Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 52

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.08.2025

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

Nr. 52 25. 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

La mort du funambule

Qu'est-ce qu'on fête? La fin d'une année ou la naissance de la suivante? Les derniers jours de décembre, enrubannés de guirlandes et parfumés de bougies, ne sont pas plus propices à l'examen des comptes qu'à la discussion du budget. L'heure du bilan n'a d'ailleurs pas encore sonné, car les chiffres mettent toujours plus de temps que l'esprit pour analyser une situation. Un an derrière soi, c'est de toute façon un an de gagné! On décèle d'ailleurs déjà, dans ces premières lignes, l'équivoque de cet état de fait: les réjouissances prennent le pas sur les statistiques, la détente condamne le travail au repos forcé, mais la gent hôtelière et touristique est à l'œuvre alors que la société s'amuse. Dans le plus grand cirque du monde.

S'il fallait dégager la caractéristique principale de l'année touristique qui s'achève – marquée par une reprise sur le plan international et par une régression supportable sur le plan suisse – on pourrait dire que 1975, confirmant une tendance qui se fait de plus en plus jour, a été l'année de la corde raide. Plus que par le passé en effet, et vraisemblablement ce phénomène s'intensifiera dans le futur, le monde touristique est confronté à deux impératifs fondamentaux: le maintien des valeurs humaines – l'un des moteurs de notre profession d'accueil et de service – et l'utilisation désormais indispensable de la technique. Nous rangeons, sous le premier terme, ce qui a toujours fait la substance même de l'hôtellerie – l'hospitalité, la chaleur des contacts entre l'hôtelier et ses hôtes, la qualité et la personnalisation des services – tandis que nous rangeons, sous le second terme, l'ensemble des technqiues et des méthodes qui influencent aujourd'hui, d'outre-Atlantique ou d'ailleurs, le fonctionnement de toute entreprise commerciale, dont la rentabilité maximum des investissements constitue l'objectif final. L'exercice des hommes de tourisme, mais plus particulièrement de l'hôtelier, consiste à réussir quotidiennement l'équilibre entre les facteurs humains et les facteurs techniques, étant bien entendu que les uns ne vont plus sans les autres, sous peine de chute mortelle, et qu'il s'agit de suivre son chemin. Une corde raide.

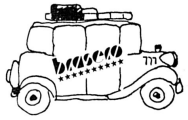
L'hôtelier est devenu funambule. C'est même peut-être le plus célèbre que l'on connaisse désormais dans le monde économique. L'image d'ailleurs n'est pas unique. De là à dire que c'est un artiste... Il n'empêche que les temps ont bien changé. On eût peut-être préféré qu'il restât entièrement lui-même, c'est-à-dire le maître de plaisir qui accueillait ses amis avec l'emphase et la cordialité du grand présentateur de chapiteau, ou le féérique magicien aux mille et une idées qui métamorphosait tous les rêves de ses admirateurs en réalités. Le tout, bien sûr, contre un sourire. Ou presque. Hôtelier? Un métier de petites choses, de petits plats, de petites attentions, de petits miracles. Mais de grande satisfaction: celle du client. Par contre, on ne vit que rarement un bon hôtelier jouer les acrobates et les champions de la haute voltige; il laissait ce plaisir aux vedettes de l'industrie qui, au contraire du funambule, n'aiment pas travailler sans filet! Enfin, on dénombre aussi, dans la corporation, quelques clowns. Tristes.

En cette ère où la technologie est devenue la nouvelle religion des affaires et où l'on communie dans le management chaque jour ouvrable, l'hôtelier doit penser rationalisation, politique d'entreprise, budget, planification, marketing. A l'instar de tout homme aux responsablitiés commerciales, tenu par des impératifs de rentabilité, harcelé par le temps et grignoté par la concurrence, son engagement est total. Les statistiques, les rendements et les prix de revient le préoccupent autant, sinon plus, que la tête de ses nouveaux clients, le souvenir des ses hôtes fidèles et le sourire de ceux qui le quittent. Jusqu'à ses pensées qui sont absorbées, moins par le goût de la sauce du plat du jour et la nouvelle coiffure de sa femme, que par l'avenir économique, politique et social qui sera tout son univers demain. Le progrès a sûrement des raisons que la raison ne connaît point.

La voie à suivre est vite tracée, d'autant qu'il est aussi dangereux pour l'hôtelier, matériellement et moralement parlant en tout cas, de rester l'homme d'hier seulement que de devenir exclusivement celui de demain. La futurologie n'est-elle d'ailleurs pas une interprétation du passé simplement projetée dans un avenir modelé selon les goûts du moment? Nous avons la conviction qu'il y a, entre les dimensions humaines et les matériaux techniques, un assemblage possible et une complémentarité vitale. Ce siècle nous donne déjà l'occasion de suivre d'autres matches de la même veine, qui procèdent, à l'évidence, d'un raisonnement analogue: la qualité contre la quantité, la tradition contre le modernisme, la création originale contre la production à la chaîne, etc. Le moment est fini de rejeter l'un pour garder l'autre, il faut composer avec les impératifs de l'heure. Le reste n'est que tentative de suicide.

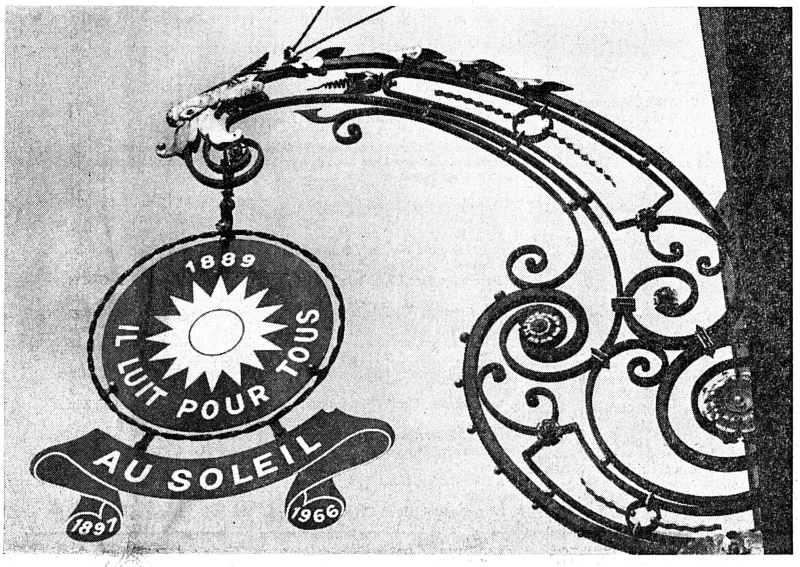
Ce qui n'est pas la meilleure façon, pour un funambule, de progresser dans la vie. Or, cette image nous plaît, parce qu'elle reflète parfaitement l'attitude à prendre, dans l'hôtellerie helvétique moderne, pour éviter les écueils d'un monde ambigu et équivoque à outrance. Réussir, ce sera demain savoir prendre des risques calculés, doser ses forces et équilibrer sa façon de vivre. Etre un doux romantique et un froid calculateur. Diriger son établissement en hôtelier et en chef d'entreprise. Et rappelez-vous ces derniers mots de l'année 1975, des mots en forme de vœux. Car un funambule ne meurt jamais.

José Seydoux



Es trinkt der ganze Reisebus «brasero» Kaffee mit Genuss.

HOWEG



Le soleil luit pour tous – c'est une réconfortante constatation au seuil d'une année nouvelle. Et une invitation à croire aux lumières et aux feux célestes quand passent les nuages et souffle le vent glacial. Comme le dit la chanson, il fait toujours beau quelque part, et même dans les cœurs.

En formulant des vœux pour que chacun trouve le soleil auquel il a droit, le président central, le comité central, le directeur et tous les collaborateurs du Centre de la SSH souhaitent à leurs membres et lecteurs une heureuse nouvelle année.

Die Sonne scheint für alle – eine ermutigende Feststellung zu Beginn eines neuen Jahres. Sie ist aber ebenso eine Aufforderung, an das grosse Leuchten und die lebenspendende Wärme zu glauben, wenn einmal Wolken vorüberziehen und kalte Winde blasen. Und dann wollen wir noch daran denken, dass mehr Menschen Platz an der Sonne finden, wenn wir eng zusammenstehen.
In diesem Sinne wünschen Ihnen, liebe Mitglieder und Leser, der Zentralpräsident, der Zentralvorstand, der Direktor und alle Mitarbeiter der Geschäftsstelle SHV ein gutes neues Jahr.

Marketing für einen Wanderweg

Im ersten Moment scheint es paradox zu sein, Werbe- und Verkaufsanstrengungen für ein Produkt zu betreiben, das ohne Preis ist, also gratis zur Verfügung steht. Denn für die Benützung von Wanderwegen wird im allgemeinen kein Entgelt verlangt. Aber Wanderwege sind heute wichtiger Bestandteil des touristischen Angebotes, vor allem in alpenländischen Ferienorten. Das wurde schon vor etlichen Jahren erkannt, und immer mehr stellt es sich zudem heraus, dass es keineswegs die ärmsten Gäste sind, die sich dem Wandersport verschrieben haben. Man baut daher fleissig Wanderwege, sorgt für lückenlose Markierung und weist in Orts- und Hotelprospekten gebührend auf diese Spazier- und Tourenmöglichkeiten hin. Aber mehr wird im allgemeinen nicht unternommen, es fehlt an originellen Angeboten, wie Karl Mock vor kurzem in dieser Zeitung zu Recht bemerkte.

Man will immer noch zu offensichtlich Unterkunft, Speis und Trank verkaufen und vergisst dabei ganz, dass die Leute gar nicht primär deswegen in die Ferien fahren. Warum also nicht das Erlebnis, das die Leute suchen, in den Vordergrund stellen? Und da man schon weiss, dass heute das Wandern nicht nur des Müllers Lust ist: Warum nicht Marketing für einen Wanderweg? Bestimmt gewänne man dadurch Gäste, die sonst nie daran gedacht hätten, das betreffende Gebiet oder Hotel aufzusuchen.
Wie man diese Idee in die Praxis umsetzen kann, soll hier am Beispiel der Madrisa-Rundtour erläutert werden.

Zusätzlicher Markt gesucht

Unter der Madrisa versteht man heute das dem Weissflhgipfel gegenüberliegende Ski- und Wandergebiet hoch über Klosters-Dorf. Es ist seit 1966 durch eine Gondelbahn erschlossen, die bis zur Saaser Alp (1900 m) führt. Höchster Gipfel in diesem schweizerisch-österreichischen Grenzgebiet ist das Madrisahorn (2826 m), Wahrzeichen von Klosters. Zum gleichen Gebirgszug gehört die Madrisaspitze (2770 m), einer der markanten Gipfel des Montafoner Ferienortes Gargellen.
Die Madrisa entwickelte sich in den letzten Jahren zu einem der beliebtesten Skigebiete Graubündens. Während im Winterbetrieb von Jahr zu Jahr beträchtliche Zunahmen registriert werden konnten, waren im Sommer keine ähnlichen Steigerungen zu verzeichnen. Mit den im Winter erfolgreichen Marketing-Methoden konnte man im Sommer wenig ausrichten. Man suchte daher nach einem neuen «Aufhänger» und kam auf die Idee der «Madrisa-Rundtour»: Die Bergstation der Madrisabahn sollte zum Ausgangspunkt einer dreitägigen Rundwanderung gemacht werden, so dass man in der Sommer-Werbung dieses Wandererlebnis in den Vordergrund rücken könnte. Das müsste der Bahn einen zusätzlichen Markt eröffnen.

Ferienarrangement statt Wandervorschlag

Wichtig war nun natürlich die Ausgestaltung dieses Wanderangebotes. Denn an herrlichen Wanderrouten fehlt es in der Schweiz bestimmt nicht. Man wusste von vornherein, dass mehr als «nur» eine gute Wegmarkierung und Wegbeschreibung geboten werden mussten, um noch Furore machen zu können. So kam schliesslich ein Wander-Angebot zustande, das sich durch die folgenden Besonderheiten auszeichnet:

– Die propagierte Wegstrecke von der Saaser Alp (1900 m, Bergstation der Madrisabahn) über das Rätschenjoch (2602 m) nach St. Antönien (1420 m), anderntags über das St.-Antönier Joch (2379 m) nach Gargellen (1423 m) und am dritten Tag über das Schlappiner Joch (2202 m) zurück auf die Saaser Alp ist nicht nur in botanischer und geologischer Hinsicht sehr abwechslungsreich, sondern erhält durch den Abstecher ins benachbarte Oesterreich einen besonderen Reiz. In Gargellen sind die bekannten Spezialitäten der österreichischen Küche erhältlich, z. B. Tafelspitz, Millirahmstrudel, Kaiserschmarren und die auch bei Schweizern beliebten österreichischen Weine.

– Die ganze Tour kann bei der Madrisabahn als Pauschalarrangement gebucht werden. Im Preis von 95 Franken – der auch im kommenden Jahr unverändert bleiben wird – sind Nachtessen, Uebernachtung und Frühstück in St. Antönien und in Gargellen, eine Retourfahrt auf der Madrisa- und eine Berg- oder Talfahrt auf der Schafbergbahn, Hallenbad-

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

Oktober zog leicht an 3
Interview de M. Achille Peduzzi 3
Kongresshaus schoss den Pleitegeier 4
L'Hôtel du Rhône a 25 ans 5
Restaurants sous les bombes à Londres 6
Wien hiltonational 6
En sécurité à l'hôtel 7

Aus der ERFA-Bewegung

Kurzbericht

ERFA-Gruppe 12 SHV

10 Hotels der oberen Preisklassen und 1 Grossrestaurant, alle Betriebe in der Stadt Zürich gelegen.
Obmann R. Mühlberg, Hotel Schweizerhof, Zürich.
Sitzung vom 5. November 1975 im Hotel Glockenhof, Zürich:
– Geschäftsentwicklung im 3. Quartal 1975: Gegenüber den entsprechenden Monaten des Vorjahres mussten die 10 Hotelbetriebe die folgenden Minderfrequenzen in Kauf nehmen: Juli – 4,0 %, August – 4,3 % und September – 1,9 %. In den Monaten Januar bis September 1975 wurden 2,2 % weniger Logiernächte registriert als im Jahr zuvor. Im reinen Beherbergungsbereich ist der Umsatz um 1,2 % zurückgegangen, während er im Verpflegungsbereich um 1,9 % verbessert werden konnte. Auf diese Weise konnte der Gesamtumsatz der 9 Vorjahresmonate so gut wie gehalten werden.
In den Monaten Januar bis September 1975 waren die angebotenen Gastbetten zu 71,1 % ausgelastet (Vorjahr 72,8 %) und die angebotenen Gästezimmer zu 75,9 % (Vorjahr 78,7 %).
– Lohnkosten: Die AHV-Lohnsumme der Monate Januar bis September 1975 ist in den Hotelbetrieben um 1,0 % höher ausgewiesen als im Jahr zuvor. Mit allen Kräften versucht man, der aufstrebenden Entwicklung dieses Kostenelementes Herr zu werden. Dennoch ist die durchschnittliche Lohnbelastung von 37,7 Umsatzprozenten des Vorjahres auf 38,2 % angestiegen. Eine Lohnerhebung per Ende September 1975 ergab für die Betriebe der ERFA-Gruppe 12 ein recht einheitliches Bild, bei einem nach wie vor hohen Lohnniveau.
– Ausblick: Allgemein wird angenommen, dass die leichte Schwächung der Hotelfrequenzen andauern wird. Wahrscheinlich wird sich der Gesamtumsatz der Mitgliederbetriebe halten lassen. Die zu befolgende Preispolitik, besonders im Zusammenhang mit Spezialaktionen, bot Anlass zu regen Diskussionen.

ERFA-Gruppe 2 SHV

5 Stadt- und 5 Saisonbetriebe der oberen Preisklassen.
Obmann E. Leu, Hotel Walhalla, St. Gallen.
Sitzung vom 6. und 7. November 1975 im Hotel Alpha-Palmiers, Lausanne:
– Rückblick auf das Jahr 1975: Je nach Standort und Betriebsart melden die Mitgliederbetriebe der ERFA-Gruppe 2 zum kleineren Teil Frequenz- und Umsatzverbesserungen. Mehrheitlich ist das Geschäftsvolumen zurückgegangen, wobei die Rezessionserscheinungen vor allem in den Stadtbetrieben spürbar wurden. Angesichts dieser Entwicklung gelangen die verschiedensten Massnahmen zur Geschäftsbelebung einerseits und zur Eindämmung der Kosten anderseits zur Diskussion. So werden beispielsweise die meisten Mitgliederbetriebe keine generellen Lohnerhöhungen auf das Jahr 1976 hin vornehmen, sondern die Löhne vor allem des Stammpersonals individuell anpassen.
– Information: Weitere Verhandlungsgegenstände befassen sich mit vereinspolitischen Anliegen des SHV, wie Neugestaltung des Hotelführers, Preisordnung, Budget 1976, usw.
– Besichtigung: Am zweiten Sitzungstag führt G. Fassbind als Mitglied der Baukommission der ERFA-Gruppe 2 die neue Hotelfachschule SHV in Chalet-à-Gobet vor. Alle Teilnehmer sind von der Einmaligkeit und Zweckdienlichkeit des hier geschaffenen Werkes tief beeindruckt.

ERFA-Gruppe 9 SHV

7 Bäderhotels, obere Preisklassen.
Obmann W. Keller, Verenahof Hotels, Baden.
Sitzung vom 17. und 18. November 1975 im Hotel Admiral, Basel:
– Rückblick auf das Jahr 1975: Die Auswirkungen der Rezession machen sich auch in der Bäderhotellerie bemerkbar. Die Mitglieder der ERFA-Gruppe 9 melden für das Jahr 1975 Rückschläge oder zum mindesten eine Stagnation der Frequenzen und Umsätze. Relativ am besten konnte sich noch der balneologische Bereich behaupten.
Der Tendenz, kurörtliche Pauschalangebote inklusive Balneologie zu formulieren, stemmen sich die meisten Mitglieder der ERFA-Gruppe 9 entgegen; denn die balneologischen und therapeutischen Leistungen sind für jeden einzelnen Gast sehr unterschiedlich beschaffen. Aus einem speziellen Vergleich geht eindeutig hervor, dass die Therapiepreise je nach Art und Dauer der Behandlung sehr stark variieren können.
– Information: Nebst einer Aussprache über aktuelle Fragen des SHV orientieren sich die Mitglieder der Gruppe über balneologische Bau- und Erneuerungsvorhaben, Fragen des Arbeitsmarktes und der Preispolitik.
– Besichtigung: Der zweite Tag der Zusammenkunft in Basel dient dem Besuch der Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration (IGEHO). HR

Festtagsspende 1975/76

Bereits sind 6435 Franken auf dem Postcheckkonto 30-2012 zugunsten des Nachwuchses eingegangen. Auf der Liste der Spender haben sich auch die folgenden Mitglieder und Freunde eingetragen:

P. Gantenbein, Albergo La Rocca, Porto Ronco
H. Bieri, Hotel Müller, Pontresina
Fam. E. Leuthold-Waeffler, Parkhotel Bad Ragaz
Hr. Brennecke, Hotel Schlössle Vaduz, Vaduz
A. Beer-Convers, Hôtel de la Couronne, Le Noirmont
Hotel Diana, Lugano
Fam. Brunner, Hotel Schynige Platte
Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG, Interlaken
O. Wirz-Scherer, Hotel Klingenstock, Stoos
Werner E. Scherz, Renggerstr. 30, Aarau
Fam. Ziltener, Strandhotel du Lac, Weesen
R. Kuchen-Loder, Hotel Europe, Interlaken
R. Zamofing-Boi, Hotel Corbetta, Les Paccots
Hotel Nobel, Oslo
Charles Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich
G. Rey, Hotel Baur au Lac, Zürich
Posthotel Löwen, Mulegns
K. Steffen, Hotel Lido, Genève
Tony Benz-Wenk, Zürcherstr. 22, Lachen
Charles und Monika Müller, Happy Rancho, Laax
Hotel Rex, Zürich
Toni Cavelti, Cresta Palace, Celerina
R. Widmer-Perreten, Posthotel Rössli, Gstaad
A. Trutmann-Kistler, Hotel du Lac, Küssnacht
M. Burri, Hotel Alpina, Gstaad
Hotel Limmathof, Baden
Fr. Schmalz, Kurhaus Moosegg im Emmental
Roland R. Hartmann, Via del Sole 5, Pregassona
Paul Wyss, Gärtnerweg 6, Kriens
Sunlight AG/SA, Olten
H. Schilter, Hotel Florhof, Zürich
Hotel Beatus, Merligen
Teppichhaus W. Geelhaar AG, Bern
Roland Gürke, City Hotel, Basel
Kurt Jenni, Hotel Mittenza, Muttenz
Fam. Bürkli-Haeberli, Hôtel Royal-Savoy, Lausanne
P. und B. Langenegger, Hotel Astoria, Olten
Hotel du Lac, Estavayer-le-Lac
F. Lang, Hotel Bahnhof-Terminus, Brugg
Hotel Alphubel, Saas-Fee
Ulrich Schumacher, Hotel Alpina, Parpan
H. Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur
Hotel Croix d'or et Poste, Münster
H. E. Fauconnet, «Cantagrillo», Collonge-Bellerive
M. Odermatt, Hotel Bären, Luzern
C. Platzer, Motel Lido, Melano
Parkhotel Arosa, Arosa
Peter Lüdi, Gasthof Löwen, Heimiswil
Hotel Intercontinental, Genève
European Hotel Corporation, München
R. Tanner, Hotel Savoy, Bern
Hotel Alpenrose, Wengen
Fam. Bützberger, Hotel Kronenhof, Zürich-Affoltern
Hôtel Beausite, Crans
Marco Ruffiner, Bar-Rest. Central, Visp
Fam. A. Gümy, Rest. Militärkantine, Chur
A. Caduff, Hotel Seehof, Arosa
A. W. Federle, Singenbergstr. 21, St. Gallen
Felix Real, Hotel-Restaurant Real, Vaduz
M. Keller-Sorgius, Hotel Mon-Repos, Genève
Haus Paradies, Ftan
Ernst Bachmann, Hotel Rothaus, Luzern
Hotels Continental und Park, Luzern
V. Siegenthaler, Plazierungsbüro Metro, Zürich
P. Grond, Hotel Helvetia, Müstair
J. A. Willi, Hotel St. Katharina, Einsiedeln
Bluette Fer, Hotel de France, La Chaux-de-Fonds
Parkhotel Schoenegg, Grindelwald
Fritz Brunner, Blumenstr. 8, Rorschach
Achille D. Alioth, 2 ch. de la Joliette, Lausanne
Fam. Jos. Anzévui, Hôtel Edelweiss, Les Haudères
Hotel Zentrum Töss, Winterthur
Kaiser's Hotel Garni, Klosters
Walter Blunschy-Kurmann, Hotel Pfauen, Einsiedeln
Jean-Ulrich Schoch, Hôtel Beau-Rivage, Nyon
Grand Hotel National AG, Luzern
G. Manella-Buser, Apparthotel garni «Bellaval», Celerina
Hans Guler, Chesa Grischuna, Klosters
Fam. W. Courto, Hôtel La Bonne Auberge, Delémont
A. Anthamatten, Hotel Elite, Saas-Fee
Hotel Bären, Brienz
P. Elwert-Eggen Söhne, Hotel Central, Zürich
Ad. Steidinger, Hotel Bellevue au Lac, Brunnen
Hotel de Fribourg, Restaurant Le Gambrinus, Fribourg
S. und H. Stirnemann, Hotel Corvatsch, Silvaplana
Spettabile Casa B. Berno, Ascona
Carmen Wirth, Hotel Hassler, Rom

Marketing für einen Wanderweg

Fortsetzung von Seite 1

Eintritt in Gargellen und die erforderlichen Zimmerreservationen inbegriffen. Der Wanderer braucht somit nach Ankunft am Etappenort nicht erst auf Zimmersuche zu gehen.
Anstatt eines blossen Wandervorschlages wird also ein vollständiges Ferienarrangement geboten, das sich durch völlige Klarheit bezüglich Preis und Leistungen auszeichnet und vom Gast auf einfachste Art und Weise gebucht werden kann (Telefonanruf bei der Madrisabahn genügt). Ungewöhnlich in diesem Fall ist, dass für einmal nicht ein Reise- oder Verkehrsbüro, sondern eine Bergbahn als Ferienveranstalter in Erscheinung tritt.
Die Idee zu dieser «Madrisa-Rundtour» wurde vor vier Jahren geboren, 1972 machte sich eine Delegation der Madrisabahn auf den Weg, um die sich bietenden Möglichkeiten näher zu erkunden. Im Herbst 1973 veranstaltete die Bahn mit grossem Erfolg eine geführte Wanderung auf dieser Strecke und ein Jahr darauf eine Pressetour. Die Nachfrage, die sich in der Folge für die Madrisa-Rundtour entwickelte, übertraf alle Erwartungen: Bis Ende der Sommersaison wurden 568 Rundtour-Arrangements verkauft. Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Route heuer erst ab Mitte Juli begehbar war. Die Wanderstrecke ist überdies alles andere als ein Kinderspiel, beträgt doch die erforderliche Marschzeit insgesamt gut 13 Stunden, und es sind an jedem Tag Höhenunterschiede von 700 bis 1200 Metern zu bewältigen.
Die erfreulich starke Nachfrage ist zum grossen Teil auf das gute Echo in der in- und ausländischen Presse zurückzuführen. Ueberdies wurde zu Beginn der Saison in einer bescheidenen Inserate-Serie sowie in der «Madrisa-Post», dem Direktwerbe-Medium der Bahn, auf die Rundtour hingewiesen. In der zweiten Hälfte der Saison machte sich auch die Mundpropaganda stark bemerkbar. Sie wird von der Bahn bewusst gefördert, indem man den «Rundtouristen» ausser einem Merkblatt auch noch eine Ansichtskarte abgibt, die auf der Vorderseite den genauen Verlauf der Tour zeigt und auf der Rückseite eine Kurzbeschreibung enthält. Im kommenden Jahr soll die Madrisa-Rundtour auch im Benelux-Raum und durch die Swissair zudem in Uebersee propagiert werden.
Es darf hier nicht übersehen werden, dass die Madrisa-Rundtour nur dank grossen Anstrengungen der beteiligten Bahnen, Verkehrsvereine, Hotels und Wanderweg-Sektionen und vor allem dank einer hervorragenden Zusammenarbeit über die Landesgrenze zu einem Erfolg wurde. Natürlich verspricht man sich von diesem internationalen Wanderweg noch einige Nebenwirkungen: Es gibt schon heute erste Anzeichen dafür, dass manche Madrisa-Touristen auf ihrer Wanderung den Ort für die nächsten Sommerferien entdeckt haben. Was doch beweist, dass sich Marketing für einen Wanderweg in mehrfacher Hinsicht lohnen kann.
Urs Meierhofer

Fair und pari

«Stark belastend auf den Reiseverkehr Deutschland–Schweiz wirkt sich der in den vergangenen Jahren kontinuierlich von Fr. 1.20 auf pari zurückgekommene Kurs der D-Mark aus» lesen wir in einem soeben fertiggestellten Bericht der Schweizerischen Verkehrszentrale, der der Beurteilung der touristischen Nachfragesituationen im Schweizer Tourismus gewidmet ist. Per Ende Oktober stehen die Reisenden aus der Bundesrepublik mit einem Logiernächteminus von 1,6 Prozent zu Buch, die Ausgabefreudigkeit des deutschen Gastes hat sich verringert. 2,05 Milliarden Franken haben Gäste aus der Bundesrepublik 1974 in der Schweiz ausgegeben. Wieviel werden es 1975, wieviel im kommenden Jahr sein?
Die Perspektiven der kommenden Wintersaison sehen nicht ungünstig aus. Ein Drittel der im vergangenen Winterhalbjahr registrierten Hotellogiernächte stammte von Deutschen. Es gibt keine Anzeichen dafür, dass sich die Verteuerung des Frankens gegen die D-Mark in nächster Zeit in ihr Gegenteil wandeln könnte. Die Schweiz wird ihren deutschen Kunden weiterhin ein Wechselkurs-Handicap zumuten müssen. Es gäbe wohl im jetzigen Moment nichts Unklügeres als durch «Vorwegnahme» einer weiteren DM-Talfahrt im hauseigenen Change-Geschäft das Handicap noch zu vergrössern. Bereits sind jedoch derartige Fälle vorgekommen. Der verantwortungsbewusste Hotelier sollte weise genug sein, private Kursgewinnlereien zu unterlassen oder abzustellen. r.

Familienfreundliches Hotel am Fernsehen

Im Rahmen der Sendung «Magazin Privat» bringt das Deutschschweizer Fernsehen am Samstag, den 3. Januar um 18.00 Uhr einen Beitrag über die SHV-Sonderschau an der IGEHO 75. Wir empfehlen diese Sendung Ihrer Aufmerksamkeit.

Personelles

Dr. Jörg Bossart, der Leiter der Sektion Hotelfinanzierungen am Zürcher Hauptsitz der Schweizerischen Bankgesellschaft, wird auf 1. Januar 1976 zum Stellvertretenden Direktor befördert. Wir gratulieren!

Auf den 1. Januar 1976 übernimmt das Ehepaar Gottfried und Ursula Näpflin-Stutz die Leitung des Hotels Belvédère in Spiez. Beide bringen für diesen verantwortungsvollen Posten bestes Rüstzeug mit. Sie erlernten das Hotelfach von Grund auf in angesehenen Häusern im In- und Ausland. Herr Näpflin, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, war seit 1971 selbständiger Direktor des Kurhauses Schloss Mammern.

Auskunft

Vorsicht, schlechte Zahler!

Wir machen unsere Mitglieder auf folgende schlecht zahlenden Reisebüros aufmerksam:
– Naviatour, Travel Office, I-00144 Rom
– Turseti Viaggi, Via Barberini 71-73, I-Rom
– Nascimento, Rua das Flores, 71, Lissabon, Portugal
– Viagens Marsans Lusitana, Lda. Altamira S.L., Lissabon, Spanien

Weiterbildungskurs

unter dem Motto «Rationelles Kochen»

Kursdaten:
Dienstag, 13. 1. 1976
für Basel-Stadt (Gaswerk)

Mittwoch, 14. 1. 1976
für Basel-Land (Hotel Engel)

Kursbeginn: 14.30 Uhr
Kursdauer: zirka 2½ Std.

Kursgeld:
Unkostenbeitrag Fr. 10.– pro Person.

Detaillierte Programme sind erhältlich bei der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, Kreisstelle beider Basel, Blumenrain 25, 4051 Basel.

ASCO teilt mit

Zwei neue Marksteine

Die Gruppe der Dancing-Inhaber des Wirtevereins des Bezirkes und der Stadt Zürich hat beschlossen, die Vorarbeiten für einen, die Region Zürich umfassenden, Zusammenschluss aller Konzertlokal-, Cabarets-, Bar- und Dancing-Inhaber an die Hand zu nehmen und neu sich als Unterverband der ASCO zu konstituieren. Wir werden zu gegebener Zeit wiederum darüber berichten.

In Luzern konnte der Regionalverband Zentralschweiz der ASCO, umfassend die Konzertlokal-Inhaber der Kantone Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden, Zug und Luzern, gegründet werden. Die rund 30 Teilnehmer an der Gründungsversammlung genehmigten einhellig die Regionalstatuten, wählten den Vorstand und skizzierten ein erstes Aktionsprogramm. Als Präsident des Regionalverbandes Zentralschweiz wurde Roland W. Michel, Direktor des Kursaals Luzern, gewählt.

Durée du travail et assurance contre le chômage

Nous nous permettons d'attirer votre attention sur les modifications suivantes qui entreront en vigueur le 1er janvier 1976:

Durée du travail

Conformément à l'article 50 de la Convention collective nationale de travail actuellement en vigueur, la durée maximum de la semaine de travail devra être la suivante à partir du 1er janvier 1976:

Personnel de service	*51 heures*
Autres employés	*50 heures*
Jeunes gens (âgés de moins de 19 ans)	*48 heures*

Les autres dispositions de la CCNT s'appliquant à la durée du travail ne subissent aucune modification.

Assurance contre le chômage

Nous demandons instamment à nos membres d'attirer l'attention de leurs employés sur la possibilité qui leur est offerte de s'affilier à une assurance contre le chômage. Cette possibilité existe pour tous les employés de nationalité suisse, ainsi que pour les étrangers qui ont fait un séjour ininterrompu d'un an au minimum en Suisse. Les demandes de renseignements et d'inscription doivent être adressées à la Caisse paritaire d'assurance chômage de l'hôtellerie et de la restauration suisse à Zurich: PAHO, case postale 103, 8039 Zurich, Tél. (01) 36 13 59.

Les employés saisonniers étrangers n'ont pas la possibilité de s'affilier à une caisse d'assurance contre le chômage. Nous avons pu trouver la solution suivante, en collaboration avec nos partenaires sociaux et l'OFIAMT:

– Un saisonnier avec lequel on signe un contrat de travail non résiliable pour une période déterminée a droit à tous les avantages de ce contrat. Il ne peut être licencié que pour de justes motifs. S'il est licencié avant l'expiration du contrat, par exemple pour raison économique, il a droit au versement de la peine conventionnelle, ainsi qu'à la réparation des dommages dépassant cette peine.

– Aux termes de la Convention collective nationale de travail, un saisonnier avec lequel on signe un contrat de travail pour une période indéterminée ne peut être licencié que pour la fin d'un mois, en respectant le délai normal de congé d'un mois. S'il est licencié pour raison économique, il a droit à une indemnité.

L'employé saisonnier qui veut faire valoir son droit à recevoir cette indemnité doit s'annoncer à l'Office de contrôle de la Convention collective nationale de travail à Bâle. Après avoir examiné le cas dans tous ses détails, l'Office de contrôle verse cette indemnité sur le Fonds de secours.

Les employés ne doivent verser aucune prime ou cotisation pour le financement de cette indemnité.

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

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

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

Leicht angezogen

Nach einem Rückgang in der Periode Juni bis September hat sich der Fremdenverkehr im Oktober wieder belebt. Nach den Erhebungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes stiegen die Hotelaufenthalte gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres um 2,3 Prozent auf 2,11 Millionen. Der Oktober liefert jeweils zwischen 6,2 und 6,5 Prozent des Jahrestotals der Uebernachtungen.

Die Frequenz aus dem Inland erhöhte sich dabei um 3, jene aus dem Ausland um 1½ Prozent. Die Zunahme hängt hauptsächlich mit dem 1974 und 1975 unterschiedlichen Witterungsverlauf zusammen. Während der Tourismus im Vorjahresoktober durch eine ungewöhnlich lange Schlechtwetterperiode empfindlich beeinträchtigt worden war, dürfte ihn das diesjährige Herbstwetter begünstigt haben.
Der Logiernächteanstieg aus dem Ausland ist vor allem den Gästen aus der Bundesrepublik Deutschland zu verdanken, die um 8,6 Prozent zahlreicher erschienen als im Oktober 1974. Reger war u. a. auch der Reiseverkehr aus Frankreich, Italien, Belgien, Lateinamerika, Nordafrika und Australien. Bei saisonbedingt schwacher Nachfrage liessen die Uebernachtungen aus den meisten übrigen Ländern nach.

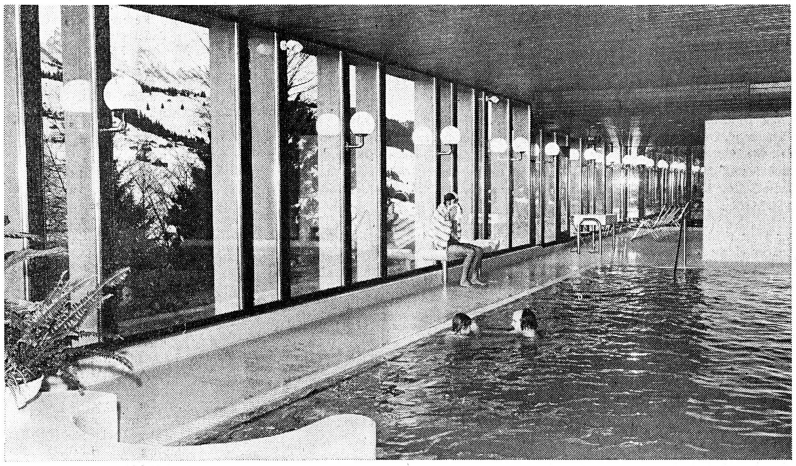
Die ersten zehn Monate

Vom Januar bis Oktober buchten die Hotelbetriebe 28,86 Millionen Uebernachtungen, das sind 1,10 Millionen oder 3,7 Prozent weniger als in den ersten zehn Monaten des Vorjahres. Per Ende Oktober sind jeweils rund 90 Prozent des jährlichen Uebernachtungstotals erreicht. An Intensität verloren hat der in- und ausländische Zuspruch (–4,7 bzw. –3 Prozent). Der Binnentourismus wurde namentlich durch den stark eingeschränkten Geschäftsverkehr gedämpft; ohne Berücksichtigung der Aufenthalte berufstätiger Dauergäste betrug die Verminderung aus dem Inland nur noch 2½ Prozent.
Deutlich abgeschwächt hat sich in der Berichtsperiode der Besuch aus den USA (–12 %), der bereits in den beiden Vorjahren stark rückläufig gewesen war. Unter den Ergebnissen von 1974 blieben auch die Uebernachtungszahlen der Gäste aus Italien (–7 %), Frankreich (–4½ %), Oesterreich, Belgien (je –4 %), Deutschland (–1½ %), Japan und Grossbritannien (je –1 %). Leicht gemildert wurden diese Einbussen durch die etwas erhöhte Frequenz aus den Niederlanden, aus Australien, Lateinamerika und einigen weiteren überseeischen Ländern.
Der Rückgang der Hotelaufenthalte machte sich insbesondere in den grossen Städten ausserhalb der eigentlichen Fremdenverkehrsgebiete (je –6 Prozent) bemerkbar, wo die Abnahme des Berufsverkehrs stark ins Gewicht fiel. In der Bergzone sanken die Uebernachtungen um durchschnittlich 3 Prozent, wobei alle alpinen Landesteile Einbussen verzeichneten. Dank relativ günstiger Ergebnisse im Tessin (+ 2 %) und in der Zentralschweiz (gleich viele Logiernächte wie 1974) verlor die Nachfrage in den Seegegenden (–1 %) nur wenig an Umfang.

Quellenwerk 1974 erschienen

In der Reihe der Statistischen Quellenwerke der Schweiz ist das Heft «Tourismus in der Schweiz 1974» erschienen. Es vermittelt Informationen über die Entwicklung von Angebot und Nachfrage in der Hotellerie, den Kurbetrieben und den sekundären Unterkunftsformen, weist auf Strukturwandlungen hin, zeigt anhand von Grafiken die herkunftsmässige Zusammensetzung der Kundschaft in den verschiedenen Beherbergungsarten und orientiert über die Einnahmen und Ausgaben im grenzüberschreitenden Fremdenverkehr. Ausführliches Tabellenmaterial über den Tourismus im Jahre 1974 und retrospektive Uebersichten seit 1934 sind in einem Anhang zusammengefasst.

esta/r.



Hotel Acker Wildhaus jetzt mit Hallenbad: Nach achtmonatiger Bauzeit konnte am 12. Dezember die neue Anlage feierlich eingeweiht und in Betrieb genommen werden. Die vollklimatisierte Halle umfasst ein ozonbereitetes Schwimmbecken (6,5 x 15 m) mit rund 120 m³ Wasser (Temperatur 28–30 Grad), Sauna, Fitness-Center, Liegehalle, Liegewiesen und eine Aussichtsterrasse. Die Schwimmhalle ist durch einen unterirdischen Gang mit dem Hotel verbunden.

Schweiz tritt der WTO bei

Nach dem Ständerat hat nun auch die Volkskammer dem Beitritt der Schweiz zur Weltorganisation für Tourismus zugestimmt, indem sie am vergangenen Mittwoch die Statuten der WTO, der Nachfolgeorganisation der UIOOT, genehmigte. Der jährliche Mitgliederbeitrag der Schweiz beläuft sich auf 160 000 Franken, was 2,5 Prozent des WTO-Budgets ausmacht.

Für die Kommission, die sich einmütig für Eintreten aussprach, votierten Frau Nanchen (soz, VS) und Suter (ldu, ZH). Skepsis werde zwar der Bedeutung entgegengebracht, welche den Entwicklungsländern in der WTO beigemessen werde. Ausserdem wurde auf die Höhe des Mitgliederbeitrages und die Gefahr der Verpolitisierung hingewiesen. Auch sei die Wahl Madrids als Sitz der Organisation anstelle Genfs auf Kritik gestossen. Als reiches Reiseland könne es sich die Schweiz jedoch nicht leisten, der Organisation nicht beizutreten. Es drohe auch keine Verstaatlichung der Schweizerischen Verkehrszentrale.
Rubi (BE) gab die Zustimmung der Sozialdemokratischen Fraktion bekannt, erinnerte dabei aber an die Notwendigkeit einer stärkeren finanziellen Unterstützung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes. Die WTO sollte auf eine vermehrte Liberalisierung des Fremdenverkehrs hinarbeiten. Nach Cevey (freis, VD) löst die Schaffung dieser Organisationen zwar keine grosse Begeisterung aus, doch bringe sie Zugang zu internationalen Statistiken und Dokumentationen und biete Möglichkeiten zur Förderung des Tourismus in den Entwicklungsländern. Die Radikal-demokratische Fraktion sei für Zustimmung. Fontanet (cvp, GE) bedauerte den Verzicht auf die Wahl Genfs als Sitz der Organisation.
Bundesrat Ritschard begründete die Nichtwahl Genfs mit finanziellen Gründen und der bereits starken Belegung der Rhonestadt mit internationalen Organisationen. Dazu beigetragen habe aber auch das Zögern der Schweiz, der WTO beizutreten.
Nach unbestrittenem Eintreten beschloss der Rat mit 92:0 Stimmen die Genehmigung der Statuten der WTO und damit den Beitritt zur Organisation.

spk/r.

Wo städtebummeln?

Städteweekends erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit. Warum aber nicht einmal ein Winter-Wochenende in einer Schweizer Stadt verbringen? Bern zum Beispiel offeriert sich während dreier Tage «à la carte». In der Pauschale inbegriffen sind Zimmer mit Frühstück und verschiedene Gutscheine für Museen, Ausstellungen, Nachtlokale, eine Gurtenfahrt usw. (78 bis 175 Fr.). Der Churer Wochenend-Freipass mit zwei Uebernachtungen und kulturellen Veranstaltungen ist ab 40 bis 76 Franken zu haben. Genf wiederum bietet 2, 3 oder gar 4 Uebernachtungen mit Zimmer und Frühstück, Stadtrundfahrt und ein Nachtessen in einem typischen Restaurant. (2 Nächte ab 135 bis 229 Fr. in Luxushotel). In Lausanne ist ein ähnliches Arrangement möglich (89 bis 165 Fr.).
Luzern wirbt unter dem Motto «Verwöhnen Sie Ihre Frau», und zwar von Freitag bis Sonntag mit Eintritt in Museen, Dancings und vielem mehr (58 bis 125 Fr.). St. Gallen präsentiert ein Theaterarrangement an Wochenenden mit Checkheft (ab 58 Fr. garni bis 95 Fr. mit Vollpension). Oder wie wär's mit «Kunst und Kultur in Winterthur»? Die Stiftung Oskar Reinhart, die Bildergalerie «am Römerholz», Schloss Kyburg und Mörsburg zum Beispiel lassen sich in drei Tagen entdecken (ab 85 Fr. bis 139 Fr.). Zürich in 3, 4 oder 5 Tage näher kennenlernen ist ein weiteres Städtebummler-Angebot (3 Tage ab 80 Fr. bis 158 Fr.).
Uebrigens: eine Woche Winterferien im Süden bieten Lugano und Locarno. Und auch Brunnen macht's möglich: 2 oder 7 Uebernachtungen mit Fahrt auf den Stoos plus Lektionen in Alphornblasen oder Wurzelschnitzen. (2 Tage ab 89 Fr. bis 173 Fr. mit Vollpension in Luxushotel.

svz

Kein Ruhmesblatt

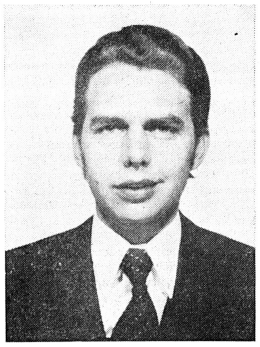
Zwei freiwillige Organisationen, das Internationale Umweltschutz-Korps und die Internationale Arbeitsgemeinschaft für Wander-, Ski-, Rad- und Rettungswesen haben im vergangenen Sommer verschiedene Aktionen längs einzelner Alpenpassstrassen durchgeführt, um der Verschmutzung der Landschaft durch weggeworfene Abfälle vorzubeugen. Man stellte längs der Passstrassen grosse Abfalltonnen auf. Daneben wurden einzelne Strassen auch zu Fuss begangen, um den Unrat, der vornehmlich aus den Autos geworfen wurde, zu sammeln.
Bei diesen Aktionen entlang unserer Alpenstrassen wurden in der Innerschweiz über 650 Flaschen, davon 40 Prozent mutwillig zerschlagen, und weit über 500 Getränkebüchsen, 270 Plasticflaschen und 176 Getränkekartons gesammelt. Die Initianten der Aktion appellieren an die am Tourismus interessierten Gemeinden und Organisationen, ihnen mehr den Rücken zu stärken und zwar nicht nur mit guten Worten und Dank – sondern auch durch genügend Mittel und Delegation von Kursteilnehmern, die in ihren Gebieten gleiche Aktionen zum Schutz der touristischen Landschaft mit jugendlichen Freiwilligen unternehmen könnten. Auf 300 Briefe, gerichtet an Gemeindebehörden grösserer und mittlerer Touristengebiete sei weder ein Kursteilnehmer gekommen, noch irgendeine Antwort eingegangen.

pd

Notre interview

Monsieur Achille PEDUZZI, président de l'Association des maîtres d'hôtel de Genève

Temps des fêtes, temps d'un anniversaire au service de la qualité



Nous vivons le temps des fêtes de fin d'année, à vrai dire une haute saison pour les maîtres d'hôtel?

C'est certainement en effet une période de travail plutôt que de détente pour les gens de notre profession: aux banquets annuels, succèdent les repas de Noël et de St-Sylvestre, ainsi, que toute une restauration inhérente au tourisme de passage, important en fin d'année. Sans oublier les semaines gastronomiques!

Quelle est l'importance et quels sont les buts de l'Association des maîtres d'hôtel de Genève créée sous cette forme il y a juste cinq ans?

Notre Association, qui groupe 80 membres, tous maîtres d'hôtel, se propose de créer des liens professionnels et amicaux au sein de la corporation. Elle est d'ailleurs née de la nécessité de procéder à des échanges de personnel lors de grands banquets; aux premiers conctacts et aux premières réunions purement amicales, sont venus s'ajouter d'autres activités professionnelles, à l'exclusion de toute préoccupation d'ordre syndical: organisation et politique unifiée du personnel temporaire de service – les extras –, échanges d'idées et d'expériences, tests de produits, aide aux jeunes professionnels, perfectionnement, etc. Nous essayons de former la relève, en lui insufflant notre enthousiasme, nos connaissances et notre esprit de solidarité, tout en utilisant à son égard des méthodes d'enseignement et de travail modernes. Les grandes brigades de service exigent aujourd'hui d'être conduites et traitées avec souplesse, tact et psychologie.

Comment se présente l'activité des maîtres d'hôtel sur le plan international?

Il existe, sur ce plan-là, l'Association mondiale des maîtres d'hôtel qui vient, elle aussi, de fêter un anniversaire: le 20ème. Elle regroupe des collègues du monde entier et organise chaque année un congrès. Il ressort de ces réunions que la profession de maître d'hôtel évolue sous l'emprise de la vie moderne; néanmoins, malgré les circonstances nouvelles dans lesquelles s'exerce sa profession – la rapidité en est par exemple une, et non des moindres –, le maître d'hôtel ne devrait pas briser les possibilités de contact direct avec la clientèle.

Précisément, si vous deviez dresser le portrait-type du maître d'hôtel moderne, quel serait-il?

Ce serait un homme doué d'un grand esprit d'organisation – c'est l'élément numéro un – et ayant le sens de la psychologie pour diriger son personnel, le goût des relations humaines bien sûr et bien évidemment un bagage professionnel, technique et linguistique complet. Maître d'hôtel – et au départ toute profession de service – c'est plutôt une vocation qu'un métier, et l'on ne peut réellement le pratiquer que si on l'aime.

La récession économique actuelle, qui s'ajoute aux nouvelles motivations et habitudes des touristes et des voyageurs en général, a-t-elle des incidences directes sur votre travail?

Je réponds incontestablement par l'affirmative, car les gens sortent moins fréquemment et dépensent moins largement qu'auparavant. Ils n'en exigent pas moins un service de qualité, souvent plus rapide, qui nécessite donc un engagement encore plus total du maître d'hôtel et de sa brigade. D'autre part, le temps, qui joue un rôle capital dans notre métier, est le facteur qui a fait se modifier une certaine façon de prendre un repas. Et, même dans les grands restaurants, la grillade-minute a tendance à se substituer aux plats flambés ou découpés. Ce qui n'empêchera pas le maître d'hôtel de conseiller son hôte, de lui proposer tel mets original, bref de s'en occuper, après l'avoir naturellement accueilli chaleureusement.

En tant que maître d'hôtel, vous êtes appelé à diriger en quelque sorte un restaurant. Vous êtes donc bien placé pour juger de l'évolution des goûts de la clientèle; à votre avis, où se situent les changements les plus marquants?

C'est pratiquement le retour à la simplicité, si l'on peut dire en songeant au succès de la petite grillade au feu de bois qui a pris le pas sur le plat mijoté. C'est à nouveau une question de temps qui pourrait expliquer cette évolution, mais on constate, en fait, qu'il s'agit aussi d'une certaine crainte que manifeste le nouveau client par exemple – ou le client de passage – à l'endroit de plats qu'il ne connaît pas. Le maître d'hôtel a donc là un rôle primordial à jouer: celui d'informer et d'inspirer confiance.

Ne pensez-vous pas que votre tenue qui, dans la vie de tous les jours, apparaît un peu comme une tenue d'apparat, de même que le «faste» qui entoure le service de haut rang, risquent d'impressionner et de retenir une importante clientèle aux moyens limités, la jeunesse en particulier?

Je crois qu'effectivement il y a là de quoi impressionner une certaine clientèle, pour qui toute la hiérarchie d'une grande brigade de service – de l'apprenti au maître d'hôtel en passant par les chefs et les demi-chefs de rang – n'est pas immédiatement compréhensible. La jeunesse d'aujourd'hui, notamment pour des questions financières, ne se trouve pas à son aise dans un restaurant de haut rang. D'où l'ampleur prise par les snacks et autres pizzerias. Je pense que l'on commence à changer de «formule» vers l'âge de 35 ans.

Comment expliquez-vous le fait que, malgré leur émancipation et leur forte présence dans l'hôtellerie, les femmes-maîtres d'hôtel soient si rares? Il n'y en a aucune, je crois, dans votre Association ...

Il faut peut-être distinguer d'une part les brigades de service qui, depuis quelques années, sont souvent mixtes et, d'autre part, les maîtres d'hôtel qui, eux, en effet, restent masculins. La femme travaillant dans le service dispose pourtant d'un doigté et d'autres qualités féminines très importantes dans l'hôtellerie et la restauration. Il y a d'ailleurs des femmes qui, ayant par exemple un titre de chef de service, œuvrent en qualité de maître d'hôtel ... mais elles ne font pas partie de notre Association. La quasi-absence d'éléments féminins dans la profession de maître d'hôtel vient, je pense, en partie du fait que les femmes font moins fréquemment carrière dans le service et se dirigent plus tard vers les activités de gouvernante, de réception, etc.

L'image de votre profession est-elle bonne, susceptible d'être améliorée?

Je pense que, là aussi, la crise que l'on connaît depuis quelque temps a un effet bénéfique sur notre profession. En effet, durant les années euphoriques, le grand nombre de clients nous a empêchés de vouer à chacun toute l'attention désirable. Or, maintenant, il s'agit de gagner chaque client à sa cause et de faire en sorte de ne pas le perdre. L'image de notre profession s'en retrouve un peu plus revalorisée; la récession exerce ainsi un aspect positif sur notre profession, en stimulant finalement le travail de qualité, le service.

Votre profession se sent-elle menacée par certaines formes de restauration, plus ou moins américanisées, qui déshumanisent et dépersonnalisent le service au profit de la rapidité et du prix?

Il est évident que la loi des grands nombres implique le recours, par exemple, à de nouveaux procédés de cuisson et de présentation, donc à des formes de service nettement plus simplifiées. Je pense que les principales catégories d'établissements – snacks et restaurants rapides d'un côté, restaurants avec des services plus conséquents de l'autre – vont se développer parallèlement. On constate aussi, dans ses différentes tendances, le retour aux petits plats simples: cassoulet et autres spécialités de la cuisine régionale.

PR – das unbekannte Wesen (V)

Jeden Kurortsbewohner einspannen

Der Gast, unser Kunde, befindet sich – wenn er sein Ferienziel bestimmt – normalerweise weit ab von seiner voraussichtlichen Ferienregion. Das Vertrauen, das er – gewissermassen auf Kredit – einem neu zu wählenden Ort schenkt, beeinflusst den Entscheid massgebend. Um das Vertrauen beim mutmasslichen Kunden zu erreichen, genügt auch die beste Werbung nur selten. Hier ist es vor allem die PR, die das Vertrauen, das Verständnis und das Wohlwollen gegenüber dem Ferienort positiv beeinflussen kann. Der fünfte Beitrag in unserer PR-Serie stammt aus der Feder von Peter Kasper, Kurdirektor in St. Moritz.

Der Gast richtet seine Entscheidung gegenüber einem Kurort nicht danach, wie der Ort wirklich ist, sondern danach, wie er glaubt, dass der Ort wäre.

Mittel zum Zweck

E. Alkjaer sagt in «Fremdenverkehrswerbung»: «Persönliches Wissen und Erfahrungen, die der einzelne hat oder nicht hat, Dinge, die er von den andern mit oder ohne eigene Erfahrung gehört oder nicht gehört hat, das – richtige oder verkehrte – Wissen, das aus erster, zweiter oder dritter Hand, das aus Publikationen oder von Massenmedien stammt, hat enormen Einfluss auf die Entscheidung des Touristen hinsichtlich der Wahl neuer Reiseziele oder neuer Reiseformen.»

Die «Klimapflege», die Pflege des Image gehört daher zu den erstrangigen Aufgaben eines Kur- und Verkehrsvereins. Obwohl die PR im Grunde ein Mittel zum Zweck ist, wird ihr fast durchwegs zuwenig Beachtung geschenkt. Mitschuldig daran ist der amerikanische Fachausdruck «PR», mit dem oft Mitglieder der lokalen Fremdenverkehrs-Organisationen ebensowenig anzufangen wissen wie die Behörden. Früher hiess es allgemein, die «Mund-zu-Mund-Propaganda» habe die beste Wirkung. Die PR ist im Grunde nicht viel anderes als das «Weitersagen». Sie fällt aber ebenso wie das «Weitersagen» unter das Kapitel Werbung, sie gehört zur PR, vielleicht ist sie ein naher Verwandter der Werbung.

Fremdenverkehrsbewusstsein pflegen

Die Pflege des Klimas eines Kur- und Verkehrsvereins beginnt am Ort selbst, gegenüber den Behörden einerseits, den wirtschaftlichen, kulturellen und sportlichen Organisationen und der Bevölkerung anderseits. Dies geschieht durch persönlichen Kontakt sowie Aufklärung und Information. Ein massgebender Punkt ist dabei die Erziehung zum Kurortsbewusstsein. Grade dieses Bewusstsein ist während der Hochkonjunkturperiode an manchem Ort verloren gegangen oder hat zum mindesten gelitten. An einem angestammten, aus sich selbst herausgewachsenen Femdenverkehrsplatz sollte der Schulung des Kurortsbewusstseins schon im Kindergarten, mindestens aber in der Primarschule mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Mit Gastfreundschaft – im weitesten Sinn – könnte das Fremdenverkehrsbewusstsein umschrieben werden. Dazu gehört die ganze Bevölkerung und das Personal in Hotels und Geschäften. Böse Zungen behaupten, seitdem das Trinkgeld in den Preis einbezogen wurde, sei die Freundlichkeit abhanden gekommen. In gewissem Sinne scheint dieser Vorwurf fast gerechtfertigt zu sein. PR ist nicht nur Aufgabe eines Einzelnen, dazu Beauftragten, PR sollte an einem Fremdenplatz von jedem einzelnen Bewohner und von jedem Angestellten ausstrahlen. Ein Fremdenverkehrsplatz und ein Kurort im besondern muss gegenüber aussen als eine einzige und zusammenhängende Unternehmung in Erscheinung treten, auch wenn die Diversifikation intern noch so gross ist.

Die PR-Aufgabe eines Kurdirektors umfasst unter anderem:

- Pflege des ortsinternen Kurortsbewusstseins (inkl. der Versuch zur Erziehung zum Femdenverkehrsbewusstsein); dazu gehört, dass die Bevölkerung über die externe PR-Aktivität, die Ziele des Ortes orientiert ist
- Kontakt mit den örtlichen Behörden, Instanzen, Unternehmungen und Vereinigungen
- Imagepflege des Ortes
- Persönliche Kontakte mit den Vertretern der Massenmedien (Presse, Radio, Television, Film)
- Persönliche Kontakte mit Reisebüros
- Persönliche Kontakte mit Aerzten
- Kontakte mit den Exponenten der kulturellen und sportlichen Verbände auf nationaler und internationaler Basis
- Ausstellungen
- Geburtstage
- Rekorde, die am Ort erzielt werden
- Verfassen und Versand von Presse-Communiqués
- Referate in lokalen, kantonalen, nationalen und internationalen Gremien (auch wenn die Themen mit dem Ort nichts oder nur wenig zu tun haben)
- Organisation von kulturellen und sportlichen Grossveranstaltungen, über die in den Massenmedien berichtet wird
- Verfassen von eigenen Abhandlungen über den Ort und damit zusammenhängende Angebote und Probleme
- Pflege von Betätigungsmöglichkeiten und Unterhaltungsmöglichkeiten
- Schaffung und Vorführungen von Dokumentationsfilmen
- nach Möglichkeit Einflussnahme auf die Preisgestaltung am Ort und auf die Schaffung von möglichst transparenten Preislisten
- Mailinglist
- Einflussnahme auf die Anpassung des Angebotes an die entsprechende Nachfrage
- Aufklärung über und Begründung des Kurortskonzeptes

Berufung

Die obige Aufstellung ist in der Reihenfolge nicht massgebend, es handelt sich vielmehr um eine locker zusammengefügte Aufzählung. Es ist auch nicht einfach, einzelne Punkte der hier aufgezählten Aufgaben herauszuschälen und sie zu Schwerpunkten zu erklären. Das ganze Puzzle gehört zusammen, einmal schlägt das Schwerpunktpendel nach links, dann wieder nach rechts aus. Von Bedeutung ist aber, dass man sich das Ganze immer wieder vor Augen hält, die Uebersicht bewahrt und dass man sich immer wieder klar darüber ist, dass Service, d. h. das Dienen für den Ort, gross auf das Panier zu schreiben ist. PR für einen Kurort zu besorgen, darf daher nicht als Auftrag aufgefasst werden und nicht als Beruf, sondern es muss Berufung bleiben. Daraus geht hervor, dass PR für einen Femdenverkehrsplatz nur jener betreiben kann, der mit dem Ort, mit seiner Geschichte, seiner Tradition, seiner Bevölkerung und deren Mentalität, kurz der mit dem Ort nicht nur verbunden, sondern verwachsen ist.

Dies schliesst aber nicht aus, dass eine Zusammenarbeit mit einer PR-Fachagentur eingeplant wird. Bei den Spezialisten holt man sich Anregungen, neue Impulse, neue Ideen. Die Ausführung der PR-Aufgaben aber bleibt auf die Persönlichkeiten am Ort beschränkt. Der Kurdirektor muss der ganzen Bevölkerung erläutern und den Bewohnern immer wieder neu erklären, was der Ort ist, was man mit der PR erreichen will, wie der Weg zu solchen Zielen führt.

Auf einen Nenner bringen

PR ist ja nichts anderes als die Pflege der öffentlichen Meinung. Die öffentliche Meinung aber ist die Ansicht des Publikums, welches sich aus unzähligen verschiedenen sozialen Gruppen zusammensetzt. Es sind nicht immer gemeinsame Interessengruppen, nicht jeder erwartet dasselbe von einem Ort. Hoffnungen, Absichten und Gewohnheiten sind verschieden. Es geht darum, jene sozialen Gruppen mit unserer PR zu erreichen, die unsere potentiellen Kunden von morgen sein dürften.

Die Schwierigkeit bei einem aus sich selbst gewachsenen Kurort liegt für den PR-Mann darin, alle internen Kräfte auf einen einzigen Nenner zu bringen. Nur wenn dies gelingt, kann man PR auf der Kooperationsbasis betreiben. Es ist schwieriger als in einem einheitlichen Unternehmen, das nur einen Chef kennt, und deshalb kommt der Aufklärung am Ort selbst vermehrte Bedeutung zu.

Für mich ist und war PR immer die Grundlage, auf der aufgebaut werden muss. PR steht für mich deshalb auch ausserhalb des Marketings, denn PR muss alles umfassen. Trotzdem ist eine enge Verbindung zwischen Marketing und PR vorhanden.

PR richtig betreiben kostet natürlich auch Geld, allerdings bedeutend weniger als die Werbung. Trotzdem kommt ein Ort mit PR allein auf lange Sicht kaum durch, sondern er muss auch werben. Die Werbung muss aber im Sinne des PR-Zieles sein, wobei jedoch nicht vergessen werden darf, dass die PR noch viel mehr als die Werbung mit den Tatsachen, mit den tatsächlichen Verhältnissen des Ortes übereinstimmen muss. Hier darf man nicht schöne Versprechen machen, hier muss vielmehr das Kind beim Namen genannt werden. Peter Kasper

Kein Pleitegeier über dem Kongresshaus

Das Zürcher Kongresshaus hat im Geschäftsjahr 1974/75 einen Reinverlust von 1,1 Millionen Franken erlitten. An einer Pressekonferenz der Kongresshaus-Stiftung wurde jedoch all jenen Pressemeldungen entgegengetreten, die den Pleitegeier über dem Kongresshaus schweben sahen; die finanzielle Basis des Hauses, so wurde erklärt, sei vielmehr durchaus gesund.

Heikle Zwillingsbaute

Die Kongresshaus-Stiftung Zürich wurde zwei Jahre vor der Schweizerischen Landesausstellung 1939 gegründet. Dann entstand das Tonhalle- und Kongressgebäude am General Guisan-Quai und mit Blick auf den See. Der in weniger als 18 Monaten entstandene Bau kostete rund 8,5 Millionen Franken. Die Tonhalle-Gesellschaft widmete der Stiftung ihre Liegenschaft im Ausmass von rund 10 000 Quadratmeter und die Gebäude, wobei die hypothekarische Belastung rund eine halbe Million betrug.

Trotz der heiklen Doppelfunktion des Hauses – Tonhalle und Kongresshaus –, wobei der Pflege des musikalischen Lebens in diesen Räumen der Vorrang zugewiesen wurde, konnten seit der Eröffnung die erwarteten Reingewinne erzielt werden. Verschiedene Räume erwiesen sich für musikalische Zwecke als ungeeignet, was dem Raumangebot des Kongresshauses zugute kam. Die bauliche Synthese misslang und sie hat über die Jahre hinweg auch immer wieder Anlass zu Auseinandersetzungen gegeben, sie hat auch die Arbeit der Verantwortlichen im Stiftungsrat und in der Direktion nicht erleichtert. Im Geschäftsjahr 1972/73 wurde bei einem Brutto-Umsatz von über 6,5 Millionen der bisherige Rekord-Reingewinn von über einer halben Million erzielt. Aber dieses Ergebnis fiel noch in die 1974 zu Ende gegangene Aera von Direktor Charles Höhn.

Neue Besen sind nicht immer gut

Mit der Wahl von Hermann P. Sahli zum neuen Direktor hat der Stiftungsrat dann ein unglückliche Hand gehabt, wie er an einer Presse-Orientierung im Zürcher Kongresshaus erklärte, nachdem die «Kongresshaus-Story» schon vom «Tages-Anzeiger» ans Licht der Oeffentlichkeit gezogen worden war. Die Fahrt in die roten Zahlen ging so rasant, dass man sich nach einem Jahr bereits einem Schuldenberg von über einer Million und einem verwaisten Direktorensessel gegenübersah, den es jetzt neu zu besetzen gilt. Den aussergewöhnlich hohen Personalausgaben seien schlechte Küchenergebnisse gegenübergestanden. Man schöpfte mit der grossen Kelle auf die falsche Seite. Es fehlte im Kalkulationsbereich und bei der notwendigen Uebersicht in diesem vielwinkligen Betrieb mit Aushilfspersonal. Auf entsprechende Mahnungen und Hinweise von dritter Seite war man aus Rücksicht auf das neue Management, dem man den Start nicht erschweren wollte, leider nicht eingegangen. Das grosse Vertrauen des Stiftungsrates wurde vom neuen Direktor schlecht honoriert, der dann auch noch seinen Posten vor Ablauf der Kündigungsfrist verliess.

Um den Verlust von 1,1 Millionen Franken «auszubügeln», muss ein Hypothekardarlehen von einer Million bei der Stadt Zürich aufgenommen werden. Die finanzielle Basis des Kongresshauses ist gesund. Die Belastung beträgt weniger als 10 Prozent, wenn man den Verkehrswert dieser Liegenschaft in der Zürcher City berücksichtigt. Das Haus hat nie Subventionen beansprucht, obwohl es den Interessen der Oeffentlichkeit dient und als Stätte der Begegnung zu verstehen ist.

Kongresshaus trotz Grosshotels

Obwohl die Zahl der Anlässe und Besucher im Kongresshaus in den letzten 15 Jahren zurückgegangen ist – in der Tonhalle blieb sie konstant –, erfüllt es seine Funktion. Kongresse von 400 bis 1000 Personen können in Zürich nur im Kongresshaus durchgeführt werden, wo auch die notwendigen Sekretariatsräume zur Verfügung stehen. Die Ausstellungen sind in den letzten Jahren hauptsächlich in die Züspa-Hallen in Oerlikon verlegt worden. Der Besuch der Ausstellungen im Kongresshaus war aber seit Jahren rückläufig.

Renovationen und Umbauten (Aufstockung) sowie Sofortmassnahmen im Tonhallebau drängen sich auf. Sie sollen nach der Wahl des neuen Direktors in Angriff genommen werden. Auf die Ausschreibung dieses Postens sind zwei Dutzend Bewerbungen eingegangen. Der Stiftungsrat prüft aber auch die Möglichkeit einer Berufung eines Fachmannes auf diesen für die Stadt Zürich wichtigen Manager-Posten. Ungeachtet der Rezession sollte die Fahrt aus den roten Zahlen gelingen. So verrieten bereits die November-Ergebnisse 1975 einen heilvollen Umschwung und einen erfreulichen Aufwind. Die Führung des Kongresshauses Zürich kann für einen erfahrenen Mann aus der Branche trotz vieler baulicher Mängel an diesem bald vierzigjährigen Kulturzentrum eine reizvolle Aufgabe sein. eas

Graubünden

Rhätische Bahn mit 17 Millionen Betriebsdefizit

Der Verwaltungsrat der RhB hat kürzlich den Voranschlag 1976, der mit einem Defizit von 17 Millionen abschliesst, genehmigt. Das Geschäftsjahr 1974 hat mit einem Fehlbetrag von 6,7 Millionen abgeschlossen, und für das ablaufende Jahr wird mit einem Defizit von 9,4 Millionen gerechnet. Trotzdem sieht die RhB keinen Leistungsabbau vor, was erfreulich ist.

Restaurant von Val Roseg bleibt offen

Nachdem der Betriebsgesellschaft des Restaurants Roseggletscher wegen der Erstellung einer Freileitung für die Stromzufuhr Schwierigkeiten erwachsen waren, sah sich diese genötigt, die Schliessung des Betriebes während des Winters 1975/76 zu erwägen. Infolge ungenügender Leistung der teils auch defekten Dieselaggregate – diese verursachen nicht nur Lärm, sondern auch Abgase – konnte der einwandfreie Betrieb der mechanischen Kläranlage nicht mehr gewährleistet werden. Somit sollte die Elektrifizierung nicht mehr länger hinausgeschoben werden. Dies wurde allen Instanzen, vor allem jenen des Bundes, mit aller Deutlichkeit nahegelegt. Auf Interventionen der Gemeinde- und Bürgerräte von Samedan und Pontresina sowie deren Kur- und Verkehrsvereine ist es gelungen, die Gesellschaft dazu zu bewegen, das Restaurant auf die bevorstehende Saison doch zu öffnen. Dies ist im Interesse der Gäste des ganzen Oberengadins zu begrüssen. Das Rosegtal ist ein beliebtes Ziel für Schlittenfahrten, Spaziergänge, Skiwandern und Langlaufen.

Chur: Sporthotel Brambrüesch startet

Das im Juni zwangsversteigerte Hotel Carina auf der Churer Sonnenterrasse Brambrüesch ist von einer neuen Gesellschaft mit Beteiligung der Luftseilbahn Brambrüesch erworben und in «Sporthotel Brambrüesch» umgetauft worden. Mit der Wiedereröffnung wurde auch ein Wochen-Pauschalarrangement, in welchem Bergbahn und die Liftanlagen inbegriffen sind, geschaffen. rs

Loipenbeflissenes St. Moritz

St. Moritz verfügt diesen Winter im Parkhotel Kurhaus über ein erneut verbessertes Langlaufzentrum unter der Leitung des bewährten Albert Giger. Der Loipenfan profitiert von verbessertem Service, vom Einsatz eines neuen Spurgerätes und mehrerer Pistenwarte. Im nächsten Jahr soll das Zentrum in ein eigenes Gebäude umziehen können.

Neue Anlagen in Savognin

Savognin meldet die Inbetriebnahme dreier neuer Skilifte. Die Nandrò-Bergbahnen haben die beiden Anlagen Radons–Tgeps–Piz Cartas auf Doppelspur ausgebaut sowie eine neue Anlage von Mot Laritg nach Martegnas erstellt. Die Förderleistung der Nadrò-Bahnen erhöht sich dadurch um 40 Prozent, auf über 11 000 Personen pro Stunde.

Rothorngebiet attraktiver

Neuerdings werden die Wintersportgäste der Lenzerheide durch eine neue vollautomatische Gondelbahn, parallel zur ersten Sektion der bereits bestehenden Rothornbahn, ins Skigebiet getragen. Mit dieser neuen Bahn wird die Förderleistung verfünffacht. Der Skilift auf das Schwarzhorn konnte durch einen Sessellift ersetzt werden. Erstmals werden auf den Skipisten Notrufsäulen zur Verfügung stehen. Zwei Gratis-Trainerlifte wurden bei der Mittelstation Scharmoin installiert, und für Nichtskifahrer gibt es eine Schlittelbahn von der Mittel- zur Talstation. pd/r.

Wochen-Digest hotel revue

Verordnung über die Preisüberwachung

Der Bundesrat hat am 19. Dezember die Ausführungsverordnung zum neuen Preisüberwachungsbeschluss genehmigt und in Kraft gesetzt. Zwei Anhänge halten die Wirtschaftszweige und Sachgebiete fest, die den Ueberwachungsmassnahmen unterstellt bleiben. In Anhang I sind «Gastgewerbe und gewerbliche Beherbergungsbetriebe» (also Restauration, Hotellerie und Parahotellerie) aufgeführt; bei diesen Branchen können ungerechtfertigt erhöhte Preise herabgesetzt werden. In Anhang II figuriert nur das Gastgewerbe (Restauration ohne Hotellerie). Folglich können im Verpflanzungsbereich – einschliesslich der Hotelbetriebe – auch Preise herabgesetzt werden, die als ungerechtfertigt erkannt werden, aber nicht vorher erhöht worden sind. Kartellistische Preisvereinbarungen sind weiterhin vor ihrer Inkraftsetzung dem Beauftragten für die Preisüberwachung zur Prüfung zu unterbreiten. Dies betrifft die Richtpreistarife der Sektionen des Schweizer Wirteverbandes sowie die Maximalpreise im Schweizer Hotelführer. Die Ueberwachungsmassnahmen in Gastgewerbe und Hotellerie sollen weiterhin in Zusammenarbeit mit den Verbänden in einem gemischten Ausschuss durchgeführt werden.

Beschränkung der Weissweineinfuhr

Der Bundesrat hat beschlossen, die Kontingente für die Einfuhr von Weisswein in Flaschen (also für die bisher zur Einfuhr zugelassenen Weisswein-Spezialitäten) auf 65 Prozent des Standes von 1974 zu beschränken. Die Privateinfuhr – zulässig sind 20 Liter in Flaschen von höchstens 1 Liter – wird davon nicht betroffen.

ETT: An Nara schieden sich die Geister

Dieses Jahr ging die Generalversammlung der Ente Ticinese per il Turismo, die am letzten Donnerstag in Bellinzona abgehalten wurde, nicht so glatt über die Bühne wie in vergangenen Jahren: Einige Mitglieder waren mit einer im Budget für 1976 vorgesehenen Ausgabe von 650 000 Franken nicht einverstanden. Diese Summe aus dem Kurtaxenfonds ist als Kredit-Beitrag für infrastrukturelle Einrichtungen für das im Entstehen begriffene Winter- und Sommerferiengebiet Nara im Bleniotal bestimmt.

Prüfstein

Es versteht sich von selbst, dass die Voraussetzungen für die Errichtung eines Ferienzentrums in jenem Gebiet von kantonalen und anderen namhaften Experten aufs eingehendste geprüft und für gut befunden wurden. Seit Geburt der Idee wurde darüber in der Tessiner Presse ausführlich berichtet. Trotzdem bemängelten einige Anwesende unter anderem die Wahl des Standorts für das neue Feriengebiet, zu wenig ausgebaute Verbindungswege, stellten das ganze Konzept überhaupt in Frage und machten schliesslich geltend, dass die ETT nicht dazu da sei, um solche Vorhaben zu finanzieren, sondern dass die Kurtaxengelder in jenen Gebieten wieder eingesetzt werden müssten, aus denen sie stammen. Aus dem seit 1972 bestehenden neuen Tessiner Gesetz über Tourismus geht jedoch eindeutig hervor, dass der Verein sich für solche Intentionen einsetzen kann, ja sogar soll. ETT-Präsident alt Staatsrat Arturo Lafranchi erläuterte denn auch des langen und breiten Gründe, Berechtigung und Chancen dieser Investition, die ohne Zweifel so etwas wie ein Prüfstein für die künftige Tätigkeit der ETT darstellt.

Optimum an Schutz

Von den Kritikern wurde – erstaunlicherweise aber mehr am Rande – allerdings auch der einzige konkrete kritische Punkt des ganzen Projekts vorgebracht; die Lawinengefahr. Die anfängliche Begeisterung bei Talbewohnern und Projektinitianten ist nach dem Lawinenniedergang vom April dieses Jahres in eben jenem Gebiet (vier Tote) gewiss gehörig gedämpft worden. Doch – ganz abgesehen davon, dass die betreffende Situation nach Ansicht von Fachleuten unbedingt als Ausnahme gewertet werden muss – sind mittlerweile ausgedehnte Sicherheitsmassnahmen getroffen worden, die ein Optimum an Schutz für die sich an den Hängen des «Nara» vergnügenden Wintersportler bieten.

Der Vorschlag wurde schliesslich mit 18 gegen sechs Stimmen angenommen, wobei sich – wahrscheinlich aus Ratlosigkeit – die andere Hälfte der an die 50 Personen zählenden Anwesenden nicht an der Abstimmung beteiligte. Das damit global genehmigte Budget ist in der ordentlichen Rechnung mit je 810 000 Franken Mitgliederbeitrag und Ausgaben ausgeglichen, während die Kurtaxenrechnung (1,42 Millionen Franken Einnahmen und 2,166 Millionen Ausgaben) Mehrausgaben von insgesamt 746 000 Franken vorsieht. Nach Erläuterungen des Präsidenten sollen die darin enthaltenen 650 000 Franken für das Naraprojekt den Kurtaxenüberschüssen früherer Jahre entnommen werden.

Höchst zufrieden

Im übrigen äusserten sich sowohl Lafranchi wie auch ETT-Direktor Marco Scolari in ihren Ansprachen mit grosser Genugtuung über das Resultat der ersten 10 Monate im Tessiner Tourismus (zwei Prozent Zunahme der Hotelgäste gegenüber einer gesamtschweizerischen 3,5-prozentigen Abnahme). Beigetragen zu diesem Erfolg haben insbesondere die Schweizer Gäste (plus 5,5 Prozent – in der übrigen Schweiz minus 4,7 Prozent), die den Ausländerverlust von 1,7 Prozent mehr als ausgeglichen haben. Alle für den Tourismus im Kanton Tessin Verantwortlichen dürfen höchst zufrieden sein.

Um abschliessend auch noch die Propaganda zu erwähnen: sie wird im kommenden Jahr hauptsächlich auf die Schweiz, insbesondere auf die Suisse romande ausgerichtet sein. Daneben soll aber auch intensiv im Ausland, so in Monte Carlo, Luxemburg, im Elsass und dem süddeutschen Raum für das Tessin geworben werden. wz

L'Hôtel du Rhône, à Genève, a fêté son 25e anniversaire

Avec ses 350 chambres (450 lits), l'Hôtel du Rhône est l'un des établissements les plus importants de Genève. Et bien qu'il soit l'un des benjamins des «grands» de cette ville, il ne s'en est pas moins acquis une solide réputation, ce qui lui vaut d'atteindre un taux d'occupation très élevé. Il s'agit-là d'une performance que l'Hôtel du Rhône doit non seulement à la qualité de ses prestations, mais aussi à l'efficacité de son service de promotion qui ne craint pas de prospecter des marchés nouveaux à l'étranger.

L'Hôtel du Rhône a 25 ans! C'est le 1er juillet 1950 qu'il avait ouvert ses portes, avec une capacité de 300 lits qu'on a pu accroître de moitié par la suite. Constamment, par des agrandissements et des modernisations, l'établissement s'est ainsi maintenu au goût du jour. En 1975, quatre millions de francs ont été investis pour la réfection complète d'une aile de l'hôtel comportant 55 chambres. C'est à ce prix seulement qu'un hôtel peut rester dans le vent et le conserver en poupe.

Une grande fête de famille

C'est avec le personnel et les retraités de l'établissement – car il y en a déjà deux douzaines, ainsi que le permet le système de sécurité sociale exemplaire mis en place – que le conseil d'administration et la direction de l'Hôtel du Rhône avaient décidé de fêter ce quart de siècle d'existence. Aussi, la plaçant également sous le signe de Noël, cette manifestation s'est déroulée, dans les salons de l'établissement, le 13 décembre au soir. A cette occasion, un grand dîner, excellemment préparé par le chef André Peray et sa brigade, servi par des «extras» spécialement engagés, a réuni quelque trois cents convives.

Le président du conseil d'administration, M. René Hochreutiner, salua la présence de deux de ses collègues du conseil d'administration, MM. François Peyrot, et André Barbey, de Mme Francis Bolens, veuve du premier président de l'établissement, de Mme Marc Saugey, veuve de l'architecte qui avait construit et ensuite agrandi l'hôtel, de MM. Bernard Grutter, président de la Société des hôteliers de Genève, J. Chevallaz, directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne, et A. Bochatay, représentant l'Union Helvétia.

De 1950 à ... 1976

Il appartint à M. René Hochreutiner de rappeler que l'Hôtel du Rhône avait été un acte d'enthousiasme et de foi d'hommes entreprenants et dynamiques, soit les Georges Lemaître, Francis Bolens, Marc Saugey et Richard Lendi, père de l'administrateur-délégué et directeur général d'aujourd'hui. Il leur rendit à tous un juste et mérité hommage, auquel il associa la direction actuelle, ses cadres et tout le personnel.

A l'heure du café, ce fut au tour de M. Richard A. Lendi de prendre la parole, pour rendre à son tour hommage à un conseil d'administration clairvoyant et avisé, dire que l'année 1975 a été bonne et que tout sera mis en œuvre pour que 1976 le soit aussi, exprimer sa gratitude pour la fidélité et l'efficacité du personnel, tout particulièrement à cinq collaborateurs de la première heure: MM. Werner Glauser, directeur, André Gruber, directeur administratif (qui n'a pris sa retraite qu'en juillet dernier), Otto Muller, maître d'hôtel, Théo Henlé, barman, et Francesco Ghidotti, chef d'étages. A signaler que les deux tiers du personnel ont une présence de plus de quatre ans dans l'établissement.

Les 5, 10, 15, 20 et 25 ans d'activité dans la maison furent récompensés comme il convenait, par de magnifiques cadeaux, tandis que l'ensemble du personnel, soit 261 collaborateurs et collaboratrices de tous ordres se voyaient remettre une substantielle gratification de fin d'année. Il appartint à M. Théo Henlé, l'un des semi-jubilaires, de remercier la direction et le conseil d'administration de l'Hôtel du Rhône pour leur générosité et la manière efficace dont la maison est gérée, dans l'intérêt bien compris du personnel, à tous les échelons, puisque chacun en bénéficie.

C'est par un bal, conduit par un orchestre bien sonnant, tandis qu'un magnifique sapin était illuminé et qu'une tombola, richement dotée, était organisée par l'organisation sportive de l'établissement, que cette soirée se poursuivit jusque bien au-delà de minuit.

Le témoignage illustré

Les invités se virent offrir l'élégante plaquette que l'Hôtel du Rhône a éditée à l'occasion de son 25ème anniversaire. Il s'agit d'un ouvrage hors commerce, dont la conception et la réalisation sont de M. Jacques Clavel, du Châtelard-sur-Lutry, abondamment illustré, qui retrace l'histoire de Genève et des principaux personnages l'ayant animée au cours des siècles, ainsi que les circonstances dans lesquelles l'Hôtel du Rhône a vu le jour. V.

Ecrit sur le Rhône...

«Avant de tourner définitivement cette page de souvenirs encore si proches, nous nous devons de rendre hommage aux promoteurs d'alors pour la claire et juste conception de leur hardi projet.

Sans tomber dans le luxe inutile, ils eurent une vision d'avant-garde du confort et des services que devait, dans le futur, offrir un hôtel. Sans rompre avec les traditions, sans faire de leurs hôtes d'anonymes numéros, ils surent donner à l'Hôtel du Rhône une infrastructure fondée sur les exigences d'un management moderne.

Et si, aujourd'hui, l'aménagement intérieur a subi de nombreuses transformations, ce n'est point à quelque erreur de nos devanciers qu'elles sont imputables mais à notre volonté de poursuivre dans la ligne qu'ils nous ont tracée, en offrant, nous aussi, aujourd'hui déjà à la clientèle, ce qu'elle sera en droit d'exiger de chaque hôtel demain.

En choisissant de donner à leur hôtel le nom du fleuve qui baigne ses murs, nos précurseurs n'entendaient pas relever seulement une simple proximité topographique, mais affirmer l'esprit qu'ils souhaitaient donner à la maison. Car il existe un esprit rhodanien. Ce fleuve n'est pas, comme tant d'autres, une frontière, un fossé creusé entre des peuples et des civilisations différents. (...)

Le Rhône est avant tout la voie de la civilisation méditerranéenne remontant dans les terres. C'est par lui que la vigne arriva en Bourgogne. Il y a tout au long de son cours d'étranges ressemblances. Les cités du Valais, où le Rhône a sa source, ne sont pas sans rappeler certaines villes de Provence. Genève – «Gen-Av» – porte de la rivière, est fille du Rhône. Elle en est la seconde source après que le fleuve se fut perdu dans les eaux du Léman. Le trident de Neptune, dont nous avons fait notre emblème, rappelle ce long chemin qui mène de Genève à la mer.»

*

Extraits de la plaquette «Hôtel Du Rhône Genève», ouvrage hors commerce, octobre 1975.

Au service de la communication

On n'écrit pas – ou du moins pas encore – l'histoire de l'Hôtel du Rhône. Bien qu'entré dans l'Histoire à un moment crucial, à la fin d'un demi-siècle gravement perturbé par les hommes, l'établissement genevois qui fête aujourd'hui ses 25 printemps n'a jamais cessé d'être branché sur l'avenir. A tel point que l'on ne reconnaît déjà plus, en son for intérieur, l'hôtel d'alors, tant on a pris soin de l'adapter et de le moderniser au jour le jour ou presque, afin qu'il ne perde jamais rien de sa séduction.

*

Juste milieu entre l'hôtel traditionnel et le grand hôtel d'affaires, le «Rhône» est moins un compromis helvétique que le résultat d'une recherche d'harmonie et d'équilibre entre la riche tradition du passé – celle qu'il faut perpétuer – et le stimulant de la vie moderne. Trait d'union entre sa cité et ses hôtes, il l'est aussi entre l'hôtellerie traditionnelle d'hier et l'hôtellerie moderne d'aujourd'hui et de demain. On a su diligemment prendre ici ce qui ne cessera de faire la force de l'une et de l'autre.

*

Il est surtout frappant de constater comme cette conception d'une exploitation hôtelière a influé sur son état d'esprit. A cette ouverture aux idées nouvelles, correspond une ouverture sur le monde. Et c'est en regardant vivre cet hôtel que l'on s'aperçoit le mieux de cette similitude. Doté d'un management à toute épreuve et d'une politique sociale très affinée – les conditions de base – l'Hôtel du Rhône, qui constitue déjà en lui-même un vaste centre de communication (salons d'affaires, salles de congrès), projette largement son image et s'ouvre sur le monde. Il y a ses antennes à l'étranger bien sûr, mais aussi son intense activité de promotion et de relations extérieures, dont on connaît certaines initiatives d'envergure, son rayonnement dans les sphères professionnelles et sa politique d'information. Cet établissement n'abrite-t-il pas, entre autres, et c'est un symbole – le Club genevois de la presse?

*

Plus que l'anniversaire en lui-même, la valeur de l'événement réside – et ce sera notre façon de le souligner – dans le fait que le Rhône symbolise précisément cette nécessité, pour l'hôtellerie suisse en général et chaque hôtel-en particulier, de favoriser les contacts humains et de faire de la communication, dans la plus large acception du terme, le premier de ses services. J. S.

Courrier de Genève

Une ancienne brasserie rouvre ses portes

Ces temps-ci, à Genève, on assiste à la réouverture d'anciennes brasseries, qui avaient dû fermer leurs portes plusieurs années, parce que leurs immeubles étaient tombés sous la pioche des démolisseurs. Après les brasseries du Commerce et des Négociants, à la place du Molard, c'est «Le Siècle» qui vient de renaître à la place Cornavin. Cette brasserie se trouvait naguère à l'angle de la rue du Mont-Blanc et de la place Cornavin; elle est désormais installée cent mètres plus loin, à l'angle de la place Cornavin et de la rue de Chantepoulet, où elle a pris la relève de l'ancien tea-room «Le Brazil». Ce nouvel établissement est le premier que les bières belges Stella Artois ouvrent en notre pays; mais son tenancier est Genevois. La capacité de ce nouveau «Siècle» est de 190 places; l'établissement est ouvert chaque jour sans interruption de 6 heures et demie à 1 heure du matin.

Un Indien lance la raclette vaudoise ...

Un Indien tout ce qu'il y a de plus authentique, M. Madhukaar Musale, qui a quitté son pays il y a une quarantaine d'années et est devenu citoyen helvétique depuis l'an passé, exploite, à l'enseigne du «Cachottier», un sympathique «carnotzet» situé au centre commercial de la cité nouvelle de la Montagne, à Chêne-Bougeries. Grand spécialiste de la cuisine de son Inde natale, il vient d'ajouter à sa carte un plat dont il est le créateur ... Il s'agit de la raclette vaudoise, qui se compose d'un excellent fromage du Jura vaudois, en lieu et place du Bagnes valaisan, et s'accompagne de pommes de terre, en robe des champs, comme il se doit, non pas accompagnées de cornichons et de petits oignons, mais d'épices diverses, ainsi que de yogourth aux mûres. C'est inédit et cela s'accompagne d'un délicieux vin blanc de Chardonne-sur-Vevey. En tout cas, c'est une attraction ...

Un télex-ski au Centre commercial de Balexert

Sous les auspices de l'Office économique de Genève, que préside M. Claude Haegi, le Centre commercial de Balexert, sur la route de l'aéroport de Cointrin, dispose maintenant d'un «Télex-Ski» mis au point par M. Jacques Stalder. Grâce à cette installation, la clientèle de ce centre commercial dispose, en permanence, de tous renseignements utiles, sur une quarantaine de stations de sports d'hiver de Suisse, de France et d'Italie, avec possibilité de réservation immédiate. Une initiative qui a connu d'emblée un certain succès, et même un succès certain. V.

Nouvelles vaudoises

L'hôtellerie vaudoise durant le semestre d'été...

Le Bureau fédéral des statistiques vient de communiquer les chiffres des nuitées dans le Canton de Vaud durant le semestre d'été 1975. Avec un total général de 1 819 081 nuitées, l'hôtellerie vaudoise accuse un recul de 91 101 nuitées, soit 4,8 % par rapport au même semestre 1974. Le taux d'occupation des lits a été de 42 %, contre 44 % l'an dernier. Les nuitées étrangères ont baissé de 3,8 %, celles des Suisses de 6,5 %.

Les Européens (hormis les Suisses) font valoir une plus-value de... 398 nuitées (sur 971 621), alors que tous les autres continents sont en recul: l'Amérique de 18,9 % (dont – 21,9 % pour les USA), l'Afrique de 20,3 %, l'Asie de 9,4 %, l'Océanie de 18,7 %.

Par ordre d'importance, la France reste le meilleur client étranger de l'hôtellerie vaudoise avec 270 678 nuitées pour ce semestre (– 1 %); elle est suivie de l'Allemagne fédérale (209 781 nuitées, soit – 3 %), de la Belgique (142 434, + 0,2 %), des USA (115 443 nuitées, – 21,9 %), de la Grande-Bretagne (93 504 nuitées, + 9,4 %), de l'Italie (73 303 nuitées, – 6,7 %), et des Pays-Bas qui, avec 66 651 nuitées, font un impressionnant bond en avant de 34 % qui constitue la seule bonne surprise de ce semestre très moyen.

... et en octobre 1975

Bien mauvais résultats pour l'hôtellerie vaudoise en octobre 1975. On a enregistré un total général de 182 990 nuitées, contre 206 744 en 1974. Cela représente un recul considérable de 11,5 %. Le taux d'occupation des lits a passé de 33,5 % à 30 %.

Le manque de grands congrès internationaux (octobre était généralement l'un des meilleurs mois pour ce genre de réunions) explique en partie ce résultat particulièrement négatif. On en trouvera surtout la preuve à Montreux, où les nuitées ont baissé de 21,7 %. Autre ville importante de congrès, Lausanne est aussi en baisse sérieuse, bien que plus nuancée: – 10,2 %.

ADIL: désignation du nouveau directeur

On attendait avec impatience dans les milieux lausannois et vaudois la nomination du successeur de M. P.-H. Jaccard, le regretté directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne-Office du tourisme et des congrès. Le comité de l'ADIL a finalement porté son choix sur *M. Pierre Schwitzguebel*, jusqu'ici directeur de l'Office du tourisme des Diablerets.

Originaire de Rougemont et Saanen, M. P. Schwitzguebel est âgé de 36 ans. Après de nombreux stages à l'étranger, il fut, de 1963 à 1969, l'un des principaux collaborateurs de M. Frédéric Tissot qui assuma la promotion touristique de Leysin. A la tête de la station des Diablerets depuis six ans, M. P. Schwitzguebel est administrateur-délégué de Diablerets-Promotion (société coopérative de promotion touristique), administrateur de différentes sociétés touristiques et du centre sportif de la station, fondateur de l'Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV).

La brillante promotion de ce jeune loup du tourisme est bien à la mesure de son dynamisme et de compétences professionnelles dont il a su faire profiter les différentes institutions qu'il a animées. Promotion, organisation, animation: ce sont trois tâches, primordiales dans le tourisme moderne, que Pierre Schwitzguebel maîtrise parfaitement et qui lui permettront, sans aucun doute, d'être le digne successeur de M. P.-H. Jaccard. Son entrée en fonction est fixée en avril prochain.

(Réd.)

Echos de Villars

Un nouveau restaurant vient d'être inauguré à Villars: il s'agit du «Feu de bois» et est situé au sous-sol de l'Hôtel Marie-Louise. A côté du «Feu de bois» se trouve un petit carnotzet que les patrons, la famille Angelini, ont baptisé «Le quart d'heure.»

Toujours à Villars, l'Hôtel Central, qui était fermé depuis le début de cet été, a trouvé un nouveau propriétaire. Il s'agit de M. Walter Moesle, d'origine genevoise, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne et qui a acquis une solide expérience en Europe et aux Etats-Unis. L'Hôtel Central sera ouvert pour les Fêtes de fin d'année; il en sera de même du restaurant et du carnotzet. C'est une bonne nouvelle pour Villars, car le «Central» a toujours été l'un des points de rencontre les plus prisés de la station.

L'Hôtel «Relais», par contre, est définitivement fermé. Il vient d'être racheté par M. K. von Büren, ancien directeur de la Fiduciaire de la Société suisse des hôteliers. L'hôtel sera probablement vendu sous forme de studios, en propriété par étages.

De la monnaie de ...Monopoly!

On ne sait encore s'il s'agit d'une farce ou d'une tentative d'escroquerie. Toujours est-il qu'une femme s'est présentée la semaine dernière dans des hôtels de Lausanne pour y échanger quelques dollars. Il ne s'agissait pas de grosses sommes puisqu'elle ne peut acquérir qu'une centaine à peine de francs. L'ennui, c'est que les dollars n'en étaient pas et qu'ils n'étaient que des imitations destinées à jouer au fameux «Monopoly»!

Les rieurs ne sont certes pas ceux qui ont accepté ces «papiers-bidon»... Cl. P.

Propos fribourgeois

Charmey: 4000 personnes à l'heure

Avec son nouveau grand téléski, l'un des récents gros investissements de la Société de la télécabine des Dents-Vertes, la station de Charmey dispose, dès cet hiver, de sept installations d'un débit horaire de 4000 personnes. La nouvelle remontée mécanique remplace un ancien téléski, mais sa capacité, doublée, a passé de 720 skieurs à l'heure. Long de 1550 m et d'une dénivellation de 500 m, le nouveau téléski dessert quatre pistes sur le versant nord de Vounetz. Avec son vaste complexe de remontées mécaniques et sa piscine couverte, cette sympathique station fribourgeoise possède aujourd'hui un équipement très important. Il ne lui manque que quelques centaines de lits d'hôtel...

Les Paccots: un hôtel restructuré

Tout récemment, s'est déroulée, aux Paccots sur Châtel-St-Denis, la réouverture de l'Hôtel Ermitage. Ce magnifique établissement, doté d'une piscine couverte et de deux maisons d'appartements qui complètent ses 20 chambres, se trouve en fait à un tournant de son existence, puisque son administration générale est reprise désormais par la Société d'expansion touristique (SET S.A.), à Glion-sur-Montreux.

Les nouveaux animateurs de l'Ermitage s'efforceront de mettre l'accent sur l'authenticité de cet établissement typiquement montagnard et sur le maintien du folklore fribourgeois. C'est ainsi que la cuisine régionale sera à l'honneur et que, comme on peut le lire sur la carte, «les légumes seront choisis sur les marchés de Bulle, Vevey et Châtel, les autres produits étant fournis principalement par les gens du pays». La direction de l'établissement a été confiée à M. et Mme W. Hofer-Fontaine.

Le Club Tourinco

«Pour remédier au mal du siècle – la solitude – et remettre de la chaleur dans les rapports humains», s'est créé, à Bulle, le Glub Tourinco. L'un des buts de cette nouvelle organisation consistera à favoriser par tous les moyens le tourisme et les loisirs, et à coopérer avec les organisations régionales et internationales qui s'occupent des loisirs en vue d'élargir le tourisme en Gruyère. Le Club Tourinco a déjà pris de nombreux contacts, tant en Suisse qu'à l'étranger, et s'est lancé dans une vaste campagne de collaboration régionale, afin d'atteindre ses objectifs.

Une heure de folklore international

Les Rencontres folkloriques internationales de Fribourg, organisées en 1975 sous les auspices de la Société de développement de Fribourg, ont connu un tel succès que ses animateurs ont décidé de réaliser une cassette contenant les enregistrements des meilleures productions musicales du spectacle de gala. De nombreux groupes suisses et étrangers s'étaient produits à Fribourg à cette occasion, offrant aux amateurs de folklore véritable des prestations de choix dont ils pourront désormais conserver le souvenir. Les prochaines Renconctres folkloriques internationales de Fribourg se tiendront du 26 au 29 août 1976.

La Berra: le début d'une grande station

Le centre de ski régional de La Berra, au-dessus du village gruérien de la Roche, que de nombreux sportifs connaissent car il fut le premier du canton, vient de franchir une étape importante de son existence. Après une longue période de fermeture, en effet, il présente un tout nouvel équipement, de taille puisqu'il s'agit d'une nouvelle route de montagne et d'un grand télésiège. Ajouté à un immense parking et à des pistes améliorées, cet équipement favorisera certainement le décollage de la nouvelle station de la Berra dont les possibilités d'expansion, au sein d'une magnifique région des Alpes fribourgeoises, sont réelles.

Lisez et faites lire

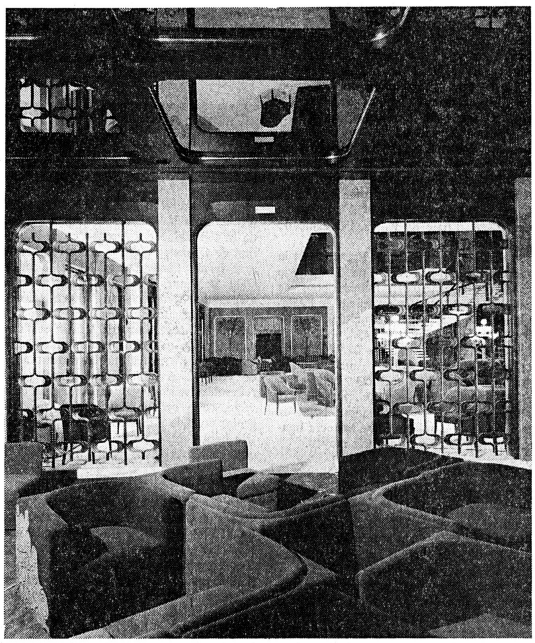
l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Jeder hat sein Hilton

Wir wissen es, in Sachen Hilton tun wir nach Meinung vieler Leser zuviel. Es genügt, dass die Grossen aus Amerika da sind, schreiben sollte man nicht auch noch über sie. Es hat mehrere Gründe, dass doch wieder ein längerer Artikel einem Hilton gewidmet ist: Erstens hat uns die Swissair zu einem Flug eingeladen, zweitens ist sie Mitbesitzerin, drittens steht dieses Hilton in Wien, ausserhalb direkter Konkurrenz und viertens ist es ein schönes Hotel.



Die vornehme Klimt-Bar mit Sicht in die Hotelhalle.

Mit dem «schön» wären nun allerdings ein paar Wiener schon nicht einverstanden, dominiert doch das Hilton, obwohl mit eleganter Fassade, etwas protzig ihren Stadtpark. 622 Zimmer lassen sich halt einfach nicht in einem bescheidenen Bau unterbringen. Dafür dürfen sich die Wiener brüsten, Europas grösstes Hilton zu besitzen. Der Anlass, dass es gebaut wurde, waren der Bettenmangel in Oesterreichs Hauptstadt, Attraktivität und Brükkenkopf-Funktion Wiens und seine Aspiration, UNO-City zu werden. Das Problem, Pasagiere unterzubringen, war für die Swissair mitbestimmend für die Beteiligung an diesem Hotel. Ausserdem denkt die Swissair alpin, sie schliesst Oesterreich in ihre Ueberseewerbung ein, und – wie man sich erinnert – flirtete sie vor wenigen Jahren recht heftig mit den Austrian Airlines. Die Wiener Betten wurden sozusagen eingebracht, ohne dass eine Heirat zustande kam.

Mei Muetterl war e Wienerin

In der Trägergesellschaft, der HIRO Swissair Immobilienverwertungsgesellschaft m.b.H. Wien, ist die Swissair mit 25 Prozent beteiligt. Die übrigen Dreiviertel gehören der Société de Participations Hôtelières SA. Dr. Rosenstein ist denn auch Präsident des Aufsichtsrates. Er, der Imperial-Stammgast, soll es bedauern, nun in seinem eigenen Hotel in Wien absteigen zu müssen. Selbst wenn Bosheit und Missgunst Eltern dieser Behauptung sind, hat sie einiges für sich, denn wer Wien liebt, ist ihm im Imperial näher. Conrad sticht halt den Franz Josef noch nicht aus. Hilton International hat den Pachtvertrag auf 25 Jahre abgeschlossen, mit Vorrecht auf Verlängerung um zehn Jahre. Diese unüblich lange Hilton-Abmachung wird, wie andere Pacht und Gewinnbeteiligung betreffende Zugeständnisse, der Schwäche des derzeitigen Hilton-Präsidenten Curt Strand für seine Geburtsstadt zugeschrieben.

Ein bezauberndes Make-up

Für den Bau war der bekannte Flughafen-Architekt Prof. Fritz Pfeffer verantwortlich. Das Hilton war sein erster Hotel-Auftrag. Er führte ihn zur Zufriedenheit Rosensteins aus, der den Professor für weitere Hotelprojekte verpflichtete.

Leider wurden wir nicht hinter die Kulissen geführt, weshalb wir uns nur von den Gasträumen gut beeindrucken lassen konnten. Da Leute mit grosser Liebe zu der Donaustadt am Werke waren, hat dieses Hilton etwas charmanteren und echteren Lokalkolorit bekommen als es bei andern Hiltons gelungen ist. Vor allem ist er nicht nur in den öffentlichen Räumen hängen geblieben, sondern hat auch spürbar den «international appeal» in den Zimmern gedämpft. Obwohl ebenfalls nach Barock und Biedermeier geschielt wurde, hat der Jugendstil Vorrang, ein transponierter Jugendstil. Der Komfort ist Hilton Standard.

Ausser den üblichen Konferenz- und Tagungsräumen und dem Festsaal für 600 Personen gehören zur Hotel-Infrastruktur eine zweigeschossige Tiefgarage für 300 PWs, der City-Air-Terminal, später mit direktem Schnellbahnanschluss nach Schwechat, eine noch nicht voll vermietete Ladenstrasse und ein etwas dürftig wirkendes Fitnesszentrum. Das Hallenbad wurde, als für dieses Hotel nicht notwendig, gestrichen.

Am richtigen Zipfel erwischt

An Gaststätten bietet das Hilton das Luxusrestaurant Prinz Eugen, die Klimt-Bar (wenn Sie's auch nicht wissen, Klimt ist ein berühmter Jugendstilmaler), den begeigten Vindobona-Keller mit römischer Vergangenheit und Kornhauskeller ähnlicher Gegenwart, die Kleine Konditorei und das Café am Park. Letzteres, ein für uns typisches Wienerkaffee mit langberockten Servierinnen, duftendem Braunem und vor den Gästen zubereiteten Mehlspeisen, ist zum Erstaunen der Geschäftsleitung auf dem besten Weg, in Tat und Wahrheit ein typisches Kaffee der Wiener zu werden. Es erfreut sich der besten Frequenzen, und es scheint, das Hilton gewinne hier den kleinen Finger der Wiener, die sonst recht konservativ ihren angestammten Lokalen die Treue halten.

... wir wollen sehn, wer stärker ist

An Zahlen ist den Unterlagen lediglich zu entnehmen, das Stammkapital der HIRO Swissair Immobilienverwertungsgesellschaft betrage 120 Mio öS. Die Baukosten sollen 600 Mio öS betragen. Aus den spärlich erhaltenen Informationen konnte man lediglich schliessen, dass die Frequenzen der ersten Monate hinter den Erwartungen zurückblieben, aber trotzdem damit gerechnet wird, innerhalb eines Jahres die kostendeckende Durchschnittsbelegung zu erreichen. Wenn Direktor Rupert Huber so tüchtig ist wie das Wiener Schnitzel, das er uns servieren liess, gross war, wird er es schaffen. Dass andere Wiener Hotels durch die 1300-Betten-Welle etwas ins Schlingern gerieten, lag wohl auf der Hand. Aufs Jahr gerechnet, ist die Auslastung der Wiener Bettenkapazität bei weitem nicht dort, wo sie den Hotelier unbesorgt dem Bau weiterer Gästezimmer zusehen lässt. Anderseits wird auch hier der Konkurrenzschub einige Gastwirte zu Unternehmern befördern, so dass schliesslich das Hilton für Wien doch rundherum ein Gewinn ist. MK

Die ruhigen Hotels

94 Hoteliers aus Frankreich, Deutschland, Oesterreich, Belgien, Schottland und der Schweiz waren bei der diesjährigen Hauptversammlung der «Chaine des hotels calmes et tranquilles – Relais du Silence» im Elsass anwesend. Die Hotelvereinigung wird 1976 erstmals nicht nur ruhig gelegene Häuser in Frankreich, sondern auch in anderen europäischen Ländern in ihrem Mitgliedsverzeichnis aufführen können.

Die Hauptversammlung wurde von gesellschaftlichen Veranstaltungen umrahmt, wobei die Mitgliedsbetriebe im Elsass ihr Können unter Beweis stellten. Präsident Pierre Vagnot, Claix, dankte für die gute Zusammenarbeit aller Kollegen, worauf auch der Erfolg dieser noch relativ jungen Hotelkette (Gründung 1968) zurückzuführen sei. Er betonte, dass die Kriterien der Hotelkette (ruhig gelegen, gute Küche, reelle Getränke und guter Service) zukünftig bei der Aufnahme neuer Häuser noch mehr beachtet werden. pd

Der Amerikaner dreht den Dollar

«Die Gruppe der Limited-Menu-Restaurants nimmt pro Jahr um 36 Prozent zu. Bis 1978 wird ihr Umsatz auf 1,2 Milliarden Dollar im Jahr angestiegen sein.» Diese Aeusserung von James M. Conner, dem Präsidenten von Connors Investors Services, lenkt das Augenmerk auf eine Entwicklung im amerikanischen Restaurantwesen, die sich seit einiger Zeit bemerkbar macht und die für viele Durchschnitts-Restaurateure eine Bedrohung bedeutet.

Es ist zwar richtig, dass der Jahresumsatz der amerikanischen Restaurants jetzt auf 42 Milliarden Dollar angestiegen ist und die Zunahme des Umsatzes durchschnittlich 13 Prozent beträgt. Trotzdem betrachten viele Restaurateure die Entwicklung mit Missbehagen, denn die Umsatzsteigerung hängt mit fortschreitender Inflation zusammen. Sie müssen die Preise erhöhen, um mit der steten Steigerung der Kosten für Nahrungsmittel und Personal einigermassen Schritt zu halten. In dieser Situation bereiten die überall erscheinenden Limited-Menu Restaurants den Restaurateuren besondere Sorgen.

Was sind Limited-Menu Restaurants?

Kurz gesagt, handelt es sich dabei um Restaurants, die erstklassige Speisen in freundlicher Umgebung anbieten, aber dabei die Preise niedrig halten, indem sie die Auswahl und die Bedienung einfacher gestalten. Bei ihnen gibt es kein grosses, abwechslungsreiches A-la-carte-Angebot, sondern jeweils nur einige bestimmte Speisen. Das Ganze ist auf den Massenkonsum und die Selbstbedienung zugeschnitten. In vielen dieser Restaurants trägt aber auf Wunsch des Gastes auch Personal das Tablett zum Tisch.

In manchen dieser Restaurants stehen nur sieben Gerichte insgesamt auf der Speisekarte, in anderen sind es deren zehn.

Rascher Erfolg

«Business Week» gab kürzlich eine Uebersicht über die heute bestehenden Limited-Menu-Restaurants. Es existieren jetzt ungefähr 20 Gesellschaften. Eine von ihnen ist die Victoria Station Inc., San Francisco. Diese Organisation wurde von drei früheren Cornell-Studenten gegründet. Ihre Restaurants sind vorwiegend mit Eisenbahnstationen verbunden. In kurzer Zeit eröffnete sie 35 Restaurants, 12 weitere sind zurzeit im Bau. Ihr Umsatz hat sich gegenüber dem Vorjahr verdoppelt, er beträgt heute 25 Millionen Dollar.

Eine der grössten Limited-Menu-Restaurantketten ist «Steak and Ale» mit Hauptsitz in Dallas, Texas. Zu ihr gehören 80 Restaurants. Der Reingewinn bei diesem Unternehmen beträgt 8 Prozent des Umsatzes.

Eine andere Kette ist die Charley-Brown's-Abteilung von Host International Inc. Nicht alle Limited-Menu-Restaurants sind erfolgreich. So hat Emersons – eine Kette, deren Umsatz im vergangenen Jahr 16,6 Millionen Dollar betrug – sich entschlossen, keine weiteren Restaurants seiner Kette mehr anzugliedern und Steak and Brew, ein Zweig der grossen Restaurantkette von Longchamps, hat sechs seiner Einheiten verkauft.

Suppen-Restaurants

Es ist heute die Ansicht vieler Restaurantsbesitzer, dass die preisgünstigen Restaurants besser durch die Schwierigkeiten der Inflation kommen als die eleganten Restaurants mit ihren umfangreichen Menüs und hohen Preisen. In Manhatten sind jetzt «soup places» entstanden, bei denen das Schwergewicht der Mahlzeit auf einer währschaften Suppe liegt.

Auch billiger schlafen

Dieselbe Tendenz ist seit einiger Zeit bei den Motels zu beobachten. Bis vor nicht langer Zeit ging die Tendenz vielfach dahin, Motels in Aufbau und Aufmachung den Luxushotels anzugleichen. Swimming-Pools waren eine Selbstverständlichkeit, und selbst grosse Versammlungsräume und weite Gartenanlagen wurden mit Motels verbunden.

Die neue Bewegung der Budget-Motels strebt darnach, unnötigen Luxus und damit erhöhte Preise abzubauen. Die Budget-Motels sind komfortabel eingerichtet, verzichten aber auf alles Entbehrliche wie Swimming-Pool, freien Kaffeeausschank, Gepäckträger usw. W.Sch.

Résultats de la saison d'été et perspectives pour l'hiver 1975/76

Hôtellerie française: plus de touristes, mais moins d'argent

Le Président de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière, M. Alphonse Roustant, a entrepris à mi-septembre une enquête auprès de ses délégués régionaux et départementaux, afin de fournir une analyse purement professionnelle – et en conséquence objective – de la vraie conjoncture hôtelière pendant l'été 1975.

Ce sondage a donné grosso modo le même résultat que les études réalisées par le Secrétariat d'Etat au tourisme (cf. no 39 du 25. 9. 1975), mais avec des nuances régionales qui reflètent le malaise causé dans les rangs de la profession par le manque chronique de rentabilité, dû aux charges fiscales et sociales accablantes dont souffrent les hôteliers d'outre-Jura. Voici le bilan de ces trois à quatre mois d'été dans l'hôtellerie et le tourisme français.

Abstraction faite de deux extrêmes – Paris et environs: «très mauvaise» / Côte d'Azur: «très bonne» – les jugements des hôteliers et des restaurateurs varient entre «bonne» et «médiocre». Mais les nuances sont parfois de taille. Ainsi, lorsqu'on apprend que les stations de Charente Maritime ont connu des «encombrements indescriptibles» en juillet et août et que pour arriver à l'Ile de Ré les automobilistes ont dû quelquefois faire la queue pendant sept heures, on ne peut se faire aucune illusion sur la structure et la conjoncture plus que médiocre qui ont caractérisé la région de Toulouse, une partie des Pyrénées et certaines régions de l'Aquitaine. On a également enregistré une inquiétante diminution des touristes, tant français qu'étrangers, dans les restaurants gastronomiques de Strasbourg, Colmar, Mulhouse. Et la «choucroute garnie» a profité de son prix de «plat du jour»...

La haute saison trop courte

Nulle part, le coefficient de remplissage des hôtels de tourisme de toutes catégories, mais notamment des normes supérieures, n'a dépassé 95 %, excepté pendant trois semaines d'août. La saison de grande affluence est trop courte; ni en Normandie, ni en Bretagne, ni le long de la Côte du Languedoc-Roussillon ou de l'Aquitaine, les hôtels ont connu en juin et en septembre le «boom» auquel on pourrait s'attendre si l'étalement des vacances devenait réalité.

Le Massif Central, et notamment l'Auvergne, l'Aveyron et la Lozère, ainsi que la région voisine, la Bourgogne et la Côte d'Or, ont confirmé l'accroissement du nombre et parfois des dépenses des touristes étrangers. Il est vrai que tant les Allemands que les Suisses et les touristes du Bénélux aiment acheter leurs provisions et pique-niquer le long des routes ou à proximité des lacs! Et les campeurs traditionnels n'influencent guère les chiffres d'affaires des hôteliers.

Vers une bonne saison d'hiver?

S'il est notoire que d'autres structures naturelles, techniques et commerciales influencent et forment les éléments de rendement du tourisme hivernal, les hôteliers français se rendent parfaitement compte de la nécessité absolue de maintenir et même d'améliorer la qualité de leurs services dans les stations d'hiver. Ils ont dû se contenter d'une hausse des prix de l'ordre de 8 à 10 %, mais celle de l'indice du coût de la vie dépasse d'ores et déjà ce taux.

Les autorités responsables, du domaine public et du secteur privé, ont groupé leurs efforts de propagande, en France et à l'étranger. Comme nous l'avons déjà signalé, 14 stations de ski ont créé un «centre de publicité et d'accueil». Il faut espérer que leurs actions soient couronnées de succès, un certain optimisme est actuellement de mise! Néanmoins, on ne semble pas tenir compte, en France, de trois faits qui risquent de porter préjudice à la pleine réussite de la saison d'hiver dans les Alpes et Pyrénées françaises: les Jeux Olympiques d'Innsbruck, qui attireront beaucoup plus de monde que d'habitude dans les Alpes tyroliennes; l'expansion de la quantité et de la qualité des stations italiennes, notamment dans la Vallée d'Aoste; enfin, last but not least, les effets de «dumping», lentement mais inévitablement atténués, tant par la fermeté «politique» du franc français par rapport aux monnaies jusqu'ici plus fortes que par une inflation des prix français bien plus élevée que prévue. Nous y reviendrons quand la saison d'hiver battra son plein.

Walter Bing

Lettre de Londres

Les restaurants londoniens sous la menace des bombes

Comme si, avec la «stagflation», le chômage, le renchérissement et la crise économique, les restaurants londoniens n'avaient pas déjà assez de problèmes à résoudre, voici qu'une nouvelle menace s'ajoute encore à leurs inquiétudes: une série d'attentats à la bombe vient de démontrer que les terroristes irlandais ont trouvé un nouveau moyen de perturber l'ordre public et de faire parler d'eux.

Le 13 octobre, une première bombe était placée dans une encoignure de fenêtre du restaurant de luxe Locket, situé non loin du Parlement et fréquenté par bon nombre de députés; découverte à temps, elle put être désamorcée quelques minutes avant qu'elle n'explose.

Le 29 octobre, le restaurant italien Fiori, au cœur du quartier de Mayfair, était à son tour l'objet d'une attaque; cette fois, la bombe fit explosion, blessant 17 personnes. On espère que cette trattoria pourra être rouverte peu après Noël.

Le 12 novembre, un autre restaurant de luxe, Scott's, situé à Mount Street, non loin du précédant, avait à déplorer l'explosion d'une bombe qui, cette fois, tua une personne et en blessa 15; c'est miracle qu'il n'y ait pas eu plus de victimes, car les criminels avait bourré la bombe de ames de rasoir et autres objets métalliques pour ajouter à leur nocivité. Néanmoins, le service put continuer dès le lendemain.

Le 18 novembre, plus grave encore fut l'attentat commis contre le restaurant Walton à Walton Street, lui aussi très couru; ici, il y eut deux morts et une vingtaine de blessés, causant pour les milliers de livres de dégâts; mais, ici encore, le restaurant put rouvrir ses portes deux jours après.

Solidarité

Dans tous les cas cités, la clientèle et même les concurrents des restaurants attaqués firent preuve d'une remarquable solidarité: les clients en venant ostensiblement prendre leurs repas dès qu'ils furent ouverts, les concurrents voisins en aidant à réparer les dégâts dans la mesure du possible. Néanmoins, il va de soi que d'autres, plus craintifs, s'abstinrent de diner dans la zone plus spécialement visée par les terroristes, de sorte que certains restaurants enregistrèrent une diminution considérable du nombre des clients.

L'Association des restaurateurs britanniques convoqua d'urgence une conférence pour discuter des moyens de parer à ce nouveau danger, avec l'aide de la direction de la police. Parmi les moyens de défense envisagés, on prévoit le renforcement des vitrines par des grillages d'acier, pour empêcher les débris de verre d'être projetés dans la salle. A cette défense passive, les restaurateurs de la zone particulièrement en péril ont ajouté des gardiens se tenant en permanence devant leurs établissements. Ces agents de sécurité, pour autant qu'on sache, n'ont pas jusqu'ici reçu d'armes pour renforcer leur action, et il reste à voir si leur seule présence aura l'effet préventif désiré. D'autre part, si on les armait de mitraillettes, par exemple, le danger pour les simples passants pourrait s'en trouver aggravé, et si l'un ou l'autre de ceux-ci en était la victime, les protestations du public seraient sans doute si virulentes que le remède serait presque pire que le mal.

Le rétablissement de la peine de mort est-il un remède?

Dans ces conditions, une solution adéquate est bien difficile à trouver et ne saurait l'être par les seuls restaurateurs. C'est pourquoi une grande partie de l'opinion publique, qui n'a jamais été en faveur de l'abolition de la peine de mort, demande à grands cris le rétablissement de celle-ci pour les terroristes assassins, et un certain nombre de députés conservateurs.

Aujourd'hui, beaucoup de politiciens partagent la célèbre opinion d'Alphonse Karr: «Abolissons la peine de mort, mais que MM. les assassins commencent.» D'autres, par contre, estiment que la pendaison des criminels contribuerait à empirer la situation, en créant des «martyrs» pour la cause du terrorisme irlandais, et en assurant ainsi de nouvelles recrues à celui-ci.

Pour l'instant, les restaurateurs et leurs clients devront sans doute continuer à être les victimes de cette violence insensée.

René Elvin

En sécurité à l'hôtel

par M. X. Leforestier, professeur d'installations techniques hôtelières, Ecole hôtelière SSH, Lausanne

L'un des soucis majeurs de l'homme a toujours été la sécurité de sa personne et de ses biens. De nos jours, l'escalade de la violence, notamment, le pousse à vouloir être chaque jour plus rassuré autant chez lui qu'en voyage. En effet, lors de ses déplacements d'agrément ou d'affaires, l'homme emporte avec lui argent et documents qu'il tient à protéger. Que pouvons nous offrir, nous, hôteliers, à nos clients soucieux de la sécurité de leur biens précieux? Un coffre-fort, mais encore faut-il savoir ce que ces deux mots signifient, ce qu'est un coffre-fort, quels sont les types existants, que et contre quoi protègent-ils!

Les différents types de coffres-forts et leurs emplois

Le coffre-fort blindé

C'est celui qui offre la plus grande sécurité contre le feu et toutes les tentatives de vol. Il est spécialement conçu pour abriter tous les objets de très grande valeur (bijoux, documents précieux). Son poids très important pose des problèmes pour son transport et son placement.

Le coffre-fort

Son aspect extérieur diffère peu du coffre-fort blindé et les différences essentielles résident dans les matériaux des parois. En effet, seule la porte est blindée et les parois sont faites de béton léger, ce qui permet à l'intérieur de la paroi de résister à de très hautes températures. Idéal pour conserver des documents comptables ou privés qui doivent surtout être protégés du feu, car ce coffre-fort offre la même sécurité contre le feu qu'un coffre blindé, avec l'avantage d'être moins lourd. Par contre, la protection contre le vol est moindre.

Le coffre-fort à portes coulissantes

Comme son nom l'indique, les portes de ce coffre coulissent et viennent se loger dans ses parois, ce qui présente l'avantage de gagner de la place, particulièrement s'il doit rester ouvert pendant les heures de travail. Idéal pour être installé dans des immeubles modernes où le danger de feu est moindre et où l'on ne garde que peu d'objets de grande valeur.

Petit coffre, coffret à emmurer, trésor mural, cassette

La plupart du temps, ces coffres ne sont employés que dans des ménages. Vu leur faible poids, ils n'offrent que peu de sécurité et peuvent être facilement transportés, sauf le coffret à emmurer, qui, lui, offre plus de sécurité. Toutefois, il faut retenir que ces coffres peuvent être ouverts facilement au chalumeau ou par effraction ...

Coffre-fort pour supports informatiques

Le développement actuel de l'informatique amène l'hôtelier à se poser la question suivante: où stocker les archives informatiques que la nature et la fragilité de «l'impression» rendent vulnérable?
Le marché actuel offre de nombreux coffres, afin de protéger ces supports d'information, tels que microfilms, bandes ou disques magnétiques, des champs magnétiques d'une part, des gaz nocifs et des acides d'autre part, le vol étant considéré comme un danger mineur. Il est donc primordial de pouvoir sauvegarder ces informations qu'un simple aimant bien placé pourrait effacer.

Protection contre le feu

Si l'hôtelier se doit de protéger les biens de ses clients contre le vol, il se doit aussi de les protéger contre le feu. Une prime d'assurance incendie réduite ne justifierait pas l'achat d'un coffre isolé du feu. Mais il est toujours préférable de disposer d'une telle installation permettant de supporter des températures assez élevées, sans que son contenu brûle ou se carbonise.

Protection contre le vol

Différentes méthodes sont utilisées par les cambrioleurs et il est bon de les connaître pour pouvoir choisir un coffre ne laissant aucune chance ou presque à un virtuose de la pince-monseigneur ou du chalumeau.

a) Méthode à froid

On comprend dans cette catégorie les vols perpétrés à l'aide de perceuses, ciseaux d'acier (burins), fraiseuses, pinces-monseigneur, ainsi que toutes sortes d'autres outils. Pour se protéger contre tous ces moyens, le manteau d'acier doit avoir une épaisseur de 5 mm au minimum. Egalement valable pour les tiroirs caisse, le matériel isolant doit exister sous une forme solide; la serrure devrait être au minimum protégée par un blindage.
Les voleurs tentent en général d'attaquer la serrure pour ouvrir la porte puisque, ensuite, tout le contenu du coffre peut être saisi. Le trou de la serrure ne devrait donc jamais être ouvert car, sinon, la serrure peut être trop facilement trafiquée.

b) Par soudage

Les matériaux qui offrent une bonne protection sont le béton, le plastic, le caoutchouc, le cuivre, le métal léger et différentes plaques de fonte. Il existe aussi des sécurités qui agissent à partir d'un fil de fer par un système de blocage. Si le fil de fer est rompu par un chalumeau, le système de blocage se met en fonction. Toutefois, il est important que la serrure possède plusieurs de ces systèmes disposés en différents endroits. Ces fils de fer peuvent être en partie remplacés par des produits chimiques, tels que souffre, phosphore, etc.
Toutefois, il est douteux que l'effet de ces produits chimiques puisse durer toute une année et, d'un autre côté, en cas de vol, on pourrait rendre responsable les fabricants d'une maladie éventuelle contractée par les voleurs durant leur opération.

c) Chalumeau oxyacéthylènique

Cette méthode est très au point, car il n'existe jusqu'à présent aucune matière qui empêche l'oxygène de pénétrer. De plus, il est très simple de fabriquer soi-même ce genre d'appareil. Depuis son arrivée sur le marché, l'emploi de ce chalumeau s'est développé très rapidement.
Toutefois, pour les voleurs, l'utilisation de cet appareil n'est pas sans problèmes, car il est relativement lourd et il dégage lors du travail de très fortes vapeurs toxiques. Pour se protéger de ces chalumeaux, nous pouvons recommander un épais manteau d'acier ainsi qu'une bonne sonnerie d'alarme.

d) Destruction du contenu par des acides

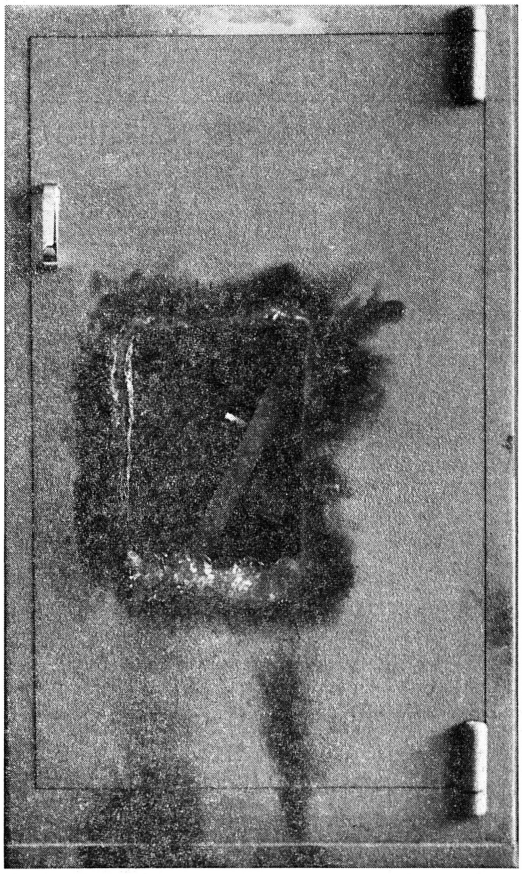
Il existe des acides très corrosifs qui peuvent détruire l'alliage d'une serrure. C'est pourquoi on fabrique des serrures construites en acier inoxydable. La meilleure solution consiste encore à ne pas avoir de trous dans la serrure, ce qui empêche les acides d'atteindre l'intérieur de celle-ci et de la détruire.

e) Serrure à combinaisons

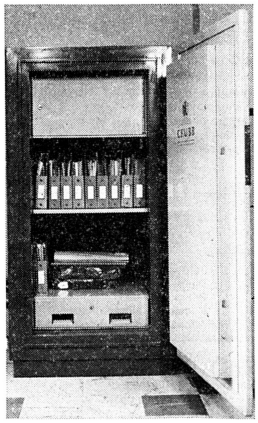
Très souvent, comme on le sait, les caisses et les coffres peuvent être facilement violés par des voleurs qui utilisent une clé ou qui mettent en position la combinaison exacte de la serrure.
La clé pose en principe un problème pour son possesseur. S'il veut être vraiment sûr, il doit la porter constamment sur lui. Pourtant, il arrive très souvent que le possesseur de la clé l'oublie quelque part dans un tiroir où elle peut être facilement découverte par un voleur. C'est pourquoi les coffres qui ne peuvent être ouverts que par le moyen d'une clé n'offrent en général qu'une faible sécurité. Un bon coffre doit avoir une combinaison à chiffres; on évite ainsi d'avoir le fâcheux trou de serrure qui tente tellement les voleurs! Une combinaison à chiffres doit masquer l'orifice de la serrure augmentant ainsi la sécurité. Avec une combinaison à chiffres, il est vivement recommandé de changer régulièrement et fréquemment le code (par exemple une fois par mois).

f) Méthode par explosion

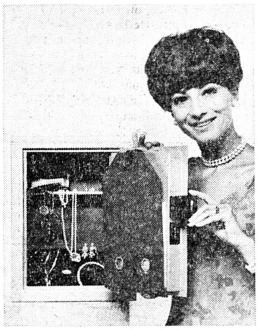
Selon les statistiques de la police de Zurich, les caisses et les coffres-forts sont plus souvent attaqués par explosion qu'au chalumeau. La méthode des voleurs est presque toujours la même. Ils s'approchent pas à pas de la pièce où se trouve le coffre, introduisent généralement la charge d'explosifs dans le trou ouvert de la serrure, recouvrent le coffre de couvertures, afin d'empêcher les éclats de blesser, puis allument la mèche. Les voleurs s'éloignent et attendent dans un endroit abrité. L'immeuble, dans lequel ils se trouvent sera pendant ce temps observé. Si le bruit de l'explosion n'a alarmé personne, le coffre sera tout tranquillement vidé. Cette méthode s'est propagée depuis quelques années. Elle apparut d'abord en Angleterre, se développa sur le continent et est actuellement très à la mode en Allemagne et en Suisse! Il semble que les voleurs se communiquent leurs méthodes ...
Pour être protégé contre ce type d'effraction, il ne faut pas qu'il existe de trous ouverts dans la serrure. Cela signifie qu'un bon coffre doit posséder au minimum une combinaison chiffrée qui bloque le trou de la serrure et ainsi remplace le trou pour la clé. La fente entre la porte et les parois du coffre ne doit pas être supérieure à 1 mm; sinon, il est trop facile d'introduire une charge explosive. Les soudures entre l'huisserie et les plaques métalliques doivent être placées en travers. Si ce n'est soudé que partiellement, une charge explosive placée à l'extérieur suffit. Il ne doit pas exister de creux sur le revêtement extérieur du coffre. Un coffre très lourd possède le grand avantage de ne pouvoir être transporté dans un endroit désert pour le faire exploser. Une très bonne sécurité est également garantie par une sonnerie d'alarme qui se déclenche lors d'une explosion.



Le risque, plus ou moins évitable ... ou la mauvaise surprise!



Un coffre pour micro-films, à l'épreuve du feu bien sûr.



Le coffre à double serrure, à l'usage de la clientèle.

Le coffre-fort moderne: l'équipement indispensable de toute entreprise hôtelière.

Sonneries d'alarme

La gamme des sonneries d'alarme est telle que, pour le profane, le choix est très difficile. Lors de l'acquisition d'une sonnerie d'alarme, il est nécessaire de demander conseil à une maison spécialisée très sérieuse. On peut obtenir dans la plupart des villes de très bons conseils de la part de la police criminelle.
Pour les coffres datant de quelques années et qui ont encore des trous de serrure, il existe une possibilité d'amélioration en installant dans ce trou un microphone avertisseur avec une sonnerie d'alarme.

Emplacement

Nous devons faire très attention au choix de l'emplacement d'un coffre. La pièce dans laquelle se trouve le coffre doit pouvoir être difficilement accessible aux voleurs et le transport du coffre doit être pénible et gênant. Il faut aussi penser à la possibilité de chutes en cas de feu.

Si les portes restent ouvertes pendant les heures de travail, il faut qu'il y ait le moins de personnes possible qui s'en aperçoivent. Beaucoup d'effractions de caisses et de coffres pourraient être évitées si l'on y pensait avant leur mise en place.

Gadget pour l'hôtelier

L'hôtelier dispose aujourd'hui d'un nouvel argument en matière de sécurité. En effet, il existe des petits trésors à emmurer possédant deux serrures, l'une solidaire du coffre, l'autre amovible appartenant au client.
Ce dernier ayant sa propre serrure, la sécurité en est accrue et personne d'autre que lui ne peut accéder au coffre.

Le principe de ce système est simple; tous les safes des chambres possèdent une serrure plus un logement destiné à recevoir une deuxième serrure amovible et appartenant au client. La sécurité du système est double: deux serrures dont une personnelle.
Une fois acquise par le client, cette serrure se déplace avec les documents qu'elle protège, du bureau à la maison, de la maison à l'hôtel. Son faible poids et encombrement la rendent très aisément transportable.
D'autre part, cette serrure offre d'autres garanties. Les 2 clefs livrées avec celle-ci sont uniques au monde. Pour promouvoir la vente de ces serrures, le fabricant offre à chaque acheteur une assurance vol et effraction à concurrence de 20 000 francs par sinistre et ce pendant une période de 2 ans à dater de l'achat de la serrure. Le contrat d'assurance pourra être par la suite facilement renouvelé à titre individuel.
Présents dans 10 pays, ces coffres permettent au voyageur de trouver dans bien des cas un abri sûr pour ses biens personnels, ainsi que pour ses papiers de valeur.
Les possesseurs de telles serrures recevant régulièrement la liste des hôtels équipés de ces coffres, sont bien entendu des clients en puissance.
Avant de choisir un coffre-fort, l'hôtelier doit se poser les questions suivantes:

Que dois-je protéger?

- Argent
- Effets de valeur appartenant à la clientèle
- Documentation
- Archives magnétiques
- etc.

Contre quoi dois-je me protéger?

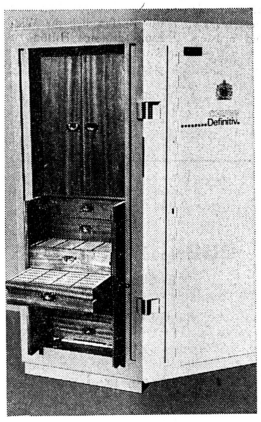
- Vol
- Incendie
- Champs magnétiques

Où dois-je le mettre?

- A l'abri des regards
- Dans un endroit difficile d'accès

Une fois trouvées les réponses à toutes ces questions, il convient de se rappeler qu'un coffre-fort bien adapté à nos besoins nous permet, à nous hôteliers, de protéger en même temps que les biens de nos clients, la réputation de nos hôtels.
Messieurs les voleurs, à bon entendeur, salut!

X. Leforestier



Dans le même ordre d'idée ...

Une invention révolutionnaire pour les chambres d'hôtel

(ATS) Après dix ans de recherches, les experts du groupe américain d'armements et d'électronique «General Dynamic» ont mis au point pour la chaîne d'hôtels Hilton une serrure électronique d'un nouveau genre, qui empêchera les voleurs d'entrer. Le système de verrouillage, dont le fonctionnement est gardé secret, est alimenté par batterie à mercure d'une autonomie de deux ans et demi et peut être installé sans grande difficulté sur n'importe quelle porte.
Pour ouvrir la porte, le client de l'hôtel reçoit une carte magnétique qui doit être introduite dans une fente placée à l'endroit habituel du trou d'une serrure. Chaque nouveau client d'une chambre reçoit une nouvelle carte qui ouvre la même porte, mais avec une nouvelle combinaison magnétique. L'ancienne carte est ainsi automatiquement périmée. Le Hilton de Paris sera prochainement déjà le premier hôtel du monde à posséder cinquante de ces serrures anti-vol.

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Wir suchen für ganzjährigen Kur- und Ferienhotelbetrieb mit Restauration im St. Galler Rheintal

Gerantenehepaar

Alter nicht unter 35 Jahren.

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

Wir bieten:
Sichere Stelle mit geregeltem Einkommen.
Dienstwohnung.
Sehr gute Sozialleistungen.
Pensionskasse.
Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten sind mit Bild, Werdegang, Zeugnissen und Referenzen zu richten unter Chiffre B 139 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel

RAMADA

Genève

220 chambres – 432 lits

Voulez-vous faire partie dès le début, le commencement d'une carrière rapide et passionnante pour vous!
Pour l'ouverture du premier Hôtel Ramada en Suisse, maillon d'une chaîne internationale en pleine expansion.
Vu l'importance de cet Hôtel, nous avons encore un poste à repourvoir pour

un(e) comptable qualifié(e)

responsable de la comptabilité des créditeurs comptabilité des salaires, notions d'établir la comptabilité de pertes et profits.
Bonnes connaissances d'anglais souhaitées.
Date d'entrée de suite ou à convenir.
Seuls les personnes de nationalité Suisse ou titulaire d'un permis B ou C seront acceptées.

Veuillez adresser votre offre avec curriculum vitae, photo et références à Mr. S. Achkar, Chef-comptable, 38, rue de Berne, 1201 Genève ou téléphoner au 31 02 41.

7020

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.

Hôtel Elite, Bienne/Biel

cherche pour le 1er janvier 1976 ou date à convenir (éventuellement de suite)

un night-auditor
concierge/réceptionnaire de nuit

pour la réception, facturation, statistiques, décomptes, etc. Place à l'année, bien rétribuée. Connaissance de français, allemand et anglais exigée.

Prière d'adresser votre offre ou de téléphoner pour renseignements à la direction de l'Hôtel Elite, 2501 Bienne, téléphone (032) 22 54 41.

7085

HOTEL
COMMODORE
LUGANO
Riva Caccia 6 Tel. 54 39 21

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Barman
Lingerie-Gouvernante

Bewerbungen sind an die Direktion Hotel Commodore, 6900 Lugano, Riva Caccia 6a, zu richten. – Telefon (091) 54 39 21.

7088

Ascona

hotel eden roc

Wir suchen auf 1. März 1976 in Jahresstelle:

Küchenchef

Vollständige Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu senden an die Direktion

HOTEL EDEN ROC
6612 Ascona, Telefon (093) 35 52 55

7120

Hôtel de grandeur moyenne, situé sur les bords du Lac Léman, cherche à engager pour début février 1976 ou date à convenir (au plus tard mars/avril):

sous-chef de cuisine
gouvernante générale
garçon d'office/maison
femme de chambre

Prière d'adresser les offres avec prétentions de salaire, copies de certificats et photo a: Jean-Ulrich Schoch,

Hôtel Beau-Rivage
1260 Nyon

(il ne sera pas répondu aux lettres entre le 8 janvier et le 3 février).

7013

Gesucht auf 1. März evtl. früher

Gerantenehepaar

Er: Koch – Sie: Ueberwachung des Service

Für Restaurant Stammbaum in Hegnau-Volketswil.
Vorläufig in Provisorium.
Möglichkeit neu aufgebauten Stammbaum als Pächter zu übernehmen. Wirtepatent nicht unbedingt erforderlich.
Lohn mit Beteiligung.
Sonntags geschlossen.

Tel. 01/86 67 29
(Bürozeiten)

7029

Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Kloten
Telefon (01) 814 33 00

Auf Anfang 1976 ist der Posten einer

Serviceleiterin

neu zu besetzen.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit
- die praktische Erfahrung in der Führung einer Servicebrigade mitbringt,
- die kontaktfreudig und gewandt im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern ist,
- die leichte administrative Aufgaben selbständig erledigt,
- die Französisch und Englisch fliessend beherrscht.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an unseren Personalchef
Herrn J.-L. Gerber
Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Kloten

7011

Flughafen-Restaurants Zürich

Anmeldeformular für Stellensuchende

Einschreibegebühr sFr. 10.— pro Person, zu überweisen auf Postcheckkonto 30 - 1674 Bern.

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

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

Formulaire d'inscription pour les personnes à la recherche d'un emploi

Droits d'inscription: 10 francs par personne, à verser au compte de chèques postaux No 30 - 1674 Berne.

Les personnes à la recherche d'un emploi dans l'un de nos établissements sont priées de remplir en capitales, très lisiblement et en entier, le coupon ci-joint, et de l'envoyer avec la quittance postale à l'adresse suivante:

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

hier abtrennen

Name / Nom / Cognome / Apellidos / Name

Vorname / Prénom / Nome / Nombre / Christian Name

Geboren am / Né le / Nato il / Nacido el / Date of Birth

Wohnadresse / Domicile (adresse exacte) / Indirizzo attuale / Domicilio / Permanent Address

Telefon / Téléphone / Telefono / Teléfono / Telephone

Nationalität / Nationalité / Nazionalità / Nacionalidad / Nationality

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

Bisherige Tätigkeit / Activité antérieure / Attività svolta / Actividad anterior / Professional Activities up to now

3 letzte Arbeitgeber / 3 derniers employeurs / 3 ultimi datore di lavoro / 3 últimos patronos / 3 last Employers

Wünscht Stelle als / Désire place de / Desidera posto di / Desea puesto de / Post desired

Eingang

Check

Sprachkenntnisse / Langues étrangères / Lingue straniere / Conocimientos de lenguas extranjeras / Languages spoken

Jahres- oder Saisonstelle / Place à l'année ou saisonnière / Posto annuale o stagionale / Puesto anual/temporero / Annual/Saesonal employment

Bemerkungen / Observations / Osservazioni / Observaciones / Remarks

Gewünschtes Eintrittsdatum / Date désirée d'entrée en fonction / Entrata in servizio desiderata / Fecha de comienzo que se desea / Desired Date of Entrance

Hotel Losone
bei Ascona

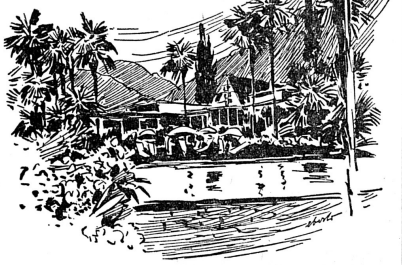
sucht für Sommersaison 1976, 1. März bis 31. Oktober:

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.

7101



Kurhotel Heiden

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresbetrieb einen fach-, organisations- und sprachkundigen

Oberkellner

der einer Brigade vorstehen kann.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Direktion Kurhotel Heiden, 9410 Heiden.

7093

Restaurant gastronomique

sur grand passage demande

un cuisinier seul/chef

organisateur, bon calculateur.

Entrée à convenir.

Faire offres avec copies certificats et prétentions de salaire à l'Hôtel-Revue, chiffre 7099, 3001 Berne.

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

Geschäftsführer-Assistenten

der Freude hat, auch selbst Hand anzulegen.

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

Offerten sind zu richten unter Chiffre 7081 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

New York Swiss-Center

Schweizer Spezialitäten-Restaurant mit Schweizer Management sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie / Sous-chef

Einem Fachmann mit Flair für die feine Küche und Organisationstalent können gute Aufstiegsmöglichkeiten geboten werden. Alter mindestens 25 Jahre. Englische Sprachkenntnisse sind erwünscht.

Das Visum kann durch uns besorgt werden.

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

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

7111

Unternehmen der Grossrestauration sucht auf den 1. März 1976, evtl. früher, einen jüngeren

Buchhalter

als **kaufmännischen Leiter.**

Erwünscht wird: Initiative, bewegliche, zuverlässige Persönlichkeit mit Sinn für das Wesentliche. Verlangt wird ferner eine gute Ausbildung und nach Möglichkeit eine geeignete Praxis im Rechnungswesen, aber auch die Fähigkeit, Personal zu führen.

Wir bieten: interessante, selbständige Tätigkeit zu einem angemessenen Gehalt.

Offerten mit Lebenslauf und den üblichen Unterlagen unter Chiffre 7083 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für den 1. Februar 1976, für das berühmte «Maison des Halles», beinhaltend ein ausserordentlich schönes Restaurant Français und eine Pizzeria mit je zirka 150 Sitzplätzen, am Marktplatz in Neuenburg, einen dynamischen, phantasievollen

Direktor

zirka 35- bis 40jährig, Französisch und Deutsch in Wort und Schrift und Italienisch sprechend.

Haben Sie sehr gute Kenntnisse der französischen und italienischen Küche und sind Sie kontaktfreudig und lieben es, Gäste selber zu empfangen und zu verwöhnen und haben bereits einem ähnlichen Restaurationsbetrieb erfolgreich vorgestanden, so sind Sie unser Mann.

Offerten mit handgeschriebenem Lebenslauf, Referenzangaben, Foto und Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre 7023 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Neubau Bahnhofbuffet Solothurn

Die SBB erneuern derzeit das Bahnhofbuffet Solothurn. Der Umbau wird voraussichtlich anfangs 1977 beendet sein.

Für das künftige neue Bahnhofbuffet mit modernen Produktionsanlagen und Restaurationsräumen suchen die SBB schon heute einen

initiativen Pächter

der bereit ist, bei der Klärung der im Zusammenhang mit der Betriebserneuerung sich noch aufdrängenden Detailfragen mitzuwirken und über die finanziellen Mittel für die beweglichen Buffetanlagen verfügt.

Anmeldetermin: bis zum 15. Januar 1976.

Dem handschriftlichen Bewerbungsschreiben sind eine Beschreibung des Lebenslaufes, Zeugnisabschriften und eine Fotografie beizulegen. Es wird nur ein Bewerber berücksichtigt, der den Buffetbetrieb selbst führt.

Die allgemeinen Vorschriften über die Pacht und den Betrieb der SBB-Buffets können bei der Betriebsabteilung, im Büro 231 des Verwaltungsgebäudes der SBB, 6000 Luzern, Schweizerhofquai 6, eingesehen werden; sie werden auf Wunsch gegen Einsendung von 5 Franken auch per Post zugestellt. Dieser Betrag wird nicht rückerstattet.

Die Interessenten werden gebeten, sich nur auf Einladung hin vorzustellen. Dagegen können nähere Auskünfte telefonisch verlangt werden (Tel. 041/ 21 34 85).

Offerten erbeten an: Kreisdirektion II der SBB, Postfach, 6002 Luzern.

OFA 112.177.093

Die Peninsula-Gruppe sucht für die Leitung der Peak Tower Restaurants in Hongkong jüngeren, gut ausgewiesenen

Geschäftsführer

Die Peak Tower Restaurants mit ihrer einzigartigen Aussicht über die Millionenstadt Hongkong entsprechen den Wünschen der Touristen aus aller Welt sowie den Bewohnern Hongkongs. Wir erwarten von unserem neuen Geschäftsführer dieses Restaurationsbetriebes mit über 500 Sitzplätzen Einsatzfreude und die Fähigkeit, einem Mitarbeiterstab von 170 Angestellten vorzustehen.

Vollständige Bewerbungen sind in englischer Sprache abgefasst einzureichen an die:

Generaldirektion der Peninsula-Gruppe,
The Peninsula, Salisbury Road, Kowloon, Hongkong

7043

Kantonale psychiatrische Klinik Wil SG

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft einen

Chefkoch-Stellvertreter

der bereit ist, in unserer Spitalküche anspruchsvolle Aufgaben zu übernehmen.

Wir erwarten:

- Interesse an einem lebhaften Grossküchenbetrieb,
- fundierte Fachkenntnisse,
- langjährige Berufserfahrung,
- Führungs- und Organisationstalent.

Wir bieten:

- den Aufgaben entsprechendes Salär,
- 13. Monatslohn,
- gute Sozialleistungen,
- angenehmes Arbeitsteam,
- Anerkennung Ihrer Leistungen.

Ihr Anruf würde uns freuen. Unser Personalleiter, Herr Fässler, wird sich gerne mit Ihnen über diesen Posten unterhalten.

OFA 128.197.937

Gesucht für längere Sommersaison Anfang April bis Ende Oktober:

Chef(in) de réception

Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen erbeten an:

Hotel Beaurivage
6900 Lugano-Paradiso

7082

Hôtel de Strasbourg, Genève

10, rue Pradier, téléphone 31 39 20

engage pour entrée immédiate

secrétaire de réception

ayant formation hôtelière, langues exigées (parlé et écrit).

Faire offre manuscrite avec photo et prétention de salaire à la direction.

7048

vorwärts mit MÖVENPICK

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 renditenbewusstes 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
Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

Hotel Romazzino, Porto Cervo (Costa Smeralda) Sardegna/Italia

cerca per stagione estiva 1976

ricevimento:	**cassiere** (NCR 42) **segretaria** (NRC 42)
portineria:	**2. portiere** **portiere di notte** **turnante portineria** **telefonista** **chasseur-telefonista**
bar:	**1. barman** **2. barman** **commis di bar**
ristorante:	**1. maître d'hôtel** **2. maître d'hôtel** **chef d'étage** **chef de rang** **demi-chef de rang** **commis de rang**
cuicina:	**commis di cucina**
caffeteria office:	**governante di caffeteria** **governante d'office** **ragazze di caffeteria**
lingeria:	**stiratrice** **donne di lingeria**
piani:	**cameriere ai piani** **portiere d'étage**
varie:	**bambinaia**

Offerte a: Rank Hotel S.p.A., Via Anastasio II, 80, I - 00165 Roma.
Telex: 79285.

6762

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl: Telefon:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

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

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

Ancienne adresse

Nom : Prénom :

Entreprise :

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement :

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom : Prénom :

Entreprise :

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement : Téléphone:

☐ Membre ☐ Abonné

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

Hotel-Restaurant Blume
3800 Interlaken

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

Serviertochter

Anfängerin wird angelernt.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

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

6697

Büro METRO Zürich
Stockerstr. 55
Tel. (01) 36 41 10

sucht laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal und **Au-Pair-Girls** für **England, Jersey, Bermuda, Scandinavia, Canada, USA, Bahamas, Paris, South Africa (alle Berufe).**

Überseeschiffe

laufend englisch-sprechende Stewards, Bar und Diningroom Head Walter, Asst. Man., Cooks Butchers-Pastry, Cooks Galley Boys and Girls, Cabin and cleaning Staff, Bertenders and Bäckers, Service Girls.

7014

Gasthof
zum Goldenen Sternen
Basel

Busca a partir del 1 de enero o mas tarde

chico o chica de cocina

chico de office

Ofertas solo con permiso B o C dirijirse à
M. de Francisco, (061) 23 16 66.

7015

Restaurant
Feldschlösschen
Regensdorf

Gesucht per 1. Januar oder nach Uebereinkunft

junger Koch oder Köchin

in mittelgrossen Betrieb.

Guter Lohn, Kost und Logis im Hause. Sonntag geschlossen.

Sich melden bei:
R. Sauter
Restaurant Feldschlösschen
8105 Regensdorf
Telefon (01) 840 20 30

7068

Nous cherchons

chef de cuisine
cuisinier(ère)
garçon de cuisine
sommelier(ère)
deux services

pour début printemps 1976.
Faire offres avec photos, certificats et prétentions de salaire sous chiffre PF 51480 à Publicitas, 1002 Lausanne.

HOTEL STERN CHUR

70 Betten, Bündnerstuben, Banketträume

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Jungkoch

in Jahresstelle.

Offerten erbeten an
Emil Pfister, Hotel Stern,
7000 Chur.

7097

Gesucht nach Uebereinkunft in neueres, alkoholfreies Tea-Room in Luzern jüngere Frau oder Fräulein als

Aide du patron

für Freizeit- und Ferienablösung.
Fähigkeitsausweis nicht erforderlich.

Offerten unter Chiffre K 25-71295 an Publicitas, 6002 Luzern.

P 25-4095

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

Das Rhätische Kantons- und Regionalspital Chur

sucht für seine modernst eingerichtete Diätküche eine

Diätassistentin

oder eine

Diätköchin

Eintritt nach Vereinbarung.
Sehr gute Anstellungsbedingungen.

Bewerbungen sind mit den üblichen Unterlagen zu richten an die
Direktion des rätischen Kantons- und Regionalspitals Chur, Tel. (081) 21 51 21.

ODA 131.137.626

Einem jungen, fachkundigen und arbeitswilligen Berufsmann haben wir eine Stelle als:

Bankett-Leiter-
Chef de service

Wir bieten:
- gründliche Einarbeit in das zukünftige Arbeitsgebiet,
- geregelte Arbeitszeit,
- gute Entlöhnung und Sozialleistungen,
- angenehmes Arbeitsklima,
- sichere Arbeitsstelle in Konzern,
- persönliche Mitarbeit bei Aktionen und Planungen.

Wir erwarten:
- sauberes, korrektes Benehmen,
- gute berufliche Kenntnisse,
- Führungsqualitäten und Organisationstalent, selbständiges Arbeiten,
- angenehmen Charakter und Einsatzfreudigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien, Schriftprobe und Foto unter Chiffre 7064 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Die Ideen unseres Herrn Züllig haben sich im Hotel und Restaurant Central sehr bewährt. Er eröffnet nun seine eigene Firma als Betriebsberater.

Wir suchen deshalb auf Mitte Januar 1976 einen initiativen, 25- bis 30jährigen

Direktionsassistenten/
Vizedirektor

der Koch gelernt hat, gut organisieren kann, über sehr gute Erfahrung im ganzen F & B-Bereich verfügt und dank seiner Erfahrung in der Lage ist, unseren Direktor zu vertreten.

Zu seinem Arbeitsbereich gehören im weiteren: Personaleinstellung, Kontrolle, Organisation von Banketten, Serviceüberwachung und Gestaltung des Restaurations- und Bar-Angebotes.

Mit Interesse sehen wir Ihren Unterlagen mit Zeugniskopien, Foto und handgeschriebenem Lebenslauf entgegen.

Richten Sie Ihre Zuschrift bitte an Dir. A. Meyer.

HOTEL Central
ZÜRICH

7065

Brenner's Park-Hotel
Baden-Baden

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

1. Kassierer

mit guten Sprachkenntnissen.

Hauptaufgabengebiete:
perfekte Bedienung der NCR-42-Buchhaltungsmaschine, Tätigen des laufenden Inkassos, Abrechnung mit Hauptbuchhaltung und Nebenkassen, Mitarbeit im Empfang.

Qualifizierte Bewerber werden gebeten, ihre Unterlagen mit Lichtbild an die Direktion zu senden.

Brenner's Park-Hotel
D-7570 Baden-Baden, Schillerstrasse 4-6,
Telefon (07221) 2 30 01.

765

Grand-Hotel Europe
6000 Luzern

sucht für Sommersaison (April bis Oktober) folgendes Saisonpersonal:

Büro: **Sekretär/Kontrolleur** (Englisch)

Loge: **Nachtconcierge** (Englisch)
Telefonist (dreisprachig)
Chasseur

Küche: **Chef saucier/ Küchenchef-Stellvertreter**
Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine
Küchen-/ Officemädchen

Saal und Restaurant: **Chef de rang** (Englisch)
Demi-chefs de rang (Englisch)
Commis de rang

Bar: **1. Barman oder Barmaid** (Englisch)
Bar-Commis (Englisch)

Etage: **1. Etagengouvernante** (gut ausgewiesen)
Hilfsgouvernante
Etagenportiers
Zimmermädchen

Lingerie: **1. Lingerie-gouvernante**
Büglerin
Lingeriemädchen

Ehemalige Angestellte möchten sich wieder melden.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten. Tel. (041) 30 11 11.

7116

Hotel Strasbourg, Genf

sucht

Saaltochter

in Jahresstelle, eventuell Anfängerin.

Gelegenheit französisch zu lernen.

Offerten an die Direktion.

7084

Restaurant du Parc des Eaux-Vives à Genève

cherche:

cuisine **un saucier**
un pâtissier
un entremetier

Faire offre détaillée avec photo, curriculum vitae et copies de certificats **à la direction.**

Date d'entrée 14 février 1976.

7092

Costa Smeralda Hotel Corporation Sardinia

requires experienced lady within the hotel-tourist field, capable of speaking/corresponding fluently and independently in English (poss. motherongue), German and French with some knowledge of Italian for an interesting position as

assistant

to the Sales Manager and public relations.

Send curriculum vitae and photo to:
Sales Manager, Costa Smeralda Hotel Corporation, 07020 Porto Cervo (SS), Costa Smeralda, Sardinia, Italy.

7102

Gesucht für kleineres Hotel garni in Zürich gutausgewiesener, sprachenkundiger

Hotelsekretär

Ihr Aufgabenbereich: Korrespondenz, Buchhaltung, Journalführung, Rechnungs-, Kassa- und Bankwesen, Einkauf usw.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen, Bild und Saläransprüchen richten Sie bitte unter Chiffre 7108 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel RAMADA®
Genève

220 chambres – 432 lits

Voulez-vous faire partie dès le début, le commencement d'une carrière rapide et passionnante pour vous :

Pour l'ouverture du premier Hôtel RAMADA en Suisse, maillon d'une chaîne internationale en pleine expansion.

Vu l'importance de cet hôtel, nous avons encore des postes à repourvoir pour :

barmaid
français/anglais
barman
français/anglais
chef de rang
français, si possible avec bonnes connaissances d'anglais et de l'expérience
hôtesse de restaurant

Date d'entrée de suite ou à convenir.

Seules les personnes de nationalité suisse ou titulaires d'un permis B ou C seront acceptées.

Veuillez adresser votre offre avec curriculum vitae, photo et références à M. B. Gozel, directeur des restaurants, 38, rue de Berne, 1201 Genève, ou téléphoner au (022) 31 02 41.

7067

Mittelgrosses Erstklasshotel sucht auf 15. Januar 1976 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle versierten

Hotelsekretär

Ihr Aufgabenbereich umfasst: Korrespondenz, Bedienung der NCR 42, Administration und allgemeine Réceptionsarbeiten.

Gewandt und freundlich im Umgang mit Gästen und über gute Sprachkenntnisse verfügend.

Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Kreuz, 3775 Lenk i.S.

Fam. W. Tritten

Telefon (030) 3 13 87

7009

Wir suchen auf Sommer 1976 für unser

Hotel-Restaurant Kreuz, Lauterbrunnen

junges, initiatives

Gerantenehepaar

Er:

Koch

Offerten bitte an Hotel Jungfrau, 3822 Lauterbrunnen, **Telefon (036) 55 12 23.**

7100

Hotel Roter Turm
4500 Solothurn

L. und E. Takacs

Telefon (065) 22 96 21

Wir suchen

Barmaid

(per sofort)
Nette Erscheinung, freundliches Wesen sowie Zuverlässigkeit sind erste Voraussetzungen.

Koch

(1. Januar 1976)
mit Erfahrung in 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

Gesucht nach **Chur** auf Frühjahr 1976

Gerant/-in

oder **Wirteehepaar mit praktischer Erfahrung** und Initiative zur Führung eines alteingeführten, völlig renovierten und modernst eingerichteten Restaurationsbetriebes im Zentrum von Chur mit zirka 120 Sitzplätzen in unterteilten Räumen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei

URBIDA AG

Grabenstrasse 9, 7000 Chur, Telefon (081) 22 22 63
(Montag geschlossen)

P 13–1746

Grand Hotel Zermatterhof

sucht für sofort sprachgewandten

Logentournant

Offerten erbeten an die Direktion.
Telefon (028) 7 80 40

7104

Buffet de la Gare CFF
2800 Delémont

cherche

sommelière ou sommelier

pour date à convenir.

Téléphone (066) 22 12 88

7106

Hotel Belvédère, 3818 Grindelwald

sucht

Lingere

(evtl. auch Etagengouvernante) mit Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Saaltochter

Eintritt 20. Januar.

Offerten mit Unterlagen an:
Fam. Hauser, Tel. (036) 53 18 18.

7112

Tessin
Hotel Orselina-Locarno

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

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.

7115

Hôtel CARLTON Lausanne

cherche pour entrée en service immédiate ou date à convenir:

un commis de cuisine ou
jeune chef de partie
un commis de restaurant
un demi-chef de partie
un commis de bar
(aussi jeune fille désireuse d'apprendre le bar)

Seulement les personnes sérieuses, aimant leur métier et désireuses d'avancer dans leur carrière sont priées d'envoyer leurs offres avec prétentions de salaire à la direction ou de téléphoner au 021/26 32 35 pour un rendez-vous.

4, avenue de Cour tél. 26 32 35
1007 Lausanne (Croix-d'Ouchy)

Restaurant le Richelieu Grill

7109

Türkei

Aegäisches Meer

Für einen grossen Hotelkomplex mit 480 Zimmern, diversen Restaurants, Bars, Diskotheken und vielen Möglichkeiten der Freizeitgestaltung haben wir für eine lange Sommersaison oder in Jahresstelle folgende Posten zu vergeben:

Resident Manager

mit Verantwortung über sämtliche Departemente ausser der Buchhaltung

Entertainment Manager

verantwortlich für das allgemeine Wohlbefinden und die Unterhaltung der Gäste

Food and Beverage Manager

verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf in Küchen, Restaurants, Banketten und für die Menügestaltung

Sous-chef
Executive Housekeeper
Réception-Manager
Réceptionist/in

Interessenten mit guten Sprachkenntnissen richten ihre Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen bitte an Yves Schläpfer, Werdstrasse 104, 8004 Zürich, Telefon (01) 23 09 70 (29./30./31. Dezember 1975 oder ab 5. Januar 1976).

7110

Welcher junge Mann möchte sich im Gastgewerbe und Hotelfach in folgenden Bereichen ausbilden respektive weiterbilden?

- **Personal- und Einkaufswesen,**
- **Organisation und Kontrolle in den Betrieben,**
- **Führung von Betrieben (später selbständig),**
- **Zentral- und Betriebsadministration und**
- **Buchhaltung usw.**

Wir führen auf dem Platz Zürich zehn Restaurationsbetriebe und ein Hotel.

Wir erwarten:

jungen, kontaktfreudigen Mann zwischen 25 und 28 Jahren, gelernter Koch mit kaufmännischer Ausbildung und Servicekenntnissen oder Hotelfachschüler mit guter Allgemeinbildung und Auffassungsgabe, Deutsch und Französisch sprechend.

Wir bieten:

beste Ausbildung bzw. Weiterbildung nach Ausbildungsprogramm,
- bezahlte Wirtefachschule,
- eventuell Uebernahme eines unserer Betriebe,
- der Position entsprechende Entlöhnung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 7089 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelplan

Internationale Reiseorganisation

Wir bewirtschaften Hotels und Bungalow-Anlagen in der Schweiz und im Ausland und suchen zur Verstärkung unseres Teams in der Zentrale einen Mitarbeiter für den Fachbereich

Food & Beverage

Aufgabenbereich:
Sortimentsplanungen, Kalkulationen, Verkaufsförderung, Erfolgskontrollen, Schulung des Fachpersonals, Zentraleinkauf.

Bedingungen:
solide Fachausbildung und Praxis als Food-and-Beverage-Manager in einem Hotel, gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch, Italienisch und evtl. Spanisch.

Eintritt: nach Vereinbarung.

Neben guter Bezahlung bieten wir auch fortschrittliche Sozialleistungen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto, die selbstverständlich streng vertraulich behandelt werden, an:

HOTELPLAN, Internationale Reiseorganisation,
Hoteldepartement, Postfach, 8031 Zürich.

P 44–1518

Speiserestaurant Rätushof
Bahnhofstrasse 14, 7000 Chur
Telefon (081) 22 39 55

Gesucht für sofort oder auf den 1. Februar

Serviertochter

Koch

Commis de cuisine

Angenehmes Arbeitsklima. Zeitgemässe Löhne. Kost und Logis im Hause. Geregelte Arbeitszeit.

Ofefrten bitte mit Zeugniskopien an
P. R. Brasser-Kündig, Rest. Rätushof
Bahnhofstrasse 14, 7000 Chur

P 13-1380

Wir suchen für unser gepflegtes italienisches Speiserestaurant einen selbständigen, zuverlässigen

Alleinkoch

Eintritt für sofort.

Restaurant Guidi
Schaffhausen
Tel. (053) 5 19 44

OFA 130196780

Deutlich geschriebene Inseratttexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Nach

St. Moritz

suchen wir eine

Buffettochter
(auch Anfängerin)

sowie eine

Serviertochter

Offerten an
Herrn Hans Gautschi,

Hotel Restaurant Central,
7500 St. Moritz-Bad,

Telefon (082) 3 62 24.

7095

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft eine freundliche und servicegewandte

Serviertochter
Wenn möglich sprachenkundig.

Buffet- und Lingeriehilfe

Offerten sind erbeten an
Familie U. Altermatten

Sporthotel Kurhaus,
7252 Klosters-Dorf

Telefon (083) 4 11 12.

7096

Südafrika

Gesucht in Erstklasshotels

General Managers
Assistant Managers
Maitres d'hôtel
Küchenchefs

Guter Verdienst, Reisevergütung, Einreisvisum wird beschafft. Eintritt nach Vereinbarung. Eventuell Vorstellung in der Schweiz möglich.

Wenden Sie sich vertrauensvoll an

Ausland-Stellen Bureau «Express»
Bundesplatz 10, 6003 Luzern
Tlefon (041) 22 65 15

P 25-26926

Hotel Simplon, Zürich

Schützengasse 16

sucht

Nacht-Réceptionist/ Concierge

Auskunft erteilt
H. Kägi, Direktor
Telefon (01) 23 37 10.

P 44-1075

Gesucht per sofort

Commis de cuisine

Offerten an

Restaurant Schmiedhof
Zweierstrasse 136,

8003 Zürich
Telefon (01) 35 05 70.

7088

Wir suchen in Dauerstelle

Chef(in) de réception

mit praktischer Erfahrung, sprachenkundig und einsatzfreudig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen richte man an
Familie Gruber

Hotel Krone
5600 Lenzburg

Telefon (064) 51 42 60

7087

Für die im März 1976 neu zu eröffnende **Mensa** der Universität Basel (zirka 900 Sitzplätze, 15 Angestellte) suchen wir einen organisationsbsgabten, fachlich best ausgewiesenen

Küchenchef

als Géranten.

Wenn Sie Interesse an dieser anspruchsvollen Stelle haben, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Coop Basel ACV
4002 Basel

Personalabteilung, Rümelinbachweg 23

P 03-304

Stellengesuche Demandes d'emploi

Italien, 29 ans, parlant français, anglais, espagnol, notions d'allemand, 10 ans d'expérience hôtelière, cherche place de

concièrge de nuit

Faire offres à:
G. Sardo, av. des Alpes 46,
1814 La Tour-de-Peilz
Téléphone (021) 54 42 64

7080

Junger Schweizer (23) sucht Stelle als

Koch

vom 15. Dezember 1975 bis 20. März 1976. Kleinere Brigade oder Alleinkoch bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 7077 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin sucht auf Frühjahr 1976 neuen Wirkungskreis als

Aide du patron oder Chef de réception

Offerten unter Chiffre M 25-303270 an Publicitas, 6002 Luzern.

Fachtüchtiges Ehepaar (28), mit Fähigkeitsausweis, sucht zu pachten, eventuell zu kaufen, auf April/Mai 1976
Café/Tea-Room
an guter Durchgangslage im Raume Ostschweiz.

Offerten unter Chiffre 7038 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger

Küchenchef

aus dem Ausland zurückgekommen sucht Jahresstelle.

Offerten an:
Christian Jordi
Tobelmühle, 8811 Hirzel 7103

Suche interessante Stelle als

Direktionsassistent

in Erstklasshotel oder als

Gerant

in gutem Restaurant.

Gelernter Koch, Erfahrung in Service und Réception, mit Diplom der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern. Westschweiz oder Deutsch schweiz.

Offerten unter Chiffre L 301 566 an Publicitas, 4500 Solothurn.

P 37-301566

25jähriger Schweizer, kaufm. ausgebildet, mit absolvierter Hotelfachschule Lausanne (A-Diplom) sucht für sofort oder auf Mitte April Stelle als
Aide du patron/Betriebsassistent
F+B Ass. Manager.
Erfahrung im Hotelrechnungswesen.
Sprachen: sehr gute Kenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.
Offerten unter Chiffre 7118 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Im Auftrag einer jüngeren, fachkundigen

Barmaid

mit guten Referenzen und seriöser, angenehmer Erscheinung, suchen wir einen neuen Arbeitsplatz mit guten Verdienstmöglichkeiten.
Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte und vereinbaren eine unverbindliche Besprechung in Ihrem Haus.

Oskar B. Camenzind
Werbeagentur
Waldstätterqual, 6440 Brunnen
Telefon (043) 31 28 66

756

Schweizerin, 19, mit Sprachdiplom (D, F, E, I) sucht Stelle als

Réceptionistin

Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen an Tel. (071) 51 62 16.

7119

Cuisinier
luxembourgeois, parlant français, allemand, cherche place en Suisse/France, station ou ailleurs, pour travailler avec chef ou dans petite brigade. Libre tout de suite.

Offre avec indication de salaire à chiffre 7090, Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Für meinen schulentlassenen Sohn suche ich auf Frühjahr 1976 (1. April) eine

Kochlehrstelle

im Raume Bern.

Offerten bitte an:

André Troxler
Fachlehrer
Brunngasse 36
3011 Bern.

7105

Disc-Jockey

présentateur, imitateur, fantaisiste, avec disques et matériel professionnel, pour galas et engagements prolongés.

Disco-Gus
Michel Carrel
40, Riant Coteau
1700 Fribourg
Tél. (037) 22 59 97

P 17-30385

Schweizerin, 19, Handelsschülerin, sucht Stelle als

Büropraktikantin

für Büro oder Réception. Basel und Umgebung bevorzugt.

Sich melden bei
Tel. (061) 81 66 63

7098

Etudiant EHL cherche travail de

service ou cuisine

pour janvier/février.
Région Genève-Lausanne.

Ecrire sous chiffre PH 309892 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Schweizer, 25jährig, gelernter Koch, mit Praxis in Service, sucht Stelle als

Allroundman Koch oder Kellner

Per anfangs Januar 1976

Offerten unter Chiffre 7028 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für unseren Sohn, 16jährig, auf Frühjahr 1976

Kochlehrstelle
(evtl. Volontär oder Service)

in Hotel-Restaurant oder Landgasthof.

Offerten sind zu richten an
Familie W. Balmer
Einschlagweg 5
3123 Belp

7119

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Junger Schweizer (27) sucht Stelle in Hotel- oder Restaurationsbetrieb als

Direktionsassistent/ Aide de patron

Bisherige Ausbildung
- Wirtschaftsmatura
- Diplom der Hotelfachschule in Lausanne
- Auslandaufenthalt
- Sprachen D, F, E
- Fähigkeitsausweis A

Eintritt: Nach Absprache
Raum Bern-Interlaken bevorzugt.

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 7027 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Druck-sachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt.

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1,
3001 Bern

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verkaufen

HOTEL RIGI bellevue Rigi-Kaltbad

Seit 100 Jahren in der ganzen Schweiz bekanntes, bestrenommiertes Haus mit 80 Betten.

- Verkehrstechnisch und landschaftlich einzigartige Lage.
- Krisensicherer Ganzjahresbetrieb mit über 90 % Inlandgästen. Hotel zurzeit voll besetzt.
- Hallenrestaurant mit Wand- und Deckenmalereien von H. Danioth. Speisesaal mit grossen Wandbildern von Hans Erni. Antikes Stübli. Sportrestaurant.

Anfragen bitte an:
Herrn Herbert Reinecke, lic. oec. HSG, **6375 Beckenried/NW.**

7107

Pachtausschreibung

Restaurant Bürgerhaus in Bern

Stadtzentrum (Nähe Bahnhof).

Das führende Haus für Bankette und Anlässe mit verschiedenen Lokalitäten.

Pachtantritt 1. Juni 1976

Schriftliche Anmeldung mit den nötigen Unterlagen bis 14. Januar 1976

an die Bürgerhausverwaltung, Neuengasse 20, 3. Stock (die auf Wunsch Auskunft erteilt, Telefon 031/22 06 14).

N 33

Zu verkaufen

in nächster Umgebung von Lugano

Hotel-Restaurant

Unverbaubare Aussicht – heizbares Schwimmbad – Garten – Parkplatz.
Kaufpreis: Fr. 1 300 000.–
Hypotheken möglich.

Offerten unter Chiffre 7022 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Architekt

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

Unverbindliche Kontaktnahme unter Chiffre 7114 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Berghotel

Das garantiert schönste Objekt in der Zentralschweiz, mit grossem Logement und grosser Restauration, ist per bald zu verkaufen. Sehr gute Finanzierung. Für ein ausgebildetes Fachehepaar eine hervorragende Lebensexistenz – ein Betrieb, der Freude macht. Es melden sich bitte nur Fachleute, die über ein grösseres Eigenkapital verfügen.

Detaillierte Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre 44-66515 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu vermieten, eventuell in Gérance mit eigener Regie zu übergeben

Gasthaus/Speiserestaurant

(in grösserer Ortschaft der Zentralschweiz).

Wir bieten dynamischen Fachkräften einen Betrieb mit verschiedenen gepflegten Lokalitäten, Wirtewohnung, Mitspracherecht bei der Integration eines neuen Betriebszweiges und vor allem eine sehr gute Existenz.

Offerten unter Chiffre V 25-161748 an Publicitas, 6370 Stans.

P 25-161748

Tessin

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

mittlerer Grösse, in ruhiger, aussichtsreicher Lage, Nähe Lugano. Auch geeignet als Ferienzentrum. Eigenkapitalbedarf zirka Fr. 500 000.–.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre 7036 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten nach Vereinbarung modernes

Hotel-Restaurant

28 Betten, 100 Sitzplätze, Wirtewohnung, Park- und Garageplätze, Kegelbahn, gute Lage in Seegemeinde.

Offerten an:

Treuhandstelle für Gewerbeverbände, Postfach, 8032 Zürich.

7079

Günstig! Günstig!

Am Brienzersee, rechtes Ufer Nähe Interlaken

zu verkaufen

schön gelegenes, aussichtsreiches

Kurheim/Kleinhotel

in erhöhter, ufernaher Lage, mit 28 Betten, zum Teil sehr gut modernisiert. Vielseitig ausbaufähig und verwendbar, zum Beispiel als

- Kleinhotel
- Pension
- Alters-Erholungsheim
- religiöse Heimstätte usw.
- Ferienheim
- Kinderheim usw.

Interessanter Preis, Bezug nach Vereinbarung.
Für Unterlagen, Angaben und Besichtigung

Telefon (031) 46 28 28.

P 05-10562

Zu verpachten per **15. Mai 1976**

Hotel Aurora 7549 Ardez GR

mit Restaurant, Gesellschaftssaal, Zimmer (20 Betten), fl. k. und w. Wasser, Zentralheizung.

Interessenten wenden sich bitte unter Chiffre 44-33538 an Publicitas, 8021 Zürich.

Zu verpachten:

Ab Frühjahr 1976 in Niederbipp an idealer Verkehrslage (Jurafusslinie)

Landgasthof

mit Gaststube, 3 Speisesäle, 1 Grosser Saal, 10 Fremdenzimmer mit Bad, Dusche oder fliessendem Wasser (neu renovierte Küche).
Parkplätze sind genügend vorhanden.

Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre 7091 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1, 3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

LANZ AG, Moosmattstrasse
8953 DIETIKON, 01/740 22 55

SCHACHENMANN AG, Kesslerstr. 6
8200 SCHAFFHAUSEN, 053 / 54701

ZUM WYBUR, Postfach 1250
3001 BERN, 031 / 53 40 41

WUNDERLE AG, Rheinfeldenstr. 25
4127 BIRSFELDEN, 061 / 42 80 00

KLAUS SA, route Neuve 6–8
1700 FRIBOURG, 037 / 22 41 81

Papier-Toques

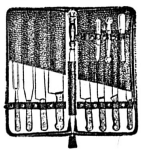
Art. 6004-2, Papier weiss, Kreppkopf mit luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Kopfweite, 22 cm hoch, Stückpreis:

Stück	10	100	500	1000	5000
Fr.	–.95	–.90	–.87	–.85	–.83

Bestellen Sie gleich jetzt! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Eine **NEUHEIT** von **hammer**



Messermappe aus echtem Leder mit den 13 täglich vom Koch benötigten Werkzeugen.
Spezialpreis Fr. 272.–.
Messerkoffer, reich ausgestattet, Fr. 940.—.

Hammer AG Bern
Berufskleiderfabrikation, Falkenplatz 7,
Tel. (031) 23 78 18

Assa 79-91

TOP Musik 061 + 47 18 36

Drucksachen

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

die Sie benötigen können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt.
Druckerei des «Bund»

F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1, 3001 Bern

Zielgruppe

Grossverbraucher: Hotel-Revue.

denn:

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

darum:

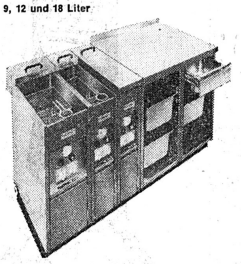
1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3001 Bern
Monbijoustrasse 31,
Telefon (031) 25 72 22

J

Valentine-Friteusen nach Gastronorm

Oelinhalt: 9, 12 und 18 Liter



HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH

Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronorm: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 50 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

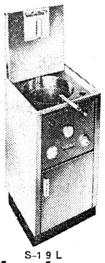
Vollautomatische Oelklärung, vollautomatischer Sparschalter, einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz grosse Leistung, sehr günstiger Preis, minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

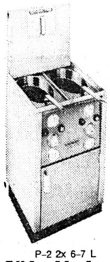
Valentine-Friteusen
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.–
Bassin-Inhalt 7–18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrössen beliebig kombinierbar

Tischmodell inox 5–6 Liter Fr. 496.–

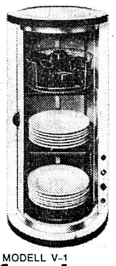
Tellerwärmer VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und crème
Standmodell und fahrbar
ab Fr. 690.–



S-1 9 L



P-2 2x 6-7 L



MODELL V-1

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

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

BLÄTTLERS 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. Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108

Skivermietung

diverse Weltmarken, ab 160 cm. Alle mit Sicherheitsbindungen, Fersenautomat, Salomon 444
1 Woche 1 Paar Fr. 45.–
1 Woche 5 Paar Fr. 35.–
Inklusive Schnallenskischuhe und Stöcke.
Gratis-Zustelldienst in der Zentralschweiz nach Möglichkeit.

Erwin Thalmann, Ski-Vermietung, 6122 Menznau
Telefon (041) 74 12 72 und (041) 42 78 73
ASSA 86-1018.7

METRO Agency

Vermittlungen für

England, Jersey, Bermuda, Scandinavia, Canada, USA, Bahamas, Paris, South Africa (alle Berufe)

Ueberseeschiffe

Wir wünschen all unseren Freunden, Kunden und Bekannten ein glückliches und erfolgreiches 1976.
V. + S. Siegenthaler

7094

Station Vercorin Balcon sur Sierre

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

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

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 = Quarzinfrarot!

ARO AG, 2520 La Neuveville

Wir bieten Ihnen Sicherheit!

Ein Jahr Ruhe vor Küchenschaben!

Eine Sorge weniger (Jahresgarantie).

Verlangen Sie eine kostenlose Offerte und Referenzen.

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

Hygiene-Service:
Region Basel **Telefon 061 35 14 13**
Region Bern **Telefon 033 54 20 15**

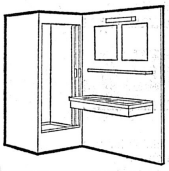
Fremdenzimmer mit Komfort

Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

Praxmaret

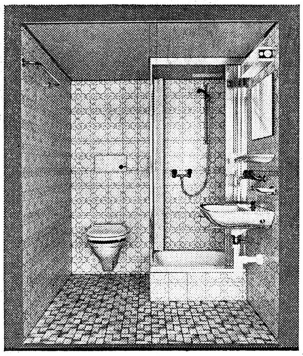
In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmern **mit echten Keramikfliesen** ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». **Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen.** Aussenverkleidung lieferbar in verschiedenen **Holztönen,** passend zu Ihrer Einrichtung.

Uebrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.

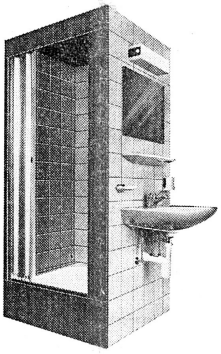


Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.

Fertigbad mit Wanne und WC, Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!

HR

Bon

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name
Vorname
Name des Betriebes
Wohnort PLZ
Strasse Nr.
Telefon

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

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**

Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37**
8006 Zürich, Tel. 01-47 47 91 (3 Min. v. Hbh.)

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT
5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8
TEL. 064/54 31 33

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