im Entwurf des Ausschusses 2. Säule über die Kostenfrage ausgeführt wird, wird zum Teil schon heute von namhaften Experten als unrichtig oder unvollständig kritisiert.

Was müsste die Analyse beinhalten?

Die Fragestellung hat zu lauten: Welche Kostenfaktoren schafft der Gesetzesentwurf im Jahr seines Inkrafttretens und in allen folgenden Jahren bezüglich

- direkten Beitragspflichten der Arbeitgeber und Arbeitnehmer zur Finanzierung der Invaliditäts-, Todesfalls- und Altersleistungen unter Berücksichtigung der vorgesehenen automatischen gleitenden Teuerungsanpassungen der Leistungen an die dynamische Lohnentwicklung und der ungünstigen werdenden wirtschaftlichen und demographischen Entwicklung?
- indirekten Beitragspflichten der Vorsorgeeinrichtungen, die sich der vorgesehenen Stiftung für den gesamtschweizerischen Lastenausgleich anschliessen müssten?
- indirekten Beitragspflichten des Abrechnungsgebietes «Insolvenzrisiko» der vorgängig genannten Stiftung?
- Finanzierung durch die öffentlichen Haushalte der zusätzlichen Verwaltungskosten für die Durchführung des Gesetzes?
- anderer Finanzierungsfaktoren?

Ferner ist abzuklären, welche der genannten Finanzierungsfaktoren vorausberechenbare und welche nicht zuverlässig oder überhaupt nicht vorausberechenbare Kosten betreffen. Erscheinen alle Kosten zusammen für den Zeitpunkt der Einführung des projektierten Gesetzes und die nächsten mindestens 40 Jahre gesamt und einzeln wirtschaftlich tragbar, wenn von einem inkünftigen verlangsamten Wirtschaftswachstum, von einer Teuerung nicht voll kompensierten Zinsentwicklung und schliesslich von einem weiteren Ausbau der sozialen Sicherheit in den Bereichen ausserhalb der 2. Säule ausgegangen wird?

Wochen-Digest hotel revue

Ungünstige Schlangen-Aussichten

Die jüngste Entwicklung auf den Devisenmärkten begünstigt den Anschluss des Schweizer Franken an die europäische Währungszone. Man befürchtet eine weitere Abschwächung der D-Mark und einen nochmaligen Aufwertungsdruck auf den Schweizer Franken, der von der anhaltenden Verminderung des schweizerischen Handelsbilanzdefizits herhört würde. Unter diesen Umständen besteht die Gefahr, dass die Schweiz selbst im Falle einer politischen Verständigung mit einem so hohen Eintrittskurs in die «Schlange» einsteigen müsste, dass der Nutzen problematisch wäre.

Rund 16 000 Ganzarbeitslose

Das BIGA hat am Ende Oktober 15 756 Ganzarbeitslose gezählt, 0,6 Prozent der Erwerbsbevölkerung der Schweiz oder 26,6 Prozent mehr als im Vormonat September. Die stärksten Beschäftigungseinbrüche waren in den kaufmännischen Berufen mit rund 3000 Arbeitslosen sowie in der Metallbearbeitung mit rund 4000 Arbeitslosen festzustellen. Das Gastgewerbe ist eine der wenigen Branchen, die immer noch mehr offene Stellen als Arbeitslose meldet. Gesamthaft ist die Zahl der gemeldeten offenen Stellen von September bis Oktober von 3355 auf 2855 zurückgegangen, wobei allerdings saisonale Ursachen (Baugewerbe) stark mitgespielt haben.

Bund muss SBB-Defizit tragen

Der Bundesrat hat die Botschaft über das SBB-Budget 1976 dem Parlament zugestellt. Budgetiert wird für das nächste Jahr ein Riesen-Defizit von 792,7 Millionen Franken, wovon die Deckung keine Reserven mehr vorhanden sind. Der Fehlbetrag ergibt sich aus dem erwarteten Rückgang des Inland-Güterverkehrs um 20 bis 25 Prozent gegenüber 1974 sowie einer entsprechenden Schrumpfung des Import- und Transitverkehrs zwischen 12 und 20 Prozent. Zudem bekommen die SBB die Auswirkungen der Zinsteuerung von 1974 jetzt voll zu spüren. Aus beschäftigungspolitischen und langfristigen wirtschaftlichen Überlegungen müssen die begonnenen Investitionsvorhaben unbedingt weitergeführt werden, so dass sich nur sehr bescheidene Einsparungsmöglichkeiten ergeben. Auch haben Bund und SBB die Erklärung abgegeben, dass kein fester Angestellter oder Beamter wegen Arbeitsmangels entlassen wird. Gleichzeitig, welche Form der Defizitdeckung die eidgenössischen Räte wählen, muss das Geld vom Bund beschafft werden. Der Treasoriereberd für 1976 steigt damit über 3 Milliarden Franken, wovon 2,6 Milliarden am Kapitalmarkt aufgenommen werden müssen.

Erstes regionales Entwicklungskonzept genehmigt

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat im Rahmen der Hilfe für die Wirtschaftsentwicklung der Berggebiete die regionalen Entwicklungskonzepte für das Goms und das obere Emmental genehmigt. Damit können Infrastrukturbauteile in diesen Regionen - auch solche der Kurortgestaltung - mit den Mitteln der Investitionshilfe für Berggebiete bis zu einem Viertel des Vorhabens vom Bund finanziert werden. Im laufenden Jahr sollen noch die Entwicklungskonzepte für das Bündner Oberland (Surselva) behandelt und genehmigt werden; die übrigen Konzepte, die bereits vorliegen, werden erst 1976 geprüft. Insgesamt verfügt der Bund über 500 Millionen Franken für die Investitionshilfe im Berggebiet.

Nationalräthliche Kommission für Preisüberwachung

Mit allen Stimmen gegen diejenige von Gewerbeverband-Direktor Dr. Otto Fischer beantragte die zündende Kommission des Nationalrats Zustimmung zum neuen Überwachungsbeschluss mit geringfügigen redaktionellen Änderungen. Die Kommissionsmehrheit hat sich für ein Festhalten an der Preisabsetzungs-kompetenz für Waren und Leistungen mit ungerechtfertigten Preisen - ohne vorherige Preisüberhebungen - ausgesprochen und wollte diese - in Abweichung von der Kommission des Ständerates - nicht auf Importwaren beschränken.

«Pilgersommer» in Luzern

Obwohl der Fremdenverkehr in der Stadt Luzern im Monat September einen starken Rückfall zu verzeichnen hatte, steht die Zentralschweizer Metropole in der Bilanz der ersten neun Monate des laufenden Jahres - verglichen mit anderen Städten - gut da: Sie konnte eine Steigerung der Bettenbesetzung um 1,39 auf 54,4 Prozent verbuchen. An der Zunahme ist laut Verkehrsdirektor Dr. Othmar Fries der Pilgertourismus im Zusammenhang mit dem Heiligen Jahr massgeblich mitbeteiligt. In den ersten drei Quartalen 1975 waren die Zahlen der Ankünfte und Logiernächte bei den Schweizern rückläufig und betrugen 37 790 (-11,2 Prozent), beziehungsweise 78 578 (-12,7). Dagegen haben die entsprechenden Zahlen bei den ausländischen Gästen zugenommen: Bei den Ankünften stiegen sie auf 291 130 (+4,1) bei den Logiernächten auf 702 143 (+1,7). Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrug pro Gast 2,13 Tage (1974: 2,14).

Dass die Frequenzzunahme gegenüber dem letzten Jahr nicht grösser ist, liegt zum Teil am schlechten Resultat im Monat September, in dem man trotz einer leichten Zunahme der Ankünfte (+0,5 Prozent) einen spürbaren Rückgang der Logiernächte (gegenüber September 1974 -7,16 Prozent) in Kauf nehmen musste. Fries führt den Rückgang auf den Umstand zurück, dass im September in Luzern keine grösseren Tagungen stattgefunden haben. Dass Luzern gesamthaft gesehen doch noch zu einem «guten mittelmässigen» Jahresergebnis gekommen ist, verdankt man nach Fries vor allem dem Pilger-Tourismus aus Anlass des Heiligen Jahres.

Mit gedämpftem Optimismus sieht der Luzerner Verkehrsverein in die Zukunft. Die Leuchtenstadt steht für den Winter 1975/76 und den Sommer 1976 mit acht Verkehrsprogrammen im touristischen Wettbewerb um den Gast. Es handelt sich dabei um Angebote für Gruppen, Einzelreisende oder für beides kombinierende Interessenten. Ebenso erwartet man wieder vermehrt Kongresse und Tagungen in Luzern.



Gefragter Bodenseepass

Die Verkehrsverbände haben im Vorjahr in Verbindung mit den Schifffahrtsgesellschaften am Bodensee einen 15 Tage gültigen Bodenseepass für Gäste und Einzelmische eingeführt, der auf allen Schiffen der Deutschen, Österreichischen und Schweizerischen Bundesbahnen und der Schweizer Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein Gültigkeit hat. Im vergangenen Sommer 1975 konnte er seine Zahl bereits auf 11 000 oder um 35 Prozent erhöhen. Er kostet 36 Franken oder 33 D-Mark als Fahrkarte 1. Klasse. Er gilt während 5 selbstgewählten Tagen als Generalabonnement, an den übrigen Tagen als Halbtagsabonnement.

Ostschweizer Vorsaisonsspiegel

In den Flumserbergen, «Trainingsplatz der Weltmeister und Olympiasieger», gehen zwei Skiwochen, vom 7. bis 13. und 14. bis 20. Dezember, über die Piste. Vollpension oder Zimmer mit Frühstück, freie Fahrt auf sämtlichen Bahnen und Skiliften, Skischule und unbeschränkter Hallenbadbesuch sind im Preis inbegriffen. - Auch der von Bad Ragaz und von Wangs aus erreichbare Skiberg Pizol ist zum Empfang der Vorsaisonfahrer gerüstet. Die bereits ab 29. November gültige Pauschale von Bad Ragaz umfasst drei Tage Hotelaufenthalt mit Ermässigungen für Sportprogramme wie Abfahrt und Langlauf sowie Schwimmen im Thermalbad. Im Wangser Angebot vom 7. bis 13. Dezember sind sieben Tage Vollpension, täglich vier Stunden Skunterricht und Benützung aller Bergbahnen und Lifts eingeschlossen. Die neue Gondelbahn Wangs-Pizol wird am 4. Dezember eröffnet. - Im Obertoggenburg führen Wildhaus, Unterwasser und Alt St. Johann am 6./7. und 13./14. Dezember Wochenend-Kurse durch. Sie nennen sich «Ski-Fit» und umfassen Übernachtung mit Halbpension, Wochenend-Skipass sowie Skilektionen in verschiedenen Stärkeklassen.

Süsses St. Galler Bären-Signet

Als Hinweis auf ihre vielseitige Aktivität verwandelte die City-Vereinigung ihr frühhöhes «Bärl»-Signet in einen St. Galler Biber. Das 400 Detailisten und Warenhäuser umfassende grösste Einkaufszentrum der Ostschweiz macht seiner Tradition - St. Gallen ist seit 1170 Marktstadt - alle Ehre. Ladeninhaber und Gäste freuen sich gemeinsam über die erweiterten Fussgängerzonen in der Altstadt, über spezielle Wegweiser zur City während der O.L.M.A. über festliche Gassenbeleuchtung und Abendverkäufe sowie einheitliche Öffnungszeiten vor den Festtagen.

Frauenfeld dreisprachig

Die Thurgauer Hauptstadt stellt sich mit einer attraktiv gestalteten, informativen

Gast und Sport

Wertvolle Anregungen für Kurdirektoren und Kurortsportlehrer und neue Ideen vermittelte das von der SLL-Kommission Sport für alle in Bern durchgeführte erste Seminar über Kurort- und Fertiensport. In Grundsatzreferaten und Gruppenarbeiten wurden folgende Problembereiche beleuchtet: Integration des Sports ins Kurortgesamtprogramm (mit aktivem Gästesport und passivem Sport auf Grund der Anlagen, der Zusammenarbeitsmöglichkeiten mit Sportvereinen und der Lösung der personellen Besetzung), Erstellung von Kurortsportprogrammen unter Berücksichtigung der Kurortstruktur und der Kurortswünsche, sowie die Hilfestellung seitens des SLL bei der Planung, Werbung und Koordination.

Die Seminarleiter Walter Wehrle und Jörg Stäubli stellten in ihren Schlussfolgerungen der von über 35 Stationen und Institutionen besuchten Tagung fest, dass Kurortsport auf freiwilliger Teilnahme des bewegungsfreudigen Gastes beruhen müsse, nie den Eindruck von Zwang und Druck erwecken dürfe und stets mit Geselligkeit, Fröhlichkeit und Ungezwungenheit kombiniert sein müsse.

Broschüre vor. Inmitten des landschaftlich reizvollen Wandergebiets des Seerückens, der Hüttwiler-Seen-Platz sowie des Murg- und Thurtals präsentiert sich Frauenfeld als Regionalzentrum mit reichem Angebot an kulturellen Schätzen und zahlreichen Möglichkeiten als gastliche Einkaufsstätte. Der neue Vierfarbeprospekt ist dreisprachig: deutsch, französisch und englisch.

Parkschwimmbad in Bad Ragaz

Nebst verschiedenen Thermal- und Hotel-schwimmbädern besitzt der St. Galler Weltkurort ein idyllisches Schwimmbad inmitten des Giesseparks. Mit überzeugender Mehrstimme hat die Ragazer Bürger der Kauf der Freibad-Anlage durch die Gemeinde zu. In einer ersten Erneuerungstappe sind verschiedene Um- und Neubauten vorgesehen.

Erste Weihnachtsgüsse aus Liechtenstein

Die Regierung des Fürstentums Liechtenstein widmet ihre diesjährigen Weihnachts-Sondermarken dem «Heiligen Jahr 1975». Eine weitere Serie mit vier verschiedenen Werten entstand im Hinblick auf die «Olympischen Winterspiele Innsbruck 1976». Am Ausgabetag, 4. Dezember, verwendet die Postwertzeichenstelle in Vaduz einen besonderen Ersttagsstempel.

Freizeit ohne Motoren

Das Problem «Erholung und Blechlavi» besteht nicht im Verketteten des Autos an sich - wenigstens soweit und solange öffentliche Verkehrsmittel für den Erholungsverkehr nicht oder nur ungenügend vorhanden sind. Das Problem besteht darin, eine Durchdringung sämtlicher Erholungsgebiete mit befahrbaren Strassen und damit einer Überschwemmung der Landschaft und der Dörfer mit Autos zu verhindern. Im konkreten Fall ist das Problem nicht immer einfach zu lösen. Oft aber ist einzig die (falsche) Furcht, man müsse um alles und jedes den motorisierten Touristeverkehr überall zulassen, für die Ausbreitung der Blechlavi verantwortlich. Man scheint weiterhin noch nicht einsehen zu wollen, dass es sich dabei nur um eine der vielfältigen Erscheinungsformen der Selbstzerstörung des Tourismus handelt. Die Schweizerische Stiftung für Landschaftsschutz hat zusammen mit anderen Organisationen unter dem Motto «Freizeit-schweiz ohne Motoren» Grundsätze zur Schaffung und Erhaltung autofreier Erholungsgebiete erarbeitet. Diese Grundsätze werden in nächster Zeit veröffentlicht.

Nichtkотиerte Schweizer Aktien

mitgeteilt von der VOLKSBANK WILLISAU AG, Luzern
Datum: 14. November 1975

	Geld	Brief
Ankerbrauerei AG, Frenkendorf (N)	5200	5400
Birra Bellinzona	825	—
Brauerei Falken, Schaffhausen (St & Pr)	3700	—
Brauerei Feldschlösschen (N)	4700	4850
do. (GS)	1050	1100
do. (PS)	650	700
Brauerei Haldengut (N)	2400	2600
do. (PS)	1030	1050
Brauerei Hiltmann AG (N)	3500	3600
Brauerei Schützengarten (N)	7500	—
Brauerei Warteck AG (Fr. 1000.- nom.)	6100	6300
do. (Fr. 500.- nom.)	3100	3200
Calanda Bräu (N)	480	500
Flughafen-Immobilien-Gesellschaft (N)	425	465
Lindt & Sprüngli AG, Künchberg (I)	3400	3500
do. (N)	3200	3300
Löwenbräu AG, Zürich, Prior. Serie «A» (N)	3750	4000
Sibra Holding SA, Fribourg (I)	220	240
do. (N)	190	210
Therma AG, Schwanden (N)	—	450
Arth-Rigi-Bahn, Goldau 1. Rang	175	230
do. II. Rang	30	45
do. III. Rang	30	40
Bergbahnen Brämabiel & Jakobshorn AG	950	1000
Bergbahnen Crap Sogn Gion AG (I)	1250	—
do. (N)	700	800
Bergbahnen Flims AG, Flims (N)	550	600
AG Davos-Parsonen-Bahnen (N)	1400	—
Diavolezza-Bahn AG (N)	2600	2750
Drahtseilbahn Engelberg-Gerschnalp (N)	420	—
AG Drahtseilbahn Schwyz-Stoos (N)	800	—
Drahtseilbahn Unterwasser-Iltoos	1200	—
Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore	1325	—
Hoch-Ybrig AG, Unterberg	55	65
Lagalb-Bahn AG (N/I)	—	275
LSB Andermatt-Gemstock	4250	4500
LSB Celerina-Salvator	850	900
LSB Corviglia-Piz Naia	710	—
LSB Gerschnalp-Tübbsee (N)	620	660
LSB Klosters-Gotschnagratt-Parsonen (N/I)	1700	1800
LSB Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG	500	550
LSB Wangs-Pizol	375	—
Nandri-Bergbahnen AG (I)	250	300
Pilatusbahngesellschaft, Alpnach (Stamm)	350	400
do. (Prior)	25	60
Rhätische Bahn Chur (Stamm)	25	60
do. (Prior)	50	—
Rigi-Bahn-Gesellschaft, Vitznau (Stamm)	105	130
do. (Prior)	625	675
Rethornbahn & Scalottas AG (Prior) Namen	2850	2950
Säntis-Schwebelbahn AG, Urnäsch (Prior)	2850	2950
do. (Stamm)	275	300
Schiffges. des Vierwaldstättersees (Prior)	55	90
do. (Stamm)	500	515
Schilthornbahn AG, Mürren	500	600
Sportbahnen Pisch AG, Davos	—	—



Une qualité hors pair fait votre renommée!

Aussi choisissez-vous...

Le Chef

la pure graisse végétale
au point de fumée le plus élevé.

- * avantageuse, économique et d'un emploi universel
- * purement végétale, donc parfaitement digeste
- * inodore à la cuisson
- * point de fumée garanti de 245°C!

Votre renommée est votre richesse. *Le Chef* la spécialité du spécialiste.

Lintas CH 1-75

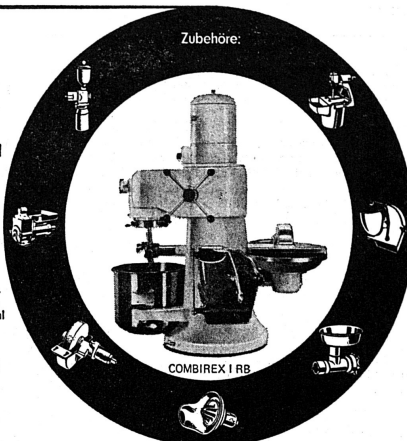
Lips
UNIVERSAL
KÜCHEN-
MASCHINEN

Die Combirex-Typen I R und II RB sowie II R und II RB sind von besonders grosser Leistungsfähigkeit. Sie eignen sich bestens für mittelgrosse Betriebe mit einer Verpflegungskapazität von 100 bis 350 Personen.

Die sehr robuste Konstruktion, der geringe Platzbedarf dank Drehbarkeit, die einfache Bedienung und die grosse Auswahl an Zubehörzeugen von echter LIPS-Qualität.

LIPS-Küchen-Maschinen sind in 10 verschiedenen Grössen erhältlich. Verlangen Sie unverbindlich eine ausführliche Dokumentation.

JAKOB LIPS, Maschinenfabrik,
8902 Urdorf, Tel. 01/98 75 08



Ihre Problemlöser für lästige Insekten und Nagetiere.

- Ohne Störung des Betriebes.
- Ohne geruchliche, geschmackliche oder toxische Belastungen.
- Jedoch mit garantiertem Erfolg.
- Zu voraus fixierten Preisen.

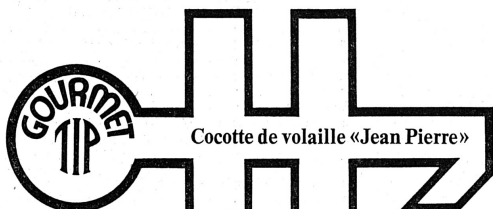
Hygiene-Service Hans Wyss AG

8800 Thalwil, Telefon (01) 720 85 86

Region Basel
Region Bern

Hygiene-Service ☎ 061 35 14 13
Hygiene-Service ☎ 033 54 20 15

OFA 67973005

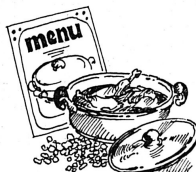


Der Gastwirt sieht sich heute einer in zunehmendem Masse kritisch und preisbewusst denkenden Kundschaft gegenübergestellt. Seine (nicht leichte) Aufgabe ist es, mit einer zeitgemässen Menügestaltung und Preispolitik die meisten dieser Wünsche und Forderungen zu berücksichtigen.



Poulet einmal anders

Es muss nicht immer Filet sein. Ein oder zwei neue, originelle Poultrygerichte stehen jeder Menükarte gut an und lassen sich, weil zweitens gesund und erstens preislich interessant, auch verkaufen.



Allerdings — und das gilt es besonders zu beachten — sollten die Rezepte auch wirklich neu sein und dem Gaumen Freude bereiten.



Eine Fülle von Poultryrezepten «einmal anders» in Verbindung mit den neuen Haco-Spätzli stehen für Sie bereit.

Unser Aussendienst-Mitarbeiter wird Ihnen beim nächsten Besuch gerne verraten wie Sie sich diese Rezepte beschaffen können. Falls Sie aber nicht so lange warten wollen, dann füllen Sie ganz einfach den untenstehenden Talon aus.



Haco-Spätzli «Chef»

Die mit der echten Form und dem richtigen Biss — auch nach dem Kochen.

HACO-H+
Fabrik für Nahrungs- und Genussmittel, 3073 Gümligen
Tel. 031/52 00 61



Basis-Rahmsauce

Eine rahmige Grundsauce mit vielen Ableitungsmöglichkeiten

Jägersauce

Mit vielen feinen Champignons. Bain-marie getestet, wie alle Haco-Saucen.

TALON

Einsenden an: Rezeptdienst
Haco AG Gümligen
3073 Gümligen

Name _____
Vorname _____
Betrieb _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

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

La restauration de banquet



«A boire et à manger» par Marianne Kaltenbach

Buffet ou service traditionnel ?

Les banquets chargent lourdement la cuisine et le service. Il est donc compréhensible que l'on cherche les moyens d'en réduire les frais sans que la clientèle s'en ressente de façon appréciable. Dans ce domaine, le plus simple reste toujours le buffet froid ; mais c'est aussi, il faut le reconnaître honnêtement, le plus ennuyeux. Avant même de se lever pour prendre son assiette, on sait déjà ce qui nous attend ! Les seules surprises que l'on puisse avoir sont d'ordre optique, c'est-à-dire qu'une présentation faite avec art flatte seulement la vue, à moins que le chef de cuisine de l'établissement ne se soit mis en quête de nouveaux plats se prêtant à être servis en buffet.

J'ai remarqué que, ces derniers temps, on a aussi tenté d'organiser des buffets chauds pour de grandes réceptions. Et ceci avec succès, dirais-je ! Dans la plupart des cas, un hors-d'œuvre froid est déjà servi à la place du client ou de l'invité, lorsqu'il pénètre dans la salle. Ensuite, chacun peut aller chercher au buffet, à discrétion, sa part du plat de résistance sous forme, par exemple, de grillades découpées avec un art consommé par le chef secondé de sa brigade.

Le dessert aussi peut également être préparé d'avance ou, si les convives ne sont pas trop nombreux, être de nouveau servi à la mode traditionnelle. Pour ma part, je dirai franchement que je préfère cette sorte de service à un mauvais service traditionnel que toute improvisation à l'aide de personnel incompetent ne contribue certes pas à améliorer. Mais il va sans dire qu'une manifestation a plus de dignité et d'agrément si le va et vient des convives peut être évité.

Récemment, j'ai eu l'occasion d'assister à un impeccable dîner gastronomique de 80 couverts pour lequel on avait adopté une solution encore meilleure. Le propriétaire du restaurant, qui en est aussi le chef de cuisine, présentait personnellement ses succulentes spécialités et, avec

l'aide d'un personnel bien stylé, il garnissait des assiettes bien chauffées et distribuées sans retard aux convives. Résultat : un service irréprochable et un repas exquis, servi sur des assiettes chaudes. Une vraie performance pour un tel banquet ! Ce «service sur assiettes» fut poursuivi jusqu'au dessert ; l'ambiance parfaite ne fut jamais compromise par les allées et venues de la table au buffet, ni par un service insuffisant et maladroit. Soucieux d'offrir toujours quelque chose de nouveau à leurs clients, bien des chefs d'établissement sont constamment en quête d'idées inédites, notamment pour des buffets originaux et sortant de l'ordinaire. Il y a peu, j'ai vu comme entrée une «salade nicoise» que chaque convive pouvait composer selon ses préférences à partir d'un buffet bien garni. Une autre fois, c'était un buffet de saucisses, riche de toutes les sortes et variétés existantes. Lors d'une réception chez moi, j'ai remporté personnellement beaucoup de succès avec un «bolito misto», ce pot-au-feu italien composé de plusieurs sortes de viande et de pieds de porc farcis, accompagnés de différentes sauces. Populaires également sont les buffets de fromages avec pommes de terre en robe des champs et diverses sortes de pain dont chaque invité peut à son gré couper des tranches plus ou moins épaisses. Sur ce sujet, on peut dire que le problème des banquets ne peut être résolu que de façon individuelle. Chaque propriétaire d'établissement connaît les limites de ses possibilités. En tout cas, il faut savoir juger ce qui est le plus avantageux pour la clientèle et pour l'ambiance de la manifestation prévue. A quoi sert un repas préparé magistralement s'il est mal servi ? Peut-être est-il préférable de faire des concessions sur ce point, afin que les gros frais de la cuisine puissent être valorisés sans inconvénient ! Le client est capable de s'adapter aux conditions nouvelles, il l'a prouvé ces dernières années. Ce qu'il ne pardonne pas à un banquet, c'est la médiocrité !

services de table et les verres, ainsi que les boissons. A côté, je pose du raifort, des fruits confits à la moutarde et la salsa verde. La viande est apportée sur les planches de bois et le chef la découpe non sans qu'une réserve de viande reste au chaud à la cuisine. Chaque convive se sert des condiments ou garnitures qui lui conviennent.

Salsa verde

Pour 6 à 10 personnes :
3 œufs
1 cuillerée à thé bombée de moutarde française forte
condiment en poudre
poivre noir moulu grossièrement
1 dl d'huile d'olive
1/2 dl de jus de citron ou de vinaigre de vin italien
2 bouquet de persil
1 bouquet de ciboulette
herbes potagères fraîches, telles que marjolaine et basilic (en cas de nécessité, on peut se contenter simplement de persil, ciboulette et verdure de céleri avec un peu d'épinards hachés fins)
2 gousses d'ail
1 oignon haché fin

Cuire les œufs durs et les laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer une sauce à salade bien relevée, à l'aide de moutarde, condiment en poudre, poivre et jus de citron ou vinaigre. Débarrasser les œufs de leur coquille et les couper en deux dans le sens de la longueur. Prélever les jaunes et les faire passer dans la sauce à travers un tamis fin. Hacher les blancs et les ajouter aussi à la sauce. Alors seulement, incorporer à celle-ci les herbes potagères hachées, l'oignon haché très fin et, à volonté, l'ail pressé. Parfaire l'assaisonnement et, si la sauce est trop épaisse, l'allonger d'huile et de vinaigre. Procéder ce qui est de l'ail, je procède ainsi : comme bien des gens n'en aiment pas le goût, surtout lors d'un banquet, je divise la sauce en deux portions avant de mettre de l'ail dans l'une d'elles. L'indique celle contenant de l'ail par une petite affiche.

La recette à succès

Les sardines marinées «St-Gilles»

1 kg de sardines fraîches
60 g d'huile d'olive vierge
120 g d'oignons
1,2 kg de tomates pelées
50 g de carottes
1/2 poireau
1 branche de céleri
1 feuille de laurier
2 1/2 dl de vin blanc sec
30 g de concentré de tomates
1 gousse d'ail
1/2 g de coriandre moulu
1 g de poivre concassé
1 pointe de couteau de safran
5 g de fenouil
sel, poivre de Cayenne
2 g d'herbes de Provence (basilic, romarin, sauge, sarriette, thym, marjolaine)
8 g de persil haché
1 citron

Vider et écailler les sardines. Chauffer la moitié de l'huile d'olive. Faire revenir les oignons hachés dans cette huile sans laisser prendre couleur. Ajouter les tomates concassées et les faire cuire 10 minutes. Ajouter carottes, céleri, poireau, feuille de laurier, vin et concentré de tomates. Assaisonner d'ail pressé, de coriandre, de poivre, de safran, de fenouil et de poivre de Cayenne. Adjoindre les herbes de Provence. Continuer la cuisson pendant 30 minutes. Entre-temps, frire les sardines dans le reste d'huile. Ranger les poissons dans un plat de terre cuite, les arroser de la sauce. Couvrir après refroidissement et garder au frigo. Saupoudrer les sardines de persil haché et les garnir de tranches de citron avant de servir. Ce mets peut être conservé plusieurs jours au frais.



Le «smörgåsbord» scandinave

Grâce à leur «smörgåsbord», les Suédois sont les maîtres incontestés du buffet froid. Et lorsqu'un Suédois dit en riant : «Un smörgåsbord ne peut jamais être trop grand», il le pense réellement. C'est dans un célèbre restaurant de Stockholm que l'on trouve le «smörgåsbord» le plus somptueux et le plus abondant. Sur une table à deux étages, longue de 7,60 m, on ne découvre pas moins de 60 plats différents, allant des spécialités de harengs au sel jusqu'à toute une gamme de mets chauds. Nous n'avons pas l'ambition d'imiter une telle profusion, mais quelques spécialités pourraient enrichir et varier avec avantage nos éternels buffets froids. Voici donc deux recettes nordiques :

Le Gravlax

(pour 4 à 6 personnes comme plat principal, pour 8 à 10 personnes en tant qu'hors-d'œuvre)

1 kg de saumon frais (morceau du milieu) marinade
4 grands bouquets d'aneth frais
1 cuillerée à soupe de grains de poivre blanc moulu
4 cuillerées à soupe de sucre
3 cuillerées à soupe de sel
Sauce :
3 cuillerées à soupe de moutarde de Dijon
1 cuillerée à soupe de moutarde mi-forte
4-5 cuillerées à soupe de sucre
1-2 cuillerées à soupe de marinade

Si nécessaire, écailler le saumon, bien le sécher, le partager en deux le long de l'échine et en détacher les arêtes. Remplir une terrine d'aneth, y déposer une moitié de poisson avec le côté de la peau contre le bas. Recouvrir avec de l'aneth. Saupoudrer le dessus de sel, de sucre et de poivre. Déposer la deuxième moitié du saumon (côté de la peau contre le haut) et y répartir le reste d'aneth. Recouvrir la terrine avec du papier alu et laisser reposer la préparation 2 à 3 jours dans un endroit frais. Arroser de temps à autre avec la marinade qui s'y forme. Pour servir, sécher le poisson à l'aide de papier de cuisine et le déposer sur une planche recouverte auparavant d'aneth frais. Couper en fines tranches. Mélanger les ingrédients en une sauce épaisse.

Le Cocktail de crevettes aux pommes

3 grosses pommes
1 citron
150 g de crevettes
1 petite banane
1 flacon de sauce
1-2 cuillerées à soupe de cognac ou d'Aquavit

Peler toutes les pommes, en couper deux par la moitié et en éliminer le milieu.

Cuire à l'étuvée les moitiés de pommes dans un peu d'eau et de jus de citron. Couper en fins bâtons la troisième pomme et la banane et les arroser d'un peu de jus de citron. Ajouter la sauce cocktail mélangée au cognac et aux crevettes. Dresser la masse dans les moitiés de pommes.

Le «smörrebröd»

La beurrée danoise est une autre spécialité à manger froide. Elle consiste en une unique et mince tranche de pain. L'important, c'est la garniture qui différencie le smörrebröd du sandwich habituel et qui le rend digne de prendre une place de choix sur un buffet. Que ce soient simplement quelques tranches de pommes avec de la gelée de groseilles rouges ou des combinaisons extravagantes unissant rôt de porc, pruneaux secs et tranches d'orange, les ingrédients formant la garniture doivent toujours se compléter harmonieusement et former, sur leur socle de pain, de jolies petites bouchées appétissantes. En tout cas, ces «smörrebröd» originaux partent toujours comme des petits pains frais et leur place sur le buffet froid est bientôt vide... Voici quelques-unes des meilleures spécialités tirées du recueil de recettes d'une «froide Mamsell» :

Smörrebröd scandinave

Sur du pain noir (beurré) :

- Filets de harengs «Matjes» (déjà marinés), rouelles d'oignons et tomates
- Beurre au fromage aux herbes de Glaris (en portions ou en tube), concombres et tranches d'orange
- Beefsteaks hachés enduits de moutarde, dressés sur des feuilles de salade et garnis de concombres au sel hachés
- Rôti froid ou bouilli garni de fruits à l'aigre-doux
- Salade de riz au curry (reste de riz créole) et lamelles de poivrons rouges dressés sur des feuilles de salade
- Œufs brouillés, saumon fumé avec beaucoup de ciboulette finement hachée
- Cipollata rôties, froides, avec de fines tranches de lard et du cresson
- Salade de champignons (éventuellement prêt à l'emploi) avec beaucoup d'oignons hachés et de fines herbes.

Sur du pain blanc (beurré) :

- Thon, cresson, radis roses et tranches de citron
- Filets de truites et mayonnaise à l'estragon
- Crevettes garnies de mayonnaise piquante et d'œufs hachés
- Saumon fumé avec des rouelles d'oignons et des câpres
- Anguille fumée avec beaucoup de poivre et des tranches de concombre au sel

DECOUVERT pour vous

De petits riens pour votre buffet

Voici quelques nouveautés de la maison Chiriat SA, à Carouge, qui conviennent à merveille pour garnir et enrichir un buffet froid :

Mayonnaises et sauces toutes prêtes : Sauce aioli, sauce à l'estragon, sauce au raifort et sauce bourguignonne.

Spécialités de conserves :

Poivrons rouges et jaunes, olives farcies aux amandes, olives noires à la grecque, épis de maïs miniature, chanterelles au vinaigre, cœurs d'artichauts à l'huile d'olive.

Pour accompagner le bœuf bouilli ou le «bolito misto» :

Mostarda cremosa (fruits aigres-doux à la moutarde selon une recette italienne) et raifort prêt à l'emploi.

Des spécialités pour les hors-d'œuvres

Suprêmes de dinde fumées

Une viande froide très originale qui se sert avec de la crème chantilly au raifort ; kg fr. 22.50 (carton de 7 kg).

Les filets de truite fraîche fumés

Spécialité froide qui peut être présentée sur assiette. Complète avantageusement un buffet scandinave ; kg fr. 28.- (carton de 3 kg).

Le saumon fumé portionné

Façon avantageuse de présenter le saumon lors de banquets ou pour les beurrées danoises (smörrebröd) ; 50 g fr. 3.05 (carton de 4,08 kg).

Les filets de harengs Matjes

Sont livrables nature et se prêtent aussi à merveille pour des préparations scandinaves ; fr. 37.- (bocal de 4 lt.).

Les harengs Bismarck

Peuvent être présentés nature pour les amateurs de harengs ou en marinade pour des variétés de hors-d'œuvres ; fr. 26.- (bocal de 4 lt.).

Les harengs en sauce à l'aneth

Une spécialité nordique, très appréciée sur un buffet scandinave ; fr. 26.- (bocal de 4 lt.).

Toutes ces spécialités sont livrées fraîches une fois par semaine à domicile par Connessa SA, Laufenstrasse 12, 4053 Bâle.

Spécial pour les fêtes

Sans doute un des meilleurs champagnes :

Le Laurent Perrier «Cuvée Grand Siècle»

que l'on peut aussi commander en bouteilles magnum. Cuvée tout à fait exceptionnelle, d'une rare élégance, l'expression même de l'art champenois à son point de perfection. Cette cuvée est créée à partir d'assemblages des sauts très grands crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs, et uniquement par le «marriage» de millésimes des grandes années.

Blanc de blanc de Chardonnay, un vin naturel qui s'accorde à merveille avec des hors-d'œuvres délicats ou comme apéritif à prix intéressant.

Le sekt Kupferberg Gold Dry, cuvée originale «Rheinwein», et le Kupferberg Riesling «Grand Prix». Extra Dry sont des «Sekt» secs que l'on peut servir soit comme apéritif, avec le saumon et la truite fumés, le foie gras ou le caviar.

Ce sekt (vin champagne de haute qualité) a l'avantage de pouvoir être offert à prix avantageux. Chez Obriat SA, 26, avenue Reller, 1800 Vevey.



Bolito misto

(Choix de viandes bouillies à l'italienne)

Pour 30 personnes :

2,5 kg de bœuf à bouillir (culotte ou palette de l'épaule que l'on obtient sans graisse)
2 kg de veau (longue ou noix)
1 kg de tête de veau
2 grosses langues de bœuf
3 poules à bouillir, petites et tendres
12 luganighe (petites saucisses tessinoises dites aussi salami à cuire)
2 gros cotechini (salami italien à cuire) ou
2 pieds de porc farcis, dits zamponi (spécialité italienne)
1 kg c'os à bouillir
quelques os à moelle
500 g de queue de bœuf pour le potage
3 pieds de poireau
3 carottes
3 choux-raves
1 chou
3 oignons
sel, poivre

Il importe que les différents morceaux de viande obtiennent juste le degré de cuisson voulu, c'est-à-dire que la viande ne devienne pas trop tendre. Il faut donc respecter l'ordre de cuisson ci-après : premièrement le bœuf et les poules à bouillir puis, une heure plus tard, le veau et les légumes avec les os à moelle. La queue de bœuf et les os à bouillir doivent être mis dans l'eau encore froide et la viande n'est ajoutée que lorsque le liquide est arrivé à ébullition. La langue de bœuf nécessite 3 heures de cuisson et doit être cuite séparément de même que la tête de veau (1 heure). Il faut environ 20 à 30 minutes pour les saucisses, que l'on met à mijoter dans le potage à la fin seulement. Condition absolue : tout doit rester bien chaud !

Dresser et servir

De même que pour le buffet froid, je mets d'avance en place les assiettes, les

Europäischer Weinkrieg und kein Ende

Seit dem 12. September dieses Jahres belastet die französische Regierung alle Weinimporte aus Italien mit einer Extrasteuer von 1.13 französischen Franken pro Vol-%/hl, das heisst 11.30 französische Franken pro Hektoliter zehnjährigen Wein. Dies unter dem Druck ihrer Weinbauern (sie gingen in den letzten 15 Jahren achtmal auf die Barrikaden) und um eine neue europäische Weinverordnung zu erzwingen. Bis sich die EG einigt, dürfte allerdings noch viel Wein die Kellen hinunter rinnen.

Die auf den Plan gerufene EG-Kommission betrachtete die Angelegenheit zunächst als fränkisch-italienische Auseinandersetzung und zeigte sich den französischen Problemen gegenüber verständnisvoll. Sie forderte die Aufhebung der, nach ihrer Ansicht, illegalen Weinsteuern nach einer «angemessenen» Frist; wollte den Franzosen damit gleichermassen Gelegenheit geben ihre landwirtschaftliche Krise selbst zu überwinden und mit den Italienern einen Kompromiss auszuhandeln. Als Gegenleistung offerierte sie Zuschüsse aus der gemeinsamen Kasse für subventionierte Weindestillation (Alkohol für gewerbliche Zwecke).

Art. 31, Absatz 2, punktum

Die französische Regierung stellte sich jedoch taub - eine Haltung, die ihr bei früheren Gelegenheiten schon immer als «europäisch» vorgehalten wurde - und wurde denn auch aufgefordert innert 10 Tagen ihre Haltung rechtlich zu begründen. Die Antwort war lakonisch und beschränkte sich auf Berufung des Artikels 31, Absatz 2, der europäischen Weinverordnung, wonach ein Land seinen Markt schützen kann, wenn ein anderer Mitgliedstaat diesen durch Missachtung oder nur teilweise Einhaltung der getroffenen Vereinbarungen gefährdet. Frankreich besteht auf die Einhaltung dieses Artikels, obwohl die EG-Kommission ihn inzwischen als nichtig erklärt hat.

Wenn die EG-Kommission diese Berufung nicht anerkennt und die französische Regierung auch weiterhin auf ihren versteiften Fronten beharrt, bleibt wohl nur noch der Gang zum Obersten Gerichtshof in Luxemburg. Ein Ende des Weinkrieges ist dann entfernter denn je. So betrachtet macht es den Anschein, als ob es sich hier um nationales Gerangel auf einem gesättigten übernationalen Markt handelt. Es ist mehr.

Wie konnte es zu dieser offenen Kriegserklärung kommen?

Untersucht man die Anfänge des Konfliktes und die Entwicklung der Auseinandersetzung, so wird man von der Entschlossenheit Frankreichs nicht überrascht sein. Zunächst einmal ganz allgemein: Frankreich und Italien sind die grössten Rotweinproduzenten auf dem europäischen Markt und konnten bisher nur mit grössten Anstrengungen ihre Produktion dem Markt anpassen. In den letzten 10 Jahren hat die Weinproduktion um 1.4 Prozent zugenommen, der Verbrauch jedoch nur um 0.4 Prozent. Bei ihren Absatzstrategien konnten sich die Franzosen mit Erfolg auf ihre Tradition und die Qualität ihrer Produkte berufen - die Italiener verkaufen preisgünstig und der Absatz und die Popularität ihrer Weine wurden durch den anhaltenden Massenkonsum noch begünstigt.

Dieser Burgfriede wurde durch die Ereignisse der Jahre 1972 und 1973 empfindlich gestört. Die weltweite Nachfrage nach hochwertigem Bordeaux und AC-Weinen stieg in dieser Zeit sprunghaft und mit ihr die Preise.

Für den französischen Weinmarkt ergaben sich daraus folgende einschneidende Veränderungen: Erhöhte Produktion von Qualitätsweinen und damit verbundene Anstieg der preisgünstigen Importe einfacher Tischweine; waren es 1972 noch 4.7 Millionen Hektoliter, so erreichten sie im darauffolgenden Jahr bereits die Höhe von 9.2 Millionen Hektolitern!

Die Fehlschätzung der Marktentwicklung durch die EG-Kommission und die prognostizierte Weinverknappung sowie die ausgezeichneten Ergebnisse der Jahre 1973 und 1974 hatten denn auch einen totalen Zusammenbruch des französischen Weinmarktes zur Folge.

Was man hat, das hat man

Italien hatte sich angesichts der erfreulichen Exportsteigerungen rasch der neuen Marktlage angepasst und seine weniger aufwendige Produktion so optimal wie

möglich ausgebaut, d.h. vergrössert. Es ist verständlich, dass es nun auf die neuen Marktanteile in Frankreich unter keinen Umständen verzichten will. Die italienische Regierung ist - wenn überhaupt - nur dann zu Verhandlungen bereit, wenn Frankreich zunächst einmal die zusätzlichen Steuern abbaut und eine angemessene Entschädigung für Exportverluste entrichtet, kurz, seine Grenzen wieder öffnet.

Was wollen nun die französischen Weinbauern und ihre Regierung angesichts dieser Situation?

Sie betrachten ihre Auseinandersetzung mit Italien nicht als einen Einfrentenkrieg, sondern sehen die Ursache und die ständig wiederkehrenden Konflikte in der heute bestehenden europäischen Weinverordnung.

Frankreich beruft sich auf seine eigenen, strengen Weingesetze, die 1970 durch die europäische Gesetzgebung abgelöst wurden. Diese ist ihrer Ansicht nach nicht als gleichgültig und in der Anwendung unwirksam.

Während sich die traditionsbewussten französischen Weinbauern von Anfang an den Vorschriften fügte, scheinen es ihre italienischen Kollegen und deren Regierungsvertreter auch heute noch nicht so genau zu nehmen. (So wurde beispielsweise die 74er Ernte mit 69 Millionen Hektolitern befriedigt, während es tatsächlich 74 Millionen Hektoliter waren!)

Im weiteren weist die französische Regierung auf die schwankenden europäischen Währungseinheiten und die unterschiedlichen Belastungen hin: In Frankreich wird 1 Vol.-%/hl im Durchschnitt mit 9.50 FFr.

kotiert, Italien kann zu 7.30 FFr. offerieren.

Schliesslich verlangt sie die sofortige Neuerrichtung der bestehenden Weinverordnung, strikte Einhaltung der Vereinbarungen von allen Mitgliedstaaten sowie gewissen Einkommensgarantien.

Ganz EG-gemäss

Weinbauern und ihre Regierungsvertreter haben offensichtlich aus der Vergangenheit gelernt, dass Interimslösungen den kränkenden und Schwankungen unterworfenen Weinmarkt nicht sanieren können und möchten das Uebel an der Wurzel angepackt sehen.

Die heutigen Verhandlungspositionen in Brüssel sind dementsprechend schwierig und die EG-Kommission hofft die Probleme wie folgt gelöst zu sehen:

- Präventivdestillation im Herbst.
- Wenn nötig zusätzliche, fakultative Destillationen zu festgelegten Uebernahmepreisen.
- Anbaustopp für Neupflanzungen sowie Rodung von Hybridreben.
- Verbot von Weinherstellung aus Tafeltrauben.
- Festsetzung von Mindestpreisen.

Dazu hat sich bereits die BRD mit ihren Ansprüchen gemeldet. Keine staatlichen Abnahmegarantien, die nur einen Anreiz für alle Winzer darstellen.

Keine Festlegung von Mindestpreisen! Italien, um das Mass voll zu machen, versteift sich auf Garantien unter Hinweis auf die europäische Marktordnung für Milch und Getreide, von der hauptsächlich die nördlichen Nachbarn profitieren und sieht hier zum erstenmal eine Chance, diese auch zu erhalten!

Die Festlegung Frankreichs, dass es sich hier nicht um einen Einfrentenkrieg handelt, scheint sich also gerechtfertigt zu haben. Die übrigen Mitgliedstaaten verhalten sich zwar ruhig - es betrifft sie ja auch nicht direkt - werden aber neuen Beschlüssen nur dann zustimmen, wenn diese die gemeinsame Kasse nicht allzustark belasten!

K. R. Herrmann

«Hamburger» auf dem Vormarsch

Die «Hamburger» aus den USA und Grossbritannien - McDonald's und Wimpy - verfolgen derzeit die Absicht, ihren Siegeszug in den Stammländern auf kontinentalen europäischen Boden fortzusetzen. Mit hohem Investitionsaufwand, modernen Marketing- und Management-Methoden wird die konventionelle Gastronomie bedrängt. Die Konkurrenzsituation verschärft sich zunehmend.

McDonald's startete von München aus ins Deutschland-Geschäft

1955 von Ray A. Kroc in Des Laines/USA gegründet, steigerte McDonald's in den letzten 12 Jahren den Umsatz von 76 Millionen US-Dollar auf fast 2 Milliarden Dollar 1974. Mit Abstand folgen die nächstgrössten fast-food-Firmen der Welt: Kentucky Fried Chicken mit 1 Milliarden Dollar Umsatz (1973), International Dairy Queen mit 530 Millionen Dollar und Pillsbury Burger King mit 338 Millionen Dollar. McDonald's zählt in seinem Imperium heute über 3200 Restaurants, davon 2949 in den USA (70 Prozent hiervon sind Lizenzbetriebe) und 283 im Ausland (u.a. in Kanada, Australien, Japan, Frankreich, Holland, Deutschland, Schweden, England). Die meisten der ausländischen Lokale sind im Besitz des amerikanischen Konzerns mit Ausnahme von England und Japan, wo eine Kooperation mit Partnern aus der Lebensmittelbranche besteht.

Das Geschäft über die Strasse

In der Bundesrepublik hat McDonald's kürzlich auch in Köln mit zwei Restaurants Fuss gefasst. Neben den bestehenden 17 deutschen Filialen sind 1975 Restaurants in Garmisch, Stuttgart, Düsseldorf und Mönchengladbach geplant. Allein in München, einem der härtesten Testplätze der europäischen Gastronomie, existieren schon 10 Filialen, 3 weitere sind im Bau. Besonderer Wert wird auf den Standort gelegt. Die Restaurants sollen Zentren der Wohngebiete oder Kommunikationspunkte an wichtigen Verkehrswegen sein. Bis zu 40 Prozent des Umsatzes (angestrebt werden mindestens eine knappe Million DM pro Filiale mit 60 Sitzplätzen) werden über die Strasse verkauft. Die Speisekarte ist genormt. Die Basisprodukte bleiben in jedem Fall Hamburger (aus Rindfleisch) und Pommes frites. Dem Wunsch nach Schnellgehit kommt man durch ein ausgeklügeltes Selbstbedienungssystem mit geringen Wartezeiten entgegen. Die Küche spielt im Funktionsplan eine zentrale Rolle - jeder Gast kann in die Küche schauen. Die Restaurantleiter werden in einer eigenen «Hamburger Universität» in Amerika geschult.

Verpflegungsexpansion ohne Küche

Auch Wimpy, als eine der grössten Restaurant-Ketten, expandiert kräftig. Die Hamburger-Kette zählt zu einem der grössten Gastronomie- und Nahrungsmittel-Konzerne der Welt, der Firma J. Lyons & Co. Ltd., London. Die Wimpy-Kette ist weltweit mit derzeit rund 800 Betrieben in 28 Ländern, in Deutschland sind es inzwischen 26 (Franchising). Bei der endgültigen

gen Festlegung des «Standortes» müssen stets zwei Kriterien beachtet werden: Der Gastraum einer Wimpy-Strackbar muss immer im Erdgeschoss liegen und sich in guter Passantenlage befinden. Und dies ist nun das Besondere an diesem Hamburger-System: Es gibt zwar ein Küchenprogramm, aber es gibt weder Küche noch Köche. Die Bestandteile werden fertig angeliefert. Sie werden nur noch vor den Augen des Gastes im Schaugrill zubereitet.

Der Wareneinsatz in der Küche beträgt zirka 32 Prozent und schwankt erfahrungsgemäss nur plus/minus 2 Prozent. Im Wimpy wird also auch an der Gastronomieökologie verdient. Der Gesamtwareneinsatz beträgt 28 bis 30 Prozent vom Brutto-Umsatz. Es ist klar, dass bei niedrigen Kosten für Ware und Personal die Preise auf einem vernünftigen Niveau gehalten werden können. Ausserdem lässt die günstige Kalkulation zu, dass auch die hohen Mieten, die in guten Lagen verlangt werden, verkraftet werden können.

Bei Zustandekommen einer Geschäftsverbindung mit einem Franchise-Partner wird eine Lizenzgebühr erhoben, die aus zwei Teilen besteht: einer Erstlizenzgebühr, die je nach Art und Grösse des Betriebes schwanken kann, im Durchschnitt beträgt sie 6000 DM und einer laufenden Gebühr von 2½ Prozent vom Netto-Umsatz.

Extrawürste für deutsche Touristen

Jedes Volk hat seine nationalen kulinarischen Spezialitäten und bevorzugt bestimmte Getränke. Für den Touristen bedeutet dies eine zusätzliche Ferien-Bereicherung. Er lernt ungewohnte neue Gerichte, Lebensmittel und Zubereitungsarten kennen. Manches schmeckt ihm, anderes sagt ihm nicht zu. Für Deutsche scheint diese Feststellung nur zum Teil zuzutreffen.

Die Mehrzahl der Deutschen scheint nicht in dem Masse bereit zu sein wie die Angehörigen anderer Nationen, die lokalen Eigenheiten der Küche anzunehmen. Wie käme es sonst, dass man in Spanien Restaurant-Werbung mit «Deutsche Küche» fände, in Thailand und Japan Gaststätten mit Eisbein und Sauerkraut, bezeichnenderweise im Aushang auch in deutscher Sprache und Schrift, und fast überall Hinweise auf deutschen Kaffee. Entsprechende Angebote englischer, holländischer oder skandinavischer Küche fehlen dagegen.

Das Gastland wusste es besser

Weniger auffällig und schwerer zu ergründen ist eine andere Feststellung: Deutsche Touristen klagen in fremden Ländern besonders oft über Magenbeschwerden. Zwischen beiden Feststellungen besteht zweifellos ein enger Zusammenhang. Jede Küche ist aus der Land-

Die Trüffel verkriechen sich

Während im allgemeinen landwirtschaftliche Produkte in den Erträgen im Laufe der letzten hundert Jahre erheblich angestiegen sind, gingen die meisten wildwachsenden Nahrungsmittel in ihren Erntergebnissen zurück. Als Gründe hierfür sind die verschiedenen Zivilisationschäden und die Zunahme der Siedlungsflächen zu nennen. Weitgehend hat auch die Abnahme an sammelwilligen Helfern zu dieser Entwicklung beigetragen.

Ganz erschreckend sind die Rückgänge der Trüffelernten. Da die typischen Trüffelgebiete, die Provence, Périgord und die italienische Landschaft Piemont weitgehend ihre ursprüngliche Bodenstruktur erhalten haben, dürfte hierbei der Hauptgrund in unsachgemässen Suchmethoden liegen. Durch rigoroses Aufbrechen des Bodens können die feinen Wurzelgeflechte und das Mycelium so geschädigt werden, dass kaum Trüffel nachwachsen.

Während 1828 nach Schätzungen allein in Frankreich noch eine Rekordausbeute von 3000 Tonnen erzielt wurde, sank bereits das französische Trüffelaufkommen um die Jahrhundertwende auf 1800 bis 2000 t. Im Jahr 1966 wurden in der Provence nur noch 70 t und in der Landschaft Périgord 28 t zusammengebracht. Auch die italienische Ernte ging zusehends zurück. Heute schätzt man, dass in Frankreich insgesamt gerade noch etwa 50 t gesammelt werden, von denen 75 Prozent auf die Provence und 25 Prozent auf Périgord entfallen. Die italienische Ernte dürfte etwa 45 t betragen. FaE

Canapés

Synthetischer Kaviar ...

Wie die sowjetische Presseagentur «Nownost» mitteilt, wurde in Moskau die erste automatische Fabrikationsanlage für die Herstellung von künstlichem Kaviar in Betrieb gesetzt. Vorläufige Kapazität: 50 kg pro Stunde.

Der Aegerg mit undichten Tiefkühlverpackungen, deren Inhalt austrocknet und zur Bildung von Kondensschnee führt, soll nun ein Ende haben.

Die Firma 3 M hat ein neues Klebeband entwickelt, das Tiefkühlkost absolut dicht und aromatischer verschleissst. «Scotch Frost» ist beschriftbar und schockgefrierfest. Es behält seine Klebeeigenschaften auch noch bei 40 Grad unter Null. He-

... und roter Kaviar

Der auch bei uns bekannte schwarze Kaviar aus Seehasen-Rogen (Lump) wird von der Firma Caviar-Christensen Hamburg, jetzt in Lachsrot angeboten. Obwohl er erst seit sechs Monaten auf dem Markt ist, erfreut er sich bereits grosser Beliebtheit. Er wird grösstenteils zum Garnieren verwendet und ist in verschiedenen Packungsgrössen erhältlich. Ein vielversprechendes Echo kommt aus dem Ausland. Die Firma meldet steigende Exportziffern.

Kräuterbutter auf neuen Wegen

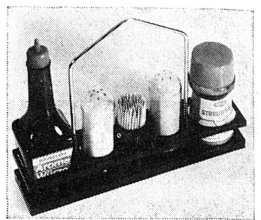
Die deutsche Milchindustrie notiert in der letzten Zeit eine kontinuierlich steigende Nachfrage nach Kräuterbutter. Wie ein Sprecher des Verbandes mitteilt, haben Untersuchungen gezeigt, dass sie nicht für die warme Küche verwendet wird, sondern in zunehmendem Masse ... als Brotaufstrich.

Konkurrenz für das Rind

«Beefalo» - eine neue Fleischsorte drängt auf den europäischen Markt

Unter dieser Bezeichnung wurde im Oktober in London ein revolutionäres Hybridrind vorgestellt, das den gesamten Fleischmarkt verändern soll - die Verbraucherpreise können um 25 % gesenkt werden - und den Welthunger nach tierischem Eiweiss mindern wird.

Beefalo, nach 15jähriger Forschungsarbeit in Tracy, Kalifornien, gezüchtet, ist nach Meinung des Züchters das sensationellste Ergebnis des Jahrhunderts. Es besteht aus



Der beliebte Maggi-Tischständer ist renoviert worden

Er kennzeichnet sich in erster Linie durch ein zeitgemässes, funktionelles Design. Das Zahnstochergefäss ist aus praktischen Gründen fest fixiert worden. Die elegante und praktische Form des Tragbügels wurde beibehalten, wobei im Bodenteil eine neue, zusätzliche Halterung für Menükarten vorgesehen worden ist. Die Sauberhaltung der modern gestalteten Salz- und Pfeffergefässe ist durch die Neukonzeption bedeutend einfacher geworden.

Der praktische Maggi-Tischständer ist im Preise trotz Verbesserungen gleich geblieben und wird in 2er- und 12er-Packungen zum Vorzugspreis von Fr. 4.50 Ménage geliefert. Er ist bei ihren Nestlé Maggi-Grosshändler-Vertretern oder direkt auf Tel. 01 46 70 22 erhältlich.

Neues vom Buttermarkt

Zu Beginn des kommenden Monats soll in Holland halbfette Butter auf den Markt gebracht werden. Sie ist zusammengesetzt aus Butter, Rahm und Milch und enthält gemäss Milchverordnung 40 Prozent Fett. Obwohl die Butter noch nicht erhältlich ist, hagelt es bereits Proteste von seiten der Verbraucher. Der Konsumentenbund, Den Haag, ist mit seinem Einspruch bereits zum Ministerium für Volksgesundheit und Landwirtschaft vorgedrungen. Eine butterbewusste Nation!

Tiefkühlverpackung

Der Aegerg mit undichten Tiefkühlverpackungen, deren Inhalt austrocknet und zur Bildung von Kondensschnee führt, soll nun ein Ende haben.

Die Firma 3 M hat ein neues Klebeband entwickelt, das Tiefkühlkost absolut dicht und aromatischer verschleissst. «Scotch Frost» ist beschriftbar und schockgefrierfest. Es behält seine Klebeeigenschaften auch noch bei 40 Grad unter Null. He-

Schlechte Honigernte

Die Honigernte 1975 muss als eine der schlechtesten seit vielen Jahren bezeichnet werden. Schuld daran sind die Kälterückschläge während des Sommers. Nur in einigen Regionen des Kantons Graubünden ist die Ernte gut ausgefallen. Glücklicherweise sind aber noch Honigvorräte sehr guter Qualität vom vergangenen Herbst vorhanden. In Bezug auf die Preise hat der Zentralvorstand des Schweizerischen Verbandes der Bienenzüchter für kontrollierten Honig folgende Konsumentenpreise festgesetzt: Für offene Ware 15 Fr. per Kilo netto; für abgefüllte Ware (etikettiert oder mit Kontrollreife, ohne Verpackung) 16 Fr. je Kilo netto. LID

2/3 amerikanisches Wildrind (Bison), 1/3 Hereford und 1/4 Charolais.

Es ist nicht allzu schwer, Tierarten verschiedener Herkunft und verschiedener, sich ergänzender Eigenschaften zu kreuzen, deren Ergebnisse dann auch in jeder Hinsicht zufriedenstellend sind. Beispielsweise das Maultier. Mit einer Ausnahme, sie sind in der Regel steril und können sich untereinander nicht fortpflanzen. Hier soll der entscheidende Durchbruch gelungen sein. Die Beefalos sind heute fortpflanzungsfähig. Wie dieses aussergewöhnliche Ergebnis zustande kam, will der kalifornische Züchter, Mr. D. C. Basolo, aus begreiflichen Gründen vorläufig noch nicht bekanntgeben.

Alle drei Arten ergänzen sich in idealer Weise, wären jedoch als Hybriden im herkömmlichen Sinn wertlos.

Ihre hervorstechenden Eigenschaften:

- Schnelleres Wachstum (Schlachtreife nach 10 bis 12 Monaten).
- Grössere Widerstandsfähigkeit.
- Ausgesprochene Fruchtbarkeit (schon einjährig zur Frucht verwendbar).
- Bessere Futterverwertung (Gewichtszunahme auch bei schlechtem Raufutter).
- Eiweissreiches (20 %), fettarmes (7 %) Fleisch.

Ueber die bereits bestehenden Viehbestände in Amerika und Kanada liegen noch keine genauen Zahlen vor. Der Züchter hat bereits eine Herde von 5000 Kopf auf der Weide.

Man beabsichtigt, wegen veterinärpolizeilichen Vorschriften die Tiere zunächst von Amerika nach Kanada zu exportieren und nach den gesetzlich vorgeschriebenen Zeiten Zuchtvieh und Samen von dort nach Europa einzuführen.

Die Ergebnisse dürften interessant sein. He-

Produkte mit Vorsprung

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

GASTROMET

berndorf luzern

6002 Luzern, Tel. 041/56.95.05



Im exotischen Minangkabau-Stil erbaut: Hotel «Rasa Sayang».

Malaysia angelt Touristen mit Penang

Ein Land, das lange Jahre vom internationalen Tourismus übersehen wurde, will jetzt verstärkt vom Reisebumm nach Asien profitieren: das auf der Malakka-Halbinsel gelegene West-Malaysia, im Norden vom Königreich Thailand, im Süden vom Staatsstaat Singapur begrenzt. Die Touristik-Organisationen des Landes hoffen, von dem bereits seit Jahren nach Thailand und in letzter Zeit verstärkt auch nach Singapur fliessenden Strom europäischer Touristen etwas für sich abzuweigen zu können.

Trumpfkarte im malaysischen Tourismus ist die Insel Penang, drei Kilometer vom Festland entfernt vor der Westküste Malaysias im Indischen Ozean gelegen und regelmässig von der Hauptstadt Kuala Lumpur angeflogen. Fast alle grossen Reiseveranstalter haben die 290 Quadratkilometer grosse, 24 Kilometer lange und 14 Kilometer breite «Insel der Betel-nusspalmen» mittlerweile im Programm.

Rund 500 000 Menschen leben auf Penang – ein buntes Gemisch von Malaien, Chinesen, Indern und Pakistani. Etwa 400 000 davon leben in der quirligen Hauptstadt Georgetown. Hier liegt auch das berühmte «East & Oriental Hotel», meist nur «E & O» genannt und als ältestes und vornehmstes Hotel Penangs bekannt. Georgetown kann allerdings auch mit modernen Hotelbauten aufwarten.

Stätte der Lebensfreude

An der Batu-Ferringhi-Beach, dem wohl schönsten Strand der Insel, rund 18 Kilometer von Georgetown entfernt, sind in den letzten Jahren die Hotels wie Pilze nach einem warmen Regen aus dem Boden geschossen.

Architektonisch am interessantesten ist das direkt am Strand gelegene, mit viel Holz gebaute «Rasa-Sayang»-Hotel, «Rasa Sayang» heisst «Freude am Leben», und ein Architekten-Team aus Hawaii sowie die Erbauer des erfolgreichen «Shangri-La»-Hotels in Singapur haben mitgeholfen, dieser Freude am Leben einen stilvollen Rahmen zu schaffen. Der exotische Minangkabau-Stil des Gebäudekomplexes und seine geschwungenen Dächer führen sich harmonisch in die tropische Landschaft.

Das «Rasa Sayang» bietet alle Annehmlichkeiten internationalen Komforts. Neben einem eigenen Strand verfügt es über einen Swimmingpool, drei Restaurants, vier Bars, einen Nachtclub, Sauna und Massage-Salon, Friseur und in der grossen zweistöckigen Hotelhalle über zahlreiche Boutiquen. Der Ballsaal des Hauses kann bis zu 500 Gäste aufnehmen. Fast wie von selbst versteht es sich, dass die luxuriös eingerichteten Gästezimmer und Suiten alle über Air Condition, Badezimmer, Telefon und Radio verfügen.

Da sich das ursprünglich 256 Räume schon kurz nach der Eröffnung wegen der grossen Nachfrage als unzureichend erwiesen, wurde dem Hotelkomplex ein Erweiterungsbauprojekt im gleichen Stil angegliedert.

Unweit des «Rasa-Sayang»-Hotels sind eine Reihe weiterer Hotels entstanden, zu deren Gästen bevorzugt europäische Touristen oder aber die in letzter Zeit wie Hornissen in Asien einfallenden australischen Urlauber gehören: das unter gleicher Leitung stehende «Golden Sands Hotel» sowie die unter anderem im Nekkern-Angebot befindlichen Hotels «Casuarina Beach», «Lone Pine» und «Palm Beach».

Von den Ketten erlöst

Neben der Insel Penang ist es vor allem Malaysias 600 000 Einwohner zählende Hauptstadt Kuala Lumpur, die vom zu-

nehmenden Strom europäischer Touristen profitiert und mit exzellenten Hotels und Restaurants aufwarten kann. Grösstes und modernstes Hotel der Stadt: das 21 Stockwerke hohe «Merlin» mit seinen 700 Zimmern. Seine Dachterrasse bietet einen prächtigen Rundblick über die Stadt und die umliegenden Täler und Hügel. Auch die grossen Hotelketten wie Holiday Inn und Hilton sind mittlerweile in Kuala Lumpur vertreten.

Das Geschäft mit dem Wandertrieb und Reiterglück

Man macht sich wieder mit der Natur vertraut. Man wandert und bewegt die Pferde. Das Kirschen der eingestauten Gelenke liegt in der Luft. Nicht zu überhören ist das geschäftliche Klingeln der Kassen in den Sportartikelgeschäften. Publikationsfreudige Fuhrkassen und Händler geben kürzlich Zahlen bekannt: Umsatzsteigerung bei Freizeit- und Sportbekleidung allein 40 Prozent. Interessengemeinschaften, Vereine, Stiftungen usw. werden in schöner Regelmässigkeit aus der Taufe gehoben. Die Dachverbände erreichen heute bis zu 300 000 Mitglieder und mehr. Doch die Hotellerie und die Reiseveranstalter haben bisher vom Natur-Boom noch zu wenig verspürt.

Untersucht man das Phänomen näher, so stösst man auf Widersprüche. Statistiken bestätigen, dass es die Bundesdeutschen mehr und mehr in die Fremde zieht. Sie haben inzwischen schon die bisherigen Rekordhalter aus Amerika an Emsigkeit und Ausgabefreudigkeit übertroffen. Ihr Lieblingssportgerät, der fahrbare Untersatz, hat trotz Rezession und Preiserhöhungen wieder seinen Ehrenplatz eingenommen und die Blechhülle rollt wie eh und je. Auf der einen Seite also beachtliche Zuwachsraten im inländischen Freizeitbereich, auf der anderen Seite nicht nachlassender Trend zu immer grösseren Auslandsreisen.

Das grösste Reservoir ist bei den Rostenden

Von einer Umstrukturierung des Marktgefüges kann offensichtlich keine Rede sein. Man muss eher annehmen, dass sich hier die sozial-ökonomischen Veränderungen in den westlichen Industrieländern auswirken: Wachsende Sozialleistungen / steigende Lebenserwartung = Stärkung des Seniorenmarktes/Vergrosserung des Freizeitvolumens.

Natürlich rekrutieren sich die fröhlichen Wanderer nicht ausschliesslich aus Senioren und Frührentnern. Erstaunlich hoch ist auch der Anteil an Akademikern (bis zu 50 Prozent der Nichtsenioren – je nach Region). Dazu kommen (junge) Ehepaare, die sich aus finanziellen Gründen noch keine aufwendigen Auslandsferien leisten können und kontaktarme Ausenseiter.

Die beständigsten Jünger der neuen Bewegung werden jedoch im Lager der Senioren zu finden sein.

Es wäre höchst verwunderlich, wenn hier die agile Reiseindustrie nur nicht unter massivem Einsatz ihrer Mittel versuchen würde neues Potential an Land zu ziehen.

Sie haben... und die Ergebnisse waren kläglich

Bekannte deutsche Reiseveranstalter mussten ihre Wanderprogramme schon bald nach dem Erscheinen wieder aus dem Katalog nehmen. (Auf Wanderferien

...sofern die Kommunisten wollen

Es besteht kein Zweifel: Das noch vor ein paar Jahren vom internationalen Tourismus so gut wie unberührte Malaysia hat trotz der inzwischen unternommenen Anstrengungen seine grosse touristische Zukunft noch vor sich. Die Höhenluftkurorte der Cameron Highlands mit ihrem angenehmen Klima und die von Kennern gerühmte, weitgehend aber noch unerschlossene Ostküste des Landes werden dabei wahrscheinlich eine wichtige Rolle spielen. Abzuwarten bleibt allerdings in diesem Zusammenhang die politische Entwicklung im Lande. Nach Ansicht amerikanischer Geheimdienstkreise sind nämlich in nächster Zeit – ähnlich wie in Thailand – in Malaysia schwere kommunistische Aufstände zu erwarten.

K. P. Pfund

untersuchungen anstellen und erfuhr mit Genugtuung, dass schon seit zwei Jahren jeder dreissigste Bundesbürger sein Freizeittag auf dem Rücken der Pferde sucht. In der gesamten Europäischen Gemeinschaft sind es 6 Millionen – eine eindrucksvolle Zahl.

Diese Feststellungen liessen den blaublütigen Handelsmann sein saftiges Rindersteak-Eldorado vergessen und alle Anteile an ein bekanntes Hamburger Unternehmen verkaufen.

Den Rest seines Lebens will er jetzt seinen Pferden, besser gesagt seinem neuen Unternehmen «Interhorse Reiterhosen GmbH» widmen. Er wendet sich allerdings an ein gehobenes Publikum und seine Wanderferien sollen vorzugsweise im Süden organisiert werden. Die Interessenten werden in Gruppen von 10 bis 15 Teilnehmern auf die Reise geschickt und von ausgewählten Reitern geführt. Beginn der Saison: Februar 1976. Die Preise halten sich im Rahmen: Grundpreis alles inbegriffen ab Flughafen/Fim. etwa 2000 DM für 2 Wochen.

Von Maltzahn ist schon wegen seiner Herkunft verpflichtet, nicht im Kleinen zu kleckern, sondern ordentlich zu klopfen. Sobald seine Organisation in Europa gut eingelaufen ist, möchte er Reiterfreunden aus aller Welt zur Verwirklichung ihrer Ferienträume verhelfen.

Wenn er weltweit meint, so denkt er da vorzugsweise an die amerikanischen Prüfnde. Er denkt an eine romantische Kombination: Der amerikanische Siedler/Pionier entdeckt das Land seiner Väter auf dem Rücken der Pferde.

Vorläufig soll er allerdings, wie seine europäischen Reiterfreunde, nur Spanien «erreiten». a) Wegen seiner Romantik; b) Weil es sich dort so preisgünstig kalkulieren lässt.

Der Freiherr plant für dieses Projekt die Errichtung eines Freizeitentrums mit Erstklassunterkunft, 200 Pferden, Polo-, Spring- und Reitplätzen, Swimmingpool und was des Touristen Herz sonst noch erfreut.

Wie schon erwähnt: Freiherr von Maltzahn ist ein Geschäftsmann, der seinen Erfolg nicht dem Zufall zu verdanken hat. Es scheint etwas an diesem Wandertrieb zu sein, der in uns schlummert und in regelmässigen Abständen zum Ausbruch kommt. Klaus R. Herrmann

Bauchlandung einer Tourismus-Börse

Die Belexpo-AG ist durch die langjährige Organisation des Salon du Tourisme in Lausanne über die Grenzen der Schweiz bekannt. Es dürfte ihr aber nicht gelingen sein, einer Veranstaltung mit ähnlichen Zielsetzungen, die sie in Rom durchführte, zum Erfolg zu verhelfen.

Vom 27. September bis 12. Oktober fand auf dem städtischen Messegelände «Fiera di Roma», an der grossen Ausfahrtsstrasse nach den Stränden Roms, die «Hofirama», internationaler Salon und Börse für Tourismus, Freizeit und Sport, statt. Obwohl die städtischen und regionalen Tourismusbehörden, das Staatliche Italienische Fremdenverkehrsamt ENIT und das Ministerium für Tourismus entsprechend engagiert waren, Anbieter und Käufer für das touristische Produkt waren in so geringem Masse anwesend, dass die Bezeichnung Börse gewiss verfehlt war. Auch von der Internationalität war kaum etwas zu bemerken, weil man von der schweizerischen Beteiligung durch die Stadt Lausanne und kleiner Auskunftsstände weniger europäischer Tourismusorganisationen, die in Rom ihre Niederlassungen haben, absehen.

An der guten Absicht, dem guten Willen und der fleissigen Vorarbeit hat es wohl nicht gefehlt, der Zeitpunkt für eine solche Verkaufsveranstaltung war zum Feriende in September/Oktobre verfehlt. Falsch war wahrscheinlich auch die Wahl des Ortes in einem viel zu weitläufigen und zu populären Messegelände. Gewiss waren ausser einem folkloristischen Rahmenprogramm und einigen Sportvorführungen die Zusammenkunft des ANI-EST, Verband der wissenschaftlichen Tourismusexperten und ein Round-Table-Gespräch über «Medizin und Ferien» von Interesse. Eine Börse aber, wo Angebot und Nachfrage von Veranstaltern, Hotels, Verkehrsunternehmen und Reisebüros aufeinander zu kommen, wie es bei der jährlichen «ITB», Internationale Tourismusbörse in Berlin, seit langem selbstverständlich ist, hat sich nicht realisieren lassen. -st

Ahoi, Club Méditerranée

Wie aus Paris verlautet, sollen aus den beiden Luxus-Liniern «Michelangelo» und «Raffaello» statt Krebs-Kreuzer nun schwimmende Club-Dörfer werden. Während die beiden Italiener auf Kreuzfahrt mit bewährtem CM-Plaisir-Programm gehen sollen, will man von der «France» wissen, dass sie als Club-Hotel im Golf von Akaba verankert werde. Weitere Seefahrtspläne soll der Club in Richtung Karibik legen.

Aegypten: Ein Markt im Kommen

Die arabischen Länder stehen an der Tagesordnung: die Reisen von Handelsdelegationen oder von offiziellen Abordnungen, die Fühlungen auf jeder Ebene, die Durchführung von Ausstellungen bilden die äusseren Zeichen des steigenden Interesses, das Wirtschaftskreise unseres Landes diesem Gebiet entgegenbringen.

Was insbesondere Aegypten anbelangt, so wird 1976 auf diesem Markt eine schweizerische Industrie-Ausstellung stattfinden. Die Bedeutung dieser Veranstaltung rechtfertigt sich durch die Entwicklung unseres Aussenhandels mit diesem Staat. In der Tat haben sich die schweizerischen Ausfuhrer nach Aegypten während den ersten neun Monaten dieses Jahres verglichen mit der selben Zeitspanne 1974 sozusagen verdoppelt. Um zu einer besseren Kenntnis dieses Marktes beizutragen, hat die Schweizerische Zentrale für Handelsförderung kürzlich eine dreissigseitige Wirtschaftsdokumentation in französischer Sprache herausgegeben, die sich ausschliesslich mit Aegypten befasst. Diese Studie gibt Aufschluss über die allgemeine Lage dieses Landes und insbesondere über dessen Wirtschaft und Handel. Ferner enthält der Bericht nützliche Auskünfte für Geschäftsleute, die sich an Ort und Stelle begeben möchten.

«Länderdokumentation» Aegypten, 40 «Fr.», Schweizerische Zentrale für Handelsförderung, Rue de Bellefontaine 18, case postale 720, 1001 Lausanne. Prospekt auf Verlangen. pd

Sex, die letzte Rettung

In Amerika sind Erscheinungen im Gange, die noch vor kurzem nicht geduldet worden wären. So wird aus Kalifornien von der Entstehung von Motels berichtet, die nur für Erwachsene bestimmt sind. Sie führen diesen Titel «For Adults Only» offen und bewusst zur Schaffung neuer Geschäfte und Erhöhung ihrer Einnahmen. In diesen Motels werden Sex-Filme in Farblinsenapparaten vorgeführt. Allein in der Gegend von Los Angeles gibt es ungefähr zehn solcher Spezial-Motels. Nach Mitteilungen der Motelbesitzer ist im wesentlichen jeder Typ und jede Klasse unter den Gästen vertreten. Es finden sich viele Ehemänner unter ihnen, und manche bringen ihre eigenen Gattinnen mit. Die meisten sind über 35 Jahre alt.

Nicht alle Gäste bleiben die Nacht über in dem Motel, viele kommen nur für einige Stunden während des Tages, dann kostet das Bett etwa 15 Dollar, bei Nacht 20 Dollar.

Die Sex-Film-Motels können mit hohen Besucherzahlen rechnen. Eines der Motels, das nähere Angaben machte, sprach von einer durchschnittlichen Besucherzahl von 140 Prozent an den Durchsichtstagen. Die Tage mit geringerem Besuch sind Sonntag, Montag und Dienstag, aber auch an diesen Tagen ist mit einer Besucherzahl von 75 Prozent zu rechnen. Ueberall ist es Geschäftsprinzip, Zimmer nicht an einzelne Frauen zu vermieten. Gegen einzelne Männer ist nichts einzuwenden. An Gruppen werden ebenfalls Zimmer vermietet.

Es kommt nicht selten vor, dass Autofahrer Unterkunft wünschen, die über die «Spezialität» nicht unterrichtet sind. Ihnen wird grundsätzlich mitgeteilt, was sie im Zimmer erwarten. In der Regel verlassen die potentiellen Besucher dann das Hotel.

Natürlich hat das Motel auch Extraausgaben für Filme und Filmvorführungsapparate. Hingegen sind keine Bussen zu bezahlen, wenigstens bisher nicht.

W. Sch.

BOURGOGNE
BOUCHARD
PERE & FILS

Maison BOUCHARD PERE ET FILS
Négociants au Chateau 21-BEAUNE
Depuis 1711, propriétaires des domaines
du chateau de Beaune, 80 hectares
de grands crus et de premiers crus.

BUJARD FILS S.A.
1095 Lully VD
JULES GEX S.A.
1630 Bulle FR
HERTIG VINS
2301 La Chaux-de-Fonds / NE
RAPHOZ PERE & FILS S.A.
1211 Grenchen / AG
TISSOT & Co
1211 Grenchen / AG
RITSCHARD & Co AG
3000 Interlaken / BE
A. RUTISHAUSER & Co AG
8006 Scherzingen / TO
VOSS S.A. 19, Gasterstr.
8002 Zurich / CH

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOULZY
appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES contrôlée
MONOPOLIE DISTRIBUEE EN SUISSE en bouteilles 5/10
Fourni de documentation et fait sur demande
à nos Concessionnaires - Adresser la demande.

Promotion touristique suisse en Israël

Ainsi que nous l'avons brièvement signalé dans notre dernier numéro, la chaîne des hôtels Dan a lancé, en date du 4 novembre, une vaste campagne de promotion touristique Israël-Suisse, sous la forme d'une quinzaine de manifestations gastronomiques au Dan Hôtel de Tel Aviv, au Dan Carmel d'Haifa et au King David de Jérusalem. But de la campagne: faire connaître la Suisse aux Israéliens.

M. Sam Federmann, président de la chaîne Dan et président de la Fédération israélienne des hôteliers, a précisé, au cours d'une conférence de presse, que cette collaboration a été rendue possible grâce aux institutions des deux pays, en particulier les organisations touristiques officielles, la chaîne des hôtels suisses CEM, la Swissair, la Chambre de Commerce Israël-Suisse, l'Association Suisse-Israël et les Hôtels Dan. Ces semaines sont placées sous le patronage de M. Jacques B. Ruedi, ambassadeur de Suisse en Israël. M. Caspar E. Manz, président de la chaîne CEM, a prononcé une courte allocution de circonstance précisant les similitudes existant entre les deux pays, et M. Bruno Greif, directeur de Swissair en Israël, releva que sa compagnie aérienne est la plus ancienne qui soit représentée dans ce pays où elle s'est installée en 1947.

600 000 touristes en 1975

Israël avait accueilli, à fin septembre de cette année, quelque 455 000 touristes étrangers, contre 484 000 durant la période correspondante en 1974, ce qui représente une diminution de 6 %. Toutefois, les mois d'août et de septembre ont marqué une nette reprise du mouvement à destination d'Israël. Selon M. A. Rozenman, nouveau directeur général du Ministère du tourisme, cette reprise est due à des facteurs très divers, tels que la signature de l'accord intérimaire entre Israël et l'Égypte, l'amélioration de la situation économique aux États-Unis et en Europe, la recrudescence des pèlerinages catholiques dans le cadre de l'Année Sainte et les réductions de prix offertes aux groupes sur les vols transatlantiques. Israël espère accueillir 600 000 touristes au cours de toute l'année 1975. J. Aelion



Décision historique en Italie: il est désormais interdit de fumer dans les lieux publics: dans les gares, les trains, les aéroports, les avions, les bars express... et les cimetières! (Keystone)

Le tourisme dans l'économie allemande

D'une enquête effectuée par le Ministère de l'économie du Gouvernement fédéral allemand sur la situation du mouvement touristique en Allemagne, il ressort que le tourisme constitue un facteur important dans le domaine de l'emploi. Il procure du travail, directement ou indirectement, à environ 1,5 million de personnes et réalise un chiffre d'affaires annuel de 33 milliards de DM. 52,1 % des Allemands prennent des vacances (dont la moitié à l'étranger). Au cours de l'année, 10 millions de personnes en moyenne prennent la route chaque week-end. Le Gouvernement de Bonn est donc soucieux d'améliorer l'équipement réceptif dans les régions situées à proximité des grandes villes pour donner la possibilité aux citadins de partir plus souvent «prendre l'air» dans un cadre de verdure.

Mövenpick construit un motel en Égypte

Un contrat a été signé dernièrement entre «Mövenpick Projektierungs- und Management AG», Adliswil, et la société égyptienne d'Etat pour hôtels et restaurants, EGOTH, en vue de la construction d'un motel de 500 lits situé tout près des pyramides.

Selon le contrat, la société Mövenpick sera responsable de l'architecture et exploitera la partie des restaurants. L'exploitation reposera entre les mains d'une petite société d'exploitation à laquelle l'EGOTH et Mövenpick sont intéressés à parts égales. Mövenpick laissera une certaine partie des honoraires d'architecture comme mise de fonds. En outre, Mövenpick soutiendra la société d'exploitation en contribuant, par diverses prestations, à ce que le motel prévu et les restaurants soient exploités dans les règles et connaissances du Mövenpick et soient ainsi en mesure de fournir de bons résultats. L'inauguration du motel est prévue pour l'été 1976. Il portera le nom de «Jolie Ville» et comptera 248 chambres à deux lits, deux restaurants et un bar. Le contrat conclu maintenant est le résultat des efforts accrus du Mövenpick pour utiliser dans d'autres pays, sans investissement propre important, le «know-how» accumulé pendant ces dernières années.

En Tunisie, le «ne plus ultra» de l'hôtellerie balnéaire

Ouverture à Monastir du Sahara Beach

On aurait pu construire 15 hôtels sur les 120 000 m² et les 300 m de plages de cet endroit idyllique; mais on n'en a édifié qu'un seul: le Sahara Beach. Situé à Monastir, pratiquement à mi-parcours entre Tunis et Djerba, ce nouvel établissement balnéaire fait honneur à l'hôtellerie tunisienne. Doté de 700 lits, dans des chambres possédant toutes salle de bains, WC et téléphone, le Sahara Beach étonne surtout par ses nombreuses installations de loisirs et de détente: trois piscines, cinq bars et snacks-bars, un restaurant, divers salons de repos et de télévision, une salle de jeux et un «jardin d'aventures» pour enfants, une rue de boutiques, un petit zoo, des courts de tennis, des terrains de volleyball et de badminton, une école d'équitation et un centre de ski nautique. Sans oublier un programme de distractions 24 heures sur 24! Un service d'autobus privé fonctionne de l'hôtel aux stations touristiques proches de Monastir (9 km) et de Sousse (11 km). Pourquoi «Sahara Beach»? Vraisemblablement en raison des kilomètres de plage de ce sable fin, blanc et doré, qui s'étend à perte de vue...

Un hôtelier suisse, navigateur solitaire

Si tout se déroule comme prévu, un hôtelier suisse, M. Tony Tuor, traversera l'Océan Atlantique l'année prochaine. Non, pas comme tout le monde, mais seul à bord de son voilier. Départ de Plymouth au mois de juin 1976, arrivée après 35 jours de navigation à Newport. Les organisateurs de la cinquième traversée de l'Atlantique en solitaire comptent déjà plus de cinquante inscrits, dont le super-bateau d'Alain Colas. Deuxième Suisse à s'engager dans cette aventure, Tony Tuor cessera donc, l'espace de quelques semaines, son activité dans l'hôtellerie internationale où il se préoccupait de planifier et d'ouvrir de grands hôtels. Mais ce n'est pas un nouveau venu dans ce type de navigation; déjà en 1967, une longue traversée solitaire l'avait emmené du Canal de Panama à l'île de Tahiti, en Polynésie française, voyage qui dura 90 jours.

Quand la KLM endort ses clients...

Relaxation à 13 000 mètres

La KLM offre à ses passagers des longs courriers Boeing 747B et Douglas DC 10, un service «sleep-in», autrement dit de décontraction et... de haut niveau, qui permet de passer dans un sommeil paisible le trajet assis, qui paraît combien long sur les lignes intercontinentales.

Berceuse en ciel majeur

L'exercice de relaxation proposé, enregistré sur bande sonore par le réseau radio de bord, a été mis au point par le médecin Rama Polderman, thérapeute naturopathe et expert dans les techniques de yoga, qui conduit ses auditeurs volants, au cours d'une séance d'instruction de douze minutes, vers un état de détente physique et mentale complète.

D'une voix douce et calme, le docteur Polderman annonce à ses auditeurs comment il se propose de les endormir. Il faut tendre plusieurs fois le bras gauche et ensuite le bras droit, les jambes, le cou et les muscles des épaules. L'attention se concentre ensuite sur la respiration et au bout de dix minutes, confortablement installé dans son fauteuil, l'on est entièrement détendu et prêt à entamer la phase principale. C'est alors le tour de l'esprit qui, bercé par les sons d'une musique douce et le murmure d'un ruisseau alpestre, est conduit vers le repos. Les paupières, à ce moment, s'alourdissent et le voyageur a tout juste le temps d'enlever l'écouteur avant de sombrer, pour de longues heures, dans un sommeil réparateur. M. R.

Du 26 au 29 février 1976, à Monte-Carlo

MIVICO: le marché des congrès

(ONI) Le MIVICO, le Marché international des villes et équipements de congrès, qui se déroulera à Monte-Carlo du 26 au 29 février 1976, se divisera en deux secteurs: une exposition réunissant les pays, villes et équipements divers représentant l'accueil; des journées internationales d'études avec la participation des grands spécialistes de l'industrie du congrès.

Le MIVICO sera placé sous le haut patronage du Prince Souverain et de la Princesse de Monaco, du secrétaire d'Etat au tourisme français et de diverses associations, dont l'IAH, la FUAUV et plusieurs grandes associations de congrès. Les thèmes des journées d'études seront les suivants: la communication entre les partenaires des marchés des congrès et des voyages de stimulation; la place des congrès et voyages de stimulation dans les phénomènes de stimulation de communication; la communication au cours des congrès; la présentation de ces rencontres; la politique des villes de congrès. Quant à l'exposition spéciale, qui se tiendra à l'Hôtel Loews Monte Carlo, elle réunira, groupés dans une centaine de stands, des villes et des équipements de 60 pays.

Un nouvel ouvrage professionnel

Le management dans l'industrie touristique et hôtelière

L'Association mondiale pour la formation professionnelle touristique (AMFORT) vient de publier les résultats des travaux de son séminaire organisé à Bruxelles en novembre 1974 et consacré au management dans l'hôtellerie et le tourisme. *

Ce document reproduit de nombreux exposés des membres de l'AMFORT, que préside M. Gérard Labeau, sur les différentes techniques de management, les profils professionnels et les conceptions de formation professionnelle dans ce domaine. Parmi les intervenants, citons deux personnalités suisses: M. Bernard Gehri, vice-président de l'AMFORT et administrateur délégué de l'Institut international de Giron, et le professeur Claude Kaspar, directeur de l'Institut de tourisme et d'économie des transports de St-Gall.

* «Le management dans l'industrie touristique et hôtelière», secrétariat international, AMFORT, 105, rue Saint-Lazare, 75009 Paris.

La Chine élabore son infrastructure touristique

(ONI) Le Gouvernement chinois transfère la péninsule de Hengchun au sud de Taïwan en un centre touristique international dans les six prochaines années. Ce plan ambitieux a été établi par le Bureau du tourisme du Ministère des communications et sera soumis à l'approbation du gouvernement. Lunglaun est situé près de la ville de Pingtung, au nord du Parc botanique de Kenting, l'autre point pittoresque situé sur la péninsule. 4 hôtels internationaux pour touristes, avec un total de 2400 chambres y seront construits. Ils seront complétés par un terrain de golf de 36 trous, un motel, une grande villa et un restaurant flottant.

A propos de la fusion Borel-Sofitel

Des signes d'opposition à certaines méthodes...

Bien que les résultats de l'offre publique d'échange (OPE) que Jacques Borel International a lancée afin d'absorber la chaîne Sofitel ne soient pas encore connus, certaines résistances se seraient fait jour parmi les actionnaires de Sofitel, notamment de la part des hôtels franchisés. Cette opposition plutôt silencieuse ne semble toutefois pas avoir affecté le résultat global des échanges d'actions et d'obligations de Sofitel contre des actions JBI.

L'hébdomadaire parisien «Vie Française Opinon» croit savoir que les méthodes quelque peu abruptes de Jacques Borel ne conviennent guère aux hôteliers jouissant d'une certaine exclusivité dans des villes comme Bordeaux, par exemple où ils se trouvent actuellement en concurrence directe avec un Hôtel JBI. «Demain, écrit notre confrère, ce sera peut-être également le cas à Grenoble ou à Toulouse.» Quoi qu'il en soit, pour l'heure, les trois hôteliers de ces villes semblent décidés à couper le cordon ombilical de franchise qui les lie à Sofitel et que reprendra Borel. Par contre, le Sofitel Splendid, à Nice, que dirige un hôtelier de vieille souche, M. H. Tschann, serait plutôt disposé à trouver une solution constructive et espère conserver son enseigne sous le nouveau régime.

La fusion est décidée

Rappelons, dans ce contexte, que certaines régions de France risquent de connaître une véritable surcapacité hôtelière. Bordeaux dispose, autour de son lac-exposition, le Sofitel-Aquitania (210 chambres), le Novotel-SIEH (100 chambres) et le Novotel-Ibis (124 chambres), sans compter le Novotel sis à l'aéroport de Mérignac (100 chambres). Toulouse a placé face à face le Sofitel-Wilson (100 chambres), le Novotel-Purpan (124 chambres) et un Hôtel Jacques Borel (100 chambres), cédé par Holiday Inn.

A propos d'un «Cri d'alarme à Bruxelles»

Dans une série d'articles consacrés à la situation et aux perspectives de l'hôtellerie belge, notre correspondant à Bruxelles a notamment évoqué, sous le titre «Cri d'alarme à Bruxelles» (No 43 du 23 octobre 1975), les graves problèmes que doit affronter l'industrie hôtelière dans la capitale belge. Ce propos, M. Ch. Gmur, administrateur-délégué de l'Hôtel Atlanta à Bruxelles, seul hôtel suisse dans cette ville et membre de la SSH, nous prie de préciser que, si la description présentée par notre correspondant reflète effectivement la situation existante, il y a lieu en revanche d'apporter une correction en ce qui concerne l'Hôtel Atlanta, dont l'article disait qu'il «serait en difficultés».

En fait, un exercice en perte (1974: 3,5 millions de f.b.) n'a pas mis cet établissement dans une situation difficile, ce qui pourrait être le cas, par contre, des hôtels qui ont accusé, cette même année, des pertes de l'ordre de 10, 21, 35, 63 et 80 millions de francs belges. De plus, les résultats de l'Hôtel Atlanta sont avant tout dus à des circonstances extérieures, comme les travaux du métro le long du boulevard A. Max, où est situé cet établissement. Le bilan de cet hôtel fait état d'une somme de 12 millions au poste «amortissement»; l'avenir de l'Atlanta n'est donc pas menacé, d'autant que plusieurs millions seront investis en 1975/76 dans l'amélioration du restaurant, du hall, de la cuisine, du bar et des chambres et que la situation de l'hôtel sera progressivement revalorisée au fil de l'achèvement des travaux dans ce quartier.

Autre remarque réconfortante pour terminer: Quoiqu'il y ait 140 hôtels de toutes catégories à Bruxelles, un tiers des Suisses, qui passent dans cette ville, logent à l'Hôtel Atlanta.

Lettre de Londres

L'hôtellerie londonienne en reprise

En dépit de la misère des temps, ou plutôt, paradoxalement, en raison de celle-ci et de l'inflation qui sévit en Grande-Bretagne avec une acuité particulière, et qui a eu pour conséquence une dépréciation considérable de la devise anglaise à l'étranger, l'hôtellerie londonienne semble être actuellement en pleine reprise. Les signes de ce renouveau de prospérité sont multiples. D'abord, les grands hôtels de Londres ont accusé un taux d'occupation remarquablement élevé, allant de 85 % à 98 %, durant la période estivale, qui s'est poursuivie, à un chiffre naturellement un peu moindre mais toujours satisfaisant, cet automne.

L'Office britannique du tourisme confirme que le total des visiteurs étrangers a repris sa marche ascendante et que, pour 1975, l'augmentation, calculée par extrapolation des résultats des neuf premiers mois, sera selon toute vraisemblance de 12 à 14 %, ce qui est de autant plus appréciable que, dans la plupart des autres pays touristiques, on enregistre une baisse marquée durant cette période.

Il faut reconnaître que ces hôtels ne s'endorment pas sur leurs lauriers et qu'ils s'efforcent de présenter à leur clientèle des nouveautés susceptibles d'intéresser les habitués et d'y attirer de nouveaux hôtels.

Nouveautés dans les hôtels

C'est ainsi que le Savoy vient de rouvrir son célèbre Grill, lieu de rendez-vous du monde des affaires et des spectacles, après une rénovation complète. Ses dimensions ont été quelque peu réduites pour faire place à de nouvelles cuisines, désormais contiguës et permettant un service plus rapide. Elles contiennent d'ailleurs à être dirigées par le maître-chef Louis Viret, qui veille à ce que la qualité des mets demeure inchangée; mais, répondant à une tendance moderne de rationalisation, le menu a été lui-même écourté. Le nouveau Grill revêt un aspect sobrement scandinave assez inattendu et contrastant avec le style précédent, inspiré de la Belle Époque française, qui s'expliquait du fait qu'il soit son origine, en 1904, il s'appelait Café Parisien. Aujourd'hui, les murs et piliers sont revêtus de panneaux en bois d'if clair; les capitonnages des sièges et les tapis sont d'un gris assez neutre. Pour ne pas demeurer en reste, le Dorchester qui a reçu récemment, comme seul établissement en Angleterre, le Diplôme d'Excellence Européenne, et dont les cuisines, placées sous la direction du grand chef suisse Eugène Käufeler, aidé par son compatriote M. Mosimann, méritent certainement cet insigne honneur, a aussi complètement rénové son Terrace Restaurant. Ici, l'accent est placé sur un luxe discret mais de bon aloi. Le plafond est recouvert d'un élégant baldaquin en soie vert d'eau, tandis que les murs sont revêtus d'un treillage qui donne à cette vaste salle un aspect très sympathique et presque campêtre.

Il convient de mentionner dans ce contexte un troisième restaurant, qui a fait peu de bruit après avoir été dévasté par un incendie: c'est le Belvédère, à Holland

Park. Le bâtiment a été adroitement converti des écuries de l'antique demeure historique, Holland House qui, après avoir été la résidence d'une des plus célèbres familles de l'aristocratie anglaise et le siège de réceptions mémorables, vit son corps de logis principal détruit par les bombardements durant la guerre. Avec ses boiseries en blanc et or, corbeilles de fleurs et de fruits à profusion, le Belvédère n'est pas sans rappeler les fastes d'antan; la cuisine et le service en sont également dignes.

Les guides

Comme pour souligner l'intérêt que portent les touristes à la capitale anglaise, trois nouveaux et excellents guides viennent d'être publiés à son sujet simultanément. L'un d'eux est le nouveau Guide Bleu Londres (Hachette); tout en maintenant l'abondance et l'exactitude de l'information, de tradition dans cette collection fondée au siècle dernier par Adolphe Joanne, il se présente sous une forme plus aérée et plus lisible, grâce à une typographie plus aérée. L'ouvrage constitue un vade-mecum très averti parmi quelques-uns des plus riches et des plus célèbres monuments du monde. Les introductions à ces sujets sont dues à des experts très compétents. On y trouvera également tous les renseignements désirables sur les hôtels, restaurants, etc.

Le second ouvrage est le Guide vert Michelin sur Londres, qui, à la différence du précédent, ne comporte pas d'indications sur ces établissements, dont les meilleurs sont indiqués séparément dans le guide Michelin rouge Great Britain and Ireland qui, après une longue interruption, est de nouveau publié annuellement. Un peu plus bref que le Guide Bleu, il a sur lui l'avantage de jolis dessins et de cartes en couleurs. Sous certains rapports, il est plus complet que ce dernier: il consacre par exemple deux pages au musée Wellington (à la «maison No 1 de Londres») au lieu d'un bref paragraphe.

Le troisième est tout différent des précédents: James Sherwood's Discriminating Guide to London (Heinemann) a bien un bref chapitre sur les curiosités culturelles; mais, pour l'essentiel, c'est une discussion très détaillée et savamment écrite des meilleurs restaurants londoniens - et de quelques-uns qu'il critique vertement malgré leur réputation. De gustibus non est disputandum.

René Elvin

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Gesucht nach

Saas-Fee

für die kommende Wintersaison

2 Restaurationstöchter
1 Saaltöchter
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



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

Hôtel Mirabeau, Lausanne

cherche à partir du 15 décembre ou date à convenir
 un

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 gastro-
 nomie 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
 (discretion assurée).

6574

Le Casino de Montreux

cherche

commis de rang
chef de rang

pour nos restaurants. Une bonne formation est demandée ainsi que la con-
 naissance du français et de l'anglais. Suisse ou permis B ou C. Entrée immé-
 diate.

chef-steward-houseman

responsable de la mise en place des salles de banquet (jusqu'à 1800 per-
 sonnes) et autres manifestations se déroulant au Casino, concerts, confé-
 rences, 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.

Veuillez envoyer vos offres de service avec curriculum vitae, copies de cer-
 tificats et photo ainsi que votre numéro de téléphone au bureau de personnel
Casino de Montreux, 1520 Montreux, ou téléphoner au (021) 62 44 71.

6427

GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN

Wir benötigen ab Dezember 1975 für 5 Mo-
 nate (evtl. länger) folgendes qualifiziertes
 Personal:

Officebursche
3 Ehepaare
 für Etagedienst

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an das
 Personalbüro
 Grand Hotel Victoria-Jungfrau,
 3800 Interlaken.

6676

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

Per 1. Dezember oder nach Uebereinkunft suchen
 wir eine nette, freundliche

Serviertöchter

Fünftageswoche, 45 Stunden, Einzelzimmer im
 Hause, guter Verdienst.

Restaurant Ma Pomme,
 Hotel Bahnhof, Tel. (054) 7 20 51,
 8500 Frauenfeld, Herrn M. Hiltbrunner. 6621

Restaurant MA POMME, Hotel Bahnhof
 Telefon (054) 7 20 51, 8500 Frauenfeld

6621

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. Dietliker.

6571

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
 Stellenvermittlung
 Postfach 2557
 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 2557
 3001 Berne

hier abtrennen	Name Nom Cognome Apellidos Name		Vorname Prénom Name 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 Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality		Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posea Kind of Labour-permit for Foreigners			
	Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now		3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers			
	Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired					
	Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniera Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Saasonal employment			
	Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance			

Wir suchen

Barmaid oder Barmann

mit guten Fach- und Sprachkenntnissen.

Eintritt baldmöglichst.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto erbeten an


Schweizerhof
LUZERN

Tel. (041) 22 58 01 (Herrn Alchenberger)

6714


Rôtisserie Müli
5243 Mülligen

 Nähe Baden und Brugg
 15 Minuten ab Zürich (Autobahn)

in prächtige Mühle, direkt an der Reuss, Nähe Baden und Brugg, suchen wir qualifizierten

Restaurationskellner

Gute Allgemeinbildung ist erforderlich. Sehr hoher Verdienst und geregelte Freizeit werden geboten.

Offerten sind erbeten an Fam. E. Samson-Zellweger, Tel. (056) 85 11 54.

6726

Hotel Rhodania, Verbier

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

commis de rang

Faire offre avec copies de certificats et photo.

6332

Wir suchen für Wintersaison ab 15. 12. 1975:

Jungkoch oder Köchin
Commis de cuisine
Saaltöchter
Zimmermädchen

 Offerten an:
 Hôtel de l'Avenir
 1923 Les Marécottes
 (Wallis)
 Telefon (026) 8 14 61

6431

Villars/Chesières VD
l'Hôtel du Cerf

téléphone (025) 3 27 15

engage pour la saison d'hiver, entrée 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

Bardame

auf 1. Dezember.

Restaurant Gerberstube
Schaffhausen

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

OFA 130.196.455

Flughafenrestaurants, 8058 Zürich-Kloten, Tel. (01) 813 77 66.

Für unser neues Restaurant im Terminal B suchen wir ab sofort oder nach Uebereinkunft einen

Chef de partie

Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns doch gleich an. Unsere Herren Gerber oder Grohe werden Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

6698


Flughafen-Restaurants Zürich
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

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



sucht

Barman

(Mindestalter 28 Jahre) in Bar mit 45 Sitzplätzen (Tanzmöglichkeit).

 Offerten oder Telefon an D. Pinösch
Hotel Engiadina, 7524 Zuoz
 Telefon (082) 7 13 55 oder
 Telefon (091) 97 15 59 bis 26. November 1975.

6641

Gesucht per sofort

Buffetdame/-tochter

Schichtbetrieb,

sowie

Alleinkoch

an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Auf Wunsch Logis im Hause.

Mittwoch geschlossen.

Restaurant Niederholz

Familie Gasser

4125 Riehen / Basel

Telefon (061) 49 25 69

P 03-4254

Gesucht für Wintersaison

Jungkoch

(eventuell Köchin)

neben Patron und Lehtochter in moderne Küche eines Passanten-Restaurants der Zentralschweiz, Gelegenheit zum Skifahren.

 Schriftliche Offerten an Paul Rubli
Hotel Passhöhe Ibergereg
6432 Rickenbach

P 25-18065

Restaurant/Bar Pfauen
Brugg

Wir suchen auf den 1. Dezember eine tüchtige, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Alleinserviertochter

möglichst nicht unter 25 Jahre alt. Wir bieten überdurchschnittlichen Lohn, angenehme Arbeitszeit, auf Wunsch schönes Zimmer im Hause.

Rufen Sie uns bitte an:
Telefon (056) 41 55 84 (privat)
Familie Sydler

OFA 110.114.430

Jeune commis de cuisine

cherché par

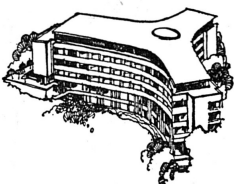
Restaurant Bavaria

49, rue du Rhône

1204 Genève

téléphone (022) 28 05 01

P 18-337753

Atlantis Hotel
Zürich
**Chef de rang**

(sprachkundig, D/F/E)

Es wollen sich bitte nur erfahrene Bewerber melden.

Buffettochter

Service, Frühstück

Sprachen: D/E, Arbeitszeit: 6 bis 15.30 Uhr.

Nehmen Sie doch bitte unverbindlich telefonisch oder schriftlich Kontakt auf mit unserem Personalchef Herr Camenzind: Tel. 01/35 00 00 Dölschweg 234 8055 Zürich

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

6636

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-Pfammatter, Hotel Grächerhof 3925 Grächen

6600


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****Grillkoch****Chef de partie****Commis de cuisine**

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

6601



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.

6583



Wir sind eine Restaurantkette mit 14 Betrieben in der ganzen Schweiz. Zur Unterstützung und als erste Mitarbeiter unserer Geranten suchen wir nach Uebereinkunft jüngere

Assistentinnen
und Assistenten

für folgende Aufgabenbereiche:

- Stellvertretung des Betriebsleiters,
- Ueberwachung des Service,
- administrative Arbeiten.

Wenn Sie über gute Erfahrungen in den verschiedenen Sparten des Gastgewerbes verfügen und eine Stelle suchen, die Ihnen - neben der interessanten Arbeit - auch gute Zukunftschancen bietet, so senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

MERKUR AG, Abt. Eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern.

P 05-8038



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 Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

6596

Hotel Monopol 7500 St. Moritz

sucht für Wintersaison 1975/76, Eintritt zirka 26. November, bis anfangs April 1976

Chef de grill (Grillkoch)

für unsere Grischuna. Angenehmer Arbeitsplatz im Grillraum vor den Gästen.

Zimmermädchen

(keine Anfängerin)

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

6597



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

Gesucht für kommende Wintersaison:

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

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
Direktion

Hotel Edelweiss AG 7514 Sils-Maria

Telefon (082) 4 52 22

6560

Wir suchen per 1. Januar 1976 für unsere Küchenbrigade einen

Chef garde-manger

Entsprechende Berufsausbildung und Praxis sind Voraussetzung für unsere grosse A-la-carte- und Bankettküche.

Schriftliche Offerten sind zu richten an

Restaurant Kasino Zürichhorn

Gebrüder J. und B. Wolf, Bellerivestrasse 170,

8008 Zürich

6681

Hotel Bellerive au Lac Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef entremetier Commis de cuisine Telefonist(in)

Offerten mit Unterlagen erbeten an R. Simmen, Hotel Bellerive au Lac,
8008 Zürich, Tel. (01) 32 70 10.

6673



Wir suchen

Chefin de Service Chef de Service

Die Jahresstelle in unserem Saisonbetrieb ist in jeder Beziehung interessant!

Sie sind:

- weitgehend selbstständig arbeitend,
- talentiert in Führung einer mittelgrossen Servicebrigade (mit treuen Assistenten),
- fähig, minimale Gästekorrespondenz zu erledigen,
- sprachenkundig,
- interessiert, für ein sehr gutes Honorar, die entsprechende Leistung zu erbringen.

Eintritt nach Uebereinkunft. Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf oder Ihr Schreiben.

R. Haederli,

Restaurant und Kiosk Park am Rheinfall 8212 Neuhausen am Rheinfall

Tel. (053) 2 18 21.

6670



ST. MORITZ

sucht in Jahresstelle:

1. Chef de réception

Eintritt auf 1. April 1976 oder nach Uebereinkunft.

Empfangssekretär(in)

(D, F, E in Wort und Schrift)

Eintritt auf 1. April 1976, eventuell auch früher.

Mitarbeiter(in)

für die Administration
(u. a. Buchhaltung-Adm. Personalwesen)
Nur mit Erfahrung im Hotelfach. Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerber, die Interesse an einer Dauerstelle haben, Schweizer oder Niederländer, sind gebeten, ihre Unterlagen mit Foto und Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion zu richten.

6664

Spezialitätenrestaurant Rheinkeller Zentrum Basel

sucht jungen, tüchtigen

Direktionsassistenten

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:
Familie Brühlhart, Restaurant Rheinkeller Basel
Telefon (061) 25 23 54

6638

Für unseren neuzeitig geführten Restaurationsbetrieb in der Stadt Bern suchen wir ein

Gerantenehepaar

Neben sorgfältiger gastwirtschaftlicher Ausbildung sollten Sie Zuverlässigkeit und Wille zum persönlichen Einsatz mitbringen und über Verantwortungsgefühl und Geschick in der Personalführung verfügen. Wenn Sie zudem auf die selbständige Führung eines Betriebes reflektieren, dann richten Sie Ihre

Bewerbung mit Lebenslauf, Referenzen und Fotos unter Chiffre 79-1334 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», Neugass-Passage 2, 3001 Bern.



Im Auftrag unserer Tochtergesellschaft Reveca AG suchen wir einen

Küchenchef

für den Einsatz im Swissair-Restaurant in Madrid. Anforderungen: sehr gut fundierte Fachkenntnisse, berufliche Initiative und Gestaltungsfreude, Erfahrung und Geschick im Umgang mit Mitarbeitern, Bereitschaft, sich veränderten Verhältnissen anzupassen; Bewerber mit guten Spanischkenntnissen erhalten den Vorzug.

Verlangen Sie unser Bewerbungsformular.

Swissair, Personaldienste Bodenpersonal/PBI
8058 Zürich
Tel. (01) 812 40 71

009.21

P 44-1312

Hotel Dauphin 2000 Neuenburg

sucht per 29. November

Serviertochter

Sprachen: Deutsch, Französisch. Kost und Logis im Hause.

Rufen Sie uns bitte an: Telefon (038) 33 53 10.

6702



Bahnhofbuffet Bern

sucht auf Ende Dezember 1975 oder anfangs Januar 1976 für die modernst eingerichteten Restaurationslokalitäten (Galerie-Restaurants)

Mitarbeiterin

(evtl. Anfängerin)

sowie

Chef(in) de service

als rechte Hand unserer Chef(in)
(Galerie-Café)

Für diese Tätigkeit kann ebenfalls eine Anfängerin mit entsprechender Ausbildung in Frage kommen.

Wir wünschen uns sprach- und kontaktfreudige Mitarbeiter, die auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen vermögen.

Zeitgemässe Entlohnung nebst geregelter Arbeits- und Freizeit sowie guten Sozialleistungen ist bei uns selbstverständlich.

Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch an
Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern, 3001 Bern,
Tel. (031) 22 34 21.

6695

Hotel Tuftbach, Grindelwald

Für unser Speiserestaurant suchen wir auf 1. Dezember für Wintersaison oder in Jahresstelle noch eine

Serviertochter

(service- und sprachenkundig).

Offerten bitte an
Familie M. Steffen, Telefon (036) 53 29 44
Hotel Garni Tuftbach, 3818 Grindelwald

6663

L'Hôtel Primavera à Montana

cherche

entrée 15/20 décembre 1975, places offertes à l'année:

1 commis de cuisine

âgé de 28 à 30 ans, capable, dans un an, de reprendre le poste de chef de cuisine;

2 femmes de chambre 1 fille d'office

Faire offres par écrit avec certificats et prétentions de salaire.

Hôtel Primavera 3962 Montana

6692

New York

Schweizer Spezialitäten-Restaurant sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service

Für diese anspruchsvolle Position suchen wir einen Fachmann, der durch seine Ausbildung und menschliche Reife fähig ist, einen grösseren Mitarbeiterstab zu führen.

Gute englische Sprachkenntnisse sind unerlässlich. Das Visum kann durch uns besorgt werden.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugniskopien oder einen unverbindlichen Anruf.

Schweizerische Käseunion AG
Monbijoustrasse 45
3001 Bern
Telefon (031) 45 33 31

6686

Restaurant Du Parc, Baden

sucht per 1. Dezember oder 5. Januar tüchtige, sprachkundige

Restaurationstochter oder Kellner

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Zimmer nach Wunsch im Hause.

Anfragen an die Direktion, Telefon (056) 22 53 53.

6678

Hotel-Restaurant Motta-Poste, Bar-Dancing 6780 Airolo

Wir suchen auf Wintersaison (1. Dezember 1975), in Saison- oder Jahresstelle, folgende Mitarbeiter:

1 Küchenchef 1 Barmaid 1 Sekretärin

Offerten bitte an die Direktion, Telefon (094) 88 19 17.

6667



Sunstar-Hotel 3818 Grindelwald

sucht auf Wintersaison, mit Eintritt zirka Mitte Dezember bis Ostern, für seine Rotisserie

Chef de service

(auch Anfängerin).

Flambier- und tranchierkundig.

Interessenten wollen sich bitte mit den üblichen Unterlagen melden bei

W. Rolli, Sunstar-Hotel, Grindelwald
Telefon (036) 54 54 17

6648

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unseren Grossbetrieb mit 2 Lokalitäten, mit zirka 320 Plätzen, an bester Lage in Westschweizer Stadt ein

Direktionsehepaar

zirka 40jährig.

Französisch und Deutsch in Wort und Schrift sowie Italienisch sprechend, das bereits einem ähnlichen Betrieb erfolgreich vorgestanden hat.

Es melden sich bitte nur Restaurateure.

Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Zeugniskopien, Passfoto und Referenzen sind zu richten unter Chiffre 6721 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Strandhotel Belvédère 3700 Spiez am Thunersee

sucht für sehr lange Sommersaison mit Arbeitsbeginn am 20. Januar 1976:

Lingère

(mit Erfahrung)

Zimmermädchen

(mit Erfahrung)

Nachtportier

(deutschsprachig)

Ausführliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotos sind zu richten an die Direktion, Herrn G. Näpflin, Tel. (033) 54 33 33.

6704

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Wir suchen nach Uebereinkunft als Stellvertreterin unseres Chefs de réception

Hotelsekretärin

Es handelt sich um eine sehr abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in Jahresstelle. Wir bieten überdurchschnittlichen Verdienst, geregelte Arbeitszeiten und flottes Arbeitsklima in kleinem Team und erwarten Einsatzfreude, gute Fachkenntnisse, Freundlichkeit und Sprachkenntnisse.

W. und R. Studer, Hotel Hecht, Am Bohl 1,
9004 St. Gallen, Tel. (071) 22 65 02.

6713

Motel in Liechtenstein Vaduz

sucht auf 15. Dezember für Wintersaison (evtl. Jahresstelle)

1 Commis de cuisine 1 Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Fam. Rest. Motel in Liechtenstein, Vaduz.

6718

SIE SIND

- ein erfahrener Küchenchef,
- mit Freude an organisatorischen Belangen und bedacht auf eine sorgfältige Warenbewirtschaftung.

IHRE STÄRKE IST

- Kreativität und
- natürliche, aber konsequente Mitarbeiterführung.

WIR SUCHEN

für unseren modern konzipierten und vielseitigen Betrieb (Teller-, Grill- und Bankettservice) in einer grossen Schweizer Stadt den

Top-Küchenchef

WELCHER ein ansprechendes Salär mit persönlicher Einsatzbereitschaft verdienen möchte.

Ihre schriftliche Offerte ist zu richten an Gastro-Service AG, Kornhausstr. 3, 9001 St. Gallen.

Asa 88-179

Nach Arosa gesucht:

1 Zimmermädchen 1 Officemädchen

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

Sportzentrum Minster

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

Serviertochter

für gepflegten Speiseservice,

Koch-Chefstellvertreter

à-la-carte-kundig.

Guter Verdienst, schönes Personalzimmer im Hause.

Offerten an Sporthotel Minster, H. Hartmeier,
8842 Unterberg, Telefon (055) 56 11 53 (E. Marty).

6567

Gesucht

Sous-Direktor

Erwartung: Mindestalter 27, Ausbildung in allen Sparten der Restauration und Administration. Ueberdurchschnittlicher Arbeitseinsatz, Verantwortungsbewusstsein.

Wir bieten Ihnen einen angemessenen Lohn, die Möglichkeit, nach Bewährung den Betrieb selbständig zu führen.

Offerten mit Referenzen sind zu richten unter Chiffre 6736 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant Central 7503 Samedan

sucht

Koch

und eine freundliche

Serviertochter

für Wintersaison.

Telefon (082) 3 34 41.

6741

Cabaret Dancing Rodeo Hôtel de ville La Chaux-de-Fonds

cherche

barmaid

Tél. (039) 22 57 29 (à partir de 17.00 heures).

6743

Gesucht für die Wintersaison sprachkundigen

Chef de service

und

Koch

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an

Hotel Falken, 3823 Wengen

Tel. (036) 55 14 31.

6744

Hôtel Elite, 2501 Bienne

restaurant gastronomique, cherche pour de suite

chef saucier

avec bonne expérience sur ce poste et capable de remplacer le chef de cuisine.

Prière de faire offre à la direction de l'Hôtel Elite, Mr. J. C. Bondolfi, 2501 Bienne (032/22 54 41).

6757



Hotel Ascona, 6612 Ascona

sucht per Ende März

Maitre d'hôtel

in Jahresstelle.

Alter 30-40.
Sprachen: D, F, E, I.

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch und Foto bitte an:
G. Biasca-Caroni.

6727



Chantarella Hotel 7500 St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1975/76

Chef-saucier Kaffeeköchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Lohnansprüchen sind an die Direktion M. Maurer zu richten.

6752

Hôtel de la Lande 1348 Le Brassus

Vallée de Joux
cherche

1 maitre d'hôtel

ou

1 chef de rang

qualifié.
Entrée 15 décembre.

Faire offres par écrit avec prétentions ou tél. au
(021) 85 55 63.

6753

Hotel des Alpes 7503 Samedan, Engadin

sucht für Wintersaison oder in Jahresstelle

1 jüngeren Koch 1 Lingeriemädchen 1 Officemädchen

Eintritt anfangs Dezember. Tel. (082) 6 52 62.

6735

Gesucht in mittleren Familienbetrieb in Zermatt

Hotelsekretärin/ Aide Patron

Eintritt zirka Mitte Dezember oder nach Vereinbarung. Evtl. kommt Teilzeitarbeit in Frage.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6739 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Continental Hôtel Lausanne

cherche de suite pour son bar Le Lobsterbar (clients lausannoise et internationale)

une barmaid

Nous désirons rencontrer personne de bonne présentation, dynamique, sérieuse, stable, ayant le sens de la responsabilité.

Outre le français, la connaissance de l'allemand et de l'anglais est indispensable.

Les personnes intéressées sont priées de téléphoner au (021) 20 15 51 et de demander Monsieur Chris Hossmann, en vue d'un rendez-vous, ou simplement d'envoyer leurs offres détaillées à l'adresse ci-dessous.

Continental Hôtel
2, place de la Gare
1001 Lausanne

6715

Hotel Säntis, Unterwasser

sucht für die kommende Wintersaison 1975/76:

Küchenchef Köche Küchenhilfspersonal

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsanspruch sind zu richten an Direktor A. Maget.

6646

Mittelländisches Pflegeheim Riggisberg

Eine anspruchsvolle, nicht alltägliche Aufgabe bietet sich in unserem modernen Heim einem lüchtligen, erfahrenen

Küchenchef

In unserem Betrieb werden rund 550 Personen verpflegt. Zu Ihrem Verantwortungsbereich gehören eigene Metzgerei und Bäckerei.

Wir erwarten: Erfahrung in ähnlicher Position, Selbstständigkeit, Organisationstalent, Begabung zur Personalführung und Freude an der Erarbeitung neuer, wegweisender Zielsetzungen für die Heimverpflegung.

Was wir bieten können: Den Fähigkeiten entsprechende Honorierung, Fünftageswoche, Pensionskasse, betriebliche oder externe Wohnung sowie Gelegenheit zur Weiterbildung und aktiven Mitarbeit in Fachorganen.

Bitte richten Sie Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihre telefonische Anfrage persönlich an Herrn P. Staub, Verwalter, Mittelländisches Pflegeheim, 3132 Riggisberg, Tel. (031) 80 02 74.

P 05-25024



Hotel Fürigen

Fürigen-Bahn - Strandbad - Lido Fürigen - Restaurant «Sans-Souci» - Bar - Dancing - Terrassenrestaurant Fürigen, das dominierende Hotel am Bürgenstock ob Stansstad bei Luzern

Wir suchen auf Frühling 1976 einen bestqualifizierten

Küchenchef

Schweizer oder Niedergelassener über 30 Jahre alt.

Wir erwarten:

- vollen Einsatz, sehr gute Führung unserer mittleren Küchenbrigade,
- guter Organisator, Kalkulator,
- phantasie reich in ausgewogenen Menüs und A-la-carte-Gestaltung,
- Sinn für kulinarische Aktionen und Spezialitäten-Wochen,
- angenehmer Charakter, saubere, gepflegte Erscheinung und Sinn für Ordnung.

Freude an Lehrlingsausbildung.

Wir bieten:

- Jahresstelle (im Winter reduzierter Betrieb),
- weitgehende Selbstständigkeit und loyale Zusammenarbeit,
- bei vorzüglichen Anstellungsbedingungen und den hohen Erwartungen entsprechende Entlohnung,
- wenn erwünscht, Wohnung vorhanden,
- vorteilhaft bezüglich Steuern.

Wenn Sie Wert auf eine längere Anstellungsdauer in gutem Betriebsklima legen und sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen, dann richten Sie bitte Ihre Bewerbung oder telefonischen Kontakt an

Herrn Dir. V. Tsakmaklis, Hotel Fürigen AG, 6362 Fürigen,
Tel. (041) 61 12 54.

6728



Lebensstellung 1. Klasse

Dieses Inserat sollten Sie eigentlich nur dann lesen, wenn Sie an einer echten Lebensstelle interessiert sind.

Denn für den anspruchsvollen Posten eines

Chefs de service

in unserem Bahnhofbuffet 1. Klasse verlangen wir viel:

Berufserfahrung - Sprachen - Einsatzfreude - Erfahrung in der Personalführung. Auf der anderen Seite haben wir auch einiges zu bieten:

Erstklassige Pensionskasse - Lebensstelle - den Anforderungen entsprechende Salär - grosse Selbstständigkeit.

Wenn Sie jetzt immer noch glauben, unseren Kriterien zu genügen, dann sollten wir uns näher kennenlernen.

Senden Sie bitte eine Kurzbewerbung mit Foto und Saläransprüchen an:
Dir. M. Hausammann-Tonet, Bahnhofbuffet Olten.

Ein Betrieb der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft.

6701



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald als möglich

Loge: **Telefonistin**
Etage: **Zimmermädchen**
Etagenportier
Club Diagonal: **1. Barmaid**

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

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse)

6665

HOTEL SALASTRAINS



Für die kommende Wintersaison suchen wir noch bestausgewiesene, sprachenkundige

Hotelsekretärin

für Réception, Kasse, Korrespondenz, Journal und allgemeine Büroarbeiten. Ebenso haben wir noch Stellen zu vergeben als

Chef de partie

Commis de cuisine

Bewerbung mit Zeugnissen bitten wir zu richten an
Plinio Testa, Hotel Salatrains, 7500 St. Moritz.

6710



Erstklasshotel in Winterthur sucht für sofort eine tüchtige

Empfangssekretärin

Ihr Aufgabenbereich umfasst Korrespondenz des Hotelsekretariates, Bedienung der NCR-Buchungsmaschine und allgemeine Réceptionsarbeiten. Sie sollten gewandt sein im Umgang mit Gästen und Personal und über gute Sprachkenntnisse verfügen.

Sind Sie an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, so melden Sie sich bitte an:

Garten-Hotel Winterthur, Herrn A. F. Röthlisberger
Telefon (052) 23 22 31

6711

Gesucht für die Wintersaison

Serviertochter

für Tea-Room

Kellner

(auch Anfänger).

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Hotel Hannigalp und Tea-Room Valaisia 3925 Grächen

Telefon (028) 4 01 55

6716

Restaurant du Rhône à Martigny

demande de suite ou à convenir un demi-chef et un commis de rang.

Pour Rosap à Verbier:

1 commis de rang

Téléphoner au (026) 7 23 23, heures des repas.

Lebhafter Restaurationsbetrieb auf dem Platze Zürich, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft jungen, initiativen

Geschäftsführer/Assistent

der Freude hat, auch selbst Hand anzulegen.

Wenn Sie über eine abgeschlossene Kochlehre und über 2 bis 3 Jahre Erfahrung auf allen Sparten des Gastgewerbes verfügen, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit Foto, Lebenslauf, Zeugniskopien und Handschriftprobe.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6639 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Gesucht per 1. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Buffetttochter/Bursche

Offerten sind erbeten an die Direktion oder Telefon (036) 22 66 55.

6671



Wir suchen für lange Wintersaison oder in Jahresanstellung

Alleinkoch

(geregelter Freizeit)
gute Entlohnung,

so wie

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

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.

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

Küchenchef

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

Ab Anfang Februar 1976:

Sekretärin für Réception
(interessante Allround-Kaderposition)
Zimmermädchen/Lingere
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



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



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF

CH-6440 BRUNNEN • AM VIERWALDSTÄTTERSEE • SCHWEIZ
DIRECTION: F.G. & J. EDER • TELEFON 043/331133 • TELEX 79 978

Für die Wintersaison 1975/76, ab 20. Dezember 1975 durchgehend bis Ende Sommersaison 1976 (November), suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service: 1 Commis de rang

Bar: 1 Barmaid

vom 21. 12. 1975 bis 11. 1. 1976 (evtl. 18. 1. 1976)
und ab 28. 2. 1976 durchgehend bis Ende Oktober 1976.

Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion.

6754

Bettmeralp

Für lange Wintersaison suchen wir noch

1 Zimmermädchen
1 Etagenportier
Serviertochter
für Dancing

Rufen Sie uns bitte an:

Hotel Alpfrieden
3981 Bettmeralp
Telefon (028) 5 34 38

P 36-012556

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 44-86343 à Publicitas, case postale, 8021 Zurich.

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, 3990 Brig.



Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

Renommiertes Hotel mit Feinschmecker-Restaurant sucht per sofort

Restaurations-tochter 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.

6480

CHIKITO

Wir suchen für:

FRISCO-BAR

Barmaid

DANCING CHIKITO

Kellner

Berufserfahrung erwünscht.
Eintritt nach Uebereinkunft.
Tel. (031) 22 26 80
(15 bis 17.30 Uhr)

P 05-9025

BERN



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen auf Dezember 1975 oder Januar 1976 eine

Telefonistin

Mit PTT-Lehre (Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch).

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

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse)

6672

Gesucht für lange Wintersaison

Serviertochter

Familie Graff

Hotel Madrats, 7250 Klosters

6644

Gasthaus Geerlisburg

ob der weitoffenen Flughafenstadt Kloten, sucht per sofort oder auf Dezember 1975

2 Serviertöchter evtl. Kellner

Hoher Lohn.

P. und F. Lanz, Telefon (01) 813 71 46

6642

Hôtel Mon Abri Les Diablerets

cherche pour saison d'hiver

cuisinier

très qualifié.

S'adresser à Monsieur Gartlgruber, Hôtel de Chailly, 1816 Chailly, téléphone (021) 62 21 51 (après 17.00 heures).

6640

Télé-Restaurant International

engagerait pour début 1976

directeur

pour restaurant en Espagne à Moraira-Denia. Restaurant de 120 places de bon standing. Langues exigées: espagnol, français, bonnes connaissances d'anglais.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et références à Télé-Restaurant, 12, route des Acacias, 1227 Genève.

6647



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

Alpes vaudoises, hôtel****, 150 lits,

cherche à partir du 12 décembre 1975 pour saison de 9 mois les collaborateurs suivants:

cuisine:

chef saucier

chef entremetier

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

6756

Im Hotel International Basel
pflegen wir eine gute Küche
dank guten Köchen!

Auf den 1. Dezember 1975 oder nach Uebereinkunft suchen wir noch zur Vervollständigung unseres dynamischen Teams:

Chef-saucier Chef-entremetier Chef-gardemanger

Gute Ausbildung in führenden Häusern im In- und Ausland.

Wir bieten ein modernes Erstklasshotel – Produktion und Fertigung – hohen Leistungslohn – gute Sozialleistungen – Logis im Personalhaus.

Bitte Kurzofferte an Herrn Bodo Schöps, Personalchef.

6651

Bewerbung einsenden an:

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



Hotel Prätschli, Arosa

sucht für die Wintersaison noch:

Buffetdame

Commis de bar
(Deutschkenntnisse)
Commis de rang

Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante

Offerten bitte an die Direktion
Herr Armin Ziltener, Berghotel Prätschli, 7050 Arosa.

6668



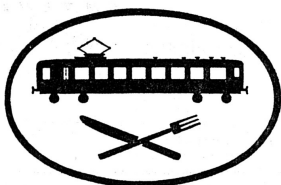
Hotel Cristallo Garni

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgendes Personal:

Zimmermädchen
Chasseur/Telefonist
2 Lingeriemädchen
oder Ehepaar
Hausbursche und Hausmädchen
Kellner

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

6654



Wir suchen für den interessanten und abwechslungsreichen Dienst auf unseren schweizerischen Speisewagen:

1 Oberkellner
mit Dienstdomizil Basel

2 Köche
(mit Erfahrung als Alleinkoch)
mit Dienstdomizil Basel respektive Zürich

4 Kellner
mit Dienstdomizil Rorschach, Basel oder Genève

2 Küchengehilfen
mit Dienstdomizil Basel, respektive Genève

Angestellte
für «Self-Service»-Speisewagen
mit Dienstdomizil Genève.

Wir bieten Ihnen interessante Jahresstelle mit guten Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit, Personalfürsorge, 13. Monatslohn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Angabe des frühesten Eintrittsdatums.

Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Direktion, 4600 Olten

6652



Für unser Spezialitäten-Restaurant «La Jardinière» und unseren Bankettssektor suchen wir einen

Verkaufschef

Ihrem Aufgabenbereich unterstellt sind:

- Führung des Restaurants
- Beratung und Überwachung der Bankette
- Hauslieferdienst
- Personaleinsatzpläne.

Wir bieten einem tüchtigen Fachmann eine interessante und vielseitige Stelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Garten-Hotel, Winterthur

Herrn A. F. Röthlisberger, Telefon (052) 23 22 31

6712

Wir suchen für das Restaurant Pinocchio im Shoppypark, Schönbrunn, für sofort oder nach Uebereinkunft nette und zuverlässige

Serviertöchter

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, sonntags frei, gutausgebaute Krankenversicherung, angenehmes Arbeitsklima, guter Verdienst.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:
Herr Djilani

Restaurant Pinocchio
im Shoppypark, Schönbrunn
Tel. (031) 85 26 16

ASSA 79-901/63

Im Tessin, bei Locarno, Spieserestaurant sucht für nächste Saison 8. 4. bis 30. 10. 1976

1 erfahrener, tüchtiger Alleinkoch
1 Koch/Commis
1 Serviertochter
mit Sprachkenntnissen
1 Casserolier
1 Lingerietochter

Offerten mit Werdegang, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen, unter Chiffre 6748 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Lattmann
CH-7310 Bad Ragaz

Für die bevorstehende Winter- mit anschließender Sommersaison, suchen wir noch eine tüchtige, freundliche

Restaurations-tochter
für unser A-la-carte-Restaurant.

Offerten mit den üblichen Unterlagen werden erbeten an:
Fam. R. Martin
Hotel Lattmann, 7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 13 15

6747

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft erfahrene

Hotelsekretärin

für Réception, Führung der Gästebuchhaltung und Erledigung der Korrespondenz in 3 Sprachen.

Interessentinnen melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei
Hotel Fürigen
6362 Fürigen/Nidwalden
Telefon (041) 61 12 54

6746

Panorama, Obersaxen
Neueröffnung

Wir suchen für Wintersaison 1975/76

2 nette, freundliche
Serviertöchter

Eintritt 15. Dezember.

Telefon (086) 4 14 48, ab 18 Uhr
Herrn Kopp verlangen.

6745

Gesucht

Serviertochter

unser Team muss um eine weitere Kraft ergänzt werden. Keine Anfängerinnen. Wenn Sie Freude haben, in einem gepflegten Betrieb mitzuwirken, so bitten wir Sie um Ihren telefonischen Anruf.

Einzelheiten unterbreiten wir Ihnen gerne in einer persönlichen Besprechung. Verlangen Sie E. Stössel.
Stössel Kaffee-Restaurant
Badenerstrasse 141
8004 Zürich
Telefon (01) 39 97 77
Sonntags geschlossen

6740



Hotel Restaurant Obersee
7050 Arosa

sucht auf Mitte Dezember 1975

Restaurations-tochter
Restaurationskellner
Commis de cuisine

Schriftliche Offerten bitte mit Unterlagen und Foto an Familie Weber.

6738

Hotel Eiger, Mürren

Wir suchen für die Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April)

Barkellner

(sprachkundig);
für Bar-Dancing

Anfangskellner
Koch-Anfangssaucier

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch und Foto bitte an
Hotel Eiger, 3825 Mürren
Telefon (036) 53 13 31

6650

Hôtel Alphorn, Gstaad

sucht auf kommende Wintersaison 1975/76 (evtl. Jahresstelle)

Serviertöchter
(guter Verdienst)

Jungkoch

Offerten oder Anruf bitte an
Hotel Alphorn, Fam. Erwin Mösching,
Telefon (030) 4 45 45

6649

Pension Rendez-Vous
3906 Saas Fee

sucht

Serviertochter

Hoher Lohn zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.
Telefon (028) 4 84 40

6653

2 Serviertöchter
mit Kenntnissen im Spieleservice;
1 Buffetochter
oder Anlerntochter
1 Commis de cuisine

Bitte schreiben Sie uns eine kurze Offerte oder telefonieren Sie uns.
H. Ziegler, Eidg. dipl. Küchenchef,
zurzeit c/o M. Tschan,
Spritzrütistrasse 10, 8500 Frauenfeld,
Telefon (054) 7 42 75

6661

Hotel-Restaurant
und Kantine Von Roll
2763 Choindex

sucht:

tüchtige, versierte

Serviertochter
(auch ältere)

und

Haus- und
Küchenmädchen

Samstag ab 13 Uhr und ganzer Sonntag frei.
Geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an
Familie Gerber,
Telefon (068) 35 59 23.

6666

Gesucht nach St. Moritz

Diener-Ehepaar
mit Kochkenntnissen

in kinderlosen Haushalt.
Schöne Wohnung und gute Bezahlung
zugesichert.

Offerten unter Chiffre 6669 an Hotel-
Revue, 3001 Bern,
oder Telefon (075) 2 22 22.



Kursaal Casino-Dancing - Night-Club/
Bar:

In unser neues Dancing suchen wir einen

Disc-Jockey
für die Wintersaison.

Buffetochter

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsanspruch erwartet:
Direktion: P. de Lorenz-Bretscher
Kursaal-Casino, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 12 61

6675

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Serviertochter
oder Kellner
Commis de cuisine

Restaurant Gmüetliberg
8138 Uetliberg
Tel. (01) 35 92 60

6680

Mein Ziel Savognin!

Wir suchen auf den 15. Dezember noch freundliche

Serviertöchter

Kost und Logis im Hause. Zeitgemässe Entlohnung.

Offerten erbeten an Familie Steier,

Hotel Arlos, 7451 Savognin

Telefon (081) 74 11 74

6694

Simmental Bar-Grill-Room 3770 Zweisimmen BO

Wir suchen für die kommende Wintersaison (ab 19. 12.) tüchtige, freundliche, an selbstständiges Arbeiten gewohnte

Barmaid

(Schweizerin)
in schöne Bar mit zirka 40 Plätzen.
Für unseren neu eröffneten Grill-Room tüchtigen, branchenkundigen, freundlichen

Kellner

(möglichst Schweizer)
französische und englische Kenntnisse erforderlich,

sowie tüchtige

Saaltöchter

(Schweizerin)
französisch- und englischsprechend,

jungen

Koch-Commis

Offerten erbeten an Familie F. Balsiger
Telefon (030) 2 17 15

6708

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht für Wintersaison 1975/76

Etagenportier
Zimmermädchen
Logentourant
Wäscher
(kann angelernt werden).

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

6707



Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1975/76

Hilfswarenkontrollleur
Zimmermädchen
Glätterin
Disc-Jockey
(Giri)
Restaurations-tochter
(Chesa Veglia)
Chef de partie
(Chesa Veglia)

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

6705

Hotel, Restaurant,
Bar, Dancing
sucht
Aide
du patron
evtl. Barmaid, die sich verändern möchte.
Offerten unter Chiffre
6669 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Gesucht

Barmaid

in renommierte Bar.

Telefon (054) 9 41 10

P 41-323



Hôtel Central-Résidence à Leysin

cherche pour la saison d'hiver 1975/76, avec date d'entrée au 10 décembre ou à convenir:

gardienn-piscine avec brevet
masseur ou masseuse
commis de cuisine
commis de restaurant
stagiaires de restaurant

Les offres à faire avec curriculum vitae, certificats et photo à:

La direction de l'Hôtel Central-Résidence,
1854 Leysin.

6722

Klosters (Graubünden) Mittelklassbetrieb (50-Betten-Restaurant-Bar) sucht auf Anfang Dezember 1975 in Saisonstellen 2 Service-Angestellte für kombinierten Hotel-Restaurant-Ser- vice in gepflegtem Haus mit interna- tionaler Kundschaft. Sprachkennt- nisse: Deutsch, Englisch, Französisch erwünscht. Familie Heinz Wacker Hotel Weisskreuz und Belvédère 7250 Klosters Telefon (083) 4 12 12	St. Moritz Moderner Kleinbetrieb sucht noch für kommende Wintersaison 2. Buffettochter und Mädchen für Lingerie und Etage Offerten erbitten an G. Müller Hotel Restaurant Steinbock 7500 St. Moritz Telefon (082) 3 60 35	Nach Saas Fee (Wallis) gesucht: Restaurant «Chämi-Stube» Serviertochter (zirka 15. 12. 1975) Serviertochter (zirka 20. 1. 1976) Buffettochter (zirka 15. 12. 1975) Guter Verdienst und geregelte Frei- zeit. Anfragen an Hotel Christiania, Saas Fee Telefon (028) 4 84 53	 Auberge de la Couronne La Theurre 2726 Saignelégier (Freiberge) sucht nach Uebereinkunft freundliche, 2-sprachige (D + F), ver- antwortungsbewusste Serviertochter Geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Haus. Gern erwarten wir Ihre Offerte mit Bild und Zeugnissen. D. + W. Chalupny Telefon (039) 51 11 15	Sunstar-Hotels 7270 Davs Platz Wir suchen noch für die Winter- saison einen gutausgewiesenen Chef de partie/ Restaurateur in unsere flotte Küchenbrigade. Offerten an H. Giger, Direktor Telefon (083) 3 67 41
Hotel De la Paix Luzern sucht Betriebsassistentin Sprach-, Büro- und Service-Kenn- nisse erwünscht. Offerten sind zu richten an die Direk- tion. Hotel Mischabel 3960 Saas Fee VS sucht auf den 1. Dezember, für lange Wintersaison: Chefkoch Commis de cuisine Buffetmädchen Offerten bitte an: E. Bumann-Fux, Telefon (028) 4 81 18.	Hotel Restaurant Blume 3800 Interlaken Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir für das Restaurant, in Jah- resstelle, eventuell nur Winter, freund- liche Serviertochter Anfängerin wird angelernt. Gern erwarten wir Ihren Anruf. Familie H. Oberli-Steiner Telefon (036) 22 71 31 Golf- und Sporthotel Hof Maran Arosa sucht für Wintersaison (Mitte Dezem- ber bis Ende April) Saucier sowie Zimmermädchen Lingerie Mädchen Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugniss- en richten Sie bitte an die Direktion E. Traber.	Hotel Restaurant Blume 3800 Interlaken Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir für das Restaurant, in Jah- resstelle, eventuell nur Winter, freund- liche Serviertochter Anfängerin wird angelernt. Gern erwarten wir Ihren Anruf. Familie H. Oberli-Steiner Telefon (036) 22 71 31 Golf- und Sporthotel Hof Maran Arosa sucht für Wintersaison (Mitte Dezem- ber bis Ende April) Saucier sowie Zimmermädchen Lingerie Mädchen Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugniss- en richten Sie bitte an die Direktion E. Traber.	Hotel Schwarzwald ob Zermatt am Fusse des Matterhorns sucht noch für lange Wintersaison: 1 Koch (selbständig zur Führung kleiner Bri- gade). Diverses Personal für Office. Schriftliche Offerten mit Zeugnisko- pien und Foto an: Karl Prieth, Dir., Hotel Schwarzwald, 3920 Zermatt. Hôtel Ermitage, 3778 Schönried près de Gstaad engage pour la saison d'hiver éventuel- lement été 1 maître d'hôtel ou 1 chef de rang qualifié désirant promotion. Bonne connaissance d'allemand indis- pensable. 1 commis de rang Faire offres par écrit avec photo ou téléphoner au no (030) 4 27 27.	Hotel Blümlisalp, 3715 Kandersteg Mit Bergrestaurant und Hallenbad, sucht für Winter- und Sommersaison Alleinkoch Jungkoch Serviertochter Kellner Offerten an Familie David Wandfluh-Berger, 3718 Kandersteg, Telefon (033) 75 12 44 nach 20.00 Uhr. Hotel Bellevue 3855 Axalp BO sucht freundliche, selbständige Barmaid in gemütliche Kellnerbar. Nur Nachbe- trieb. Eintritt 20. Dezember oder nach Uebereinkunft. Offerten an P. Bieri Telefon (036) 51 17 72.
Hotel Rigi-Bahn 6411 Rigi-Staffel sucht für Wintersaison 1975/76 jungen, tüchtigen Commis de cuisine in kleine Brigade. Eintritt 15. Dezember oder nach Ueber- einkunft. Offerten an: Josef Rickenbach Telefon (041) 83 11 57	tourotel Reise- und Tagungshotel der soliden Komfortklasse FL-9497 Triesenberg b. Vaduz Telefon (075) 2 20 91, Telex 77 838 Für unser neues Tourotel Gaffel (1485 m ü. M.) im Fürstentum Liechten- stein suchen wir per sofort in Jahresstelle: Sekretärin (Fremdsprachenkenntnisse) Kellner Serviertochter Buffetmädchen Köche Küchenhilfen Zimmermädchen Hausbursche Chausseur Nur Schweizer oder Liechtensteiner Bürger. Richten Sie Ihre Bewerbung bitte mündlich oder schriftlich an Fräulein Steininger. P 33-3588	Hotel Aarauerhof, Aarau Bahnhofstrasse 68 In junges Team gesucht Serviertochter Kellner (für Snack) Receptions-Praktikantin Wir bieten: Jahresstelle mit zeitgemässer Entlöh- nung und gutes Arbeitsklima. Schriftliche Offerten mit Foto an Frank Furrer, Hotel Aarauerhof, Aarau Telefon (064) 24 55 27 Gesucht in Jahresstelle Hotel Löwen, 3855 Brienz tüchtige Restaurationstochter Offerten erbitten an: J. Rohner, Tschingel 26, 3800 Interlaken Telefon (036) 22 93 72	Hotel Obersee 7050 Arosa sucht auf Mitte Dezember 1975 Commis de cuisine Restaurationstochter junges Mädchen zur Beaufsichtigung eines vierjährigen Knaben. Bitte schriftliche Offerten mit Unter- lagen und Foto an: Familie Weber Hotel Schweizerhof 6612 Ascona sucht, mit Eintritt Anfang Januar, Empfangssekretärin Offerten mit Unterlagen sind erbitten an R. Neeser.	Vorschriften über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegen- genommen. Hotel Krone, 3600 Thun Wir suchen in Jahresstelle ab 1. De- zember Kellner Serviertochter Barmaid Nur Schweizer oder Ausländer mit B-Bewilligung. Offerten mit Lohnanspruch und Foto an G. Murih, Hotel Krone, Thun Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse. Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!
Arosa Hotel Merkur Mittelklassbetrieb, 60 Betten Snack-Bar 60 Plätze Arven-Restaurant 60 Plätze Rötisserie/Dancing 120 Plätze (Im Zentrum von Arosa, ganzjährig ge- öffnet.) Wir suchen für die Wintersaison, eventuell Jahresstelle Zimmermädchen Restaurationstochter (Kellner) Serviertochter (Snack) Betriebsassistentin (Büro, Buffet usw.) Vollständige Offerten an: Hotel Merkur, 7050 Arosa.	Restaurant Hallenbad Obere Au, 7000 Chur Gesucht per sofort oder nach Verei- barung, in Jahresstellung, Chefkoch oder Köchin die mit allen Sparten einer guten Küche bestens vertraut ist. Wir bieten 5-Tage-Woche, guter Verdienst sowie angenehmes Arbeitsklima. Ernsthafte Offerten sind zu richten an: Familie Petrick-Leutwiler Telefon (081) 24 74 52	Hotel Aarauerhof, Aarau Bahnhofstrasse 68 In junges Team gesucht Serviertochter Kellner (für Snack) Receptions-Praktikantin Wir bieten: Jahresstelle mit zeitgemässer Entlöh- nung und gutes Arbeitsklima. Schriftliche Offerten mit Foto an Frank Furrer, Hotel Aarauerhof, Aarau Telefon (064) 24 55 27 Gesucht in Jahresstelle Hotel Löwen, 3855 Brienz tüchtige Restaurationstochter Offerten erbitten an: J. Rohner, Tschingel 26, 3800 Interlaken Telefon (036) 22 93 72	Hotel Obersee 7050 Arosa sucht auf Mitte Dezember 1975 Commis de cuisine Restaurationstochter junges Mädchen zur Beaufsichtigung eines vierjährigen Knaben. Bitte schriftliche Offerten mit Unter- lagen und Foto an: Familie Weber Hotel Schweizerhof 6612 Ascona sucht, mit Eintritt Anfang Januar, Empfangssekretärin Offerten mit Unterlagen sind erbitten an R. Neeser.	Hotel Krone, 3600 Thun Wir suchen in Jahresstelle ab 1. De- zember Kellner Serviertochter Barmaid Nur Schweizer oder Ausländer mit B-Bewilligung. Offerten mit Lohnanspruch und Foto an G. Murih, Hotel Krone, Thun Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse. Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

hotel
revue

**Planen
Sie
Ihre
Karriere!**

**Werden
Sie
Abonnent**

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

hotel
revue

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

Name: _____
Vorname: _____
Beruf: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

Stellengesuche Demandes d'emploi



Dame
très expérimentée, références premier ordre, cherche place pour remplacement intégral

aide de direction
dans hôtel très sérieux.

Ecrire sous chiffrage PZ 356114 à Publicitas, 1002 Lausanne.

17-jähriger Bursche sucht auf Wintersaison 1975/76 Stelle als

Hausbursche

In einem Hotel im Skigebiet.

Offerten bitte unter Chiffre OFA 4012 zu an Oreil Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

26-jähriger Italiener sucht Wintersaisonstelle als

Koch/Chef de partie

Offerten unter Chiffre L 305303 an Publicitas, 3001 Bern.

Suche Stelle als

Chef de service / Oberkellner

Deutscher, 26 Jahre, Sprachen: E., F., I., Holl., Fürstentum Liechtenstein oder Umgebung bevorzugt. (FL-Arbeitsbewilligung vorhanden). Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Angebote mit Gehaltsangabe unter Chiffre O 33-56743 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Réception Service

In Hotel. Ausser der Muttersprache noch gute Kenntnisse in D., F., I. und E. Erfahrung in Réception und Service vorhanden.
Bitte schreiben Sie unter Chiffre 302330-02 an Publicitas, 5401 Baden.

2 Kinderkrippen-Gehilfinnen

zurzeit noch in England, suchen eine Stelle in Hotel als Kinderbetreuerinnen. Klostern oder Davos, auf Mitte Januar 1976 oder nach Vereinbarung.

Zuschriften an: Familie Fässler Lebern 262, 8460 Marthalen.

OFA 130.257.013

2 junge

Barmaldis

suchen Stelle in
Dancing oder Club.

Offerten erbeten unter Chiffre L 305325 an Publicitas, 3001 Bern.

Jeune fille de Fribourg (20 ans) cherche emploi pour la saison 1975/76 dans une station d'hiver du Valais romand ou des Alpes vaudoises comme

secrétaire/réceptionniste

Français, anglais, allemand. Date d'entrée à convenir.
S'adresser à:
Emmanuelle Ding, Chemin de la Poudrière 28, 1700 Fribourg
téléphone (037) 24 21 89

Koch, 20 Jahre, mit Tranchier- und Flambliekurs, sucht Stelle im

Service

Grundkenntnisse in englischer, französischer und italienischer Sprache vorhanden.
Angebote erbeten an:
Norbert Roesch, D-7961 Hosskirch Hauptstrasse 61, Telefon 07587/622
Telefax: 732208 Welti-D

Bitte geben Sie uns Ihren Personalbedarf bekannt, für Hotels, Haushalt, Kinder.
Wir sind seit 14 Jahren bemüht, unsere Kundschaft im In-/Ausland zufriedenzustellen, und haben stets junge, anständige Leute frei, mit oder ohne Erfahrung.
Continental Employment Agency
43, New Brigatte, Leeds 1, GB
Telefon Leeds 456390 (Tag und Nacht Ansaufen)

Deutschschweizer, 22-jährig, kaufmännischer Angestellter, 2 Jahre Praxis, gute Französischkenntnisse, sucht Stelle an

Réception oder in Hotelsekretariat

Offerten unter Chiffre 6684 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann

12 Jahre im Hotelfach tätig, in allen Sparten Praxis und Ausbildung, sucht Stelle als Geschäftsführer.

Offerten unter Chiffre 6706 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef und Aide du patron Serviertochter

suchen Stelle für kommende Wintersaison. Kanton Graubünden bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6732 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Winter-Lehrstelle gesucht

Hotel Eden Elisabeth
3654 Guntlen
Tel. (033) 51 15 12

Réceptionsekretärin

21-jährig, Schweizerin, Sprachen: D, E, F, etwas I, sucht interessante Stelle.

Offerten unter Chiffre 6755 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kellner

Italiener, mit Arbeitsbewilligung, deutsch, französisch, englisch, spanischsprachig, sucht Saison- oder Jahresstelle, wenn Jahresstelle kommt nur Aargau oder Zürich in Frage.

Tel. (056) 86 14 16

Jeune homme suisse cherche place d'apprenti cuisinier au plus tôt, région indifférente.

Offres sous chiffrage 36-42558 à Publicitas, 1870 Monthey.

Schweizerin, 23-jährig, sucht auf Anfang Januar Stelle als Hotelsekretärin/Reception. Mehrjährige Hotelerfahrung NCR-42-Kenntnisse. Sprachen: D, E, F, I. Luzern und Bern bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre 6724 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

25-jährige

Hotelsekretärin

(NCR- und sprachkundig) sucht Aus- hilfsstelle für die Monate Dezember und Januar. Eventuell auch in gepflegtem Spessesservice. Besitze den schweiz. Fähigkeitsausweis als Serviertochter.

Offerten bitte unter Chiffre 6758 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch

Schweizer, sucht Aushilfsstelle ab sofort bis 7. Dezember.

Anfragen unter Tel. (036) 51 24 48 6733

Junge Deutsche (28) sucht Arbeit für Wintersaison 1975/76 als

Sekretärin/Receptionist

In gepflegtem Hotel im Berner Oberland. Absolventin der Hotelschule Lötscher, Besuch einer französischen und deutschen Handelschule, Cambridge-Aufenthalt mit "Proficiency".

Silke Körner, c/o Hotel- schule Lötscher, 6411 Rigi.Klosterli

6615

Masseur

mit viel Erfahrung, Schweizer, D, E, F, I, S, P. Sprechend, sucht Winter- oder Jahresstelle.

Anfragen Tel. (043) 21 51 72 6731

Jüngling sucht auf Frühjahr 1976

Koch-lehrstelle

Angebote an: Fam. P. Melotti, Sonnenbergstrasse 7, 4127 Birsleiden, Tel. (061) 42 45 12.

P 03-356164

Junge (22), dipl. Sport- und Fitness-

Massseuse

(mit Kosmetik und Fuss- pflege) sucht per sofort oder nach Uebereinkunft geeignete Stelle. Eidg. Handelsdipl., Sprachen: D, E, I, F.

Offerten erbeten an: R. Vogel, Staufberg- strasse 22, 5000 Aarau, Tel. (064) 22 43 56.

6709

Auf Frühling 1976 sucht 17-jähriger Bursche, zurzeit im

Welschland als Küchenbursche tätig, eine

Koch-lehrstelle

in Hotelbetrieb.

Familie Elmer Hotel de la Cigangne 1599 Henniez

6730

Schweizerin, 25, mit dreijähriger Telexerfahrung, möchte zwecks Umschulung ab sofort ein

Büropraktikum

In einem Hotel absolvieren. Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, Spanisch, Französisch, Russisch. Anfangskenntnisse in der italienischen Sprache. Sprachaufenthalte in der Westschweiz, den USA, England und Russland.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6679 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verlobte: Schweizerin/Deutscher Sie: 20 J., als Buffetfräulein oder Zimmermädchen

Er: 25 J., gelernter Koch als Kellner oder Empfangssekretär, Deutsch, Englisch, suchen Stelle ab sofort. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 6723 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 32, zurzeit Chef de réception

sucht auf Frühjahr 1976 neuen Wirkungskreis

Anfragen unter Chiffre M 25-303038 an Publicitas, 6002 Luzern.

Sekundarschülerin

sucht kaufmännische Lehrstelle im Hotelfach.

Familie Höhener, Wiedepplatz-Garage 2557 Studen Telefon (032) 53 17 77

P 06-1515

Wagen Verkaufs des Betriebes sucht

Gérant

neuen Wirkungskreis in der gleichen Position in Hotel, Rest. oder Dancing. Später Übernahme des Betriebes möglich. Langjährige Praxis, guter Organisator, fachkundig in sämtlichen Sparten des Gastgewerbes. Fähigkeitsausweis gültig für sämtliche Betriebe. Stadt Bern oder Umgebung bevorzugt. Eintritt zirka 15. Januar 1976 oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 35632 an Publicitas, 3400 Burgdorf.

Gutausgewiesene, 23-jähriger und 22-jährige Schweizer, suchen für die folgende Wintersaison Stellen als

Chef de partie

und Serviertochter

Offerten bitte unter Chiffre 6729 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

Initiativer und arbeitsfreudiger gesetzten Allers, sucht Wintersaisonstelle, auch als Alleinkoch, in A-lacarte-Bankett und Entremets-Patisserie bestens bewandert. Referenzen und Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten sind erbeten an: Fritz Reinhard Wydenhofstrasse 9, 6030 Ebikon Telefon (041) 36 38 23

6749

Hötelier diplômé Ecole Hôtelière Suisse, 28 ans, français, cherche place pour début 1976

comme chef de réception. Connaissances des langues françaises, allemandes, anglaises (écrites et parlées). Pratique dans toutes les branches. Certificat et référence à disposition. Offres sous chiffrage 6751 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann mit Schweizer Diplom, 28, Franzose, sucht Stelle auf Frühjahr 1976

als Chef de Réception. Gute Deutsch- und Englischkenntnisse. Fundierte Ausbildung und Praxis in allen Sparten. NCR 42. Bewilligung C. Offerten unter Chiffre 6750 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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: Gianna Stamm, Bomou 3-5, Kypseli, Athens (Greece).

ASSA 85-61572

Schweizer 23-jährig, mit abgeschlossener Kochlehre, 1 1/2-jähriger Praxis als Kellner, Hotelfachschuldiplom Lausanne und 1 1/2-jähriger Praxis im Büro sucht Stelle in der Administration (eventuell Buchhaltung) im Raum Zürich, Zürcher Oberland.

Offerten unter Chiffre 6690 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

28-jährige Schweizerin, kaufm., sucht auf 1.1.1976 oder nach Vereinbarung abwechslungsreiche Tätigkeit

Büro, Service in Hotel oder Restaurant, Zürich oder Umgebung.

Offerten unter Chiffre 6691 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wollsigel-Teppiche von Melchnau

Gewoben und für gut befunden

Einzigartiges Möbelformen harmonischer Wohnraumgestaltung. Schöpferisches Spiel mit Farben, Formen und Design. Bezeugt nur durch die unbegrenzte Kreativität unserer Gestalter.

Keine Macht erreicht die jahrhundertalte, durch modernste Technik perfektionierte Tradition des Teppichwebens, kein Material kommt reiner, natürlicher Wolle gleich. Unsere Kollektion umfasst 300 verschiedene Webmuster in vier bis acht Farbbelegungen. Zusätzlich werden auch Sonderwünsche in Bezug auf Dessin und Farbe gerne erfüllt.

Solide und strapazierfähige Teppiche von Melchnau sind besonders geeignet für grosse Räume, die täglich stark beansprucht werden. Sie haben eine lange Lebensdauer, ohne dass Qualität und Farbe nach Jahren erheblich darunter leiden.

Hier ein Beispiel aus unserer Kollektion "Modern Design". Eines von vielen. Aber Sie sollten es in Farbe sehen. Verlangen Sie unseren Farbprospekt oder eine Originalvorlage in Ihrem Fachgeschäft.

melchnau

COUPON

☐ Ich interessiere mich für Ihre Teppiche. Senden Sie mir unverbindlich weiteres Prospektmaterial.

☐ Teilen Sie mir bitte mit, welche guten Fachgeschäfte Ihre Teppiche führen.

☐ Senden Sie mir Ihre Referenzliste.

Name/Firma _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Einlösen an: Teppichfabrik Melchnau AG, 4917 Melchnau

Wollsigel-Qualität:

Darauf können Sie sich verlassen.

Gesucht

Koch-lehrstelle

auf Frühjahr 1976.

Tel. (031) 84 06 75

Sie: Schweizerin, spricht D, F, E, Sp. Erfahrung in Restaurant.

Er: Kanadier, F, E, Sp, wenig D, Hotelerfahrung.

Zuschriften an Rosy Alber, Rennweg 91, 4052 Basel, Tel. (061) 42 67 81

Saisonstelle in Hotel oder auch Buchhandlung.

Tel. (061) 24 25 59

P 13-302932

Reiseleiterin sucht

Winterstelle

In Hotel oder ähnliches. Sprachen: D, F, E, I, Sp. Handelsdiplom.

Offerten unter Chiffre 6650 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sprachenkundige, verheiratete

Barmaid sucht interessanten Posten.

Offerten unter Chiffre 6659 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

VORSCHRIFTEN

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Ihre Chance!

Per 1. Dezember 1975 (eventuell sofort) neu umgebaut

Hotel-Restaurant

zu vermieten. (22 Betten und zirka 70 Plätze.) In bekanntem Ferien- und Ausflugsort. Das Hotel liegt an sehr guter Passantenlage, mit schönster Aussicht auf die Berge. Wenige Minuten von Skipisten und Seilbahn.

Keine Inventarübernahme.

Eillofferten an Joh. Sutter, Berggasthaus Ebenalp

9057 Weissbad Al. 6643

Zu vermieten an einzigartiger Lage im Seeland, mit Einzugsgebiet Neuenburg, Achse Bern-Neuenburg,

Landgasthof

Schöne Lokaltäten, Bar, Garten, grosser Parkplatz.

Möglichkeit zusätzlich zu mieten Scheune und Stall, z. B. für Pferdesport.

Antritt: Februar 1976.

Selbstinteressenten wollen sich melden unter Chiffre G 90715 an Publicitas, 3001 Bern.

Eine überdurchschnittliche Existenz

bietet sich einem fachkundigen Ehepaar mit Erfahrung zur Führung eines gutgehenden

Hotels

(90 Betten) mit Restaurant und Schwimmbad

das käuflich zu übernehmen ist und in einem bekannten Kurort der Zentralschweiz liegt. (Finanzierung zum Teil gesichert.)

Interessenten erhalten nähere Auskünfte unter Chiffre 4086 an Mosse-Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel.

Zu verpachten

Hotel-Restaurant Bären

im Zentrum von Cham im Kanton Zug (neu renoviert)

Restaurant 80 Sitzplätze, Saal 100 Sitzplätze, Sitzungszimmer 30 Sitzplätze.

Antritt nach Uebereinkunft.

Auskunft erteilt Franz Zürcher, Metzgerei, Mattenstrasse, 6300 Zug, Telefon (042) 21 33 22.

6742

A louer dans une importante station d'hiver et d'été du Bas-Valais

bar-dancing

Environs 80 places. Pour traiter sFr. 108 000.-.

Faire offres sous chiffre 6737 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

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. Übernahme des Betriebsinventars.

Bewerbungen sind bis 15. Dezember 1975 zu richten an: Bürgerkanzlei, 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 verkaufen/verpachten

bestilliertes Restaurant/Snack-Bar in Basel-City, 68 Plätze und 30 Plätze Kantine. Umsatz über 650 000.-. Ideal für gutausgewiesenes, erfahrenes und initiativreiches Wirtespaar.

Verkaufspreisbasis Fr. 200 000.-.

Interessenten melden sich unter Chiffre 6310 an Publicitas, 4001 Basel.

A vendre

centre Lausanne

très belle propriété

qui pourrait convenir comme hôtel, immeuble administratif ou de congrès. Aménagement hôtelier complet, terrasse, parc ombragé, place de stationnement.

S'adresser: Louis Rattaz, notaire rue des Alpes 3, Morges

téléphone 71 42 12

P 22-2558

Zu vermieten gutgehendes

Arbeiterrestaurant

an fachlich tüchtiges Ehepaar, welches fähig ist, eine einfache Küche zu führen.

Nötiges Eigenkapital Fr. 30 000 bis Fr. 40 000.-.

Zuschriften unter Chiffre W 03-10953 an Publicitas, 4001 Basel.

ASCONA

Zu verkaufen

Hotel mit 40 Betten

Einmaliges Panorama auf den Lago Maggiore, exklusive Gartenanlage mit Terrasse für zirka 40 Personen und «Locanda Ticinese» mit Bar.

Offerten unter Chiffre J 33-90575 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Junges Paar sucht zu mieten oder zu führen

kleineres Hotel oder Restaurant

Bevorzugt Kanton Graubünden. Fähigkeitsausweis A vorhanden.

Offerten unter Chiffre 13-302962 an Publicitas, 7002 Chur.

Hotel-Pension

20 bis 40 Betten, mit Hallenschwimmbad, zu pachten gesucht.

Offerten unter Chiffre 6693 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen an zentraler Lage in Zürich

Hotel Garni

mit 40/45 Betten.

Nötige Anzahlung zirka Fr. 500 000.-.

Interessenten erhalten nähere Auskünfte durch Postfach 234, 8057 Zürich.

Dame, grande patente, cherche bar, restaurant, ou tea-room à louer.

Suisse romande.

Faire offres sous chiffre 6658 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Tea-Room Stadt Zürich

Umsatz Fr. 500 000.-, steigerungsfähig, 35 % Küche, zu verkaufen.

Es melden sich bitte nur kapitalkräftige Fachleute unter Chiffre 44-6623 an Publicitas, 8021 Zürich.

Zu verkaufen

Bar-Restaurant-Dancing

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

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

Zu mieten gesucht

Restaurant

mit geräumigen Sitzplätzen für die Realisation von neuen Ideen. Vorzugsweise im Kanton SZ, ZG, LU oder AG.

Offerten mit Inventaranspruch bitte unter Chiffre 6717 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Locarno

Gesundheitshalber abzugeben gut eingeführtes

Restaurant/Bar

(zirka 100 Plätze), mit Untergrund.

Offerten unter Chiffre AS 25885 Lo «ASSA», 6601 Locarno.

Zu vermieten per sofort, in Stadt des Kantons Zürich, neueres, bestens eingerichtetes

Hotel-Garni

mit 120 Betten. Für tüchtige Fachleute mit Eigenkapital sehr gute Existenz.

Interessenten belieben sich zu wenden unter Chiffre 41-900965 an Publicitas AG, 8401 Winterthur.

Olten

Drehscheibe der Schweiz

Hotel

(50 Betten) mit grosser (bis 400 Plätze)

Restauration

zu verkaufen, eventuell zu vermieten.

Es melden sich bitte kapitalkräftige Fachleute unter Chiffre 44-66173, Publicitas, 8021 Zürich.

A céder à Bellinzona

Pizzeria, bien introduite avec discothèque.

Offres sous chiffre 975164 à Publicitas, 8601 Locarno.

P 24-16004

Oberwalli

Hotel (Sommerbetrieb)

günstig zu vermieten, Umsatz zirka 300 000 Franken.

Anfragen unter Chiffre 44-66194 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Wir vermieten

Hotel-Restaurant

nächst Zürich. Umsatzgrösse 1,2 Millionen Franken. Sehr günstige Konditionen (9 % vom Umsatz). Es melden sich bitte nur Unternehmenspersönlichkeiten mit zirka Fr. 100 000.- Eigenkapital.

Setzen Sie sich bitte in Verbindung mit Herrn W. Christen, in Firma

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1
Telefon (01) 23 63 64.

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 Unternehmernaturen mit finanziellem Hintergrund (Eigenkapital von mindestens Fr. 100 000.- erforderlich). Verlangen Sie bitte diese aussergewöhnliche Offerte unter Chiffre 44-66308 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

H***-Organisation

sucht grössere

Hotels

in Sommer- und Winterkurorten zu kaufen; auch andere Objekte kommen in Frage.

Offerten unter Chiffre 5673 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Starline-Brass-Dispenser

Fruchtsaft-Grundstoff (Cadiso-Starline) geeignet für sämtliche Apparate, Orange, Citron und Grapefruit. Prompter Reparaturservice.

Generalvertretung für die ganze Schweiz

ARAP AG

6440 Brunnen

Tel. (043) 31 14 41

Mäuse, Ratten, Küchenkäfer vernichtet

W. Kauer, 6243 Eglolzwil

Tel. (045) 77 12 92

ASSA 86-25678.9



Anschlagbrett Tableau noir



SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS
Service de formation professionnelle



SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS
Service de formation professionnelle

Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höhere und mittlere Kader im Gastgewerbe Nr. 54

2.-5. Dezember 1975 im Seehotel Adler, Arth am See

Thematik:

- Urbedürfnisse und Erwartungen des Menschen
- Motivation der Mitarbeiter
- Persönlichkeitsstruktur und Autorität des Vorgesetzten
- Der erfolgreiche Führungsstil
- Organisatorische Voraussetzungen im Betrieb
- Lernpsychologische Grundsätze für die Instruktion
- Delegation von Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung.

Teilnehmer:

- Damen und Herren in der Position eines Departementchefs
- Inhaber mittlerer Stabsstellen
- deren Stellvertreter
- Unter Berücksichtigung gruppendynamischer Erkenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

Kosten:

- Fr. 350.- inkl. Pausen-Getränke, exkl. Pensionskosten.

Kursleitung:

- Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV.

Auskünfte und Anmeldung:

SCHWEIZER HÔTELIERS-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. Vreni Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

Ich interessiere mich für den Kurs «MITARBEITER BESSER FÜHREN» und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein

Name:

Vorname:

Geburtsdatum:

Stellung im Betrieb:

Betrieb:

Adresse:

Regionaler Tageskurs VIII/75

Der Vorgesetzte als Ausbilder

Ziele:

Nach dem Kurs sollen die Teilnehmer Ausbildungsbedürfnisse im Betrieb erfassen, Lernziele formulieren, Ausbildungsprogramme erarbeiten und geeignete Ausbildungsmethoden anwenden.

Teilnehmer:

Vorgesetzte mit Ausbilderfunktionen.

Kosten:

Fr. 65.- pro Person exkl. Mittagessen.

Kursleitung:

Bolliger Rudolf, Leiter der Kaderschulung SHV.

Referent:

Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung SHV.

Kursdaten:

Region 1	Region 2	Region 3
9. Dezember 1975	27. November 1975	28. November 1975

Kursorte:

Hotel Duc de Rohan Masanserstrasse 44 7000 Chur	Hotel Aarauerhof Bahnhofstrasse 68 5000 Aarau	Hotel Metropole Zeughausgasse 28 3000 Bern
---	---	--

Für Auskünfte:

SCHWEIZER HÔTELIERS-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. Vreni Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.

INTERNATIONALE COCKTAILS
LONG DRINKS

mixen Schüler selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

1. Dezember 1975

26. Januar 1976



M. Führer, Kursleiterin

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

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

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Service

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

Bar

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

Flambieren/Tranchieren

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

Chef de service

15. 3.-20. 3. 1976

Weinseminar

16. 2.-20. 2. 1976

Hotel-Rest.-Administration

2. 2.-10. 4. 1976

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

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

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss. Deutsch, franz., ital., engl. Älteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, geg. 1913. Staatlich konzess. Agentur. Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 1. Dezember 1975, 5. Januar 1976

Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37**
8006 Zürich, Tel. 01-47 47 91 (3 Min. v. Hbh.)

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.



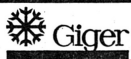
Fremdsprachen-Sekretär (-innen)

23 Wochen-Speziallehrgang
AUDIO-VISUELLE-Lehrmethoden
CH-1854 Leysin · HOSPRAS S.A.
Telefon 025/6 25 24 · Prospekt anfordern
Sommersemester · Wintersemester



des Giger-Fleisch-Services

Schweins-Geschnetzeltes
Kalbsvoren
Rindsbraten vom Laffen
Spiessli



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

... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Bar Mt Cervin
Zermatt



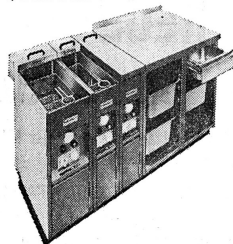
Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Valentine-Friteusen nach Gastronorm

Oellinhalte:
9, 12 und 18 Liter



HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 06

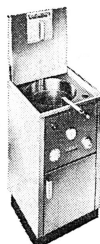
Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschleppen, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

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

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

Valentine-Friteusen

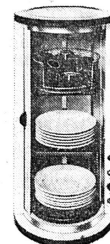
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 496.-



S-1 9 L



P-2 2x 6-7 L



MODELL V-1

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

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

Hotelympia London

(14. - 21. Januar 1976)

Sonderangebot 16.-19. Jan. 1976

Flugpauschalreise:

- * Flug Zürich oder Genève - London und zurück, Economy-Klasse
- * 3 Übernachtungen in einem Erstklasshotel, Zimmer mit Bad
- * Transfers in London, Flugplatz - Hotel und zurück

Pauschalpreise:

ab Zürich

Fr. 520.-

ab Genève

Fr. 505.-

Anmeldung bei:
Reisebüro **DANZAS AG**, Bahnhofplatz 9,
8023 Zürich Tel. 01 / 27 30 30
über Mittag geöffnet
Weitere Filialen in: Basel, Bellinzona, Bern, Biel, Brig, Buchs SG,
Chiasso, Genève, Liestal, Locarno, Lugano, Luzern, Rapperswil,
St. Gallen und Schaffhausen

DANZAS



**ORIGINAL
PLANK**

Stabellen aus
Bozen, Südtirol

- formvollendet
- preiswert
- dauerhaft



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

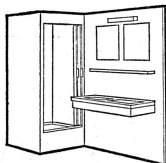
VORSCHRIFTEN

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

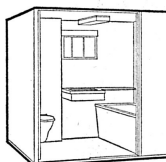
Fremdenzimmer mit Komfort Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmeren mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen. Lieferbar, Aussenverkleidung in verschiedenen Holzarten, passend zu Ihrer Einrichtung.

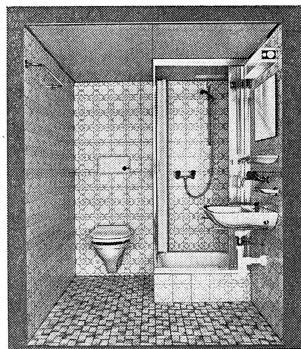
Uebrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



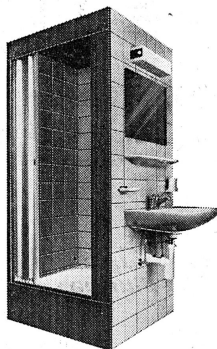
Dusch-Kombination mit
Doppelwaschtisch
an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC,
Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination
(oder nur Dusche).

Bon Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____

Vorname _____

Name des Betriebes _____

Wohnort _____ PLZ _____

Strasse _____ Nr. _____

Telefon _____

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

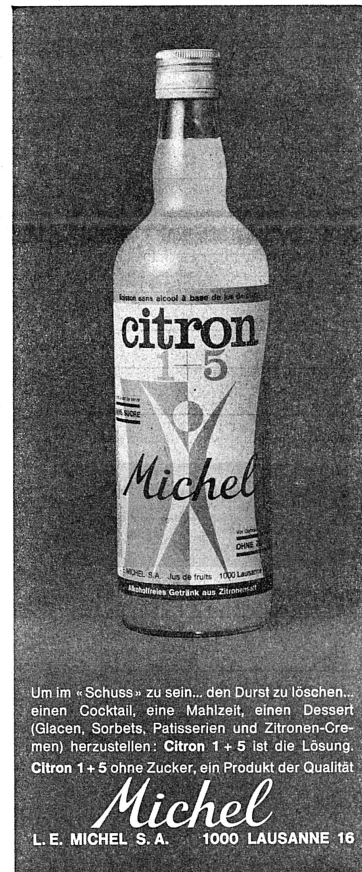
HR



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

Bureau d'Affaires Touristiques
A. Corvasce, 3961 Vercorin
tél. (027) 55 03 66.

Hotel-Revue-Inserate
werden in der ganzen Schweiz
gelesen!



Um im «Schuss» zu sein... den Durst zu löschen...
einen Cocktail, eine Mahlzeit, einen Dessert
(Glacen, Sorbets, Pâtisseries und Zitronen-Cremes)
herzustellen: **Citron 1 + 5** ist die Lösung.
Citron 1 + 5 ohne Zucker, ein Produkt der Qualität

Michel
L. E. MICHEL S. A. 1000 LAUSANNE 16

WMF aktuell

Bestecke kauft man bei der WMF!

- * Gross ist unsere Auswahl.
- * Funktionstüchtig sind unsere Modelle.
- * Messerschärfe kalkuliert sind unsere Preise.
- * Verlangen Sie noch heute unsere Dokumentation.

Ihr Partner und Berater

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