

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 49

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: 18.08.2025

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



Nr. 49 4. Dezember 1975

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

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

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

Ohne Wechselkurspolitik

von Dr. Richard Schwertfeger

Der Versuch der Schweiz zur Annäherung an die europäische Währungsschlange ist einseitigen und wohl für ziemlich lange gescheitert. Es wird somit weder ein formelles Gesuch um Mitwirkung noch Verhandlungen um technische Einzelheiten mit den EWG-Finanzministern geben. Das einzige, was die Schweiz für sich herausholen konnte, ist dass die Nationalbank in einem Kontaktgremium der europäischen Notenbanken mitwirken kann, so dass sie über gezielte Interventionen orientiert ist und diese, soweit der Kurs des Schweizer Frankens dadurch beeinflusst wird, durch eigene Dollarkäufe unterstützen kann. Das ist nicht viel, aber doch weniger als gar nichts. In der Zwischenzeit bleibt es beim alten: Der Kurs des Schweizer Frankens richtet sich nach Angebot und Nachfrage. Leider deutet alles darauf hin, dass hier nach wie vor die Nachfrage grösser ist als das Angebot, so dass der Druck auf eine weitere Kursbefestigung des Frankens nicht so leicht verschwindet – auch wenn man das bei der Nationalbank nicht ganz wahrhaben will.

Auf den Devisenmärkten wird die langsame Erholung des Dollars immer wieder durch kräftige Kursverluste unterbrochen, und die Abwärtstendenz der D-Mark – vor allem aus zinspolitischen Gründen, mit der Stabilität dieser Währung hat die Kursentwicklung überhaupt nichts zu tun – geht, wenn auch verlangsamt, weiter. Möglicherweise wird sie in dem Zeitpunkt noch verstärkt, wo in Erwartung des Konjunkturaufschwungs in Deutschland wieder ein Lageraufbau stattfindet, also mehr importiert wird.

Auch bei uns in der Schweiz beeinflusst Import und Export den Wechselkurs des Frankens ganz erheblich. Die Situation, dass die Exporte in einem Jahr nur um 4 Prozent, also etwa gleichviel wie die Fremdenverkehrsfräquenzen zurückgegangen sind, der Import aber fast fünfmal mehr, lässt den Frankenkurs nicht unberührt. Diese abnorme Verfassung des Aussenhandels ist zwar beschäftigungspolitisch – auf den Export bezogen – sicher nicht unerwünscht, hat aber keineswegs erfreuliche Aufwertungstendenzen zur Folge und gefährdet damit unter anderem die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr. So paradox es klingt, wird sich dies erst grundsätzlich ändern, wenn die Schweizer Wirtschaft in Erwartung des Konjunkturaufschwungs wieder ihre Lager auffüllt und zusätzliche Investitionsgüter importiert. Vom Konsum her kann keine Wechselkurskorrektur bewirkt werden. Es besteht also die Gefahr, dass der Kurs des Schweizer Frankens dann erst zurückgeht, wenn die Preise bei uns wieder in rascher Bewegung nach oben geraten, so dass ein Teil des

dann für den Fremdenverkehr eintretenden Wechselkursvorteils gleich durch Preis- und Kostensteigerungen wieder weggefressen wird. Bis dahin steht die Schweiz – wie alle anderen Industrieländer auch – ohne eine wirksame Wechselkurspolitik da. Die Nationalbank kann durch Dollarkäufe extreme Schwankungen des Dollarkurses nach unten aufhalten, aber nur in einem bestimmten Ausmass. Im übrigen hängen ihre Einwirkungsmöglichkeiten auf den Wechselkurs vom Umfang des Kapitalexports ab. Dieser kann aus zinspolitischen Gründen und wegen der erforderlichen Sicherheitsüberlegungen nicht beliebig forciert werden. Alles weitere bleibt dem Markt überlassen.

Sicher wirkt die neue Zinssenkungsrunde, die mit der weiteren Rücknahme der Zinsvergütungen auf Kasensobligationen am 1. Dezember eingesetzt hat, tendenziell abschwächend auf den Schweizer Franken, aber nur in unerheblichem Ausmass. Politische Faktoren sind heute stärker als Zinssatzdifferenzen. Es sind nicht die Gelder der Mafia, die in die Schweiz fliesen, sondern die Ersparnisse vieler verhältnismässig bescheidener Leute aus den Mittelmeerländern. 50 000 neue Sparhefte von Ausländern mit je 20 000 Franken Einlage ergeben auch eine zusätzliche Nachfrage nach Schweizer Franken in Grössenordnung von einer Milliarde Franken. So kommt die feste Haltung unserer Währung nicht von selbst.

Welche Folgerungen ergeben sich aus dieser Sachlage? Der Schweizer Franken bleibt bis Mitte 1976 noch einem spürbaren Aufwertungsdruck ausgesetzt. Andererseits dürfte es gelingen, die Teuerung im Inland unter Kontrolle zu halten. Bis zum 1. Mai 1976 bleiben insbesondere die für die Hotellerie wichtigen Preise landwirtschaftlicher Erzeugnisse stabil. Es bleibt zu hoffen, dass im neuen Jahr auch die Zinsvergütungen auf gastgewerblichen Hypothekendarlehen gesenkt werden können. Die Lohnkosten dürften sich innerhalb einer Zuwachsrate von fünf Prozent halten. Die Wechselkursauswirkungen erfordern es zwingend, dass die empfohlene Stabilisierung der Uebernachtungspreise sowohl während der Wintersaison 1975/76 wie während der Sommersaison 1976 eisern durchgehalten wird. Im Bereich der Restauration werden gezielte und wohl überlegte Preisreduzierungsaktionen unvermeidlich. Hier genügt Preisstabilität in jenen Bereichen, in denen die Schweiz zur Preisinsel geworden ist – etwa beim Wein – nicht mehr. Also: Weiter Druck auf die Ertragslage der Betriebe, aber einigermaßen gute Aussichten für die Frequenzen der In- und Ausländer, mit Ausnahme des Geschäftstourismus. Diese Durststrecke muss durchgestanden werden, und sie könnte länger als erwartet ausfallen. Wenn der Konjunkturaufschwung 1976 einsetzt, werden wir es nämlich die ersten Monate mit einer reinen Mengenkonjunktur zu tun haben, die keine Ertragsverbesserungen mit sich bringt. In einer Schweiz mit Nullwachstum und hohem Wechselkurs im Jahre 1976 wachsen die Bäume sicher nicht in den Himmel. Folglich gilt es, zu überleben. Den Test für die Zukunft ergibt wohl erst das Fremdenverkehrsjahr 1977.



Avec la tombée des premiers flocons, arrive aussi le temps, le bon temps de la Saint-Nicolas. Ci ou là, le traditionnel cortège dévoué encore se fait pour la plus grande joie des enfants. Et c'est l'occasion, dans moult confiseries helvétiques, de faire ample moisson de bisécimes et autres friandises de fête! (ASL)

L'offre touristique d'hiver pour la saison 1975/76

La Suisse non stop

L'hiver 1975/76 est à nos portes. Et dire qu'il aurait dû être celui des Jeux olympiques en Suisse!... Ce simulacrum n'aura finalement pas été nécessaire pour que notre pays – le Valais y compris bien sûr – s'arme efficacement pour maintenir son rang dans la bataille de la neige que se livrent pacifiquement les grandes régions européennes des sports d'hiver. Encore faut-il le gagner, ce que la Suisse tente de réussir en présentant, cette année, une offre de 1200 téléskis, 400 téléphériques et télésièges, 170 écoles de ski et 4000 moniteurs. Ses principaux concurrents?

A l'heure où paraissent ces lignes, les hôtels de saison ouvrent leurs portes et les stations accueillent la clientèle des cours de ski d'avant-saison. L'ONST vient de publier son traditionnel ABC des nouveautés – elles concernent le ski alpin, mais aussi le ski de fond, le skibob, le patinage, le curling et les promenades en luge – et émettent son nouveau slogan qui fait du budget familial le partenaire inconditionnel du programme anti-pollution «oxygène-soleil»: «En Suisse, pour votre argent, des vacances en or».

70 stations sur un champ de neige

Du Jura aux Alpes grissonnes et tessinoises, en passant par les Préalpes et les plus prestigieuses de nos régions alpines, quelque 70 stations s'approprient à affronter le marché à coup d'équipements nouveaux et de forfaits attrayants. L'arrangement type comprend généralement 2, 3, 4, 5 ou 7 jours à l'hôtel, la demi-pension, le libre parcours sur les remontées mécaniques, les leçons de ski et souvent l'entrée à une piscine.

En ce qui concerne la Suisse romande, quelques stations y ont ajouté une note d'originalité. Dans le Jura, le forfait «Evasion» correspond à un circuit de plusieurs jours à ski de fond, avec logement et repas dans des auberges typiques. Les Alpes vaudoises proposent le «Gogo-Ski» qui permet de loger dans une station et de skier dans toutes les autres (Château-Oex, Les Mosses, Leysin, Villars et les Diablerets). Ces deux dernières stations ont encore innové, puisque «Villars – Portes ouvertes» offre le libre parcours sur toutes ses installations sportives et «Swiss Village Club», aux Diablerets, est un produit total comprenant la pension complète dans les établissements de son choix et l'utilisation de toutes les installations de remontées mécaniques. Lausanne vend également un forfait assurant le logement en ville et le ski en station.

En Valais, Grächen a élaboré plusieurs forfaits, selon que l'on préfère le ski-décente, le ski-acrobatique (comme à Riederalp), le skibob ou le ski entrecoupé de

yoga! Loèche-les-Bains ajoute un peu d'eau à sa cure de ski, tandis que Breiten-Mörel à mis du sel dans sa piscine de mer. Quant aux autres stations valaisannes, bien que n'ayant pas encore découvert de cocktail à base de fendard, elles n'en souhaitent pas moins vendre leurs nombreuses mixtures, savamment dosées, de neige, de soleil et de gastronomie.

Au chronomètre des tarifs

La grande question, qui se pose au seuil de la saison 1975/76, est moins de savoir si l'offre suisse soutient la comparaison avec celles des autres pays alpins, au niveau des produits et des équipements, que si elle est compétitive à celui des prix. La plupart des stations choisissent un ensemble d'équipements adaptés aux besoins et aux exigences de la clientèle. N'incombe-t-il pas à chacun de savoir choisir son lieu de villégiature en fonction de ses propres goûts et de ses propres désirs? Mondanité, sportivité, austérité, simplicité, tranquillité: la Suisse vend tous ces genres d'articles et peut se prévaloir, techniquement et esthétiquement parlant, de maintenir, cette année encore, sa capacité concurrentielle. L'été se charge de lui fournir les sous-cielles qu'elle n'a pas en hiver.

Les prix, eux, n'ont pratiquement pas changé, depuis l'an dernier, voire depuis 2 ou 3 ans. Que l'on consulte le nouveau guide des hôtels – qui reflète bien la politique de la SSH dans ce domaine –, la liste des forfaits lancés cette saison sur le marché ou les tarifs des remontées mécaniques – dont on peut apprécier les efforts pour maintenir des conditions avantageuses, si l'on skie à la journée, à la demi-journée, à l'heure ou... aux coupons – il faut admettre que la Suisse est redevenue compétitive. Certes, les vacances d'hiver, par rapport aux vacances d'été, sont plus chères, ne serait-ce qu'en raison des prestations supplémentaires qu'elles incluent. Il faudrait, cependant, faire preuve de mauvaise foi pour prétendre, cet hiver, qu'à équipement égal la Suisse est plus

Prognostics

Notre offre peut être particulièrement attractive, rien ne dit qu'en ces temps de basse conjoncture elle parvienne à se faire une place au soleil. Et à faire de la prochaine saison, comme on l'a dit, «l'hiver de la Suisse», reléguant au simple souvenir les 3% de diminution de la saison 1974/75 et les 2% de la saison 1973/74. Qu'on le veuille ou non la clientèle suisse potentielle s'est affaiblie dans la mesure où la récession économique l'a affectée localement et individuellement; quant à la clientèle étrangère, elle reste tributaire de sa monnaie et surtout des conditions économiques du moment. Enfin, la seconde saison d'été qui met à la mode le bain de mer et le bronzage au soleil de janvier – à des prix qui, eux, défient toute concurrence – connaît sa traditionnelle progression et nombreux seront les Suisses qui se laisseront prendre au charme de l'hiver exotique.

Néanmoins, un premier sondage nous permet d'affirmer que la prochaine saison blanche s'annonce meilleure que l'année dernière: les réservations sont plus nombreuses, les annulations plus rares et les durées de séjour plus longues. Il faut qu'il y ait du monde, beaucoup de monde dans nos stations, car leurs équipements (téléphériques, piscines, fitness, etc.) sont très coûteux et exigent un chiffre d'affaires constant et suivi. Or, si certains hôtels peuvent se permettre de l'accueillir qu'une (bonne) clientèle restreinte – mais qui dépense –, les installations sportives doivent gagner sur la quantité. Tant il est vrai qu'un abonnement de ski ou une entrée à la piscine ne coûtera pas plus cher pour un Américain fortuné que pour un simple péquin. Nous saurons d'ailleurs, à la fin de cet hiver, si l'après-ski – pas encore compris dans les forfaits – résiste aussi bien à la crise que l'hôtelier au pessimisme.

José Seydoux

Aus dem Inhalt

Septembre dans l'hôtellerie: —9%	3
Unser Mann in London	3
Keine Ferien ohne Sport?	5
Un homme, une chaîne, une organisation	8
IGEHO-Spots	9
IGEHO-Rückblick	10/11
Eisenbahnfreundliches Amerika	13
L'avenir de l'hôtelier indépendant	15

Fit sein will heut' jedermann,
mit BONDUELLE man's leichter kann.

howeg
Bonduelle

9e Congrès de l'UIAAEH, à Zurich

Les «anciens élèves» dans le concert de l'hôtellerie internationale

L'Hôtel International, à Zurich, a servi de cadre, du 22 au 25 novembre, au Congrès de l'Union internationale des anciens élèves des écoles hôtelières (UIAAEH) qui s'est déroulé en présence de 200 délégués allemands, autrichiens, belges, espagnols, français, luxembourgeois, marocains, néerlandais, tunisiens et suisses.



Une vue de la tribune: on reconnaît, de gauche à droite, MM. Sicart, secrétaire de l'UIAAEH, Fahmy, président de l'Union suisse (USAIECH), Paozzi, l'un des organisateurs du congrès, quatre délégués nationaux, ainsi que M. Bernard Grütter, nouveau président de l'UIAAEH.

Hôte pour l'occasion de l'Union suisse, l'UIAAEH a fait le point sur ses structures, son rôle et sa politique, tout en donnant la possibilité à ses membres de participer à divers colloques d'intérêt professionnel. Une partie «détendue», bien organisée, a naturellement permis aux délégués étrangers de jouir des bienfaits du tourisme en Suisse, à la faveur d'une fête de la bière à la Brasserie Löwenbräu, d'un buffet de fromages, d'une soirée typiquement zurichoise au Zunfthaus «Zur Schmidlen», d'une montée au Rigi et d'une balade sur le Lac des Quatre-Cantons.

«Prestations et traditions»

Le premier jour du Congrès, M. Hans Riesen, spécialiste des questions économiques auprès de la SSH, a expliqué aux «anciens» le fonctionnement et les buts des groupes d'échanges d'expériences (ERFA) en Suisse, laissant entrevoir les possibilités de les étendre sur un plan international, en fonction de besoins qui restent encore à délimiter.

Lors de l'ouverture officielle du Congrès, diverses personnalités de l'UIAAEH prirent la parole, après que MM. Werner Rüegg, président du Comité d'organisation, et Jean-Pierre Fahmy, président de l'Union suisse, eussent souhaité la bienvenue aux 200 participants. M. Fahmy souligna l'unité dans la diversité que doit représenter ce Congrès, occasion également d'échanger des idées et de construire des éléments positifs en cette période de crise dans l'intérêt de chacun, de chaque pays et de l'hôtellerie en général. M. André Martin, président fondateur de l'UIAAEH, retraça l'histoire du mouvement créé en 1955 et, après avoir formulé le vœu qu'il permette encore de raffermir les liens entre tous les anciens du monde, il présenta son successeur à la présidence de l'Union internationale, M. Bernard Grütter, de Genève. Succédant à la tribune à M. Otto Mann, président de l'Union allemande, qui se fit l'avocat d'une hôtellerie accueillante et personnalisée et à M. Ulrich Graber, qui présenta le rapport financier de l'UIAAEH, M.

seur, M. Martin, l'informant qu'il était nommé président d'honneur.

UIAAEH + AIH + EUHOFA

Au cours de cette même journée, un intéressant colloque permit à M. Jean Armleder, président sortant de l'Association internationale de l'hôtellerie, et à son Secrétaire général, M. Jacques David, de rappeler les buts de l'AIH et d'évoquer les possibilités de collaboration entre les «anciens élèves» et la plus grande association hôtelière du monde, notamment sur le plan de l'information (guide des hôtels, revue de l'AIH, etc.) et de la formation professionnelle. L'ancien président de l'AIH déclara à ce propos: «La force de l'AIH réside dans la diversité des établissements membres et notre association doit pouvoir être en mesure de cristalliser toutes les formes de formation, parce que les problèmes du mini-hôtel et du jumbo-hôtel sont souvent les mêmes.» D'autre part, les employés doivent prendre connaissance des hôtelleries étrangères et des goûts des clients, «ce qui», précisa M. David, «devrait inciter les gouvernements à libéraliser les échanges de personnel et les relations professionnelles hôtelières.» Quant à la formation continue, elle fait l'objet, au siège de l'AIH, d'un fichier complet qui contient les actions entreprises dans ce domaine sur le plan international.

Le dernier jour du Congrès, on aborda la question des relations entre les écoles hôtelières et les associations d'anciens élèves. M. Carlo de Mercurio, secrétaire général de l'EUHOFA, l'Association européenne des directeurs d'écoles hôtelières, présenta un exposé très fouillé sur tous les aspects de la formation professionnelle hôtelière dans les pays d'Europe et d'outre-mer, insistant pour conclure sur le rôle d'accueil des anciens élèves.

Cette collaboration sur le plan international, dont la concrétisation a très heureusement inspiré tout le programme du Congrès 1975 de Zurich, est une idée force que l'UIAAEH tente de développer avec l'aide de ses unions nationales dans ses principaux domaines d'activité: l'établissement de liens d'amitié au sein de la profession, les stages culturels et professionnels, l'aide et les conseils, l'organisation de réunions d'informations professionnelles et de formation continue. Entre «anciens» d'une école hôtelière, c'est se souvenir; mais c'est aussi préparer l'avenir en aidant les plus jeunes. J.S.

Gabriel Sicart rapporta sur l'activité du groupement. Statuts, structures et règlements ont été adaptés au goût du jour; des contacts fructueux ont été pris avec l'AIH et l'OMT. D'autre part, les projets ne manquent pas sur le plan international, telle l'édition d'une revue des «anciens» trilingue, d'un calendrier des manifestations des unions nationales, d'un livre de points de rencontres, de cartothèques nationales, etc. Le panonceau, quant à lui, attesterait que le directeur d'un hôtel est membre de l'UIAAEH, et servirait de label de qualité.

Enfin, précédant M. Gilbert Paozzi (Neuchâtel) qui présenta à l'auditoire un panorama de la Suisse touristique, M. Bernard Grütter (Genève) définissait la nouvelle ligne de conduite de l'Union internationale qui pourrait se résumer ainsi: prestations et traditions. Le nouveau Président rendit hommage à son prédéces-

La première volée de l'Hôtel-école d'Ascona

Nous avons déjà signalé le transfert de l'Hôtel-école du Tessin sur les magnifiques hauteurs du Monte Verità. Au cours d'une aimable réception, marquant la fin du premier cours donné dans l'Hôtel Monte Verità, nous avons pu saluer la première volée d'apprentis et constate le vif intérêt des jeunes gens et jeunes filles pour les carrières hôtelières.

Cette rencontre a été animée par MM. Alvaro Mellini, directeur de l'Hôtel-école, Aldo Cotti, directeur de l'Internat et de l'Hôtel, Beat Lindt, président de la Commission scolaire régionale, et Jacques Mury, responsable de la formation de base de la SSH en Suisse romande et au Tessin.

Le succès d'un enseignement

L'Hôtel-école, sis au Monte Verità, compte, en ce début de cours 1975/76, 42 apprentis, exclusivement des assistantes d'hôtel et des sommeliers. Si, au Tessin comme ailleurs, l'augmentation des jeunes s'intéressant aux diverses branches de l'hôtellerie est un phénomène réjouissant, fruit d'une meilleure information, elle n'en est pas moins liée à la situation économique qui encourage la jeunesse à se tourner vers un champ d'activité offrant un avenir sûr. L'apprentissage se déroule sous la direction de M. A. Mellini, directeur de l'Ecole professionnelle et commerciale de Locarno, de M. Aldo Cotti, directeur de l'Internat, de spécialistes de la branche hôtelière pour l'enseignement des branches techniques et de maîtres de l'Ecole professionnelle des apprentis, de Locarno, pour l'enseignement de la culture générale. Les 44 heures de cours hebdomadaire (16 d'études professionnelles et 28 de culture générale) sont actuellement suivies par des Tessinois, des Suisses alémaniques, des Romands et des étrangers, tous domiciliés au Tessin.

Les premiers examens pratiques

Pour la première fois au Tessin, se sont déroulés les examens de connaissances pratiques et professionnelles. Neuf sommeliers et cinq assistantes d'hôtel, qui avaient passé avec succès leurs examens scolaires au printemps, se sont présentés devant les experts. Tous les candidats ont franchi ce cap décisif et entrent, dûment formés, dans la profession. Y. Go.

Palmarès

Assistants d'hôtel:

1. Gerber Alice
2. Corradin Nadia
3. Leibundgut Ingrid
4. Leibundgut Gabriella
5. Loria Angela

Sommeliers:

1. Santesteban Manuel
2. Häberling Willy
- ex. Santesteban Francisco
4. Tempobano Nadir
5. Di Vincenzo Carmine
6. Güebilmiz Ali
7. Berguglia Renzo
8. Franchini Giorgio
9. Gaja Nello



Le repas de fin d'année des «stamms» de Genève, Vaud, Fribourg et Berne

Le comité de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH, à Lausanne, a le plaisir de vous annoncer que son traditionnel repas de fin d'année aura lieu

le mardi 16 décembre 1975, dès 19 heures, au Château d'Oron.

Notre collègue, M. Jorg Goetzing, nous a promis d'organiser une soirée inoubliable dans les murs de ce château et de nous servir, à 19 h.45, un repas dont le menu pourra satisfaire les plus exigeants. Le prix du menu, vins, café et spiritueux compris, a été fixé à 70 francs par personne. L'apéritif sera offert par M. Alfred J. Frei, directeur général du Montreux-Palace.

Les intéressés sont priés de s'inscrire auprès du Secrétaire de l'AAEH, dont voici la nouvelle adresse:

Case postale 123
1000 Lausanne 17 (Riponne)
CCP 10 - 2599

Lisez et faites lire l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme
Votre journal spécialisé!

† Engelbert Fringer-Abplanalp

Am Dienstagmorgen, 18. Nov. 1975, ist Engelbert Fringer, Inhaber des Hotels Valsana in Arosa, ganz plötzlich verstorben. Wohl war bekannt, dass er seit einigen Jahren leidend war; niemals erwartete man aber ein so jähes Ende. Wir alle trauern mit seiner Frau Bertl und den bei-



den Töchtern Ursula und Margrit um den schmerzlichen Verlust ihres Gatten und Vaters.

Engelbert Fringer wurde am 13. März 1928 in Arosa geboren und verbrachte hier eine glückliche Jugendzeit. Als 15-jähriger trat er in Lausanne eine Kochlehre an und arbeitete anschliessend an die Lehrzeit in allen Zweigen vieler Hotels mit gutem Namen. Seine gründliche Ausbildung, seine aussergewöhnliche Schaffenskraft und das besonders entwickelte Berufsinteresse ermöglichten ihm, schon mit 27 Jahren - im Jahre 1955 - das Hotel Valsana zu übernehmen. Es war eine grosse Arbeit, das alte Haus zum heutigen modernen Betrieb umzugestalten, ein Ziel, das er stets mit Weitsicht und viel Fachkenntnis verfolgte. 1961 nach Schliessung des hiesigen Mill-

tärsanatoriums durch den Bund sah Engelbert Fringer eine Möglichkeit und suchte die Verbindung zu den entsprechenden Instanzen in Bern. In der Folge konnte das ehemalige Waldhotel wieder dem früheren Zweck zugeführt werden und die Waldhotel AG wurde gegründet. Im Laufe der Jahre wurde diesem Hotel die Jugendherberge, das Hotel garni Belmont und das Hotel Hof Arosa angegliedert. Dieser Hotelgruppe stand Engelbert Fringer bis zu seinem Tode als rühriger und umsichtiger Präsident vor, der bei der Auswahl seiner Mitarbeiter stets eine glückliche Hand zeigte und immer ein lebenswürdiger und grosszügiger Vorgesetzter blieb.

Dem Vorstand des hiesigen Hotelier-Vereins gehörte er während 7 Jahren an und stand zudem 4 Jahre der Sporthotel-Vereinigung bis zur Fusion mit dem Hotelier-Verein als Präsident vor. Mit seinem beruflichen Wissen, seiner Erfahrung, seinen vielen Beziehungen zu Berufsverbänden und Institutionen und seinem stets klaren Konzept verliert er der Arosener Hotellerie und damit auch dem Kur- und Verkehrsverein Arosa wertvolle Impulse. Bis zu seiner Krankheit gehörte er auch dem Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins an; er arbeitete mit dessen Finanzkommission und war Mitbegründer des Untertenerseminars SHV.

Im Jahre 1957 gründete er mit guten Freunden den Arosener Lions Club und hat auch hier immer seine Bereitschaft gezeigt, Gutes zu tun und Beidrängen zu helfen. Der Gemeinde Arosa diente er seit 1963 als Mitglied der Geschäfts-Prüfungskommission und seit 1971 als deren Präsident. Im Kur- und Verkehrsverein präsidierte er seit 1966 die für Arosa so wichtige Sport-Kommission. Wertvolle Dienste leistete er aber auch als Präsident des Golf-Clubs und als Hauptkassier des Rennervereins Arosa. Seine Familie verliert einen treuen Gatten und liebevollen Vater, Arosa einen hilfsbereiten, uneigennütigen und tüchtigen Hotelier und wir einen guten Freund. Wir werden ihn in bester Erinnerung behalten. Ludwig Kauf



Einem ausgezeichneten, weltberühmten Küchenchef hat das Bahnhofbuffet Zürich HB für seine Betriebe erster Klasse «eingefangen». Aus dem fernen Osten, wo er zuletzt während neun Jahren als Executive-Chef des feudalen President Hotel in Bangkok sich und dem Hause Lorbeer holte, kehrt Charles Benz in die Schweiz zurück. Die Zürcher Bahnhofbuffet-Gäste freuen sich, dass nicht nur ein ebenbürtiger Nachfolger des langjährigen Chefs Jean Scher gefunden werden konnte, sondern sogar einer, der ihnen Köstlichkeiten exotischer Küchen vorsetzen wird.

Ehrenvoll ausgezeichnet wurden anlässlich ihrer Werbereise in die USA die beiden Groupement-Hotellers Alfred Krebs, Regina, Grindelwald, und W.O. Schnyder, Beau Rivage, Lausanne. Beide wurden aufgenommen als Member of the Select Waldorf Distinguished Alumni Association. Diesem exklusiven Klub gehören lediglich 60 Mitglieder und bisher keine Schweizer an. Die Mitgliedschaft wird Personen verliehen, die einmal im Waldorf tätig waren, es in der Hotellerie an die Spitze brachten sowie Waldorf-Geist und -Qualität hochhalten.

Aus den Sektionen

Thun und Spiez

Die traditionelle Weihnachtsfeier der beiden Sektionen Thun und Spiez fand am 25. November 1975 im Hotel Bellevèdre Spiez statt. Sie war zugleich Abschiedsfeier für Herrn und Frau Jean Urben, die sich nach 26-jähriger erfolgreicher Tätigkeit im Strandhotel Bellevèdre Spiez ins Privatleben zurückziehen werden. Die beiden Sektionspräsidenten entboten Worte höchster Anerkennung für Herrn und Frau Urben und deren aufbauende und hingebungsvolle Tätigkeit im Interesse des Bellevèdre, des Kurorts Spiez und der Region Thunersee.

Erwähnung fand auch der Verlust des Hotels Spiezehof, Besitzer Familie H.R. Boss, das während eines vollen Jahrhunderts das Landschaftsbild von Spiez mitgeprägt, und am Auf- und Ausba der Region wesentlichen Anteil hatte. Ein von Herrn und Frau Jean Urben meisterhaft serviertes Gala-Diner à la Française beschloss den wohlgelungenen, unvergesslichen Abend im strahlenden Bellevèdre. WWZ

Kongress der Ehemaligen

Vom 22. bis 26. November ist in Zürich der 9. Kongress der internationalen Union ehemaliger Hotelfachschüler durchgeführt worden. Er wurde durch die Schweizer Union der Vereinigungen ehemaliger Hotelfachschüler organisiert. Vertreten wa-

ren 10 Länder, nämlich neben der Schweiz Deutschland, Österreich, Marokko, Spanien, Belgien, Luxemburg, Frankreich, die Niederlande und Tunesien. Im ganzen zählte der Kongress über 200 Teilnehmer. Es wurden aktuelle Probleme der Hotellerie besprochen, so vor allem der Erfahrungsaustausch auf internationaler Ebene. Engere Beziehungen werden mit dem Internationalen Hotelier-Verband angestrebt. Ferner sollen permanente Kontakte zur Europäischen Konferenz der Hotelfachschuldirektoren hergestellt und gefördert werden, um vor allem auf dem Gebiete der beruflichen Ausbildung und Weiterbildung vermehrt zusammenwirken zu können. Die Ehemaligenvereinigungen sollen bei der Gestaltung von Ausbildungsprogrammen und Lehrmethoden an den Hotelfachschulen zu aktiver Mitarbeit herangezogen werden.

+

A nos sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur Maurice Froidevaux

membre personnel, ancien hôtelier à Vevey, décédé le 30 novembre 1975, dans sa 70e année.

Nous exprimons notre profonde sympathie à la famille en deuil et lui présentons nos très sincères condoléances.

Au nom du Comité central:
Le président central:
Peter-Andreas Tresch

WIR PRÜFEN, BERATEN UND BERECHNEN

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



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

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

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Annoncen- und Abonnement:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

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

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Le mouvement hôtelier en Suisse

Septembre: forte baisse

(ATS) Le ralentissement du mouvement hôtelier, observé durant l'été, s'est poursuivi en septembre. De 5% en moyenne pour les mois de juin, juillet et août, la diminution du nombre des nuitées d'hôtel s'est encore accentuée en septembre. D'après les relevés du Bureau fédéral de statistique, on a enregistré alors 3 220 000 nuitées, soit bien 300 000 ou 9% de moins que durant le même mois de l'année dernière. C'est ainsi le plus faible résultat de septembre atteint depuis 1969.

La régression est de 9% aussi bien pour la demande intérieure que pour celle de l'étranger. Parmi les visiteurs étrangers venus en moins grand nombre que l'année passée, il y a surtout les citoyens de la République fédérale d'Allemagne, des Etats-Unis et du Bénélux. L'offre ayant légèrement augmenté, le taux moyen d'occupation des lits a régressé de 47 1/2 à 43%.

Ce recul dépend sans doute en premier lieu de la situation économique générale, de la compression des voyages d'affaires, de la réduction d'autres séjours pour des motifs professionnels, de la forte position du franc suisse par rapport aux monnaies étrangères et de déplacements de la demande en faveur d'autres pays de vacances. De plus, il faut tenir compte du fait que l'hôtellerie a vraisemblablement perdu du terrain au bénéfice d'autres formes d'hébergement (en particulier des appartements de vacances).

Beaucoup moins d'Américains en 1975

Du 1er janvier au 30 septembre 1975, on a fait inscrire dans l'hôtellerie 26,75 millions de nuitées, soit 1,15 million ou 4% de moins que pendant les neuf premiers

mois de 1974. L'apport indigène (10,56 millions de nuitées) a diminué de 5 1/2% et celui de l'étranger d'un peu plus de 3%. Sur les 16,18 millions de nuitées d'étrangers, l'Allemagne en a fourni un tiers, la France 11%, les Etats-Unis 9 1/2%, la Belgique 8%, la Grande-Bretagne 6 1/2% et les Pays-Bas 6 1/2% environ. Au regard de la même période de l'année dernière, on observe une importante réduction de la clientèle nord-américaine (-13%). Le recul est un peu moins prononcé en ce qui concerne les hôtes italiens (-7 1/2%), français (-5%), belges et autrichiens (-3 1/2%) dans les deux cas ainsi qu'allemands (-2%). L'affluence britannique, scandinave et néerlandaise a gardé les mêmes proportions que l'année dernière. On note en revanche une certaine expansion de l'apport touristique de l'Amérique latine (+7 1/2%), de l'Australie (+2%) et de quelques autres pays d'outre-mer.

L'évolution fut inégale d'une région à l'autre. Durant la période de janvier à septembre, le tassement du mouvement hôtelier a été ressenti surtout dans les régions à majorité urbaine.

Agences de voyages: des difficultés, mais un bilan acceptable

La Fédération suisse des agences de voyages a tenu ses assises annuelles à Weinfelden, sous la houlette de son président, M. R. Hintermann. Malgré la récession, la plupart des agences de voyages devraient réussir à atteindre pour l'année 1975 un bilan «encore acceptable», peut-on lire dans le rapport d'activité de cette Fédération, dont le secrétaire général est assumé par M. P. Sprecher.

Nombre de gens ont dû se priver cette année du voyage de vacances pour des raisons économiques. Et pourtant, les agences de voyages ont constaté un

accroissement de leur clientèle, qui est peut-être dû au fait que les gens ont remarqué qu'un arrangement avec une agence de voyages est fréquemment plus

avantageux qu'un voyage à leur propre compte. Voilà d'où provient sans doute la demande accrue pour les arrangements de vols charter, spécialement à destination des endroits les plus «attractifs» d'Espagne, de Tunisie et de Grèce.

Le problème des billets d'avions pouvant être achetés meilleur marché à l'étranger qu'en Suisse, à cause de la non-conformité des cours de change IATA avec les cours bancaires, n'a pas été résolu cette année. Beaucoup de clients ont exigé des agences de voyages qu'elles leur procurent de tels billets, mais ce procédé est problématique pour les agences à qui il cause des frais élevés pour des recettes réduites. Le 30 décembre 1974, l'Office fédéral de l'air avait décidé que la vente de billets d'avions délivrés à l'étranger à un prix inférieur au tarif en francs valable en Suisse devait être interdite. La Fédération suisse des agences de voyages lança alors un recours contre cette disposition. On accorda un effet suspensif à ce recours de sorte que la décision de l'Office de l'air n'est provisoirement pas exécutoire.

Départ éventuel de différentes organisations internationales

Malaise à Genève

Il est question, ces temps-ci, à Genève, du transfert éventuel de plusieurs institutions de caractère technique, se rattachant aux Nations Unies, vers d'autres lieux, plus particulièrement vers Vienne, où des locaux sont disponibles en suffisance. Bien sûr, il ne saurait être question que les grandes organisations, tels que le BIT, l'OMS, l'OIT et l'UIT s'en aillent. D'autant plus que, avec l'aide des autorités helvétiques, elles ont pu récemment édifier d'immenses bâtiments où il leur est possible de travailler dans d'excellentes conditions. Mais, en raison du niveau élevé du franc suisse, tandis que le dollar s'est sérieusement affaibli, les problèmes financiers se font parfois plus aigus que naguère.

Quoi qu'il en soit, il résulte à Genève un malaise certain. Le Conseil d'Etat et le



D'abondantes chutes de neige se sont produites samedi sur l'ensemble de la Suisse et dès 700-800 mètres, la couche blanche a permis la première course à ski ou la première descente en luge. (ASL)

Conseil administratif de la Ville de Genève ont tenu une séance commune au cours de laquelle ce problème a été évoqué, ce qui a permis aux magistrats de faire part de leurs préoccupations. Car les institutions spécialisées des Nations Unies, qui seraient susceptibles de quitter Genève, si elles n'occupent pas de gros effectifs de personnel, n'en contribuent pas moins à la prospérité de la ville, en organisant régulièrement des conférences et des rencontres qui, sans connaître l'ampleur des assemblées du BIT ou de l'OMS, procurent tout de même de la clientèle à l'hôtellerie genevoise, dont la capacité d'accueil est considérable. Aussi le gouvernement genevois est-il disposé à faire tout ce qui est en son pouvoir pour retirer, dans la ville du bout du Léman, les institutions internationales qui voudraient s'en aller!

Une importante baisse des tarifs aériens en Suisse

L'Office fédéral de l'air a approuvé l'introduction, à partir du 1er décembre, de nouveaux rabais de devises. Ces réductions s'appliquent aux billets émis par Swissair et les compagnies étrangères, en francs suisses, pour des vols à destination de la plupart des pays.

Les nouveaux rabais de devises permettent des baisses de tarifs allant de 9 à 16% sur les longs parcours européens, de 2 à 7% sur les lignes du Proche-Orient. Elles sont de 5% environ sur celles d'Afrique et de quelque 4% sur celles de l'Atlantique Nord. Cette nouvelle série de rabais de devises abaisse la plupart des tarifs en francs suisses au niveau de ceux des pays européens à monnaies les plus faibles.

Das Interview

Heute mit Herrn Albert Kunz, Chef der Agentur London der Schweizerischen Verkehrszentrale

England: Eine Hoffnung, die gehegt werden muss

Herr Kunz, 1960 erbrachten die Briten noch 18,7 Prozent aller Auslandsnächte in der Schweiz und lagen damit hinter den Deutschen an zweiter Stelle. 1974 hingegen machte der Anteil Grossbritanniens bloss noch 6,6 Prozent aus; die Briten stehen damit nur noch auf fünfter Stelle. Hat der britische Markt für die Schweiz definitiv an Bedeutung verloren?

Es ist unbestreitbar, dass die Schweiz im Verein mit anderen klassischen Touristenländern auf dem britischen Markt in der letzten Zeit an Bedeutung verloren hat. Die Direktion der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich hat jedoch richtigerweise verfügt, dass unsere Bestrebungen um den englischen Gast nicht nachlassen dürfen. Der englische Markt hat sich während eines Jahrhunderts entwickelt und darf nicht über Nacht aufgegeben werden. Auch ich betrachte die gegenwärtige Rezession als temporäre Erscheinung. Infolge der insularen Lage hat sich in England die Flugreise weit schneller entwickelt als anderswo. Zwecks Ausnutzung des durch Charterung eines Flugzeuges für Gruppenreisen erzielbaren Preisvorteils über traditionelle Beförderungsarten wurde der Tour Operator geboren; und damit nahm die Industrialisierung des Ferienreise-Geschäftes ihren Anfang.

Nach bewährten Supermarkt-Beispielen gingen die Tour-Produzenten bereits in der nächsten Phase dazu über, auch die übrigen zu einer Ferienreise gehörenden Bestandteile zu standardisieren. Damit hielt Massenproduktion auch im Tourismus ihren Einzug. Gleichzeitig hatten die an den verschiedenen Costas dutzendweise entstehenden neuen Hotels beinahe um jeden Preis Kundenschaft zu finden. Sozusagen Hand in Hand mit der Eliminierung von Distanzen und anderen Reisehürden wurde es dem Reiseveranstalter daher möglich, garantierte Sonne zu Spottpreisen zu offerieren. Ich glaube aber, dass diese Periode sich dem Ende nähert.

Seit dem Juni des laufenden Jahres ist die stark rückläufige Bewegung aus Grossbritannien zum Stillstand gekommen, und eine zaghafte Zunahme hat sich eingestellt. Auf welche Faktoren führen Sie dies zurück? Haben auch andere Destinationen zugenommen?

Rund 3,3 Millionen Briten gingen im Laufe dieses Jahres auf eine «Package Tour» ins Ausland. Diese Zahl dürfte um mindestens 10 Prozent höher liegen als die besten Erwartungen. Trotz Rezession hatte Grossbritannien eine bemerkenswerte



Auslandreiseisaison. Im Gegensatz zu anderen Branchen der Konsumgüterindustrie scheint die Mehrzahl der Tour Operator dieses Jahr mit den Umsätzen zufrieden zu sein. Nicht zuletzt beruht der befriedigende Geschäftsgang jedoch auch auf der Tatsache, dass mit dem Court-Line-Untergang usw. mehr als 1 Million Ferienpakete aus dem Auslandsreise-Angebot verschwunden sind. Paradoxerweise steht deshalb die britische Reise-Industrie im Krisenjahr 1975 gesünder da, als sie es während vieler Jahre war.

Tatsächlich ist der Rückgang in den britischen Übernachtungsfrequenzen in der Schweiz gegenwärtig zum Stillstand gekommen (Januar bis September 1975 -0,9 Prozent im Vergleich zum Vorjahr). Die Monatsergebnisse Mai bis August haben sogar Zuwachsraten zwischen 4 Prozent und 18,5 Prozent gebracht. Eine Wertung ist sehr schwierig. Es handelt sich um die bekannte «Schwalbe, die den Frühling (noch) nicht ausmacht». Erst der Frequenzverlauf im kommenden Winter lässt Schlüsse zu, ob es sich um eine echte, im Verhältnis zum gesamten britischen Potential zwar geringfügige, Verschiebung in der Destinationswahl handelt oder um eine Zufälligkeit. Tendenziell zeichnet sich aber eine gewisse Abwendung von reinen «Sonnenszielen» ab bei Kundenschichten, die für die Schweiz in Frage kommen.

Wie würden Sie die momentane Wirtschaftslage Grossbritanniens beurteilen? Wie weit sind überhäupt wirtschaftliche Faktoren für einen Ferienaufenthalt im Ausland bestimmend?

Während in anderen westlichen Ländern bereits deutliche Anzeichen eines neuen Aufschwungs sichtbar werden, scheint Grossbritannien leider die schlimmste Rezession immer noch bevorzuziehen. Britischer Tradition entsprechend, erst im allerletzten Augenblick etwas zur Rettung zu unternehmen, hat es das Gespenst von Massenarbeitslosigkeit gebracht, um «den Gürtel enger zu schnallern». «Ferien» haben im Haushaltsbudget der britischen

Familie eine hohe Priorität erlangt und werden immer mehr als unabhängiges Grundbedürfnis gewertet; und ein gewichtiger Sektor der sozialen Mittelklasse, d. h. des für Auslandsreisen bedeutendsten

Kundenkreises, scheint unter dem Eindruck der gegenwärtigen Geldentwertung zur Ansicht zu neigen, dass man sich besser noch seine «letzte Reise» leistet, bevor alles in die Brüche geht.

Länderanteile, aller Auslandsferien-Aufenthalte von Briten (in Prozenten)					
	1966	1968	1970	1972	1974
Spanien	22	29	30	35	35
Italien	17	10	10	9	7
Frankreich	14	10	11	12	10
Oesterreich	7	7	8	5	3
Schweiz	7	6	4	4	2
Jugoslawien	3	2	2	2	3
Griechenland	1	1	2	4	3
Osteuropa (inkl. Russland)	1	1	1	1	2

Quelle: «The British on Holidays», British Tourist Authority

Welches Image hat die Schweiz heute bei der britischen Bevölkerung, speziell in Bezug auf ihre ehemalige Funktion als «Playground of Europe»?

Das «Playground-of-Europe»-Attribut ist ein Ueberbleibsel aus jener Zeit, wo sich nur die oberste Bevölkerungsschicht Auslandsreisen leisten konnte und wo sich dieselben Leute Jahr für Jahr zur selben Zeit am selben Platz wiederfanden. Wie das britische Weltreich, ist diese Sitte inzwischen weitgehend verschwunden, und die Welt ist auch in Bezug auf Anspruch und Gestaltung von Freizeit demokratischer geworden. Ein gewisser nostalgischer Hauch von anno dazumal ist allerdings auch im heutigen Volksempfinden noch anzutreffen: Erst kürzlich hat eine Gallup-Umfrage wieder bestätigt, dass für manche Engländer die Schweiz das Land der Traumferien wäre. Durch den dieser Feststellung anhaftenden Unterton wissen ich mir's leisten könnte» schadet uns diese Schmeichelei jedoch mehr, als sie uns nützt.

Würden Sie bitte das Profil des britischen Schweizerreisenden im Sommer/Herbst 1975 aufzeichnen?

Altersmässig sind im Vergleich zur Gesamtbevölkerung bei den britischen «Auslandsreisenden» die unter 25jährigen und die über 45jährigen übervertreten, wobei sich die «Jugendlichen» allerdings vorwiegend den Badesränden zuwenden und als Gäste der Schweiz leider immer mehr ausfallen. Herkunftsmässig stammt fast die Hälfte aller Auslandsreisenden aus der Londoner Region und dem Südosten Englands. In Bezug auf soziale Klasse ist Cosmos Tours erst vor wenigen Wochen mit Statistiken aufgeückt, wonach die Arbeiterklasse nunmehr den Hauptnach der auf «Package Tour» ins Ausland fahrenden Briten stellt. Dies mag zwar für die Cosmos-Kundschaft zutreffen, ist aber keineswegs typisch für den britischen Gast der Schweiz. Dieser stammt nach wie vor aus der AB-Gruppe.

Wie ist das Verhältnis zwischen Einzel- und Gruppenreisenden nach der Schweiz?

Auf Fragestellung in dieser Form gibt es meines Wissens keine allgemeinverbindliche

Antwort. Statistisch nachweisbar ist nur, dass rund drei Viertel aller Ferienreisen von Grossbritannien ins Ausland per Flugzeug angetreten werden und dass das Verhältnis von «Package Tours» zu individuellem Ferien-Arrangement zirka 2 zu 1 beträgt. Bekanntlich ist ja die Inklusiv-Tour gerade deshalb so populär geworden, weil das Produkt «Ferien» durch sie sehr viel billiger geworden ist (als Faustregel galt ja bis vor kurzem, dass das Pauschal-Arrangement nicht weniger kosten sollte als der gewöhnliche Flugpreis). Ausser der ja in den allerwenigsten Fällen zu vermeidenden Verpflichtung zur Reise an einem bestimmten Tag, ist jedoch dem Flugtour-Passagier im Gegensatz etwa zum «In sieben Tagen durch Europa» reisenden Autobus-Passagier kein weiterer «Gruppenzwang» auferlegt, so dass er sich durchaus als Einzelreisender fühlen und benehmen kann. Je nach Standpunkt kann deshalb das Verhältnis Einzel-/Gruppenreisender so oder so dargelegt werden.

Bevorzugt der Briten in der Schweiz vermehrt Aufenthalte in Ferienwohnungen, und welche Regionen werden hauptsächlich besucht?

Vorauszuschieben ist hier vielleicht, dass der durchschnittliche britische Lohnempfänger ungefähr halb soviel verdient wie sein schweizerischer Partner, und dass die beim Reisebüro erhaltliche «Package Tour» preislich meist bedeutend vorteilhafter ist als ein selbstgeschneidertes Arrangement. Aus haushaltbudgetmässiger Zwangslage stellt sich deshalb in sehr vielen Fällen die Frage eines persönlichen Vorzuges überhaupt nie. Wie bei anderen Einkäufen, hat sich die Hausfrau auch für Ferien möglichst an das gerade verfügbare, nicht gar zu teure und mindestens dem Namen nach bekannte Produkt zu halten. Mit anderen Worten: Innerhalb der Aufnahmefähigkeit des Marktes, welche als eher konservativ zu werten ist, bestimmt der Tour Operator mehr oder weniger die Geschmacksrichtung seiner Kunden. Der von dieser Einschränkung nicht betroffene britische Automobilist in der Schweiz befindet sich (sehr oft mit Zelt oder Wohnwagen) meist auf einer Euro-

pareise und ist nur so weit freier in seiner Auswahl, als sich diese gerade am Wege befindet und mit dem derzeitigen Stand seiner Finanzen vereinbar ist.

Wie beurteilen Sie heute die Verhältnisse auf dem britischen Reisebüroerwerb? Wirken sich diese für den Schweizer Tourismus günstig aus?

Wie bereits erwähnt, macht das britische Auslandsreisegewerbe zurzeit den seit vielen Jahren gestündeten Eindruck. Allerdings darf man sich durch die über alles Erwartete gute Sommersaison 1975 noch nicht zu verfrühtem Optimismus verführen lassen. Die gegenwärtigen Voraussetzungen insbesondere für «Winter-sun»-Zweifertler sehen noch nicht so rosig aus. Und wenn auch ein Trend zu kurzfristiger Urlaubsdisposition unverkennbar ist, so kommt man nicht umhin, auch in Rechnung zu stellen, dass die allgemeine Kaufkraft des britischen Lohnempfängers in den letzten Monaten merklich kleiner geworden ist. Führende Tour Operatoren halten es deshalb eher mit einer Marktrückbildung. Zugunsten des Schweizer Tourismus ist allerdings auch zu sagen, dass nicht zuletzt dank dem Entgegenkommen unserer Hoteliers das Produkt «Schweizer Ferien» auch in pretieller Hinsicht wieder wettbewerbsfähiger geworden ist und dass sich darum sowohl Publikum wie auch Tour Operator vermehrt für Ferienangebote aus unserem Lande interessieren. Andererseits werden die nach hieriger Auffassung als überzset angehenden Preise für «Extras» wie Tee, Kaffee, Getränke an der Bar immer mehr und bilden leider viel zu oft den Hintergrund für unvorteilhafte Kommentare von nach persönlichen Ferienerfahrungen befragter Briten.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt





Der Trockendampf-Schnellkocher von



war ein Volltreffer an der IGEHO 1975.

Verlangen Sie eine Vorführung und erfahren Sie dabei, wie man

- Bohnen und Blumenkohl in 2 Minuten,
- Fischfilets, Crevetten in 4 Minuten

schonend kocht und wie Geschmack, Farbe, Nährwert besser erhalten bleiben als mit jeder anderen Methode.

Teigwaren werden ohne Qualitätsverlust regeneriert.

Verlangen Sie den ausführlichen Prospekt oder eine unverbindliche Vorführung.



Generalvertretung der Hobart-Maschinen für die Schweiz und Liechtenstein.
Hauptsitz: J. Bornstein AG, Zeughausstr. 3, 8021 Zürich, Telefon (01) 23 37 16, Telex 54353

Ausstellungen, Beratungs-, Verkaufs- und Kundendienst-Büros in:
4000 Basel, 3074 Bern, 1000 Lausanne, 6900 Lugano, 9000 St. Gallen.



...eine Garantie

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

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

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

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

**7
Dezember**

Konsumenten aufgepasst!

Weniger als 2 Franken kostet uns das neue Bundesgesetz über die Ein- und Ausfuhr von Erzeugnissen aus Landwirtschaftsprodukten pro Person und Jahr. Was kostet es uns, wenn wir es ablehnen? Viel mehr! Wir gefährden Arbeitsplätze, wir schwächen unsere Landesversorgung, wir vergrössern die Schwierigkeiten in der Landwirtschaft.

Deshalb Konsumenten aufgepasst! Die Discountladen-Politik ist verführerisch, lässt Euch nicht verwirren. Denner kämpft nicht für Euch, sondern für sich selbst. Das Gesetz will einen fairen Wettbewerb.

- Es sichert Tausende von Arbeitsplätzen
- Es sichert unsere Landesversorgung

Am 7. Dezember:

Ein- und Ausfuhrregelung

JA!

Schweizerisches Aktionskomitee für die Sicherung von Arbeitsplätzen und der Landesversorgung

«POMMES-FIT»

der Grosserfolg an der IGEHO 1975
Pommes-frites aus der Heissluft-Rotüre

ohne Oel



Informationsbon:

Bitte senden Sie mir unverbindlich Unterlagen über die Pommes-Fit-Rotüre.

Name u. Adresse: _____

Ausschneiden und einsenden an:

Störi & Co.
 Fabrik
 elektrischer
 Apparate
8820 Wädenswil
 Tel. 01 75 14 33

Ferientsport: Keine Patentlösungen greifbar

An einem Seminar der Kommission Sport für alle des Schweizerischen Landesverbandes für Leibesübungen, an welchem zahlreiche Fachleute aus verschiedenen touristischen Stationen unseres Landes teilnahmen, ergaben sich bei der Standortbestimmung, beim Erfahrungsaustausch und beim Blick in die Zukunft mehrheitlich positive Aspekte für diese relativ junge Aktivität im Rahmen der kürzlichen Angebote.

Seit bald 20 Jahren rollt die Fitnesswelle über unser Land. Sie äussert sich in mannigfachen Anstrengungen, dem chronischen Bewegungsstand der Bevölkerung (im Sinne auch präventivmedizinischer Anliegen) entgegenzuwirken. Die Bewegung «Sport für alle» ist entstanden, die Volksolympiaden weisen in diese Richtung, unter allen möglichen – und unmöglichen – Vorzeichen wird Fitness kommerziell angeboten (oft bis zum Überdross), und im touristischen Bereich kennt man den Slogan von den «aktiven Ferien». Dieser hat sich in einigen Fremdenzentren zu ausgesprochenen Feriensportprogrammen – neben den «frei» angebotenen Betätigungsmöglichkeiten –

zerheide/Valbella arbeitet mit «Dolce-far-Sports», Arosa mit «Pro-Fits», will aber die Bezeichnung für 1976 wechseln (zusammen mit einer Ueberprüfung des bisherigen, mit 20 Einzelangeboten sehr umfangreichen Programms), und Villars-sur-Ollon hat eine Formel «Offene Türen» geprägt.

Wesentliche Unterschiede
Wie bereits angedeutet: Es gibt im Bereich Feriensport (glücklicherweise) keine Patentlösung, weil die Voraussetzungen unterschiedlich sind. Wohl den grössten Unterschied muss man darin sehen, ob es in einer touristischen Station als angemessen (und finanziell tragbar) erachtet wird, ei-

ohne das Engagement des vollamtlichen Sportlehrers) bewegen sich in der Gröszenordnung von 20 000 bis 25 000 Franken für die ganze Saison. Dort wo mit temporär angestellten Kräften und nur in der eigentlichen Hochsaison operiert wird, sind die Aufwendungen geringer.

Engelberger Fazit

Wenn man davon ausgeht, dass eine (von der Kommission Sport für alle angestrebte) Ausweitung des Feriensports vor allem kleinere Stationen interessieren dürfte bei den grossen Zentren sind die Voraussetzungen grösstenteils bereits vorhanden – ist die Beurteilung aus Engelberger Sicht aufschlussreich; am Seminar wurde sie vorgelesen vom früheren Betreuer und heutigen «Sportmanager» der Stadt Zürich, Ernst Häni, unter anderem wie folgt:

Der Trend in der Programmgestaltung geht Richtung Pausch. Man will den Teilnehmern also nicht um jeden Preis eine grosse sportliche Leistung abverlangen. «Sport für alle» lässt sich auch ins Unterhaltungsangebot des Ortes eingliedern, etwa Kegelturniere, Gäste-Wettswimmen und geführte Wanderungen. – In Engelberg wird das Programm ausschliesslich vom Kur- und Verkehrsverein betreut; während der Sommer-Hochsaison stellt er zur Leitung jeweils für etwa 6 Wochen eine Sportlehrerin oder einen Sportlehrer

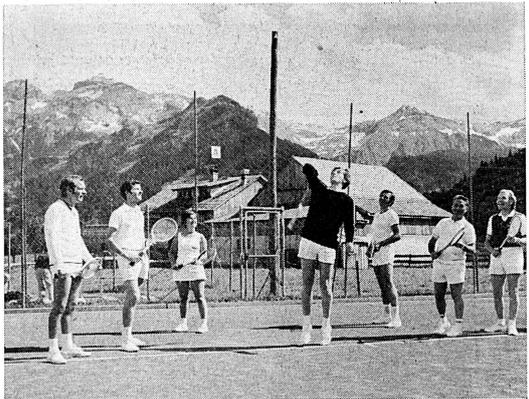
ein. Die jährliche Ausgabe beträgt etwa 7000 Franken, nämlich Leiterentschädigung, Wohnungsmiete für den Sportlehrer, Miete für die Anlagen, Sportgeräte. 1975 zählte man in 6 Wochen (Mehrfachnennungen eingeschlossen) rund 4000 Teilnehmer.

Beim Kurverein ist man davon überzeugt, dass sich der Aufwand lohnt. Man glaubt sogar, dass es Gäste gibt, die dank Feriensport zu Stammkunden geworden sind. Auch die Bevölkerung stellt sich positiv ein, da sie auf Kosten des Kurvereins zu einigen Anlagen gekommen ist, die sonst von der Gemeinde kaum erstellt worden wären. Vorerhand will man aus finanziellen Gründen am temporär angestellten Sportlehrer festhalten. Nachteil: Programm ist zeitlich limitiert, da die meisten Leiter nur während der Schulferien abkömmlich sind; Vorteil: Abwechslung im Programm, indem man z. B. den Leiter (die Leiterin) alle 14 Tage ablösen kann.

Was noch zu bedenken ist

Die «Versorgungs der Vor- und Nachsaison mit Feriensport ist nicht einfach, weil bei den geringeren Frequenzen sich (für Leitung und Ueberwachung) Personalprobleme stellen. Es laufen Versuche mit pauschalierter Sportwochen bei reduziertem Personal. – Von ärztlicher Seite wird die Frage gestellt, ob auch Sport mit Risikofaktoren angeboten werden soll; wie die Sicherstellung der medizinischen Versorgung (bei Ueberanstrengung oder anderen Schäden) spiele; ob an hinreichende Aufklärung am Ort selbst, etwa durch Filme, gedacht werde, und die Gäste auf den Feriensport einzustimmen».

Karl Mock



Tennis hat sich in den letzten Jahren zum populärsten Sport zweiter Stufe entwickelt. Einer der Promotoren und Nutzniesser war beispielsweise die Lenk mit ihrem umfassenden Tennis-Pauschalangebot.

verdichtet. Welche Erfahrungen darüber vorliegen und wie es weitergehen soll und kann, das war Gegenstand eines Seminars der SLL-Kommission Sport für alle in Bern.

Die in der «Hotel-Revue» von 2. Oktober dieses Jahres gestellte Frage, ob Kurortsport weiterhin aktuell sei, wurde in eindeutig positivem Sinn beantwortet. Freilich wurde klar und deutlich unterstrichen, dass, aufbauend auf einer Art Grundprogramm, jeder Platz seine Formen auswählen sollte, welche der Gästestruktur, den vorhandenen Anlagen, den finanziellen und persönlichen Möglichkeiten entsprechen. Zudem: Frohmüt, Spass am hobbyartigen Tun, kein Zwang und keine (indirekten) Anregungen für ein «schlechtes Gewissen» bei denjenigen Gästen, die nicht mitmachen wollen oder können – das sind einige weitere Stichworte bei der Beurteilung.

Kurze «Fitness-Chronik»

Im Jahre 1957 warf der Magglinger Sportlehrer Marcel Meier den ersten Stein «Kurortsport» ins Wasser. 1961 «erfanden» die Zürcher Sportjournalisten den Jedermannsport unter dem Motto «Circuittraining für jedermann». 1963 wagte Engelberg den ersten Versuch mit dem Feriensport – beinahe ein Misserfolg. Durchbruch erst 1968-70. Der erste Vita-Parcours wurde 1968 in einem Wald am Stadtrand von Zürich gepflanzt. Ein Jahr später sparte Lenzerheide/Valbella mit einem Ferienprogramm beträchtlichen Umfang ein. 1971 folgte Arosa, inzwischen sind noch andere dazugekommen. Für 1976 will u. a. Flims auch mitmachen. (Zur Verdeutlichung: Es handelt sich ausschliesslich um Sommerferienaktivitäten; der Winter stellt diese Probleme nicht, da er anderen hobbyartigen Gesetzen gehorcht.)

Namen als Markenartikel

Während der «Spurenleger» Engelberg sich mit dem Motto «Sport für alle» und dem «Engelberger Fitness-Test» zufriedengibt, haben andere Plätze ihren Angeboten einen Markennamen gegeben: Len-

nen ausgebildeten Sportlehrer hauptamtlich, das heisst ganzjährig, anzustellen, oder nur temporär. Grosse Plätze wie – um bei den genannten und beim Seminar in Erscheinung tretenden Beispielen zu bleiben – Lenzerheide/Valbella und Arosa können sich das Vollamt leisten, ja sie müssen es, weil das Angebot angesichts der zahlreichen Gästeschicht umfangreicher sein muss und auch administrativ einiges an Arbeit anfällt. Zudem haben diese Oertlichkeiten ja auch – ausserhalb der «aktiven Ferien» – ein ansehnliches «normales» Sportprogramm in Form von Veranstaltungen und Wettkämpfen zu bewältigen.

Was wird angeboten?

An dem von Jörg Stäubli und Walter Wehrle von der SLL-Kommission Sport für alle betreuten Seminar breiteten die zuständigen Leute aus Lenzerheide/Valbella, Arosa, Engelberg und Villars ihre Programme aus. Der letztgenannte Platz ist insofern ein Sonderfall, als dort die französische Kundschaft dominiert, die nicht gleich angesprochen werden darf wie die Gäste anderer Herkunft; dem Faktor «animation» kommt überragende Bedeutung zu, und zudem wird die Freizeigüte besonders unterstrichen.

Man kann von einer Art Grundprogramm reden, das die Regel bildet: Gymnastik, Schwimmen, Spiele, Fitnessstraining, Wandern und Bergtouren, Vita-Parcours, Orientierungs- oder Waldläufe; zweite Stufe: Tennis, Reiten, Rudern, Kegeln; Garnitur: Golf, Tischtennis, Segeln, Eislaufen (Badminton), Krafttraining, Fechtlauf in der Halle, Curling, Bogenschiessen, Kleinkaliberschüssen. – Verschiedene Formen von Tests liefern dem Gast einen Teil der Motivation und regen zum regelmässigen (nicht nur sporadischen und deshalb weniger wertvollen) Mitmachen an, liefern dem Kur- oder/und Verkehrsverein als Trägerinstitution Anhaltspunkte über Frequenzen und damit den Erfolg. Die gedruckten Test-Unterlagen sind zugleich das Programm der angebotenen Aktivitäten, und Prospekte dienen der allgemeinen Information.

Woher die Leute kommen und was es kostet

Lenzerheide/Valbella hat eine Statistik bekanntgegeben über die Herkunft der «Dolce-far-Sports»-Teilnehmer: Nicht weniger als 55 Prozent stellen die Ferienwohnungsmieter, 35 Prozent kommen aus den Eigentumswohnungen, nur 7 Prozent sind Hotelgäste, und die restlichen 3 Prozent «blagieren» auf dem Zellplatz. Ueber-raschen dürfte der relativ geringe Anteil der Hotelgäste; die Altersstruktur mag ausschlaggebend sein, zumal bei der Teilnehmerschaft verhältnismässig viel Kinder (aus den Ferienwohnungen!) registriert werden. Diese Zahlen dürften auch bei der Finanzierung eine Rolle spielen. Diese Finanzierung bietet keine besondere Schwierigkeiten; die Kosten (freilich

Rückwärts im erwarteten Rahmen

Fremdenverkehr in der Schweiz in Hotelbetrieben, im September und vom Januar bis September 1975

Die im Sommer beobachtete Abschwächung der Hotelaufenthalte setzte sich im September fort. Nach einem Rückgang um 5% im Durchschnitt der Monate Juni bis August liessen die Uebernachtungen im Berichtsmontat etwas stärker nach. Auf Grund der Erhebungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes ging die Hotelfrequenz gegenüber dem September 1974 um 9% oder gut 300 000 auf 3,22 Millionen Logiernächte zurück, d. h. auf den niedrigsten Septemberstand seit 1969. Vermindert hat sich, die Nachfrage aus dem In- und Ausland (um je 9%), unter den Ausländern waren vor allem die Gäste aus der Bundesrepublik Deutschland, den USA und den Benelux-Staaten weniger zahlreich als vor einem Jahr. Bei einem leicht erhöhten Bettenangebot sank die mittlere Bettenbesetzungsquote von 47 1/2% auf 43%.

Die rezessive Entwicklung hängt wohl in erster Linie mit der allgemein gedämpften Geschäftslage, der Einschränkung von Geschäftsreisen, der Rückbildung von anderen beruflichen bedingten Aufenthalten, dem Wechselkursgefälle zwischen Schweizer Franken und ausländischen Währungen und Nachfrageschiebungen zugunsten anderer Feriendestinationen zusammen. Im übrigen dürfte auch eine gewisse Frequenzverlagerung von der Hotellerie auf sekundäre Beherbergungsformen (z. B. auf Ferienwohnungen) in Rechnung zu stellen sein.

Die Ausländer bremsen weniger

Vom Januar bis September 1975 registrierten die Hotelbetriebe 26,75 Millionen Aufenthalte, das sind 1,15 Millionen oder 4% weniger als in den ersten neun Monaten des Vorjahres. Dem um 5 1/2% auf 10,56 Millionen Uebernachtungen ver-

minderten Binnenvkehr stand ein um etwa mehr als 3% abgeschwächter Zuzpruch aus dem Ausland gegenüber. Von den 16,18 Millionen Ausländerlogiernächten stammten ein Drittel aus Deutschland, 11% aus Frankreich, 9 1/2% aus den USA, 8% aus Belgien und je rund 6 1/2% aus Grossbritannien und den Niederlanden.

Die südliche Hemisphäre poliert auf

Verglichen mit der entsprechenden Vorjahreszeit war namentlich aus den USA (-13%) ein kräftiger Rückschlag der Uebernachtungen hinzunehmen. Weniger intensiv war aber auch der Reiseverkehr italienischer (-7 1/2%), französischer (-5%), belgischer, österreichischer (je -3 1/2%) und deutscher (-2%) Besucher. Die Nachfrage der britischen, skandinavischen und holländischen Kundschaft bewegte sich auf dem Vorjahresniveau, während sich der Tourismus aus Lateinamerika (+7 1/2%), Australien (+2%) und einigen anderen überseeischen Ländern belebte.

Einen Punkt für das Tessin

Die regionale Entwicklung verlief uneinheitlich. Am stärksten von der Abschwächung betroffen wurden in der Periode Januar bis September die vorwiegend städtischen Gebiete. Um 6 bis 8% büsten das Mittelland, die Genfersegegend, die Ostschweiz und die Jurazone ein. Weniger ausgeprägt waren die Frequenznahmen im Berner Oberland, in Graubünden (je -5%), im Wallis (-2%) und in den Waadtländer Alpen (-2%). Keinen nennenswerten Rückgang verzeichnete die Zentralschweiz, und eine leichte Zunahme der Hotellübernachtungen kam im Tessin (+1%) zustande.

Flugbilette, problematische Grenzgänger

In Anwesenheit des Thurgauer Regierungsrates Hanspeter Fischer und zahlreicher Gäste aus dem In- und Ausland hielt der Schweizerische Reisebüro-Verband unter dem Präsidium von Rudolf Hintermann, Genf, in Weinfelden seine ordentliche 48. Generalversammlung ab.

Zweispachig begrüsst der Vorsitzende die zahlreichen Delegierten, unter ihnen eine Reihe von Behördenvertretern und Gästen aus verwandten und interessierten Branchen der internationalen Touristik. In flottem Tempo konnten die Traktanden abgewickelt werden, Jahresrechnung und auch einige Statutenänderungen passierten ohne Wortbegehren von seiten der Delegierten.

Lediglich der Abschnitt «Flugscheinkäufe im Ausland» im Jahresbericht über das 47. Geschäftsjahr ging nicht ganz ohne Nebengeräusche über die Bühne. Die Schwierigkeiten im Linien-Luftverkehr haben angehalten, da es nach wie vor in vielen Fällen billiger ist, sich einen Flugschein im Ausland statt in der Schweiz zu beschaffen. Die Angelegenheit ist für die Reisebüros problematisch, weil sie zu Mindereinnahmen und gleichzeitig zu Mehrarbeit und zu erhöhten Spesen führt. Naturgemäss hatte diesbezügliche Zustand auch zu Verhandlungen mit der nationalen Flugschiffahrt Swissair geführt. Diese hatte an einer Aussprache erklärt, dass es ihr unmöglich sei, ihre Tarife auf das Niveau der Schwachwährungs-länder abzusinken. Ueberraschend führte

dann die Swissair anfangs Juli eine eigene Vermittlung von Flugscheinen aus dem Ausland ein, ohne dass diesmal das Eidgenössische Luftamt einschritt. Mit dem Inkrafttreten eines neuen Tarifpakets ab 1. November 1975 hat sich die Swissair allerdings bereit erklärt, über eine Einstellung dieser Verkäufe zu verhandeln. Sollten trotzdem noch ins Gewicht fallende Preisdifferenzen vorhanden sein, sehen sich die Reisebüros gezwungen, weiterhin Flugscheine aus dem Ausland zu vermitteln. Auf Anfrage des Vorstandsmitgliedes Walter C. Frei erklärte der anwesende Vertreter des Eidgenössischen Luftamtes, dass eine Bestrafung der fehlbaren Reisebüros nicht opportun sei.

Für einige politischen Zündstoff sorgte anschliessend ein junger Zypriot. Als Vertreter des Verkehrsverbandes seines Landes forderte er die anwesenden Inhaber von Agenturen auf, keine Reisen für Hotels in Famagusta zu organisieren, da diese Ferienorte zu Unrecht von den Türken besetzt und nun wirtschaftlich ausgenutzt würden. Der Verband erklärte sich indes nicht als kompetent, um solche Richtlinien zu vertreten. fh

An drei Mitarbeiter des Ringier-Verlages

Liebe Kollegin, liebe Kollegen,

einen Bombenartikel zu schreiben, ist das Journalisten tagtäglicher Traum. Wird er zum Trauma – ja, dann wird leider oft statt einer Bombe eine Stinkbombe gebastelt. Wie schade, dass Euch dies mit Eurem Artikel «Muss das wirklich so teuer sein?» in der Schweizer Illustrierten vom 24. November 1975 auch passierte. Da kann ich nur fragen: «Musste das wirklich so billig sein?»

Ihr habt nämlich ein Problem zur Sprache gebracht, das tatsächlich besteht und von den Branchenverbänden auch bekämpft wird. Ihr habt aber aus der Unfähigkeit und Unvorsichtigkeit Einzelner (die notabene meistens Wirtlis spielen so lange es geht) dem gesamten schweizerischen Gastgewerbe einen Strick gedreht, der viele würgt. Ihr habt das weit übergewiegende Mehr der gastgewerblichen Unternehmer diskreditiert und ebenso erheblich wie übermütig einen weissgottschäbigen Feindehandschuh zwischen sie und ihre Gäste geschoben – und das in einer Zeit, wo wir doch alle aufeinander angewiesen sind, miteinander gehen und nicht aufeinander losgehen müssen.

Wir sind jedoch zurechtlich, dürfen wir doch annehmen, dass der Feindehandschuh lediglich von solchen Gästen aufgenommen wird, die ihre Meinung von der Sensationspresse formen lassen und ohnehin nur bei «Beizern» verkehren, wo sie mit «Schreibergängen» und «Federechtern» am gleichen Stammtisch bei einem Kaffee zu Fr. 1.50 mindestens drei Zeitungen gratis lesen. Vielleicht sogar noch die führende Illustrierte unseres Landes, für die sie am Kiosk Fr. 2.20 auslegen müssten. (Möglicherweise hat sie der «Beizer» inzwischen verärgert abbestellt.)

Der Haupthart der Gäste wird sich durch den Monza-Knatterartikel nicht irritieren lassen, denn ihm ist bekannt, dass in den meisten Restaurants im ganzen Lande herum seriös kalkuliert und marktgerecht Preis gestellt wird und demzufolge in recht vielen Gaststätten eine Pizza überhaupt nie Fr. 8.50 gekostet hat. Unsere Gäste wissen auch, wie sehr sich der Schweizer Wirt-Verband und der Schweizer Hotelier-Verein für eine zeitgemässe, gastgerechte – gastfreundliche – insofern selbstverständlich – Angebotsgestaltung einsetzen und dabei der Gefolgschaft ihrer Mitglieder, von unruhlichen Ausnahmen abgesehen, gewiss sind.

Ich wünsche, Sie hätten den Artikel mit weniger «Beizern» und dafür Objektivität geschrieben, nicht zuletzt der Handteller junger Leute wegen, die auf ihre Zukunft im Gastgewerbe bauen und die mit Eifer und Interesse bei der Aus- und Weiterbildung sind, für welche die verumglimpften Wirte und Hoteliers jährlich Millionen aufbringen.

Mit freundlichem Gruss
Maria Kling
Redaktorin und dipl. Hotelière SHV

PS: Darf ich noch eine kleine Rechenaufgabe stellen? Wirdet Ihr einmal zusammenzählen, wieviel Geld aus Gastgewerbe und Tourismus via Inserate und Abonnement in die Kasse des Ringier-Verlages fliessen.

Verkehrsverein im Konkurs

Die Generalversammlung des Verkehrsvereins Herisau hat die Erklärung der Zahlungsfähigkeit zuzuhenden des Konkursrichters beschlossen. Der Verein kann die aus dem Vertrag mit dem Reisebüro Heritours AG entstandenen finanziellen Verpflichtungen nicht mehr erfüllen.

Auf der Suche nach geeigneten Büroräumlichkeiten zeichnete sich für den Verkehrsverein im Jahre 1971 mit der Eröffnung des Reisebüros Heritours AG im Dorfzentrum eine Lösung ab. Der Verkehrsverein erklärte sich in einem fünfjährigen Vertrag zur Entschädigung von jährlich rund 16 000 Franken für Unter- und Beanspruchung des Heritours-Personals bereit. Diese Vereinbarung brachte den Verkehrsverein in immer grössere finanzielle Schwierigkeiten. Der Gemeinderat von Herisau machte eine Beitragsreduktion an den Verkehrsverein von einer Aenderung der Vertragsverhältnisse mit dem Heritours AG abhängig, von der jedoch das Reisebüro nichts wissen wollte.

Zwei neue Jugendherbergen

Der Schweizerische Bund für Jugendherbergen hat am Montag die Eröffnung von zwei neuen Jugendherbergen (JH) bekanntgegeben. Als bisher einziger im Kanton Freiburg konnte in Estavayer-le-Lac eine JH ihrem Betrieb übergeben werden. Auch der Kanton Obwalden habe nun in einem Hotelabau in Giswil-Kleintal wieder eine Jugendherberge, nachdem im letzten Sommer das Berghaus JH Tannalp abgebrannt ist.

Produkte mit Vorsprung
z.B.
mit nur 4 ausgewogenen Besteckteilen das Problem lösen
BERNDORF-BESTECKE
berndorf luzern
6002 Luzern, Tel. 041/65 95 06

Drei ganz konkrete Vorschläge, wie die Rendite im Gastgewerbe ganz konkret vergrössert werden kann.

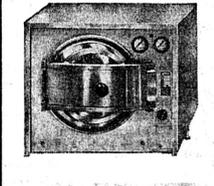
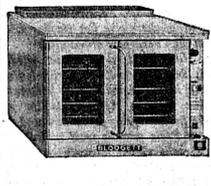
Die Kosten steigen und steigen. Soll dies nicht zu Lasten der Rendite erfolgen, so muss die Wirtschaftlichkeit des Betriebes genau überprüft werden.

Oft lassen sich schon mit verhältnismässig geringen Investitionen die Personalkosten verringern und die Leistungsfähigkeit der Küche erhöhen.

Franke bietet Ihnen drei preiswerte, ausgereifte Apparate, die dank ihren vielspitzigen Einsatz-

möglichkeiten jedem Betrieb echte Vorteile bringen: den Philips-Mikrowellenherd, den Blodgett-Umluftofen und den Franke-Dampfkochapparat.

Lassen Sie sich von einem Franke-Apparate-Spezialisten einmal ausführlich beraten, wie auch in Ihrem Betrieb die Rendite ganz konkret vergrössert werden kann. Oder verlangen Sie mit dem Coupon völlig unverbindlich informatives Dokumentationsmaterial.



Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 41 21 21



Coupon
Bitte senden Sie mir unverbindlich konkrete Information über das Franke-Apparate-Programm.
Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Einsenden an:
Walter Franke AG, 4663 Aarburg

Wir lösen Ihre Schädlingsprobleme:

Prompt = durch regionale Servicestellen
Sorgfältig = aktiver Umweltschutz
Diskret = unauffällig und ohne Spuren
Erfolgsicher = Garantie für Tilgung des Bestandes

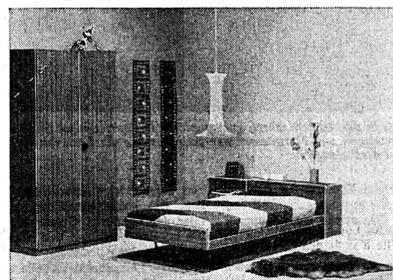
Hygiene-Service Hans Wyss AG
8800 Thalwil, Telefon (01) 720 85 86

Region Basel Hygiene-Service Telefon (061) 35 14 13
Region Bern Hygiene-Service Telefon (033) 54 29 15

OFA 67973005

Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung.



Ein echter Schlager von Möbel-Ferrari

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

Couchbett nur 95.- Schrank nur 350.-
Nachtschliff nur 100.- Matratzen ab 45.-
Kommode nur 229.- Teilzahlung möglich.

Lieferung in der ganzen Schweiz franko Haus.

Möbel-Center Ferrari, Jona/Rapperswil

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

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

P 19-23

Ihren Gästen etwas mehr bieten:

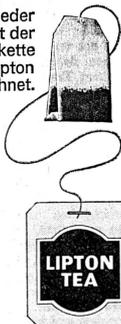
Lipton Tea, der erstklassige Tee.

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.



Wer könnte das wissen?

Was auch immer Sie an Einrichtungen, Möblierung, Apparaten, Geräten oder Verbrauchsmaterial für Ihren Betrieb anschaffen müssen oder speziell suchen, der

Dokumentationsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins kann Ihnen behilflich sein.

Wir schenken Ihnen Zeit

indem wir für Sie suchen. Wir suchen auch einmal etwas Aussergewöhnliches für Sie.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns den ausgefüllten Talon. Sie erhalten von uns kostenlos Adressen und Unterlagen, damit Sie vor dem Kauf die verschiedenen Fabrikate vergleichen können.

Senden an: Schweizer Hotelier-Verein, Beratungsdienst, Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 25 72 22.

Name _____

Hotel/Restaurant _____

PLZ/Ort _____

Ich wünsche Adresse/Unterlagen über _____

En marge de la votation fédérale du 7 décembre 1975

Pour une saine concurrence internationale

Le 7 décembre prochain, le souverain suisse sera appelé, en consultation populaire, à se prononcer sur la loi fédérale sur l'importation et l'exportation des produits agricoles transformés. On est conscient, dans notre pays, de la nécessité de soutenir notre agriculture et notre industrie alimentaire, sans porter préjudice au consommateur; l'hôtellerie suisse, à cet égard, se doit de faire accepter la nouvelle législation. Nous publions ci-dessous un appel lancé, à travers la plume de M. Alfred Oggier, par le Comité romand pour la sécurité de l'emploi et de l'approvisionnement du pays. (Rédaction)

L'abaissement progressif des barrières douanières que l'on connaît depuis une décennie, a pour objectif d'intensifier les échanges et d'encourager une saine concurrence internationale. Cela joue très bien en ce qui concerne les produits industriels. En matière agricole toutefois, des problèmes se posent.

Une agriculture saine et capable

Tous les pays cherchent à maintenir, pour des raisons de sécurité dans l'approvisionnement de leur population, une agriculture saine et capable. Pour ce faire, ils sont obligés, d'une part, de payer leurs produits agricoles au prix qu'ils coûtent et, en même temps, de se protéger par des restrictions douanières. C'est le cas des pays du Marché commun et de la Suisse. Cette protection de l'agriculture a toutefois des incidences sur les conditions de concurrence d'une certaine branche de l'industrie, à savoir l'industrie alimentaire. Du fait des différences de prix qu'elle doit payer dans chaque pays pour ses produits de base, c'est-à-dire les produits agricoles, cette industrie a des prix de vente différents selon les pays. En Suisse, où les prix agricoles sont spécialement lourds, notre industrie de transformation doit vendre à des prix particulièrement élevés.

Lutter à armes égales

Le Marché commun a mis sur pied un système de taxe à l'importation et de con-

Genève

Deux hautes distinctions pour l'Hôtel Richemond

L'Hôtel Richemond, à Genève, est centenaire. C'est en 1875, en effet, qu'il a été créé, ainsi que nous l'avions déjà relevé dans un récent article consacré à ce magnifique anniversaire. Les mérites que s'est acquis cet établissement, tant en ce qui concerne son élégance que la qualité de ses services, ont valu à son propriétaire, M. Jean Armleder, de se voir décerner, par M. Serge Yaisière, le Diplôme de l'excellence européenne, et par M. Robert C. Lonati, secrétaire général de l'Organisation mondiale du tourisme, la grande médaille d'or de cette institution, pour services exceptionnels rendus à la cause du tourisme.

A cette occasion, M. Jean Armleder reçut également l'hommage amical de ses pairs, qui s'exprimèrent par l'intermédiaire de M. E.-L. Niederhauser, au nom de l'Association internationale de l'hôtellerie dont le propriétaire du Richemond a été le président mondial de 1971 à 1973 - ainsi qu'en celui du comité central de la Société suisse des hôteliers - auquel M. Jean Armleder appartient, après avoir été élu, à l'âge de 24 ans déjà, président de la Société des Hôteliers de Genève - et de M. Georges Desbaillets, directeur général de l'Intercontinental, qui se fit l'interprète de ses collègues genevois comme aussi des «Big Seven», petit groupe dont M. Jean Armleder a été le fondateur. M. Jean Armleder remercia les uns et les autres pour les flatteuses distinctions qui venaient de lui être décernées - en 1966, il avait déjà reçu la Coupe d'or du bon goût français - et pour les propos tenus à l'égard tant de sa personne que de son établissement. Il affirma bien haut que le Richemond n'est ce qu'il est, et pourra le rester, que grâce à la collaboration efficace de son personnel, à tous les échelons, et à la direction dynamique de M. André Lang, dont le fils partage maintenant les destinées de l'établissement. Un dîner de

gala, qui ne comportait que 34 couverts et qui permit à la brigade des cuisines, dirigée par M. Olivier Bagnoud, de se distinguer magistralement, réunit ensuite plusieurs personnalités amies de l'Hôtel Richemond.

Tous ces convives firent honneur au menu de grande classe impeccablement servi par un personnel ganté de blanc. Puis, à l'heure du café, M. Jean Armleder égrenà quelques souvenirs et fit circuler le Livre d'or de la maison, sur les pages duquel figurent tant de noms illustres, ceux notamment des nouveaux souverains espagnols qui, en mai 1962, alors qu'ils n'étaient encore que le prince Juan Carlos des Asturies et la princesse Sophie de Grèce, venant de se marier en grande pompe à Athènes, avaient choisi Genève et le Richemond pour y passer leur nuit de noces.

Longue vie au Richemond et heureux second siècle, tels furent les vœux que formèrent, aux abords de minuit, en levant une dernière coupe de champagne, les invités privilégiés de ce centenaire. La Rédaction de l'Hôtel-Revue, adresse ses très chaleureuses félicitations à la famille Armleder pour ses flatteuses distinctions. V.

Le Chapitre suisse de l'HSMA s'est réuni

C'est à l'Hôtel Nova-Park de Zurich que s'est tenue le 26 novembre l'Assemblée générale du Chapitre suisse de l'HSMA (Hotels Sales Management Association), l'un des 17 chapitres existant en Europe et certainement l'un des plus dynamiques.

En effet, sur les 91 chambres que compte l'HSMA dans notre pays, 44 étaient présentes à Zurich, qui furent accueillies par MM. Jean-Philippe Jaussi, nouveau président (Hôtel Zurich); Jean-Philippe Lugon, trésorier (Hôtel Nova-Park), et E.K. Greif, secrétaire (Holiday Inn et Mövenpick). On remarquait par contre l'absence de plusieurs membres romands; cette défection partielle n'était peut-être pas due au seul hasard, et ce fut le mérite du président Jaussi de la reconnaître et de s'en expliquer. C'est en effet à Genève que devait se tenir cette Assemblée générale, et les Romands n'auraient guère apprécié un changement tardif en faveur de Zurich. Ils y verraient un nouveau signe de la tendance à la centralisation en Suisse alémanique des activités de l'Association et auraient quelque peu l'impression d'être traités en «parents pauvres». Ils se sentiraient attirés en outre par l'Amicale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception de Suisse romande, qui fait indubitablement concurrence à l'HSMA, même si ses motivations et son recrutement sont différents.

A ces critiques, le Président Jaussi rétorqua en arguant de l'absence de concours de la Suisse romande à qui on avait pour-

tant fait à l'origine la part plus que belle au comité (un président et un 2ème vice-président). Il insiste sur la nécessité qu'il y a, pour faire un bon travail, à ce que le président, le trésorier et le secrétaire résident dans la même ville (c'est-à-dire Zurich) et fait remarquer qu'il est Montreusien et que son trésorier est un Valaisan de Sion. Bref, c'est un peu un dialogue de sourds où l'on se renvoie la balle, même enregistrions tout de même l'assurance donnée par M. Jaussi, selon laquelle l'Assemblée générale 1976 se tiendrait en Romandie.

Notons aussi sa suggestion pertinente que les membres romands de l'HSMA, et ceux de Genève en particulier, développent leurs activités au sein d'un «stamm» à constituer, et invitent des «guest speakers» qu'ils iraient chercher à Lyon, à Paris ou sur la Riviera: bref, qu'ils prennent en main leurs propres destinées en attendant que des hôtels de Suisse romande soient à nouveau représentés au comité central.

A l'issue des débats, un apéritif fut offert par M. Max Engel, directeur du Nova-Park, puis les membres présents de l'HSMA se retrouvèrent pour un joyeux dîner-buffet paysan. Jacques Souvairan

Echos du Valais

Le tourisme valaisan en baisse

L'Union valaisanne du tourisme vient de publier des chiffres officiels concernant la baisse du tourisme cantonal au cours de cette année, baisse dont on parle depuis quelque temps dans le canton sans données précises.

De novembre 1974 à octobre 1975, le Valais a enregistré 83 643 nuitées de moins que l'an passé à pareille époque, soit une diminution de 2,5%. Durant l'hiver passé, les touristes suisses furent en augmentation dans les stations, mais les étrangers en baisse. Durant l'été 1975, tant les Suisses que les étrangers furent en baisse; celle-ci a été de 8,9% pour les Suisses et de 3% pour les étrangers.

Flatteuse nomination

Lors de la récente assemblée de la Fédération écorumique du Valais, M. Jacques Bérard, directeur de l'Association hôtelière du Valais, a été appelé à siéger au comité central en remplacement de M. Walther Zimmermann, de Zermatt, démissionnaire. Nos félicitations!

Un Guide gastronomique

La collaboration de la revue «Treize Etoiles» et de l'Association hôtelière du Valais a permis de publier, une nouvelle fois, le «Guide des restaurants du Valais». Cette publication est fort intéressante et a été très agréablement complétée par la publication de quelques recettes typiques valaisannes et par la liste des membres de l'Association. Le canton a été partagé en six régions: Monthey; Martigny; Sion; Sière, Viège et Brigue. Pour chacune de ces régions, l'on donne des renseignements sur les restaurants, les curiosités locales et les manifestations.

De plus, grâce à la collaboration de l'OPAV qui offre des prix, un concours est organisé. Les lecteurs du Guide peuvent donner leur appréciation sur les symboles contenus dans cet ouvrage.

Hôteliers valaisans:

OUI à la loi sur le tourisme

Au moment de mettre sous presse, nous apprenons que l'Association hôtelière du Valais, qui laissait la liberté de vote à ses membres lors de la première votation de la loi sur le tourisme, préconise un oui sans conditions lors de la votation du 7 décembre de la loi sur l'organisation de l'Union valaisanne du tourisme et les sociétés de développement. Voici une partie de son communiqué officiel:

«Vu la situation dramatique qui suivrait le refus de cette loi par le peuple, l'Association hôtelière s'abstient momentanément de faire valoir sa position concernant le financement du tourisme. Cependant, elle tient à faire remarquer que ses membres, au nombre de 558, déjà responsables comme la para-hôtellerie de l'encaissement de la taxe de séjour qui rapporte 7 à 8 millions au tourisme valaisan, auront à supporter la moitié du million supplémentaire qui sera encaissé au titre de la nouvelle taxe d'hébergement. Ils seront ainsi, avec les propriétaires d'appartements, de chalets et de campings, les seuls parmi les bénéficiaires du tourisme à contribuer spécialement au financement de ce secteur économique.»

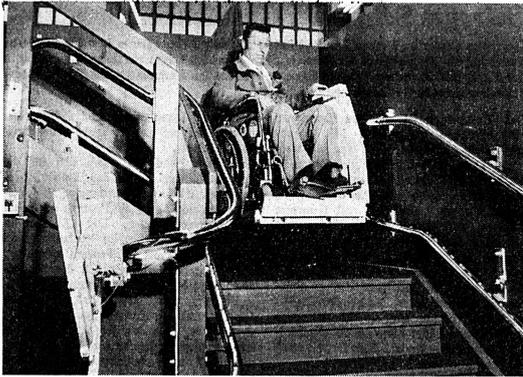
Le Châble-Verrier: c'est parti!

La nouvelle télécabine Le Châble-Verrier a été inaugurée le 29 novembre. Cette importante construction, réalisée par Téléverrier, avec la collaboration de la compagnie du Martigny-Orières et des CFF, permet au skieur d'obtenir un titre de transport - dans toutes les grandes gares de Suisse romande - qui le conduira directement à Verrier en utilisant tout d'abord les CFF, puis la ligne Martigny-Orières et, finalement, la nouvelle télécabine ou les services des cars postaux.

Loèche-les-Bains en musique... et pour cause

Ayant pour titre «A Loèche-les-Bains», un nouveau disque de la maison Tel Record vient d'être lancé sur le marché. Présentées sous forme d'album, les 4 pages de la couverture présentent, par des photos et des textes, les nombreuses possibilités de bains et de sports de la station.

Le programme musical est consacré surtout au folklore local et aux quatre marches modernes du directeur de l'Office du tourisme de Loèche-les-Bains, M. Renato Pacozzi. La grande station thermique du Haut-Valais a en effet la chance d'avoir à sa tête un compositeur de musique. N'a-t-on pas dit que tout directeur d'office du tourisme devait souvent jouer le rôle d'un chef d'orchestre? A Loèche-les-Bains, la réciprocité est aussi valable! HR/Cly



Les inventeurs de nombreux pays présentent leurs dernières trouvailles au Salon international des Inventions qui se déroule actuellement à Genève. Notre photo montre un système conçu pour transporter les fauteuils roulants, qui permet aux personnes handicapées et âgées de monter et de descendre les escaliers, même plusieurs étages. Voilà un dispositif qui rendrait de grands services dans certains de nos hôtels de vacances et de cure. (ASL)

Nouvelles vaudoises

Le bon mois de septembre de l'hôtellerie lausannoise

Nous avons brièvement annoncé, la semaine dernière, les résultats des nuitées des hôtels vaudois pendant le mois de septembre 1975. Maintenant que nous possédons des statistiques plus complètes, nous pouvons ajouter que la baisse de 6,8%, relevée dans le canton de Vaud, s'inscrit dans un total plus sévère pour l'ensemble de la Suisse: 9%. Si nous revenons sur ces faits statistiques, c'est pour mettre l'accent sur les résultats obtenus par Lausanne pour ce même mois de septembre. En effet, avec un total de 78 420 nuitées, la ville de Lausanne enregistre pour la première fois depuis longtemps, une légère augmentation de 518 nuitées, soit 1,3% d'amélioration. Quant à l'ensemble de l'agglomération lausannoise, elle enregistre aussi une petite augmentation de 0,7% pour un total de 90 794 nuitées. Aussi bien à Lausanne que dans ses environs immédiats, ce sont les nuitées étrangères qui ont augmenté, alors que celles des Suisses baissent légèrement (moins de 0,5%). Cette situation ne manque pas de surprendre, car on sait que le mois de septembre est celui du Comptoir suisse, mois où généralement, l'apport de nos compatriotes est très élevé.

La vente du Grand Hôtel des Rasses

Le Grand Hôtel des Rasses, près de Saint-Croix, vient d'être vendu aux enchères publiques par les soins de l'Office des faillites de Grandson. Telle est la triste fin (pas définitive on l'espère) d'un établissement qui, il n'y a pas si longtemps, jouissait d'une grande réputation bien au-delà du Nord vaudois. La guerre et les crises aidant, le Grand Hôtel des Rasses ne marcha plus, et les dettes s'accumulèrent. On eut beau le mettre presque entièrement à neut, y construire une belle piscine avec sauna, l'établissement semblait ne plus répondre aux exigences actuelles de la clientèle. C'est la Société suisse du Crédit hôtelier à Zurich qui a racheté, pour deux millions de francs, l'hôtel et ses dépendances, dont plus de 30 000 mètres carrés de terrain. On se demande maintenant ce que va devenir l'Hôtel des Rasses. On en regretterait amèrement la disparition définitive. Mais, étant donné que le nouveau propriétaire est la Société suisse de crédit hôtelier, on peut faire confiance à cette dernière et espérer qu'elle cherchera un nouveau preneur qualifié, capable de donner une nouvelle vie à ce magnifique hôtel. L'un des mieux situés du canton de Vaud.

Breves nouvelles vaudoises

● Les fameuses épreuves internationales de ski nordique du Brassus auront lieu les 9, 10 et 11 janvier 1976. Elles figurent parmi les plus importants concours de ce genre dans le monde et fêteront leur premier quart de siècle d'existence.

● L'Auberge de jeunesse de Leysin a définitivement fermé ses portes. Elle était devenue trop vétuste, et les travaux de modernisation auraient coûté trop cher. La maison sera vendue par l'Association vaudoise des Auberges de jeunesse.

● Deux personnalités des arts, de la politique et du tourisme ont reçu leurs lettres de bourgeois d'honneur de la ville de Montreux. Il s'agit du merveilleux poète-chansonnier Jean-Villard-Gilles et de Me Alfred Vogelsang. Ce dernier fut un ardent défenseur du tourisme montreusien et vaudois avant et pendant sa syndication qu'il quitta en 1969, pour la céder à M. J.-J. Coffey. Actuellement encore, Me A. Vogelsang voue beaucoup de son temps à la défense de l'hôtellerie et du tourisme. Cl.P.

En direct du Tessin

Été tessinois: les nuitées en hausse!

Une légère augmentation des nuitées (1%) et une tendance à une transformation du type de tourisme (préférence accordée à la location de chambres ou d'appartements privés et séjour dans des campings), telles sont les caractéristiques de la saison d'été 1975 du tourisme au Tessin. Le Bureau cantonal tessinois de statistique précise que c'est la première fois depuis 1970 qu'une augmentation, même légère, du tourisme est enregistrée au Tessin. Il attribue cette modification à une augmentation du nombre des Confédérés séjournant au Tessin: 26 000 nuitées de plus qu'en 1974. Chez les hôtes étrangers, on enregistre une augmentation des touristes anglais, hollandais et italiens et une diminution du nombre des touristes allemands, français, belges et américains.

Quand la notion de région ne plait pas à tout le monde

Avant la chute de la lire, les Italiens étaient les meilleurs clients du commerce tessinois; aujourd'hui, ils se font naturellement plus rares. Et, paradoxalement - ou presque - ce sont les Tessinois qui passent maintenant la frontière pour acheter liquides, viande, vêtements, etc. Mais, on constate depuis quelque temps que les touristes tournent le dos aux boutiques et aux restaurants tessinois pour s'en aller faire des «affaires» à l'étranger... En l'occurrence, sur les marchés italiens tout proches de Luino, Cannobbio et Intra, ou à Stresa et Ponte Tresa. Pour eux, ces escapades hors des frontières suisses tiennent à la fois de l'excursion, de la découverte (d'un petit marchand ou de quelque «Trattoria») et de la bonne affaire! La notion de «région touristique», même à cheval sur les frontières, n'est pas du goût de tout le monde.

Le premier motel d'autoroute de Suisse

Le premier motel suisse d'autoroute, à Coldrerio, au sud de Mendrisio, sur la N2, a récemment ouvert ses portes. Cet établissement, avec ses 29 chambres et 100 lits au total, possède également 27 colonnes à essence, un supermarché, une banque, un bureau de voyages, un office du tourisme, un salon de coiffure et quatre restaurants (pizzeria, snack-bar, restaurant, tea room et bar). HR/Y. Go.

Une promotion «Week-ends en ville»

(ONST) La nouvelle formule des «Week-ends en ville» connaît un succès croissant. Berne, par exemple, s'offre au public durant 3 jours à la carte. Le forfait comprenant une chambre d'hôtel avec petit déjeuner, des bons pour visiter des musées, des expositions, des cabarets, une excursion au Gurten, etc. Le «passport de week-end» de Coire comprend deux nuits et différentes manifestations culturelles. Genève, de son côté, propose un séjour avec 2, 3 ou 4 nuits à l'hôtel avec petit déjeuner. Au programme: un tour de ville et un dîner dans un restaurant typique. Un arrangement identique peut être obtenu à Lausanne. Lucerne invite tout simplement l'hôte à «gérer son épouse», du vendredi au dimanche, avec une visite des musées ou d'un dancing, et bien d'autres choses encore! Saint-Gall offre un séjour avec des spectacles de théâtre et un carnet de bons donnant droit à toutes sortes de réductions. Avec l'offre «Arts et culture à Winterthour», la fondation Oskar Reinhart, la galerie du Römerhof, les chalets de Kyburg et Mörsburg se visitent par exemple en 3 jours. On peut aussi découvrir les multiples facettes de Zurich en 3, 4 ou 5 jours. Ou passer une semaine de vacances d'hiver à Lugano ou Locarno.

Gefragte Schweizer Gastlichkeit

Das Swiss Center im Herzen Londons hat in den acht Jahren seines Bestehens in jeder Beziehung als Repräsentant der Schweiz Ehre eingelegt. Kaum ein anderes Land ist in der Lage, mit ähnlichen Einrichtungen, vor allem im Restaurationsbetrieb, mit dem Schweizer Haus in Wettbewerb zu treten.

Das Restaurant ist zu den Londoner Grossbetrieben zu zählen. Mit durchschnittlich 2000 Gästen pro Tag, die zwischen 11 und 24 Uhr Vollmahlzeiten in den fünf zur Wahl stehenden Abteilungen konsumieren, kann sich die offiziell als «Swiss Center Restaurants and Gourmet Corner» auftretende Gaststätte getrost mit allen anderen der Metropole, insbesondere des Westends, messen. Am Nachmittag zählt man durchschnittlich 500 Kaffee- und Confiseriegäste, die im «Rendez-vous» einen besonders bei der Jugend populären Ersatz für ein kontinentales Kaffeehaus – leider ohne die dazu gehörigen Zeitungen – finden. Eine Erweiterung in dieser Richtung soll bevorstehen. Das Konzept der Swiss Center Organisation ist mit derjenigen der Möwenpicks verwandt, hat aber natürlich den für London nötigen lokalen Anstrich. Zu Möwenpick besteht ein Managementvertrags-Verhältnis; Uli Prager pflegt zum gegenseitigen Meinungsaustausch mit dem Londoner Generaldirektor Oscar Gontersweiler hier und da aufzukreuzen.

Gesucht wird «echtes» Personal

Ein Spezialproblem sind die Angestellten geworden – ein Problem deshalb, weil die Gäste erwarteten, sowohl in den Restaurants wie im «Gourmet Centre», dem Detailgeschäft für Schweizer Delikatessen, auch von Schweizern bedient zu werden. Ursprünglich kam das Personal tatsächlich aus der Ost- und Westschweiz. «Schwyzerdütsch» war familiär. Englisch-Bedienungspersonal blieb aus. Weder entsprach das Betriebsstempo den mehr bequemen Gewohnheiten in englischen Restaurants, noch konnte man erwarten, dass die sprachlichen Schwierigkeiten in der internationalen Atmosphäre der in der Hauptaison meist ausländischen Gäste durch die linguistisch und kulinarisch für ein solches Publikum nicht trainierten britischen Serviertöchter überbrückt werden könnten. Doch die Lage auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt brachte die Schweizer Quellen zum Versiegen. Schliesslich arbeiteten, meist kurzfristig, Angestellte von 34 verschiedenen Nationalitäten, vorwiegend Deutsche, Italiener und Franzosen, im Swiss Center. Von den insgesamt 210 (im Vorjahr 240) Angestellten entfallen auf die «Küchenbrigade» 60 Mitarbeiter. Nun kann man wieder feststellen, dass sich durch den Konjunkturschlag unter der bisher durch hohe Löhne verwöhnten Schweizer Jugend das Interesse für «Swinging London» und seine Arbeitsmöglichkeiten in allerletzter Zeit wieder gehoben hat; man hört im Gourmet Corner unter den Angestellten anstatt der im Spätsommer noch

stark vertretenen mittel- und südamerikanischen Idiome wieder mehr schweizerische Akzente. Ein neues Hindernis ergab sich für die Betriebsführung durch den Beitritt Englands zur EWG. Sie verursachte Preissteigerungen von 15 bis 20 Prozent allein bei den Agrarprodukten. Der Absatz an Schweizer Weinen ist im Verlaufe dieses Jahres um 25 bis 30 Prozent gesunken. Man versucht nun vermehrt, das Schweizer Image hochzuhalten durch eine Konzentrierung auf Eigenproduktion von Wurst- und Confiseriewaren. Auch die neuen, wie Pilze aus dem «Soho»-Boden schießenden Trattorias sind ein Ansporn, den in London beliebten Tessiner Stil noch besser zu pflegen. Die kontinentalen Küche ist in den letzten zehn Jahren in London immer beliebter geworden. So kommt es auch, dass das Swiss Center an 365 Tagen des Jahres seine 365 Sitzplätze gut belegt hat. JFW



Abgrenzung notwendig

Der Arosener Gemeinderat (Exekutive) hat nach nochmaliger Überprüfung aller Aspekte beschlossen, das Gesuch der Rothornbahn und Scalottas AG, Lenzersriede, zur Erstellung des Skilifts «Rothorn 2800» im Totlappi auf Gebiet der Gemeinde Arosa dem Kanton in befürwortendem Sinn weiterzuleiten. Jedoch soll dieses Projekt nur unter weitreichenden wirtschaftlichen und baupolizeilichen Auflagen realisiert werden können, die vor allem weitere Eingriffe in noch unberührte Geländekammern im Erholungsgebiet von Arosa verhindern sollen. In einem ersten Entscheid hatte die Arosener Exekutive dasselbe Gesuch abgelehnt. Das kantonale Departement des Innern und der Volkswirtschaft hat nun unter Berücksichtigung der Arosener Stellungnahme den endgültigen Entscheid zur Konzessionserteilung zu fällen. sda

Regionale Zusammenarbeit

Immer mehr setzt sich die Erkenntnis durch, dass im Fremdenverkehr der regionalen Werbung grössere Bedeutung und Wirksamkeit zukommt. So ist von der Regionalplanungsgruppe Mittelbinden unter massgeblicher Beteiligung der Verkehrsdirektoren von Lenzersriede-Valbella und Savognin ein Werbeprojekt für die ganze Region herausgegeben worden. Unter dem Motto «Herzferien im Herzen Graubünden» sind 27 Gemeinden mit ihren touristischen Besonderheiten aufgeführt. spk

Chur mit «4-Tage-Skipass»

Für Gäste, die in Chur ihren Ferienstandort beziehen, wurde der 4-Tage-Skipass geschaffen, ein Ausweis, der es ermöglicht, acht verschiedene Skigebiete (Churwalden, Grösch, Parpan, Lenzersriede, Flims, Savognin und Obersaxen) aufzusuchen.

Malans rettet «Aelplibahn»

Malans, der bekannte Weinbauort in der Bündner Herrschaft, will die stillgelegte Seilbahn nach dem «Aelpli», die vorab Ausflüglern und Wanderern dienen soll, mit vier Kabinen für je 8 Personen ausbauen. Die Kosten belaufen sich auf 1 Million Franken.

Disentis für die Wintersaison bereit

Mit dem vor fünf Jahren in Disentis erfolgten Aufbau der Wintersaison wurde nicht nur die Wirtschaft des bekannten Klosterortes gefördert und belebt, sondern der Wintertourismus hat auch beigegeben, die Gefahren der Abwanderung und der Landflucht zu bannen. Trotz diesen erfreulichen Erfolgen soll der Ort planmässig und vernünftig weiterentwickelt werden. Der Endausbau sieht 6000 Betten vor, womit die obere Belastungsgrenze erreicht wäre. Von diesen Betten entfallen 25 Prozent auf die Hotellerie und 75 Prozent auf die Parahotellerie. Nun, vorläufig ist Disentis für den bevorstehenden Winter startbereit.

Renovation der «Casa Tödi» in Trun

Im Bündner Oberland will man den Anschluss an den Tourismus auch herstellen. In der Folge wurde im historischen Flecken Trun die Hausfassade des allehrwürdigen Gasthauses «Casa Tödi» renoviert. Auch im Hausinneren wurde erneuert, wobei der Erhaltung der rustikalen Atmosphäre grösste Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Die «Casa Tödi» darf nunmehr als eines der Prunkhäuser von Trun bezeichnet werden, in welchem sich der Gast wohlfühlen wird. rs



Massiver Konsumeinbruch

Der Rückgang der Detailhandelsumsätze geht beschleunigt weiter. Im Oktober waren diese ohne Berücksichtigung der Teuerung um 8,9 Prozent geringer als vor Jahresfrist, während der Rückgang im September nur 4,8 Prozent betragen hatte. Auch Lebensmittel und Getränke werden jetzt vom Rückgang erfasst; dieser beträgt 2 Prozent ohne und 2,9 Prozent mit Berücksichtigung der Teuerung. Am stärksten ist der Konsumrückgang bei Textilien und Bekleidung: 14 Prozent ohne und 16,9 Prozent mit Teuerung. Auch alle anderen Kategorien von langlebigen Konsumgütern mit Ausnahme von Uhren und Schmuck verzeichnen Einbußen: nominal (ohne Teuerung) um 8,4 Prozent, real um 12,4 Prozent. Diese jüngsten Entwicklungen deuten auf einen sich verschärfenden Käufermarkt hin: ein Teil des Angebots findet zu den verlangten Preisen keine Nachfrage mehr.

Reduktion der Höchsttarifbestände

Der Bundesrat hat von seiner gesetzlichen Kompetenz Gebrauch gemacht und die gesetzliche Höchsttarifbestände von 46 auf 45 Stunden herabgesetzt. Die Sondervorschriften für das Gastgewerbe bleiben davon unberührt.

Oehen-Initiative soll ungültig erklärt werden

Die vorbereitende Kommission des Ständerats empfiehlt die Ungültigklärung des eidgenössischen Volksgebührens der Nationalen Aktion zum Staatsvertragsreferendum. Es wurde ausgeführt, das Bestreben, auch schon früher abgeschlossene und in Rechtskraft stehende Staatsverträge nachträglich dem Referendum zu unterstellen, würde zur internationalen Vertragsunterschiedlichkeit der Schweiz führen.

Höhere Radio- und Fernsehgebühren?

An der Generalversammlung der Schweizerischen Radio- und Fernsehgesellschaft in Bern wurde ein Begehren auf Erhöhung der Radio- und Fernseh-Konzessionsgebühren um je 30 Prozent auf 1. Juli 1976 angekündigt. Dieses fällt in die Zuständigkeit des Bundesrats, der seinen Entscheid nicht ohne Anhörung des Preisüberwachungsorgans treffen wird.

Zum neuen Preisüberwachungsbeschluss

Der Ständerat berät am Mittwoch, der Nationalrat am Donnerstag über den neuen Preisüberwachungsbeschluss. Die Einzelheiten müssen wiederum in zwei Verordnungen – einer allgemeinen und einer speziellen über die Bekämpfung der Devalenz – geregelt werden. Falls die Räte dem Bundesrat die Kompetenz übertragen, auch die Bekämpfung der Devalenzpreise von Dienstleistungen anordnen zu dürfen, ist mit der Unterstellung der Uebernahmungspreise in der Hotellerie unter diese Pflicht zu rechnen. R.S.

Profession: administrateur de sociétés hôtelières et touristiques

Un homme, une chaîne, une organisation

On peut avoir une méthode et des idées dont on ne fait bénéficier que son propre établissement. Ou les ériger en système d'organisation et en politique de travail pour les mettre au service de plusieurs entreprises. C'est la seconde variante qu'a choisie un self-made man de l'hôtellerie et du tourisme, M. Carlo de Mercurio. Après un apprentissage de cuisinier, complété par les cours du sur HEC de l'Université de Zurich, il obtint le diplôme de l'Ecole hôtelière de Lausanne et, d'hôtelier, devint rapidement directeur d'une chaîne d'hôtels et de restaurants, aujourd'hui à la tête d'une véritable organisation, structurée et rayonnante, qui a eu le grand mérite de s'être forgé une image avant de se trouver un nom.

L'Organisation CDM – ainsi que nous nous permettrons de l'appeler pour faciliter la lecture – a été créée après que son fondateur et «maître à penser» ait gagné d'autres batailles qui ont marqué l'histoire du tourisme suisse. Nous pensons tout particulièrement à la reconversion de Laysin, sous l'égide de M. Frédéric Tissot, et à l'arrivée en Suisse des chaînes d'établissements publics, avec leurs nouvelles méthodes de travail, d'organisation et de promotion.

● Nous aimerions ci-après extraire certains principes très pragmatiques qui ont présidé aux destinées de cet important groupe hôtelier, qui se double d'une très intense activité dans les domaines de l'expertise, du service-conseil et de la formation professionnelle.

Diversification et décentralisation des activités

Travaillant selon un premier principe – celui de «managements» – qui correspond plus ici à une philosophie et à une attitude d'esprit qu'à une technique d'organisation très complexe, l'Organisation CDM comprend une dizaine d'établissements gérés en nom propre – dans lesquels elle est majoritaire –, huit établissements en gestion (ou supervision de gestion), 18 établissements gérés en association qui forment une chaîne intégrée de pubs et de restaurants (dont la direction centrale est assumée par M. E. Wartmann, à Bâle), ainsi que trois hôtels affiliés à Genève (Bristol, Berne et Eden), sans participation financière, dont M. Giovanni de Mercurio assume la direction générale.

A ces diverses entreprises, l'Organisation CDM est en mesure de proposer, alors même qu'elles sont gérées sur des bases autonomes et propriétés de groupes différents, les avantages d'une chaîne: étude du marketing et de la clientèle, réservation organisée, administration centralisée, contrôle des structures, méthodes modernes de traitement des produits et des aliments, nouvelles formes de vente, de rationalisation, de gestion et de formation.

A cette activité d'exploitation, s'ajoutent près d'une vingtaine de mandats d'administrateur, dont les plus importants sont Laysin, Pickwick Pubs (avec Bass Charington, à Londres), Swiss Fair (Londres) et Triad Sise Hotel Holding (Genève). Ils ont pratiquement tous trait à l'hôtellerie et au tourisme, à l'exception de quelques mandats dans les secteurs industriels et bancaires dont les méthodes de travail sont souvent différentes et instructives.

● En période de récession, l'Organisation CDM a réussi la performance d'ouvrir, en l'espace de 5 mois, 4 nouveaux établissements: l'Hôtel Eden-au-Lac, à Montreux, le Restaurant des Philosophes, à Lausanne, l'Hôtel Farinet, à Verbier, et le Restaurant Vieux-Vapeur, à Neuchâtel.

Le Bureau central: «centre nerveux» de l'Organisation

Si l'animateur de l'Organisation CDM peut être à juste titre considéré également comme son «cerveau», le «centre nerveux» du groupe, c'est le Bureau central, situé à Lausanne: un véritable tableau de bord, doté naturellement d'un ordinateur, qui rend d'éminents services à l'équipe de huit personnes (dont deux chargées de l'inspection constante des établissements, une «inspection de gestion» à l'image des grandes sociétés industrielles et commerciales) formant le personnel de cette administration centrale. Celle-ci assume ou supervise la gestion, l'exploitation et la surveillance générale des entreprises touristiques et hôtelières, ainsi que la coordination des activités de l'Organisation CDM.

C'est aussi le «directeur politique» du groupe: il se charge de fixer la politique générale, la politique des prix et le nombre d'employés, ces deux derniers points sur proposition des directeurs d'établissement. L'ordinateur permet de calculer les résultats mensuels de chaque maison, laquelle, en échange d'une régie quasi autonome, doit tendre à une rentabilité optimale.

● Les diverses tâches exécutées par le Bureau central permettent d'éliminer certains postes de cadres administratifs au sein des entreprises et de laisser à son occupant un maximum de temps pour s'occuper de ses problèmes spécifiques. «En pensant pour les autres», ce Bureau favorise aussi la présence de l'hôtelier ou du restaurateur auprès de sa clientèle,

garante d'un accueil personnalisé et d'une atmosphère propre à l'établissement.

Les secrets d'un type de gestion

Si secrets il y a, l'Organisation CDM les dévoile dans sa politique d'entreprise, dénonçant au grand jour le mythe et les solutions-miracles. En l'occurrence, qu'est-ce qu'une politique d'entreprise, sinon des idées claires et le recours à des méthodes efficaces pour atteindre un but, défini une fois pour toutes? Or, ce qui fait ici la valeur du système, c'est la précision de l'organisation, l'équilibre des forces, l'adaptation constante des prestations du groupe aux conditions du marché, la qualité des hommes qui assument la direction des établissements et le type de relations humaines qui s'y est attaché. Certes, les procédés de gestion sont classiques, mais ils sont complétés par certaines mesures qui leur garantissent un maximum d'efficacité:

● Les contrats de location sont toujours des contrats de longue durée (10 ou 15 ans) qui stipulent que l'Organisation CDM peut se retirer tous les 5 ans, son mandat ne pouvant être résilié entre-temps, ce qui limite les risques. Le loyer est calculé en pourcentage du chiffre d'affaires, le taux devenant dégressif dès le moment où le propriétaire a rentabilisé ses capitaux.

● Chaque nouvelle affaire exigeant un investissement, l'Organisation CDM conclut une assurance-risques purs (sur la tête de son administrateur) dont le montant doit pouvoir couvrir l'investissement, les marchandises et une petite marge de sécurité.

● Les contrats de gestion sont établis pour une durée moyenne de 5 à 10 ans. Chaque contrat de gestion, correct et précis, est passé entre la société propriétaire et l'Organisation CDM et mentionne que cette dernière n'assume pas les risques d'exploitation. Sa rétribution consiste en un modeste pourcentage du chiffre d'affaires et en un pourcentage important sur le rendement d'exploitation. Le contrat est établi de telle sorte que les frais de l'organisation doivent être couverts par un minimum garanti mais, si la rentabilité est importante, la rétribution est augmentée en proportion.

● Pour les contrats de collaboration, supervision de gestion, conseils, etc., la rétribution est calculée de cas en cas.

● Le groupe ne possède pas de centrale d'achats car chaque établissement agit en fonction des conditions du marché, ce dernier pouvant être, selon les produits, local, régional ou national. Chaque directeur a le devoir de profiter des actions spéciales qui lui conviennent le mieux ou de celles dont il est informé par le Bureau central. Ce dernier contrôle les prix et paie toutes les factures.

● Ce même Bureau suit de près les rendements et procède constamment à des comparaisons de budgets (pertes et profits, frais du personnel).

● L'entretien des établissements est constant; ils sont pratiquement remis à neuf chaque année, ce qui ne suppose que quelques travaux réguliers.

● Tous les bénéfices de l'Organisation CDM, également ceux provenant des travaux d'expertises par exemple, sont réinvestis à raison de 60% au minimum dans ses propres affaires ou dans des entreprises hôtelières.

● L'administrateur de l'Organisation CDM en personne travaille en pratique quelques jours par mois (même au passé!), afin de se rendre compte «de visu» de certains problèmes et d'assurer le contact psychologique avec le personnel.

● Des réunions régulières groupent les directeurs des entreprises qui peuvent y échanger idées et expériences. J.S.

Suite et fin dans le prochain numéro.

Le curling en Suisse: 200 clubs, 32 halles

(ONST) Il existe en Suisse 32 halles couvertes où l'on pratique le curling, dont neuf dans les stations sportives suivantes: Adelboden, Champéry, Flims, Grindelwald (au nouveau centre sportif), Gstaad, Kandersteg, Löche-le-Bains, Wengen et Wildhaus. Au mois de septembre, une installation de 5 rinks a été ouverte à Lausanne-Ouchy. L'Association suisse de curling compte actuellement 7500 membres affiliés à 200 clubs, un membre sur cinq étant une femme.

Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren
VSKVD ASDOT
 Association suisse des directeurs d'office de tourisme

Weiterbildungskurs 1975 auf dem Gurten

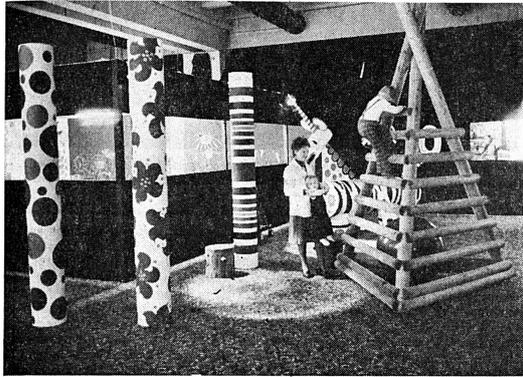
Die bereits zur Tradition gewordene Reihe der Weiterbildungskurse für Kur- und Verkehrsdirektoren und deren erste Mitarbeiter wird in diesem Herbst auf dem Gurten bei Bern weitergeführt. Von der VSKVD-Spezialkommission «Aus- und Weiterbildung», präsidiert von VBO-Direktor Walter Tworenbold, wurde in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband und dem Schweizer Hotelier-Verein ein Programm ausgearbeitet, dessen Schwergewicht einerseits auf aktuellen Fragen der schweizerischen Wirtschafts- und Fremdenverkehrspolitik, andererseits auf der Behandlung von spezifischen Berufsproblemen lag. Am ersten Kurstag, der unter der Leitung von SFV-Direktor Prof. Josef Krippendorfer stand, wurden Wirtschafts-, Markt-, Konjunktur- und Währungsfrage durchleuchtet (Referent Dr. Richard Schwertfeger). Regionalpolitik und Mehrwertsteuer behandelt (Referent Dr. Urs Schär), und Prof. Claude Kaspar stellte seine Studie über die Parahotellerie vor, die leider aus Zeitmangel nicht mehr im Plenum, dafür aber um so heftiger im Privatkreis diskutiert wurde.

Der zweite Kurstag wurde von Berner Verkehrsdirktor Ernst Hegner geleitet. Die drei SVZ-Agenturens Heribert Felber (Frankfurt), Helmut Klee (Amsterdam) und Walter Rotach (Paris) nahmen zuerst in Referatform Stellung zum Thema «Lokales und regionales Marketing im Lichte neuester Marktbedingungen». Dann wurden in Gruppenarbeiten und Diskussionen mit den Agenturens zusammen Modelle und Thesen erarbeitet, die auf Werbung, verkaufsfördernde Massnahmen und Konkurrenzverhalten ausgerichtet waren und auch über neue Trends Aufschluss gaben. Allgemein wurde übereinstimmend die Meinung vertreten, dass sich derartige Arbeitskontakte zwischen den Exponenten unseres Fremdenverkehrs im Ausland und den professionellen Fachleuten im Inland zum Nutzen aller Beteiligten – und nicht nur der Kurstellen – auswirken und vermehrt stattfinden sollten.

Der dritte und letzte Kurstag schliesslich galt dem Erarbeiten von Grundlagen und Richtlinien zum Funktionendiagramm als Hilfsmittel für Kur- und Verkehrsvereine, wobei mit Manfred Ruch (Chef der Abteilung für berufliche Ausbildung SHV) ein willkommener Praktiker als Tagesreferent und Leiter beigezogen wurde. Besondere Aufmerksamkeit wurde dann auch noch dem Ausarbeiten eines Muster-Pflichtentwurfes und Arbeitsvertrages geschenkt. Bei der im touristischen Fachgebiet überreichen Auswahl an Tagungen, Seminaren, Symposien und Vortragsreihen ist es für den «Konsumenten» schier unmöglich, bereits vor der Teilnahme eine gültige Kosten-Nutzen-Rechnung zu erstellen. Anders bei den VSKVD-Weiterbildungskursen: Durch das relativ eng gehaltene Zielpublikum und die dadurch mögliche praxis- und problembezogene Stoffbehandlung sind sie nicht nur ihren Preis mehr als wert, sondern dürften für alle Teilnehmer echte Weiterbildung bedeuten. Dass aber unter diesen Umständen gerade einige der grossen und grössten «Loger-nichtproduzenten» offensichtlich der Meinung sind, mit ihren Kaderleuten auf diese Weiterbildung verzichten zu können, muss doch zumindest nachdenklich stimmen...

IGEHO-Spots

Les lumières du 6e Salon IGEHO se sont éteintes à Bâle, après avoir accueilli 41 000 personnes, et nous ne voudrions pas manquer de relever la haute technicité et la parfaite tenue de cette exposition d'équipements hôteliers et de produits alimentaires qui figure indéniablement parmi les grands salons spécialisés européens. Nous ne présentons ci-dessous à nos lecteurs qu'un bref reflet de ce vaste panorama technico-commercial, en nous mettant par contre à leur disposition pour leur fournir, sur demande personnelle, toutes les coordonnées nécessaires leur permettant, le cas échéant, d'entrer en contact avec les fournisseurs susceptibles de collaborer avec eux. Nous publions également, sur cette page, une liste non exhaustive, des nouveautés de IGEHO 75.



Vue partielle du stand de la SSH placé sous le signe de «L'enfant-Prince dans l'hôtel suisse» qui a été sans conteste, l'une des grandes attractions du salon (Photo Dierks)

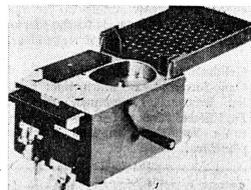
- Présente à Bâle, l'Union des restaurants collectifs européens, dont le siège est à Zurich, est une association libre, formée d'organisations professionnelles nationales ayant quelque importance dans le domaine de la restauration collective et sociale. Elle exerce son activité, placée sous le signe de la bonne collaboration professionnelle, en Suisse, en Allemagne, en France, en Hollande, en Grande-Bretagne, au Danemark et en Suède. Cette union internationale, par des informations, des échanges de documentation et d'expériences, des actions de formation professionnelle et des congrès, aide ses membres à servir des repas équilibrés à des prix modérés.
- 54 restaurants avec 99 500 étudiants' ce sont l'offre et la demande des organismes de restauration de collectivités qui ont pris en charge, en Suisse, la «restauration à l'école». Ce thème a fait l'objet d'un pavillon spécial, dans le cadre du dernier Salon IGEHO, qui a permis d'exposer aux professionnels de la restauration l'organisation de ce type bien particulier d'exploitation. C'est en fait toute la clientèle jeune qui est concernée à travers les 4 grandes catégories d'enseignement: garderies et jardins d'enfants (4 à 6 ans); écoles primaires, classes de développement, colonies de vacances (6 à 15 ans); écoles professionnelles, écoles supérieures (12 à 19 ans); instituts techniques supérieurs, universités (18 à 26 ans).
- L'industrie briannique, présente avec deux groupes de sociétés, avait élaboré un vaste stand où elle a exposé de l'équipement pour le traitement, la préparation et la présentation de la nourriture, de nombreux produits alimentaires congelés ou en conserve, ainsi que des appareils d'entretien pour les hôtels et les restaurants. On a notamment pu admirer un véritable pub anglais de l'époque victorienne, construit en acier avec du mobilier de reproduction, basé sur des modèles authentiques. Toutes les installations nécessaires à l'aménagement d'un tel établissement (construction, décoration, mobilier, sièges, etc.) étaient présentées. On sait qu'il y a actuellement 23 pubs en Suisse et la maison qui a vendu les premiers pubs «clés en mains» à l'étranger, KB Contracts Ltd, a certainement réussi, à Bâle, l'une des

démonstrations les plus originales du Salon.

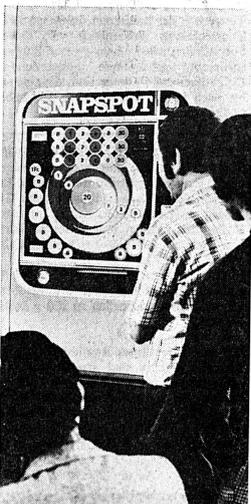
- Participation en force également de l'industrie néerlandaise qui offrait des produits d'une quarantaine d'entreprises alimentaires presque exclusivement. On a pu mesurer, au cours des années, la rapide évolution des produits de ce pays qui figure dans les premiers rangs des grands producteurs de produits agricoles transformés. Incontestablement, la suppression des barrières douanières au sein de la CEE et de ses partenaires a favorisé ce genre d'échanges, tout en contribuant à promouvoir, hors de ses frontières, chaque cuisine nationale ou régionale. La présence à Bâle de l'industrie néerlandaise de biens de consommation et d'équipement hôtelier) en était bien le vivant reflet.
- La France participait aussi à IGEHO 75 avec plusieurs entreprises des mêmes secteurs. Nous avons notamment relevé la promotion faite en faveur du concept Tricault: systèmes humains, logiques et évolutifs de distribution alimentaire. Depuis 20 ans, l'amélioration de la qualité de vie par l'amélioration de la qualité des repas constitue la priorité permanente de cette société dont le système est basé sur le procédé régéthermic (remise en température par infrarouges sombres), breveté par elle. Tricault a également inventé des systèmes de self-service, de stockage des mets, de ravier, de vaisselle thermique, etc. L'innovation technologique au service de la distribution et de la restauration modernes!
- Dans le domaine de la restauration collective encore, nous avons remarqué le four à micro-ondes automatique SO 403, fabriqué par Isoco, dont la technique a l'avantage de rendre un produit surgelé disponible immédiatement. Cette même maison présentait à IGEHO son principe «liaison chaude» dont la technique consiste, dès la fin de la cuisson, à maintenir les aliments à une température égale ou supérieure à 65 degrés et ce jusqu'à la remise du plat au consommateur. Les différents maillons de la «chaîne du chaud» comprennent les matériels de conditionnement, de transport et de distribution. Le système le plus employé dans les cuisines centrales et les restaurants de collectivités

est le Caldorinox/Distrinox qui utilise des conteneurs isothermiques, à double paroi acier inoxydable, qui reçoivent soit des plats collectifs, des plats individuels ou des mets en vrac. Arrivés au restaurant, les conteneurs sont ouverts et la platerie est déposée en chariots de maintien; la distribution peut alors commencer et s'étaler sur plusieurs heures, les aliments étant assurés d'être en permanence à une température supérieure à 65 degrés. Isoco a également mis au point un système de «liaison surgelée» (-18 degrés).

- Entre autres nouveautés, les hôteliers soucieux de rationaliser leur service de nuit auront certainement remarqué le «Room Service Units», une machine à jetons qui est en mesure de distribuer automatiquement boissons, petits pains, fromages, etc. Elle se compose de deux compartiments indépendants, un réfrigéré et un second à température normale. Chaque compartiment se compose de deux étagères tournantes, avec 12 sections chacune, qui peuvent recevoir les produits à distribuer. L'automate produit des cubes de glaces et de l'eau chaude; il permet à chaque client de faire du thé ou du café dans sa chambre. Celui-ci reçoit un certain nombre de jetons et paye à la réception l'équivalent des jetons utilisés. Le fonctionnement de l'automate est silencieux et ne nécessite aucun raccordement d'eau.



- L'automatisation croissante, qui caractérise l'encadrement dans les différents secteurs de l'activité touristique, a incité la firme Gull et Scheibel à lancer sur le marché une nouvelle génération de machines à compter et à trier la monnaie. Le développement du programme Percorax-Percorex a permis, pour la première fois, d'obtenir une capacité de comptage optimale et un tri des monnaies garanti à 100%. Percorex-H, la 1ère machine à compter la monnaie manuelle, combinée avec un équipement de triage, peut traiter 1800 pièces à la minute, lesquelles peuvent être emballées, prêtes pour la ban-



Un nouveau jeu d'argent pour les établissements publics de notre pays (Escor).

que. D'autres modèles plus importants offrent des capacités supérieures de comptage et de tri.

- Neomat vient de sortir un système de bois-décor en polyuréthane. Il s'agit de poutres et de boiseries conformes aux originaux de vieux chêne façonné à la main qui se laissent facilement scier, clouer, visser et teinter. Ce bois-décor, dont l'effet est saisissant, assure une excellente isolation contre le froid, la chaleur et l'humidité. Les poutres ne pèsent pas plus d'un kg le mètre! Ce «chêne» à bon marché met désormais les fameuses poutres apparentes à la portée de tous...
- Au chapitre de l'ameublement et de l'aménagement intérieurs, la fabrication de meubles Gschwend, spécialisée dans la conception de buffets, d'ameublements pour restaurants et hôtels, présentait à IGEHO une série de réalisations: équipements de restaurants, chambres d'hôtels, réceptions, etc. Elles étaient le fruit d'une concertation commune avec les milieux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, tout en tenant compte des

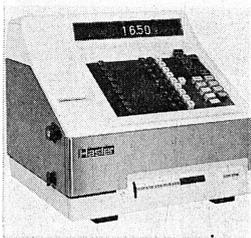
exigences de la rationalisation et de la rentabilité. A part ses services habituels - études de rénovations, projets, calculs de rentabilité - la firme de Steffisbourg s'occupe de plus en plus, en tant qu'entrepreneur général, de construire des établissements complets «clés en mains» en Suisse et à l'étranger.

Les nouveautés de IGEHO 75

Nous énumérons ci-après quelques nouveautés seulement (et pas toutes) apparues au salon de cette année:

- Divers produits en poudre de Sais: parfait, Blitzpurée, etc.
- De la glace au vieux Marc de Champagne et de la bûche de Noël, chez Luganella.
- Du café «braser» et du poulet rôti à la Howeg.
- Un nouvel assortiment (intégré) de produits surgelés en emballages de 5 kg, chez Lusso.
- Un nouveau Café Blaser.
- 38 nouveautés chez Frionor.
- Pina Colada, un mélange de jus de fruits à base d'ananas pour préparer les cocktails des Iles, ainsi que de la crème de noix de coco (Planteurs Réunis).
- Un chauffe-bière et divers autres petits appareils de cuisine, chez Hapag.
- Une marmite mongole pour la fondue chinoise, chez Melior.
- De nouveaux modèles d'automates pour glace fraîche, chez Frigorex.
- Un vivier roulant pour homards et huîtres (Haari).
- Un cuseur à vapeur, des marmites basculantes à vapeur et des sauteuses à basculage électrique (Ercal).
- Une installation de manutention de vaisselle, chez J. Bornstein, appelée «Super As Cidelgoround».
- Divers appareils à pression, une sauteuse avec brûleur à gaz, des cuisinières et des fours, ainsi qu'un système de préparation de café et de thé pour grandes exploitations, chez R. Mauch (Elro).
- Une série de modèles de marmites basculantes, avec un système de chauffage «Thermos ferm» (Therma).
- Un lave-vaisselle Merker pour pensions, cafés-restaurants et hôtels garnis.

- Une salamandre électrique (Couvinoise).
- Un équipement automatique pour le réveil, un dispositif musique/alarme et une nouvelle gamme de modèles de caisses enregistreuses avec équipement pour la branche hôtelière (Hasler).



- La caisse enregistreuse électronique NCR 210, la machine comptable électronique NCR 250 et l'ordinateur d'hôtel NCR 299.
- Une collection d'objets de table pour décorer et servir, dessinés par l'architecte Franco Sargiani, en collaboration avec Edija Helander et le gastronome Luigi Veronelli (Guido Mayer).
- Un drap de lit fait d'un fil élastique, qu'on peut fixer au-dessus du matelas; toujours tendu, il rend le repassage superflu (W. Eisenring/Divina).
- La caisse électronique ADS 2900, la caisse électronique ADS 270019 pour les restaurants et l'ordinateur d'hôtel ADS-Modulflex.
- La forme Cosmopolitan, pour les restaurants à spécialités, et les formes Président, City et Ambassadeur, chez Langenthal.
- Une nouvelle gamme de chaises, fauteuils et tables, ainsi que des sièges de bureau et des fauteuils de conférence (Rampinelli).
- Un aspirateur-brosseur d'un genre inédit, chez P. Wirth.
- Une cuisinière d'hôtel au mazout, pouvant fonctionner au bois en cas de nécessité (Somy).

Restauration, hôtellerie et alimentation saine

(CRIA) Les incidences directes de l'alimentation sur la santé commencent à éveiller l'intérêt du grand public. Comment ce public, de plus en plus dépendant de la restauration collective, dès l'âge scolaire déjà, parvient-il à trouver ce qui lui convient? Les restaurateurs essaient-ils de faire une place plus large à ce qui est simple et sain? Les deux tendances nouvelles de la restauration sont la recherche de menus et de plats moins coûteux, d'une part, un intérêt de plus en plus marqué pour la cuisine végétarienne, d'autre part.

Les menus moins chers, la restauration à petits prix sont, bien entendu, la conséquence directe de la récession économique et des nouvelles habitudes de vie. Autrefois, on allait au restaurant de temps en temps pour bien manger. Actuellement, pour la plupart des consommateurs, le restaurant doit remplacer la mère de famille ou l'épouse dont le plus clair du temps, autrefois, se passait à mijoter de savoureux légumes et des viandes longues à cuire, pour nourrir toute une tablée. Il y a encore quatre à cinq ans, on venait au restaurant pour manger une bonne grillade ou un succulent chateaubriand, voire un poisson accompagné d'une sauce savante. Maintenant, on mange des steaks-frites à longueur de semaine à la maison parce que c'est très vite préparé; on souhaite trouver au restaurant les plats mijotés de nos grands-mères, savoureux et pas chers. Voilà ce qu'il y a de plus frappant dans l'évolution de la situation de ces dernières années.

Le retour grand-mère

Actuellement, les restaurateurs osent mettre à la carte des mets simples comme l'escalope de dinde, le fromage d'Italie, qui auraient été méprisés il n'y a pas longtemps encore. Par ailleurs, certains restaurants dernier cri se taillent un véritable succès avec des recettes de grand-mère, telle la tarte aux épinards qui peut, et c'est souvent le cas, constituer un minirepas pas si mal équilibré et vraiment pas cher. On remet à l'honneur les plats au fromage, croûtes et beignets de toutes sortes, les vieux plats vaudois (poireaux, tartes au vin cuit, au «nilon») ou tessonis (la basecca, une fameuse soupe aux tripes accompagnées d'une multitude de légumes).

Ainsi les gens, de plus en plus conscients du facteur santé de leur alimentation, trouvent-ils plus facilement des plats simples, riches en légumes et bon marché tout à la fois!

La salade en français

L'intérêt pour les crudités et la salade se fait sentir toujours plus, mais pas encore autant qu'en Suisse alémanique. Outre-Sarine, il n'est pas rare de voir des clients commander deux bols (véritables saladiers!) de salade de 5 à 8 francs et ne manger que cela. Les actions steak-salade rencontrent aussi beaucoup de succès. Certains restaurants organisent, par exem-

ple, tous les soirs, leur fameux buffet-salade alors que, chez nous on ne le fait qu'une fois par semaine ou seulement de temps à autre, parce qu'il rencontre nettement moins de succès.

Une nouvelle demande

Par ailleurs, on rencontre un intérêt croissant pour la cuisine végétarienne. De quoi cela provient-il? D'un certain désir de retour aux choses simples et naturelles, dépendant d'une idéologie religieuse ou non. Cette tendance est de plus en plus répandue chez les jeunes et chez les fervents de l'alimentation dite biologique. On la rencontre aussi chez les étrangers et il n'est pas rare que des groupes de touristes commandent à l'avance des menus végétariens dans les hôtels et restaurants où ils descendront.

A Zurich, on a ouvert avec succès quatre restaurants végétariens modernes et très en vogue. Les clients y demandent parfois des légumes non traités. On peut s'attendre à ce que cette tendance apparaisse chez nous aussi et il se trouvera certainement des restaurateurs d'avant-garde pour répondre à cette demande de la clientèle.

Claudine Schumacher



L'industrie briannique à IGEHO: un «show» de produits et d'équipements hôteliers à la conquête du marché européen.

goûtez
BRUT DE BRÛT
la nouvelle
cuvée spéciale

MAULER
Grands Vins mousseux méthode champenoise

IGEHO - Nachlese eines Erfolges

Die IGEHO 1975 war ein Erfolg. Sie verzeichnete rund 1300 Eintritte mehr als ihre Vorgängerin im Jahre 1973, aber sie hat auch - und das ist viel bedeutender - bewiesen, dass die Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe schwierige Zeiten nicht mit lahmem Abwarten überbrücken, sondern unternehmerisch bewältigen wollen und sich hierzu gerne der Hilfe bedienen, welche ihnen die Industrie anbietet.



S'Härdöpfeli hat an der IGEHO Furore gemacht. Der Kartoffelstand war dauernd belegt. Die neuen Kartoffelgerichte fanden sehr grossen Anklang. Sie wurden in über 30 000 Degustationsportionen getestet. Und die Kartoffelforte war unbestritten das Sensationellste der Ausstellung. Sie wurde rund 40 000mal probiert.

Die IGEHO hat bestätigt, was im Verlaufe des Sommers von Wirtschaftsanalysten bereits mit gewissem Erstaunen festgestellt wurde: Die Hotellerie erweist sich der Rezession gegenüber als widerstandskräftige Branche. Es wird investiert, es wird unternehmerisch gehandelt. Der harte Kampf um Gäste und Umsätze lässt die gastgewerblichen Unternehmer nicht resignieren. Viele haben begriffen, dass jetzt erst recht nicht Zurückhaltung geübt, bessere Zeiten abgewartet werden können. Das Interesse für Neues war gross. Wohl wurden Investitionen noch gründlicher überlegt, Kaufentscheide nicht so schnell gefasst. Die Zufriedenheit des überwiegenden Teils der Aussteller widerspiegelt indes den Willen und den Mut des Gastgewerbes, sich mit den Schwierigkeiten auseinanderzusetzen, mit der Entwicklung Schritt zu halten und dem Gast das Beste zu bieten.

Um Rationalisierungs-Investition kommt man nicht herum

Die detaillierte Auswertung der Umfrage der Messeleitung bei den Ausstellern ist noch nicht bekannt. Ersten Kommentaren am Schluss und Gesprächen mit Ausstellern kann jedoch entnommen werden, dass die Zufriedenheit mit der IGEHO 75 sich keineswegs auf Aussteller von finanziell weniger aufwendigen Gütern beschränkt. Im Gegenteil, dort, wo die ganz teuren Apparate und Maschinen angeboten wurden, war das Urteil vielleicht noch eine Spur positiver. Der Rationalisierungsgedanke scheint nach wie vor Investitionen zu lenken, heute weniger aus dem Zwang heraus, Arbeiten ohne Personal erledigen zu müssen, als unter der Notwendigkeit Kosten einzusparen. Dass eine Firma für elektronisch gesteuerte Kellnerselbstbedienung die heurige IGEHO als ihre beste bezeichnet, spricht zwar nicht gerade Bände, zeigt aber den Trend ziemlich deutlich.

Ein Angebot, das besser zu nutzen wäre

Wenig oder keinen Arbeitsaufwand, das war auch im Nahrungsmittelsektor eine «Etikette», die grösste Beachtung fand, um so mehr, als sie in den meisten Fällen nicht über diejenige der «Qualität» geklebt werden musste. Beim Rundgang in der Halle 13 stiess man neben altbekannten Convenience-Produkten auf neue halbfertige und fertige Sachen, die jeder guten Küche wohl anstehen. Das Ausgestellte zeugte vom erfolgreichen Bemühen der Nahrungsmittelindustrie, dem Gastgewerbe in die Hand zu arbeiten und ihm bei der Gestaltung eines qualitativ hochwertigen Angebotes dienlich zu sein. Leider sieht sie ihre Arbeit oft insofern nicht von Erfolg gekrönt, als der Restaurateur bereits zu bequem geworden ist und den Produkten nicht einmal mehr ein Minimum an eigenem Aufwand zu kommen lässt. Es hat den Anschein, als ob auf nicht im Hause Produziertes keine

Phantasie mehr verschwendet werden müsste, als ob man nur noch gerade Händlanger zwischen Fabrik und Gast sei. Und das ist doch wohl genau das Gegenteil von dem, was damit erreicht werden wollte, als die Industrie teilweise die Arbeit der Hotellerie übernommen hat. Beispielsweise beklagte sich ein Vertreter von Kadi frit, wie schade es doch sei, wenn sie zu den Frites noch lose tiefgekühlte Parisiennes, Rissolées, Soufflés usw. auf den Markt brächten und schliesslich doch alles in der Fritüre ausgebacken werde. Schliesst man von der Fülle des Dargebotenen auf die Durchschnitte-Menükarte, so muss man sagen, dass nicht nur die Kartoffelprodukte durch die Mühle der Gewohnheit gedreht werden.

Alle diejenigen, welche verhindert waren, die IGEHO zu besuchen - sie haben leider viel verpasst -, sind nun eingeladen zu einem kleinen

Standbummel

überall dorthin, wo wir etwas besonders Erwähnenswertes zu entdecken glauben.

Die FRONOR AG, BASEL, hat gleich ein neues Fischgericht-Konzept an die IGEHO gebracht und es den Besuchern überzeugend präsentiert. Sie wiederlegte die Volksmeinung, zu Fisch passen nur Salzkartoffeln. Sie legt einen Prospekt mit 20 farbig illustrierten Tellergerichten - eines «amüseliger» als das andere - vor. Neben dem Bild stehen die Nummern der Artikel, mit welchen das Gericht hergestellt werden kann. Eine klare Produkte- und Verpackungsübersicht vereinfacht die Bestellung. Die Abbildungen der Tellergerichte können gummirt zum Aufkleben auf Menükarten bezogen werden. Bei Schlagern würde man sagen hitverdrächtig!

SAIS, ZÜRICH, überraschte mit Gelina Parfait. Einfacher geht die Glacierherstellung nicht mehr: 850 g Parfaitpulver mit 2 Liter Milch anrühren, aromatisieren, in Form gieszen, in den Tiefkühler stellen, fertig! Das Ergebnis ist durchaus schmackbar. Ein Beutel kostet Fr. 9.35.

Ganz neu bietet Sais auch das Plitz-Püree an, fixfertigen Kartoffelstock in Büchsen. Pulver nur noch heiss anrühren.

Am Stand von PIERRO, Zentralverband Schweiz, Milchproduzenten, Bern, erlagen wir der süsssen Verführung. Die Ausstellungsführung bestiegte dem ZVSM, dass ihm mit Coupe Peter Heering und Gordon's Pizze zwei Bestseller glücklich sein dürften. Die beiden, in Zusammenarbeit mit Haecy Import lancierten Desserts geben dem sich zunehmender Beliebtheit erfreuenden «kalten Alkohol» neuen Aufwind.

Einführungsaktion bis Mitte Dezember

Pierrot 4-l-Bidon Ice Cream Erdbeer oder Sorbet Citron Fr. 14.20 statt Fr. 16.80. Haecy Import 3 Flaschen Cherry Heering und 3 Flaschen Gordon's Dry Gin zum Preis von nur 5 Flaschen. Rotais und Tischkärtchen werden gratis abgegeben.

Der Dienstleistungsgedanke des ZVSM manifestiert sich in der neuen Schöpftruhe, die sie den Kunden zur Verfügung stellt. Selbstabtaugung und wesentlicher Vorteil, schöpfgerecht. Ausserdem will er in Zusammenarbeit mit der Firma Buchecker, Luzern, dem Gastgewerbe ein neues Gläser Sortiment offerieren.

Die LUGANELLA SA, VIGANELLO, verzeichnete ebenfalls einen süsssen Erfolg mit ihren drei, im «Bouquet garni» bereits angekündigten Neuheiten: Eistorte Vanille-Praline, Bûche glacée sowie vor allem der Glace au Vieux Marc de Champagne, die den grossen Anklang bei den Ausstellungsbesuchern insbesondere der Originalität des Gefässes - ein kleines Champagnerfläschli - verdankte.

Die CASIC, BASEL, bereicherte die Ausstellung mit einem ebenso aufwendigen wie interessanten Stand. Sie zeigte ihr ganzes Sortiment an Fischen und Krustentieren, zum Teil lebend; daneben natürlich auch das ganze Wildsortiment. Zahlreiche Gewerbeshüter nutzten die Gelegenheit, einmal die Ware aus dem Lehrbuch in natura zu besichtigen.

Als Neuheit führt Casic die Ei-Rolle und auch gleich den dazugehörigen Schneider, der die Rolle in 75 Eischeiben aufschneidet. Die Ei-Rolle entspricht 12 hartgekochten Eiern, wobei das Eigelb eben schön stangenförmig in der Mitte liegt. Sie ist haltbarer als frische Eier und der Form wegen vielseitiger verwendbar.

Geflügelwürste bereichern ebenfalls das Casic-Sortiment. Erhältlich sind: Schiblig, Bratwurst, Presswurst, ausserdem Pouletfleischkäse und Pouletfleischvögel sowie Truthahnbraten zum kalt Aufschneiden.

SPIESS & CO, SCHIERS, passt sich dem Trend zum Preisgünstigen an und propagiert an der IGEHO neu sein geräucherndes Rindfleisch als Alternative zum teuren Bündnerfleisch. Das Kilo kostet Fr. 22.80.

CONESSA SA, BASEL, fuhr auch ein Sparzülein. Nebst all ihren Delikatessen und Weinen macht sie die Besucher besonders auf die preisgünstige geräucherte, gefrorene Trutenbrust aufmerksam, die zart, saftig und rezent durchaus geschaffen ist, um Vorrat gegenüber Trutenfleisch und Vorliebe für Bündnerfleisch abzubauen.

KURT RATHGEB AG, GLATTBRUGG, eine neue Firma, stellte sich als Vertreterin des bekannten deutschen Delikatessenhauses Aschenbach vor, dessen Spezialitäten nebst einem grossen Suppenortiment insbesondere ausgezeichnete Galantinen und Pasteten sind, die zweifellos auch in der Schweiz viele Liebhaber finden werden.

HERO FINDUS CATERING, RORSCHACH, machte mit etwas Nostalgie-schem Furore: Apfelrösti tiefgefroren. Erfreulich, dass sich die Industrie auch Gerichten aus Grossmutter's Küche annimmt. Hoffentlich machen nun vermehrt Wirte und Hoteliers ihre Gäste mit dieser Erinnerung an die Kindertage glücklich. Die knusprigen Brotwürfel, gedämpfte Apfelstückli und Rosinen sind in Siebbeutel verpackt. Eine Portion zu 250 g kostet Fr. 1.60.

Ein sehr beachtliches Resultat für die industrielle Küche sind auch die neuen reichhaltigen - Carnitur-Saucen - Jäger, Curry, Tomatensauce und Sauce Médicaine. Die vier Neuheiten sind lieferbar im Siebbeutel zu je 1 kg zum Selber-Portionieren. Preis Fr. 3.60 (Curry) bis Fr. 5.- (Jäger).



Im Hinblick auf die IGEHO 1975 wurde von der Käseunion erstmals ein Wettbewerb für Kochlehrlinge und Lehrkräfte ausgeschrieben, bei dem es darum ging, 26 Fragen über unsere Käse zu beantworten und ein neues Rezept für die Käseküche zu kreieren. 530 Lehrlinge und Lehrkräfte aus der ganzen Schweiz haben sich beteiligt. Eine Fachjury selektionierte gewissenhaft Fragebogen und Rezepte und lud schliesslich 20 qualifizierte Teilnehmer zu einem Schaukochen in Luzern ein, aus dem die 12 Preisgewinner hervorgingen, die am Eröffnungstag der IGEHO am Stand der Käseunion je ein Diplom und einen Bargehälter in Empfang nehmen konnten. Ueberreicht wurden die Preise durch Peter Best, Direktor der Schweizerischen Käseunion AG, Bern.



Die mit Raritäten, Ausgefallenem und Exotischem gespickte Menükartenschau - zusammengetragen und gestaltet von Curt Spörrli - fand starke Beachtung.

Bei HAECKY IMPORT AG, REINACH, hatte man in dem beständig herrschenden Gedränge Mühe, an die Ausstellungsneheiten heranzukommen. Mit Pesto alla Genovese, der typischen Basilikum-Kräutersauce, wird versucht, Abwechslung in den Spaghetti-Alltag zu bringen. Beim Degustieren kamen sehr viele Besucher auf den Basilikum-Geschmack. Eine Bereicherung sind ebenfalls die acht neuen Patés aus der Bretagne. Schmecken wie hausgemacht! Der beliebte grüne Pfeffer ist jetzt auch in Gastgewerbe-Quantum erhältlich, d.h. in Dosen zu 1800 g zu Fr. 19.80.

Die IMPORA SA, PULLY, erfrischte die Besucher mit Fruchtsäften, hergestellt aus gepressten konzentrierten, tiefgefrorenen Orangen, Mandarinen und Zitronen. Aromatisch und ganz frischem Fruchtsaft bestimmt am ähnlichsten. Dispenser werden zur Verfügung gestellt. Bei einem Verdünnungsverhältnis von 1:5 kostet ein Liter Orangensaft Fr. 4.33 bei Mindest- Fr. 3.33 bei Maximalbezug.

Aus fremden Küchen

ALVESTON KITCHENS LIMITED, Stratford-upon-Avon, hat erstmals an der IGEHO ausgestellt und Eingang zum Schweizer Markt gesucht. Sie brachte eine Reihe tiefgekühlter Fertiggerichte, die trotz dem weitverbreiteten Misstrauen in bezug auf Englands Küche Anerkennung fanden. Besonders gute Noten wurden der Canard à l'Orange erteilt. Alveston hat Verhandlungen mit einem bekannten Lieferanten des Gastgewerbes über eine Vertretung in der Schweiz aufgenommen.

Wiederum hatte auch die Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft dafür gesorgt, dass eine grosse Auswahl deutscher Spezialitäten an gediegenem Stand präsentiert wurde. Seit Jahren führt sie in der Schweiz ihre Aktion Feines aus deutschen Landen durch, welche den Ruf der Küche unseres Nachbarlandes wesentlich zu verbessern vermochte. Zahlreiche Produkte und Gerichte erfreuen sich beim Schweizer Gast heute grosser Beliebtheit. In renommierten Restaurants werden deutsche Spezialitätenwochen durchgeführt, und viele Gäste entdecken dabei, dass aus Norden wirklich Feines und nicht nur Dufliches kommt. Unter dem Zentri der deutschen Weinkönigin läuft zurzeit die Aktion Feines aus deutschen Landen im Spycher in Zermatt.

Ausser den Deutschen bekundeten auch die Holländer sehr grosses Interesse am Schweizer Markt. Unter Förderung und Mitwirkung des Ministeriums für Landwirtschaft und Fischerei, von der Abteilung Exportförderung der Direktion von Verarbeitung und Absatz des genannten Ministeriums, wurde eine Sammelausstellung niederländischer Nahrungs- und Genussmittel veranstaltet. Es gab darunter neben dem Bekannten auch viel Entdeckenswertes. MK

Zukünftiger Nahrungsmittelbedarf

In den siebziger und achtziger Jahren wird mit einer jährlichen Wachstumsrate der Nahrungsmittelnachfrage um 2,5 Prozent gerechnet; 2 Prozent für das Bevölkerungswachstum und 0,5 Prozent für steigende Kaufkraft. Zwischen den einzelnen Ländern wird es Unterschiede geben. So darf zum Beispiel nach Ansicht der zuständigen internationalen Organisationen für entwickelte Länder insgesamt eine jährliche Steigerungsrate der Nachfrage um 1,6 Prozent angenommen werden, in den Entwicklungsländern mit Marktwirtschaft jedoch 3,7 Prozent (berechnet zu Erzeugerpreisen). Dieser Durchschnittswert verbirgt den Unterschied zwischen den einzelnen Entwicklungsländern. 1985 soll es noch etwa 34 Länder mit insgesamt 700 Millionen Menschen geben, in denen trotz der rapiden Nachfragesteigerung der durchschnittliche Kalorienverbrauch unter dem notwendigen Ernährungsbedarf bleiben wird.

Was Getreide angeht, die wichtigste Nahrungsgrundlage des Menschen, wird die Nachfrage bis 1985 nach den vorliegenden Schätzungen von den 1200 Millionen Tonnen des Jahres 1970 auf etwa 1700 Millionen Tonnen steigen. Ein grosser Teil dieses Mehrbedarfs wird in den Entwicklungsländern zu verzeichnen sein, in denen die Getreidenachfrage von etwa 600 Millionen Tonnen (1970) auf 900 Millionen Tonnen (1985) steigen wird. In den entwickelten Ländern wird die Nachfrage im gleichen Zeitraum von etwa 620 Millionen Tonnen auf 780 Millionen Tonnen anwachsen. mi

Kaffeepreiserhöhung wird doch kommen

Der Vorstand der Schweizerischen Vereinigung der Kaffeeimporteure und -Röster (SVK), mit Sitz in Bern, teilt mit, dass die Frostschäden in Brasilien grösste Ausmasse angenommen haben, als zuerst vermutet wurde. Die Auswirkungen dieses Frostes auf den Weltkaffeehandel lassen sich heute zuverlässiger abschätzen und der SVK stellt Preiserhöhungen im Rohkaffeehandel von über 30 Prozent fest. Die Schweiz ist das auf der Welt einzige Land mit sogenannten Kaffee-Pflichtländern. Die bei den Schweizer Kaffee-Importeuren und -Röstern lagernden zusätzlichen freien Vorräte ermöglichen es, die Preisanpassungen im Rahmen der neuen Importe unter Anwendung einer Mischrechnung sukzessive vorzunehmen. In anderen Ländern wie z. B. Frankreich, Deutschland und Oesterreich wurden bereits ab September 1975 beachtliche Preiserhöhungen vorgenommen. Es ist daher damit zu rechnen, dass in absehbarer Zeit die massiven Preisaufschläge ihre Auswirkungen auch auf dem Schweizer Kaffeemarkt (Detailhandel und Grossverbrauchersektor) haben werden.

Mit Sorge verfolgt der Vorstand des SVK die weitere Entwicklung auf dem Weltkaffeemarkt und stellt fest, dass der erneut angesetzte Wechselkurs des Schweizer Francs zum US-Dollar die Teuerung beschleunigt. Der Vorstand des SVK wird über die weitere Preis- und Marktentwicklung orientieren. pd

Ihr Sonntagsstisch im

HOLIDAY

und abends in die

BACCHUS-STUBE

Autobahnresthaus HOLIDAY-MOTEL, St. Valentin bei Linz an der Donau, Austria. Telefon 07435/2002.

Autobahn-Auf- und -Abfahrt.

Was brachte uns die IGEHO 75 - technisch gesehen?

Ein Rückblick von W. E. Batt, Rothrist

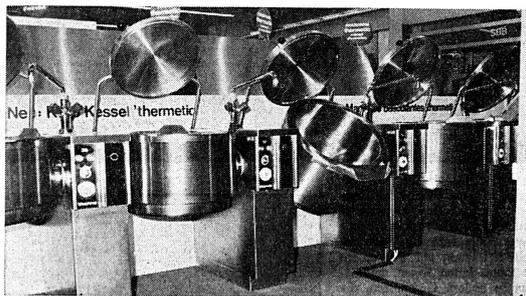
Wieder einmal war «unsere» Fachmesse grösser geworden, in der Anzahl der Stände, in den Quadratmetern der Standfläche. Und sie war wohl auch reichhaltiger. Jeder, der etwas Bestimmtes suchte, fand Ware seiner Wahl. Das Echo der Aussteller war überwiegend positiv. Und das der Besucher? Wir haben es nicht getestet, aber auch sie sind mit dem Messeangebot einverstanden gewesen, haben Vergleiche anstellen können, haben ihr Besuchsziel in den meisten Fällen erreicht.

Was war denn dieses «Besuchsziel»? Wer nur nach Basel kam, um sensationelle Weltneuheiten zu registrieren, der konnte nicht allzuviel notieren. Wer aber einen Blick für Verbesserungen im Detail hatte, wer konstruktive Vereinfachungen schätzte, wer eine Erweiterung schon bestehender Möglichkeiten sinnvoll für seinen Betrieb erfasste, der kam voll auf seine Kosten. Die Frage nach «Neuheiten» wurde auf so manchen Ständen lächelnd

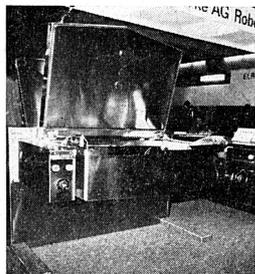
so beantwortet: «Etwas völlig Neues haben wir nicht. Aber alles schon seit einiger Zeit Bekannte und Bewährte haben wir inzwischen noch besser gemacht.»

Ist diese Einstellung nicht ganz im Sinne der Hotellerie und Gastronomie? Wir versuchen in der heutigen Zeit doch auch, durch kleinere Verbesserungen und Vereinfachungen unser betriebliches Organisationsgefüge zu stabilisieren und zu rationalisieren. Und hierfür waren Beispiele, Anregungen und Hinweise reichlich an der IGEHO 75 zu sehen.

Wir können unseren Lesern beim besten Willen nicht alles zeigen oder auch nur aufzählen, was bemerkenswert oder interessant war. Wir müssen uns auf wenige «Müsterchen» beschränken. Aber da die meisten Hoteliers ja wohl selbst in Basel waren, genügt hoffentlich die kleine Auswahl von Fotos mit Legenden, um die nun verlassene IGEHO 75 rückblickend zu würdigen.



1. Neu: die Kippkessel «Thermetic» der Therna-Grossküche, Sortiment M (mit motorischer Kippung). Dies ist eine wirklich erstaunliche Weiterentwicklung der alt bewährten Kippkessel. Der Thermetic weist ein geschlossenes System als Elektro-Dampf-Kochkessel auf mit allen Vorteilen von Raschheit der Heizung, keinem Anbrennen, Wartungsfreiheit, erhöhter Betriebssicherheit und optimalem Wirkungsgrad auf. Die Temperatur-Steuerung erfolgt nun elektronisch mit feinsten Abstimmungsmöglichkeit. Die automatische Temperatur-Regulierung ist auch im Standardmodell enthalten. Der Innenkessel mit dem Rand ist aus einem Stück im Tiefziehverfahren hergestellt. Auch der Deckel ist ein Doppelmantel. Aus der industriellen Fabrikation resultiert ein günstiger Preis. Die Kippung erfolgt motorisch, mit Selbstrücklauf. Der Drehpunkt wurde versetzt, um für das Unterstellen von Gefässen eine grössere Bodenhöhe zu gewinnen. Schaltungen und Bedienungsorgane versenkt. Dazu ein verblüffend einfaches Abschüttelsieb.



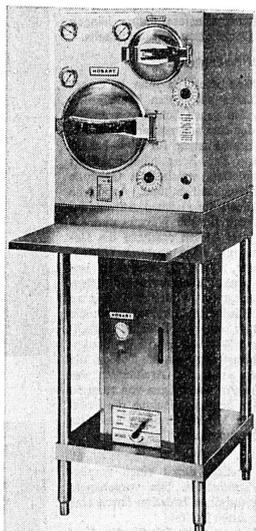
2. Die Elro-Werke, Robert Mauch, Bremgarten, zeigten eine Druckbratfanne, die druckdicht verschlossen werden kann. Dadurch ist die Möglichkeit gegeben, im gleichen Universalgerät nacheinander zu braten, zu kochen und zu dämpfen. Stufenlose Temperatur- und Leistungsvorwahl. Dazu die bekannte Elro-Qualität.



3. Bei Störi & Co, Wädenswil, sah man einen Pommes-frites-Umluftofen. Die vorblanchierten, auch tiefgekühlten Pommes frites werden hierin in wenigen Minuten ohne weiteren Fettsatz «frittiert». Also eine Frites-Produktion im Heissluftofen, nicht im siedenden Oel. Jedermann konnte sich vom Ergebnis selbst überzeugen.

4. Die beiden Küchenchefs am Stand der J. Bornstein AG, Zürich, führten einem interessierten Publikum den Hobart-Trockendampf-Schnellkocher vor, eine Schweizer Premiere, die sehr stark beachtet wurde. Es war wirklich verblüffend zu sehen, wie in einer Minute Erbsen, Blumenkohl und Bohnen in 2 Minuten, Kartoffeln in 8 Minuten und Fischfilets und

Crevetten in 4 Minuten gar waren. Vor allen Dingen blieb das Kochgut immer schmackhaft, da es auf Grund des Kochsystems nie verkokeln kann. Auch aus gesundheitlicher Sicht war diese Kochmethode sehr interessant, sie erhält nämlich



die Vitamine und Nährstoffe viel besser als die herkömmlichen Methoden. Teigwaren können ohne Qualitätsverlust regeneriert werden.

Es ist eindeutig, dass der Gastronom mit diesem neuen Arbeitsgerät eine reichhaltigere Menükarte präsentieren kann, ohne Gefahr zu laufen, sich in der Menge zu verkalkulieren. Die Kochzeiten bleiben immer gleich, ob nun zwei Portionen oder 20 Portionen gekocht werden - eine beachtliche Leistung!

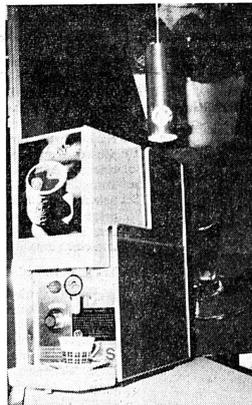
Wie jeder weiss, bereitet das Problem der Küchenreinigung oft Kopfschmerzen. Der Trockendampf-Schnellkocher erbringt eine Zusatzleistung, mit der dieses Problem einwandfrei gelöst wird. Es handelt sich um einen an das Gerät angeschlossenen Stab, aus dem ein in Sekundenschnelle erzeugter, fettlösender Dampfstrahl mit Hochdruck entweicht.



5. Die Durchreiche-Kühlvitrine «Gastro-Fresh» fand man am Stand der P. Schaller AG, Bern. Eine Kühlvitrine für Self-service-Anlagen und Kellnerselbstbedienung mit hoher Luftfeuchtigkeit, die von der Rückseite durch Thermopanellastüren laufend überwacht und ergänzt werden kann. Platzbedarf 1,12 m², gekühlte Ausstellfläche 3 m².



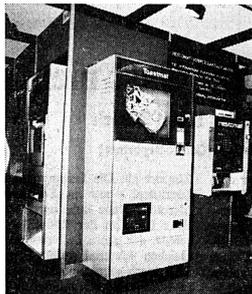
6. Bei der Inauen Maschinen AG, Herisau, sah man dieses Tischmodell der bekannten Vacuum-Verpackungsmaschinen. Speziell für die Gastronomie entwickelt, klein im Ausmass und mit 220 Volt Anschluss überall einsetzbar. Serienmässig mit Begasungsvorrichtung ausgestattet. Auch ohne Evakuieren ist eine Versiegelung möglich, was das Verpacken auch von noch heissen Gerichten und Saucen zulässt.



7. Die Walko AG, Zürich, zeigte einen sehr kompakt konstruierten Trinkschokolade-Automaten. Mit nur 20 x 47 x 51 cm hat er auf jedem Buffet Platz. Bis zu 1,57 kg fasst der Schokoladenbehälter. Die Portionsgrösse ist verstellbar von 0,06 bis 0,35 l.



8. Ein neues Waagensystem bot Berkel AG, Zürich. Der ED 60 besteht aus einer Wiegezelle, die es als Tisch- und als Bodenausführung gibt, und aus der separat aufstellbaren Digital-Leuchtziffernanzeige. Auch zwei Anzeigen sind möglich. Die Ablesegenauigkeit beträgt bei der 30-kg-Waage 10 g und bei der 150-kg-Waage noch 50 g! Auch eine automatische Tareierung ist eingebaut. Leerbehälter aufstellen - Taragebiet ablesbar. Knopf drücken - Anzeige springt auf 0. Waren aufgeben - Nettogewicht ablesbar. Knopfdruck - Brutto ablesbar. Knopfdruck - 0.



9. Die Restomat AG, Basel, hat einen neuen Automaten - für heisse Schinken-Käse-Toasts. Die Toasts lagern in Alufolie verpackt in einem gekühlten Lagerkassell. Geldwurf - ein Toastpaket rutscht in die Erhitzungszone - zwei Heizplatten pressen sich gegen das Paket, bräunen den Toast, erwärmen den Schinken, lassen den Käse erweichen - ist die eingestellte Zeit abgelaufen, wird der knusprige Toast ins Entnahmefach befördert.

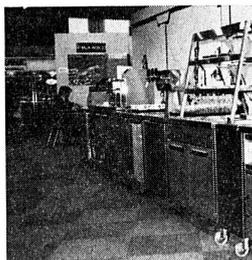


10. Bei Kreis AG, St. Gallen, sah man einen Mikrowellen-Grossraumofen für 8 Teller, der zusätzlich mit 2 Infra-Strahlern ausgerüstet ist. Dadurch wird auch ein Grillieren und Braten im Mikrowellengerät erreicht.

Links in der Front sind die Bedienungselemente für die Infrastrahler und einen Drehspeiss, rechts die Schalter für die Mikrowellen-Magnetronen.



11. Dieser Schnappschuss zeigt, dass das Interesse der Hoteliers und Restaurateure

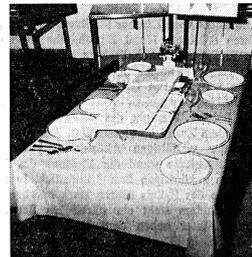


13. HGZ-AG Zürich hatte neu einen Filtramat ausgestellt für Behälterkaffee, Teewasser, Milchkafee. Ein separates Steuerpult programmiert die Maschine, die in 3 Behältern Kaffee warm hält oder neu überbrüht, je nach gerade eingestelltem Programm. Warnlampen zeigen an, wenn nachgebrüht werden muss, aus Anzeigen ist ersichtlich, was gerade läuft.

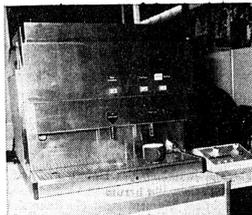


15. E. Weber & Cie. AG Zürich zeigte eine ganze Pausenzone, die aus einer kompletten Einbauwand mit eingelassenen Automaten bestand. Man hat hier Automaten für kalte und warme Getränke, Geldwechsler, Warenverkaufsautomaten etc. mit Nischen für Geschir und Besteck, mit Nischen für Spültöpfe und sonstige wünschbare Einheiten kombiniert. Neu war auch ein Automat für Kaffeerahmosen, der in dieser Wandkombination enthalten war. Dass die Automaten dem heutigen Stand entsprechend auch Espresso und heisse Schokolade, Bohnenkaffee und Kaltgetränke im Postmix-System offerieren, sei nur nebenbei erwähnt.

auch für die neuen Dienstleistungen der Firma Hasler AG, Bern, gross war. Insbesondere fanden die kombinierte Musik- und Alarmanlage, die automatische Weckanlage und die elektronische Gesprächsdatenerfassung Anklang, alles Bausteine für neue oder bestehende Hotelteléfonoanlagen.



12. Berndorf Luzern AG, Littau, zeigte ein neues Heim- oder Schulverpflegungssystem «Caldomet-Menüset-Service», das sich aber auch ausgezeichnet für Bankette, Roomservice, Ausser-Haus-Lieferung und Apartment-Bedienung eignet. Es besteht aus «heat-stop»-Kunststoffunterteilen für 1, 2 oder 3 rechteckige Teller, den Porzellanellern und «heat-stop»-Deckeln. Es gibt auch einen Chromstahldeckel. Und in die Unterteile können «heat-plate»-Spezialwärmekerne eingelegt werden, die die Teller und Speisen warmhalten, nachdem sie im Dispenser oder im Wärmeschrank erhitzt wurden. Diese Kerne können aber im Tiefkühler auch vorgekühlt werden. Also ein vielseitiges System, das auf Baukastenelementen basiert, die auch im Convectomat-Regeneriersystem verwendet werden.



13. HGZ-AG Zürich hatte neu einen Filtramat ausgestellt für Behälterkaffee, Teewasser, Milchkafee. Ein separates Steuerpult programmiert die Maschine, die in 3 Behältern Kaffee warm hält oder neu überbrüht, je nach gerade eingestelltem Programm. Warnlampen zeigen an, wenn nachgebrüht werden muss, aus Anzeigen ist ersichtlich, was gerade läuft.

Schallschutz - der Komfort, den der Gast nicht hört

Mit Mikrophon und Kamera durch das Hotel Zürich

Text: Werner Catrina / Bilder: Christof Sonderegger (Comet-Reportage)

Umbracket vom Zürcher Stadtverkehr ist das vor drei Jahren eröffnete Hotel Zürich eine Insel der Ruhe. Ein umfassender Schallschutz sorgt für eine Lärmdämmung, die auch den höchsten Ansprüchen zu genügen vermag. Ein Gespräch mit dem verantwortlichen Akustik-Ingenieur Werner Gschwind zeigt, dass man bei der Planung des 400-Betten-Erstklasshotels nichts dem Zufall überlassen hat. Am Anfang der Lösung der vielfältigen Akustik- und Geräuschdämmungs-Probleme stand die Messung des Lärmpegels auf dem zukünftigen Bau-Grundstück. In unmittelbarer Nähe des Hotels führen stark befahrene Strassen vorbei, zudem steht ein städtisches Feuerwehrdepot wenige Meter neben dem Hoteleingang. Mehr als rund dreissig «Dezibel A» wollte man im Innern des geplanten Baus nicht tolerieren. Auf Grund dieses Wertes, der ein lärmgeschütztes Wohnen garantiert, dimensionierte man die baulichen Massnahmen zur Lärmdämmung.

Wie uns der Fachmann erklärt, sind im wesentlichen drei Immissionsquellen zu unterscheiden, nämlich die Lärmeinwirkungen von aussen, der Trittschall und



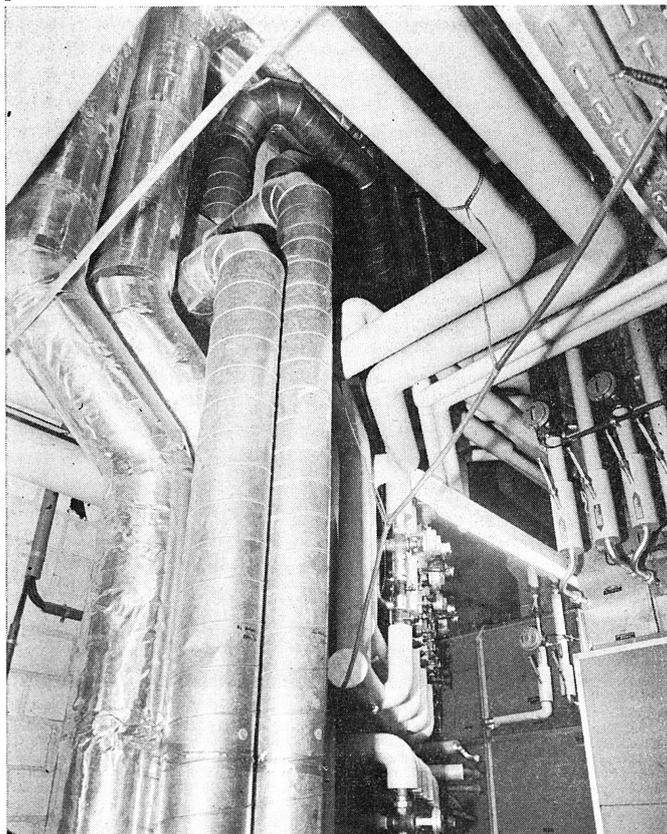
1

Luftschall innerhalb des Hauses und der Lärm, den die technischen Installationen verursachen. Ein weiteres, wichtiges Moment stellt die Raumakustik in den einzelnen Räumen dar, die durch verschiedene bauliche Massnahmen und Vorkehren bei der Einrichtung beeinflusst werden kann.

Wasserleitungen und sanitäre Installationen

Ein optimaler Schallschutz beginnt bereits bei der Planung der Infrastruktur eines Hotels. Die Wasserleitungen sind im Hotel Zürich in separaten Schächten in der Korridorzone verlegt worden. Von diesen Hauptadern zweigen jeweils die Anschlüsse für zwei

2



Zimmer ab. Die Leitungsgläse sind also - wenn überhaupt - nur im Korridor zu hören. Dass auch hier angenehme Ruhe herrscht, dafür sorgt eine reichliche Isolation der Röhren durch eine Mineralfaserschale, der ganze Leitungsschacht ist zudem mit dem gleichen Material gefüllt. Die vertikalen Leitungen sind durch sogenannte Kompensatoren unterteilt. Diese Stahlpuffer verunmöglichen ein Durchgehen der Leitungsgläse von einem Stockwerk ins andere. Das Frisch- und Abwassersystem gleicht einer Anzahl von Bäumen, die auf gleicher Höhe jeweils zwei Aeste - entsprechend den Anschlüssen in zwei Zimmern pro Etage - aufweisen. In den meisten alten, aber auch in neuen Hotels, findet man Ringleitungen, die durch das ganze Geschoss gezogen werden und in denen sich die Wassergläse ungehindert fortpflanzen können. Das «Baum-System» ist aufwendiger, bietet aber bedeutend höhere Wohnqualität. Bei den sanitären Anlagen, die in älteren Hotels als Lärmquellen ersten Ranges bekannt sind, ist die Isolation besonders wichtig. Die Badewanne ist in einem geplatteten Kasten untergebracht, der auf drei Seiten mit Mineralwolle eingekleidet wurde. Eine Kittfuge entlang der Wand verhindert, dass sich der Schall von der Wanne auf die Wand überträgt. Weder das Einlaufen noch das Ablassen des Wassers und schon gar nicht das behagliche Plantschen ist auf dem Korridor oder in einem Nebenzimmer zu hören. Das Klosett ist aus Gründen der akustischen Isolation an der Wand befestigt; der Spülkasten ist mit Glasfasern isoliert. Auch die Spültischkombination in den Badzimmern funktioniert praktisch geräuschfrei, da man an Isoliermaterial nicht spart.

«Schwimmende Böden»

Um die Schallübertragung durch die Böden zu verunmöglichen baute man im Hotel Zürich sogenannte «Schwimmende Böden» ein. Auf dem Beton liegt eine Schicht Glasfasern, auf welche erst der Boden zu liegen kommt. Darüber wurde zur Erhöhung des Wohnkomforts und zur Minderung des Trittschalls ein Teppichboden gelegt. Wände und Decken der Zimmer sind ebenfalls schallsoliert, genau so wie die Klimaanlage, die mit Schalldämpfern ausgestattet sind. Die Isolierverglaste Fenster sorgen für eine weitgehende Dämmung des Strassenlärms. Die Möblierung und der hochflorige Teppich dosieren den Nachhall angenehm. Wie uns Werner Gschwind erklärt, darf man den Nachhall in Wohnräumen nicht zu stark dämpfen, weil sonst eine als unnatürlich empfundene Akustik entsteht. Summe aller Anstrengungen zur Lärmdämmung ist eine wohlliche und behagliche Atmosphäre, die der Gast sofort als wohltuend empfindet.

Lärmdämmung bei den technischen Einrichtungen

Ein Hotel mit 221 Zimmern, zwei Restaurants, Gesellschafts- und Konferenzsälen muss mit grossen technischen Installationen versehen sein, um den Komfortansprüchen eines verwöhnten Publikums genügen zu können. Klima-Maschinen, Heizungen und Liftmotoren verursachen Lärm, der keinesfalls ans Ohr des Gastes dringen darf. Für die im Dache-



3

schoss untergebrachten Apparaturen ist eine schallsolierte Zelle geschaffen worden. Eine sogenannte «Haus-im-Haus-Konstruktion». Die rundum mit Mineralprodukten isolierte Zelle ruht auf Federelementen, die eine Schallübertragung auf das untere Geschoss, wo mehrere Luxus-Suiten liegen, unmöglich machen. Maschinen in andern Geschossen, die nicht durch diese aufwendige Konstruktion abgedämmt sind, stehen auf einer sogenannten Beruhigungsplatte und Schwingungsisolatoren aus Gummi. Der «schwimmende Boden» verunmöglicht eine Schallübertragung noch zusätzlich.

Auch die Küche, in alten Hotels eine vertraute Lärmquelle, ist mit einem «schwimmenden Boden» ausgestattet; der Körperschall kann sich also auch hier nicht durch andere Teile des Hauses fortpflanzen. Besondere Aufmerksamkeit hat man den akustischen Bedingungen in den Gesellschaftsräumen geschenkt. Im Konferenzsaal beispielsweise sorgt ein schallreflektierendes Material an Decke und Wänden im Mittelteil des Raumes für eine dem Zweck des Saales angepasste Akustik. Der seitliche und hintere Teil des Raums sind mit schallschluckendem Material ausgekleidet. Die Kombination ergibt einen angenehmen Nachhallwert für das gesprochene Wort. In einem Musiksaal müsste man andere Vorkehren treffen, um eine gute Akustik zu erhalten.

Besondere Probleme gibt bei Hotelbauten das Schwimmbad auf, weil das Hallen hier stark ausgeprägt ist. Im Hotel Zürich schlucken Lochziegel an den Wänden, hinter denen Glasfaserplatten hängen und eine absorbierende Decke einen Teil des Schalls.

Tragbare finanzielle Aufwendungen

Werner Gschwind erklärt: «Solange man in einem vertretbaren Rahmen Lärm bekämpfen kann, sollte man es unbedingt tun. Ein gegen Schall von aussen gut geschützter Raum, der eine angenehme Raumakustik aufweist, bietet Voraussetzung für eine behagliche Wohnatmosphäre.» Zur Behaglichkeit gehört auch die thermische Isolation, welche das Gebäude gegen Wärmeverlust weitgehend schützt. Aehnliche Isolierprodukte und vielfach die gleichen Anwendungen dieser Produkte sorgen für die Wärme- und die Schallsolation. Beim Hotel Zürich schützen die Isolierglasfenster vor Lärm und allzu grossem Wärmeverlust. Eine vorgehängte, durch Mineralfasern isolierte Fassade bietet einen überdurchschnittlichen Schutz gegen Wärmeverlust im Winter und eine zu starke Erwärmung der Räume im Sommer durch die Sonneneinstrahlung. Dass ein vorbildlicher Schallschutz, kombiniert mit der Wärmeisolation, die Baukosten nicht übertrieben belasten, zeigen die Zahlen, die uns Rudolf Langzauner, einer der Architekten des Hotels Zürich, nennt. Bei Aufwendungen von rund 50 Millionen für den ganzen Neubau machten die Isolationskosten ungefähr eine Million Franken aus. Das sind zwei Prozent der Bausumme.

1 Das Hotel Zürich besticht durch einen vorzüglichen Schall- und Wärmeschutz. Die vorgehängte Metallfassade ist zur thermischen Isolation durch eine dicke Schicht Glasfasermatten isoliert.

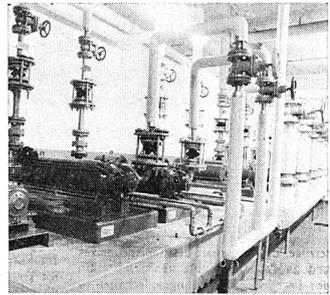
2 Ein Gewirr von Leitungen zieht sich für den Gast unsichtbar durch das Hotel. Alle Leitungen sind durch Glasfasern und teilweise noch durch eine Aluminium-Schutzschicht gegen Wärmeverlust und Schallübertragung isoliert.

3 Sogenannte Kompensatoren sind auf der Höhe jedes Stockwerkes in die vertikalen Wasserleitungen eingebaut worden. Sie verhindern eine Übertragung der Leitungsgläse von einem Stockwerk ins andere.

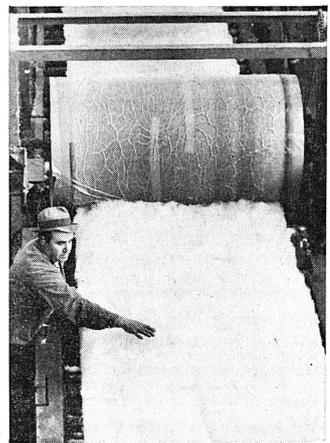
4 Lärmige Maschinen, die zur technischen Installation des Hotels gehören, sind auf sogenannten Schwingungsisolatoren montiert, die eine Übertragung der Schallschwingungen auf den Boden verhindern. Das Bild zeigt Kompressoren, welche die Klimaanlage mit Frischluft versorgen.

5 Mineralwolle ist das dominierende Isolierprodukt im Hotel Zürich. Das Bild zeigt eine Produktionsstrasse in der einzigen Glasfaserfabrik der Schweiz, der Vetroflex in Lucens.

6 Mit solchen Röhren-Hüllen aus Glasfasern werden Wasserleitungen gegen Wärmeverlust und Schallübertragung geschützt.



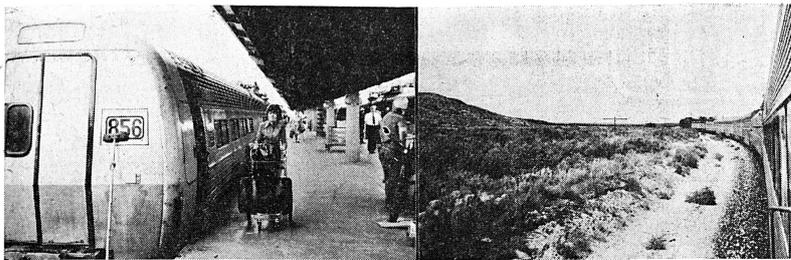
4



5



6



Links: Der Metroliner New York-Washington, ein klimatisierter, sehr komfortabler Städteschnellzug. - Rechts: Der Sunset Limited Express in den unbewohnten Weiten von Arizona bei Lordsburg. (Fotos: Leibundgut)

«Amtrak» auf Erfolgskurs:

Amerika belebt die Schiene

Nach einem beängstigenden Krebsgang im Personenverkehr der privaten amerikanischen Eisenbahngesellschaften zugunsten der übrigen Verkehrsmittel hat der Kongress zur Wiederbelebung des Schienenstrangs gewaltige finanzielle Mittel bereitgestellt. Nach dieser eisenbahnfreundlichen «Spritze» der US-Regierung kann die mit der nationalen Erschliessung und Förderung des Eisenbahnwesens beauftragte private Gesellschaft «Amtrak» heute bereits erfreuliche Erfolge verbuchen; und das bislang verstaubte Image soll weiter aufpoliert werden.

Frisch überholt stehen sie wieder abfahrtsbereit, die grossen Fernzüge ..., etwa «The Montreals», «The Floridians», «The Sunset Limited», «The Empire Builder» oder der legendäre «Southern Crescent».

Auf privatwirtschaftlicher Basis

Am 1. Mai 1971 wurde «Amtrak» der Auftrag erteilt, auf privatwirtschaftlicher Basis den all zu lange vernachlässigten schieneungebundenen Passagierverkehr im Rahmen der Gesamtverkehrskonzeption in ein vertretbares Gleichgewicht zurückzuführen. Eine «Mammutaufgabe», galt es doch, über 38 400 Kilometer Bahnstrecke wieder zu beleben.

13 Privatbahngesellschaften - darunter «Southern Pacific» und «Union Pacific» - unterzeichneten die Verträge, um mit Hilfe der Amtrak eine koordinierte Neukonzeption zu verwirklichen; 3 Gesellschaften (darunter «Southern Railways») verweigerten die Vertragsunterzeichnung. Amtrak ist lediglich zuständig für die Abwicklung des Personenverkehrs. Die Güterzüge, der Unterhalt des Schienennetzes und anderes mehr unterstehen weiterhin den jeweiligen Eisenbahngesellschaften. - Der amerikanische Kongress hat Amtrak folgende wesentliche Auflagen gemacht:

- Ausbau des nationalen Eisenbahnnetzes mit modernem und zweckdienlichem Rollmaterial im Hinblick auf eine Förderung des zwischenstädtischen Passagierverkehrs
- Verwirklichung einer optimalen Markt-konzeption im Bestreben, einen modernen und leistungsfähigen Intercity-Bahnbetrieb zu realisieren.

Ein Fundament für die Zukunft

Im ersten vollständigen Betriebsjahr (1972) nahm der Verkehr um 11, 1973 um 25 und 1974 um 15 Prozent gegenüber dem jeweiligen Vorjahr zu. Wie A. J. Lawrence, internationaler Amtrak-Verkaufschef, in Washington erklärte, wird der Wagenpark zurzeit um über 700 Einheiten, davon 500 Amlflet-Wagen (luftgefederte Aufhängung) und 235 Doppeldeckerwagen, erweitert. 7 neue Turbolinerzüge wurden in Auftrag gegeben, ebenso ein Kontingent von Diesellokomotiven. In Zukunft werden sich die USA seines Erachtens nicht mehr allein auf die in ständiger Weiterausbau befindlichen Highways und die zum Teil schon heute überlasteten Flughäfen verlassen können. Mit diesen langfristigen Perspektiven im Hintergrund testet Amtrak jedes Jahr mindestens eine Versuchsstrecke während zweier aufeinander folgenden Jahre. Von den Ergebnissen hängt es sodann ab, ob die neue Strecke beibehalten wird oder nicht.

Der Amerikaner hatte den Glauben in die Eisenbahn allmählich verloren. Heute, nach nur vier «Amtrak-Jahren», deuten die erreichten Erfolge unmissverständlich auf eine gelungene Wiederbelebung des Personenverkehrs. Am 1. Mai 1975 verfügte die Gesellschaft über 2109 Wagen und 415 Lokomotiven. Ueber 8 700 Angestellte (Zugsbegleiter, Speisewagen-, Schlafwagen-, Stations- und technisches Personal) stehen heute unter Amtrak-Verträgen. Und ein computergesteuertes Reservationsystem garantiert eine landesweite optimale Abwicklung des aufblühenden Schienenverkehrs.

Nachfahren legendärer Eisenbahnen

Allein ein Viertel des Umfangs des amerikanischen Eisenbahnfahrplans gilt der relativ kurzen Strecke (740 km) Boston-New York-Philadelphia-Washington DC. In dieser hochindustrialisierten Region verkehren die meisten Passagierzüge Amerikas; zwischen New York und Washington gibt es mindestens stündliche Verbindungen. - Ein grosses Kapitel Eisenbahngeschichte schrieb der «Southern Crescent»-Express, der ab Washington

täglich bis Birmingham/Alabama verkehrt und dreimal wöchentlich bis nach New Orleans (1900 km) durchfährt. Die heutige Komposition mit den vier Dieselloks, den Schlaf-, Speise-, Bar-, Coaches- und Aussichtswagen ist ein imposanter Nachfahre der 1891 eingeweihten Eisenbahn Washington-Atlanta. Diesem legendären Fernzug ist auch einer der längsten Schlafwagenkurse der Welt (New York-New Orleans-Los Angeles, 5500 km) beigelegt.

Zwischen New Orleans und Los Angeles verkehrt der «Sunset Limited»-Express benötigt für die 3800 km lange Strecke nur 45 Stunden und vereinigt sämtliche

In naher Zukunft:

Ohne Umsteigen nach Zürich-Kloten

Genau auf dem Fahrplanwechsel im Frühjahr 1981 soll der Flughafen Zürich-Kloten an das schweizerische Schnellzugnetz angeschlossen und damit jedes Umsteigen im Hauptbahnhof Zürich überflüssig sein. Wer den Koffer irgendwo in der Schweiz packt und von Kloten aus in die Ferien reisen will, steigt in einen Zug der SBB und gelangt komfortabel und ohne Mühe zum Flughafen.

Im Frühjahr wird die neue zweispurige, 6,4 km lange und zu 75 Prozent unterirdisch geführte Linie der SBB mit dem ersten unterirdisch gebauten Flughafen der SBB, heute weitgehend im Rohbau beendet, für den Verkehr freigegeben werden können. In Richtung Zürich-Oerlikon und Bassersdorf-Effretikon ist der naheholende Anschluss an das Schnellzugnetz gewährleistet.

An die 450 Millionen Franken

Die Kosten für dieses Grossprojekt wurden auf 285 Millionen Franken veranschlagt. Daran beteiligten sich die SBB mit 172 Millionen, der Bund mit 95 und der Kanton Zürich mit 18 Millionen. Hinzu kommt noch der Ausbau des Bahnhofes Zürich-Oerlikon samt weiteren Geleisenanlagen im «Oberhausried» und die Doppelspur im Raume Bassersdorf, was weitere 150 Millionen Franken - diese sind allein durch die SBB zu berapen - erfordert wird. Das Projekt «Oberhausried» enthält ausserdem ein wichtiges Teilstück der Doppelspur Richtung Billach und den Ausbau des Bahnhofes Glattbrugg. Damit dient der Bau der Flughafenlinie nicht nur dem Flugverkehr, sondern auch dem Zürcher Vorortverkehr. Dass auf der künftigen Klotener Linie und in Glattbrugg auch Verkehren für einen künftigen S-Bahn-Betrieb getroffen werden, erfuh die Presse während einer Führung, an der sie über die Zukunftsperspektiven des Reiseverkehrs orientiert wurde.

Ein «verankertes Betonschiff»

Vorsichtige Prognosen schätzen, dass 1981 etwa 2 Millionen Personen (ohne Begleitpersonen und Besucher) die Bahn nach dem Flughafen Zürich-Kloten als Zubringer benutzen werden, wobei die Gesamtzahl der Fluggastpassagiere rund 10 Millionen beträgt. Schon bei seiner Eröffnung wird der Flughafenbahnhof eine Frequenz aufweisen, die heute den Bahnhöfen Winterthur oder St. Gallen entspricht.

So ist allein die 70 x 100 Meter grosse Bahnhofhalle im Untergeschoss des Terminals B gelegen und als Drehscheibe für den ganzen Fussgängerverkehr gedacht, für eine Kapazität von 14 000 Personen pro Stunde berechnet. Einen Stock tiefer befindet sich die Peronhalle mit vier Geleisen und zwei 420 m langen Perrons, ferner mit separaten Kanälen für den Gütertransport. Wegen des Grundwassers musste die ganze Anlage rundum isoliert und wie ein «Betonschiff» in der Erde verankert werden. Der riesige Baukörper erhielt sonst Auftrieb. Zwei riesige Kamine von den Geleisenanlagen bis zur Erdoberfläche leiten die Druckwellen ab, die durch die Schnellzüge, welche mit über

Vorzüge eines transkontinentalen Luxus-zuges auf sich, der selbst höchsten Ansprüchen gerecht zu werden vermag. Diese zweitälteste transkontinentale Eisenbahnlinie darf auf ihrem Weg durch die Südstaaten auch für sich beanspruchen, die abenteuerliche Fährte der früheren Pioniere in unsere Zeit hinüber getretet zu haben. - Von Los Angeles verkehrt täglich «The Coast Starlight» nach Oakland, der Schwesterstadt von San Francisco; dabei folgt dieser Luxuszug während etwa zwei Stunden direkt der pazifischen Küste ...

Geheimtip: «USA aus dem Bahnfenster»

Zahlreiche weitere Eisenbahnlinien kreuz und quer durch den amerikanischen Kontinent sind in jüngster Zeit modernisiert und mit dem bewährten Amtrak-Rollmaterial ausgerüstet worden. Amerika kann heute in seiner ganzen faszinierenden Vielfalt und seiner ungeheuren Weite auch mit der Bahn wieder entdeckt werden. - Ja, mehr als das; Amerika aus dem Eisenbahnfenster ist zum Schlüssel für ein grossartiges Erlebnis geworden. lb

100 km/h in den Tunnel einfahren, entstehen werden. Die Bahnhofhalle birgt unter anderem ein Restaurant, das bald bezugsbereit sein soll. Gleich neben den Gepäckaufgabehaltern und Schliessfächern können Reisende die Abflug- und Zollformalitäten für ihr Gepäck erledigen und anschliessend «einchecken». Das Gepäck gelangt über mechanische Fördermittel in die Umschlaghalle; für die Passagiere stehen Rolltreppen zur Verfügung.

Um die Zufahrt zum Flughafenbahnhof ohne Störung des Flugbetriebes zu gewährleisten, mussten zwei Tunnel erstellt werden, der Flughafen-tunnel im Westen aus Richtung Oerlikon und der Hagenholz-tunnel im Osten aus Richtung Effretikon. Während der Flughafen-tunnel im Tagbau erstellt wird, verwendet man für den Hagenholz-tunnel den bergmännischen Vortrieb. Am Bau beider Tunnel ist bereits begonnen worden.

Hauptbahnhof: kein Flaschenhals

Der Anschluss des Flughafens an das schweizerische Schnellzugnetz soll keine wesentliche Überlastung des Hauptbahnhofes bringen, da die bisherigen Linien benutzt werden können. Der Bahnhof Oerlikon wird allerdings auf sechs Durchfahrtsgeleise mit je etwa 320 m langen Perrontafeln erweitert werden müssen. Eine zusätzliche Kapazitätserweiterung brächte der Anschluss der Klotenbahnlinie an den Zürcher Hauptbahnhof, was allerdings erst nach Verlegen des Rangierbahnhofes Zürichs ins Limmattal, also nach 1981, möglich sein wird. sda

7,3 Milliarden Passagiere

Am Sitz der UIC (Union Internationale des Chemins de Fer) in Rom wurden für Fremdenverkehrsleute interessante Zahlen bekanntgegeben: Das europäische Eisenbahnnetz erstreckt sich zurzeit über 255 000 km, davon sind mehr als 80 000 zweigleisig. Die effektiv gefahrenen Höchstgeschwindigkeiten liegen zwischen 120 und 200 Stundenkilometern. 56,8 Prozent des gesamten Streckennetzes sind elektrifiziert, 31,7 Prozent werden mit Diesellokomotiven befahren und nur noch 11,5 Prozent mit den allhergebrachten «Dampfzügen».

Im Jahre 1973 wurden 7,3 Milliarden Passagiere und 2,7 Milliarden Tonnen Güter - das entspricht etwa 40 Prozent aller in Europa transportierten Waren - mit europäischen Eisenbahnen befördert. Die 25 nationalen Eisenbahngesellschaften in Europa, die in der UIC zusammengeschlossen sind, zählen fast 3 Millionen Mitarbeiter - ein riesiges Heer von Eisenbahnern im Dienst am Bahnkunden. -st

Grenzverkehr unter der GVK-Lupe

Der Einreiseverkehr der Schweiz bewegt sich zu 93 Prozent auf den Strassen, zu 4,5 Prozent per Eisenbahn und zu 2,5 Prozent via Flugzeug. Der Schweizer Anteil der Einreisenden ist je nach Verkehrsträger sehr unterschiedlich: Strasse 21 Prozent, Eisenbahn 41 Prozent und Flugzeug 20 Prozent.

Über 90 Prozent des ausländischen Personenverkehrs stammen aus einem der vier Nachbarländer Frankreich, Bundesrepublik Deutschland, Oesterreich und Italien. Das geht aus einer Erhebung über den Grenzverkehr der Eidgenössischen Kommission für die Gesamtverkehrskonzeption hervor.

10 Prozent Transitverkehr

Wie der Studie weiter zu entnehmen ist, beträgt der Anteil des Transitverkehrs am gesamten Einreiseverkehr 10 Prozent. Nach Verkehrsträgern unterschieden ergeben sich folgende Anteile: Strasse 9 Prozent, Eisenbahn 20 Prozent, Flugzeug 35 Prozent. Der Transitverkehr ist weitgehend beherrscht vom Touristikverkehr. Von den einreisenden ausländischen Touristen haben 18 Prozent die Schweiz auf der Strasse, 44 Prozent mit der Bahn durchquert. Hoch ist der Anteil der Geschäftsreisen am Flugverkehr (37 Pro-

zent), der fast zur Hälfte von Schweizern getragen wird. Rund 93 Prozent der auf der Strasse einreisenden Personen benötigen als Verkehrsmittel den Personewagen. Der Belegungsgrad ist mit durchschnittlich 2,4 Personen pro Fahrzeug überraschend hoch. Die restlichen 7 Prozent verteilen sich auf Motorräder und Cars.

Lange Reisen mit der Bahn

Die Untersuchung ergab ferner, dass die Reiselänge einen bestimmten Einfluss auf die Wahl des Verkehrsmittels ausübt. Gesamthaft betrachtet überwiegt der Anteil der kurzräumigen Fahrten; 67 Prozent aller Personenfahrten auf der Strasse begannen in den ausländischen Grenz-zonen. Die Eisenbahn hingegen wurde vor allem für längere Reisen benützt. Es haben nur 20 Prozent der Personenfahrten auf der Schiene ihren Ursprung in einer Grenzzone. spk

Bahnverkehr soll attraktiver werden

Auf 1. Dezember 1975 führten die Schweizerischen Bundesbahnen ein Jahres-Jugendabonnemement, eine TEE-Zuschlagskarte und die Möglichkeit ein, Gepäck auch der Bahn zu überlassen, wenn der Aufgeber nicht selber mitfährt. Ausserdem wird der Streckenbereich für das Generalabonnemement ausgedehnt.

Neben dem bereits bestehenden einmonatigen schweizerischen Halbtaxabonnemement für Jugendliche wird ein Jahres-Jugendabonnemement zum Preis von 150 Franken ausgegeben und gleichzeitig die Bezugsberechtigung für beide Abonnemement von 21 auf 23 Jahre hinaufgesetzt. Die Jugendabonnemement berechtigen zum Bezug von Billetten zum halben Preis auf Bahn, Schiff und Postauto sowie zahlreichen Berg- und Luftseilbahnen.

Generalabonnemement für neue Strecken

Generalabonnemement und Generalabonnemement-Tageskarten zu Halbtaxabonnemement sind vom 1. Dezember an ohne Mehrpreis auch auf den Strecken (Brig-)Iselle-Donnodossola-Camedo (Centovali), (Luzern-) Hergiswil-Engelberg sowie (Aigle-) Monthey-Champéry gültig. Das bisherige Lösen von Billetten zum halben Preis für diese Strecken entfällt damit.

Gesamtverkehrskonzeption:

Leitstudie mit zwei Konzeptvarianten

«Die schweizerische Gesamtverkehrskonzeption ist in ihre Schlussphase getreten.» Das gab der Präsident der 62köpfigen Spezialkommission, Nationalrat Dr. A. Hürlimann, an einer Pressekonferenz in Bern bekannt. Zurzeit ist das Gremium mit der Auswertung einer sogenannten «Leitstudie» beschäftigt, die als Grundlage für die «Hauptstudie» dienen soll. Letztere ist nicht vor Ende 1976 zu erwarten. Unterdessen türmen sich die Papierberge: allein in der Leitstudie sind mehr als ein halbes hundert Forschungsberichte verarbeitet.

In der Leitstudie werden zwei Konzeptvarianten des Verkehrssystems miteinander verglichen, die auf zwei verschiedenen Siedlungsstrukturen beruhen. Einmal wird der raumplanerischen Leitvorstellung der «CK-73» (Raumplanungsstudie) ausgegangen; die zweite Variante beruht auf der Annahme, dass sich der heute herrschende Trend fortsetzen wird. Für beide Varianten wurde die Gesamtbevölkerung der Schweiz im Jahr 2000 mit 7 Millionen angenommen, hingegen wurden zwei mögliche wirtschaftliche Entwicklungsrichtungen berücksichtigt. Details sollen der Öffentlichkeit erst später bekanntgegeben werden. Kommissionsinternen liegen gegenwärtig der methodische Teil sowie die Teilstudie Personenverkehr vor. Der Güterverkehr und die Gesamtbeurteilung sind in Vorbereitung.

Beispiel Transitverkehr

Die Auswirkungen der beiden Varianten wurden am Beispiel des Transitverkehrs gezeigt. Bei Annahme eines mittleren Wirtschaftswachstums dürfte der Transitverkehr gesamthaft in den kommenden 25 Jahren um etwa 50 Prozent zunehmen. Die Verkehrsteilung verändert sich in dem Masse, in welchem die Attraktivität des Schienenverkehrs erhöht wird oder nicht. Bei der Konzeptvariante Trend ist eine noch etwas ungünstigere Aufteilung der Verkehrsmengen auf Schiene und Strasse, als sie heute schon besteht, zu erwarten. 90 Prozent des Personenverkehrs würden die Schweiz auf der Strasse und 10 Prozent auf der Schiene durchqueren. Die Variante CK-73 ergibt ein anderes Bild: dank der grösseren Anziehungskraft der Schiene kehren bedeutende Verkehrsmengen zur Bahn zurück. So würden nach dieser Variante etwa ein Drittel der Reisenden die Bahn und zwei Drittel die Strasse benützen. Wie sich diese unterschiedlichen Varianten im Schlussbericht niederschlagen werden, steht noch offen. Vor Beobachtern wird erwartet, dass der Kommissionsbericht eine Aufwertung des öffentlichen Verkehrs verlangt.

Kostenpunkt: 14-15 Millionen Franken

Für das Gesamtverkehrskonzept, das vor bald vier Jahren in Angriff genommen

wurde, sind bis heute rund 9 Millionen Franken ausgegeben worden. Die Kommission rechnet mit Gesamtkosten von 14-15 Millionen Franken, so dass das ursprüngliche Budget von 12 Millionen Franken plus Teuerung voraussichtlich eingehalten werden kann. Kommentar des Präsidenten: «Ein geringer Beitrag, gemessen an den für die nächsten 25 Jahre zu erwartenden Infrastrukturinvestitionen für den Verkehr, die in der Grössenordnung von 25 bis 40 Milliarden Franken liegen dürften. Der Aufwand für die Gesamtverkehrskonzeption macht demnach kaum ein halbes Promille aus.»

Zeitlich ist die Kommission im Rückstand, hofft jedoch, den Schlussbericht trotzdem bis Ende 1976 «zumindeste materiell, wenn auch nicht redaktionell bereinigen zu können. spk

Flugtarife erneut gesenkt

Mit Genehmigung des Eidgenössischen Bundesrats trat am 1. Dezember bei den in der Schweiz berechneten Flugtarifen der Schweizer und der ausländischen Luftfahrtgesellschaften zusätzliche Währungsabschläge nach den meisten Ländern in Kraft.

Die neuerlichen Währungsabschläge für Passagen reichen bis zu 14 Prozent. Daraus resultieren weitere Tarifsenkungen von durchschnittlich 9 bis 16 Prozent auf den längeren Europastrecken, von 2 bis 7 Prozent auf den Mittleren Osten, von etwa 5 Prozent nach Afrika und ungefähr 4 Prozent nach Nordamerika. Von den Langstrecken wurden dieses Mal der Fern-Osten und der Südatlantik von zusätzlichen Währungsabschlägen ausgeklammert, da bei diesen beiden Verkehrsgebieten bereits auf den 1. November die entsprechenden Anpassungen erfolgten.

Durch diese weitere Währungsabschlägerrunde werden die Tarife in der Schweiz Franken zum grössten Teil auf das Preisniveau der europäischen Länder mit den schwächsten Währungen gesenkt. Dadurch lohnt sich der Kauf von Flugtickets im Ausland für Reisen ab der Schweiz inskünftig kaum mehr. pd

HORGEN-GLARUS

Das Möbelland im Glarnerland

Verspielte, elegante Polstergruppe, Modell Tessin, äusserst preisgünstig, in einer grossen Auswahl von Stoffen. Eine von über 40 Polstergruppen und Schlafcouches in unserer Ausstellung.



Verkauf ab Fabrik ausstellung

2000 m² Wohnmöbelausstellung

Sie finden bei uns viele Stühle und Tische, Polstermöbel, Anbauwände, Schlafzimmer, Kleinförmel, alles Qualitätsmöbel zu äusserst günstigen Preisen. Unsere Beratung ist fachmännisch. Grosse Auswahl in Holzarten und Stoffen. Teilzahlung möglich, eigenes Kreditbüro.

Öfnungszeiten: Montag-Freitag 9-12.13.30-18.00
Samstag 9-16.00 Uhr

Sie finden unsere Fabrik ausstellung an der Kantonstrasse in Glarus, 60 km ab Stadtgrenze Zürich (45 Min.).

Gratis-Kaffee im Café Möbel!

AG Möbelfabrik Horgen-Glarus, 8750 Glarus Tel. 058/612091

Spezialabteilung für die Einrichtung von Restaurants, Sälen, Hotels, Heimen, Sitzungszimmern und Schulen. (Eine zusätzliche Objektausstellung für Stühle befindet sich an der Haldenstrasse 79 in 8045 Zürich, Tel. 01/35 58 88).

Besuchen Sie uns in der Fabrik ausstellung in Glarus.

Qualitätsmöbel und Erfahrung seit 1880.

HORGEN-GLARUS



Alte Schwyzer Spirituosen



Kernobstbranntwein, Pflümlwässer, Williams, Chrüter, Marc Vieux, K. Marc du Banneret, Enzian, Pomm.

LANZ AG, Moosmattstrasse 8953 DIETIKON, 01/887992
ZUM WYBUR, Chutzenstrasse 26 3000 BERN, 031/451031
WUNDERLE AG, Rheinfeldenstr. 85 4127 BIRSFELDEN, 061/428000
KLAUS SA, route Neuve 6-8 1700 FRIBOURG, 037/224181

Jederzeit heisse Gerichte servieren, schön überbackene Speisen präsentieren, Platten warm halten, das besorgen

frifri
Tel. 038 512 091

Salamander unerwartet preisgünstig. Sofort heiss mit wenig Strom = Quarzinfarrot!

ARO AG, 2520 La Neuveville

Das aktuelle Angebot

des Giger-Fleisch-Services

- Schweinsleber geschneuzelt
- Kalbsschulterbraten
- Rindsbraten I, vom Stotzen
- Fleischvögel
- Rippli geräuchert, ohne Bein

Giger

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

Moderne Störi-Geräte für Küche und Service:

- Kochapparate
- Warmhalteeinrichtungen
- Buffetanlagen
- beheizte Servicewagen
- Abräumwagen
- Einrichtungen für Personalverpflegung

stori

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

ORIGINAL PLANK

Stabellen aus Holz, Stüdtl
● formvollendet
● preiswert
● dauerhaft

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

Mr. aktuell

Bestecke kauft man bei der WMF!

- Gross ist unsere Auswahl.
- Funktionstüchtig sind unsere Modelle.
- Messerscharf kalkuliert sind unsere Preise.
- Verlangen Sie noch heute unsere Dokumentation.

Ihr Partner und Berater

WMF Zürich AG
8935 Dietikon
Abt. Hotelbedarf
01/984242

Bar auf Ihren

Stierlen Geschirrautomaten

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

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

- 2 Jahre Garantie-Service
- Moderne Technik dank über 40jähriger Erfahrung im Bau von Geschirrwashmaschinen und Kücheneinrichtungen
- Einwandfreie Sauberkeit dank rotierendem Hochdruck-Spülarm
- Überlange Lebensdauer und absolute Säurebeständigkeit dank totaler Chromnickelstahl-Konstruktion
- Anspruchlose Bedienung dank naren-scher Vollautomatik
- Überdurchschnittliches Leistungsvermögen bei geringen Kosten
- Alles-inbegriffen-Montage
- 7teiliges Korbsortiment inbegriffen

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

Arosa: Hotel Tschuggen, Herr Wismann, Tel. 081 311431
Bern: Welpostverein, Herr Meier, Tel. 031 42 2210
Bülach: Konditorei Klaus, Herr Klaus, Tel. 01 96 07 44
Lugano: Hotel Baha, Herr Dutsch, Tel. 091 54 13 21
Zürich: Hotel Bau au Lac, Herr Hübner, Tel. 01 23 16 50

Die Telefonkosten vergüten wir Ihnen gerne.

Stierlen

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



In schönster Umgebung liegt das neue Ausstellungszentrum Bickenhill bei Birmingham, zu welchem auch zwei Hotels gehören. Das hier abgebildete Metropole hat 500 Zimmer erster Klasse und verfügt selbstverständlich über alle erdenklichen Konferenz- und Tagungseinrichtungen, u. a. ein 200plätziges Kino. Das Zentrum wird im Februar durch Königin Elizabeth eröffnet.

Gewinne statt Subventionen

Die rund 700 Mitglieder - Vertreter von 66 000 Betten der Klassen A 1, A und B - umfassende «Oesterr. Hotellervereinigung» (OeHV) hielt ihre 23. Generalversammlung zwar in den Prachtsträumen der ehemals kaiserlichen Hofburg in Wien ab, doch die behandelten Themen passten nicht ganz in die Prunkgemächer, denn die Ertragsstendenz der Hotels unterm Doppeladler ist rückläufig.

OeHV-Präsident Kommerzialrat Ernst Skardarasy stellte das in seiner temperamentvollen Eröffnungsvorrede eindeutig fest: «Zuwachsraten von etwa 13 Prozent bei den Logiernächten und um rund 23 Prozent erhöhte Deviseneingänge aus dem letzten Fremdenverkehrsbericht sind für den Finanz- und den Handelsminister sehr erfreulich, für die Hotellerie sieht aber die Lage ganz anders und sehr trist aus: der allgemeine Trend geht nämlich von hohen Urlaubsausgaben zu einem allgemeinen Sparen über, insbesondere bei den Extras und vor allem bei den Getränken! Der Durchschnittsatz für Nebenausgaben der Gäste ist um rund 10 Prozent gesunken!» Dennoch forderten Skardarasy und auch Vizepräsident Otto Scheiner zum Optimismus und zu neuen Leistungen im Kampf um die Erhaltung des Gewerbes auf und gaben der Wiener Tagung das Motto «Die Zukunft meistern durch das Unternehmertum» mit auf den Weg.

Im Ministerium stimmt die Rechnung

Im Gegensatz zu den Branchenführern vertrat Oesterreichs Handelsminister Dr. Jos. Staribacher einen nach wie vor zukunftsreichen Standpunkt, indem er die bisher bewiesene Krisenfestigkeit des Fremdenverkehrs rühmte und als Beweis die relativ günstigen Ergebnisse der Statistik des abgelaufenen österreichischen Tourismusjahres vorlegte: Mit 26,5 Mia Schilling Netto-Deviseneingängen sei das 22,9 Mia betragende Handelsbilanzdefizit vom Fremdenverkehr nicht nur ausgeglichen, sondern sogar überdeckt worden.

Sinkender Beherbergungserlös

Aus dem vorgelegten Rechenschaftsbericht der OeHV und den Fachreferaten ergibt sich, dass die Auslastung der angeschlossenen Hotels 1974 rückläufig war (1973: 171, 1974 nur 162 Vollbesetzungstage). Der gesamtösterreichische Durchschnitt betrug allerdings nur 89 Tage. Der Ausländeranteil lag in den OeHV-Betrieben mit 76,4 Prozent ebenfalls über dem Durchschnitt von 65,8 Prozent. Beim Inländeranteil liegen allerdings die

OeHV-Mitglieder mit einem Rückgang von mehreren Prozent unter dem Landesdurchschnitt. Die Beherbergungseinnahmen stiegen pro Bett um etwa 6,5 Prozent in den A1- und A-Betrieben, sanken aber in den B-Betrieben. Bei den Einsaisonbetrieben waren die Nachlässe besonders auffallend. Die Gesamtsätze sind nach den OeHV-Feststellungen bei seinen Mitgliedern von 10,4 Mio Schilling pro Betrieb auf 12,4 Mio Schilling im Jahre 1974 angestiegen, also um 19,2 Prozent. Der Anteil des Beherbergungserlöses war jedoch leicht rückläufig. Die Steuerbelastung der Umsätze sah mit 17,9 bis 22,3 Prozent betrüblich aus; allein die Belastung der Nettoumsätze durch die Mehrwertsteuer beläuft sich auf etwa 11,5 Prozent durchschnittlich.

Langer Forderungskatalog

In gänzigen Einzelberatungen der vier Arbeitsgruppen «Rechnungswesen - Organisation - Rationalisierung», «Werbung und Marketing», «Personalwesen und Ausbildungsmassnahmen» sowie «Oeffentlichkeitsarbeit - Massenmedien» wurden unter lebhafter Beteiligung richtungweisende Programme für praktische Massnahmen beraten und formuliert, die der Verbandführung begrüssenswerte Ergänzungen liefern. Die Generalversammlung fasste abschliessend eine Resolution, die genau formulierte Forderungen an die zuständigen Ressortminister und an Bundeskanzler Kreisky richtet. Man verlangt vor allem Steuererleichterungen sowie bessere Möglichkeiten zur Bildung von Eigenkapital und damit zur Eigenfinanzierung statt der zeitraubenden Subventionsverfahren; man forderte die Wiedereinführung der früher in Oesterreich üblichen gewesenen Steuerbegünstigung für den Beherbergungssektor. Weiterhin wünscht

man nach dem Vorbild der Bundesrepublik Deutschland ein «carry back»-Verfahren, d. h. also einen Verlusrücktrag für fünf Jahre, um Verluste von heute mit Gewinnen früherer Jahre steuerlich verrechnen zu können. Die Umsatzbesteuerung der Dienstleistungen soll durch Herausnahme des Bedienungsgeldes aus der Mehrwertsteuer ermässigt werden; auch Alkoholabgabe und Getränkesteuer sollten herausgenommen werden. Für Investitionen wird eine Vergrösserung steuerfreier Rücklagen gefordert, dergleichen eine sinnvolle Regelung der Absetzbarkeit der Werbungskosten.

Eine sehr anregende Aussprache entwickelte sich nach den offenbar bewusst aggressiv gehaltenen Kurzreferaten. Der Innsbrucker Professor für Betriebswirtschaft Dr. Andrae vertrat den Standpunkt, dass es nicht um weniger Steuern oder Konjunkturanpassung, sondern vor allem um positive Geschäftsführung gehe, was z. B. in betriebswirtschaftlichen Massnahmen wie etwa der vermehrten Einführung des Selbstbedienungssystems zum Ausdruck komme. Auch gegen «starren Konsumzwang» wie Frühstück, Vollpension usw. wandte sich der Innsbrucker Hochschulprofessor. Gerade diese Vorschläge aber stiessen bei den OeHV-Mitgliedern auf volle Ablehnung. Mit Spannung hatte man auch die Ausführungen des bekannten Rundfunkkommentators Klaus Emmerich aus Bonn erwartet, der das «Image der Hotellerie» behandelte und dabei den Mittelweg wählte, indem er sowohl die guten als auch die schlechten Seiten bei der Beurteilung durch die Öffentlichkeit herausstellte und an die Bereitschaft der Fremdenverkehrswirtschaft zur Anpassung an die Krise appellierte.

Praktisch kam aus diesen gut gemeinten Darlegungen und dem anschließenden Hin und Her der Meinungen nicht viel heraus, doch muss die OeHV-Leitung zu dem Entschluss beglückwünscht werden, dass sie einmal andere als nur Insider in ihre Generalversammlung hineinwinkeln liess, denn mancher Gedanke der Aussenseiter verdient ernste Überlegung. ffs.

Schlag gegen das Spesengeschäft

Ein vom Finanzministerium vorgesehener Entwurf eines Abgaben-Aenderungsgesetzes und eine vom Ministerrat bereits gebilligte Streichung der steuerlichen Abzugsfähigkeit von Bewirtungsspesen hat in österreichischen Hotelkreisen Bestürzung ausgelöst.

Im Entwurf des Ministeriums ist vorgesehen, dass sogenannte Bewirtungsspesen von Selbständigwerbenden künftig nicht mehr als Betriebsausgaben gewinnbeeinträchtigend und damit steuermindernd geltend gemacht werden dürfen. Das Bundesministerium für Finanzen erhofft sich mit dieser neuen Massnahme eine indirekte Auswirkung auf die österreichische Steuermoral. Bewirtungsspesen sollen daher künftig weder als Vorsteuerzuzug bei der Umsatzsteuer, noch als Betriebsausgabe verrechnet werden dürfen. Eine Ausnahme soll es nur für die Exportwirtschaft geben, und zwar dann, wenn Gäste aus dem Ausland bewirtet werden müssen. Diesen Unternehmen wird ein bestimmter Prozentsatz des Umsatzes für Bewirtungsspesen eingeräumt, der dann als Betriebsausgabe anerkannt werden soll.

Taten strafen schöne Worte Lügen

Die neuen Massnahmen des Bundesministeriums für Finanzen haben in österreichischen Hotelier- und Restaurantkreisen grösste Bestürzung ausgelöst. Man versteht diese Massnahme um so weniger, da gerade in der letzten Zeit der Finanzministeriums grösstes Interesse an dem Ausbau der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft bekundete. Dazu kommt noch, dass gerade in den letzten Jahren Restaurantplätze besonders mit begünstigten Krediten gefördert wurden. Sollte die vorgese-

hene Massnahme Wirklichkeit werden, würde es vor allem die grossen Hotels von Wien und Landeshauptstädten treffen, da sich heute ein Hauptteil der Mittagsgelds dieser Hotels aus Geschäftslenten zusammensetzt. Es wird angenommen, dass auf Grund dieser Massnahme letztlich nur geringe zusätzliche Fiskaleinnahmen erzielt werden. Man schätzt sie auf etwa 10 bis 15 Mio S pro Jahr.

Die Streichung der steuerlichen Abzugsfähigkeit von Bewirtungsspesen wurde in anderen Ländern schon vor längerer Zeit diskutiert. Als man im Februar 1974 in der BRD ebenfalls mit diesem Vorschlag an die Öffentlichkeit trat, wurde er fast einhellig abgelehnt. Gerade in der heutigen Zeit, wo man mit allen möglichen Mitteln versucht, die Wirtschaft anzukurbeln, - beim Essen können oft erstaunliche Erfolge erzielt werden, da man hier in Ruhe und sozusagen «weg von der Büroosphäre» wichtige Probleme besprechen kann - dürfte sich obige Massnahme keineswegs als zweckmässig erweisen. Dazu kommt noch, dass ja nicht nur sogenannte Bewirtungsspesen mit Gästen unter die vorgesehene Verordnung fallen, sondern auch Jubiläum-, Weihnachtsfeiern von Betrieben sowie Ehrungen bewährter Mitarbeiter. Mit Ausnahme von Schweden und Japan wird in der ganzen Welt der Abzug sogenannter Bewirtungsspesen seitens der zuständigen Stellen akzeptiert. G/Wa

En marge d'un grand congrès en France

L'avenir de l'hôtelier indépendant

A l'initiative du Crédit hôtelier français, quelque 300 professionnels du tourisme, venus des sept régions de l'Ouest de la France, se sont réunis à Dinard pour étudier ensemble l'avenir de l'hôtellerie indépendante. Le thème et les travaux de ce congrès nous ont semblé de portée suffisamment générale pour que nous en publions également un compte-rendu qui ne manquera pas d'intéresser les hôteliers indépendants suisses. Titre et intertitres émanent de la Rédaction.

Le nombre de participants a permis à tous les types d'implantation de se trouver représentés (hormis, bien sûr, les stations de sports d'hiver dont les problèmes avaient été étudiés à Grenoble, au mois de mars dernier). La variété de tailles et de classements des hôtels donnait aux débats une signification de très large portée, renforcée par la participation aux travaux d'observateurs venus d'autres régions.

La révolution hôtelière

L'hôtellerie connaît une véritable révolution. Ce bouleversement résulte de la transformation:

- du marché,
- de la technologie,
- des relations du travail,
- de l'attitude des hôteliers.

Or, ces différentes composantes évoluent à des rythmes très différents. Il était essentiel que les participants, pour prendre en main leur destin, aient une claire conscience de la multiplicité - et de la complexité - du processus désormais engagé et déterminent, en commissions, les moyens à mettre en œuvre pour harmoniser le développement de ces facteurs de mutation.

Offre et demande: un jeu à jouer

Au niveau du marché, les hôteliers ont constaté la nécessité de mieux connaître les goûts actuels et prévisibles de la clientèle. A cette occasion, Henri Barre, directeur général du Crédit hôtelier, a annoncé qu'une large enquête était actuellement en cours de réalisation, à l'initiative de cet établissement, et que cette recherche pourrait répondre, d'une façon très complète, aux souhaits des hôteliers indépendants. La nécessité d'une meilleure harmonie de l'offre et de la demande a été, en effet, constatée, car, désormais, il faudra admettre de produire ce qui se vend et se vendra.

Cette adaptation aux goûts de la clientèle modifies sans nul doute l'aspect et les moyens mis en œuvre lors de la réalisation de l'hôtel. En effet, il sera de plus en plus nécessaire de développer le caractère fonctionnel de l'établissement sans pour autant sacrifier à une standardisation excessive et en préservant des possibilités d'adaptation. D'autre part, dans un tel cadre rationnel, la gestion des matériels et des stocks, la direction du personnel seront grandement facilitées par l'utilisation de techniques nouvelles. Bien évidemment, il faudra veiller à ne pas dépersonnaliser les services par une automatisation excessive. La qualité et la disponibilité du personnel, libéré de nombreux contraintes, en est tout logiquement une des clefs.

Pour une véritable politique du personnel

Mais, pour que l'hôtellerie constitue à l'égard des jeunes une activité particulièrement attrayante et dans laquelle ils puissent trouver un plein épanouissement, il convient sans nul doute de revaloriser la profession tant auprès du personnel lui-même qu'auprès du grand public, et donc de la clientèle.

Des changements sont nécessaires en matière de relations du travail. Les hôteliers venus à Dinard en ont défini plusieurs:

- sur le plan de la rémunération: un mouvement s'est dessiné pour, qu'à l'avenir, une participation aux résultats soit instituée suivant des modalités à déterminer.
- sur le plan des horaires et des congés, une évolution a été également considérée comme inévitable. Dès lors, le personnel sera, sans aucun doute, plus motivé et donc plus disponible.

La règle d'or de l'hôtelier gestionnaire

Cette disponibilité, essence de l'hôtellerie traditionnelle, doit aussi être la règle d'or de l'hôtelier lui-même. Ce n'est pas chose facile si l'on considère que, dans les années à venir, il devra faire face à l'alourdissement des charges sociales, au changement des conditions du marché et au bouleversement des relations du travail.

D'autre part, il devra également, s'il veut agir en chef d'entreprise responsable, passer du stade de la simple comptabilité à une véritable gestion prévisionnelle lui permettant de «garder le cap». La mise en place, réussie, d'une politique de management a pour conséquence de libérer le patron et de lui permettre de disposer de son temps pour animer son hôtel tant auprès du personnel que de la clientèle. Nombre de sources de conflits se voient ainsi supprimées.

L'hôtel de demain

Tout naturellement, les hôteliers venus à Dinard ont essayé de percevoir quel serait l'aspect de l'hôtel de demain et leur propre rôle dans ce nouveau cadre. Mais, s'il est encore trop tôt pour le dessiner, du moins pouvons-nous lever le voile sur quelques-uns de ses aspects essentiels:

- Rationnel et adaptable, mais non standardisé
- Qualité du service maintenue, voire développée
- Développement des services selon certains axes, tels que: cuisine traditionnelle - à eux leurs traditions, cuisine rapide hors de ces heures
- Développement de l'animation, donc, du rôle de l'hôtelier
- Amélioration constante du rapport qualité - prix des prestations fournies à une clientèle plus avertie.

Prestation de services, l'hôtelier indépendant de demain aura plus que jamais une fonction à remplir: accueillir chaleureusement des clients qui, dans leur cadre quotidien, voient leurs rapports sociaux se dépersonnaliser. L'avenir est donc très ouvert pour la profession, étant entendu que chaque type «d'hôtellerie» a son propre modèle de développement, c'est-à-dire son propre avenir.

Le Sheraton de Montréal sur une île!

Le Sheraton St-Laurant, nouvelle franchise de Sheraton à Montréal, présente un double paradoxe à sa clientèle. Cet hôtel est en effet localisé sur l'île Chartron, à quelques minutes des parcs industriels de la Rivé Sud et de Montréal Est, tout en étant dans un ensemble qui deviendra la plus grande réserve écologique de la région métropolitaine.

Outre l'hôtel, un ensemble résidentiel sera construit sur l'île Chartron, dont 1/3 de la superficie sera aménagée en parc à vocation récréative. Le ski de fond et la raquette seront de rigueur pendant l'hiver pour les adeptes du sport, qui pourront choisir, l'été, entre le tennis, le golf, la natation et même la navigation, grâce à l'aménagement d'un port de plaisance et d'un hydroport.

Les voyageurs et vacanciers y trouveront les normes de qualité et le confort qui ont fait la réputation de la chaîne Sheraton, soit des chambres aménagées avec deux lits doubles, air conditionné réglable, télévision couleurs, réveil, radio, téléphone et salle de bain complète.

Le nouvel établissement comprendra en outre 2 restaurants, un cabaret de 250 places dont le cadre rappellera «la vie trépidante des coureurs des bois» et diverses salles de congrès d'une capacité totale d'accueil de 300 personnes. (Infhôtél)

Centre international d'études supérieures de tourisme

Cours par correspondance d'études touristiques

On connaît la nécessité, pour les cadres directeurs et le personnel travaillant dans le secteur du tourisme, de posséder une formation professionnelle adéquate, en vue de faire face efficacement et en pleine connaissance aux problèmes et exigences multiples, immédiats et à prévoir, posés par l'évolution de cette industrie. C'est en vue de répondre à un tel besoin, qui se fait de plus en plus sentir, que déjà en 1963 l'UIOOT avait lancé, en collaboration avec des experts universellement reconnus, son cours par correspondance d'études touristiques, dont l'importance a été rapidement reconnue au niveau international, comme programme de formation professionnelle de base, indispensable

à tous ceux qui s'occupent directement ou indirectement des activités touristiques. Au cours de ses douze années d'activité, plus de 3000 ressortissants de presque tous les pays du monde, occupés dans toutes les branches de l'industrie touristique, ont bénéficié de l'enseignement produit par ce cours, dont les cycles annuels débutent chaque mois de janvier. Le cours est périodiquement révisé, la version présentée en 1975 étant la dernière mise à jour.

Tous les renseignements sur ce cours peuvent être obtenus auprès de l'UIOOT-CPC, Palazzo del Lavoro, Corso Unità d'Italia 140, 10127 Torino (Italie).

UNSER SPARANGEBOT



- BRISTOL - die preisgünstige Glasserie
- B. 127 Welsweinglas 145 g Fr. 1,-
 - B. 127+ geeicht auf 1 dl Fr. 1,-
 - B. 125 Rotweinglas 190 g Fr. 1,15
 - B. 126 Wasserglas 230 g Fr. 1,15
 - B. 126+ geeicht auf 2 dl Fr. 1,40
 - B. 128 Likörglas 2 Fliets auf 2+4 cl Fr. 1,75
 - B. 124 Burgunderglas 350 g Fr. 1,50
- In Kartons zu 36 Stück. Ab Fr. 300,- franco verpackt ihr Domizil. Verlangen Sie Muster!

SIEMIG AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden + Ausstellung
8093 Zürich
Mannesstrasse 10
Tel. (01) 39 32 88

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

kaiser's hotel garni

7250 *Kloster*
Sarnis

Zur Ergänzung unseres jungen Mitarbeiterteams suchen wir noch für die kommende Wintersaison, mit Eintritt auf anfangs Dezember,

Kellner oder Serviertochter

für Snackbar.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Leo Kaiser, 7250 Klosters
Telefon (083) 4 25 25.

6795

Hotel Rössli 8873 Amden (St. Gallen)

Gesucht ab sofort

Serviertochter oder Kellner

für Wintersaison.

Offerten an Telefon (058) 46 11 94.

6792

Hôtel de la Paix, Lausanne

cherche de suite

pâtissier

Place à l'année.

Faire offre par écrit à la direction.
Téléphone (021) 20 71 71

6790

Hôtel Sylvana 1825 Leysin

(36 lits)

cherche pour la saison d'hiver

1 femme de chambre 1 fille de maison

Faire offres à L. Bonelli
téléphone (025) 6 21 36

6763

Hotel mit 40 Betten, Restaurant und Snackbar in zentral gelegener Ortschaft der Westschweiz, bietet idyllenreichem

Koch- oder Fachehepaar

das bereit ist, die Küche selbständig zu führen, überdurchschnittliche Umsatzbeteiligung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 6799 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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, Zeugnis-kopien, Passfoto und Referenzen sind zu richten unter Chiffre 6721 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel-restaurant à 10 km de Lausanne cherche

bon cuisinier

Place à l'année, entrée 5 décembre 1975.

Faire offre avec copies de certificats et présentation de salaire sous chiffre 6833 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.



- * Modernes Erstklasshotel
- * 160 Betten
- * Spezialitäten-restaurant
- * Snack-Bar
- * Dachterrasse
- * Boulevard-restaurant
- * Konferenz-räume
- * im Herzen von Luzern

Wir suchen per 1. Januar 1976 eine nette und freundliche

Barmaid

für unsere Stadtb. in Stadrestaurant.

Offerten sind zu richten an

U. Karli, Direktor, Hotel Astoria, Luzern
Telefon (041) 23 53 23

6815

Erstklassbetrieb im Zentrum von Zürich mit Hotel und Restaurant sucht

qualifizierte Barmaid

Eintritt nach Uebereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Offerte mit Foto.

Offerten unter Chiffre 6829 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant Widenbad Männedorf, Zürichsee

In Jahresstelle gesucht freundliche, im Spelseservice gewandte

Serviertochter

per 1. Januar 1976.

Offerten an

H. Risler, Seestrasse 119, 8707 Uetikon am See
Telefon (01) 920 34 56 ab 15. 12. 1975 Telefon (01) 920 00 78.

6775

Eurotel Christina Crans

Les postes suivants sont encore à
pourvoir pour la saison d'hiver
1975/76

1 barmaid (bar du hall)

1 lingère

Faire offres à la direction.
Tél. (027) 43 18 91.

EUROTEL

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

hier abtrennen

Gesucht für lange Wintersaison im Engadin

**2 Serviertöchter
1 Jungkoch**

(evtl. Hilfskoch)

1 Zimmermädchen

Hoher Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Anmeldungen an Hotel Scaletta, 7525 S'chanf, Telefon (082) 7 12 71.

6864



**Café-Restaurant
Appartementhaus Calèche**

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter

**1 Serviertochter
1 Commis de cuisine**

Kost und Logis im Hause. Angenehme Arbeitsbedingungen.

Bitte schreiben Sie uns oder telefonieren Sie. Café-Restaurant Calèche, 7500 St. Moritz Telefon (082) 3 61 89

6867

**Hotel Edelweiss
Sils, Engadin**

sucht auf zirka 15. Dezember

**Restaurationskellner
Serviertochter
Servicepraktikantin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Herr P. Uffer, Chesa sur Mulign, 7513 Silvaplana.

6866



Wir suchen per sofort

Betriebsgouvernante

Aufgabenbereich: Economat, Office, Buffet, Lingerie, Hausdienst.

Eintritt: Raschmöglichst.

Wir erwarten: Erfahrung im Gastgewerbe, Führungstalent, Zuverlässigkeit, Diskretion und Geschick im Umgang mit unterstelltem Personal. Sprachkenntnisse: Deutsch, Italienisch.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung: Restaurant Du Pont, Bahnhofquai 7, 8001 Zürich Telefon (01) 23 67 35

6868

**Bevor die Liebe durch den Magen geht,
geht sie durch die Küche**

Was diese Kochweisheit betrifft, wollen wir Ihnen nichts weismachen. Aber vieles möglich. Denn wer sich heute liebevoll einer Vielzahl von Gerichten für unzählige Gäste widmen will, der braucht System und Organisation, moderne Hilfsmittel und Einrichtungen. Eine Brigade, die weiss, worauf es ankommt. Er braucht auch Erfindungsgeist und Initiative, Mitspracherecht, Verantwortung und Kompetenz. Freizeit und Ferien, ein gehaltvolles Gehalt, mit Renditenbeteiligung und soziale Sicherheit. Bestätigung und Anerkennung und Aufstieg.

Dies ist unsere Erklärung an unseren künftigen

SOUS-CHEF

(Stellvertreter des Küchenchefs)



Zürich, Bahnhofstrasse 81
Telefon (01) 23 33 06

Herr Doggwiler oder Herr Summermatter gibt Ihnen gerne Auskunft.

P 44-61

**Schweizerischer evangelisch-landeskirchlicher Verein
für Mütter- und Familien-Erholungsheime**

Wir suchen für unser Ferienhaus **Kurhaus Landegg in
Wienacht (AR)** (unterhalb Heiden) ein

Verwalter-Ehepaar

Aufgabenkreis: Verwaltung der drei Gebäude mit etwas Umschwung und des Geldverkehrs, Besorgung der Buchhaltung und Erledigung der anfallenden allgemeinen Büroarbeiten. Voraussetzung: soziale Einstellung und Bejahung des Dienstcharakters der Leiterstellung im christlichen Sinne.

Eine wirtschaftliche Leiterin ist vorhanden. Salär zeitgemäss. Altersvorsorge besteht.

Hotel-Jahresbetrieb mit 68 Betten und Restaurant. Schöne, geräumige Gäste-Aufenthaltsräume und -Speisesaal sowie eine nach neueren Erkenntnissen im 1970 eingerichtete Küche.

Die Landegg liegt an schönster Lage mit freiem Blick auf den Bodensee.

Wenden Sie sich bitte an Herrn W. Sigg, Waffenplatzstrasse 91, Postfach 133, 8059 Zürich.

6838

Die Peninsula-Gruppe sucht für ihr 800-Zimmer-Hongkong-Hotel die Position des

Direktors

neu zu besetzen.

Idealalter 35-43 Jahre, fachlich bestens ausgewiesene Führungskraft, Erfahrung in Vorgesetztenstellungen.

Bewerbungen sind in englischer Sprache abzufassen und mit vollständigen Unterlagen, Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen zu richten an die

**Generaldirektion
The Peninsula Group
c/o The Peninsula Hotel
Hongkong**

Gut ausgewiesene Kandidaten werden zu einer persönlichen Vorstellung nach Zürich - 2./3. Januar 1976 - eingeladen.

6872

**Grand Hotel Albarella Neve
San Bernardino**

**Möchten Sie gerne von Anfang an mit dabei sein?
Neueröffnung Dezember**

Wir sind eine dynamische, internationale Hotelgesellschaft und eröffnen im herrlichen Skigebiet und an der wichtigen Nord-Süd-Verbindung San Bernardino ein nach modernen Grundsätzen geführtes Erstklasshotel für den Tourismus mit individuellem Zuschnitt.

130 Betten, Restaurants, Grill-room, Bar, Night-Club, Kegelbahnen, Hallenbad, Garage, Boutiques.

Wir suchen Mitarbeiter, die mit Freude zur spontanen Leistung in unserem Team bereit sind und mit Einsatzfreudigkeit ihre Aufgabe erfüllen.

**Direktionssekretärin
Betriebsbuchhalter/Kontrolle
Chefs de partie
Restaurationstöchter**
à-la-carte-kundig.

Telefon (092) 94 13 31.

6865

Wir suchen für ganzjährigen Hotel- und Restaurationsbetrieb einer bekannten Institution mit Gästen aus aller Welt per sofort oder nach Uebereinkunft jüngeres, sprachkundiges

Gerantenehepaar (Hotelier)

mit Fähigkeitsausweis (evtl. Absolvent der Hotelfachschule).

ER: wenn möglich gelernter Koch, modernst eingerichtete Küche vorhanden. SIE: Hausbeamtin/Gouvernante oder Sekretärin.

Hilfspersonal vorhanden.

Entwicklungsfähige Dauerstelle mit neuzeitlichen Anstellungsbedingungen, sehr gutes Salär für qualifiziertes Ehepaar, schöne Dienstwohnung.

Interessenten wenden sich, bei Zusicherung vollster Diskretion, unter Chiffre 44-66490 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.



suchen für die Wintersaison oder in Jahresanstellung:

**Serviertochter und
Kellner**

(auch Anfänger)

Eintritt nach Uebereinkunft.

**Restaurant Taverna
Saas Fee**

Tel. (028) 4 87 25.

6912

Hôtel 1ère classe à Crans cherche pour la saison d'hiver:

1 barman/barmaid

1 aide lingère

1 téléphoniste

Faire offres sous chiffre 6930 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Gesucht nach ZERMATT für die kommende Wintersaison

1 Sekretärin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind erbeten an

**Hotel Alphubel
3920 Zermatt**

Telefon (028) 7 72 69.

6928

**Hotel Belvédère
3818 Grindelwald**

Wir suchen für die Wintersaison mit sofortigem Eintritt

Direktionsassistentin

Unterlagen bitte an:
Fam. Hauser, Telefon (036) 53 18 18.

6917

Hotel Bristol, 3906 Saas Fee

sucht für die Wintersaison

eine Saaltochter

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

6922

**Kurhotel Valens
Restaurant Quellweg
7311 Valens**

Tel. (085) 9 24 94

Wir suchen für sofort bis Ende April

Hotelsekretärin

für Empfang, Journal und Telefonbedienung in kleinerem Hotel.

Mithilfe am Buffet und im Service erwünscht.

Sowie in Jahresstelle

**Serviertochter oder
Kellner**

Bitte wenden Sie sich an die Verwaltung, Herrn Robert Frehner verlangen.

6923



**Restaurant
Schatzalp
7270 Davos Platz**

sucht für Wintersaison

2. Chef de service

Anfragen bitte an die Direktion Hotel Schatzalp, 7270 Davos Platz (Tel. 083/3 58 31).

6910

Wir suchen für unser gut frequentiertes Restaurant eine tüchtige

Serviertochter

die an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Wir legen grossen Wert auf freundlichen und gepflegten Service. Der Verdienst ist gut, Sie haben freie Kost und Logis, unsere Arbeits- und Freizeit sind sehr geregelt. Wenn Sie gerne in einem kleinen Team mit guter Zusammenarbeit tätig sein möchten, rufen Sie uns an: Telefon (085) 5 54 22.

**Hotel-Restaurant
«Drei Könige»
9475 Sevelen**

vis-à-vis Vaduz.

5486

ENGLAND 1976

Für unser modern eingerichtetes Luxus-Hotel (140 Betten), im englischen Seengebiet, suchen wir:

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Chef pâtissier
Commis pâtissier**

**Officegouvernante
Officemädchen
Küchenburschen**

**Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang**

**Hausdamen-Assistentin
Zimmermädchen
Portier**

Saison März bis Anfang November. Unterkunft, Verpflegung und Englischunterricht im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto erbeten an:
Mr Tony England

**Lodore Swiss Hotel
Keswick, Cumbria, England**

6788



180 Betten, Telefon (091) 59 24 45

sucht auf 10. bis 15. Februar 1976, in Jahresstelle, erfahrene

**Gouvernante/Assistentin
der Direktion**

zur selbständigen Ueberwachung der Etagen, Linge-rie, Office, Buffet.

Italienisch und Deutsch (mündlich) unerlässlich.

Gutbezahlter, verantwortungsvoller Posten, mit geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Dir. G. Loponte, Kurhaus Cademario
6936 Cademario

6812

Mövenpick Luganella

Unser langjähriger Küchenchef verlässt uns, um einen eigenen Betrieb zu eröffnen. Nun suchen wir einen erstklassigen Nachfolger, der bereits gute Erfahrung als

Küchenchef

mitbringt und durch seine berufliche Ausbildung sowie durch seine menschliche Reife fähig ist, eine mittlere Brigade selbständig zu führen. Ein Kadermitarbeiter, der überzeugt ist, dass renditebewusstes Kochen und hervorragendes Organisieren auch heute noch eine erstklassige Küche zulassen.

Interessenten richten ihre Offerte bitte an:
**Mövenpick Luganella, Via C. Cattaneo 25
6900 Lugano, Tel. (091) 3 23 33
(Herr K. Heim)**

P 44-61

MÖVENPICK
une entreprise, cent professions
et métiers, cent carrières d'avenir

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft nette, sprachenkundige

Restaurationsstochter

in gepflegten Betrieb.

Offerten bitte an Familie H. O. Konzett,

**Hotel Weisses Kreuz
und Post
3818 Grindelwald**

Tel. (038) 54 54 92.

6827



Wir suchen

**Chefin de Service
Chef de Service**

Die Jahresstelle in unserem Saisonbetrieb ist in jeder Beziehung interessant!

Sie sind:
- weitgehend selbständig arbeitend,
- talentiert in Führung einer mittelgrossen Servicebrigade (mit treuen Assistenten),
- fähig, minimale Gästekorrespondenz 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 Rheinflall
8212 Neuhausen am Rheinflall**

Tel. (053) 2 18 21.

6670

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für einen namhaften Restaurationsbetrieb in Nordrhein-Westfalen den

Küchenchef

Dem Niveau des Hauses entsprechend werden hohe Ansprüche an die fachliche Qualifikation des Bewerbers gestellt.

Er muss fähig sein, eine grosse Brigade zu führen und zu motivieren.

Es handelt sich hierbei um eine Spitzenposition, und es versteht sich von selbst, dass eine Uebereinkunft der Bewerber alle notwendigen Voraussetzungen schafft.

Entsprechende Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild, Referenzen und ggf. Sperrvermerk erbiten wir an

**BETRIEBSBERATUNG
GASTGEWERBE GMBH**

4 DÜSSELDORF 1 - PEMPELFORTER STR. 47 - TEL. (0211) 35 39 06



747

Für unser Restaurant (schweizerischer Besitz) im Stadtzentrum von Madrid, suchen wir einen tüchtigen Hotelfachmann mit 1 bis 2 Jahren Berufserfahrung als

**Assistenten
des Geschäftsführers**

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Lohnansprüchen an:
Restaurant El Abuelo, c/ Nuefz de Arce 5, Madrid 12.

744

**Bekanntes
Speise-Restaurant
direkt am Thunersee**

sucht über die Festtage gewandte

**Aushilfs-
Restaurationsstochter**

Guter Verdienst.

Auskunft erteilt gerne:
Familie Hs. Fuhrer-Holstetter
Hotel-Restaurant Seerose
3785 Fritzenssee-Spiez
Telefon (033) 54 10 25

6805

Wir stellen ein auf sofort oder nach Vereinbarung, Kost und Logis im Hause,

Köchin oder Commis

Buffetochter

**Office- und
Küchenbursche**

**Office- und
Küchenmädchen**

Sich melden bei Familie Blender

Hotel Bären, 5610 Wohlen

Telefon (057) 6 11 35

OFA 109.101.342

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

Bardame

auf 1. Dezember.

**Restaurant Gerberstube
Schaffhausen**

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

OFA 130.196.455

AFRIQUE CENTRALE

Groupe suisse cherche pour un complexe hôtelier de premier ordre et parc Safari

**chef de partie
cuisinier
barmaid**

qualifiés et de nationalité suisse (aussi couple).

Entrée immédiate ou à convenir. Excellentes conditions d'engagement.

Offres avec certificats, photo et prétentions de salaire.
S'adresser à Sotel A.G., Delsbergerallee 38
4018 Bâle.

P 22-50648

Wir suchen auf Mitte Januar 1976 Ehepaar als

Portier - Zimmermädchen

(Ausländer nur mit Jahresbewilligung).

Offerten an:
W. Jenny-Wieser

**Hotel Rössli am See
6300 Zug**

Telefon (042) 21 03 95

6847

**Hotel Losone
bei Ascona**

sucht für Sommersaison 1976, 1. März bis 31. Oktober,

**Oberkellner
für Spezialitätenrestaurant
Generalgouvernante-
Hausdame
Buffetdame
Hotelbarmaid**

Orientierung: Hotel 1. Klasse - 100 Betten - Spezialitätenrestaurant - Bar-Dancing Casa Rustica.

Offerten mit Zeugnisunterlagen an Familie Glaus-Somaini,
Albergo Losone, 6616 Losone,
Tel. (093) 35 01 31.

6882



**Hotel Schweizerhof
3718 Kandersteg**

Telefon (033) 75 12 41

Wir suchen noch für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter (Eintritt zirka Mitte Dezember 1975)

**Saal: Saalkellner
Saaltöchter
(deutschsprachig)
Restaurant: Serviertochter**

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

6845



Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1975/76

**Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Glätterin
Chef de rang
Restaurationsstochter
(Chesa Veglia)**

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

6876

Kur- und Sporthotel GmbH & Co. KG.
HÄNLSLEHOF
 7737 Bad Dürrenheim
 Schwarzwald Postfach 1228
 Telefon 07726/8034/35

Das neuerbaute, moderne Kur- und Sporthotel Hänle-
 lehof (220 Betten), Bad Dürrenheim, Schwarzwald,
 sucht für den sofortigen Eintritt noch folgende quali-
 fizierte Mitarbeiter deutscher Staatsangehörigkeit:

**Empfangschef(in)/
 Assistent Manager
 Empfangssekretärin**
 (wird auf Computer eingearbeitet)
**Empfangspraktikant
 Hausdiener
 Serviererin**
 (à-la-carte-kundig)
**Commis pâtissier
 Commis tournant**

Bewerbungen, Zeugniskopien und Lichtbild bitte an:

Kur- und Sporthotel Hänle-
 lehof
 Direktion P. Omlin-Pfeiffer
 D-7737 Bad Dürrenheim/Schwarzwald
 Hofstrasse 15/Postfach 1228
 Telefon 07726/8034-38.

749



Kulm Hotel
 7500 St. Moritz
 Haus allerersten Ranges

**Commis de bar
 Zimmermädchen
 Lingeriemädchen
 Näherin**

Offerten bitte an die
 Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz,
 Telefon (082) 2 11 51.

6893

Hotel Hold



sucht für sofort freundliche, gewandte

Serviertochter

Offerten erbeten an
 Hotel Hold, 7050 Arosa,
 Telefon (081) 31 14 08.

6885

Für einen uns nahestehenden Betrieb suchen wir
 einen

Geschäftsführer

Idealalter:
 30 bis 35 Jahre.

Wir fordern:
 einige Jahre Praxis
 Führungstalent
 Sprachkenntnisse

Wir bieten:
 weitgehende Selbstständigkeit
 Gutes Salär.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Hazyland GmbH

Schiffhände 26, 8001 Zürich,
 Telefon (01) 47 09 17.

6884

Hotel Alpenrose
 3823 Wengen

Für lange Wintersaison (Weihnachten-Ostern)
 suchen wir noch tüchtigen, sprachgewandten

Barman oder Barmaid

(auch Anfänger)
 für Hotelbar und Hallenservice.

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

6875

Nach Arosa gesucht für Wintersaison

Tournante

für Büro, Saal und Service.

Anfragen sind zu richten an
 Familie Wolf,

Hotel Quellenhof
 7050 Arosa

Telefon (081) 31 17 18.

6874



Hotel Roter Turm
 4500 Solothurn

L. + E. Takacs
 Telefon (065) 22 96 21

Wir suchen auf 1. 1. 1976 einen

qualifizierten

Küchenchef

der gute Erfahrung hat im gepflegten Teller-, A-la-carte-
 und Bankettservice, die Fähigkeiten besitzt, eine mittlere
 Brigade selbstständig zu führen. Ausbildung und Betreuung
 der Lehrlinge.

Barmaid

(per sofort)
 nette Erscheinung, freundliches Wesen sowie Zuverlässig-
 keit sind erste Voraussetzung.

Koch

(1. 1. 1976)
 mit Erfahrung auf allen Sparten.

2 Serviertöchter

(per sofort)
 Erfahrung im A-la-carte-Service.

Gute Belohnung, geregelte Arbeitszeit, freundliche Atmosphäre zugesichert.
 Sich melden mit Zeugnissen und Lohnanspruch bei der Direktion.

6863



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Etagenportier

Zimmermädchen/Tournante

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

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

6893

Auf anfangs März 1976 suchen wir zur Führung eines Restaurationsbetriebes
 mit Cafeteria in Rorschach ein qualifiziertes

Gerantenehepaar

Als ideale Bewerber stellen wir uns vor:
 tüchtiger Küchenchef und seine in Buffet und Service versierte Gattin. Eines
 der beiden verfüge über den Fähigkeitsausweis A.
 Ein dieser Stellung angemessenes Gehalt ist selbstverständlich. Schöne, gros-
 se 5 1/2-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen (Lebens-
 lauf, Foto, Zeugniskopien, Referenzangaben, Handschriftprobe) an:



GAMG MANAGEMENT AG

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

126

Restaurant Walliserkanne

Naters

sucht mit Eintritt auf anfangs Januar 1976

Pizzaiolo

Offerten an Herrn T. Kuonen, Tschill, 3904 Naters.

6892

Gesucht:

Gerant

für unser gepflegtes, modern eingerichtetes Gasthaus (Klein-
 hotel) am See.

Fähigkeitsausweis A, gute Qualifikation als Koch.

Die wesentlichste Voraussetzung ist die Liebe zum Beruf eines
 Gastgebers.

Eilofferten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre
 6771 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wir suchen für Wintersaison 1975/76:

Service-Angestellte

(Speiseservice)

Büroangestellte

(Réception/Kiosk)

Melden Sie sich bei

Hotel - Restaurant - Hallenbad

Glogghuis
 6061 Melchsee-Frutt

Telefon (041) 67 11 39 (Franz Furling)

6859

Lausanne

Jeune chef de cuisine

dynamique, bon calculateur, capable de diriger une
 petite brigade de cuisine.

Entrée: 1er janvier 1976 ou à convenir.

Place à l'année.

Suisse ou permis B ou C.

Faire offres avec références et curriculum vitae sous
 chiffre 6851 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen auf anfangs Februar 1976 jungen, dyna-
 mischen

Küchenchef

in kleine Brigade.

Offerten an:
 W. Jenny-Wieser

Hotel Rössli am See
 6300 Zug

Telefon (042) 21 03 95

6846

Grossbetrieb des Gastgewerbes sucht in Jahres-
 stelle, nach Zürich,

Chef pâtissier

Gewünscht wird nebst allgemeinen Pâtisserie-Kenn-
 nissen auch Erfahrung in Hotel- und Bankett-Des-
 serts.

Geschick in der Personalführung.

Ausführliche Offerten unter Chiffre 6848 an Hotel-
 Revue, 3001 Bern.

Gesucht

in mittelgrosses Erstklasshotel eines bekannten
 Bündner Sommer- und Wintersportplatzes

Direktionsassistent

Wir erwarten:
 Matura, Hotelfachschule, Hotelpraxis, überdurch-
 schnittlichen Arbeitseinsatz, Führungsfähigkeit, Alter
 25 bis 30 Jahre.

Wir bieten:
 nach einer Einarbeitungszeit selbständigen und ver-
 antwortungsvollen Posten als rechte Hand des Besit-
 zers. Möglichkeit der Weiterbildung, angemessene
 Entlohnung, Freizeit, Ferien; Möglichkeit zum Eintritt
 in die Pensionskasse.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Interessenten sind gebeten ihre Bewerbung mit
 Lebenslauf, Zeugniskopien und Bild unter Chiffre
 6849 an Hotel-Revue, 3001 Bern, zu richten.

Tessin
Hotel Orselina - Locarno

Für unseren neuzeitlich geführten Hotelbetrieb
 suchen wir auf den 1. oder 15. Januar eine tüchtige

2. Hotelréceptionistin

und eine

2. Gouvernante

Wir bieten eine interessante Tätigkeit in einem guten
 Arbeitsklima.

Interessentinnen bitten wir um Offerte mit Foto und
 Referenzen an folgende Adresse:
 A. Amstutz, Hotel Orselina, 6644 Orselina.

6858



Erstklasshotel in Winterthur sucht für sofort eine tüchtige

Empfangssekretärin

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Korrespondenz des Hotelsekretariats, 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 selbständiges Arbeiten gewöhnt, so melden Sie sich bitte an: Garten-Hotel Winterthur, Herrn A. F. Röhlihsberger, Telefon (052) 23 22 31.

6908

Hotel-Restaurant Buchzelg 8053 Zürich

Buchzelgstrasse 50, Witikon, Tel. (01) 53 82 00,

sucht per sofort

Bar-Serviertochter

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

6905

Rôtisserie-Bar zur Schmitte Wil, St. Gallen

Gesucht für sofort in exklusive Rôtisserie der Ostschweiz

Kellner

(flambier- und tranchierkundig). Nur abends geöffnet.

Kurzofferten mit Bild an Peter Bigler, Hotel Landhaus, 9500 Wil.

6903

Wie man in einem modernen Restaurationsbetrieb eine zeitgemässe Küche selbständig führt, das erwarten wir von unserem

Küchenchef

Uebrigens, den Sprung zum Küchenchef können auch Sie wagen. Unser bewährter Mitarbeiter hat ihn vor Jahren im Sonnenberg gemacht und nicht bereut, im Frühjahr macht er den nächsten..... zum eigenen Pachtbetrieb.

Wenn Sie sich die nötigen Fähigkeiten zutrauen, erwarten wir gerne Ihre ausführliche Bewerbung.

R. Wismer, Hotel Sonnenberg, 8032 Zürich, Tel. (01) 47 00 47.

6902

Hôtel Elite, 2501 Bienne/Biel

restaurant gastronomique, cherche pour de suite

chef saucier

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

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

6757

Hotel Schweizerhof 4002 Basel

sucht

Sekretär(in)

für Réception, Administration und Mithilfe im Betrieb. Eintritt Februar 1976.

Offerte an Herrn P. Götzinger.

6782

Café Murenberg 4416 Bubendorf (BL)

sucht zur Eröffnung, anfangs Januar 1976, in modern eingerichteten Betrieb

Junge Dame vertraut im Gastgewerbe, als Vertrauensperson.

Aide du patron Serviertochter Köchlin-Konditorin oder Tochter mit guten Kochkenntnissen.

Tochter als Mithilfe in Haushalt und Geschäft.

Kurzofferten bitte an Urs Renggli, Café Murenberg Krummackerstrasse 4 4416 Bubendorf

OFA 113.281.777

Wir suchen für lange Wintersaison

1 Dancing-Kellner

Bewerbungen mit Zeugnissen und Foto unter Chiffre 6854 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Rosatsch 7504 Pontresina

hat für die kommende Wintersaison noch folgende interessante Stellen offen:

- Wachkoch
Saaltochter
Restaurations-tochter
Barmaid
Buffetkontrollleur und Ausgeber

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf (082/6 63 51) oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

6909

Advertisement for Hotel Drei Könige am Rhein Basel, featuring a crest and text about staff positions like Restaurations-tochter and Demi-Chef de Partie.

6839

Für unser

Schlosshotel Pontresina

(bei St. Moritz)

suchen wir noch für die Wintersaison 1975/76, ab Mitte Dezember bis Ende März/Anfang April, in best-dotierte Position, mit Fixumgehalt: einen zuverlässigen

Busfahrer

und

Chauffeure

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Lichtbild und Gehaltswünschen erbeten an

Hotel Breidenbacher Hof D-4-Düsseldorf/Deutschland Heinrich-Heine-Allee 36

6779

Wir suchen auf Mitte Dezember zwei nette, freundliche Serviertochter in Jahresstelle, 1 1/2 Tage frei pro Woche, guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Fam. Sepp Elsener-Schüriger Hotel Mythenblick Seewen-Schwyz Anfragen ab 18 Uhr an: Tel. (043) 21 31 30 P 25-18120

Hôtel de l'Ancre, Genève

cherche pour sa cuisine-grill

chef de cuisine

pour entrée en service de suite ou date à convenir.

Faire offre à la Direction

R. J. Bertocchi Hôtel de l'Ancre, Genève 34, rue de Lausanne

6798

Hôtel Valaisia 3962 Montana

Tel. (027) 41 43 75

cherche pour le 10 décembre jusqu'à Pâques

femme de chambre chef de rang

6871

Hotel Alpina, Sedrun

sucht für Wintersaison

Serviertochter Zimmermädchen

Offerten an: D. Artigas, Telefon (086) 9 13 72

6889

Restaurant Lac de Bret 1604 Puidoux

sucht auf Frühling 1976 oder Herbst 1976

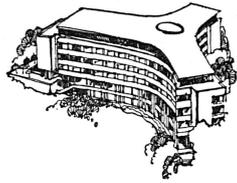
Kochlehrling

(Wenn möglich Sekundarschulbildung) in Spezialitäten-Restaurant oberhalb Vevey.

Ihre Offerten sind erbeten an Herrn Tschanz, Telefon (021) 56 11 26.

P 22-6746

Atlantis Hotel Zürich



Wir suchen in Jahresstellen zur Ergänzung unserer Küchenbrigade für sofort oder nach Uebereinkunft:

- Sous-chef/Restaurateur
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Chef de partie

Wir bieten Ihnen: - angenehmes Arbeitsklima - geregelte Arbeits- und Freizeit - modern eingerichtete, helle Küche - den Leistungen entsprechendes Gehalt - auf Wunsch können Sie in unserem modernen Personalhaus eine Studiowohnung mieten. (Dusche, Frigo, Kochelektrogeräte, Telefon- und TV-Anschlüsse usw.)

Bitte richten Sie Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung direkt an unseren Küchenchef Herrn Walter Hug oder an unseren Personalchef Herrn Camenzind, Telefon (01) 35 00 00, Dörlschweg 234, 8055 Zürich.

6844

Cercasi per lunga stagione

aide du patron cameriera sale-piani

con conoscenze delle lingue.

Scrivere a Hotel Olympic, 17024 Finale Ligure/Italia.

Asa 78-60847

Gesucht fachkundigen, zuverlässigen

Küchenchef

In neuzeitliches gutbürgerliches Hotel- und Stadrestaurant.

Bereit kleinere Brigade mit Umsicht und Kompetenz zu leiten.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerbungen an

Hotel Central Falknerstrasse 3, 4051 Basel.

6899

Für unseren neuen Restaurationsbetrieb im Zentrum von Basel suchen wir per sofort gut ausgewiesenen

Geranten/Koch

Wir verlangen:

- Erfahrung im Gastgewerbe
- Moderne und zeitgemässe Betriebs- und Personalführung
- Fähigkeitsausweis

Wir bieten:

- gute Entlohnung
- Selbständigkeit
- angenehmes Arbeitsklima

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisse, Referenzen, handgeschriebener Lebenslauf mit Foto, Saläransprüche) bitte unter Chiffre 6877 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant Rieu, Genf

Gesucht auf 1. Januar 1976 zuverlässigen

Koch

Wir bieten: Geregelte Arbeitszeit und modern eingerichtete Küche.

Offerten oder Telefon an R. Vitolo, 1206 Genf Telefon (022) 47 38 22.

6897

Hôtel de Station

(plus de 200 lits) situé en Valais

cherche pour date à convenir

gouvernante générale

de première force.

Très bon salaire à personne capable.

Ecrire sous chiffre PW 50844 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 22-50844



sucht freundliche, selbständige

Barmaid

in gemütlicher Diskothek. Nur Nachtbetrieb (21.00-02.00). Eintritt 1. Dezember oder nach Uebereinkunft. Ganzjährig geöffnet.

Offerten an: Ascona-Club, c/o Centro Montana 6516 Losone (Telefon 093/35 27 12).

6880

Gesucht nach Mürren

Buffetbursche

in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten an Hotel Alpenruhe 3825 Mürren

Telefon (036) 55 27 38

OFA 118.246.073

Para hotel de 3 estrellas con 500 camas y conjunto de bungalows, situado en la playa de la Costa de la Luz, buscamos

GERENTE DE HOTEL

Esta posición exige conocimientos prácticos y teóricos de la dirección de un hotel, adquiridos por una actividad en empleos comparables durante varios años. Se espera que el interesado podrá comprometerse de un sistema de elaboración de datos (NCR). El interesado tendrá que encargarse de la gestión de un hotel de nuestra organización que ya está funcionando con éxito.

El interesado debe ser titular del diploma de gerente de hotel español, estar en contacto con organizadores de viajes, hablar con soltura español y tener buenos conocimientos del alemán.

El sueldo corresponde a la tarea impuesta. Domicilio de servicio disponible. Fecha de la entrada en funciones a convenir.

HOTOUR

Unternehmensberatung für Hotellerie und Touristik GmbH 6000 Frankfurt am Main Hammanstrasse 10

748

Hotel-Restaurant Blume 3800 Interlaken

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir für das Restaurant in Jahresstelle, evtl. nur Winter, freundliche

Serviertochter

Anfängerin wird angelernt.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie H. Oberli-Steiner Telefon (036) 22 71 31

6697

Hotel Central, am Central 8001 Zürich

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

Commis de cuisine

Haben Sie Lust an dieser Stelle telefonieren Sie uns doch.

Telefon (01) 32 68 20 Hr. Züllig

6916

Gesucht für 1. 1. 1976 oder nach Vereinbarung

Barmaid

mit Servicekenntnissen. Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Offerten bitte an:

Restaurant Trübli 8400 Winterthur Telefon (052) 22 55 36 Frau Grubenmann

6921

Gasthof Adler 8427 Rorbas (ZH)

Gesucht in gepflegten Landgasthof versierte

Serviertochter evtl. Kellner

5-Tage-Woche.

Offerten sind zu richten an: Familie Lindauer, Telefon (01) 96 21 12

6901

Stellengesuche Demandes d'emploi



Kaufmännische Angestellte, 22 Jahre, sucht interessante Stelle in Winterkurort oder im Tessin als

Sekretärin/Receptionistin

Sprachen: D., F., E., I.

Offerten an Dorothea Brosi, Sägematt 17, 2540 Grenchen.

Hotellerie und Sport

Hotelfachmann (Schweizer), dipl. Hotelfachschule Lausanne 1966, mit Praxis in allen Sparten der Hotellerie, versiert in Buchhaltung, sprachkundig (D., I., F., E.), Sportler (überdurchschnittlich in vielen Sportarten), sucht neuen, eventuell selbständigen Wirkungskreis in Administration/Buchhaltung sowie Organisation des Sportgeschehens in Ferienhotellerie oder Kurverein oder Leitung eines Sportzentrums (Kanton Tessin bevorzugt).

Offerten bitte unter Chiffre 6840 erbeten an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ausgewiesener Fachmann sucht verantwortungsvolle Stelle als

Direktions-Assistent

Tel. (062) 41 16 34.

Ihr Betrieb bereitet Ihnen Sorgen?

Wir, ein erfolgreiches und bestausgewiesenes Ehepaar, möchte Ihnen Ihre Hotelvorsorgen abnehmen. Als erfahrene, mit besten Referenzen versehene

Direktionsehepaar

offizieren wir Ihnen, unsere Begierde, persönlichen Beziehungen sowie das fachliche Können in Ihre Dienste zu stellen.

Offerten unter Chiffre 6906 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich suche eine leitende Stellung mit Verantwortung und Kompetenz, die zu meinem Ausbildungsweg passt und gute Sprachkenntnisse erfordert.

Meine zukünftige Tätigkeit sehe ich in einem

Konzern mit internationalen Verbindungen evtl. mit Schwergewicht Tourismus, Verkehr oder Hotellerie

Meine Ausbildung:
- Handelsmatura
- Hotelfachschule
- Praktische Tätigkeit in diversen Betrieben der Hotellerie in verschiedenen europäischen Ländern
- Diplom Hotelier SHV
- Seit 10 Jahren in leitender Stellung in einem grossen Hotellerie-Betrieb.

Alter: 35 Jahre

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch in Wort und Schrift. Italienisch in Wort.

Eintritt: Nach Uebereinkunft.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 90-65878 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», Postfach, 8024 Zürich.

Deutschschweizer, 27jährig, KV-Abschluss, mit Sprachaufenthalt in London und etwas

Französischkenntnissen, sucht Stelle als **Hotelsekretär/Receptionist** evtl. Büropraktikant oder Kellner

Offerten an: H. Weisshaupt, Judenbühl, E-Standen 9050 Appenzel, Tel. (071) 87 27 65 6861

2 Junge Bernerinnen (abgeschl., kaufm., Leive, 1 Jahr Hotel-erfahrung im Ausland) suchen ab anfangs Januar eine **Saisonstelle als Serviertüchter** Engadin und Berner Oberland bevorzugt.

Anfragen unter Chiffre 6857 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Frau, im Besitz des Handelsdiploms Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, sucht für die Wintersaison oder für das ganze Jahr Stelle als

Sekretärin

Detaillierte Offerten bitte bis am 15. Dezember 1975 an:

Mlle Elisabeth Lauper 2513 Villars (Berner Jura) P 14-125847

Engländer (26, ohne Arbeitsbewilligung) mit Hotelenerfahrung als Portier und Kellner, sucht Stelle irgendwelcher Art in

Arosa

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an R. Vogel, Stauffbergstrasse 22, 5000 Aarau, Tel. (064) 22 43 58 6934

Sekretärin

Schweizerin, 27jährig, KV-Abschluss, Sprachen D, F, E, Hotelenerfahrung, sucht interessante Saisonstelle evtl. auch im Service.

Offerten unter Chiffre 6888 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin sucht interessante Saisonstelle als

Sekretärin/Receptionistin

Sprachen: D, E, F, Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

G. Sierli, Krähenbühlstrasse 9, 5620 Bremgarten, Tel. (057) 5 19 01 6927

Jüngere Frau, Schweizerin, sucht Stelle als

Buffethilfe

Ablösung oder Teilzeit, Raum Regazz-Chur.

Tel. (081) 51 38 22 6925

Kaufm. Angestellte

selbständig und verantwortungsbewusst, mit D-, E-, F-Kenntnissen, sucht Saisonstelle als Sekretärin/Receptionistin in Winterkurort per sofort oder nach Uebereinkunft.

E. Hagenbuch, Rigistrasse 5, 5620 Bremgarten, Tel. (057) 5 42 81 6926

Junge, Initiative, im Gastgewerbe aufgewachsene Schweizerin, mit KV-Abschluss und Sprachaufenthalt in der Westschweiz und England, sucht Stelle als

Empfangssekretärin

für kommende Wintersaison. Wenn möglich Bänderland, Eintritt sofort.

Offerte erbeten an: Monika Gasser, Schlichthofstrasse 65, 4056 Basel, Tel. (061) 44 31 87 6918

Signora italiana, con diversi anni esperienza nel ramo alberghiero in possesso certificato di capacità tipo 2, cerca piazzare la patente disposta a collaborare come

aiuto padrone

od altre mansioni.

Interessati rivolgersi a cifra 6873 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple suisse, 33 ans, diplômé SSH, excellentes références, cherche

poste à responsabilités

suisse ou étranger.

Faire offres sous chiffre 6852 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tochter

(19) sucht Stelle im Service (Anfängerin) in gepflegtem Hotel. Bisherige Ausbildung: 9 Jahre Primar- und Sekundarschule, 2 Jahre Kant. Verkehrsschule mit Abschlussdiplom, 1/2 Jahr USA-Sprachaufenthalt, spricht und schreibt deutsch, französisch, englisch.

Eintritt kann sofort erfolgen.

Anfragen bitte an Tel. (032) 22 71 71.

6853

Junge Neuenburgerin sucht in deutschsprachigem Gebiet Jahresstelle als

Receptions-Sekretärin

Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, Englisch-Kenntnisse, Handelsdiplom (HBS) Bern. Bisherige Tätigkeit: Sekundarschule, Hausdienstlehrling, Handelsschule. Eintritt ab Frühjahr 1976.

Offerten unter Chiffre H307212 an Publicitas, 3001 Bern.

Kochlehrstelle

Ich suche für meinen Sohn ab Frühjahr 1976

Offerten bitte an Robert Keller, Bahnhofstrasse 72, 2540 Grenchen.

P 06-354896

Praktikant

49-jähriger Metzger (Schweizer) sucht für 6 Monate eine Stelle in Restaurant oder Hotel als Praktikant als Vorbereitung auf die Wirtfachscheule. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten unter Chiffre OFA 300 Sch. Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

Vom Ausland zurückgekehrte

Barmaid

36-jährig, Franz., Engl., längere Berufserfahrung, sucht Wintersaison oder Jahresstelle nach Uebereinkunft. Telefon-Nr. (053) 7 76 38.

OFA 130.010.184

Dipl. Masseur

20-jährig, sucht Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 302444-02, Publicitas, 5401 Baden.

Schweizerin, 23-jährig, sucht Wintersaisonstelle 1975/76 als

Sekretärin Réception

Mit Handelsdiplom und praktischer Erfahrung. Französisch- und Englischkenntnisse.

Offerten bitte unter Chiffre 6895 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Diplômés Ecole hôtelière de Lausanne cherchent pour tout de suite dans la même ville

Pour elle: Assistante F & B ou assistante au chef du personnel

Pour lui: Assistant de direction ou assistant au chef du personnel Places saison ou à l'année.

Téléphone (027) 55 00 18 ou (021) 51 29 80. 6996

Luxembourgeois, 21 ans, voudrait être initié en **réception**.

Bonnes connaissances des langues F, D, E, NL quelques connaissances de base.

Offre détaillée à Paul Jacoby, 14, rue de Schoenberg, L-Kehlen (Luxembourg), téléphone 30052. 6998

Cuisinier

sortant d'apprentissage cherche place du ter mars au 30 juin.

Téléphone (021) 71 35 00 heures repas ou écrire sous chiffre PC 309439 à Publicitas, 1002 Leuenau.

P 22-309439

Maler/Isolier (55-jährig), sucht

Stelle

Kost, Logis und gute Behandlung erwünscht.

Offerten an H. Kammer, Im Moos, 5830 Muri. OFA 109.100.422

23-jährige Schweizerin, Absolventin einer Hotelsekretariatschule, sucht Stelle als

Büropraktikantin

Fremdsprachen: F, E, I. Raum Zürich - Ostschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 6891 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cuisinier, 25 ans, cherche place comme

sous-chef ou chef de cuisine

Région Suisse romande. Libre début janvier 1976.

Jean-François Fuchs, Hôtel de la gare, 2125 Les Verrières, téléphone (038) 66 16 33. 6890

Wir suchen auf den 15. Dezember eine Jahres- oder Saisonstelle.

Er: Chef de partie: Sous-Chef oder Saucier mit langer Praxis in guten Häusern.

Sie: Hotelsekretärin mit abgeschlossener Handels- und Hotelfachschule, Luzern, eventuell in Service.

Wenn möglich im gleichen Betrieb.

Offerten sind zu richten an Bernadette Nolly, Hotelfachschule, 6002 Luzern, Hotel Montana. 6889

Junges, initiatives Paar (mit Erfahrung in jeder Sparte des Gastgewerbes) sucht ab Frühjahr 1976

eigenen Betrieb

in Miet- oder Pachtverhältnis.

Offerten unter Chiffre La 1218 an Orell Füssli Werbe AG, 8853 Lachen.

Architekt

mit Erfahrung in Hotelplanung sucht Auftrag, empfiehlt sich für Gutachten, Vorkonstruktionen, Richtprojekte.

Unverbindliche Kontaktnahme unter Chiffre 6825 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 entgegen-

genommen.

Commis de rang

Figlio di ristorante a Verona, 17 anni, cerca impiego stagionale.

Offerte a: Stefano Ruspini, Via Foggio 4, Verona (Italia) 6924

29-jähriger Koch

verheiratet, sucht Jahresstelle ab Frühjahr 1976 als Sous-chef eventuell Küchenchef.

Offerten unter Chiffre 6913 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jünger, 3sprachiger, D, F, E, mit kaufm. Lehre, sucht für Januar

Teilzeit-anstellung

gleich welcher Art. In einem Ski-Gebiet.

Tel. (053) 5 61 35 oder Tel. (053) 2 31 21 (intern 13) 6914

Erfahrene, sprachkundige (D, F, E, I)

Gerantin

mit Fähigkeitsausweis A, sucht neuen, interessanten Wirkungskreis. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 6878 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutschschweizer, 18½-jährig, 5 Jahre Schulfranzösisch, 1½ Jahre Schulenglisch

sucht Stelle bis Ende März 1976

in Hotel-Restaurant im französischen Sprachgebiet.

Richard Domelsen, Schildstrasse 10, 8200 Schaffhausen, (053) 5 84 06. 6881

USA und Schweizer Bürgerin sucht

Kochlehrstelle

für Wintersaison. 18 Jahre alt, 12 Jahre inkl. Hochschule in Miami Beach, 1 Jahr Schule in Basel. Praxis als Buffetkocher in der Schweiz.

Heidi Kaufmann c/o Zumsteg, Dornacherstrasse 47, 4000 Basel 6932

Wir suchen für unseren 16½ Jahre alten Sohn, Sekundarschüler, auf Frühjahr oder Herbst 1976 oder Frühjahr 1977

Kochlehrstelle

in Hotel oder auch Spital. Könnte bis Lehrbeginn als Volontär arbeiten.

Offerten unter Chiffre 6931 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

28-jähriger Hotelier sucht interessante

Stelle

in «Food & Beverage Department» in einem internationalen Hotel. 11 Jahre Erfahrung im Hotelfach, als Koch, Kellner, Catering Manager und Hotel Manager.

6½ Jahre Auslandsenerfahrung. Offerten unter Chiffre 6929 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht Käufer als Mitbesitzer (50 %)

eines grossen Hotels im Tessin. Investitionsumfang 5 Millionen.

Angebote unter Chiffre 44-453791 an Publicitas, 8021 Zürich.

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

BLÄTLERS Spezialfachschule

Service 26. 1.-13. 2. / 12. 4.-1. 5.

Bar 5. 1.-16. 1. / 15. 3.-26. 3.

Flambieren/Tranchieren 19. 1.-23. 1. / 29. 3.-2. 4.

Chef de service 5. 4.-9. 4. 1976

Weinseminar 16.-20. 2. 1976

Hotel-Rest.-Administration 2. 2.-10. 4. 1976

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung, Auskunt, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.

Sekretariat Telefon (041) 44 69 55 108

ter maître d'hôtel

Français, souche Lorraine, marié à une Suisseuse, 30 années de références en France, USA, parlant couramment anglais et allemand, cherche engagement pour la saison d'hiver, même courte durée.

Faire offres à H. J. L. Kislring, Schulstrasse, 9322 Eggenach (TG). 6796

Bitte geben Sie uns Ihren Personalbedarf bekannt, für Hotels, Haushalt, Kinder.

Wir sind seit 14 Jahren bemüht, unsere Kundschaft im In-/Ausland zufriedenstellen, und haben stets junge, anständige Leute frei, mit oder ohne Erfahrung.

Continental Employment Agency 43, New Brigate, Leeds 1, GB. Telefon Leeds 456030 (Tag und Nacht Ansaufen) 6677

Jeune couple diplômé EHL, ayant plusieurs années d'expérience de direction dans hôtel de tère catégorie, cherche place comme

directeur ou gérant

Disponible dès mars 1976.

Faire offres sous chiffre 6801 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge gelernte Buffetkocher (Schweizerin) sucht

Vertrauensposten (Aide patron) in gutgehendem Hause. Für die kommende Wintersaison. Mithilfe im Service nicht ausgeschlossen. Offerten sind zu richten unter Chiffre 6789 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer

dipl. Masseur

sucht Stelle für Winter 1975/76 oder Jahresstelle, Eintritt kann kurzfristig erfolgen.

Anfragen bitte an: Tel. (072) 6 16 70 6919

Gelernte Barmade

sprachkundig, gute Erscheinung, sucht noch passenden Wirkungskreis in Wintersaison. Hotel- oder Dancingbar, Abenddienst.

Offerten unter Chiffre 6920 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen dringend ab Frühjahr 1976 eine Lehrstelle als

Köchin

für unsere Tochter.

Offerten unter Chiffre 6900 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Planen Sie frühzeitig!

Wir suchen ein

Hotel-Restaurant

(eventuell Restaurant mit Wohnung)

auf Spätherbst 1976 oder Frühling 1977 oder nach Uebereinkunft zu kaufen oder zu pachten. Unser Kapitaleinsatz stellen wir uns mit zirka Fr. 500 000.- vor. Als Standort Zürich oder Zentralschweiz (nicht Bedingung).

Wir sind 5sprachig und haben sehr gut fundierte Fachkenntnisse.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6807 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Commune de Broc

Location de l'Hôtel de Ville

La commune de BROC (Gruyère) offre à louer, par voie de soumission, son Hôtel de Ville.

Entrée en jouissance le plus rapidement possible.

L'établissement d'excellente renommée, doté d'un agencement moderne (construit en 1967/68), comprend: café-brasserie, restaurant, grande salle, appartement pour le tenancier, 4 chambres pour le personnel, 12 lits d'hôtel, jeux de quilles, carnotzet, foyer, etc.

L'établissement est situé en plein centre de la localité, sur la place principale, et offre à un tenancier sérieux des possibilités intéressantes.

Les soumissions devront être adressées sous pli fermé, portant la mention «Soumission location Hôtel de Ville», au Conseil communal de 1636 BROC, jusqu'au 15 décembre 1975, à 17 heures, au plus tard.

LE CONSEIL COMMUNAL

P 17-123863

A vendre (éventuellement à louer), pour date à convenir, dans sympathique village vaudois situé dans un cadre de verdure, à proximité d'un centre d'affaires important



renommée, comprenant:

1 café (salle à boire) entièrement boisé, 30 places;

1 salle à manger avec cheminée-broche, entièrement boisée et poutres apparentes, 42 places;

1 carnotzet (petite salle) entièrement boisé, poutres apparentes, 34 places;

1 cuisine rationnellement équipée avec une chambre froide garde-manger, une chambre froide à viande, une chambre congélateur avec économat et cave attenante;

1 terrasse arborisée, 50 places; grand parc pour voitures;

1 appartement de 4 1/2 pièces, avec confort plus 2 chambres indépendantes avec eau courante et douche.

Affaire intéressante pour couple professionnellement capable, financement et conditions avantageuses selon entente.

Banque PIGUET & CIE, service immobilier, 1401 Yverdon, tél. (024) 23 12 61 - interne 48.

P 22-14074

finanzielle Beteiligung und gastgewerbliche Zusammenarbeit

Wir offerieren:

- hypothekarische Erleichterungen,
- Inventarfinanzierung,
- gemeinsamen Einkauf o. a.

Wir erwarten:

beratende Mitarbeit gegen sehr gute Honorierung und Spesen.

Gesprächspartner/Interessenten wenden sich, bei Zusage vollster Diskretion, an

FIDES Treuhandgesellschaft, Elisabethenstr. 15, 4010 Basel, Tel. (061) 23 79 20 (intern 311).

P 03-1753

mittleres Ganzjahresrestaurant

(mit ca. 130 Sitzplätzen) samt schöner 4-Zimmer-Wohnung in bester Geschäftslage (in der Nähe des Postautobahnhofes) auf Herbst 1976 zu vermieten. Für tüchtigen Fachmann grosse Möglichkeiten.

Anfragen unter Chiffre OFA 3425 an Orell Füssli Werbe AG, 3001 Bern.

hôtel-restaurant avec bar-dancing

Grand parc pour voitures. Important chiffre d'affaires prouvé.

Pour trailer Fr. 500 000.-.

Pour tous renseignements s'adresser à l'Agence Immobilière Clément, Grand'rue 12, 1635 La Tour-de-Tréme, Tél. (029) 2 75 80.

P 17-13610

Im Zentrum von Zürich (Altstadt) auf Frühjahr 1976 oder Uebereinkunft zu verpachten

Hotel mit Bar

Es handelt sich um ein einfacheres Hotel mit zirka 40 Betten und einer modernen Bar mit 50 Plätzen.

Langjähriger Vertrag möglich.

Anfragen mit Referenzen und Angaben über bisherige Tätigkeit an:

Genossenschaft Kyburgerhaus Binzwiesenstrasse 25, 8057 Zürich

6879

Umstandehalber sehr preisgünstig per sofort oder nach Uebereinkunft zu vermieten, zu verkaufen oder in Mietkauf

Hotel-Restaurant-Bar-Dancing

15 Minuten von Stadtzentrum Zürich, beliebtes Ausflugsziel, prachtvolle Aussicht auf See und Alpen, eigene Zufahrt und Parkplatz.

Gesamtareal 3600 m², wovon 1000 m² überbaubar, baureifes, bewilligtes Projekt für neun 3 1/2-Zimmer-Wohnungen und eine 5 1/2-Zimmer-Attikawohnung vorhanden.

Interessenten melden sich unter Chiffre T 03-996560 an Publicitas, 4001 Basel.

Da unser bisheriger Pächter nach 25 Jahren in den Ruhestand tritt, verpachten wir ab 1. Mai 1976 das

Restaurant Rathaus

In Rapperswil.

Gepflegtes Speise-Restaurant am Hauptplatz. Geeignet für Wirt-Ehepaar, das eine gediegene Führung des Betriebes gewährleistet und auf eine langjährige Pachtdauer Wert legt.

Grosse Pächterwohnung im Hause.

Interessenten wollen sich melden, unter Angabe der bisherigen Tätigkeit, an den Ortsverwaltungsrat der Stadt, 8640 Rapperswil.

6856

Zu verkaufen

In herrlicher Lage des Unterwallis (1300 m Winter- und Sommersaison)

Café-Restaurant

mit Baubewilligung für Appartement-Hotel. Pläne vorhanden. Verkaufsbewilligung an Ausländer genehmigt. Sehr gute Investition für finanzkräftige Gesellschaft oder Promotoren.

Offerten unter Chiffre 6855 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen grösserer Posten

Langenthaler Hotelporzellan

chromfarbig mit grünem Filet, gebraucht zu 50 % des Neuwertes. Zu kaufen gesucht oder eventuell im Tausch, gut erhaltene gebrauchte Silberplatten, Ovale ca. 60 x 40 cm sowie runde Ø ca. 35 cm und Saucière mit 25 cm.

Offerte an H. Racine, Hotel Kronenhof, Schaffhausen.

6852

A louer

dans centre touristique du Jura méridional magnifique magnifique

restaurant

avec appartement - bonne renommée - ch. d'affaire Fr. 250 000.- - prêt. à couple du métier (si possible cuisinier)

Pour tous renseignements écrire sous chiffre 6842 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht

Liegenschaft mit Hotel und Restaurant

bevorzugt Platz Zürich. Anzahlung 1 Mio Franken.

Interessante Offerten sind zu richten unter Chiffre 6887 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Porto Ronco sopra Ascona

Zu verkaufen

Albergo la rocca

mit 40 Betten. Einmaliges Panorama auf den Lago Maggiore, wundervolle Gartenanlage mit Terrasse und Locanda Ticinese mit Bar.

Chiffre D 33-905801, Publicitas, 9001 St. Gallen.

Gesucht

Liegenschaft mit Restaurant

auf Platz Zürich. Kapitalkräftige Anzahlung möglich.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 6886 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu kaufen gesucht in attraktivem Fremdenverkehrsland

Hotel mit zirka 50 Betten

Berner Oberland bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 6907 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tea-Room Stadt Zürich

Umsatz Fr. 500 000.-, stielgerungsfähig, 35 % Küche, zu verkaufen.

Es melden sich bitte nur kapitalkräftige Fachleute unter Chiffre 44-66283 an Publicitas, 8021 Zürich.

Wir vermieten

Hotel-Restaurant

nächst Zürich. Umsatzgrösse 1,2 Millionen Franken. Sehr günstige Konditionen (9 % vom Umsatz). Es melden sich bitte nur Unternehmerpersönlichkeiten 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.

A louer en magnifique position à Ascona à personne(s) de la branche,

restaurant

moderne env. 50 places, complètement équipé pour gérance même immédiate.

Adresser les offres sous chiffre 24-H 901024 à Publicitas, 6901 Lugano.

Altstadt Luzern

WALLISER SPYCHER «LE MAZOT» WEGGISGASSE/EISENGASSE

(vis-à-vis Warenhaus Nordmann)

Dieses SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

mit Kleinhotel ist auf den

1. JUNI 1976

ZU VERKAUFEN.

Für ein tüchtiges Wirt-Ehepaar ist dies eine einmalige Gelegenheit.

Interessenten, die eine grössere Anzahlung leisten können, melden sich unter Chiffre 6841 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ostsee/Norddeutschland

Zu vermieten krankheitsshalber 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 oder zu vermieten, 15 Automaten ab Zürich, linkes Zürichseeufer, an einmalig exklusiver Lage mit Seesicht, renommiertes

Restaurant/Bar

mit Kleinhotel. Gute Zufahrt sowie grosser Parkplatz vorhanden.

Auskunft und Besichtigung: Eugster-Immobilien Telefon (01) 820 04 33



6600 Dübendorf Usterstrasse 3 Telefon 01/85 16 02 ASSA 90-5033

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.

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.

Zu verkaufen, 5 km

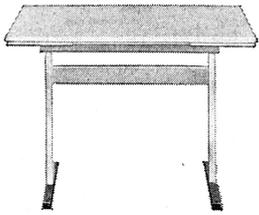
von Interlaken,

Hotel-Pension

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

Offerten unter Chiffre S 25242 an Publicitas, 3001 Bern.

Einmalig günstig! Tische und Stühle von Möbel-Ferrari



Tisch, Mod. 6204, weiss oder nussbaum, 70 x 110 cm, Doppelauszug
Tisch ohne Auszug nur **285.-**
145.-



Holzstühle
ab 25.-



Tisch, Mod. 6255, 70 x 110 cm, kelkobraun, mit Schüblade **225.-**



Stabelle
mehr schön und stabil **65.-**

Wichtig: Ihre alten Möbel werden an Zahlung genommen. Verlangen Sie den Gratiskatalog. Einer- und Doppelzimmer, Spannteppiche, Bodenbeläge, Vorhänge, Wandbeläge, Lampen in einmalig grosser Auswahl und zu absoluten Tiefpreisen. Renovationsarbeiten, Ueberziehen alter Polstermöbel werden prompt und günstig durch unser Fachpersonal ausgeführt. Profitieren Sie von den Angeboten der Spezialfirma.

Möbel-Ferrari, Jona/Rapperswil

St. Gallerstrasse, Tel. (055) 27 71 21

Filialen in:
St. Gallen: Fürstenlandstr. 101, Tel. (071) 28 18 18,
Winterthur: St. Gallerstrasse 40, Tel. (052) 22 71 21,
Brunnen SZ: vis-à-vis Bahnhof, Tel. (043) 31 25 65.

P 19-23

**NEUE
BAR-FACHSCHULE**

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.

INTERNATIONALE COCKTAILS
LONG DRINKS

mixen Schüler selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:
26. Januar 1976
23. Februar 1976

M. Fürer, Kursleiterin

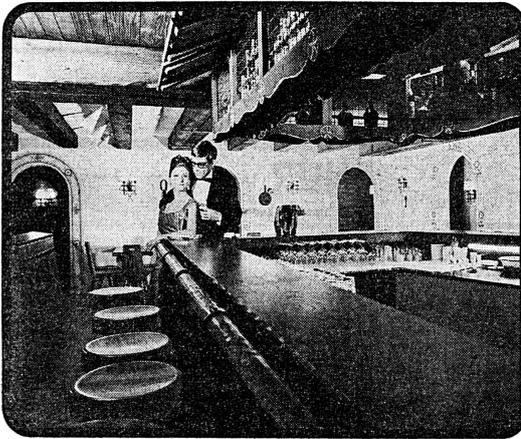
Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Telefon (01) 32 04 64(01) 34 92 58



Fremdsprachen-Sekretär (-innen)

23 Wochen-Speziallehrgang
AUDIO-VISUELLE-Lehrmethoden
CH-1854 Leyrain - HOSPRÄ S.A.
Telefon 025/6 25 24 - Prospekt anfordern
Sommersemester - Wintersemester

Bar, EUROTEL St. Moritz
Planung, Innenausbau und
Möbliering



**Der
Innenausbau**

von Fachleuten mit viel Erfahrung entworfen, nutzt Ihren Raum optimal, hilft Ihnen rationalisieren und schafft die Ambiance, in der sich Ihre Gäste wohlfühlen.

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon 033 / 37 43 43

Wir danken

für die vielen Beweise aufrichtiger Anteilnahme beim so plötzlichen Hinschiede unseres lieben

Engelbert Fringer-Abplanalp

Besonderen Dank Herrn Pfarrer H. R. Kipfmüller für seine tröstenden Abschiedsworte. Ebenso Hannes Meyer für sein ergreifendes Orgelspiel, Frau A. Leu für den bewegenden Gesang, Ernst Traber und Herrn Rolf Kienberger für ihre würdigen Worte.

Dank all jenen, die dem Verstorbenen im Leben Liebes und Gutes taten, vorab den Herren Dr. Walter Herwig und Dr. Tino Röthlisberger. Wir danken auch für die Beileidsbezeugungen in Wort und Schrift, für die vielen Kranz- und Blumenspenden und die Zuwendungen an den Verein zur Unterstützung unbemittelter Kranker sowie für die Begleitung zur letzten Ruhestätte.

Arosa, im November 1975

Die Trauerfamilie

**Internationale
BARFACHSCHULE
Kaltenbach**

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss. Deutsch, franz., ital., engl. Älteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913. Staatlich konzess. Agentur. Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn:

5. Januar, 2. Februar 1976.

Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37
8006 Zürich, Tel. 01-47 47 91 (3 Min. v. Hbh.)**

Für Kaffeemaschinen und kluge Rechner:
Finanzierungsmöglichkeiten nach Mass

1. Bequeme Teilzahlungsmöglichkeiten
2. Leasing-Übernahme zu Minimalst-Ansätzen
3. Gratis-Abgabe bei entsprechendem Kaffee-Umsatz
4. Bescheidenes Aufgeld pro Kilo Kaffee bei minimaler Kaffeeabnahme



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



hammer

Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit, auch Portiermützen. Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnahmen. Alle Berufskleider für Köche und Kellner von

Hammer AG, Bern

Berufskleiderfabrikation, Falkenplatz 7, Tel. (031) 23 78 18



hotel
revue

**Planen
Sie
Ihre
Karriere!**

**Werden
Sie
Abonnet**

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

hotel
revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

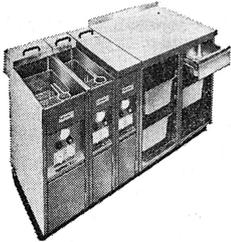
HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern



HR

Valentine-Friteusen nach Gastronorm

Ölinhalt:
9, 12 und 18 Liter



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 einschleiben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

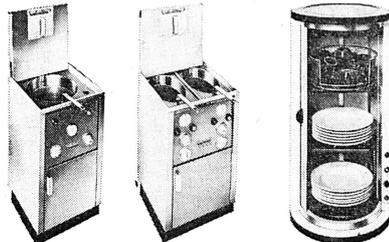
Vollautomatische Oelklärung, vollautomatischer Sparschalter
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

Weller liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

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

Valentine-Friteusen

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

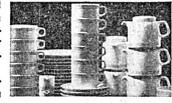
**berndorf
luzern**

System-Speiseaufbereitung · System-Speiseverteilung
System-Hotelporzellan · System-Gästebestecke

Produkte mit Vorsprung

Z. B. auf Ihre Anforderungen zugeschnittenes und individuell dekoriertes System-Porzellan ohne Mehrpreis...

Berndorf-Bauscher System-Geschirr bringt es; vom erfahrensten Hotelporzellanhersteller Europas produziert. Stapelbar, jederzeit nachbestellbar. Heinz H. Engler, international bekannter Designer, hat das in über 100 Ländern weitaus meistverkauft Berndorf-Bauscher System-Geschirr B 1100 entwickelt. Einbrennen der Inglasur-Decorors bei über 1300°C im dritten



Brand, unbegrenzte spülmaschinenfeste Haltbarkeit, der in der interessanten System-Porzellan Dokumentation entdecken werden. festigkeit usw., sind nur einige

Verlangen Sie noch heute telefonisch bei Fräulein Berger Unterlagen und Referenzlisten.
Berndorf-Bauscher Dokumentationsdienst
041 55 95 05

Aufgrund unserer grossen Herbst-Eintauschaktion haben wir eine Anzahl

neuwertige Occasions-Kaffeemaschinen

preisgünstig mit Garantie abzugeben. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.



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

HABIMAT-Zauberformel Nr. 2:

Rationalisierung plus Mehrumsatz minus Personalaufwand ist Gewinnsteigerung im Gastgewerbe!



Jetzt kommt die gewinnsteigerndste «Zauber-Idee», die es in den letzten Jahren für das Gastgewerbe gab: HABIMAT 2000 R! Dieses absolut einzigartige, neue Kellner-Selbstbedienungssystem erlaubt es Ihnen, mit weniger Personal mehr zu verkaufen. Ausserdem ist eine speditivere, ruhigere Abwicklung der Warenbezüge möglich (kein Buffetpersonal mehr), was sich ebenfalls gewinnsteigernd auswirkt. Alles, was Ihr Kellner (oder Ihre Serviertochter) braucht, ist ein persönlicher HABIMAT-Codestift. Das System hat eine wartungsfreie Zentralelektronik und kann an jede Anker- und Sweda-Registrierkasse angeschlossen werden.

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!

INFORMATIONS-COUPON

Gewinnsteigerung...wessen Ziel wäre das nicht! Ich bitte Sie

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

vorerst um weitere Informationen

Name _____

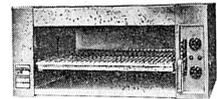
Adresse _____

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



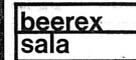
NUR im

Salamander kann man fachgerecht
Gratinieren
Glazieren
Toasten
Vorwärmen/Warmhalten
Würste grillieren ohne Rauch...

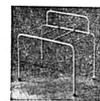


beerex Salamander

sind überlegen in Qualität und Leistung.



Verlangen Sie unverbindliche Unterlagen und Referenzen. Von beerex, dem Perfektionisten für Verpflegungs-Profis.
beerex ag, Langstrasse 94, 8004 Zürich
Telefon (01) 23 33 49



Kofferböcke

Metal, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit Wand- und Bodenschoner, Tragkraft 150 kg, stapelbar. Höhe total 53 cm, Breite 38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche 43 cm.
Preis per Stück Fr. 39.70
ab 10 Stück, per Stück Fr. 39.20
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern



Für Ihre Tischdekoration fabrizieren wir über

100 Marzipanfiguren

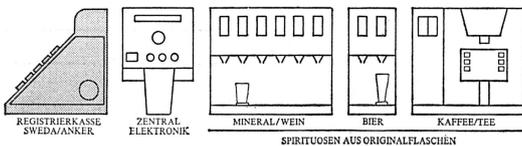
Verlangen Sie unseren **Gratisprospekt**.

O. Lohner AG, Marzipanfabrik,
3327 Lyssach, Tel. (034) 45 14 14.

o la marzipan

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.



REGISTRIERKASSE SWEDA/ANKER ZENTRAL ELEKTRONIK

MINERAL/WEIN BIER KAFFEE/TEE

SPIRITUOSEN AUS ORIGINALFLASCHEN

G&B