

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 84 (1975)
Heft: 6

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. 6 6. Februar 1975

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
84. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
84e année

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

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

Vers un franc touristique?

En cette période monétaire et touristique houleuse, le franc suisse flotte, mais le dollar, à deux doigts de faire naufrage, est au creux de la vague. On s'en rend compte dans nos hôtels saisonniers en ventilant les recettes par point de vente; si les chambres rapportent autant ou presque, les chiffres sont moins roses en ce qui concerne le restaurant, le bar et les autres extras. Mais la fréquentation de nos stations, en ce début de février, n'est pas aussi mauvaise qu'on le prétend, à l'exception d'une ou deux stations qui paraissent nettement plus affectées que les autres par la conjoncture présente. En revanche, nos hôtes, quand ils sont étrangers mais aussi quand ils sont suisses, dépensent moins. On ne mesurera bientôt plus la température du tourisme qu'avec les chiffres d'affaires des entreprises touristiques, plus explicites que les nombres de nuitées. Ce qui compliquera sérieusement la tâche de nos statisticiens, avouons-le.

D'autant que l'argent n'a plus de valeur et qu'il se déprécie à une vitesse vertigineuse. C'est en tout cas le raisonnement que tiennent nos principaux groupes de clients, en particulier les Américains dont le dollar est même tombé à 2 fr. 40. A la différence près qu'ils prétendent plutôt que le franc suisse est monté à ce chiffre! C'est-à-dire qu'une prestation touristique qui coûtait 100 francs, soit 25 dollars à (4 francs) à la fin des années 60, et qui est offerte aujourd'hui à 130 francs, ce qui représente une singulière augmentation. Simultanément, l'Office du tourisme des Etats-Unis multiplie ses efforts pour que les citoyens américains passent leurs vacances prochaines dans leur propre pays, qui est loin d'être dépourvu d'attraits touristiques, tandis que se confirme la tendance d'aller séjourner dans des pays où les conditions monétaires sont moins rudes. On connaît le rôle primordial du tourisme pour l'équilibre de notre balance commerciale et cette perspective de voir la capacité de concurrence de la Suisse diminuer sur le plan international s'avère pour le moins gênante.

Dès lors, une question se pose, avec plus de vigueur ces derniers temps: pourquoi ne pas dévaluer le franc suisse? Par souci d'objectivité, il est nécessaire, avant de répondre à cette question, de préciser qu'une monnaie solide et très appréciée au sens monétaire du terme n'a pas que des inconvénients. On ne saurait en effet complètement lui reprocher qu'en recherchant nos exportations elle amoindrirait aussi le coût de nos importations. Or, la Suisse, qui fait reposer une bonne partie de son économie sur l'industrie de transformation, tire son épingle du jeu en achetant avantagèrement à l'étranger

les matières premières nécessaires à la fabrication de ses produits. Dont la qualité n'a jamais été prise en défaut. Nous trouvons là également une explication à la hausse modérée du coût de la vie dans notre pays en 1974, 7,6%, un des taux les plus faibles d'Europe.

Il n'empêche que le haut niveau du franc suisse frappe durement et notre industrie d'exportation et notre tourisme. C'est d'ailleurs cette valeur élevée persistante qui a incité le Conseil fédéral à appliquer un intérêt annuel négatif de 40% sur les capitaux étrangers. Le marché devrait réagir positivement, ce qui permettrait de rétablir, dans des limites raisonnables, la relation entre le franc et le dollar. Et, qui sait — suggestion en a été faite ici même la semaine dernière par le directeur de la Société suisse des hôteliers — d'obtenir une garantie de cours pour les touristes étrangers, grâce aux millions ainsi gelés par la Banque Nationale et que le Conseil fédéral utilisera vraisemblablement aussi pour couvrir les pertes de la garantie des risques d'exportation. Une garantie de cours donnée aux touristes étrangers pourrait contribuer d'une manière déterminante à améliorer la capacité de concurrence de l'économie touristique suisse. Un tel procédé est économiquement tout à fait soutenable, mais son application pratique se heurterait à des obstacles d'ordre administratif (contrôle des changes par exemple). Car il s'agirait, ni plus ni moins, d'instituer un franc touristique.

Quant à la dévaluation tant demandée du franc suisse, elle serait naturellement souhaitable. Mais elle se heurte, pour l'instant du moins, à une barrière technique majeure. Le franc flotte par rapport au dollar et à d'autres monnaies; or, on ne peut dévaluer ou réévaluer un monnaie qui si elle a une parité fixe. De plus, un monnaie n'est dévaluée que si la situation économique et monétaire d'un pays l'exige et que la balance des paiements, par exemple, est fortement déficitaire, ou que l'inflation prend des proportions inquiétantes, tout comme le chômage. On n'en est — Dieu merci — pas encore là, ce qui n'enlève rien à la gravité de nos problèmes, et tous les experts anonymes, grands financiers de ce monde et autres «fiseurs de monnaies» considèrent encore la Suisse comme une nation socialement et politiquement stable, un marché-refuge «made in Switzerland». Bref comme un peuple heureux. A moins que la situation ne se détériore, une dévaluation du franc suisse paraît donc hautement improbable. Et le taux de change, par rapport à d'autres monnaies, va continuer à pénaliser lourdement nos exportations visibles et invisibles.

C'est dans ce contexte que le peuple suisse va devoir se prononcer, le 2 mars prochain, sur le nouvel article conjoncturel de la Constitution qui prévoit d'accorder des compétences plus larges au Conseil fédéral en matière de politique conjoncturelle. Ce dernier sujet n'est-il pas d'une complexité suffisante pour qu'on laisse notre Gouvernement, indirectement l'élu du peuple, entièrement libre de gérer notre bonheur?

José Seydoux



Le dollar a atteint il y a quelques jours son cours le plus bas, cotant 2 fr. 41. On parle de dévaluation du franc suisse, de garantie de cours pour les touristes, de double marché des changes. Tout n'est pas si simple et ce «sacré vieux dollars» nous en fait voir de toutes les couleurs... (ASL)

Von der Theorie zur Praxis

Einige Dutzend Studenten an der Universität Bern entschlossen sich jedes Jahr, im Rahmen ihres wirtschaftswissenschaftlichen Studiums das Spezialfach Fremdenverkehr in ihr Programm aufzunehmen. Um diesen zukünftigen Tourismus-Fachleuten den Schritt in die Praxis zu erleichtern, führt das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr unter der Leitung von Dr. Jost Krippendorf periodisch Fachexkursionen durch. In diesem Winter war das Bündnerland an der Reihe; an die dreissig Berner Studenten lernten während eines verlängerten Weekends in Arosa die wichtigsten Probleme eines klassischen Wintersportplatzes kennen.

Bis gegen Ende des 19. Jahrhunderts noch eine unbekannt, stille Walser Bauernsiedlung, erlebte Arosa um die Jahrhundertwende — wie so viele andere Fremdenverkehrszentren — mehr oder weniger zufällig einen massiven Einbruch des Tourismus. Etwa um 1880 hatte der deutsche Arzt Dr. Herwig mit seiner Idee, Arosa zu einem Sommerkurort für Lungenkranke und Rekonvaleszenten auszubauen, dem Schanfigger Bergdörferchen neue Impulse verliehen. Dank seiner Höhenlage (1800 m ü. M.), der bekannten Sonnenfülle und sprichwörtlichen Schneesicherheit, dem alpinen Klima und dem besonderen Reiz seiner Landschaft entwickelte sich Arosa im Lauf der Jahrzehnte — über beide Weltkriege hinweg — kontinuierlich zum bedeutendsten Wintersportplatz.

Etwa fünfzig Prozent Nichtskifahrer

Bereits am ersten Tag überzeugten sich die Gäste aus Bern im weitläufigen Skigebiet vom reichhaltigen Angebot eines modernen Winter-Kurortes. Rund 65 Kilometer leicht erreichbare Pisten, mehrere Skiwanderwege und Langlaufloipen, zum grössten Teil oberhalb der Waldgrenze an Süd- und Südosthängen gelegen, bieten — erschlossen durch sieben Skilifte, zwei Luftseilbahnen und zwei Sesselbahnen — dem stragsgeplagten «Tiefenländer» vielfältige Möglichkeiten zur aktiven Erholung. Grösstenteils stellt das Gelände hinsichtlich Steilheit und Länge der Abfahrten keine sehr hohen Anforderungen. Aus dieser Besonderheit erklärt sich die Tatsache, dass sich die Arosener Gästeschar etwa zu fünfzig Prozent aus Nichtskifahrern rekrutiert. In vorbildlicher Weise hat Arosa aber auch für sie vorgesorgt: neben einer gepflegten Schlittelbahn führen zahlreiche ständig gepfadete Spazierwege in die winterliche Natur hinaus. Mit Hilfe eines anschaulichen Maschinenparks und beachtlichen finanziellen und personellen Anstrengungen bietet Arosa dem älteren

oder weniger sportlichen Feriengast eine wirkliche Dienstleistung, die weder selbstverständlich noch überall anzutreffen ist.

Lösung dringender Infrastrukturprobleme

Für einen Kurort wie Arosa hat — wie Gemeindepräsident Dr. Hermann Ambühl an einer Diskussionsrunde über aktuelle Probleme ausführte — insbesondere die explosionsartige Entwicklung der letzten Jahrzehnte neue, schwierige Probleme gebracht. Die Bergschale, die den Abschluss des wildromantischen Schanfiggertales bildet, ist begrenzt und bietet Arosa keine grossen Ausdehnungsmöglichkeiten mehr. Bewusst haben deshalb die Behörden mit dem neuen Baugesetz einen Riegel geschoben und im Einverständnis mit den Einwohnern beschlossen, auf eine wesentliche Vergrößerung zu verzichten. Dieser Entschluss schuf Raum, um die dringenden Infrastrukturprobleme anzugehen und der grössten Schwierigkeiten Herr zu werden. Bis vor kurzem floss das Abwasser noch ungeklärt in die Plessur; die ungeordnete Deponie an der Isel trübte bisher den landschaftlichen Reiz — insbesondere für Bahntouristen auf dem Weg nach Arosa. Seit zwei Jahren aber ist Arosa im Besitz einer eigenen Kläranlage und im Sommer 1975 soll die Kehrichtdeponie aufgehoben werden, denn Arosa hat sich der regionalen Verbrennungsanstalt Trimmis angeschlossen. Dank des neuen Kraftwerkes dürfte auch die Stromversorgung für die nächsten Jahre gesichert sein; für eine fernere Zukunft ist eine direkte Verbindung nach Bergün geplant.

Finanzielle Sorgen und Verkehrsprobleme

Im Gegensatz zu andern Kurorten kennt Arosa noch kein Trinkwasserproblem, finanziell aber drückt der Schuh am gleichen Ort: praktisch alle Infrastrukturauf-

gaben müssen auf einer Basis von 20 000 Einwohnern geplant werden, obwohl Arosa nur 2800 Einheimische zählt. Diese Situation benachteiligt den Kurort bei der Verteilung der Subventionen; Konsequenz: die Arosen haben sich ein neues Gebührenreglement zugelegt, das stärker nach dem Verursacherprinzip ausgestaltet wurde. Die Gäste, die hauptsächlich die Infrastruktur belasten, sollen vermehrt zur Kasse gebeten werden.

Nicht allein steht Arosa mit seinen Verkehrsproblemen. Viele Wintersportplätze sind in den letzten Jahren in eine Zwickmühle geraten: einerseits sollen möglichst viele Touristen möglichst bequem an ihr Ferien- und Reiseziel gelangen, andererseits muss das natürliche Angebot der Umgebung — das eigentliche Kapital der Fremdenverkehrsorte — nach Möglichkeit erhalten und der Gast vor Immissionen geschützt bleiben. — Erstmals über Weihnachten und Neujahr 1974/75 führte der Grossandrang von Motorfahrzeugen auch in Arosa auf der schmalen Strasse und dem ungenügenden Parkplatzangebot zu gravierenden Stauungen. Für die nächsten Jahre sollen deshalb vor dem Dorf, ähnlich wie in Saas Fee, grosse Parkflächen bereitgestellt werden. Schon vor elf Jahren ist dagegen das Problem des Nacht-

Fortsetzung Seite 2

Sommaire

La rétribution dans l'industrie hôtelière	2
Himmelhohe Gastlichkeit	3
Interview de M. Olivier Chevallaz	3
Verbier: 25 ans de tourisme	5
Aus den Regionen	6
Die Möwe pickt in rauherem Wind	7
Kommen Sie mit nach Israel?	9
Economie: voyages dans les émirs	10
Excursionnisme ou tourisme?	11
Bangkok, Deine Hoteliers!	12/13
Ein Kartoffelacker	14/15
Coup d'œil sur les marchés	17



Die Märlikonfi schmeckt! Sogar im Preise ist sie wunderbar!

HOWEG

Jahresbericht 1974

PLANAG

Die Planungs AG SHV für Hotelbetriebsführung hat ihr drittes Geschäftsjahr wiederum positiv abgeschlossen.

Entsprechend der allgemeinen wirtschaftlichen Unsicherheit verlief das Berichtsjahr unregelmässig, insbesondere war die Entwicklung im Sektor «Neubauten» rückläufig. Das Schwergewicht der Aktivität wurde deshalb schon frühzeitig auf Beratungen, Analysen und Planungen von Altbetrieben, also qualitatives Wachstum, verlegt. Zu diesem Zwecke hat die PLANAG, in Zusammenarbeit mit der Treuhänderstelle SHV AG, dem Technischen Beratungsdienst SHV und der auf Renovation spezialisierten Generalunternehmung Unirenova AG das

hender Anlagen vorschlagen

- R3 reorganisieren Organisation auf Verbesserungsmöglichkeiten hinweisen
- R4 renovieren Bau + Technik Lösungsmöglichkeiten prüfen und darstellen
- R5 Rendite Wirtschaftlichkeit untersuchen und Massnahmen zur Verbesserung vorschlagen
- R6 Resultat Entscheidungsgrundlagen ausarbeiten Lösungsmöglichkeiten vergleichen Etappierung vorschlagen (eventuell)

6-R-Programm für Hotel-Renovation

entwickelt. Es steht der Hotellerie mit folgenden Leistungen zur Verfügung, die jeweils für ein festes Pauschalhonorar offeriert werden:

- R1 Ressourcen Situationsanalyse Märkte, Verkehr, Konzeption
- R2 reaktivieren Konzeption Bessere Nutzungsmöglichkeiten best.

Die PLANAG ist also bereit, der Hotellerie auch in schwereren Zeiten mit Rat und Tat beizustehen. Wenn es auch vermehrter Anstrengungen auf allen Gebieten bedarf, sehen wir der Zukunft mit Zuversicht entgegen.

Rapport annuel 1974

PLANAG

Une fois de plus, la S.A. d'études SSH pour l'exploitation hôtelière a achevé positivement son 3e exercice.

En raison de l'insécurité économique générale, le développement n'a pas suivi une ligne régulière et l'on a enregistré une certaine régression dans le secteur «constructions nouvelles». C'est pourquoi nous avons assez tôt mis surtout l'accent sur les consultations, les analyses et les planifications d'anciennes entreprises, c'est-à-dire sur la croissance qualitative. Dans ce but, la PLANAG a, en collaboration avec la Fiduciaire SSH SA, le Service SSH de consultations techniques et l'Entreprise

générale Unirenova, spécialisée dans les rénovations, élaboré le

Programme 6-R de rénovation d'hôtels

Il prévoit les prestations suivantes qui sont offertes à l'hôtellerie contre des honoraires forfaitaires fixes:

- R1 Ressources Analyse de la situation Etude des marchés, des communications, de la concurrence
- R2 Réactivation Conception Propositions en vue d'une meilleure utilisation des installations existantes
- R3 Réorganisation Organisation Indications des possibilités d'amélioration
- R4 Rénovation Construction + technique Examen et présentation de solutions possibles
- R5 Rendement Rentabilité Examen et proposition de mesures d'amélioration
- R6 Résultats Elaboration de bases de décision Comparaison de possibilités de solution Proposition (éventuelle) de procéder par étape

La PLANAG est donc prête à assister l'hôtellerie de ses conseils également pendant les temps difficiles. Nous voyons donc l'avenir avec confiance, même s'il est nécessaire de fournir davantage d'efforts dans tous les domaines.

Von der Theorie zur Praxis

Fortsetzung von Seite 1

lärms weitgehend gelöst worden: von 23 Uhr bis morgens um sechs Uhr besteht ein Nachtfahrplan. Mit der im vergangenen Herbst durchgeführten, eingehenden Revision des Polizeigesetzes hoffen die Arosar Behörden, allmählich alle direkten Immissionen in den Griff zu bekommen.

Transzendente Meditation: «unfruchtbar»

Als gesund beurteilte Ernest Traber, Präsident des Hoteliervereins Arosa und weiterer Teilnehmer an der Diskussionsrunde, die Struktur der Arosar Hotellerie. In 75 Betrieben stehen heute rund 5000 Hotelbetten zur Verfügung; ebensolche Betten zählt die Parahotellerie, die auch in Arosa immer mehr im Vormarsch begriffen ist. Im Sommer wird der Hotelleriebetrieb um etwa vierzig Prozent reduziert, denn noch hat man mit der Sommersaison einige Schwierigkeiten, nicht zuletzt bedingt durch die wechselhafte Wetterlage auf 1800 bis 1900 Metern.

Seit einiger Zeit laufen Versuche, mit Kongressen die Sommersaison aufzufüllen; ebenso haben die Arosar erste Erfahrungen mit der Transzendentalen Meditation gesammelt. Nach einer ersten Anfrage im letzten Sommer zur pauschalen Vermietung der an sich geschlossenen grossen Hotels belegten plötzlich 600 «Yogis» zwölf Hotels in Arosa. Und bereits tauchte der Plan auf, in Arosa eine transzendente Universität für jährlich etwa 1200 Mitglieder, die an die dreissig Hotels besetzen, zu schaffen. Dieses Projekt aber wird von der gesamten Arosar Prominenz einmütig und heftig abgelehnt; der Kurort werde von den «Transzendentalen» in keiner Weise befuchtet, kein Meditierender mache von den Restaurationsmöglichkeiten Gebrauch und darüberhinaus gehe die traditionelle Kundschaft verloren. Noch ist die «transzendente Sommersaison 1975» in Arosa ungewiss...

Stoff zu einer eher erdegebundenen und fremdenverkehrsbezogenen Meditation aber tragen die Berner Fremdenverkehrsstudenten in Hülle und Fülle nach Hause. Ein einziges Wochenende genügte, um den «Kollegen aus der theoretischen Fakultät» wieder einmal hautnah zu zeigen, wie komplex, aber auch wie faszinierend Fremdenverkehr mit all seinen Problemen in der Praxis sein kann. TH

Auskunft

Vorsicht, schlechte Zahler!

Da das Reisebüro Transnautica Travel, Oporto, Portugal, erst nach mehreren Mahnungen schliesslich Rechnungen begleicht, bitten wir unsere Mitglieder, diese Agentur in der Liste der säumigen Zahler einzureihen.

Erneut machen wir unsere Mitglieder darauf aufmerksam, dass Centropa Travel Service Ltd., Via Turati 8, 20121 Milano immer noch unter der schlechten Zahler eingereiht werden muss.

Ebenfalls keine Reaktion auf diverse Mahnschreiben zeigt Travilla Ltd. Travel Agency, 127, High Street, Staines (Middlesex).

Wie uns Hotel Stefani in St. Moritz bereits im November 1974 mitteilte, erweist sich das Reisebüro Viaggi Generalours, Via S. Maria Segretta 7, Milano, als schlechter Zahler.

Ebenfalls keine Reaktion zeigt Via Pacix SA, Pedro Texeira 8, Madrid. Wir bitten unsere Mitglieder, hievon Kenntnis zu nehmen.

La rétribution dans l'industrie hôtelière

Dans le cadre de la statistique générale des salaires et traitements, l'OFIAMT a procédé à une enquête (reproduite par «La Vie économique» novembre 1974) sur les gains des employés dans l'hôtellerie et la restauration. En 1974, cette enquête a porté sur 63 278 travailleurs occupés dans 6817 établissements, à savoir 31 717 hommes et 31 561 femmes. Les gains mensuels moyens de l'ensemble des employés de l'hôtellerie et de la restauration ont augmenté de 9,5% entre juillet 1973 et juillet 1974, contre 11,9% pour la période parallèle précédente.

L'enquête porte - en les séparant d'après le sexe - sur tous les travailleurs qui étaient occupés pendant tout le mois de juillet et qui ont été rémunérés conformément aux trois modes de rétribution prévus dans la convention collective nationale de travail (salaire fixe, salaire garanti ou participation au chiffre d'affaires). Les indications de salaires saisissent le salaire en espèces, y compris les allocations sociales, les prestations en nature ainsi que les gains accessoires réguliers tels que primes au rendement et de fidélité, gratifications, etc.

Les gains bruts plus forts dans la restauration

Le gain brut moyen s'établissait en juillet 1974, dans l'hôtellerie et la restauration, à 1803 francs pour les employés masculins et à 1645 francs pour les employés féminins. Les gains moyens des femmes étaient donc de 9,6% inférieurs à ceux des hommes. Egalement à l'intérieur des différentes catégories de travailleurs et dans chaque groupe selon la classification par genres d'établissements (hôtellerie, d'une part, et restauration, de l'autre), les gains moyens de la main-d'œuvre masculine sont plus élevés que ceux de la main-d'œuvre féminine, exception faite de la catégorie «Salle-Restaurants» dans les hôtels. Mais en général, les écarts entre les gains des hommes et ceux des femmes sont sensiblement plus petits dans l'hôtellerie et la restauration que dans la moyenne des autres branches économiques.

Si l'on compare les gains moyens absolus réalisés dans les différents genres d'établissements, on constate que les gains - à l'exception du groupe «Hall-Loges» - sont, dans la restauration, supérieurs à ceux de l'hôtellerie. La classification des hôtels selon qu'ils sont exploités toute l'année ou durant une partie de celle-ci seulement fait apparaître, tant pour les hommes que pour les femmes, une rémunération qui atteint un niveau plus élevé dans les établissements ouverts toute l'année. On constate que les gains moyens de l'ensemble des personnes occupées dans l'hôtellerie et la restauration ont augmenté de 9,5% dans l'espace d'une année, d'où un fléchissement du taux de hausse, qui atteignait 11,9% en juillet 1973. L'accroissement a été de 8,2% pour le personnel masculin et de 10,2% pour le personnel féminin. A l'intérieur du groupe «hôtels», les augmentations de salaires ont atteint, pour l'ensemble des personnes occupées, 8,7% dans les établissements exploités toute l'année et 7,4% dans les établissements saisonniers, à savoir respectivement 7,8% et 7,5% pour les hommes et 9,2% et 7,3% pour les femmes.

Dans les villes et les campagnes

L'évolution des gains selon la grandeur des communes a été très disparate dans les divers genres d'établissements. Dans l'ensemble de la branche de l'hôtellerie et de la restauration, les salaires ont enregistré, avec un taux de hausse de 10,1% dans les communes de 100 000 habitants ou plus, une amélioration de presque même ampleur que dans les communes de 10 000 à 99 999 habitants (+ 9,9%). Quant aux communes de moins de 10 000 habitants, elles accusent un taux d'augmentation de 8,9%, qui est donc légèrement en retrait par rapport à la hausse constatée dans les villes. Dans le groupe

des établissements hôteliers, l'échelonnement est similaire. Quant à la restauration, les gains y ont progressé de 10% dans les communes de 100 000 habitants ou plus. La hausse est de 12,2% dans les communes de 10 000 à 99 999 habitants et de 11,6% dans celles de moins de 10 000 habitants.

Disparités cantonales

L'évolution des salaires dans les cantons manque d'homogénéité. Les augmentations varient entre 16,0% dans le canton de Bâle-Campagne et 7,0% dans celui de Nidwald. Les gains moyens les plus élevés ont été enregistrés dans le canton de Zurich (1899 francs) et les plus bas dans celui d'Obwald (1526 francs), d'où une différence de 373 francs ou de 19,6%. Il est intéressant de constater qu'en 1974

dem Jahresbericht des Präsidenten hervorgeht, stehen im Club berufsbildende Vorträge und Besichtigungen sowie kollegial-gesellige Treffen im Vordergrund der Veranstaltungen, die jeden Monat durchgeführt werden.

Auf Antrag des Vorstandes wurde Martin Mengelt, der seit 30 Jahren mit seltener Ausdauer und zielbewusster Tatkraft dem Verkehrsverband Zentralschweiz und dem Hotelierverein Zentralschweiz als Direktor vorstand, die Ehrenmitgliedschaft verliehen. Martin Mengelt, der sein Amt jetzt seinem Nachfolger Kurt Eichenberger übergeben hat, verstand mit ausserordentlicher Zähigkeit und nie erlahmendem Tatendrang, den Fremdenverkehr in der Zentralschweiz zu fördern und zu festigen. Durch zahlreiche Auslandsreisen betrieb er eine klug aufgebaute Werbung für unsere Region. Auch für den Club war Martin Mengelt als früherer Präsident eine tragende Säule. Der Geehrte dankte in bescheidenen Worten und freut sich über seine lange Zugehörigkeit zum Club. In seinem Schlusswort appellierte der Präsident an alle Mitglieder, sich unermüdet und mit voller Kraft für das weitere Gedeihen des Fremdenverkehrs einzusetzen und am Clubleben rege teilzunehmen. P.W.

Une émission TV à ne pas manquer!

Samedi 8 février, à 19 h. 05

La Télévision Suisse romande diffusera, le samedi 8 février 1975, à 19 h. 05, dans sa série «Affaires publiques», une émission intitulée «Au restaurant: prix et qualité vont-ils de pair?».

MM. R. A. Lendi, membre du comité central de la SSH, et Fritz Balestra, président de l'Association hôtelière du Valais, participeront à cette émission qui, nous n'en doutons pas, incitera de nombreux hôteliers et restaurateurs à s'installer devant leur petit écran.

Personelles

Er lehrt, belehrt, forschet, plant, mahnt, begutachtet, berätet, managt, greift an und verteidigt und gilt - seiner Jugend zum Trotz - im In- und Ausland als Kopfzylinder des Fremdenverkehrs. Jetzt gilt er es auch offiziell bei der Berner Regierung. Sie hat Dr. Jost Krippendorf mit Wirkung ab 1. April zum ausserordentlichen Professor für Fremdenverkehr an der Wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät der Universität Bern ernannt. Es wird den Praktikern vielleicht etwas Schreck einjagen; es möge sie aber auch überzeugen davon, dass die Theorien in einem wirklich klugen Kopf entstehen. Der SHV freut sich jedenfalls sehr über die ehrenvolle Ernennung und gratuliert Ihnen herzlich, Herr Professor!

Zwei neue Lokomotiven sind am 1. Februar dem Zug der Schweizer Hotellerie beige bestellt worden oder, etwas menschlicher ausgedrückt, sind diesem Tag dürfen wir auf die Mitarbeit der beiden neuen Spitzenleute in Lausanne und in Zürich zählen. Wir heissen Herrn Jean Chevaz, Direktor der Hotelfachschule, und Herrn Jean-Pierre Steudler, Direktor der Treuhänderstelle SHV, herzlich willkommen und wünschen ihnen Freude und Erfolg bei ihrer Arbeit für die Schweizer Hotellerie.

Deux nouvelles locomotives sont venues s'ajouter, le 1er février, au train de l'hôtellerie suisse! C'est une image pour annoncer l'arrivée dans notre société de deux nouveaux collaborateurs, placés à la tête de nos institutions de Lausanne et de Zurich. Il s'agit de M. Jean Chevaz, directeur de l'Ecole hôtelière, et de M. Jean-Pierre Steudler, directeur de la Fiduciaire SSH, à qui nous adressons une cordiale bienvenue et souhaitons beaucoup de succès et de joie au service de l'hôtellerie suisse.

ausi, les cantons à régions typiquement touristiques ne sont pas ceux où les gains moyens sont les plus élevés. C'est ainsi que le canton du Valais se situe à la limite inférieure du champ de dispersion (1545 francs). Au Tessin et aux Grisons également, les chiffres sont inférieurs à la moyenne suisse.

Le pouvoir définitivement «out»

Les hausses de salaires présentent d'importantes différences d'une profession à l'autre. Toutefois, la tendance qui si dégageait des enquêtes faites les années précédentes, selon laquelle les professions à bas salaires moyens absolus étaient celles de hausses supérieures à la moyenne, ne se confirme plus. En outre, les résultats de la présente enquête réfutent la crainte que la convention collective nationale de travail entrée en vigueur le 1er juillet 1974 et, partant, le «service compris», entraînerait une perte de gain, crainte qu'avait exprimée de nombreux employeurs de la branche.

Les frais de nourriture

En plus des salaires, l'enquête de 1974 a également porté sur les frais de nourriture supportés par les entreprises. Ont été dépouillées les données de 2798 établissements occupant 33 883 travailleurs. Les frais de nourriture enregistrés se sont établis en moyenne à fr. 8,21 par jour et par personne dans les hôtels, à fr. 8,43 dans les restaurants et à fr. 8,27 dans les deux genres d'établissements ensemble. Ils se sont élevés en moyenne à fr. 8,02 par jour et par personne dans les grandes villes, à fr. 8,42 dans les autres villes et à fr. 8,37 dans les petites communes.

† Max Péclat

Max Péclat, notre ami Max, n'est plus et sa fin brutale plonge ses nombreux amis dans la peine et dans l'affliction. Max Péclat, qui fut pendant 42 ans tenancier du Café du Reposoir, a été étroitement lié à la vie et à l'histoire de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Sa mort consterne des milliers d'anciens répartis dans le monde entier, et qui conserveront le souvenir de celui qui fut souvent pour eux beaucoup plus qu'un ami. Chacun a encore en mémoire le rôle éminent social - quasi paternel et maternel - que Max Péclat et son épouse ont joué auprès des étudiants de l'Ecole hôtelière et les services qu'avec beaucoup de cœur, de discrétion générosité aussi, ils ont rendus dans des circonstances très diverses. Veulent Madame Péclat, ainsi que la famille en deuil, trouver ici l'expression de notre profonde sympathie et l'assurance de nos sentiments attristés. Ecole hôtelière, Lausanne

Einreise von Saisonniers

In letzter Zeit erhalten wir bei dieser Gelegenheit erneut darauf aufmerksam, dass nach spanischer Vorschrift die direkte Engagierung von Arbeitskräften verboten ist. Das Verfahren muss über uns laufen. Betriebe, die sich nicht an diese Vorschrift halten, werden von den spanischen Behörden gesperrt.

- eine Fotokopie des Arbeitsvertrages
- den Arbeitsvertrag
- einen Brief des Arbeitgebers mit der Aufforderung, die Stelle anzutreten
- Arbeitsvertrag und Arbeitsbewilligung, lautend auf ein späteres Einreisedatum.

Die Grenzkontrollen werden äusserst streng durchgeführt. Sofern die Berechtigung zur Arbeitsaufnahme nicht durch einen gültigen Arbeitsvertrag und eine gültige Arbeitsbewilligung bzw. ein Arbeitsvisum nachgewiesen werden kann, wird die Einreise verweigert. Ebenso werden Arbeitskräfte, die versuchen, als Touristen einzureisen, zurückgewiesen.

Wir bitten unsere Mitglieder, im eigenen und im Interesse ihrer Angestellten dafür zu sorgen, dass sich nur solche Arbeitnehmer an der Grenze präsentieren, deren Einreisepapiere in Ordnung sind.

Ferner machen wir bei dieser Gelegenheit erneut darauf aufmerksam, dass nach spanischer Vorschrift die direkte Engagierung von Arbeitskräften verboten ist. Das Verfahren muss über uns laufen. Betriebe, die sich nicht an diese Vorschrift halten, werden von den spanischen Behörden gesperrt.

Stellenvermittlung SHV

Ehrung für Martin Mengelt

Die Mitglieder des Skal-Clubs Luzern und der Zentralschweiz versammelten sich im Luzerner Kursaal zur 41. ordentlichen Generalversammlung. Unter der Leitung des aktiven Präsidenten, Ernst Mattli, von der Verkaufsabteilung SBB Luzern, fand die Behandlung der statutarischen Traktanden eine speditive Abwicklung.

Der Skal-Club Luzern und Zentralschweiz als Fackelträger des Fremdenverkehrs wurde als einer der ersten Clubs am 25. November 1933 gegründet. Wie aus

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.

Glacier: Das Gasthaus über den Wolken

Am 21. Oktober 1972 fielen das Hotel Berghaus und das Touristenhaus auf dem Jungfrauoch einem Grossbrand zum Opfer. Dem gefräßigsten Feuer war das trockene Holz der Gebäulichkeiten eine leichte Beute. Vor den Felskavernen lag schliesslich nur noch ein vom blassigen Sturm stets zur Glut entfacht Schutthaufen. Rund 27 Monate später steht den Jungfrauoch-Gästen ein neues, zweifaches Restaurant zur Verfügung, während der Oberbau über den Bau eines neuen Berghauses noch aussieht.



Das neue Gletscher-Restaurant aus der Luft gesehen. Links der Aufgangsturm mit der Galerie, welche zum Plateau führt, rechts die Hochalpine Forschungsstation. (Foto Troesch)

Provisorien

Doch kehren wir zurück ins Jahr 1972. Unverweilt wurde mit den Aufräumungsarbeiten begonnen. Schon Mitte November waren die ausgeglühten, verborgenen Eisenkonstruktionen der beiden zerstörten Gast- und Raststätten entfernt und nach Grindelwald abtransportiert. Bereits drei Monate nach dem Brand, am 21. Januar 1973, konnte in der Bahnhofskaverne die «Jungfrau Tavernen», eine gemütliche, an eine Sennhütte erinnernde Selbstbedienungsstätte mit 120 Sitzplätzen bezogen werden, die dem Gästeanfall der Sommermonate natürlich in keiner Weise genügen konnte. Um dieses Provisorium, das auch den reibungslosen Bahndienst erschwerte, auf eine minimale Dauer zu beschränken, konzentrierte sich der gesamte Arbeitseinsatz auf den Bau eines neuen, modern konzipierten Restaurants.

Bangesichte

Am 5. Februar 1973 nahm man die winterüber eingestellte Arbeit im Freien wieder auf. Der sich bewegende Berg erforderte umfangreiche und äusserst verzwickte Befestigungsvorhaben. Der Betonriegel hinter der Baustelle konnte erst im Herbst fertiggestellt werden. Anhaltende Schneefälle behinderten hierauf die Fortsetzung der Aussenarbeiten. Hoch in der Flanke mussten Lawinen- und Stein-

schlagverbauungen erstellt werden, ein Unternehmen, das von zähen, wetterge-stählten und geländekundigen Bergführern bewältigt wurde.

Am 6. Mai 1974 begann die interessanteste Bauphase. Bevor jedoch mit dem Kompressorabbruch begonnen werden konnte, mussten 18 Mann, darunter 8 Bergführer, die etwa 8 Meter hohe, verfirnte, rund 3000 Kubikmeter betragende Schneeschicht mit Hilfe von Fräsen, Motorsägen, Sprengstoff und Förderbändern aus der Baugrube entfernen. Am 13. Mai traten die Stahlbauer in Aktion, und bereits am 17. krönte das Aufrichtebäume deren Werk. Am 30. Mai war das Dach erstellt. Bedenkt man, dass die Höhenlage eine 30prozentige Einbusse der Arbeitskraft zur Folge hat, so stellt dies eine Parforceleistung dar.

Am 5. Juni wurde mit den Isolations- und Verschalungsarbeiten begonnen. Und schon in der ersten Hälfte des Monats Oktober führten spezielle Güterzüge der Wengernalp- und der Jungfraubahn die gesamte Kücheneinrichtung für das im Entstehen begriffene «Gletscher-Restaurant-Glacier» von Grindelwald nach dem Joch. Einige Tage vor Weihnachten war die Inneneinrichtung so weit vorgeschritten, dass das Selbstbedienungsrestaurant den Betrieb aufnehmen konnte. Und schon einen Monat später, im Januar

1975, konnte auch das ein Stockwerk tiefer liegende Restaurant eröffnet werden. Damit steht den Besuchern des Jungfrauochs inmitten der Hochgebirgswelt das ganze Jahr hindurch wiederum eine ansprechende Gaststätte mit 270 Sitzplätzen zur Verfügung.

Das neue Haus

Das Obergeschoss des am 21. Januar offiziell eröffneten «Gasthauses über den Wolken» wird direkt von der Bahnstation aus erreicht und bietet 150 Sitzplätze an. Der Gast, der Zeit gewinnen möchte für das «Erlebnis Jungfrauoch», kann sich hier in Selbstbedienung seine Verpflegung auswählen. Das Restaurant im Untergeschoss nimmt 140 Gäste auf. Angemeldete Gesellschaften werden am Tisch bedient. Beide Gaststätten verfügen über eigene Küchen und Sanitäreinrichtungen. Auf ihrer Südseite erschliessen durchgehende Fensterfronten den Blick auf das Berg- und Gletscherpanorama.

Drei grosse Wandbilder des Kunstmalers Walter Diggelmann, Zürich, verschönern das «Gasthaus über den Wolken». Sie stellen Ereignisse aus der Aviatik dar, bei denen das Jungfrauoch eine Rolle spielte: Biders Pionierflug über die Alpen im Jahr 1913, die Überfliegung des Alpenwalls im Ballon und das Segelfluglager auf dem Jungfrauoch im Jahre 1931.

Betreut werden die neuen Gaststätten, wie das Hotel Eigergletscher und das Bahnhofbuffet Kleine Scheidegg, durch das Hotel Metropole in Interlaken. Als Betriebsleiter für das Hotel Eigergletscher und das Gasthaus über den Wolken wurde Herr Charles Hunziker von Thun eingesetzt, der danach trachten wird, dem Ruf als «höchster» Gastwirt Europas durch initiativen Dienst am Kunden gerecht zu werden.

Noch nicht entschieden

Für den weitem Wiederaufbau des Jungfrauochs liegen bereits sehr weit gediehene Pläne vor. Ende der Sommersaison 1975 soll darüber entschieden werden. Bei ihrer Verwirklichung wird ein neues Bergrestaurant erstellt und das jetzige Restaurant als Touristenhaus eingerichtet werden. Dadurch können den Besuchern des Jungfrauochs wieder Beherbergungsmöglichkeiten angeboten werden.

Der Brand vor mehr als zwei Jahren vernichtete das traditionsreiche Berghaus Jungfrauoch. Der Symbolwert, den diese einzigartige hochalpine Gast- und Raststätte verkörperte, blieb von den gefräßigsten Flammen unangetastet. Er nimmt wieder Gestalt an im neuerröfneten, auf dem gleichen Fels erstellten Berggasthaus «Gletscher-Restaurant Jungfrauoch».

Doppeljubiläum in Flims

Im Jahre 1875 erfolgte die Gründung der Aktiengesellschaft «Kur- und Seebadanstalt Waldhaus Flims» und damit gewissermassen die Grundsteinlegung zum modernen Kurort Flims.

Schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts war im Caumasee gebadet worden, denn seinem Wasser schrieb man Heilkraft für Augen- und Hautleiden, ja sogar für Gicht zu. Der See war um 1835 Privatgigentum. Am Ufer standen Badehütten, die aber bald zerfielen. Auf der Insel, durch einen Steg mit dem Ufer verbunden, lud eine Bretterbahn-Wirtschaft zu Speis und Trank ein. Anfangs der siebziger Jahre des 19. Jahrhunderts entsannen sich einige Männer in Flims der unvergleichlichen Lage des idyllischen Waldsees. Mit der Gründung der Aktiengesellschaft «Kur- und Seebadanstalt Flims» im Jahre 1875 entstanden nicht nur ein neues Badehaus, sondern auch schön angelegte Wege zum Caumasee. 1907 wich dieses Badehaus einem Holzbau mit 70 Kabinen. Zu Beginn der Sommersaison 1937 konnte der Schräglift zum Caumasee eingeweiht werden, und der Badebetrieb am Caumasee mit seinem sauberen, tiefblauen und verhältnismässig warmen Wasser erhielt neue Aufschwung. In den Jahren 1971/72 entstand eine neue, moderne Badeanlage. Es sei hier noch kurz ein Blick auf die

weitere Kurortgeschichte geworfen. Ein kleines Gasthaus war in Flims schon in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts vorhanden, nämlich das «Waldhaus» später in «Hotel Segnes» umgetauft. Nacheinander wurden gebaut und eröffnet: «Kurhaus» 1877, «Belmont» 1881, «Silvana» 1889. 1890 wurde die elektrische Beleuchtung in den Gastbetrieben eingerichtet und 1899 das Hotel «Adula» erbaut. Ins Jahr 1903 fällt die Fertigstellung des Hotels «Schweizerhof». 1905 war das Gründungsjahr des Kur- und Verkehrsvereins Flims. In den zwei nächsten Jahren entstanden die Hotels «Des Alpes», «National», «Flimserhof», «Schlosshotel» und «Vorab».

Seit 1919 fahren anstelle der Postkutschen die Postautos auf der Strecke Reichenau-Tamins, nachdem bereits im Jahr 1903 die Eisenbahnlinie Reichenau-Ilanz in Betrieb genommen worden war. So verfügte der Kurort Flims über ganzjährige, wintersichere Verbindungen, was nicht wenig zu seinem Aufschwung in den folgenden Jahrzehnten beigetragen hat.

Der Bündner Sommer

Die Logiernächtezahl in den bündnerischen Hotel- und Kurbetrieben hat im Sommerhalbjahr 1974 gegenüber der Vergleichsperiode des Vorjahres ganz leicht um 1 Prozent von 2,916 Mio auf 2,881 Mio abgenommen. In den Hotels sanken die Übernachtungen um 1,2 Prozent oder 30.800 auf 2,612 Mio und in den Kurbetrieben um 1,6 Prozent oder 4.300 auf 0,268 Mio Logiernächte. Vom Logiernächte total von 2,881 Mio entfielen 1,47 Mio auf inländische Gäste. Es sind das 2,7 Prozent weniger als im Sommer 1973. Demgegenüber stiegen die Übernachtungen der ausländischen Gäste um 0,4 Prozent auf 1,41 Mio. Von den 10 grössten bündnerischen Fremdenorten hatten lediglich St. Moritz eine Zunahme um 10 Prozent und Arosa eine solche von sogar 52 Prozent zu verzeichnen. In Sils i.E. stellte sich ein Gleichstand ein. Die übrigen sieben Orte wiesen Rückgänge auf, und zwar Davos um 10, Pontresina um 5, Flims um 4, Lenzerheide um 2, Scuol-Tarasp-Vulpera um 7, Chur um 5 und Klosters um 10 Prozent.

Engadiner News

Seit Weihnachten ist für die Diavolezzabahn, die Lagalbahn sowie die Skilifte Bigliet eine gemeinsame Tageskarte zum Preis von Fr. 27.- erhältlich. Der Gast kann dadurch den ganzen Tag «mit der Sonne» skifahren.

Im weiteren werden für Mitglieder des Club 8847 Piz Lagalb-Mount Everest (Aufnahmebedingungen: an einem Tag auf Ski 8847 Höhenmeter überwinden) ab Samedan jeden Mittwoch Helikopterflüge ins Gebirge durchgeführt.

Die revidierten, 80 Personen fassenden Kabinen der Corvatschbahn im Engadin bringen Skifahrer in weniger als einer Viertelstunde auf die 3303 m hohe Bergstation. Neu ist die zwei bis sechs Kilometer lange Langlaufloipe auf 2700 m Höhe für Anfänger, Fortgeschrittene – und solche, die sich auf den Engadiner Skimarathon vorbereiten wollen.

SVZ in Holland

Die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) war mit einem eigenen Stand an der vom 29. Januar bis 1. Februar abgehaltenen Ferienbörse «Vakantie 75» in Utrecht (Holland) vertreten und beteiligte sich an dem damit verbundenen Plakatwettbewerb unter anderem mit dem offiziellen Schweizer Plakat zum europäischen Jahr für Denkmalpflege und Heimatschutz 1975 von Hans Erni. Dem von der SVZ realisierten Plakat wurde durch den Bürgermeister von Utrecht, Hjl. Vonhoff, bei der Eröffnung der Ferienbörse eine Ehrenauszeichnung für die künstlerisch wertvollste Einsendung zuerkannt.

Notre Interview

Aujourd'hui: Monsieur Olivier CHEVALAZ, directeur de l'Office du tourisme de Châteaud'Oex, président de l'Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV).

Un jeune directeur dans un vieux pays

Vous venez d'être nommé à la tête de l'Association touristique des Alpes vaudoises. Quelle est l'importance de l'équipement sportif qui entre dans la composition de cette offre régionale?

L'ATAV, qui regroupe toutes les stations des Alpes vaudoises – dont les plus grandes: Châteaud'Oex, Les Diablerets, Les Mosses, Lysin et Villars –, dispose de 5 téléphériques, 8 télécabines, 8 téléskis, 60 téléskis et 4 chemins de fer, qui desservent 62 pistes (balisées à l'aide de 15 chevilles) d'une longueur totale de 320 km. La région offre de nombreux équipements sportifs: 7 piscines couvertes, 12 de plein air, 26 tennis, 2 golfs, 3 manèges, 5 patinoires artificielles, 20 pistes de curling, etc.

Mais si nous nous sommes associés, faisant fi de l'esprit de clocher, c'est pour défendre une cause touristique globale et obtenir un impact publicitaire régional. Toutefois, pour éviter une lutte entre stations, l'ATAV n'est pas en mesure de vendre et se limite à une activité de propagande, de promotion d'une image.

Dans le domaine de la promotion, quelles sont vos réalisations et les options déjà prises dans le cadre de l'ATAV?

Les Alpes vaudoises forment une seule région et l'ATAV se présente comme telle à l'étranger, notamment dans le cadre des voyages de prospection et de promotion de l'Office du tourisme du canton de Vaud. Le seul prospectus présenté est celui des Alpes vaudoises; si quelqu'un s'intéresse à une station en particulier, on lui fournit alors tous les renseignements nécessaires. Pour les actions lointaines,



aux Etats-Unis ou au Japon par exemple, un seul délégué représente l'ATAV, en plus de sa station. L'essentiel est de jouer le jeu jusqu'au bout. L'idéal serait bien sûr que nous ayons un jour un vendeur qui serait en mesure de proposer exactement la station qui convient à chaque demande.

Pour l'instant, le prospectus est le support essentiel de l'ATAV. Par ailleurs, nous participons à des actions communes (voyages de prospection, expositions, etc.). La contribution financière de chaque station est réglée de cas en cas, les petites stations bénéficient souvent de conditions favorisées. Il n'y a, de ce fait, pas de budget annuel consacré à la promotion, mais un seul fonds de roulement.

Cette collaboration inter-stations s'étend-elle un jour à d'autres domaines que la promotion?

Il faut reconnaître que les offices du tourisme ont souvent fort peu de possibilités d'intervenir dans d'autres secteurs – je pense notamment aux remontées mécaniques – et ne peuvent que les inciter à se concerter et à dégager des solutions communes. Sous l'impulsion de l'ATAV pourtant, une grande réunion avait permis à l'OTV de faire prendre conscience aux

municipalités du problème touristique et de la nécessité d'une meilleure collaboration avec les offices du tourisme. L'ATAV est donc en mesure de susciter des discussions, mais son pouvoir s'arrête là, étant donné le caractère privé des entreprises touristiques.

Il fait dire que l'activité de l'ATAV est exclusivement basée sur des hommes; c'est en effet l'amitié entre les directeurs des offices de tourisme, les membres du comité, qui lui permet de fonctionner, tout en servant de stimulant personnel et en créant une émulation chez tous ses animateurs.

L'un des fruits de cette collaboration a été le lancement d'un chèque de fidélité; en quoi consiste cette innovation, au demeurant unique en Suisse?

Il s'agissait, au départ, d'établir un abonnement qui soit valable sur toutes les installations des Alpes vaudoises: c'est une idée que nous aimerions voir se concrétiser un jour, mais dont l'aboutissement est lié à l'accord de l'ensemble des entreprises de remontées mécaniques. Solution intermédiaire, le chèque de fidélité permet à un skieur qui a déjà acheté 10 cartes journalières dans les Alpes vaudoises de recevoir la 11e gratuitement. Il s'agit, pour l'ATAV, d'une part de remercier nos hôtes qui ont choisi les Alpes vaudoises pour dix journées de ski et, d'autre part, de susciter auprès des gens l'intérêt de venir dix fois pour bénéficier gracieusement de la onzième.

Châteaud'Oex constitue en quelque sorte la station-charnière entre deux entités touristiques reconnues: les Alpes vaudoises d'un côté et le Haut-Pays Blanc (région du Gessenay) de l'autre côté...

Oui, nous avons la chance de jouer sur les deux tableaux, bien que nous soyons un peu les parents pauvres de part et d'autre! Mais Châteaud'Oex mise d'abord sur son image, qui peut s'épanouir tant dans les Alpes vaudoises que dans le Haut-Pays Blanc (et Vert l'éto), et faire une triple promotion: la sienne propre, celle de l'ATAV et de celle du Haut-Pays, mais jamais au détriment de l'une d'entre elles.

A noter que, dans le Haut-Pays Blanc, il existe également une carte valable sur une cinquantaine d'installations mécaniques et sur le MOB, ceci des Monts-Chevireuls au Rinderberg (Zweissimmen).

Châteaud'Oex est une ancienne station, déjà connue dans le monde entier. S'est-elle adaptée aux nouvelles conditions du tourisme moderne et quelle est aujourd'hui son image?

Châteaud'Oex ne s'est jamais départi de l'image d'un village de montagne où il fait bon vivre – déjà au début du siècle – mais, les goûts ayant évolué, les gens ont choisi des endroits qui étaient mieux équipés sur le plan sportif et adaptés à leurs exigences au niveau de l'hôtellerie. C'est à ce moment-là que Châteaud'Oex a un peu accusé le coup, l'attention du marché s'étant plutôt concentrée sur les nouveaux centres touristiques. Au niveau de l'infrastructure touristique de base, Châteaud'Oex, en fonction du nombre de lits d'hôtel, dispose aujourd'hui d'un équipement suffisant; tout au plus y manque-t-il encore une piscine couverte chauffée et une salle de conférences, car Châteaud'Oex se prête particulièrement bien aux séminaires.

Il ne faut pas oublier que l'agriculture de montagne, dans cette région, est très vivante et – fait exceptionnel – la relève est assurée. Dès lors, Châteaud'Oex doit continuer à être un bourg de montagne à vocation touristique et non une station à vocation agricole. Il incombe aux gens de ce pays de dicter la politique à suivre, d'améliorer ce qui existe et de ne pas implanter des formes de tourisme artificielles qui, alors, seraient mal accueillies. Il faut que le touriste se sente absolument intégré et accepté. Je pense donc que ce village touristique doit rester essentiellement une station pour familles, ce qui n'exclut pas, bien au contraire, que l'on y accueille discrètement quelques groupes.

Sur le plan hôtelier, quelles sont les modifications qui seraient nécessaires d'apporter à l'offre existante pour la rendre tout à fait compétitive sur les marchés et con-

currentielle par rapport à d'autres stations alpines?

Châteaud'Oex dispose d'un potentiel d'hébergement de 500 lits d'hôtel et de 2000 lits disponibles dans les chalets. L'équipement hôtelier, il est vrai, ne correspond plus tout à fait aux goûts et aux exigences de la clientèle. Par contre, il nous permet de jouer la carte de l'accueil et du service personnalisé, grâce à de petits hôtels où l'ambiance familiale est assurée. Mon désir serait d'arriver à implanter à Châteaud'Oex un ou deux hôtels de classe moyenne, de 120 à 130 lits chacun, afin d'amener des petits groupes qui permettraient de compléter le tourisme individuel et d'en favoriser l'essor. Châteaud'Oex ne doit donc pas s'attendre à un puissant développement touristique; je souhaite qu'on puisse améliorer ce qui existe, continuer à offrir cette magnifique image du village de montagne à vocation touristique, préserver l'intimité et l'individualité des hôtes et favoriser leur intégration.

HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



„Ideen müsste man haben...“

... denn täglich gilt es, die verschiedensten Wünsche der Gäste zu erfüllen.

Wir möchten Ihnen helfen.

Caterplan hat neue Ideen

Zum Beispiel für raffinierte exotische Gerichte. Mit zwei pikanten, reichhaltigen Saucen.

neu

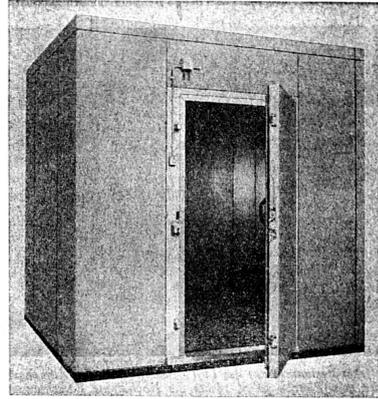
Knorr Sauce Orientale

Knorr Sauce Mexicaine

Dazu gibt's jetzt Rezepte und Verkaufshilfen für Ihre Menükarte! Fragen Sie den Caterplan-Berater, den Mann von Knorr, Chirat und Hirz.



Demontierbare Kühl- und Tiefkühl-Normzellen



Kühl- und Tiefkühlzellen mit vielen Vorteilen. Keine kostspieligen Bauarbeiten. In wenigen Stunden aufgestellt und betriebsbereit. Jederzeit wieder zerlegbar. Solide Ausführung in Sandwich-Bauweise.

Hochwirksame Isolation in Polyurethan druckgeschäumt. Anlagen steckfertig oder mit separat montierter Kühlmaschine.

FRIGOPOL KÜHLANLAGEN AG

8903 Birmensdorf ZH
Telefon (01) 95 42 34

30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:
konsequente Arbeitsteilung – optimale Rationalisierung.

Wir haben uns das Ziel gesetzt, Sie von den Wäschesorgen zu befreien. Deshalb erstellen wir die modernste Waschanstalt Europas. Wir sind in der Lage, Sie mit gepflegter Leihwäsche in bester Qualität zuverlässig und vorteilhaft zu bedienen.

Grosse Vorteile für Sie:

- jederzeit **problemlos** erstklassige Wäsche für Ihre Gäste,
- das bisher in Wäscherei und Lingerie eingesetzte Personal kann künftig besser eingesetzt werden, in Küche, Keller, Service, am Buffet und in den Etagen,
- Investitionen für Wäsche und Waschmaschinen entfallen,
- freierwerdender Raum lässt sich ertragbringend nutzen.

HOTEL-WÄSCHE AG

Weinbergstrasse 149, 8006 Zürich, Telefon (01) 60 17 02

213

hotel
revue

hotel
revue

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

Werden
Sie
Abonnent

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

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

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

 HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Un quart de siècle, une route et une grande station

Verbier, station «nouvelle vague»

Verbier fête cette année le 25^e anniversaire de la construction de la route qui la relie au Châble et qui fut à l'origine du développement spectaculaire de cette station. D'autres anniversaires se préparent cet automne, celui de Téléverbier, 25 ans de remontées mécaniques; en 1977, celui de l'hôtelier, un jubilé plus précisément qui témoignera de l'activité des premiers pionniers, les Fellay, Besson et autres Boven. D'autres victoires vont encore se fêter: celles des deux prestigieux enfants de la vallée: Roland Collombin et Philippe Roux, qui portent bien loin le nom de la grande station du val de Bagnes.

Verbier, station «nouvelle vague». Pourquoi? Parce qu'après de longs siècles de vie pastorale, la conque de Verbier a littéralement explosé lorsque le ruban de la route s'est déroulé jusqu'au plateau. Grâce aux vaillants pionniers de la première heure, la vocation de la station s'affirma en même temps que la construction de la première installation de remontée mécanique.

L'essor d'un village et des problèmes de ville

L'extraordinaire essor de Verbier, au cours de ce dernier quart de siècle, ne s'est pas réalisé dans des conditions aussi anarchiques que d'aucuns l'affirment parfois. Qu'en aurait-il été, en effet, si, à l'instar d'autres stations, la commune de Bagnes n'avait pas édicté un règlement de construction avec un plan de zones, ceci dès le début du développement? Cette précaution a en tout cas permis de préserver le site et son cachet «chalets», grâce à des prescriptions relatives à la construction face à la pente, au toit à deux pans recouvert d'ardoise ou d'éternit noir, ainsi qu'aux façades dont les deux tiers doivent être recouverts de bois.

Il est évident que d'autres problèmes se sont posés, des problèmes de ville inhérents à la loi des grands nombres. L'on a dénombré dans la station, au Nouvel-An, plus de 3700 véhicules. Un service de transport public a été inauguré à cette occasion. Un nouveau plan de zones, qui prévoit une route de ceinture, la pénétration des pistes au cœur de la station, ainsi que des espaces verts, est en voie d'être approuvé officiellement.

Le développement de ski avait incité Téléverbier à mettre en place un vaste réseau de remontées mécaniques: on en compte aujourd'hui une trentaine, pouvant débiter 17'000 personnes à l'heure. C'est encore insuffisant les jours de pointe. Au cours des quatre prochaines années, on construira plusieurs nouveaux télésièges (Médan IV, Combe de Médan, etc.), ainsi que le télécabine le Châble-Verbier qui, dès l'hiver prochain, transportera les skieurs de l'altitude 800 à 2750 mètres.

Un certain déséquilibre

Tout ne peut être parfait dans le dévelop-

pement, sur une aussi grande échelle, d'une station internationale de sports d'hiver et d'été. Ainsi, Verbier étant une station de ski par excellence, les autres aménagements sportifs ont été quelque peu négligés. M. Raoul Lovisa, directeur de l'Office du tourisme, l'affirme explicitement: «Aujourd'hui, l'on pourrait même parler de déséquilibre. Des projets pour la construction d'un centre sportif sont à l'étude. Notre objectif, dans un premier stade, est de pouvoir mettre à disposition de nos hôtes, le plus tôt possible, une surface de glace garantie et une piscine couverte.»

La station valaisanne offre néanmoins une installation de fitness-sauna, un bowling, un golfomat et, plus particulièrement pour l'été, une piscine chauffée, un centre équestre, un approach-golf, des mini-golfs, tennis, sentiers pédestres, etc. Mais Verbier s'est toujours distingué par ses initiatives originales sur le plan de l'animation. L'Ecole de ski compte 130 moniteurs et se trouve à la base de nombreuses manifestations: démonstrations de ski acrobatique «Hot dog», kilomètre lancé, cours de vols Delta à ski, etc. Une piste de descente FIS sera inaugurée en 1978: c'est une des nombreuses preuves du caractère essentiellement sportif de la station de Verbier.

Des lits et des hommes

Nous voyons, quant à nous, un autre déséquilibre qui n'est toutefois pas étranger au caractère de la station et qui, jusqu'à preuve du contraire, ne dessert pas ses intérêts. Il s'agit du rapport existant entre les lits d'hôtel et les lits para-hôtels, qui est de 1 à 10, soit 1600 lits d'hôtel (36 établissements) contre 15 900 lits divers.

L'hôtellerie de Verbier a enregistré, l'année dernière, quelque 135 000 nuitées - contre 690 000 dans l'hébergement complémentaire - et a de fortes chances d'être la principale bénéficiaire de l'internationalisation de la clientèle qui a débuté à la fin des années 60 et qui fait qu'aujourd'hui Verbier accueille, sur 10 clients, 3 Suisses et 7 étrangers. J. S.

Dès le 20 avril prochain

Un hôtel-école à Zermatt

Un nouvel hôtel-école de la Société suisse des hôteliers ouvrira ses portes le 20 avril prochain à Zermatt, dans les locaux de l'Hôtel Schweizerhof. Il sera placé sous la responsabilité de M. et Mme A. et C. Willi-Jobin à qui incomberont l'entendance et la surveillance de l'internat. C'est le 9^e hôtel-école ouvert par la SSH, après ceux de Interlaken, Bönigen, Lenk, Meiringen, Ascona, Arosa et Gollon.

L'hôtel-école de Zermatt sera exclusivement réservé à la formation des jeunes filles qui se destinent au métier d'assistante d'hôtel que l'OFIAMT vient de réglementer. Il s'agit d'une profession nouvelle que le règlement du 8 mars 1974 définit ainsi: «L'assistante d'hôtel s'occupe de l'organisation de tous les travaux d'économie ménagère dans les établissements de l'industrie hôtelière. Elle est responsable de l'instruction et de l'occupation du personnel auxiliaire ainsi que du contrôle et de l'exécution corrects des différents travaux de son secteur.» Après deux années d'apprentissage et un peu de pratique, les jeunes assistantes d'hôtels sont donc destinées à occuper des postes de cadres intéressants et bien rémunérés. Venant de tous les cantons d'expression

allemande, quelques 110 jeunes filles auront ainsi la chance de venir étudier dans la station du Cervin qui mettra tout en œuvre pour rendre leur séjour agréable. L'Association hôtelière du Valais et la Société des hôteliers de Zermatt, qui sont à l'origine du nouvel hôtel-école, souhaitent qu'il jouera bientôt un rôle de premier plan dans la formation professionnelle des jeunes Valaisannes intéressées par l'hôtellerie. Elles tiennent à exprimer ici leur remerciement à tous ceux qui ont contribué à la réalisation rapide de l'hôtel-école Schweizerhof, en particulier à M. Rohrer, collaborateur de la SSH, au Service cantonal de la formation professionnelle, à la Commune de Zermatt et au Conseil d'administration des hôtels Zimmermann.

Du 13 au 23 mars 1975, à Genève

Le Salon de l'Auto se présente bien

Les inscriptions enregistrées pour le 45^e Salon international de l'Automobile, qui se déroulera à Genève du 13 au 23 mars prochains, démontrent une grande fidélité des exposants à cette manifestation.

Comme chaque année, les demandes de surface d'exposition ont dépassé les disponibilités, de sorte que les 55 000 m² de surface brute couverte ont été loués sans difficulté. Plus de 1000 marques de 26 pays seront représentées.

Sous le signe de l'Optimisme

Après les rudes secousses de l'an dernier et sans se dissimuler les difficultés qui restent à surmonter, les milieux de l'industrie et du commerce automobiles sont décidés à faire du prochain Salon international de l'Automobile le Salon de l'Optimisme. Cet esprit se retrouve dans l'affiche du Salon 1975, qui est due à l'agence E. König, de Lucerne. Notable que, pour la première fois, le créateur de cette affi-

che a été chargé d'illustrer un thème précis.

Le Salon de l'Auto a estimé, en effet, qu'il était temps de réagir contre une certaine hostilité excessive à l'égard de l'automobile en affirmant avec force le rôle économique et social de la voiture individuelle. Le prochain Salon sera donc placé sous le thème

«L'auto est utile et rend la vie plus agréable».

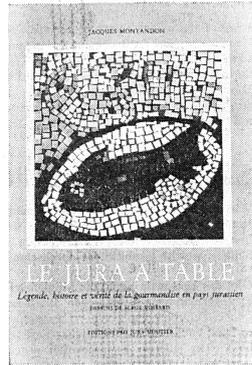
Ces deux idées - l'auto qui fait vivre des hommes et leur permet d'élargir leur horizon - ont été traduites de façon moderne, vivante et colorée dans l'affiche du nouveau Salon, dont le graphisme exprime également le dynamisme de cette manifestation qui connaît un essor constant.



«Le Jura à table»

Trente ans après avoir édité l'ouvrage «Autour de la Crémallière», livre consacré à l'histoire de la bonne cuisine en pays jurassien, Pro Jura vient de sortir de presse «Le Jura à table», qui est tout à la fois une légende, une histoire et une vérité de la gourmandise en pays jurassien. L'auteur de ce somptueux volume de 165 pages, richement illustré par l'artiste bien connu Serge Voisard, est M. Jacques Montandon, journaliste gastronomique de la Radio-télévision suisse romande.

Dédié à la bonne table jurassienne et destiné à la défense et à la mise en valeur du patrimoine culinaire du Jura, «Le Jura à table» comprend deux parties bien distinctes: la première est réservée à l'histoire de la gourmandise en pays jurassien. La cuisine rustique ajoutée avec ses fritures, ses gelées, ses pâtés, ses strifettes,



sa coconaille et ses touchés aux pommes de terre, la gastronomie du Doubs et des Franches-Montagnes où dominent les floutés, les tôtes, les truites aux fines herbes, les fromages du Haut-Jura et les pieds de chèvre, les mets des vallées jurassiennes avec les croûtes aux morilles, les cuisses de grenouille à la jurassienne, la saucisse de Sornetan, le civet de la vallée de la Birse et les omelettes au kirch, enfin la gourmandise neuveilloise faite de perches au vin blanc, de saucissons au marc, de fraïtes du lac à la jurassienne et du savoureux vin blanc de La Neuveville.

Voilà quelques délicieux aspects de cette cuisine régionale qui fait ressortir la diversité des coutumes et des traditions propres à chaque région du Jura. Dans la seconde partie, la ménagère et l'amateur de bonne cuisine trouveront dans ce nouveau monument élevé à la gloire du patrimoine culinaire jurassien, 56 recettes types de soupes, d'entrées, de poissons de viandes, de gibier et de desserts.

Deux nouveaux guides: Grande-Bretagne et Irlande

Les Editions Nagel, à Genève, viennent de publier, dans leur édition «Encyclopédie de voyage», deux nouveaux guides: «Grande-Bretagne» et «Irlande». Il s'agit en fait de nouvelles éditions actualisées des deux premières éditions ayant inclus l'Irlande dans le volume consacré aux Iles britanniques sous le titre général «Grande-Bretagne et Irlande». Ce dernier pays constitue en effet une entité géographique bien distincte de la grande île voisine; son histoire, son évolution économique, sa vie littéraire et artistique sont autant d'éléments originaux. Certes, il subsiste la division de la «verte Erin» en deux ensembles politiques séparés. Mais le tourisme a pris un essor considérable, notamment dans la République d'Irlande (Eire) et le voyage en Irlande n'apparaît plus comme autrefois comme un simple complément à la visite de la Grande-Bretagne.



Quand le mieux est l'ennemi du bien

Chaque hiver, les localités tessinoises voient bon nombre de boutiques fermer leurs portes pour plusieurs mois morte saison! Il s'agit surtout des boutiques de mode qui fleurissent dès le mois d'avril, le temps d'une saison d'été. On a même relevé, ci et là, que cette pléthore de boutiques de mode ne répondait pas au besoin d'une cité touristique!

Or, voici qu'après les «boutiquiers», ce sont les membres de la section du Mendrisiotto de la Fédération des cafetiers, restaurateurs et hôteliers qui se plaignent de la surabondance d'établissements publics, relevant que le Département cantonal de police délivre trop de patentes pour l'ouverture de nouveaux établissements. Ce qui, tout naturellement, dimi-

nue le nombre de clients par établissement. Il y a pourtant une loi qui existe et qui résout ce genre de problème, dans la mesure où on veut bien l'appliquer: celle de l'offre et de la demande!

Du nouveau dans le Val Bedretto

Jusqu'à cet hiver 1974/75, la plus nordique des vallées tessinoises n'avait guère brillé dans les rangs des stations d'hiver. Chacun sait pourtant que le Val Bedretto, aujourd'hui accessible par le col du Nufenen, est certainement le plus enneigé du Tessin... ce qui explique aussi que ce même col est fermé 5 à 6 mois par an.

Mais voici qu'un groupe de «Bedrettes» vient d'équiper, à ses frais, la zone supérieure du val, au lieu dit Ciosprato: deux télésièges desservent d'excellentes pistes situées à plus de 1500 mètres; on les atteint par la route montant d'Airolo. L'intérêt de cette initiative réside dans le fait que cette mini-station d'hiver apportera une animation bienvenue dans une région généralement en veuilleuse de novembre à avril. Signalons que Ciosprato se trouve à proximité du dernier village de la vallée, Ronco, qui dispose d'un restaurant avec logements et de deux salles à manger de 75 places, ainsi que d'All'Acqua qui possède également un restaurant avec des chambres et une salle à manger de 60 places. Une buvette a été installée pour le ravitaillement des skieurs. Mais les promoteurs ne veulent pas en rester là et étudient la possibilité de réaliser un développement de toute la région.

La pomme de terre au palace

Une journée de la pomme de terre s'est déroulée au Tessin. Pas dans les champs de la plaine de Magadino, mais dans un palace de Locarno, à La Palma, et sous l'égide de diverses associations féminines et gastronomiques, ces dernières représentées par M. Conti-Rossini, propriétaire du Restaurant «Il Giardino», à Brissago, M. Grandegardo Astolfi et M. Fernando Lazzarotti.

Cette mise en lumière de l'ancêtre de nos légumes est-elle une nécessité? Sans doute, si l'on sait maintenant que les maîtres-cuiseurs précités ont élaboré une cinquantaine de plats à base de pomme de terre, sous les yeux de 400 ménagères ébahies! La pomme de terre a son histoire et son roman. Il n'est que justice qu'elle ait aujourd'hui, comme toute bonne chose, sa promotion. Y. Go.

Courrier de Genève

Semaine gastronomique hongroise à l'Intercontinental

L'Hôtel Intercontinental vient de vivre à l'heure magyare. En effet, il a organisé une Semaine gastronomique hongroise, au cours de laquelle le chef René Rastello, de l'établissement, assisté de ses collègues de l'Hôtel Duna Intercontinental de Budapest, a préparé un certain nombre de spécialités, qui ont permis d'offrir d'heureux dépassements gastronomiques à la clientèle. Une clientèle qui a fait également honneur aux vins hongrois qui accompagnaient ces mets et ces desserts savoureux. L'ouverture de cette Semaine gastronomique a été marquée par une grande réception, à laquelle les autorités genevoises s'étaient faites représenter. La compagnie de navigation aérienne hongroise Malev patronait également cette manifestation de l'art culinaire magyare.

Soirées gastronomiques lyonnaises à la Vendée

L'Hôtel de la Vendée, au Petit-Lancy, abrite un restaurant réputé, à l'enseigne de l'Hostellerie de la Vendée. Dirigé avec efficacité par Annie Joseph et Danilo Righetto, cette hostellerie vient d'organiser, dix jours durant, des Soirées gastronomiques lyonnaises, qui ont connu un beau succès. C'est que le chef Michel Bonneau, aux fourneaux de l'établissement, avait mis les petits plats dans les grands, pour confectonner toute une série de spécialités, dont quelques-unes demeurent dorénavant inscrites à la carte de l'établissement.

Nouveau directeur d'Air France pour la Suisse romande

Après avoir été au service de la compagnie Air France depuis 1946, le directeur pour la Suisse romande, M. Jacques Siegrist vient de quitter cette charge pour prendre la tête d'une entreprise lausannoise. Il est désormais remplacé par M. Jean de Gail, au service d'Air France à Genève depuis quelques années déjà, qui était jusqu'ici chef du service des études et de la promotion. A l'occasion du départ de l'un et de l'avènement de l'autre, M. L. Henry, directeur général d'Air France pour la Suisse, a donné une brillante réception dans les salons de l'Hôtel Richemond, où se pressait une assistance nombreuse. V.



Du nouveau à Lausanne...

Après 17 ans d'intense activité, M. Jean-Louis Panchoa, directeur du département des congrès de l'ADIL-Office du tourisme et des congrès de Lausanne, a mis un terme à ses fonctions. Il n'en demeurera pas inactif pour autant, puisqu'il continuera à veiller, pour le compte de l'ADIL, à la bonne marche de grands congrès et manifestations organisés à Lausanne, et assurera le secrétariat général de la Fédération européenne des villes de congrès.

D'autre part, ainsi que nous l'avions déjà brièvement signalé, M. Jacques Papzian, chargé jusqu'ici du service de promotion, assumera désormais la responsabilité d'un département comprenant la production, l'exploitation et la promotion des congrès et manifestations, avec le titre de sous-directeur de l'ADIL. Mlle Jacqueline Bailly a été également promue au rang de sous-directeur, avec la responsabilité des services des relations publiques, renseignements, accueil et excursions.

...et à Nendaz

M. Philippe Fournier, jusqu'ici chef de bureau, assumera désormais la direction de l'Office du tourisme de Nendaz VS. C'est en 1972 que ce jeune professionnel du tourisme valaisain revenait à Nendaz, après plusieurs stages à l'étranger, notamment à Londres, à l'agence de l'Office national suisse du tourisme. Lors de sa dernière séance, le comité de l'Office du tourisme de Nendaz prenait la judicieuse décision de le promouvoir à la fonction de directeur.



En visite, du Canada...

Sous la conduite d'un représentant de Swissair à Montréal, un groupe d'agents de voyages de Toronto et de Montréal a fait étape vendredi et samedi à Lausanne. Ces hôtes canadiens venaient de Zurich et de St. Moritz et terminaient leur brève visite en Suisse dans la capitale vaudoise. Dès leur arrivée à Lausanne, vendredi après-midi, ils furent reçus au Palais de Beaulieu pour une inspection détaillée du Centre de congrès et une présentation audio-visuelle des grandes possibilités lausannoises dans ce domaine.

La réception de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne eut lieu au Lausanne-Palace où les agents de voyages canadiens étaient les hôtes de M. E. L. Niederhauser. Le samedi matin fut consacré à la visite de la ville, du marché, et du caveau des vigneron de Chèvres, puis à une raquette au Chalet Suisse. Cette réception, faisant suite à d'autres rencontres du même type, répond à l'effort particulier fait par les instances touristiques lausannoises au Canada, dont on a pu mesurer les excellents résultats dans la statistique des nuitées.

Taxe de séjour cantonale

Le produit de la taxe cantonale de séjour en novembre 1974 pour l'ensemble du canton de Vaud fait ressortir une augmentation de près de 10% par rapport aux résultats de novembre 1973. Il a été encaissé en effet fr. 124 557.10 contre fr. 111 747.35. Il convient toutefois de remarquer que seul le camping est sensible de cette augmentation, des pertes modérées ayant été enregistrées dans tous les autres secteurs. Il semble bien qu'elle est due au retard dans les versements du camping, car on ne voit pas très bien comment les taxes auraient pu passer de fr. 4624.- en novembre 1973 à fr. 31 424.30 en novembre 1974.

Il est donc préférable, pour faire le point, de s'en tenir aux résultats cumulés des onze premiers mois de l'année. A cette date, fr. 1 539 631.02 avaient été récoltés contre fr. 1 631 775.96 durant la même période de 1973. La perte est donc de fr. 92 144.94.

C'est dans la catégorie des hôtels, pensions et auberges que le recul est le plus marqué: fr. 93 072.- de moins pour un total de fr. 661 310.85, soit un peu moins de 15%. Mais des pertes sensibles ont été relevées également dans le montant des taxes perçues dans les pensionnats, instituts et homes d'enfants (-fr. 22 221.95), dans les chambres privées (-fr. 27 678.-), le camping (-fr. 21 283.30) et les hôpitaux et cliniques (-fr. 4093.30).

Le résultat d'ensemble est cependant amélioré par les taxes perçues sur la location des villas, chalets et appartements de vacances. Dans cette catégorie, le gain s'élève à fr. 76 203.61 pour un total de fr. 509 228.17.

Cette progression constatée depuis plusieurs années montre bien l'importance grandissante de la para-hôtellerie, dont les progrès se font indiscutablement au dépens de l'hôtellerie traditionnelle. Jd.



Informationen rund um die Uhr

Auf halber Strecke zwischen Bern und Thun entsteht an der N 6 eine Autobahnrasstätte. Im Westteil dieser Anlage wird der Verkehrsverein Berner Oberland eine regionale touristische Auskunftsstelle errichten. Hier werden die in Richtung Berner Oberland fahrenden Automobilisten sich bereits beraten lassen können. Zudem wird sie eine ferngesteuerte elektronische Informationstafel im 24-Stunden-Betrieb auf freie Hotelbetten aufmerksam machen, und dies das ganze Jahr hindurch.

Zug nach Norden

Von Ende Februar bis zweite Hälfte März wird in den Räumen des Hauptstizes der Württembergischen Landesparke in Stuttgart eine Ausstellung über das Berner Oberland gezeigt werden. Die eigentliche Schau soll durch einige attraktive «Nebenleistungen» sinnvoll ergänzt werden, so z. B. mit einer permanenten Dia-Schau und einem Reiseprogramm «Von Stuttgart ins Berner Oberland», für das der Bankkunde - und Ausstellungsbesucher - an Ort und Stelle Buchungen vornehmen lassen kann.

240-Grad-Farbpanorama

In der neuen Buchreihe «Montes Mundi» der Schweizerischen Stiftung für Alpine Forschung ist ein grossformatiger Band mit dem Titel «Schilthorn» erschienen. Das Herzstück des dreisprachigen Buches bildet das 240-Grad-Farbpanorama, das der bekannte Schweizer Fotograf Emil Schultness vom Dach der Schilthornbahn-Gipfelstation aus mit einem Spezialkamera-System aufgenommen hat. vbo.

Gstaad: Kongresserfolg

Der Kongress des Internationalen Eishockey-Verbandes ist dieser Tage definitiv nach Gstaad vergeben worden. Das Ereignis wird vom 14. bis 27. Juli stattfinden und Teilnehmer aus rund 25 Nationen vereinigen.

Sommerski-Fiasko

Die im April 1972 gegründete Sommerski am Susten AG, welche sich mit dem Betrieb des Skiliftes Steinimmlenscher befasse, muss Konkurs anmelden. Eine Reihe von unglücklichen, aber auch voraussehbaren Umständen hat zur Liquidation geführt: Lawineneinwirkungen, hohe Aufwendungen für die Sanierung der Spalten, unbequemer Zugang. Bei einem Aktienkapital von 512 000 Fr. resultieren heute Schulden von rund 430 000 Fr. Eine Sanierung kommt nicht in Frage.

Nachahmenswert!

Automobilisten, welche an frequenzreichen Tagen ihre Fahrzeuge in Schönrind längs der Staatsstrasse parkiert und sich dadurch Buszenzettel eingehandelt hatten, wird der bezahlte Strafbeitrag durch den Verkehrsverein Schönrind - gegen Vorlage der Quittung - rückerstattet.

Grindelwald will es wissen

Trotz einem Manko von 1,4 Millionen Franken will die Sportzentrum AG Grindelwald in diesem Jahr mit dem Bau der Curling- und der Eishalle beginnen. Wenn dieser Fremdmittelbedarf gedeckt ist, sind die Voraussetzungen für einen Beitrag aus dem kantonalen Beherbergungsfonds gegeben, über welchen der Grosse Rat befinden muss. Die Aktionäre sind nun eingeladen worden, durch zu 8 Prozent verzinsliche Darlehen die fehlenden Mittel aufzubringen. Als nächste Etappe stellt dann das Hallenbad auf dem Programm. r.

Andermatt: Neues Verkehrsbüro

Auf Anfang Februar bezieht der Verkehrsverein Andermatt ein neues Verkehrsbüro beim Bahnhofplatz. In einem ehemaligen Pferdestall sind nebst dem offiziellen Verkehrsbüro im Winter das Skischulbüro und im Sommer das Postreisebüro untergebracht. - Im ersten Stock des Gebäudes wurde ein Gäste-Kindergarten eingerichtet, welcher auf die Sportferien hin seinen Betrieb aufnehmen wird.

Ski-Akrobaten im Hoch-Ybrig

Im vergangenen März gelangte auf Hoch-Ybrig der 2. Internationale Wettkampf der Ski-Akrobaten zur Durchführung. Das erfolgreiche Treffen der tollkühnen Männer (und Frauen) auf den fliegenden Brettern erlebte am 2. März 1975 im Hoch-Ybrig eine Wiederholung. Für einmal steht bei einem Wettkampf auf Skis nicht die Stoppuhr im Mittelpunkt. Eine Jury bewertet die Leistungen - ähnlich wie beim Skispringen oder Eiskunstlaufen - nach Originalität, Einfallsreichtum, Harmonie, Rhythmus und Beherrschung. pd

Wachtablösung

Am 31. Dezember 1974, nach 47jähriger Tätigkeit im Fremdenverkehr, trat Martin Mengel von der touristischen Bühne der Zentralschweiz ab und in den Ruhestand. Während 29 Jahren, das heisst seit seiner Gründung im Jahre 1945, stand Martin Mengel dem Verkehrsverband Zentralschweiz als Direktor vor. Ab 1. Januar 1975 zeichnet Kurt Eichenberger, früherer Vizepräsident des Verkehrsvereins Zürich, für die Belange des Innerschweizer Fremdenverkehrs verantwortlich. Belange eines Gebietes, das sechs Kantone, rund 100 Orte, 450 Hotels und 80 Transportunternehmen umfasst.

Engelberg erhält einen neuen Bahnhof

Engelberg soll einen Bahnhof erhalten, der dem modernen Fremdenverkehr angepasst ist. Am 3. März wird mit den Abrubarbeiten am bestehenden Bahnhofgebäude begonnen. Im Neubau soll voraussichtlich bereits im Spätherbst 1976 der Betrieb aufgenommen werden können. Für den Übergang wird man sich mit einer Baracke behelfen. Die neue Anlage wird auch eine neue Post, Telefonkabinen und eine Schliessfachanlage erhalten.

Melchsee-Frutt: 1000 Logiernächte mehr

Der Kurort Melchsee-Frutt (OW) konnte 1974 erfreulicherweise rund 1000 Logiernächte mehr als im Vorjahr registrieren. Zwar ging auch hier die Zahl der Logiernächte in den Hotel- und Gastwirtschaftsbetrieben um rund 500 zurück. Der Rückgang konnte jedoch mit vermehrter Chaletbelegung (1500 Logiernächte mehr als im Vorjahr) wettgemacht werden. Wie an der Generalversammlung des Verkehrsvereins Melchsee-Frutt weiter bekanntgegeben wurde, blieb leider der Erfolg für das im letzten Sommer angebotene Pauschalarrangement für Wandrerfreunde aus. Geplant wartet man auf die Entwicklung des Ende Dezember 1974 neu eröffneten ersten Schweizer Jugendstophotels auf Melchsee-Frutt. Das neueste Hotel «Glogghaus» umfasst Matratzenlager für 8 bis 20 Personen, Zweier- und Viererkajüttenzimmer sowie Vierbettzimmer. Neben zwei grossen Speise- und Aufenthaltsräumen mit Musikalagen stehen separate Film-, Fernseh-, Spiel- und Bibliotheksräume zur Verfügung. In diesem Hotel ist auch das erste Hallenbad auf Melchsee-Frutt untergebracht. K6.

Disentis auf halbem Wege

Mit einem Kostenaufwand von 1,4 Millionen Franken haben die Bergbahnen Disentis AG im Bündner Oberland einen neuen Skilift erstellt. Er führt von Lai Alv zum 2826 m ü. M. gelegenen Piz Ault. Damit hat sich die Stundenleistung aller touristischen Transportanlagen in Disentis auf 5200 erhöht. Die anvisierte Entwicklung ist jedoch ins Stocken geraten.

Ziel der im Frühjahr 1969 gegründeten Bergbahnen Disentis AG, die heute über ein Aktienkapital von 8,8 Millionen Franken verfügen, ist es, aus dem bisherigen reinen Passanten- und Sommerkurort durch eine Erschliessung des Hochgebirges einen attraktiven Zwei-Saison-Kurort und Sportort zu machen. Das Ausbaukonzept beruht nach wie vor auf dem Bau einer Luftseilbahn von der Talstation S. Catrina in einer ersten Sektion nach Caischavedra und von dort in einer zweiten Sektion bis an den Fuss des Piz Ault (3026 m ü. M.). Durch Immobiliengeschäfte sollte nicht nur die Finanzierung der Touristikanlagen gesichert, sondern auch die für eine genügende Auslastung dieser Anlagen notwendige Gästebettenkapazität erreicht werden.

Hindernisse

Dieses fixierte Ziel konnte bisher mit dem Bau der ersten Luftseilbahnsektion und fünf Skiliften, einschliesslich eines Trainierliftes, nur zum Teil realisiert werden. Das Grundrentem-Verkaufsverbot an Ausländer, die Massnahmen des Bundes auf dem Kreditsektor und insbesondere

das Bauverbot auf dem Gelände der Bergbahngesellschaft infolge der Ortsplanung vermöglichten es vorläufig der Unternehmung, den Baubeschluss für die zweite Luftseilbahnsektion zu fassen. Für deren Verwirklichung muss mit einem Kostenaufwand von 11 bis 13 Millionen Franken gerechnet werden. Somit stellt der neue Skilift Lai Alv-Piz Ault lediglich eine Teillösung des angestrebten touristischen Entwicklungskonzepts in Disentis dar.

Erste Erfolge

Dennoch hat sich die bisherige touristische Erschliessung von Disentis bereits positiv ausgewirkt. Die Wohnbevölkerung hat in den Jahren 1970 bis 1973 um 156 Personen zugenommen, während zwischen 1960 bis 1970 eine Abnahme um 56 Einwohner registriert worden war. Die Steuereinnahmen der Gemeinde stiegen von 0,48 Millionen im Jahre 1968 auf 1,5 Millionen Franken im vergangenen Jahr. Auch die Logiernächtezahlen erfuhr eine starke Steigerung. Zählte man 1968 noch 72 170 Uebernachtungen, so waren es 1973 bereits deren 243 830. sda

Skilift im öffentlichen Interesse

Wie können Skigebiete anziehender gemacht werden? Anhand der bundesgerichtlichen Praxis lässt sich ein Problem, welches sich bei der Erörterung von Erschliessungsvorhaben stellen kann, lösen. Es besteht in der Erhältlichkeit der Durchleitungsrechte für Skilifte, welche Grundstücke durchschneiden.

Gibt das kantonale Recht die Möglichkeit, für Einrichtungen öffentlichen Interesses solche Durchleitungsrechte zu enteignen, so steht nach bundesgerichtlicher Feststellung einer solchen Expropriation grundsätzlich nichts entgegen, so bald das öffentliche Interesse am Skilift das hierfür erforderliche Gewicht besitzt.

Staatsrechtliche Beschwerde

Gegen die Enteignung eines Skilift-Durchleitungsrechtes im Wallis hatten Grundigentümer mit einer staatsrechtlichen Beschwerde geltend gemacht, das Trasse teile ihr Grundstück in zwei unüberbaubare werdende Teile. Auch schneide es mehrfach den Zugang zum Stall, in dem das Vieh untergebracht sei. Eine Verschiebung der Linienführung an die Grundstücksgrenze wäre leicht möglich. - Der Staatsrat hatte das Projekt als Werk öffentlichen Nutzens im Sinne von Artikel 2 des Walliser Expropriationsgesetzes erklärt und die projektierende Gesellschaft im Interesse der touristischen Entwicklung eines Weilers ermächtigt, die zur Ausführung erforderlichen dinglichen Rechte zu enteignen.

Dass es an der für die Enteignung nötigen gesetzlichen Grundlage nicht fehlte, war unbestritten. Ob das öffentliche Interesse einen Eingriff ins Privateigentum rechtfertigt, prüft das Bundesgericht heutzutage unbeschränkt, mit der Ausnahme, dass es Zurückhaltung übt, wo es auf das örtlichen, von den kantonalen Behörden besser überblickbaren Verhältnisse ankommt, oder wo es um ausgesprochene Ermessensfragen geht.

Oeffentliches Interesse vorhanden

In Gebieten, in denen die Verdienstmöglichkeiten eines erheblichen Teils der Bevölkerung vom Fremdenverkehr abhängen, hat es schon wiederholt entschieden, dass auch Massnahmen, die der Erhaltung und Entwicklung des Fremdenverkehrs dienen, im öffentlichen Interesse liegen. Im vorliegenden, von den örtlichen Verhältnissen bestimmten Fall sah es keinen

Grund, um das vom Staatsrat bejahte öffentliche Interesse zu verneinen. Es leuchtete dem Bundesgericht ein, dass der Skilift den 200 Einwohnern des Weilers ermöglichen würde, auch im Winter Zimmer zu vermieten. Für die Anerkennung eines öffentlichen Interesses genügt es, dass eine verhältnismässig kleine Siedlung gefördert wird. Dazu wäre der Skilift von den Skifahrern der insgesamt 2210 Einwohner zählenden Gemeinde aus gut erreichbar; sie ist denn auch bereit, 30 000 Franken an seine Erstellung beizutragen, was ein gewichtiger Anhaltspunkt für ein öffentliches Interesse ist.

Private Interessen weniger wichtig

Diesem gegenüber erschien das private Interesse der Beschwerdeführer weniger wichtig. Die Behinderung der Viehwirtschaft ist unbedeutend, zumal diese morgens und abends in der Regel ausserhalb der Liftfahrzeiten erfolgen wird. Die Baubehinderung war nicht erwiesen, da zumindest die Hälfte der Parzelle weiterhin für das Errichten eines Chalets genügt, und die Beschwerdeführer in diesem Gebiet über 25 000 m² Land verfügen, aber nicht dazutun versucht haben, dass gerade die betroffene Parzelle besonders zur Ueberbauung geeignet wäre. Sollte sich doch noch ergeben, dass deren südliche Hälfte als Bauland in Frage käme und als solches durch den Skilift schwer beeinträchtigt würde, so müsste dieser Schaden eben nach den Grundsätzen des Enteignungsrechts vergütet werden. RB

75 Jahre Schatzalpbahn

Als 27. Standseilbahn der Schweiz und erste Graubündens wurde an Weihnachten 1899 die Davos-Schatzalp-Bahn in Betrieb genommen. Die Baukosten betrugen damals 456 000 Franken. In den 75 Jahren ihres Bestehens hat die Schatzalpbahn über 14 Millionen Passagiere und fast 90 000 Tonnen Güter befördert. Das Aktienkapital ist rund zweieinhalbmal in Form von Dividenden zurückbezahlt worden. r.

Piz Lagalb kämpft gegen Vorurteile

Der bei guten Skifahrern beliebte Piz Lagalb steckt seit der 1963 erfolgten Inbetriebnahme der Luftseilbahn immer noch in finanziellen Schwierigkeiten. Das Vorurteil gegen den Skiberg mit den steilen Abfahrten scheint sich nicht so leicht abzubauen.

Und dies, obwohl sich der in den Jahren 1970 bis 1973 erfolgte Ausbau des Skigebietes Paradiso Bianco südlich des Piz Lagalb zum Ziel setzte, auch mittlere und weniger geübte Skifahrer anzusprechen. Der 1970 begonnene Ausbau der Pisten wurde etappenweise vorgenommen und wird im Sommer 1975 beendet sein. Und es wird weiter gekämpft. So erstellte man im letzten Herbst die Zwischenstation Costas (2500 m), um dem Skifahrer auch bei ungünstiger Witterung eine Abfahrsmöglichkeit zu bieten. Gleichzeitig konnte die Wintersaison in der Vorwintersonne um drei bis vier Wochen, im Frühling um sechs bis acht Wochen verlängert werden. - Uebrigens: die preisgünstigste Tageskarte im Oberegadin - sie kostet nur 18 Franken - findet man im Paradiso Bianco für 1 Sesselbahn und 3 Skilifte. (Für alle sieben Anlagen zahlt man 25 Fr.)

Eine weitere Neuheit ist das auf dem Bernina-Pass gelegene, zu einem Jugendferienheim ausgebaut Hospiz. Restaurant und Hotel werden im bisherigen Rahmen weitergeführt, ergänzt durch die Renovation und den Ausbau des seit einiger Zeit nicht mehr benutzten Traktes des im 18. Jahrhundert erbauten und unter Heimatchutz stehenden Gebäudes auf der Bernina.

Neben Einzel- und Doppelzimmern stehen auch Mehrbettzimmer mit Kajütenbetten zur Verfügung; Waschräume sowie Duschen/WC sind auf allen Etagen anzutreffen. Spielalpen, Clubzimmer, Diskothek und Bar sorgen für die Unterhaltung der Gäste. Das Haus wird vom offiziellen Lehrlings- und Mittelschülerdienst Junior Travel, Zürich/Basel, geführt und steht in erster Linie jungen Leuten in der Ausbildung das ganze Jahr offen. fi

Winterthur ist zufrieden

Winterthur, ohnehin kein ausgeprägter Fremdenort, liegt abseits der touristischen Schlagzeilen. Dafür wäre das positive statistische Ergebnis 1974 wohl einer solchen Erwähnung würdig. Gerade der Umstand, dass die Stadt wirtschaftlich nicht unmittelbar von den Uebernachtungsstatistiken des Gastgewerbes abhängig ist, war für das überdurchschnittliche Abschneiden ausschlaggebend. Industrie, Handel und die berühmten kulturellen Institutionen halten den Besucherstrom in stetigem Fluss. Dadurch werden Rückschläge im Individualtourismus aufgefangen. Man könnte also sagen, um den Winterthurer Fremdenverkehr stehe es erst misslich, wenn auch in anderen Branchen nichts mehr gehe.

Während mehr oder weniger grosse Aderlasse in den Logiernächte-Statistiken zum jahresrückblickenden Alltag gehören, zählt Winterthur eine Minderung um 0,65 Prozent. Dafür sind 1342 Gäste mehr angekommen, nur waren die Aufenthalte etwas kürzer als bisher üblich. Die durchschnittliche Bettenbesetzung ist durch die Zunahme der verfügbaren Betten (das neue Motel Wülflingen, Ausbau des Gartenhotels) von 55,8% auf 51,04% gesunken.

Für das Verkehrsbüro dokumentiert dieses Ergebnis deutlich, dass die Prioritäten weniger in der Sorge um hohe Uebernachtungsfrequenzen liegen als vielmehr in einer wirksamen Basisarbeit an der Image-Bildung Winterthurs. Dadurch soll auch der «reine» Tourismus vermehrt angezogen werden. Durch die Struktur des Winterthurer Fremdenverkehrs liegen gerade zu den Hauptreisezeiten und an den Wochenenden noch Kapazitäten brach. Diese sollen mit Etappen-Arrangements, «Hallo-Nachbarn»-Wochenenden und Pauschalunterhalten für Kunstfreunde besser genutzt werden. ci



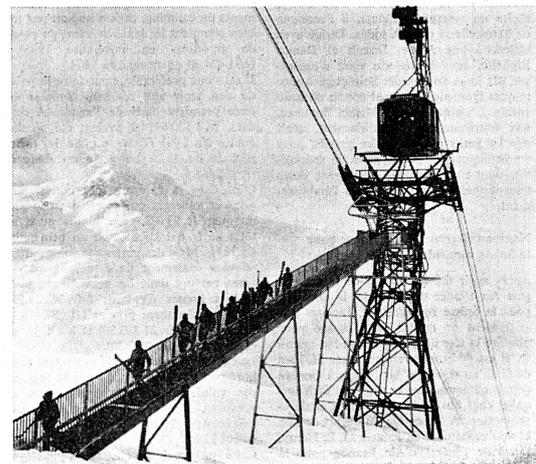
Knappere Marge

Unter der Überschrift «Transparent» schattet sich das «Schweizerische Kaufmännische Zentralblatt» in die Diskussion um den Schweizer Hotelführer, beziehungsweise die darin enthaltenen Preisangaben ein:

«Dass sich auch in manchen andern Ländern (Westeuropa) das Problem transparenter Preise stellt, kann für kein Trost sein. Der grosse Preisunterschied zwischen den Minima und Maxima (der sich selbstverständlich auch für Einzelzimmer und für Hotelzimmer mit Vollpenzion in ähnlichem Rahmen nachweisen lässt, wird vom - angeblich überall preisbewusster gewordenen - Kunden jedenfalls nicht geschätzt und kann ein Grund sein, im konkreten Fall auf einen Aufenthalt im gesuchten oder empfohlenen Hotel zu verzichten.

Man wird einwenden: dagegen sei kein Kraut gewachsen, weil sich eben die Unterkünfte innerhalb des gleichen Hotels von Zimmer zu Zimmer an Komfort und in anderer Beziehung oft stark unterscheiden; Blick auf Meer, Blick auf den Hinterhof, hier ein schönes Badezimmer, dort eine Dusche in einem Raum bescheidener Dimension, eventuell auch der «Höhenunterschied» (hier 1. Stock, knapp über dem Niveau der direkt vor dem Hotel vorbeiführenden Fahrbahn, dort 16. Etage) usw. Alle solchen und anderen Einwürfe gegen ein Berechnungssystem mit geringeren Differenzen nach oben und unten prallen ab am verständlichen (wenn auch im Einzelfall vielleicht unbegründeten) Misstrauen des angesprochenen Gastes, der eben gerne wissen möchte, ob er nun ein Doppelzimmer zu 100 oder zu 130 Franken, zu 62 oder zu 100 Franken, zu 80 oder zu 120 Franken zugeteilt erhält.

Eine knappere Marge bei der Offerte wäre ohne weiteres denkbar, wenn der Gast, auf irgendeinem Wege (Prospekt, Hotelliste, brieflich, telefonisch) fair über den anzurechnenden Pauschalpreis informiert wird, etwa in diesem Sinne: Der Durchschnittspreis des Zimmer beträgt 60 bis 70 (oder 80 bis 90 Franken, doch verfügen wir über einige Zimmer, die - wegen ihres grösseren oder kleineren Komforts oder wegen ihrer grösseren oder geringeren Dimension - etwas teurer oder billiger zu stehen kommen. Hinweise dieser Art wären z. B. im Schweizer Hotelführer in den «Einleitenden Bemerkungen» möglich, etwa in der Form: «Entscheidungspflicht bei Nichterfüllung des «Gastvertrages» in sechs Kapiteln Auskünfte erteilt werden, die wohl von den allerwenigsten Hotelgästen eines Blickes gewürdigt zu werden pflegen...»



Zusammen mit der im letzten Herbst erstellten Zwischenstation Costas (unser Bild) ist nun das Ziel der Lagalpbahn erreicht, die Hauptabfahrten des Piz Lagalb auch weniger geübten Skifahrern problemlos zu ermöglichen. (Comet)

Mövenpick-Holding spürt Hotel-Flaute

Rückläufiger Konzern-Cash-flow - Ungewisse Dividende - Investitionsstopp - Forcieren der Markenartikel

Die provisorischen Abschlusszahlen der einzelnen Mövenpick-Unternehmen für das am 30. September beendete Geschäftsjahr spiegeln auf den ersten Blick eine befriedigende Entwicklung wider: die Gesamterlöse (Umsatz) konnten nämlich nochmals um 13,5 Prozent auf 266,2 (234,6) Mio Fr. gesteigert werden. Stützig wird man erst, wenn man erfährt, dass in dieser Zuwachsrate praktisch kein reales Wachstum enthalten ist: vielmehr ist der Zuwachs zum überwiegenden Teil der Teuerung sowie in etwas bescheidenerem Ausmass den durch den «Service-compris» aufgebildeten Zahlen zu verdanken.

Holding-Abschluss noch nicht bekannt

Dass das nach aussen gezeigte Wachstum nicht ganz problemlos verlaufen ist, enthillt dann der Konzern-Cash-flow, d.h. Reingewinn plus Abschreibungen, der sich von 12,31 auf 10,31 Mio Fr. rückläufig entwickelt hat. Das bringt es mit sich, dass die von den Beteiligten der Holding per 31. März 1975 auszuschüttenden Erträge eher rückläufig sein werden. Wenn die Holding gleichwohl erwartet, wie im Vorjahr über insgesamt 2-2,5 Mio Fr. Erträge verfügen zu können, so deshalb, weil bei den übrigen Erträgen eine Zunahme erwartet werden darf. Doch kein Beschluss gefasst wurde über die Dividende der Holding (im Vorjahr 70 bzw. 14 Fr. je Inhaber- bzw. Namenaktie): nach wie vor ungeklärt ist nämlich die Lage bei den Hotelgesellschaften; wenn hier Abschreibungen auf Grund von Sanierungsmassnahmen beschlossen werden sollten, dann könnte dies nicht ohne Auswirkungen auf die Dividende der Holding bleiben.

Verluste bei den Holiday-Inns

Damit ist auch angeönt, dass insbesondere die beiden Holiday-Inn-Mövenpick-Hotels in Opfikon-Glattbrugg und Regensdorf ihre Planzahlen nicht erreicht haben und zu einiger Sorge Anlass geben. Wie Ueli Prager, der Verwaltungsratspräsident der Mövenpick-Gruppe, an einer Pressekonferenz ausführte, wurde der Bau der beiden Hotels zu einer Zeit (1971) abgeschlossen, als ungebrochene Hochkonjunktur herrschte. Die ersten Verkaufsanstrengungen verliefen denn auch ausgesprochen positiv: man durfte davon ausgehen, dass die beiden Hotels mit der Eröffnung für die folgenden Monate ausgebaut waren. Schon bald aber legte sich ein Raufreif über diese Erwartungen: die anhaltende Dollarschwäche und die Energiekrise brachten bald einmal massive Absagen auf Buchungen von Gruppenreisen, Kongressen und Einzelreisen. Die effektiven Umsätze blieben bald einmal um 30 Prozent und mehr unter den budgetierten Verkäufen zurück, ohne dass gleichzeitig entsprechende Einsparungen bei den Kosten möglich gewesen wären. Diesen Einbusen der Belegungsziffern folgte ein Zerfall der Verkaufspreise, weil wegen der Aufwertung des Frankens gegenüber den wichtigsten Fremdwährungen die kalkulierten Preise nicht mehr voll gehalten werden konnten. Nachdem die Hotelgruppe im Geschäftsjahr 1973/74 einen negativen Cashflow, d.h. einen effektiven Reinverlust ausgewiesen muss, sind in der Zwischenzeit ent-

sprechende Spar- und Rationalisierungsmassnahmen getroffen worden, die aber erst mit einer gewissen Verzögerung kostenwirksam werden. Auch sind ihnen gerade auf dem Personalsektor rasch Grenzen gesetzt, wenn die Funktionsfähigkeit des Betriebes nicht in Mitleidenschaft gezogen werden soll. Sind damit von dieser Seite immerhin gewisse Einsparungen zu erwarten, so wird sich eine generelle Besserung erst dann einstellen, wenn die Belegungsziffern tatsächlich wieder steigen. Das aber ist in erster Linie eine Folge der Wechselkursentwicklung an den Devisenmärkten: ob eine rasche und nachhaltige Abwertung des Frankens gegenüber den wichtigsten Auslandswährungen eintritt, muss derzeit - leider - bezweifelt werden. Ein gewisser Trost mag lediglich sein, dass andernorts die Teuerung noch sehr viel rascher voranschreitet als bei uns; die gestrebte Teuerung bei uns sollte mindestens teilweise den Währungsnaheileit kompensieren.

Modern, diversifiziert, prosperierend

Optimistisch sieht die Brauerei Eichhof Luzern in eine möglicherweise etwas weniger bierfeuchte Zukunft, denn mit ihren hochmodernen Anlagen und einer über dem Branchendurchschnitt liegenden Umsatzzunahme sowie der gegliederten Diversifikation steht sie in guter Position.

Modernisieren und rationalisieren, das war auch in andern Branchen der Trumpf der letzten Jahre. Hohe Summen wurden investiert und am Schluss musste man feststellen, dass das jahrelange Wachstum einen Knick bekommen hatte. Mit 28,05 Millionen Liter Bierausstoss konnte die Brauerei Eichhof zwar noch eine Steigerung von 0,5 Prozent gegenüber dem Vorjahr erzielen und sich vom gesamtschweizerischen Ergebnis von minus 0,7 Prozent positiv abheben. Die Realisierung der noch bei ständig steigendem Bierkonsum geplanten Neuanlagen haben Investitionen erfordert, vor denen man vielleicht in Kenntnis der sich nun abzeichnenden allgemeinen Stagnation zurückgeschreckt wäre. Mit einer auf das modernste ausgerüsteten Brauerei in die nun sicher härter werdende Runde zu gehen und gut gewappnet dem stärker werdenden Druck ausländischer, nach neuen Absatzkanälen suchenden Brauereien zu begegnen, ist jedoch auch eine Notwendigkeit.

Fast im Klammer-Tempo

Es geht geradezu unheimlich schnell, bis eine Palette schmutziger Flaschen wieder verladebereit mit Gerstensaft bereitsteht. Vollautomatisch durchlaufen die Flaschen die zurzeit modernste derartige Anlage der Schweiz, in der sie aus dem Harasse geholt, gewaschen, kontrolliert, gefüllt, verschlossen, etikettiert und wieder in die Harasse verpackt werden - 45 000 grosse Bierflaschen pro Stunde!

Eine europäische Novität

Dem berühmten alten Bierfass beginnen die handlichen, hygienischen Chromstahltanks den Rang abzulaufen. Um auch die möglichst rationell zu reinigen und zu füllen, hat die Brauerei Eichhof sogar die erste 20-Tank-Abfüllanlage Europas installiert. Heute reinigt und füllt sie 75 Gefässe pro Stunde, ihre Leistung kann jedoch auf 225 Tanks erhöht werden.

Reiner wärs bald wieder Wasser

Wichtig ist aber vor allem der Inhalt von Tanks und Flaschen, das Bier. Auch dieses

Hoffnungen auf Markenartikel

Stark zurückgeschraubt hat man bei Mövenpick die Investitionen: nach 18,6 (45,9) Mio Fr. will man im laufenden Jahr nur noch rund 5 Mio Fr. investieren. Neben den normalen Renovationen nimmt man nur zwei neue Projekte in Angriff: in Kempthal (Kanton Zürich) wird der Bau einer Autobahn-Raststätte begonnen, und im neuen Kongresszentrum Lugano, das der Mövenpick-Gruppe die Planung und das Management übertragen hat, wird im laufenden Jahr sukzessive der Betrieb aufgenommen. Vermehtes Gewicht will man auf das Markenartikel-Geschäft legen, das sich gut anlagern lässt: nach den Salat-Saucen will man das Sortiment in nächster Zeit mit einem Mövenpick-Rauchlachs ergänzen. Das neue Geschäftsjahr hat sich zufriedenstellend angelesen: die Restaurationsbetriebe in der Schweiz und in der Bundesrepublik kamen auf einen Mehrumsatz von 16,5 Prozent in den ersten drei Monaten, wobei allerdings auch diese Zuwachsrate weitgehend durch Preissteigerungen und Service-compris ausgefüllt wird. Die Ertragsbedingungen bleiben weiterhin erschwerend; bei Mövenpick gibt man sich aber überzeugt, mit intelligenter Angebotsplanung und kostenbewusstem Geschäftsgebar auch diese nicht eben leichte Zeit bewältigen zu können. wl

selbst durchläuft eine Anlage, die seine Qualität verfeinert und seine Haltbarkeit erhöht. Es ist die Filteranlage, bestehend aus Kieselgur-Hochleistungsfilter und Schichtenfilter. Hier stand ebenfalls der Qualitäts- und Rationalisierungsgedanke zu Gevatter, und 1,35 Millionen Franken mussten allein für die Einrichtung dieser modernen Filtrationsmethode aufgewendet werden.

Zufriedene Aktionäre

Trotz der grossen Investitionen konnte der Verwaltungsrat am 22. Januar stattfindenden Generalversammlung die Ausrichtung einer unveränderten Dividende von 50 Franken pro Aktie beantragen. Das einst galoppierende Eichhof Pony ist in Schritt gefallen; dafür stieg der Fassbierabsatz ausserordentlich stark. Zunahmen verzeichneten zudem der Verkauf von Carlsberg-Bier sowie derjenige alkoholreicher Getränke. Auf Grund der leichten Absatzerhöhung und Preispassungen auf Bier und alkoholreicher Getränke schloss die Betriebsrechnung der Brauerei mit einer Zunahme des Bruttoerlöses um 7,4 Prozent auf 43,33 Mio Franken ab. Davon entfallen 79,3 Prozent auf Bier, 19,7 Prozent auf den Getränkehandel und 1 Prozent auf die Nebenprodukte.

Hübsche Töchter

Mit mehr (Laborbausektor) oder weniger (Grossküchensektor) Glück entwickelte sich die Eichhof-Tochter Salvis AG Reussbühl. Das Ergebnis verbessert haben die Ahiba AG, Birsfelden (Laborfabrikate) und die J.F. Messerli AG in Interlaken. Der nicht vom Bier abhängige Bruttoerlös der Eichhof-Gruppe macht bereits 43,1 Prozent aus. Es wurde somit in den letzten Jahren eine erfolgreiche Diversifikation aus der Bierproduktion und -verteilung in den alkoholfreien Getränkehandel sowie auf das neue Gebiet der Investitionsgüter durchgeführt. Die Brauerei Eichhof mit ihren wichtigsten Tochtergesellschaften wird im Berichtsjahr einen Gruppenumsatz von über 61 Mio Franken erzielen. MK

Messeschau des Wintersports

Die erstmals Ende Oktober in der Schweizer Mustermesse in Basel zur Durchführung gelangende SNOW 75 verspricht zu einem eigentlichen Treffpunkt der internationalen Welt des Wintersports zu werden.

Zahlreiche Skinationen, wie Norwegen, Italien, Spanien und Oesterreich, bringen gesamthaft ihr Angebot an Wintersportartikeln und Wintertourismus zur Darstellung. Im Oesterreichischen Pavillon sind auch die führenden Skifabrikanten des Landes vertreten, und überdies präsentieren sich die Olympischen Winterspiele Innsbruck 1976 mit einer Sonderschau. Das französische Sportministerium hat eine umfassende Beteiligung Frankreichs in Aussicht gestellt.

Die Schweizerische Verkehrszentrale fungiert ihrerseits als Realisation zu den wichtigsten Touristik-Zentren. Die Beteiligung ganzer Wintersportregionen beweist, dass hellhörige Kurorte die Notwendigkeit massiver verblicher Anstrengungen erkannt haben und die kurz vor der neuen Saison stattfindende SNOW 75 als ideale Informationsbörse betrachten.

Alle wichtigen Wintersportarten

Im Sektor Transport- und Verkehrsmittel liegen die Anmeldungen führender Hersteller von Winterdienstgeräten vor, wobei der

Hauptaktentz bisher auf dem Gebiet der Skiflitalanlagen liegt. - In der Abteilung Breiten- und Wettkamp vertritt der Schweizerische Landesverband für Leibesübungen als Dachorganisation die einzelnen Sportverbände, die alle wichtigen Wintersportarten zur Darstellung bringen. Auch die führenden europäischen Skiverbände sowie die Fédération Internationale du Ski (FIS) werden an der SNOW 75 teilnehmen.

Es ist eines der Hauptziele dieser Veranstaltung, das Verständnis und Interesse für die Belange des Wintersports in einem umfassenden Sinne zu fördern. Die Organisatoren sind deshalb bestrebt, diese Show möglichst attraktiv und lebendig zu gestalten. Dazu werden als Attraktionspunkte unter anderem die künstlichen Abfahrts- und Langlaufpisten mit Skiflitz und «offizieller» Zeitmessung beitragen. Das definitive Durchführungsdatum - 25. Oktober bis 2. November 1975 - fällt zeitlich mit der Basler Herbstmesse zusammen; ein starker Publikumsandrang dürfte damit gesichert sein. pd

Swissair verbessert Auslastung

Im Jahre 1974 bot die Swissair auf ihrem 230 769 Kilometer messenden Streckennetz eine Transportleistung von insgesamt 1 757 800 000 Tonnenkilometern an. Das waren 6% mehr als 1973. Die Zahl der ausgelasteten Tonnenkilometer konnte um 8% auf 939 408 000 gesteigert werden. Dadurch verbesserte sich die mittlere Gesamtauslastung von 53 auf 54%.

Der Passagierverkehr nahm um 6% zu. Auf 88 578 Flügen benützten insgesamt 5 373 000 Passagiere die Dienste der Swissair, gegenüber 5 218 000 im Jahre 1973. Die Frachttransporte zeigten ein Wachstum um 15%, während die Postsendungen um 3% zunahmen. Der verhältnismässig stärkste Verkehrszuwachs war in Afrika zu verzeichnen. Einem beträchtlichen Mehrengabe in den Verkehrsgebieten Mittlerer und Ferner Osten stand ein namhafter Verkehrszuwachs gegenüber, im Mittleren Osten insbesondere bei der Fracht und im Fernen Osten vor allem bei den Passagen. Be-

scheidener fielen die Zuwachsraten auf dem Südatlantik und in Europa aus. Auf dem Nordatlantik ging der Passagierverkehr um 6% zurück; im Fracht- und Postverkehr wurden dagegen gute Zunahmen registriert.

Im letzten Monat des Berichtsjahres benützten wiederum zahlreiche Touristen die Weihnachtsferien zu einer Reise nach wärmeren Gefilden; auch der Verkehr nach den Wintersportzentren nahm ansehnlich zu. Die Swissair führte zwischen dem 15. und 31. Dezember rund fünfzig Sonder- und Verdichtungsflüge nach allen Verkehrsgebieten durch. pd

Was geschieht mit Klotens Westpiste?

Swissair-Direktionspräsident Baltensweiler hat sich in einem Schreiben an die Anwohner des Flughafen Zürich-Kloten gewandt. Der zweite Teil seines Briefes ist den Fragen des Flughafenbaus gewidmet, welche Anwohner wie Swissair gleichermassen befehlen. Die Ausbesserung der Instrumentenpiste ist dringend erforderlich.

Nach 20 Betriebsjahren zeigte der Belag Ermüdungserscheinungen. Höhenunterschiede bei den Fugen zwischen den Betonplatten könnten zu Pneubeschädigungen und damit zu Risiken bei der Landung führen. Eine Gesamterneuerung könne allerdings nicht stattfinden, bevor die neue V-Piste zur Verfügung steht, da die Westpiste nicht alle Landungen und Abflüge aufzunehmen vermöge. Die Swissair erachtet deshalb eine Sanierungsvariante als wünschenswert, die die Durchführung der Arbeiten in den Nachtstunden gestattet. Damit wäre die Instrumentenpiste tagsüber noch für Landungen und gewisse Abflüge verwendbar. Ist das nicht möglich, müsste der Flughafen Zürich vorübergehend in seiner Leistungsfähigkeit stark eingeschränkt werden. Ein Entscheid über das Vorgehen bei der Reparatur ist gegenwärtig noch nicht getroffen.

Negative Folgen für Flugbetrieb

Dagegen hat der Zürcher Regierungsrat den Kantonsrat kürzlich darüber orientiert, dass er die von den Stimmberigern im September 1970 genehmigte Verlängerung der Westpiste um 300 m vorläufig nicht ausführt und von einer Verlängerung der neuen V-Piste gänzlich absieht. Der Entscheid über die Westpiste wird für den Flugbetrieb negative Folgen haben, da Flugzeuge mit höherem Abfluggewicht die Westpiste bei der heutigen Länge zum Start nicht benützen können und auf die Instrumentenpiste gewiesen werden müssen.

Wie A. Baltensweiler im Hinblick auf die Erfahrungen mit den Jumbos und den DC 10 feststellt, bedeutet ein höheres Abfluggewicht aber nicht, dass schwerere Flugzeuge mehr Lärm verursachen als leichtere. Die Swissair verspricht sich deshalb von der Verlängerung der Westpiste die notwendige Verkehrssteigerung ohne

zusätzliche Lärmbelastung. Mit dem Versprechen, den Einsatz leiserer Flugzeuge - soweit es im Einflussbereich der Swissair steht - in Zürich weiterhin zu fördern, damit die Bedenken gegen die Verlängerung sich möglichst bald als unbegründet bestätigen, und mit den Wünschen für ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr schliesst der Brief von Swissair-Direktionspräsident Armin Baltensweiler. sda

Grosses Interesse für IGEHO 75

Der Erfolg aller bisherigen Veranstaltungen der IGEHO (Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie, Restauration), die seit 1965 alle zwei Jahre in Basel durchgeführt wird, trägt weiterhin seine Früchte: Die IGEHO 75 - sie findet vom 13. bis 19. November 1975 in den Hallen der Schweizer Mustermesse Basel statt - stösst bei Ausstellern aus dem In- und Ausland auf überdurchschnittlich grosses Interesse. Besonders erfolgreich ist das Echo aus dem Ausland. Die bisher eingegangenen Anmeldungen zeigen, dass sich die ausländische Beteiligung gegenüber der IGEHO 73 wesentlich ausgeweitet hat. Ueber 16 000 Quadratmeter Netto-Standfläche sind bereits fest angemeldet worden.

Die definitive Zuteilung der Stände ist im Gang. Sie erfolgt wieder nach den Richtlinien einer streng fachlichen Aufgliederung des Angebots in die Gruppen: Nahrungsmittel und Getränke; Grosskücheneinrichtungen; Speiseverteilung und Speiseraum; Hotelraum und Gästezimmer sowie Personalzimmer; technische Installationen; Reinigung und Unterhalt; Wäscherei und Lingerie; Betriebsorganisation und Administration; Planung und Architektur; Bekleidung; Fachverbände. pd

Wochen-Digest hotel revue

Finanzvorlagen verabschiedet

In einer unerwartet speditiv verlaufenen Sondersession haben die eidgenössischen Räte neun Finanzbeschlüsse verabschiedet: 1. Abbau der Teuerungszulage für das Bundespersonal, 2. und 3. das geänderte Budget 1975 mit der Ermächtigung an den Bundesrat, die Subventionen um 400 Millionen zu kürzen, 4. und 5. die Erhöhung der AHV/IV/EO-Beiträge auf 1. Juli 1975, 6. die Reduktion der Kantonsanteile an den Bundessteuern um 10 Prozent, 7. die neue Ausgabenbremse, 8. die Erhöhung von Wehrsteuer und Warenumsatzsteuer, 9. die Erhöhung der Verrechnungsteuer.

Beschluss 2 verpflichtet den Bundesrat, eine nochmalige Kürzung der Bundesausgaben um 100 Millionen Franken, verteilt auf alle Departemente, vorzunehmen, dies anstelle der beantragten Kürzung des Militärbudgets um 80 Millionen. Die Beschlüsse 7 und 8 müssen der Abstimmung von Volk und Ständen unterbreitet werden; Beschlüsse 4 und 9 unterstehen dem fakultativen Referendum. Die Erhöhung der Warenumsatzsteuer auf 5,6 bzw. 8,4 Prozent soll auf 1. Oktober 1975 erfolgen, die Erhöhung der Wehrsteuer auf die vorgesehenen Maximalsätze von 11,5 Prozent für natürliche Personen, 9,8 Prozent für juristische Personen und 0,825 Promille für Kapitalreserven ab 1. Januar 1976.

Rückläufige Kleinhandelsumsätze

Im Dezember 1974 wiesen die Kleinhandelsumsätze gegenüber dem Vormonat einen Rückgang um 3,6 Prozent auf. Bei Nahrungs- und Genussmitteln ergab sich

eine Zunahme um 1,6 Prozent, bei Textilien und Bekleidung ein Rückgang um 8,8 Prozent. Bei den anderen Branchen sanken die Umsätze um 3,7 Prozent. Damit ergibt sich im Durchschnitt von 1974 eine nominelle Zunahme der Umsätze um 5,7 Prozent, während das Wachstum 1973 noch 6,6 Prozent betragen hatte. Real, d.h. nach Abzug der Teuerung, nahmen die Kleinhandelsumsätze letztes Jahr um 4,7 Prozent ab. Am stärksten war der Rückgang mit 6,2 Prozent bei Textilien und Bekleidung.

Weiterhin schwacher Dollar

Der Dollar erlitt letzte Woche trotz den neuen Währungsmaßnahmen eine neue Abschwächung auf Fr. 2,47, von der er sich nur zaghaft etwas über Fr. 2,50 erholt. Auch die D-Mark notierte unregelmässig. Es wurden Gerüchte verbreitet, wonach die Schweizerische Nationalbank zusammen mit der Deutschen Bundesbank eine nochmalige, grössere Stützungsaktion für den Dollar erwäge.

Arbeitsmarkt

Die Schweiz zählte Ende 1974 1030 Ganzarbeitslose. Die Zahl der gemeldeten offenen Stellen war immer noch grösser. Es zeigt sich, dass die Schweiz bis 1962 ständig grössere Arbeitslosenzahlen aufweisen hat, als dies jetzt der Fall ist.

Immerhin zeichnen sich durch die Entspannung am Arbeitsmarkt erhebliche Einkommensverminderungen ab, die auch den gastgewerblichen Konsum beeinflussen werden. So führen die Produktions-einstellungen in der Uhrenindustrie vor allem zur Entlassung von Frauen, die als Zweitverdiener tätig waren. Die Arbeitsverzierkungen zum Lagerabbau sind regelmässig mit Einkommenseinbusen verbunden. R. S.

Gästeunterhaltung - was tun?

Diese Frage wurde früher gelöst, indem der Gast beim Concierge ein Halmspiel holen konnte, um den Abend totzuschlagen. Oder er ging aus ihrem Haus, zum Beispiel in ein Lokal, das ihm die Unterhaltung bot, die ihr Haus ihm nicht bieten konnte. Sie können das verhindern, indem Sie Ihren Gästen eine zeitgemässe Unterhaltung bieten. In ihrem Hause, an ihrer Bar, in ihrem Lokal. Sprechen Sie mit den Leuten von Mülék. Die wissen wie!

Telefon (01) 814 12 62

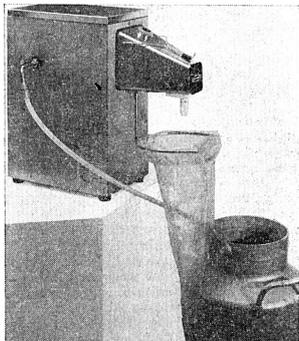
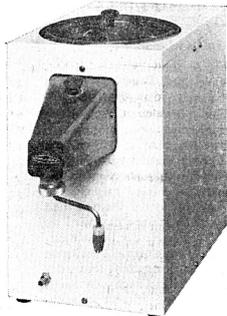


MÜLLER ELEKTRONIK
Schaffhauser Strasse 161
8302 Kloten



Der Schlagrahmautomat für bessere Rahmqualität

Modelle 2, 4 und 6 Liter mit eingebautem Rahmgefäß. Portioneneinstellung. Einfaches Reinigungssystem. Grosse Haltbarkeit. Bedienungseinfach. Geeignet für jeden Betrieb. Ueberall anschliessbar.



Neu: Kleinmodell

mit direkter Ansaugvorrichtung aus dem Rahmgefäß, ohne eingebautes Rahmgefäß.

- Höhe 420 mm
- Breite 200 mm
- Tiefe 280 mm
- Spannung 220 Volt
- Stundenleistung 40-45 kg

Bitte ausschneiden und einsenden:

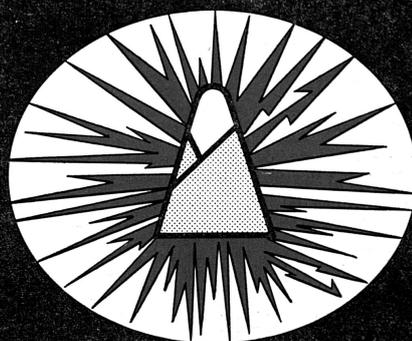
HR 1

- Senden Sie mir bitte Prospektmaterial über Schlagra.
- Rufen Sie mich an für eine kostenlose Vorführung bei mir.
- Ich interessiere mich für eine Vorführung in Goldach.

Name: _____ Vorname: _____

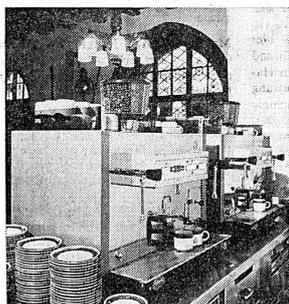
PLZ, Wohnort: _____ Strasse: _____ Tel.: _____

W. Peterhans, Bruggmühlestr. 24, 9403 Goldbach, Tel. (071) 41 33 92



ZUCKERPREIS-EXPLOSION

Wenn der Höhenflug des Zuckerpreises kein Ende nimmt... und immer mehr kalorienbewusste Gäste Assugrin verlangen – was macht der kluge Restaurateur? Unaufgefordert serviert er Assugrin im kleinen roten Beutel zu Kaffee und Tee. Die Folge: Zufriedene Gäste, die diese Aufmerksamkeit schätzen. Und eine Kostenersparnis für den Restaurateur, denn Assugrin ist klein im Preis.



Das Kaffeeproblem im Restaurant Zeughauskeller in Zürich.

Das Grossrestaurant am Paradeplatz hat 220 Sitzplätze. In der Mittagszeit herrscht Hochbetrieb. Ebenso zur Nachtessenszeit. Vor allem in der Zeit des Abendverkaufs. Zwischendurch ist der Betrieb etwas ruhiger. Die Besucherzahl hängt an dieser Lage von den Geschäfts- und Ladenöffnungszeiten ab. Die Frequenz ist also recht unregelmässig. Das war eines der Probleme im Zusammenhang mit dem Kaffeezubereiten. Die darauf spezialisierte Firma Autometro AG in Zürich hat das gesamte Problem untersucht. Die Beratung hat nicht nur darin bestanden, die der Frequenz entsprechende Zubereitungsmethode zu finden und damit den richtigen Kaffeemaschinentyp zu bestimmen. Es wurde auch der Standort genau geplant und ein idealer Arbeitsablauf festgelegt. Die seit Mai 1974 bestehende Lösung: Zwei egro-Kaffeefüllautomaten micado 100. Dadurch kann eine Buffetdame eingesetzt werden und der Arbeitsplatz am Buffet ist zugänglicher geworden.

Hersteller: Egloff & Co. AG
5443 Niederrhoden
Tel. 056/96 11 33
Telex 57755

Spezialisierte Berater:
Autometro AG, Christian & Co. AG, Heer+Rossi AG
Hämistr. 14, Marktgasse 28, Bruderholzstr. 6
8024 Zürich, 3001 Bern, 4102 Birmingen
Tel. 01/47 42 13, Tel. 031/22 56 11, Tel. 051/47 35 38

rue de Berne 23
1200 Genf
Tel. 022/32 85 44

Grüter-Suter AG
Hirschenmattstr. 8
6002 Luzern
Tel. 041/23 11 25



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
Monbijoustr. 31, Tel. 031/25 72 22

Schmid hat sein gesamtes Gastro-Norm-Möbelprogramm im Baukastensystem aufgebaut - günstige Preise dank Eigenfabrikation.

- Sandwichmöbel stationär oder fahrbar
- Kühlkorpusse
- Tiefkühlkorpusse
- Getränke-Kühlvitrinen
- Kühltürme
- Kühlwannenkorpusse
- Containerkorpusse
- für Keller- oder Kundenselbstbedienung

Das Schmid Gastro-Norm-Möbelprogramm ermöglicht eine individuelle Anpassung an jeden Betrieb zu Normpreisen. Alle Möbel sind aus Chromnickelstahl. Das bedeutet für Sie: dauerhaft und leicht zu reinigen. Für Um- und Neubauten geeignet, da wir sie in verschiedenen Massen und Ausführungen herstellen. Optimale Raumnützung, als Einzel- oder Einbaumöbel lieferbar für eine rationale und betriebsgerechte Lösung. Kurze Lieferfristen durch Standardisierung des Programms. Verlangen Sie die ausführliche Dokumentation.



schmid kühlmöbel

Schmid Kühlmöbelfabrik AG, Büro Basel-Bern-Luzern
9320 Arbon, Schmid Kühlmöbelfabrik AG
Telefon 071.46 39 22, 4324 Obermumpf AG
Telefon 054.53 17 97

COUPON

Coupon einsenden an: Schmid Kühlmöbelfabrik AG, 9320 Arbon

Name _____
Adresse _____

Zwischen Mars und Jahve

Israel ist ein Erlebnis

Eine Reise nach Israel? Gewiss, es gibt eine Menge anderer Ziele, die weder Zaudern noch Kopfschütteln hervorrufen. Aber es gibt wenig Ziele, die so vielseitige Interessen und Wünsche zu befriedigen vermögen, wie Israel. Israel: ein Land, das aus biblischer Vergangenheit in eine Zwietracht erzeugende Gegenwart gestampft wurde und der Zukunft nur sich selbst abgewinnen kann. Eine Nation, die mit Gewehren Bäume pflanzen und mit Granaten Blumen säen muss. Ein Staat, an dem sich Geister scheiden und das Rückgrat sich biegt. Israel, das ist die Illustration zur Wort «Schwierigkeiten sind da, um überwinden zu werden». Israel ist aber auch das Land des «trotz allem Tourismus». Was es dort an landschaftlicher Schönheit und touristischen Einrichtungen zu finden gibt, lohnt sich schon eine Reise. Lassen Sie sich von der nachfolgenden Schilderung zu einem Besuch animieren.



Es ist nicht nur der geographischen Lage wegen etwas anderes nach Israel zu reisen, als nach Spanien oder Marokko. Die Erwartung ist etwas höher geschraubt, die Nerven sind stärker gekitzelt, die Bereitschaft zu bewundern ist grösser. Je mehr die Kontrollen am Flughafen fortschreiten, desto stärker wird das Gefühl, in ein ganz besonderes Land zu fliegen. Mit der Destination Tel Aviv bekommen die anderthalbstündige Verspätung und das sechsmalige Zahlen der Passagiere durch die Bordmannschaft eine besondere Bedeutung. Auf dem knapp vierstündigen Flug mit der sehr komfortablen DC10, welche die Swissair auf dieser Strecke einsetzt, klingt das erste Exitement etwas ab. Bei der Ankunft in Lod ist man bereit, sich weder über den orthodoxen Juden zu wundern, der sich betend an die «alte» beste Mauer in Lande seiner Väter stellt, noch über die bewaffneten Wachen, die dies zu amüsieren scheint. Man ist in einem 26jährigen Staat und einem Jahrtausende alten Land angekommen. Dass man als Tourist hier sein kann, verdankt man dem Israel, dass man sich nicht als solcher fühlt, den Juden. Vorerst zeigt sich das Heilige Land allerdings als unheimliches Land des 20. Jahrhunderts. Autostrassen, Wagenkolonnen, Strassensperren, Kontrollen, viele Strassenschilder und noch mehr autostoppende Soldaten.

Die junge Weltstadt Tel Aviv

Als Übergang von Europa zum Orient ist Tel Aviv wohl der geeignete Brückenkopf. Als Israels grösste und modernste Stadt ohne ausgeprägten Charakter, ist es dem Ankömmling noch vertraut und doch ist bereits ein Hauch des Fremden, des so ganz Andersartigen zu spüren, und vor allem zeugt es von der ungeheuren Lebenskraft des Volkes, das nach der langen Wanderschaft eine Bleibe haben wollte.

Vor kaum mehr als sechs Jahrzehnten von den ersten Rückwanderern gegründet, zählt Tel Aviv heute mehr als 400 000 Einwohner und ist Israels Handels- und Finanzzentrum. Dass die Fremdenverkehrsindustrie sich in einem der Stadt würdigen Tempo entwickelt, ist an den Etagen der Hotelbauten abzulesen. Ein Hochbau reiht sich neben den andern. Tel Aviv pflegt den Mittelmeer-Look, damit zwischen ihm und Torremolinos das blaue Band geschlungen bleibe. Der Urlauber soll sich auch hier zwischen Wellen und Beton geborgen fühlen. Die neueröffneten, die kurz vor der Vollendung stehenden und die im Bau befindlichen Hotels übersteigen das Dutzend und hoch hinaus, so etwa bis 15 Stockwerke, wollen alle. Bauzeiten von 4 bis 5 Jahren sind normal und sogar über zehnjährige wundert man sich nicht. Leute, Material und Geld werden immer wieder woanders benötigt. Wie lange es dauern wird, bis die Hunderte von neuen Betten zumindestens kosten-deckend belegt sein werden, ist im unberechenbaren Nahost noch weniger berechenbar als anderswo. Doch ist man deswegen nicht weniger zuversichtlich als anderswo, trotz der nur ungefähr 35prozentigen Belegung in neuen Hotels. Wenn nicht gerade Mars den Trumpf ausspielt, hat man in Tel Aviv gute Karten in den Händen. Nebst dem pulverfeinen Sand, vielen Sonnentagen, erstklassigen Hotels, einem gutentwickelten Nachtleben und dem attraktiven Hinterland hat man dem Touristen bald eine kilometerlange Promenade und ein vielseitiges Unterhal-

rist zutage, wie man sie nur selten findet. In Jaffa wurde eine Touristenattraktion geschaffen, die weder dem Ort die Würde raubt, noch den Touristen der Lächerlichkeit preisgibt.

Eilat, die schöne Tochter der Wüste und des Meeres

Eine kurze Fahrt zum innerisraelischen Flughafen, und man ist wieder in einer ganz andern Welt, einer Welt, welcher der Terror seine Fratze zeigt. Die überaus höfliche Behandlung und das liebenswürdige Lächeln lassen einem die sehr strenge Durchsuchung gelassen hinnehmen.

Der Flug über die Negev-Wüste ist beeindruckend. Was da nur ganz selten mit ein paar weissen Würfeln, etwas Grün und einem kleinen blauen Viereck im Braunrot auszumachen ist, sind wohl nicht die Kibbuzer, zu denen sich die Schweizer Mädchen drängen. Da unten muss man sicher von durchhaltwilligerem und Jahve-gläubigerem Wesen sein. Ueber sie hinwegfliegend, schreckt die Wüste nicht. Sie fesselt durch ihre grossartige Eintönigkeit. Dann schiebt sich die Maschine plötzlich über das Braune ins Blaue hinaus, dreht ab und eh man es sich versieht, landet sie in Eilat. Eilat ist wirklich unwirklich. Man steht in der heissen Sonne und dem wilden, warmen Wind und weiss nicht recht, ob das bloss einen kräftigen Steinwurf vom Flugzeug entfernte Hotel und der Strand eine Fata Morgana sind. Man fasst seinen Koffer gleich am Rand der Piste und ist zwei Minuten später in der kühlen Hotelhalle, wo der jungenhafte, einem herzlich willkommen heissende Direktor die Devisen von Eilat bekanntigt: Beeilen Sie sich nicht, hier lebt man, hier hat man Zeit. Und ohne dass es einem bewusst wird, streift man mit dem frischen Kleid eine neue Mentalität über. Man ist

in Eilat, selbst wenn man nur für Stunden da ist, ein anderer Mensch - oder ein Mensch? Würde man sich schämen, in dieser Landschaft an Geschäft, Zahlen und Daten zu denken?

Eilat ist ausserordentlich schön. Ausserordentlich, weil es die Faszination der Wüste mit der Schönheit des Meeres vereint. Das Farbenspiel, das die Sonne von ihrem Aufgang bis nach ihrem Untergang auf die Gebirge beidseits des Golfes zaubert, lässt den Wunsch nach begrüntem Hängen gar nicht wach werden. Von Sanftbraun bis Fürstlichviolett und von einladender Höhe bis abweisender Einsamkeit, zeigen sich im wechselnden Licht die Hügel und Berge, zwischen die das Meer liebkosend seinen Arm gelegt - das Meer, das man das Rote nennt und doch so blau ist, dass daneben kein anderes Blau bestehen kann.



Das zweite Wundern gilt dem Werk, das die Israelis hier vollbringen. Aus dem Wüstensand wird eine Stadt und ein Ferienort herausgezogen. Dabei gilt es, sich vor Augen zu halten, dass die nächsten Gemisekulturen, Obstplantagen, Viehweiden und Fabriken jenseits des Negev liegen und Trinkwasser fast so kostbar ist wie Oel. Die Grenze zu Jordanien - wir wissen, was Grenzen im Nahost noch bedeuten - liegt nur einen kleinen Fussmarsch vom letzten Hotel entfernt. Eilat ist Israels exponiert liegendes Süden des Lebensnervs. Man könnte sich vorstellen, hier sei Besseres zu tun, als ein Touristenzentrum zu bauen. Doch hier geht eben alles Hand in Hand. Während sich die einen der Pipelines und dem Hafen, der Kupfermine, der Erschliessung der Sinaihalbinsel, der Fruchtbarmachung jedes möglichen Quadratmeters Boden und der Infrastruktur einer boomartig wachsenden Stadt widmen, bauen die andern Hotels. Eilat feierte 1974 seinen 25. Geburtstag mit rund 20 000 Einwohnern.

Sehr tourismusverdächtig

Vor dem Sechstagekrieg besass Eilat zwischen den Jordanern und Aegyptern nur 6 km Strand. Heute kontrolliert es die Küste bis hinunter zum Wächter am Golf - Sharm el Sheikh. Die Lagune, die einst zur Erweiterung des Strandes geschaffen wurde, soll nun Herzstück der Hotelzone werden. Die Hotels gedeihen sehr üppig und sind in allen Stadien zu finden. Neueröffnungen liegen nur Monate auseinander. Die Zahl von fünfzehn Hotels und rund 1500 Zimmern dürfte bereits überholt sein. Die Hälfte der Hotels steht unter vier Sternen, und soweit es der kurze Besuch erkennen liess, bieten sie die Qualität, welche die Sterne erwarten lassen. Aufgefallen sind vor allem die ausserordentlich geschmackvollen, abwechslungsreichen und teilweise künstlerisch hochstehenden Innenausstattungen sowie die Einrichtungen für Invalide, die daran erinnern, wie viele Kriegssopfer dieses aufstrebende Land zu beklagen hat. Die Hoteldirektoren können sich bester Ausbildung, zum Teil in weltbekannten Hotels oder schweizerischen Fachschulen, rühmen (aber sie tun es nicht). Obwohl das kristallklare Wasser des Golfes von Akkaba zum Baden ladet, hat jedes Hotel einen Swimmingpool. Motels und Caravancamps machen Eilat auch für den weniger bemittelten Touristen attraktiv.

Eilat hat schon eine ziemlich internationale Kundschaft, und es ist anzunehmen, dass es in wenigen Jahren zu den Lieblingskindern von Reiseveranstaltern zählen wird. Hier hat man die Gewissheit, dass alles, was noch auf Plänen steht, in absehbarer Zeit verwirklicht sein wird. Dann werden Jets auf dem neuen Flughafen landen, alle Strassen mit einem Belag versehen sein und die Gäste unter Bäumen spazieren, nicht wissend, dass in Eilat jeder Baum und Strauch nur an einer Wasserpipeline leben kann. Darf man hoffen, Eilat werde seines Zaubers trotzdem nicht verlustig gehen und der schöpferische Friede der von dieser Landschaft ausgeht, werde sich jedem Touristen mitteilen, anstatt von ihm zerstört zu werden?

Maria Küng

Jerusalem, die Stadt der Städte, Zankapfel und Symbol.

Das Tadmor-Hotel mit der Hotelfachschule in Herzlia.



tungs- und Einkaufszentrum anzubieten. Wer nebst dem Körper auch die Seele baden möchte, und zwar in Kultur, der ist hierfür in Tel Aviv ebenfalls am rechten Ort. Der Touristenstrom aus Europa hat eingesetzt, in etwas geringerem Masse fließt derjenige aus Amerika. Wenn es dem bösen Nachbarn nicht gefällt, so lässt er ihn durch Kriegsgeheul vorübergehend wieder auf ein Rinnsal zurückgehen, doch ist anzunehmen, dass langfristig Tel Aviv das Rennen macht.

Durch Jahrtausende flanieren

Flankiert wird der in die Höhe geschossene Glaube an die Zukunft von der auf unerschütterlichem Felsen ruhenden Vergangenheit. Mag sich die lange, lange Meeresfront noch so mit modernen Bauten herausputzen, sie wird sich stets Jaffa unterordnen müssen, denn Jaffa hat schon den besten Platz belegt, als die Gescheh-



der Götter und der Menschen noch eng verflochten waren. Belegt ist seine Existenz seit 3500 Jahren. Sein Hafen nahm sowohl das Material für den Tempelbau in Jerusalem auf, wie die Pioniere, die da kamen Israel aufzubauen. In Jaffa kann der Tel-Aviv-Besucher ein Quentchen Zauber der Vergangenheit und des Orients einfangen. In fugenloser Verbindung des Jahrtausendealters mit dem Neuen ist hier draussen eine Künstlersiedlung entstanden, die man als das schönste «Souvenirquartier» bezeichnen könnte. Hier tritt eine Harmonie zwischen Alt und Modern, zwischen Mensch und Tou-

Die neuen Hotels setzen am Ufer des Roten Meeres beachtliche architektonische Akzente.

Eilat, die Welt des neuen Menschen. Links das Red-Rock-Hotel.

Tot oder lebend, Er lebt und geniesst und hat mit Nelson's Place die Attraktion Eilots geschaffen.

Israel

Studienreise vom 4.-17. Mai 1975 des Schweizer Hotelier-Vereins in Zusammenarbeit mit dem Reisebüro Kuoni

Sonntag, 4. Mai: Zürich-Tel Aviv mit Swissair, Kurs SR 330, Transfer ins Hotel Sinai.

Montag, 5. Mai: Tel Aviv: Stadtrundfahrt, verbunden mit Fachbesichtigungen. Nachmittags Fahrt nach Herzlia zum Besuch der «Tadmor-Hotelfachschule». Abends Besichtigung von Jaffa.

Dienstag, 6. Mai: Tel Aviv-Eilat. Besichtigungen unterwegs von: Beersheba, Hauptstadt des Negev, Avdat, Salomon-Säulen. Unterkunft im Hotel Red Rock.

Mittwoch, 7. Mai: Eilat. Strandvergnügen. Besuch des sehenswerten Tiefsee-Aquariums. Nachmittags Fachbesichtigungen.

Donnerstag, 8. Mai: Eilat-Totes Meer. Fahrt durch die Araba-Senke zum Toten Meer. Unterkunft im Massada-Hotel in Arad.

Freitag, 9. Mai: Totes Meer-Jerusalem. Besuch der Felsenfestung Massada sowie des Herodes-Palastes. Weiterfahrt nach Jericho und Jerusalem. Unterkunft im Hotel Tadmor.

Samstag, 10. Mai: Jerusalem/Bethlehem. Sie lernen das faszinierende alte Jerusalem mit seinen Sehenswürdigkeiten kennen. Nachmittags fahren Sie nach Betlehem und sehen u. a. die Geburtskirche.

Sonntag, 11. Mai: Jerusalem. Der Vormittag ist dem neuen Teil Jerusalems vorbehalten, der Nachmittag den Fachbesichtigungen.

Montag, 12. Mai: Jerusalem - Tiberias - Galiläa: Fahrt über Afula und Nazareth nach Kapernaum. Uebernachtung im Ayyelet Hashachar Guest House.

Dienstag, 13. Mai: Galiläa: Fahrt zu den Golan-Höhen, Banias Springs, dann weiter durch Obergaliläa, dem herrlichen Land mit grünen Bergen, Landstädten und fruchtbaren Tälern.

Mittwoch, 14. Mai: Galiläa. Besuch der Grotten von Rosh Hanikra und Akko, historische Stätte der Kreuzfahrer. Tagesziel ist Haifa. Uebernachtung im Dan Carmel Hotel.

Donnerstag, 15. Mai: Haifa-Caesarea-Nathanya: Fahrt der Küste entlang nach Caesarea. Besichtigung der Ausgrabungen aus der römischen und byzantinischen Zeit. Abends Ankunft in Nathanya. Uebernachtung im Park-Hotel.

Freitag, 16. Mai: Nathanya. Tag zur freien Verfügung zum Ausruhen und Baden.

Samstag, 17. Mai: Nathanya-Tel Aviv-Zürich. Frühmorgens Transfer nach Tel Aviv. Abflug mit Swissair, Kurs SR 331, DC-8. Landung in Zürich/Kloten.

Preis: 2085 Fr.

Eingeschlossene Leistungen: Flug, Transfers, Unterkunft in Doppelzimmern mit Bad, einschliesslich Halbpension, 11 Mittagessen, Rundreise in Luxus-Autocars, Reiseleitung.

Auskünfte

Ich interessiere mich für die Reise des Schweizer Hotelier-Vereins und wünsche weitere Informationen:

Name: _____
 Vorname: _____
 Adresse: _____

 Tel.: _____

Bitte Coupon senden an:
 Reisebüro Kuoni AG
 Abt. Vereins- und Verbandsreisen
 Spitalgasse 2
 3001 Bern

Pétrodollars, affaires, tourisme, voyages

Une agence genevoise lance les «voyages-pétrole»

«Le Moyen Orient, partenaire de l'Occident»: ainsi titrait le mensuel économique et financier «Le Mois», édité par la Société de Banque Suisse et publié en janvier. Les marchés arabes, longtemps fermés aux formes modernes de commerce et aux affaires n'ayant pas un goût de pétrole, s'ouvrent aujourd'hui progressivement au monde extérieur. Le voyage d'affaires se trouve être ainsi la première méthode d'approche pour essayer de nouer des relations commerciales avec les responsables de ces nouveaux marchés. Quelques industriels suisses s'y sont déjà risqués, mais ce qu'il est intéressant de noter aujourd'hui, c'est qu'une agence de voyages genevoise lance, spécialistes à l'appel, des «voyages-pétrole» à destination des pays du Golfe arabe.

Agence de quartier d'abord, ayant plus particulièrement étendu son offre à l'Algérie et à la Grèce ensuite, Montchoisy-Voyages, ainsi que le déclare son administrateur, M. Jean-Pierre Boillat, s'attache maintenant à des programmes plus ambitieux, mais toujours à la pointe de l'actualité.

Un tourisme tout à fait hors du commun

C'est précisément un produit nouveau, répondant à des besoins immédiats, que cette agence est désormais en mesure d'offrir, grâce à M. Nabil Assaf, un spécialiste des problèmes des pays du Golfe arabe dont elle s'est assurée le concours. Ces «voyages-pétrole», organisés à l'intention des hommes d'affaires - qu'ils soient industriels, architectes, promoteurs, exportateurs, ingénieurs (réd. et pourquoi pas directeurs d'offices de tourisme?) -, doivent leur permettre, non seulement de découvrir ces pays, mais également d'être mis en relation avec des organismes économiques, des associations d'industries et commerçants d'Etat.

L'agence genevoise cherche à vendre des programmes inédits, tant sur les plans commercial que touristique, répondant par ailleurs à une certaine curiosité à l'égard de pays jusqu'à maintenant fermés touristiquement au monde occidental. Elle s'y est d'ailleurs implantée, s'associant à des correspondants locaux, chargés, en plus des formalités que toute agence de voyages est aussi en mesure de régler, de susciter des contacts avec les milieux économiques et gouvernementaux.

«Dans les pays du Golfe, affirment les responsables de Montchoisy-Voyages, mode de vie et de penser sont diamétralement opposés à ceux du monde occidental. C'est pour cela que le tourisme, tel qu'il est conçu chez nous, n'y est pas compris de la même manière.»

Premier groupe suisse de l'industrie des boissons

Sibra: une brillante expansion en Suisse... et ailleurs

(ATS) Les actionnaires de la Sibra Holding SA, société suisse de participation de l'industrie des boissons, se sont réunis à Fribourg pour leur assemblée générale ordinaire. Le rapport de gestion et les comptes de l'exercice 1973/74 furent approuvés et M. Nello Celio, ancien conseiller fédéral, fut élu au sein du conseil d'administration que préside Me Theodor Gullotti, de Berne.

Le groupe Sibra, qui occupe actuellement 1675 personnes, a réalisé durant l'exercice écoulé un chiffre d'affaires consolidé de 207 millions de Francs, ce qui représente une augmentation de 20,6% par rapport au précédent. La somme totale du bilan est de 98,8 millions (+ 8,1%) et le compte de profits et pertes présente un solde bénéficiaire de 5 208 059 francs, ce qui correspond à une augmentation de 15,4%. Le dividende versé par action est de 8 francs, soit un franc de plus que pour l'exercice précédent. Quant à la capacité d'autofinancement, elle se monte à 22,6 millions contre 13,1 millions pour l'exercice précédent.

La politique de diversification

Au cours d'une conférence de presse précédant l'assemblée générale, on apprend que les sociétés appartenant déjà à la holding ont réalisé en 1973/74 un chiffre d'affaires de 187,6 millions, contre 172,2 millions l'année précédente, ce qui représente une croissance de 9%. Les nouvelles sociétés, quant à elles, ont réalisé un chiffre d'affaires de 20,1 millions. La Sibra poursuit sa politique de diversification, d'une part par la création d'entreprises à l'étranger, telle que brasserie au Sénégal inaugurée il y a quelques semaines, mais également en s'intéressant de près à l'exportation, cela surtout sous la pression de l'importance croissante des importations de bières étrangères. D'autre part, un plan de rationalisation de la distribution a été mis sur pied; il prévoit des investissements de l'ordre de 190 millions en dix ans. En 1975, 20 millions seront investis dans la construction de nouveaux centres de distribution à Fribourg, La Chaux-de-Fonds et Aigle.

Le dynamisme commercial suisse à l'honneur

On apprend enfin que la société Sibra et Jos. Hansen und Söhne, à Hambourg, avait signé un protocole d'accord avec le

«Le pétrole et ses possibilités»

C'est le titre d'un programme qu'ils ont mis sur pied et qui vient se greffer sur un arrangement de vacances au Liban. Spécialément élaboré pour les hommes d'affaires, il comprend une visite du Koweït - où ceux-ci pourront rencontrer les responsables d'associations commerciales, déjeuner dans une compagnie pétrolière et visiter des puits de pétrole, une raffinerie et un port - ainsi que de brefs séjours à Bahrein, Abou Dhabi, Doubaï (avec un dîner au «Chalet Suisses») et Ras el Khaima. De nombreuses rencontres d'affaires et autres visites professionnelles sont prévues. Mais il ne faut pas moins de dix photographies pour accompagner les formulaires d'usage!

L'ensemble des services sont offerts par l'agence de voyages qui, toutefois, met en garde ses clients sur les caractéristiques du «tourisme» qui commence à s'implanter dans les pays du Golfe Arabe: infrastructure insuffisante (hôtels, guides, chauffeurs), coutumes fondées sur une religion très vivante solidement imbriquée dans la vie quotidienne, importance relative du facteur «temps»... Un argument de plus pour l'agence qui ne manque pas d'affirmer qu'en véritable pionnier elle est actuellement la seule à pouvoir se prévaloir de libérer l'homme d'affaires de toutes les servitudes matérielles inhérentes à de tels voyages.

Voir Abou Dhabi et mourir...

Les pays exportateurs de pétrole deviennent-ils des parnassomateurs de touristes et s'annoncent-ils à des exportations invisibles? L'avenir, seul, nous le dira. Chaque jour, en tout cas, nous apporte la preuve que le marché du Moyen Orient cherche à sauter les siècles et à utiliser ses pétrodollars pour combler son retard. Là-bas le tourisme est né dans des montagnes d'or, les cheiks apprennent l'art de l'accueil et tous les hôteliers sont des princes. J. S.



Au Palais des expositions à Genève, s'est déroulée le Salon international du tourisme et des sports. Des centaines d'embarcations, toutes plus jolies les unes que les autres, ont séduit les amateurs. (ASL)

Swissair: 5,4 millions de passagers en 1974

En 1974 l'offre de Swissair a atteint 1 757 830 000 tonnes-kilomètres, ce qui représente une augmentation de 6% par rapport à 1973. La demande s'est élevée à 939 408 000 tonnes-kilomètres, soit une hausse de 8%. Le coefficient moyen de chargement est passé de 53 à 54%.

Swissair a transporté 5 373 000 passagers (5 218 000 en 1973), soit 6% de plus que durant l'année précédente. Les transports de fret se sont accrus de 15% et le trafic de la poste a progressé de 3%. Swissair a exploité 88 578 vols sur son réseau de lignes de 230 769 kilomètres.

La plus forte hausse de trafic a été enregistrée en Afrique, où la demande a été particulièrement réjouissante en ce qui concerne le trafic du fret, ainsi que celui des passagers. Dans les secteurs du Proche et de l'Extrême-Orient, l'accroissement important de l'offre a été compensé par une augmentation notable de la demande; au Proche-Orient, c'est le trafic du fret, et en Extrême-Orient, c'est le trafic des passagers qui ont enregistré les meilleures hausses. La progression du trafic a été plus modeste sur les lignes de l'Atlantique Sud et en Europe. Dans le secteur de l'Atlantique Nord, le trafic des passagers a diminué de 6%.

Pendant le dernier mois de l'exercice écoulé, de nombreux touristes ont profité des fêtes de fin d'année pour se rendre dans des régions méridionales. Par ailleurs, le trafic à destination des stations de sports d'hiver s'est accru considérablement. Swissair a organisé, entre le 15 et le 31 décembre, une cinquantaine de vols spéciaux dans les différents secteurs de trafic.

Le Tribunal fédéral admet le recours de la SATA

Les vols interilles (à succès) maintenus

(ATS) La chambre de droit administratif du Tribunal fédéral a admis le recours de la compagnie aérienne SATA contre la décision du 5 juillet 1974 prise par le Département fédéral des transports, communications et de l'énergie, qui entrainait celle de l'Office fédéral de l'air prise le 15 mars 1974.

Depuis 1973 déjà, la presse suisse s'est fait l'écho des menaces qui planaient sur l'organisation des vols «interilles» ou «vols city».

Trafic parallèle?

Ces vols permettent à une large couche de la population de notre pays de s'offrir des mini-vacances et, à cette occasion, de visiter des villes célèbres et attrayantes, indique un communiqué de la SATA. Ces voyages de courte durée, qui débute et il y a quelques années, prirent un essor réjouissant pour les compagnies charter et inquiétèrent les compagnies de ligne qui craignaient de voir se constituer de la sorte un trafic parallèle qui leur échapperait. En 1970, l'Office fédéral de l'air intervint et mit au point des lignes directrices fixant très précisément les conditions auxquelles les compagnies d'aviation et les agences de voyages devaient se soumettre pour l'organisation de tels vols.

Deux vols par semaine

Le 14 novembre 1973, le Conseil fédéral dictait une ordonnance sur la navigation aérienne qui limitait à deux vols par semaine et par compagnie d'aviation les fréquences maximum de ces vols city au

Tarifs Swissair: pas de hausse sur l'Atlantique Nord

(ATS) A la suite du communiqué diffusé par l'Association du transport aérien international (IATA) concernant les nouveaux tarifs valables dès le 1er avril 1975 sur les lignes de l'Atlantique Nord, une précision de la part de Swissair est nécessaire, indique un communiqué de la compagnie.

L'information générale de l'IATA ne mentionne pas la situation tarifaire particulière en Suisse. Swissair tient à préciser que les nouveaux tarifs au départ de la Suisse ne subiront pas d'augmentation notable, ils seront en partie même moins chers. Les dernières augmentations tarifaires sont entrées en vigueur le 1er novembre 1974. Toutefois, elles ont été fortement atténuées en Suisse par des rabais de devises de 10 à 14%. Ainsi, les tarifs normaux en francs suisses sont actuellement inférieurs à ceux appliqués au mois d'août 1974, ils le seront également dès le 1er avril prochain.

Le 1er avril 1975, un nouveau tarif Apex (avance purchase excursion fare) sera introduit pour des voyages en Amérique du Nord d'une durée de 22 à 45 jours. Ce tarif est plus avantageux que tous les prix offerts l'été dernier. La condition à remplir est de réserver et de payer le passage au moins deux mois avant le départ. Le nombre de places disponibles pour les voyages au tarif Apex est limité. Il s'agit d'une expérience, basée sur les bons résultats obtenus dans d'autres secteurs de trafic.

Du 1er au 9 mars 1975 à Lausanne

Le 17e Salon international du tourisme et des vacances

Comme chaque année, le Palais de Beaulieu, à Lausanne, accueillera du 1er au 9 mars prochain le Salon international du tourisme et des vacances. Cette manifestation, qui avait reçu l'an dernier 140 000 visiteurs, présentera, dans son édition 1975, les produits, les nouveautés et les créations de 180 exposants, qui se partageront une superficie d'exposition de 24 000 m².

Chaque jour, du lundi au vendredi, de 13 h. 30 à 22 h., et les samedis et dimanches, de 10 h. à 18 h. 30, le Salon ouvrira ses portes et dévoilera tous ses secteurs liés aux loisirs, à la détente, aux sports, bref aux vacances: camping, caravaning, nautisme, offices du tourisme et agences de voyages, piscines, jardins, audiovisuel, etc.

Nous reviendrons naturellement plus en détail, dans une prochaine édition, sur le contenu de ce Salon 1975, mais il nous plaît de signaler déjà qu'en plus d'une animation permanente, le prochain Salon du tourisme s'est assuré la participation exceptionnelle de l'Union générale des Rhodaniens, qui présentera les prestations d'une quinzaine de groupes folkloriques. Pour la première fois, un stand CFF-SNCF sera à la disposition de la clientèle; cette double présence reflète l'importance du marché touché par le Salon de Lausanne et le pôle d'attraction international qu'il constitue pour tous les spécialistes des vacances.



par Paul-Henri Jaccard

Au terme d'un long voyage

Pour la seconde fois en deux mois, Emile-L. Niederhauser, directeur général du Lausanne-Palace, a parcouru de long en large les Etats-Unis et le Canada. Aux 25 000 kilomètres de sa tournée de novembre, il vient d'en ajouter 20 000 au début de janvier.

A ce rythme-là - et même si le motif initial du deuxième déplacement transatlantique était d'ordre privé - on ne peut guère parler de voyage de plaisir. D'importants intérêts professionnels, bien au contraire, ont justifié ce double déplacement tout juste interrompu par les fêtes de fin d'année.

Il faut dire aussi que M. Niederhauser, promoteur habile et obstiné, est aussi curieux de nature. Constatant que tout évolue très vite aujourd'hui et que, le cours du dollar en perte de vitesse aidant, bien des arrangements pourraient être remis en cause, il lui a semblé nécessaire de les confirmer en personne, de les consolider au besoin; bref de ne pas se contenter de subir, la tête dans un sac, les conséquences d'une aggravation incontestable de la situation.

Confiance malgré tout

Le directeur général du Lausanne-Palace ne regrette pas le surcroît de fatigue occasionné par ce nouveau périple. Est-il aussi confiant qu'il l'était en novembre dernier, lorsqu'il revint des Etats-Unis et du Canada avec un bagne carnet de commandes lui promettant pour 1975 des résultats comparables à ceux - très satisfaisants - de 1974?

A cette date, il est vrai, le cours moyen du dollar évoluait entre fr. 2,75 et fr. 3.- et les spécialistes estimaient même qu'une stabilisation proche des trois francs pouvait logiquement être assurée. On sait aujourd'hui, en matière de devises, que la logique n'a rien à voir avec de telles spéculations. Faut-il dès lors désespérer d'une saison touristique à peine commencée?

M. Niederhauser se refuse à adopter une attitude négative, mais il ne cache pas les difficultés accrues nées de l'évolution nouvelle du cours du dollar. Il pense que les annulations des voyages en groupes, des escorted-tours, seront encore plus nombreuses en 1975 qu'en 1974; les voyages «incentives», en revanche, sont moins menacés, du fait que beaucoup ont fait l'objet de transferts anticipés au moment de la commande; mais aussi parce qu'il est difficile de modifier in extremis des arrangements qui ont fait l'objet d'une minutieuse préparation.

Concurrence américaine

Le risque, selon M. Niederhauser, se situe à d'autres niveaux. On constate déjà aux Etats-Unis une nette reprise des voyages des Américains dans leur pays; tant pour des raisons professionnelles que pour leur plaisir. Jusqu'ici les injonctions du Gouvernement ou des offices touristiques spécialisés dans le trafic interne ne parvenaient pas à convaincre les Américains à visiter les USA d'abord, avant d'aller à l'étranger. Le besoin d'exotisme était plus fort que ces bons conseils inspirés de la fameuse action «notre office national, durant les années de guerre: «Va et découvre ton pays».

Le cours du dollar, en revanche, est en passe d'emporter la décision... Il n'est pas difficile de constater qu'un dollar à New-York aura toujours la même valeur en Californie ou dans les Etats du Sud; ce qui n'est plus le cas ailleurs dans le monde, et chez nous en particulier.

Que faire?

Il serait regrettable que les Américains, qui demeurent incontestablement parmi nos meilleurs clients, se trouvent par trop traumatisés par la valeur actuelle de leur monnaie... La solution - si cette situation devait durer - ne serait-elle pas la création d'un franc touristique, se demande M. Niederhauser? Aux Etats-Unis, constate-t-il, on ne parle jamais de la baisse du dollar, mais bien de la hausse et de la dureté du franc suisse. Ce que l'on regrette, car notre pays - envers et contre tout - conserve tout son attrait.

Dans ce long corridor où il est engagé depuis longtemps et dont il espère connaître la fin d'ici quelques mois, l'Américain rêve encore d'évasion vers l'Europe, vers la Suisse.

Hélas, il ne dépend plus des seuls hôteliers que ce rêve devienne réalité!

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Excursionnisme ou tourisme?

Par Bernard Morand, président de GETIP SA, Fribourg

Les circonstances font que le moment est venu de poser la question qui sert de titre aux réflexions qui suivent. Plusieurs refus successifs de projets hôteliers par le corps électoral de communes suisses et romandes en particulier; les mesures fédérales de lutte contre la surchauffe qui freinent ou remettent aux calendes grecques les autorisations de construire d'une part et rendent extrêmement difficile le financement de ces établissements; la diminution sensible enregistrée du nombre des nuitées étrangères enfin, ont créé un environnement nouveau qui invite à la réflexion: excursionnisme ou tourisme?

Afin de bien préciser les termes de l'alternative, peut-être convient-il de rappeler quelques données empruntées au canton de Fribourg dont on sait qu'il déploie de grands efforts pour développer l'industrie du tourisme sur son territoire.

La nature et l'Histoire

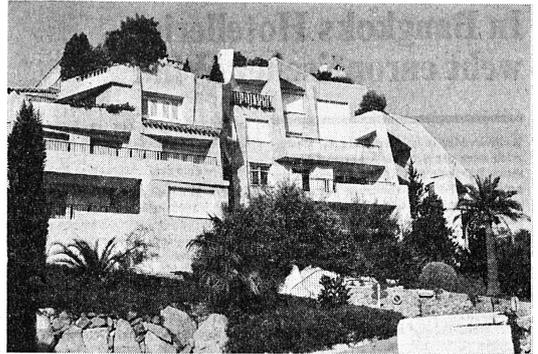
Disposant de régions naturelles permettant les flux touristiques durant toute l'année, le canton de Fribourg possède aussi des paysages répondant aux nouvelles aspirations des hôtes en matière de nature. Il est encore dépositaire de

touristique n'est qu'un demi-succès pour l'instant ou, en tout cas, qu'elle ne doit être poursuivie qu'après réorientation en direction d'une incitation aux investissements dans l'hébergement hôtelier. Mais cette confrontation conduit aussi à se demander si la direction d'un office de tourisme ne masque pas la réalité à ses membres en déclarant que le nombre des nuitées ne constitue pas un baromètre suffisant pour mesurer le développement touristique d'une localité ou d'une région. Si en soi la remarque n'est pas fautive, elle manque cependant totalement de perti-

L'appoint des finances publiques

En troisième lieu, le tourisme est préférable à l'excursionnisme du point de vue des finances publiques, notamment communales. Une analyse coût/bénéfice des dépenses consenties pour les infrastructures permettant soit le développement du tourisme soit l'excursionnisme serait à ce titre très révélatrice. Il est en effet évident qu'une infrastructure routière est plus rentable si elle est utilisée régulièrement durant toute la semaine que, même massivement, pendant le week-end par les propriétaires de chalets et, par exemple, les skieurs du samedi ou du dimanche. Cela tient à la fois au dimensionnement des infrastructures et à l'intensité de dépenses de ceux qui les empruntent. La disproportion peut d'ailleurs prendre des dimensions plus spectaculaires encore si l'on songe aux centres hôteliers de plusieurs centaines de lits et vers lesquels les hôtes convergent parfois en train ou d'une manière générale par les moyens de transport collectifs.

De plus, et dans le même domaine, il serait intéressant de comparer les recettes fiscales procurées par les établissements propres au tourisme et par ceux, uniquement nécessaires à l'excursionnisme. Les exemples ne manquent pas dans cette optique. Leur énumération n'ajouterait rien à la démonstration. Plus important est de se souvenir du poids que les finances publiques auront à supporter avec le programme d'aide globale à la montagne rendu pourtant indispensable par le nombre de communes helvétiques obérées. Or, chacun sait que le développement touristique nécessite souvent, du moins au début, une participation financière des communes, tant il est vrai que certaines réalisations n'entraînent pas automatiquement l'enthousiasme des investisseurs. Si modeste soit-il parfois, cet appoint est appréciable et il y a lieu de retenir cet argument, puisqu'il touche aussi à la capacité de production de l'industrie touristique et à fortiori le mouvement économique général.



Des volets clos, mais une fenêtre ouverte sur le monde très fermé de la para-hôtellerie.

duction touristique aux besoins du marché.

Le dimensionnement des équipements touristiques

En relation avec les investissements que requiert une industrie touristique en expansion, il faut encore parler du dimensionnement des équipements. De ce point de vue aussi, il est évident que le tourisme doit être préféré à l'excursionnisme. Si le tourisme suppose en effet la présence de moyens d'hébergement, les exigences d'une saine gestion de ces derniers et les responsabilités de l'office du tourisme aidant, on peut s'attendre à une présence d'hôtes étalée sur l'ensemble des jours de la semaine. Ceci est évidemment surtout valable s'il s'agit d'hébergement hôtelier, étant donné ce qui a été précisé plus haut à propos de la disponibilité des lits appartenant au secteur para-hôtelier. Cette dernière remarque est d'ailleurs si souvent

favorable de 1 à 7. Plus de 8 millions de francs y ont été investis dans des équipements touristiques, notamment des installations de remontée mécanique et une piscine couverte. Cette jeune station bénéficie surtout de flux excursionnistes comme sa structure d'hébergement le laisse prévoir et comme l'attestent les faits suivants: le rapport des lits disponibles à la capacité totale de transport = 1/840 en 1975 selon la capacité de débit horaire prise en considération pour certaines installations; la société de remontée mécanique n'a pas distribué de dividende jusqu'ici; la piscine connaît sans doute des difficultés pour effectuer les amortissements. Cette jeune station aurait pu accueillir un hôtel de 500 lits dont le financement était assuré et dont l'occupation, renouvelée tous les 10 jours, se serait chiffrée à quelque 110 000 nuitées par année. Le rapport lits hôteliers/nuitées serait ainsi devenu très favorable à 1 pour 2 et le rapport lits disponibles/capacité de transport aurait été ramené à 1/544 ou 1/631 (idéal = 1/500-1/750). Le nombre d'entrées à la piscine aurait atteint environ 22 000, alors que le nombre d'entrées correspondant au point mort se montait, à l'époque de la réalisation, à quelque 54 000.

Et pourtant ce projet d'implantation a échoué. L'assemblée communale ayant refusé de vendre le terrain. Ce n'est pas le lieu ici de disséquer les raisons d'une pareille décision, mais il est bon de souligner qu'elle est en partie due à l'attitude d'excursionnistes, propriétaires ou non de lits para-hôteliers, qui souhaitaient ne pas être renvoyés. Ce sont donc les mêmes personnes qui forcèrent la décision de construire une piscine couverte, sans d'ailleurs participer à son financement dans une proportion semblable, qui s'empressèrent de mener campagne contre le projet qui aurait pu éponger les soucis des responsables des investissements touristiques.

L'ambiance psychologique

C'est dire que l'excursionnisme ne saurait être préféré au tourisme, également pour des motifs d'ambiance psychologique. L'hôte d'un jour ou deux, surtout s'il est attaché par une propriété à une station, a tendance à penser que le tourisme... c'est lui. Cela le conduit à mobiliser les esprits contre toute réalisation ou mesure de nature à satisfaire les besoins des touristes «de plus longue durée». On connaît certaine localité très visitée dont les habitants se sont toujours opposés à l'octroi d'une patente de dancing à un hôtel sous prétexte que les touristes n'avaient qu'à aller se distraire ailleurs après avoir dépensé leur argent dans cette bourgade «ni vit exclusivement de l'industrie touristique»!

Bien qu'il ne faille pas exagérer la portée d'un semblable mentalité, on voit qu'elle peut mener à des paradoxes susceptibles de nuire à l'expansion bien comprise de l'industrie touristique.

Poser le problème, répondre ensuite

Les raisons de préférer le tourisme à l'excursionnisme, évoquées ci-dessus, ne constituent pas une liste exhaustive, tant s'en faut. Elles suffisent toutefois à amener à la démonstration. Elles ne doivent pas pour autant entraîner une condamnation sans appel de l'excursionnisme dont l'apport économique est appréciable. Mais elles témoignent clairement que l'excursionnisme prioritaire peut nuire au développement du tourisme et que certaines proportions doivent être respectées. Que sont-elles donc ces proportions? A cette intéressante question, on peut répondre par une autre interrogation: est-ce judicieux de fixer des normes de portée générale dans ce domaine? Sans doute non; car la situation doit être examinée de cas en cas à la lumière d'une série de critères. Parmi ces derniers, on peut proposer: le milieu existant aux points de vue paysage, histoire, équipements, habitudes touristiques, marché potentiel pour de tels buts, possibilité d'extension de l'offre en relation avec les besoins du marché, capacité de financement, mentalité des habitants.

En définitive, l'essentiel réside donc dans la prise de conscience que le problème doit être clairement posé avant de prendre des décisions fondamentales.

Bernard Morand



Gruyères: un haut-lieu d'excursionnisme: un demi-million de visiteurs en 1973, mais seulement 14 596 nuitées... (Photo Gilbert Flury)

moins du passé de grande valeur et supportant plus de vingt siècles d'histoire des hommes. Outre les traditions dont il est un gardien vigilant, le canton de Fribourg est aussi en mesure d'offrir une gastronomie régionale qui ne laisse aucun critique indifférent.

La présence de tous ces éléments sur une portion de territoire relativement restreinte et les nécessités économique-démographiques devaient tout naturellement conduire ses autorités et habitants à financer et réaliser de nombreux équipements destinés au déassement des gens. Semblable politique devait se traduire dès 1961 par la mise en exploitation de la plupart des moyens de remontée mécanique existants à ce jour (27 sans les train-lifts) et de plusieurs piscines ouvertes et couvertes, ainsi que par la construction et surtout la rénovation de nombreux restaurants.

Dans le domaine de l'hébergement tant hôtelier que para-hôtelier, des développements intervinrent également. Ils furent modestes en ce qui concerne les lits hôteliers, puisque seul un petit millier d'entre eux furent construits depuis 1960 dans l'ensemble du canton.

Dans le secteur para-hôtelier, l'évolution a été plus rapide, quoique d'importantes réserves doivent être faites à propos de la disponibilité touristique des lits de chalets (les propriétaires ne louent que dans une proportion d'environ 20%) et des campings dont les places sont le plus souvent occupées à l'année (80% des places).

Les chalands qui passent... On perçoit immédiatement un déséquilibre assez grave entre les possibilités d'excursions et les occasions de tourisme. Quelques chiffres illustreront mieux cet élément. Gruyères voit défiler plus d'un demi-million de visiteurs par an, la fromagerie de démonstration de Pringy enregistre plus de 200 000 entrées par année après quelques années d'existence seulement. La vieille ville de Fribourg, Morat, Romont, Hauterive connaissent aussi d'importantes flux d'excursionnistes. Il convient également de rappeler les temps d'attente que connaissent ou connaissent certains moyens de remontée mécanique durant le week-end.

Or, en face de ces volumineux flux, le décompte des nuitées paraît un peu maigre. 277 000 nuitées hôtelières au total ont été enregistrées en 1973 et quelque 719 000 nuitées l'ont été dans le para-hôtelier pour la même période dont près de 300 000 nuitées d'enfants. Cette répartition dénonce d'ailleurs un autre déséquilibre, celui des disponibilités en hébergement hôtelier et en hébergement, appelé à tort, complémentaire.

Le baromètre des nuitées

La confrontation de ces données amène à penser que la politique de développement



Le trafic d'excursion et les problèmes liés à l'infrastructure routière des régions touristiques. (Keystone)

nence si l'on songe à l'intérêt du développement du tourisme pour l'expansion économique en général et pour son auto-développement en particulier. Car, enfin, c'est bien à ces deux niveaux qu'il faut envisager l'alternative: excursionnisme ou tourisme.

L'importance économique de l'hébergement hôtelier

Sur le plan de l'expansion économique générale, le tourisme doit l'emporter sur l'excursionnisme pour plusieurs motifs. En premier lieu, le tourisme suppose un volume de dépenses plus élevé, donc une stimulation plus forte de l'ensemble de l'économie tant par les investissements qu'il implique que par la consommation répétée qui est faite des prestations que dégagent ces derniers. Dans cette optique, il faut souligner une première fois le plus grand intérêt de l'hébergement hôtelier par rapport aux autres moyens de logement en raison du taux de renouvellement des hôtes plus élevé dans le premier type et donc d'une intensité de dépenses plus forte chez les hôtes ayant choisi ce mode de séjour.

Le tourisme, générateur d'emplois

Deuxièmement, le tourisme crée un plus grand nombre d'emplois que l'excursionnisme, ce qui ne saurait être sous-estimé dans les régions où l'on compte sur l'industrie touristique pour relever le niveau de développement économique. Certes, il ne faut point méconnaître les difficultés de recrutement du personnel, mais il s'agit là d'un autre problème méritant une analyse particulière qui devrait notamment tenir compte du chômage déguisé existant dans l'agriculture de certaines régions.

Une question de politique économique

Enfin, le tourisme doit être largement préféré à l'excursionnisme au plan de la balance suisse des revenus. L'équilibre, le solde actif de cette dernière ne peuvent être en effet atteints sans l'apport d'un fort excédent net de recettes touristiques. Et l'on a vu que le tourisme implique une intensité de dépenses plus forte que l'excursionnisme. Qu'arriverait-il si d'adventurait cette balance des revenus devenait subitement déséquilibrée négativement? Sans entrer dans les détails, on peut affirmer que le pays verrait sa capacité d'investir s'amenuiser et que les instruments de production accuseraient un vieillissement progressif. L'industrie touristique n'échapperait sûrement pas à ce phénomène. Elle serait au contraire parmi les premières à être touchées du fait de son atomisation en un grand nombre de firmes à faible structure financière. Une fois encore, le développement touristique serait entravé par un déséquilibre interne.

Le point de vue des investisseurs

Si l'excursionnisme devait l'emporter sur le tourisme, on enregistrerait des conséquences graves sur l'expansion de la branche. Il convient donc de se pencher aussi sur cet aspect du problème. Le tourisme impliquant une intensité de dépenses plus forte que le simple excursionnisme, cela ne va pas sans influencer sur les possibilités de financement des équipements touristiques. Les autochtones sont en général les premiers à devoir fournir l'effort d'investissement, mais ils ne sauraient le faire d'une manière convaincante aux yeux des pourvoyeurs extérieurs de capitaux s'ils sont les agents d'une économie insuffisamment productive de capitaux. En ce sens, on peut dire que l'excursionnisme ne suffit pas à mettre en mains des investisseurs autochtones les moyens d'adapter leur capacité de pro-



Excursionnisme: le moyen de s'attacher une nouvelle clientèle, mais une infrastructure très sommaire qui, demain, ne lui suffira plus! (ASL)

pertinente que l'on pourrait presque assimiler les propriétaires de lits para-hôteliers à des excursionnistes. Or, il est bien clair que les flux excursionnistes sont largement pris en considération lors des études techniques de dimensionnement des équipements touristiques. Cette prise en considération va parfois si loin que les propriétaires de lits para-hôteliers influencent directement (appartenance aux organes de certaines sociétés) ou indirectement (travail psychologique des membres des organes ou de la population autochtone) sur les décisions à prendre. Un exemple typique illustrera ci-dessous l'existence de semblables faits. L'ensuite donc souvent un surdimensionnement des équipements qui va lourdement peser sur les chances de rentabilité d'une affaire par la double voie de charges financières trop grandes (recours trop important aux fonds étrangers au stade du financement) et du volume trop faible des recettes (capacité de production largement excédentaire par rapport à la demande en semaine). Or, il n'est pas besoin d'être grand clerc pour démontrer que les difficultés rencontrées par une affaire rendent très difficile et parfois impossible le financement d'autres réalisations pourtant indispensables. Là encore, les conséquences de l'excursionnisme paralysent l'auto-développement de l'industrie touristique.

Excursionnisme, para-hôtellerie et équipements collectifs

Ce ne sont pas là pures considérations théoriques ainsi que l'exemple vécu suivant le démontrera clairement. Soit une localité soucieuse de reconvenir son économie dans le tourisme et disposant de quelque 150 lits hôteliers dont la plupart de qualité insuffisante et répartis dans 7 établissements et 1000 lits en chalets et appartements, soit un rapport assez défa-

In Bangkoks Hotellerie weht europäischer Wind

Weltreisender aus Deutschland, Oesterreich oder der Schweiz - kommst Du ins ferne Bangkok und steigst in einem der grossen Hotels von Thailands Vier-Millionen-Metropole ab, dann kannst Du Dich nicht nur in besten, sondern auch in landsmännischen Händen wissen: Die Luxus- und First-class-Häuser in der faszinierenden Stadt am gelben Menam-Fluss werden fast ausschliesslich von Europäern geleitet. Vor allem sind es Deutsche, Oesterreicher und Schweizer, die Bangkoks Hotel-Paläste managen. Ueber mangelnden Gästezustrom aus heimatlichen Gefilden brauchen sie sich nicht zu beklagen. Mit schwärmerischer Anpreisung des fernöstlichen Königreiches haben es die Reisebüros geschickt verstanden, Thailand zu einem touristischen Bestseller und Bangkok zum südostasiatischen Drehkreuz im Ferntourismus zu machen.

Rund 14 Stunden dauert der Flug im «Jumbo»-Jet, an dessen Ende die Faszination exotischer Ferne, die Stadt der glitzernden Tempel, der kahlgeschorenen Mönche und der mandeläugigen Mädchen

te Spitzen-Hotel, das in Bangkok die Handschrift des Eidgenossen trägt.

Narai - eine deutschsprachige Exklave

Kellers Hotel-«Kind» Nummer vier, das im Juni 1968 eröffnete 519-Zimmer-Haus «Narai», zeigt symptomatisch, welche Rolle Europäer in Bangkoks Hotellerie spielen: das gesamte Management ist deutschsprachig. Der General Manager kommt - wie bereits erwähnt - aus der Schweiz. Der zweite Direktor ist ebenfalls Schweizer. Food and Beverage Manager und Küchenchef, sind Deutsche, die beiden Restaurant Manager sind Oesterreicher. Die beiden Sous-Chefs kommen aus Oesterreich und Frankreich. Als Neckermann-Vertragshotel wird das im Besitz von fünf Chinesen befindliche «Narai» sehr stark von Deutschen frequentiert. Vor allem während der Saison in der «kalten» Jahreszeit - sie dauert in Thailand von Oktober bis Ende März und wartet immerhin mit Durchschnittstemperaturen von 22 Grad auf - verzeichnet das Hotel Gäste-Rekord. Die Durchschnittsbelegung im Jahreschnitt beträgt etwa 80 Prozent. Der entscheidende Aufschwung kam, als Werner Keller seiner-



1



2

winkt. Wer eine bescheidene Unterkunft wählt, bekommt den Charter-Flug und eine Woche Hotel mit Frühstück schon für etwa 1000 Mark. Kein Wunder: Während für 1974 mit einem allgemeinen Rückgang im Flugtourismus bis zu 15 Prozent gerechnet wird, erhofft man sich für Fernostflüge wieder Steigerungsraten bis zu 30 Prozent. Das amnütige Thailand (36 Millionen Einwohner und mit 514 000 Quadratkilometern etwa so gross wie Frankreich) liegt inzwischen hinter Ostafrika an zweiter Stelle der touristischen Fernziele.

Das Keller-Imperium

Doch zurück zur Hotellerie von Bangkok, die gerade einen vehementen Aufschwung nimmt. Etwa 3500 bis 4000 Zimmer (jeweils Zwei-Bett-Zimmer) der gehobenen Klasse sind es, mit denen Thailands Hauptstadt neben einer kaum zu übersehenden Zahl einfacherer Unterkünfte aufwarten kann. Doch kaum zu Papier gebracht, sind diese Angaben wahrscheinlich schon wieder überholt. Bangkok erlebt in diesen Monaten einen wahren Betten-Boom. Zwei Beispiele von vielen: Die Rajadamri Hotel Corporation baut in der Rajadamri Road ein 600-Zimmer-Luxus-Hotel. Ein noch grösseres Projekt - 1000 Zimmer mit 2000 Betten! - soll an der Wireless Road, unweit des Shell-Hochhauses und der amerikanischen Botschaft, entstehen und den Namen «Laksmi» erhalten.

Hinter diesem Mammut-Vorhaben steht ein Mann, der zum «Nestor» der europäischen Hoteliers in Thailand geworden ist: der Schweizer Werner Keller. Er kam bereits vor etwa 20 Jahren nach Bangkok und war bisher schon massgeblich an Bau und Leitung von vier Hotel-Projekten in der thailändischen Hauptstadt beteiligt. Zunächst managte Keller das «Erawan» in der Rajadamri Road, das noch heute als «Staatshotel» fungiert. Dann kümmerte er sich um das Hotel «Rama» in der Silom Road, das vorübergehend von Hilton Intercontinental gemanagt wurde, jetzt zur internationalen Hyatt-Hotelkette gehört und kürzlich durch einen grosszügigen Um- und Anbau von 170 auf 600 Zimmer erweitert wurde. Später betreute der Schweizer Hotelier das «President». Seit etwa drei Jahren ist Keller General Manager des «Narai»-Hotels in der Silom Road. Das Hotel «Laksmi» wäre das fünf-

zeit seinen Vorgänger als General Manager, einen Chinesen, ablöste. Geboten wird in der Tat viel. Selbstverständlichkeit ist - wie auch für die anderen Hotels im «Backofen» Bangkok - Aircondition und hoteleigener Swimmingpool. Imposant die grosszügige, kreisrund angelegte Hotelhalle. Der Bankettsaal des Hauses fasst 1000 Personen. Vier Restaurants werden den verschiedenartigsten Ansprüchen gerecht. Das «Laksmi» präsentiert sich als internationaler Dining Room, der Coffeshop als italienische Pizzeria. Im 15. Stock kann man sich im französischen Dreh-Restaurant «La Rotonde» verwöhnen lassen.

Für 75 Baht (6 Baht entsprechen etwa einer DM) kann man jeden Mittag an einem reichhaltigen Büffet im «Rotonde» nach Herzenslust schlemmen. Bei einer

1 Direkt am Ufer des Menam gelegen: das «Oriental»-Hotel.

2 Mit bunten Fischerbooten kann man sich von den Hotel-Palästen in Pattaya aus zu den kleinen Inseln im Golf von Siam fahren lassen.

3 Baulich gesehen eines der aufwendigsten und attraktivsten Hotels in Bangkok, von der Lage her jedoch sehr gehandikapt: das «Indra» in der Rajadamri Road.

4 Ein idyllischer Platz unter Palmen: der Swimmingpool des «Nipa-Lodges»-Hotels in Pattaya am Golf von Siam.



3



«Tour de France» werden die Spezialitäten von 24 französischen Städten und Provinzen vorgestellt.

Warum nach München fahren, wenn man's in Bangkok haben kann

Die bei den deutschen Gästen des «Narai» besonders beliebte gastronomische Attraktion befindet sich im «Untergrund» des Hotels: der von General Manager Keller konzipierte «Bavaria Bierkeller». Während die Kapelle (der Bandleader und Hammondorgel-Spieler stammt aus Oesterreich, der Bassist aus Hamburg, der Schlagzeuger aus Thailand) urdeutsche Weisen intoniert und in dem zu 75 Prozent von Deutschen besuchten Lokal lärmende Fröhlichkeit aufkommt, servieren hübsche Thailänderinnen in Dirndlkleidern in Steinguthumpen schäumenden Gerstensaft. Das Bier schmeckt deutsch, ist jedoch trotzdem ein Produkt des Landes. Des Rätsels Lösung: Die thailändische Singha-Brauerei beschäftigt einen deutschen Braumeister. Damit nicht genug: Sowohl der Besitzer der Brauerei als auch sein Sohn haben sich in Weihestephani in die Kunst des Bierbrauens einweihen lassen. Der Konkurrenz-Betrieb, die seit etwa vier Jahren bestehende Amaril-Brauerei, konnte da nicht zurückstehen: Auch sie beschäftigt einen deutschen Braumeister. Das Geschäft blüht bei beiden Firmen, da Thailänder leidenschaftliche Biertrinker sind.



Wer ganz stilet sein will, kann auch eine Flasche echtes Löwenbräu bestellen. Der Preis lässt trockene Kehlen vor Schreck jedoch noch trockener werden. Da alkoholische Getränke aus dem Ausland vom thailändischen Staat mit 220 Prozent Einfuhrsteuer belegt werden, empfiehlt es sich, bei den Produkten des Landes zu bleiben. Dazu gehört der Mekong, ein nach dem Grenzfluss zu Laos benannter Reisschnaps mit Kognakfärbung. Beim Essen kann man allerdings wieder ganz heimlichen Gelüsten frönen. Es gibt Bayerische Würstsalat (30 Baht) und Erbsensuppe mit Würstchen (25 Baht) - um nur zwei Beispiele zu nennen. Das Kellerlokal im «Naraia» besteht seit Dezember 1970 und hat 78 Plätze in Hauptsaal und 40 weitere im Nebenraum. Chef der 115 Köpfe starken Küchenbrigade im «Naraia» (insgesamt 750 Mann Personal) ist Peter Wittmer aus Heidelberg.

Boom bavaris

Nur wenige Steinwürfe vom «Naraia»-Hotel entfernt liegt in der Oriental Avenue ein Hotel, das vor allem die Freunde des Old-Fashion-Stiles als das feinste Hotel der thailändischen Metropole bezeichnen: das 1885 als erstes Luxus-Hotel Bangkoks erbaute «Oriental». Sein General Manager ist ein Bayer, der in Bangkok sein Glück gemacht hat: der 36jährige Kurt Wachtveitl aus Lindenberg im Allgäu. Wachtveitl, Absolvent der Hotelfachschule in Lausanne und von seiner «Emigration» nach Thailand im Londoner «Hilton» tätig, gab seinen Einstand in die weitgehend in europäischer Hand befindliche Hotellerie Thailands zunächst nicht in der Hauptstadt Bangkok: Er wurde vielmehr Manager im Strandhotel «Nipa Lodge», 150 Kilometer von Bangkok entfernt in einem Nest namens Pattaya am Golf von Siam gelegen. Das einem italo-thailändischen Konzern gehörende und nach einer vor dem Gebäude wachsenden Nipa-Palme benannte Hotel befand sich damals in einem recht bejammernswerten Zustand. Pattaya selbst war nicht viel mehr als ein Fischerdorf, in dem sich Katze und Hund gute Nacht sagten.

Der neue Direktor aber war fasziniert von dem silberglitzernden, palmenbestandenen Strand und dem herrlich klaren, 25 Grad warmen, türkisblauen Wasser im Golf von Siam. Er brachte das «Nipa Lodge» wieder auf Vordermann, wirtschaftete es aus den roten Zahlen heraus und leitete nicht zuletzt dadurch eine Entwicklung ein, die Pattaya vor allem bei den Touristen aus Europa zu einem beliebten Badeort machte. Die Thailänder selbst - einschließlich der Königsfamilie - fahren zum Baden lieber in das gleichfalls am Golf von Siam gelegene, 230 Kilometer von Bangkok entfernte Hua Hin mit seinem hochgerühmten «Thavorn»-Hotel.

Heute präsentiert sich das «Nipa Lodge» als Urlaubsdomizil mit einer Vielzahl von Attraktionen. Die 150 luxuriösen Zimmer und Suiten (Einzel-Zimmer 275 Baht, Suiten mit Balkon 700 Baht) gruppieren sich um einen grossen Swimmingpool, in dem das Wasser genauso türkisblau leuchtet, wie im unmittelbar vor dem Hotel beginnenden Meer.

Gastronomische Attraktionen sind die sich an den tropischen Garten des Hotels anschliessende «Orchiden Terrasse». Auf der «Buccaneer Terrasse» sitzend, kann man bei einem kühlen Aperitif die Sonne im Meer versinken sehen und im Schein von Fackeln erlesene Fischgerichte oder Spezialitäten der Schweizer Küche kosten. Mit kontinentaler Küche wartet das «Draft

5 *Billig und idyllisch sind die unzähligen Strassenküchen. Für den Touristen mit undressiertem Magen ist jedoch grosse Vorsicht geboten, beim Genuss derartiger Mahlzeiten.*

6 *Schönheit und Anmut, die man bewundern kann, Tänze, deren tieferer Sinn dem Gross der Touristen verschlossen bleibt.*

7 *Der Tourismus ist ein Gleichmacher. Er schafft der deutschen Bierseeligkeit sogar im Fernen Osten Oasen.*

Beer lockt der englische Pub. Nachdem Kurt Wachtveitl das «Nipa Lodge» wieder in Schwung gebracht hatte, kamen seine Bosse auf den Geschmack. Sie errichteten inzwischen in Pattaya das Schwester-Hotel «Orchid Lodge» mit 172 Zimmern. Auch in diesem Haus gibt es eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich lukullisch verwöhnen zu lassen. General Manager sowohl im «Nipa Lodge» als auch im «Orchid Lodge» ist jetzt der Schweizer Kurt Ruffli, der Wachtveitl - wie eingangs erwähnt - von den Konzern-Chefs inzwischen mit der Leitung des «Oriental» in Bangkok betraut wurde.

Pattaya ist ein

Während die anderen Strände am Golf von Siam und am Indischen Ozean von den Thailändern noch kaum touristisch genutzt werden, entsteht in dem einstigen Fischerdorf gegenwärtig ein Hotel-Palast neben dem anderen. Im Norden Pattayas gibt es das Bungalow-Hotel «Wongse Amathya Villa», das über einen besonders guten, privaten Strand verfügt. Es folgen das pompöse «Hyatt Pattaya Palace Hotel», ein Haus der Luxus-Klasse, das «Pattaya Beach Hotel», das «Ocean View Hotel» und schliesslich ganz im Süden das «Royal Cliff Beach Hotel». Dazwischen werden inzwischen weitere Hotelbauten hochgezogen. So geht gleich neben dem



«Nipa Lodge» das «Regent Pattaya» seiner Vollendung entgegen. Die wachsende Beliebtheit Pattayas liegt auf der Hand. Nur anderthalb Autostunden von Bangkok entfernt kann man herrlich ausspannen, wenn man zuvor turbulente Tage in der thailändischen Hauptstadt verbracht hat. Neben dem herrlichen, allerdings nicht sonderlich breiten Strand und dem türkisgrünen Meer gibt es eine Menge Attraktionen.

Ein immer grösser werdendes Angebot von Restaurants in Pattaya ist inzwischen vielfach auf die kulinarischen Gelüste der Europäer eingestellt.

Nach dem schwärmerischen Ausflug an den Golf von Siam zurück ins Bangkokener Nobelpalast «Oriental», von dem aus man einen herrlichen Blick auf den Menam-

Strom und seinen lebhaften Bootsverkehr hat. Kurt Wachtveitl hat aus dem traditionsreichen Haus - so jedenfalls das amerikanische Magazin «Esquire» - eines der zehn besten Hotels der Welt gemacht. Er fügte dem in Kolonialstil gehaltenen alten Teil mit seinen 130 Zimmern einen Neubau mit 250 weiteren Räumen an. Er baute das Dachrestaurant des Hotels um und machte daraus einen bei Feinschmeckern beliebten Fünf-Sterne-Treff. Der Konzern will weitere Hotelprojekte errichten. In der Planung befinden sich sechs Häuser, die - dem Beispiel von Pattaya folgend - den Namen «Orchid Lodge» erhalten sollen.

Im Touristenstrom schwimmt es sich gut

Wer einen kulinarischen Streifzug durch die Lokale der thailändischen Hauptstadt macht, wird schnell feststellen, dass sich viele von ihnen auf den immer mehr anschwellenden Touristenstrom aus Europa spezialisiert haben. Fast jeder Besucher kann - wenn ihm danach zumute ist - ganz wie «bei Mutter» speisen. Ausserdem gibt es in Bangkok eine Vielzahl von ausgezeichneten chinesischen Lokalen. Das hat einen ganz besonderen Grund: etwa jeder neunte Bewohner von Thailand ist Chinese. Auch japanische, indische, indonesische, vietnamesische und koreanische Lokalitäten sind in reichem Masse vertreten. Wohl kaum eine andere Stadt hat so viele Restaurants und Imbissplätze wie Bangkok. Hinzu kommen noch Unmengen von kleinen Garküchen im Freien

Und noch ein beliebter Treffpunkt für Touristen aus Old Germany: «Othmars Bierstube». Bei den Schweizern besonders gefragt ist das unweit des Hotels «Siam Intercontinental» gelegene «Swiss Inn».

Die thailändische Küche ist nicht zu verachten

Wer die Küche des Gastlandes kennenlernen will, dem sei das «Chitr Phochana» empfohlen. Während in den auf internationale Küche eingestellten Hotels in Bangkok Mahlzeiten und Gedeck auf westliche Art üblich sind, gibt es in den thailändischen Lokalen in der Regel keine Messer, da die Einheimischen nur Löffel und Gabel benutzen. Messer sind schon deshalb nicht notwendig, weil die thailändischen Gerichte aus mündfertig zerteilten Zutaten bestehen. Vor dem Essen wird ein hygienisch verpacktes feuchtes Gätstetuch zum Reinigen von Gesicht und Händen gereicht.

Reis - der siamesische Reis gilt als der beste der Welt - ist das immer wiederkehrende Grundelement der relativ scharfen Thai-Speisen. Ergänzt wird er durch Süsswasser- und Meerfische, Geflügel oder Fleisch - wobei Fleisch für die Einheimischen beinahe schon ein Luxus ist. Ein Grossteil des ohnehin nur spärlich vorhandenen Schlachtwahns wird nämlich nach Malaysia exportiert, um die thailändische Zahlungsbilanz aufzubessern. So besteht eine durchaus normale Mahlzeit manchmal nur aus einer Schüssel Reis mit einer Curry-Sauce, in der man ein paar kleine Stückchen Fleisch findet. Die Curry-Sauce, hergerichtet mit Rindfleisch oder Huhn, ist überhaupt ein Standardgericht und zeigt den starken indischen Einfluss auf die Thai-Küche.

Die häufig scharfgefefferte Zubereitung des Fleisches ist vielfach keine Frage des Geschmacks, sondern eine den klimatischen Bedingungen zuzuschreibende Notwendigkeit. Da es nur relativ wenig moderne Kühlanlagen gibt, pflegt man das Fleisch vielfach durch die Behandlung mit Chili zu konservieren, was ihm eine feuerrote Farbe gibt. Eine sehr grosse Rolle bei den Thai-Spezialitäten spielen die Gewürze. Vor allem Knoblauch und die grünen Phaktschie-Blätter, aber auch Zwiebeln, Zitronellawurzel und Paprika sind es, die den thailändischen Gerichten ihre besondere Note geben. Das ungemäss fischreiche Meer liefert zahlreiche Muscheln, Krabben und Krebse. Als Delikatesse hochgeschätzt: die Hummern von Phuket.

Bei den Desserts kommt der Fruchtreichtum des Landes zum Tragen: Mangopflaumen, Rosenäpfel, köstliche Ananasarten, etwa 20 verschiedene Sorten von Bananen, die melonenartigen Früchte des Ziberbaumes, Orangen, Shaddock-Früchte (eine Art Grapefruit), die Früchte der Mangostane sowie Chakka- und Jack-Früchte. Nicht zu vergessen: die Kokosnuss, die in Thailand zu den Grundnahrungsmitteln gehört. Aus eingedickter Kokosmilch und Kokosfloeken wird eine Vielzahl von Süssigkeiten gezaubert. Auch Bananen werden in Kokosfloeken paniert und gebacken. Für Europäer ungewohnt ist bei den Desserts die reichliche Verwendung von Salz. Die Thailänder haben erkannt, dass Salz den Eigengeschmack der Speisen zur Geltung bringt und streuen es deshalb auch auf Süssigkeiten - die dadurch noch süsser schmecken.

Thailand kann inzwischen übrigens auch mit eigenem Wein aufwarten: Seit etwa einem Jahr wird Weisswein, seit wenigen Monaten Rotwein angebaut, der allerdings für den europäischen Geschmack zu süss ist. Und noch ein thailändisches Novum: Bei Chiangmai, im Norden des Landes gelegen, werden seit kurzem Erdbeeren angebaut. König Bhumbil und Königin Sirikit haben grossen Gefallen an dieser für das Land neuen Frucht gefunden und machen sich daher für eine Intensivierung des Anbaus stark.

Wer die Zeit und die Gelegenheit dazu hat, sollte bei einem Besuch Bangkoks ruhig einmal ganz so dinieren, wie es früher nur den adligen Klassen Thailands vorbehalten war. Auf Seidenkissen liehend, aus Porzellanschalen speisend, nach höflichem Zeremoniell knieend bedient und dabei von Tänzerinnen und Tänzern unterhalten. Eines der Thai-Restaurants, in dem man derartigen Luxus geniessen kann, ist das renommierte «Shai Thong». Trotz dem grossen Aufwand braucht man pro Person für ein Abendessen umgerechnet nur etwa 35 Mark zu zahlen.

Wer vom gastlichen Bangkok spricht, denkt natürlich auch an das pulsierende Nachtleben der Vier-Millionen-Stadt. Die Zahl der Vergnügungstätten, die bei Einbruch der Dämmerung ihre grellen Leuchtreklamen aufleuchten lassen, ist Legion. Kenner sprechen von 10 000 Etablissements aller Art. Einst von den amerikanischen Vietnam-Urlaubern bevölkert, sind jetzt viele von ihnen das Ziel der Touristen aus Europa. Hier Ratschläge zu erteilen, kann man sich wohl ersparen, denn jeder hofft, die prickelndsten Erfahrungen zu machen.

Bild und Text: Klaus P. Pfund



Kartoffeln à la carte

Eine Hotel- oder Restaurantküche ohne Kartoffeln ist nicht vorstellbar. Wo gekocht wird, gehören Kartoffeln einfach dazu. Andererseits kann aber nicht bestritten werden, dass die Kartoffeln in den letzten Jahren etwas dem Fleisch und andern Beilagen weichen mussten. Jetzt, wo die Fleischpreise schwindende Höhen erreicht haben, andere Nahrungsmittel ebenfalls steil nach oben streben und die Grenze dessen erreicht ist, was der Gast für eine Auswärtsmahlzeit auszuhalten bereit ist, mag die Zeit für ein glänzendes Come-back der Kartoffel gekommen sein.



Der Phantasie und dem Können sind in der Zubereitung von Kartoffelgerichten kaum Grenzen gesetzt. Kartoffeln sind die vielseitigste Frucht unseres Bodens.

Die gesundheitlichen Qualitäten der Kartoffeln

● Das in den Kartoffeln reichlich vorhandene Vitamin C wirkt leistungsfördernd, ist beteiligt an der Aktivierung des Zellstoffwechsels und bei verschiedenen Entgiftungsvorgängen und spielt eine Rolle beim Aufbau der Knochensubstanz. Eine einzige geschwollene Kartoffel enthält gleichviel Vitamin C wie ein Glas Tomatensaft und ist eine der billigsten Vitamin-C-Quellen.

● Kalzium und Phosphor sind lebensnotwendig; sie sind die wichtigsten Bausteine der Knochen und Zähne. Von einer ausreichenden Kalzium- und Phosphorzufuhr hängt das richtige Wachstum von Mensch und Tier ab.

● Eisen und Magnesium fördern die Blutbildung.

● Eiweiss und ihre Bausteine, die Aminosäuren, braucht der Mensch, damit die Lebens- und Wachstumsvorgänge ungestört ablaufen können. Die biologische Wertigkeit der Kartoffelweisse ist eine der höchsten aller pflanzlichen Produkte und entspricht nahezu derjenigen der tierischen Proteine. Kartoffeln weisen auch einen hohen Gehalt an den meisten essentiellen Aminosäuren auf. Kartoffelweisse sind eine gute Ergänzung der tierischen Eiweisse, wie sie in Milch, Fleisch und Eiern vorhanden sind. 10 kg Kartoffeln enthalten gleichviel Eiweiss wie 15 Eier.

Der Kaloriengehalt der Kartoffeln ist niedrig, 100 g enthalten nur zirka 75 Kalorien. Kartoffeln machen nur dann dick, wenn sie zusammen mit fetten Saucen, dickem Suppen oder mit fetten Beilagen gegessen werden.

Ein täglicher Verbrauch von 400 g Kartoffeln deckt den Bedarf:

an Kalorien	zu 11 %
an Eiweiss	zu 11 %
an Magnesium und Eisen	zu 36 %
an Kalzium	zu 7 %
an Phosphor	zu 27 %
an Vitamin B ₁	zu 27 %
an Vitamin B ₂	zu 11 %
an Niacin	zu 27 %
an Vitamin C	zu 55 %

Was kommt letzten Endes den Hotelier billiger zu stehen, Kartoffeln oder Kartoffelkonserven? Verfügen Sie über einschlägige Kostenvergleiche?

Die Beantwortung dieser Frage kann nicht nach einem festen Schema erfolgen. Immerhin sind Vergleichsrechnungen möglich, und wir möchten die zu berücksichtigenden Elemente für den Fall von Pommes frites aufzeigen. Wir liessen uns hierfür durch einen Artikel von Dr. Kotschevar inspirieren, welcher vor zirka fünf Jahren im «Drive-In Restaurants» (USA) erschienen ist und auch für Schweizer Verhältnisse gültig sein dürfte.

a. Pommes frites aus Frischkartoffeln
Preis pro kg servierbereite Frites:

$$A + B + C + D + E \text{ (Fr./kg)}$$

$$36$$

A = Preis der Frischkartoffeln per 100 kg frei Haus

B = Lohnkosten für Schälen und Schneiden

(2,1 Stunden x Stundenlohn)

C = Lohnkosten für Ausbacken der Frites

(4,4 Stunden x Stundenlohn)

D = Kosten für Öl (Fett): 7,7 kg x Kilopreis

E = Festkosten (Zins, Abschreibungen, Reparaturen der Einrichtung)

b. Pommes frites aus tiefgekühltem, vorgebackenem Industrieprodukt

Preis pro kg servierbereite Frites:

$$F + G + H + I \text{ (Fr./kg)}$$

$$75$$

F = Preis für vorgebackene tiefgekühlte Frites, per 100 kg frei Haus

G = Lohnkosten für Ausbacken der Frites

(3,1 Std. x Stundenlohn)

H = Kosten für Öl bzw. Fett: 5,7 kg x Kilopreis

I + Festkosten (Zins, Abschreibungen usw. der Einrichtungen).

Die einsparbaren Arbeitsstunden können in vielen Fällen auch preislich die Verwendung von industriell vorgebackenen Frites attraktiv erscheinen lassen.

Aehnliche Überlegungen können für die Verwendung von anderen industriell in guter Qualität erhältlichen Halb- oder Fertigfabrikaten angestellt werden, zum Beispiel: Kartoffelpüreflocken, geschälte kleine Kartoffeln und Rösti (tiefgekühlt).

Je nach Produkt und Betrieb können ausser den für Frites aufgezeigten Einsparungsmöglichkeiten Argumente der Vorratshaltung, der Flexibilität und der Vereinfachung der benötigten Einrichtungen massgebend für den Entscheid sein, Frischkartoffeln oder industriell gefertigte Produkte zu verwenden.

Wie hat sich der Verbrauch von Frischkartoffeln und Kartoffelkonserven entwickelt? Finden die Halb- und Fertigfabrikate beim Grosskonsumenten guten Absatz?

Ueber die Aufteilung des Kartoffelverbrauchs nach Familienhaushalten und Grosshaushalten liegen uns keine absolut verlässlichen Werte über einen längeren Zeitraum vor. Der durchschnittliche jährliche Kartoffelverzehr pro Kopf der Wohnbevölkerung fiel ständig: 1965: 75 kg - 1970: 71 kg - 1972: 68 kg - 1973: 67 kg.

Eine Studie von SCOPE, Institut für Markt- und Meinungsforschung, welche im Winter 1972/73 durchgeführt wurde, zeigte in Grosshaushalten einen Pro-Kopf-Konsum (oder besser: «Pro-Gast-Konsum») von 75,2 kg Kartoffeln pro Jahr.

Wir geben diese Zahl ohne Gewähr - als «Momentaufnahme» - weiter.

Erfahrungswerte aus anderen Ländern zeigen, dass der Kartoffelverzehr in Kollektivhaushalten und Gaststätten höher liegt als in Einzelhaushalten, so dass die Relation doch einigermaßen stimmen dürfte.

Interessant ist das zweite Resultat der SCOPE-Forschung: Die 75,2 kg Kartoffeln setzten sich aus 26,6 kg Frischkartoffeln und 48,6 kg Halbfertig- und Fertigzeugnissen zusammen.

Dies bedeutet, dass die Verarbeitungsindustrie bei Grosskonsumenten eine Beliebterung von fast zwei Dritteln des Kartoffelverbrauchs als Fertig- oder Halbfertigerzeugnisse sicherstellt. In Anbetracht der Tatsache, dass «industrielle» Kartoffelerzeugnisse erst vor 10 bis 12 Jahren erhältlich wurden, ist dieser Prozentsatz erwähnenswert.

Am meisten werden vorgebackene Pommes frites, danach (in absteigender Reihenfolge) Kartoffelstock, Croquetten, Chips und Dosenkartoffeln von Industriebetrieben gekauft. Der Trend zum vermehrten Verbrauch von vorgefertigten Produkten hält an. Die bis jetzt noch nicht sehr weitverbreiteten Industrieprodukte Rösti und Pommes Risolées dürften mit dazu beitragen, dass in Zukunft die Eigenherstellung von Kartoffelerzeugnissen in Kollektivhaushalten noch mehr zurückgeht - selbst wenn die Personalbeschaffung im Gastgewerbe wieder einfacher werden sollte.

Ein Märchen für den Küchenchef

Es war einmal ein exotisches Geschöpf, Kühne Seefahrer entdeckten es und brachten es an die Fürstenthöfe Europas, wo dem unbekanntem Wesen grosse Bewunderung zuteil wurde. Es zeigte sich der Zuneigung und Fürsorge würdig und schlug Wurzeln in der neuen Erde. Mit der Zeit wurde es des Volkes liebtes Kind, denn es linderte oft grosse Not und zierte sich nicht, in der ärmsten Hütte Gast zu sein. Nach einer langen Weile war das Geschöpf in vielen Ländern heimisch und längst nicht mehr exotisch. Je kleiner das Hungertal auf Europas Tischen wurde, desto lieber begegneten ihm die Menschen. Es hatte einfach da zu sein und sich mit einer Nebenrolle zufriedenzugeben. Obwohl es sich mit Hilfe von Forschern mühte, immer feiner, immer gesünder, immer ertragreicher zu werden, sank sein Ansehen immer tiefer. Es wurde dümm- und dickmachend gescholten, es rieche nach Armeleuten, es mache sich schlecht in Begleitung feiner Sachen, es sei der Gesundheit abträglich, mit ihm könne man überhaupt nicht Staat machen. Arme Kartoffel, sie hatte sogar immer weniger Augen, um weinen zu können. In der ihr so ausgezeichnet stehenden Robe de chambre durfte sie sich kaum mehr zeigen. Nicht einmal im vornehmen Kostüme einer Duchesse oder Parisienne oder volkstümlich gewandert als Boulanger oder Fermière vermochte sie sich die einst so grosse Sympathie zu erhalten. Madame Fritüre gelang es, ihr vorübergehend zahlreiche neue Freunde zu gewinnen, doch sie tat des Guten zuviel und schliesslich hängte sie der Kartoffel nur den gemeinen Uebernahmen Pommes frites und den fast nicht mehr loszuwerdenden Fettgeschmack an.

Das muss wieder anders werden, sagten sich ein paar Leute, welche die Kartoffel und ihren goldenen Charakter sehr gut kannten. Sie kämpften gegen Vorurteile und Verleumdungen an, gaben Ratschläge für den Umgang mit Kartoffeln; sie züchteten, lagerten, und vorfabrizierten. Sie riefen die Kartoffel ins rechte Licht, in dem allmählich wieder ihre Rolle als Volksnahrungsmittel neue Züge gewann, als Nahrungsmittel eines Volkes, das sich klug, gesund, abwechslungsreich und preisgünstig ernähren will (und muss) und je sein Land gibt. Fazit dieser Geschichte für Sie: Klug ist, wer Kartoffeln aufischt! MK

Nur die besten Kartoffeln sind gut genug

Es gibt in der Schweiz wohl nichts, das nicht einer Kommission würdig wäre, und es gibt sicher weit weniger wichtige Sachen, mit denen sich Kommissionen befassen, als das Volksnahrungsmittel Kartoffeln. Wer ist und was tut die Schweizerische Kartoffel-Kommission SKK? Auf diese Frage gaben uns der Geschäftsführer H. Müller und H. Jordi von der Geschäftsstelle der Kommission in Didingen Auskunft.

In ihren Anfängen geht die Kommission in die dreissiger Jahre zurück und ist, wie man weiss, mit der Alkoholgesetzgebung verknüpft. Im Verlauf der Jahre ist ihre Tätigkeit wesentlich vielfältiger geworden, sind doch vor allem auf den Gebieten der Vermarktung und Verarbeitung neue Bedürfnisse und Aufgaben entstanden. Die Hauptzielsetzung, welche der Kommission überbunden war, hat sich jedoch nicht geändert.

Grosse Aufgabe...

Qualitätsförderung und Erhaltung der Kartoffel als Hauptnahrungsmittel ist die simple Bezeichnung einer Aufgabe, deren Erfüllung jedoch sehr grosse Anstrengungen erfordert, denn viele Faktoren können den Weg der Kartoffel vom Zuchtbetrieb bis zum Konsumenten stören.

... für vielfältiges Gremium

Die Zusammensetzung der SKK zeigt, mit welcher vielfältigen Problemen sich das Gremium befasst. Vertreten sind die Produzenten, der private und der genossenschaftliche Handel, die Grossvertriebler und die Verarbeitungsindustrie. Beraten werden mit, die Alkoholverwaltung, die landwirtschaftlichen Forschungsanstalten sowie Universitätsforschungsinstitute.

Warum die Kartoffel immer noch besser werden muss

Es mag den Laien erstaunen, dass die Qualitätsförderung immer noch eines der Hauptanliegen der Kommission darstellt. Kartoffeln, so ist man wohl gemeinhin der Ansicht, werden in unseren Breiten schon so lange angebaut, dass sich da sicher nicht mehr viel verbessern lässt und vergisst dabei, dass auch diese unheimliche Knolle immer neuen Ansprüchen zu genügen hat. Der von der Markenartikelindustrie verwöhnte Konsument stellt auch an die Nahrungsmittel immer höhere Ansprüche. Er will möglichst gleich grosse, glatte, feine und chüste Kartoffeln, ohne sich allerdings in den Sorten gross auszukennen. Er kauft die Kartoffeln, die ihm angeboten werden, aber diese müssen seinen Wünschen entsprechen, ob sie Avenir oder Isola heissen ist ihm unwichtig. Ganz neue Bedürfnisse hat die Kartoffel für die Verarbeitungsindustrie - für Halb- und Fertiggerichte - zu befriedigen. Ständig werden neue Verfahren und Produkte getestet, immer neue Anforderungen an das Rohmaterial gestellt.

Der Platz im Richtsortiment muss verdient sein

Aus diesen Gründen ist die Kartoffel nie den Forschungsanstalten entwichen, wurde die Suche nach neuen Sorten nicht eingestellt. In der Schweiz selbst werden keine neuen Sorten gezüchtet. Es werden von grossen europäischen Zuchtstationen Pflanzen übernommen, die für unser Klima besonders geeignet erscheinen und den hohen Ansprüchen der Verbraucher am besten entsprechen. Die ausgewählte Sorte hat sehr viele Prüfungen auf Acker, in Labors und Küchen - u. a. d. derjenigen der Hotelfachschule - zu bestehen, bis der Entscheid gefällt wird, ob sie in das schweizerische Richtsortiment für den Kartoffelanbau aufgenommen werden kann. Ein Platz steht ihr nur zu, wenn sie eine der etablierten Sorten eindeutig an Qualität übertrifft. Zurzeit führt der Gotha des Kartoffelanbaus ein gutes Dutzend Namen - frühe, mittelfrüh, mittelspäte und späte Speisesorten, solche für Veredlungszwecke sowie Ausgleichs- und Wirtschaftssorten (Futterkartoffeln).

Kluge Werbung

Mit der Erhaltung und Verbesserung der Qualität ist jedoch nur ein Teil der Aufgabe der SKK erfüllt. Es gilt nun dem Qualitätsprodukt den Verbrauch zu sichern. Die diesbezüglichen Anstrengungen dürften keinem aufmerksamen Marktbeobachter entgangen sein. Von der SKK koordinierte Vorstösse verschiedener Propagandastellen haben der Kartoffel verlorengangenes Terrain zurückerobert. Die durchwegs ausgezeichneten Werbemittel, die zu einem schönen Teil die Alkoholverwaltung finanziert, haben die Beachtung des Konsumenten gefunden. Der Slogan «Klug ist, wer Kartoffeln isst» hat sich eingepreigt und die Rezeptbüchlein werden nicht nur der schönen Gestaltung wegen so rege nachgefragt. Die Kartoffel macht sich wieder einen Namen als gesundes, gutes und preisgünstiges Nahrungsmittel.

Zwischen der Qualität und der Werbung wartet der SKK noch viel andere Arbeit. Es sind technische Fragen zu lösen; zweckmässige Anbau- und Erntemaschinen, die Lagerhaltung, die Konservierung, Ablieferung und Verteilung, Verfütterung und Ueberschussverwertung sorgen für Stoff auf Traktandenlisten, und nicht zu vergessen, das den Konsumenten besonders interessierende Thema der Preisfestsetzung. Das Gastgewerbe wird noch im Verlaufe dieses Jahres von den Bemühungen des SKK um neue Rezepte hören.



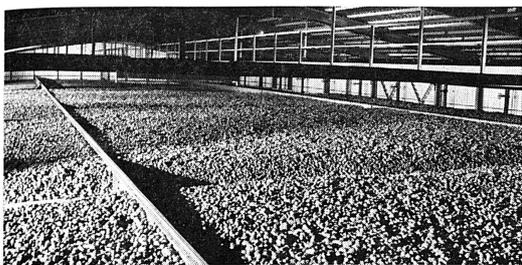
Kartoffeläcker prägen - wenn auch nicht sonderlich beachtet - weite Gebiete unserer Landschaft.

Wir fragen den Fachmann

heute Herrn Franz Huber, Chef der Abteilung Kartoffeln der Eidg. Alkoholverwaltung

Welche Einkaufspreise mussten in den letzten Jahren für Kartoffeln bezahlt werden?

Eine statistisch genaue Erfassung der Handelspreise besteht bei unserer Verwaltung nicht. Allerdings wurde im Auftrag der Eidg. Preisüberwachungsstelle ab Ernte 1973 eine Errechnung der Maximalpreise erstellt. Demnach betrug der Abgabepreis beispielsweise für die Sorte Bintje von 100 bis 2000 kg (sackweiser Handel, wie er für den Grosskonsumenten in Frage kommt) am 1. September Fr. 50.90 und erreichte am 1. Juli 1974 mit den Lagerzuerhöchstpreisen für Bintje wie folgt festgelegt: Januar Fr. 68.80, Februar Fr. 69.80, März Fr. 70.80, April Fr. 71.80. Dabei ist zu beachten, dass es sich um Höchstpreise handelt, die nicht immer realisiert werden. Für Kilogrammweise abgepackte Ware, wie sie im Detailhandel angeboten wird, gelten selbstverständlich andere Preise.



Weil sie den Winter in grossen, teuren Lagerhallen verbringen, steigt der Kartoffelpreis gegen das Frühjahr hin an.

Tips für Einkauf und Lagerung

Der «Durchschnitts-Schweizer» bevorzugt die Sorten Bintje und Urgenta. Es sei nichts gegen diese Sorten gesagt - aber andere könnten den Verbraucher ebenso zufriedenstellen (und wären eher billiger).

So setzte der Bundesrat die Produktionspreise für die Ernte 1974 wie folgt fest (pro kg Speisesortierung): Bintje Fr. 41.-, Urgenta Fr. 36.-, Désirée Fr. 33.-, Eba Fr. 31.-.

Die Hersteller von Kartoffel-Fertigerzeugnissen machen sich diese Erkenntnis zu Nutzen und verarbeiten möglichst wenig (teure) Bintje. Auch ein Grosskonsument könnte zur Überzeugung kommen, dass Eba für Püree und Désirée für Salzkartoffeln usw. sehr geeignet sind.

Einkaufsmöglichkeiten

Auf Ostern werden kleine Mengen ausländischer Frühkartoffeln importiert. Diese Importe dienen nicht dazu, eine Versorgungslücke zu überbrücken, sondern sie sind ein Dienst am Konsumenten: So können schon sehr früh die gefragten neuen Kartoffeln als Primeurartikell auf dem Markt gekauft werden.

Die einheimische Frühkartoffelernte beginnt je nach Witterung Ende Mai bis Anfangs Juni, vorab im Tessin, in der Waadt und im Seeland. Bis Ende Juli dürfen die frühen Sorten unter dem Namen «Frühkartoffeln» angeboten werden, ab 1. August sind die einzelnen Sorten zu deklarieren (z. B. Sirtema und Ostara). «Frühkartoffeln» erkennt man daran, dass sie nicht schalenfest sind. Ihre zarte Schale muss sich leicht von Hand abreiben lassen.

Die vorgeschriebenen Mindestgrößen sind bereits erwähnt worden.

In der zweiten Hälfte September gelangen die Speisekartoffeln der neuen Ernte auf den Markt. Es sind vor allem die Sorten Bintje und Urgenta.

Gebinde und Aufbereitung

Je nach Vereinbarung und Aufbereitungsgrad werden die Kartoffeln in Säcken, Harassen, Plastic-Säcken oder -Behältern geliefert. Sie können unbehandelt, gebürstet oder gewaschen bestellt werden. Viele Lieferanten bieten bereits geschälte und zerkleinerte Kartoffeln, vorblanchierte Pommes Frites usw. an. Ein reiches Sortiment von Fertig- oder Halbfertigprodukten (tiefegekühlt, Trocken- oder Nasskonserven) rundet das Angebot ab.

Lagertechniken

Eine der Voraussetzungen für die lückenlose Versorgung unseres Landes mit Kartoffeln sind die Lagereigenschaften, die vom privaten und genossenschaftlichen Handel bereitgestellt und unterhalten werden. Hier werden die Kartoffeln nach der Ernte unter optimalen Bedingungen gelagert und zu gegebener Zeit für den Konsum aufbereitet.

Bei der Lagerung im eigenen Keller sind folgende Punkte zu beachten:

Kartoffeln werden auf einem Holzrost lose aufgeschüttet, oder in Harassen gelagert. Für eine Lagerdauer von 1 bis 2 Monaten können sie auch in Säcken gelassen werden.

Ständiges direktes Licht schadet den Kartoffeln. Es fördert die Solaninbildung; die Kartoffeln werden grün und damit ungeniessbar.

Kartoffeln brauchen frische Luft. Der Keller muss deshalb regelmässig gelüftet werden. Die richtige Lagertemperatur beträgt 4 bis 8 Grad Celsius. Höhere Temperaturen fördern die Keimbildung, den rascheren Abbau der Vitamine, führen zu Gewichtsverlusten und die Kartoffeln beginnen zu schrumpfen. Eine längere Lagerung bei Temperaturen um 2 bis 4 Grad lässt die Kartoffeln stücklich werden. Kartoffeln zum Frittieren sollten nicht bei Temperaturen unter 6 Grad gelagert werden, weil sie sich sonst beim Frittieren dunkelbraun verfärben (Umwandlung von Stärke in Zucker). Es gilt besonders zu beachten, dass Kartoffeln mit einer Eigentemperatur von 8 Grad und weniger sehr schlagempfindlich sind. Sie müssen deshalb sorgfältig behandelt werden, weil sie sonst nach 1 bis 2 Tagen schwarze Flecken aufweisen.

Die ideale relative Luftfeuchtigkeit im Keller beträgt 85 bis 95%. Es empfiehlt sich, dafür zu sorgen, dass sie nie unter 75% absinkt (z. B. feuchtes Sägemehl auf den Kellerboden streuen).

Kartoffeln, die über Weihnachten hinaus gelagert werden, müssen mit Keimhemmungsmiteln behandelt werden. Beim Einkauf muss man sich erkundigen, ob der Lieferant bereits eine solche Behandlung vorgenommen habe und ob eine Nachbehandlung notwendig sei. Beim Umgang mit Keimhemmungsmiteln ist die Gebrauchsanweisung strikte einzuhalten. (Rückstände!)

Von Zeit zu Zeit das Kartoffellager besichtigen und allfällige kranke Knollen entfernen.

Lagerdauer pro Sorte

Sirtema: Mitte August bis Ende November

Ostara: Mitte August bis Ende Dezember

Bintje: Mitte September bis Ende Juni

Urgenta: Mitte September bis Ende April

Désirée: Mitte September bis Ende Februar

Eba: Mitte September bis Ende April

F. Huber

Die Kartoffeln vom Acker der Industrie

Als Halbfabrikate oder Fertigprodukte haben verschiedene Kartoffelspeisen im Laufe der letzten Jahre, vor allem im Gastgewerbe, eine sehr ansehnliche Bedeutung bekommen. Ungefähr 20 Prozent aller in der Schweiz konsumierten Speisekartoffeln wurden im Jahr 1974 von der Veredelungsindustrie verarbeitet.

Die industrielle Verarbeitung von Kartoffeln wird für die Wertung unserer Industrielande immer wichtiger. Zufolge ständig steigender Hektarenerträge ist es notwendig, die Ernten in möglichst grossem Ausmass dem menschlichen Konsum zuzuführen. Andererseits stellen die Konsumenten ständig zunehmende Ansprüche an kochenfertige Kartoffelprodukte, weil vielfach die Zeit bzw. die Arbeitskräfte zum Risten von Kartoffeln fehlen, sie aber auf dieses ernährungsphysiologisch wertvolle, Vitamin-C-reiche, fettarme Nahrungsmittel nicht verzichten können. Um diesen Anliegen gerecht zu werden, haben die schweizerischen Konservfabriken im Jahre 1967 mit der Herstellung von Kartoffelkonserven begonnen.

Siegeszug der Pommes-frites

Als Beispiel für die stark gestiegene Nachfrage nach vorfabrizierten Kartoffelprodukten kann erwähnt werden, dass der Verbrauch an vorfabrizierten Pommes-frites in den letzten 12 Monaten mindestens 14 000 Tonnen erreichte. Man stelle sich einen Eisenbahnzug von 1400 Waggons zu je 10 Tonnen Pommes-frites vor! Die Verwendung dieses Artikels ist je länger, je selbstverständlicher geworden, obwohl man am Anfang grosse Mühe hatte, die Skens und das Misstrauen vieler Küche zu überwinden. Es sind jetzt ziemlich genau neun Jahre her, dass die ersten Pommes-frites in unserem Lande industriell hergestellt wurden.

Vorfabrizierte Pommes-frites sind im Teller kaum von guten hausgemachten Frites zu unterscheiden. Die Ristarbeit fällt weg und der Rationalisierungseffekt ist eindeutig gegeben. Interessant ist natürlich auch der Kostenvergleich.

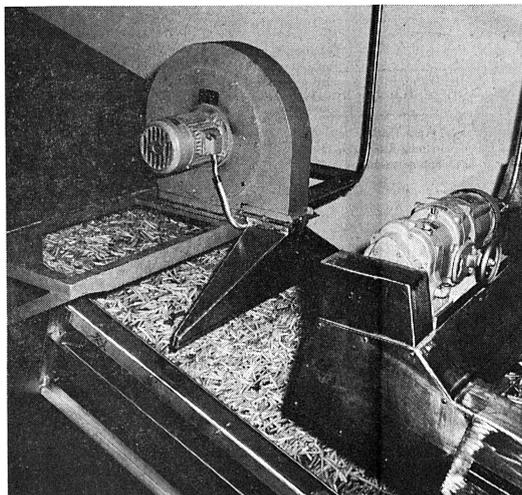
Vielfältiges Angebot

Das Angebot ist heute sehr mannigfaltig und der Gastwirt kann wirklich wählen, was seinen Verhältnissen am ehesten entspricht. Pommes-frites oder Pommes-Chips sind soweit problemlos. Für andere Erzeugnisse ist zum Teil genau auf Gebrauchsanweisungen zu achten. Der Koch

bekommt Produkte, die tadellose Endzubereitung ermöglichen; es liegt an ihm, das Beste daraus zu machen. Die Produzenten vorfabrizierter Kartoffelprodukte bemühen sich, ihre Produkte bekannt zu machen. Es liegt aber bestimmt auch im Interesse des Gastwirts, immer orientiert zu bleiben. Inserate in Fachzeitschriften und der Besuch von Fachausstellungen bieten die beste Möglichkeit, stets im Bilde zu bleiben. s/c

Wir wollten unsern Lesern eine möglichst umfassende Übersicht geben über die heute auf dem Markt erhältlichen fertigen

und halbfertigen Kartoffelprodukte. Auf unsere Umfrage haben uns jedoch nur die Kartoffelflockenfabrik Langenthal (Kadi-Frites), Nestlé, Haco und Hero Unterlagen zugestellt. Diese Firmen forschen, verbessern und produzieren seit Jahren für das Gastgewerbe und haben ihm geholfen zu rationalisieren ohne Qualität einzubüssen. Sie liefern folgende Fertig- und Halbfertig-Kartoffelprodukte: Kartoffelflocken für Stock und Croquetten sowie alle mit dieser Masse herzustellenden Variationen, Kartoffelgranulat, Frites frisch und tiefegekühlt, fixfertige, tiefegekühlte Boulettes und Croquetten, Patati, Gratin dauphinois aus der Büchse und in Alufolie, Rösti fixfertig oder bratfertig tiefegekühlt und Kartoffelsalat. Gebrauchsanweisungen und Rezepte helfen dem Koch aus den «industriellen Kartoffeln» genauso gute Sachen zu machen, wie wenn er frische Kartoffeln selbst gespitzt hätte.



Sie erinnern sich bestimmt der Zeiten mühsamer Pommes-frites-Herstellung. Heute tun es leistungsfähige Maschinen in modernen Industriebetrieben für Sie. Fotos: Eidg. Alkoholverwaltung.

Frau Marianne Kaltenbach feiert

das Comeback der Kartoffel



Eines Tages wurde der berühmte englische Philanthrop John Howard von einem irischen Aristokraten zum Essen eingeladen. Howard nahm die Einladung jedoch nur unter der Bedingung an, dass ihm sein Gastgeber nichts anderes vorgesetzt sollte als Kartoffeln. Es gab dann zu diesem Abendessen tatsächlich nur Kartoffeln, doch alle mit äusserstem Raffinement und auf neunzehn verschiedene Arten zubereitet. Howard hatte nun ein schlechtes Gewissen, dass er seinem Gastgeber so grosse kulinarische Mühen bereitet hatte und bedauerte sehr, dass er aus übergrosser Bescheidenheit eine so unhöfliche Bedingung gestellt hatte.

Aber Howard hätte sich nicht entschuldigen sollen. Es wäre treffend gewesen, wenn er dem Gastgeber seine Ueberraschung gezeigt und folgendes gesagt hätte: «Diese Mahlzeit war für mich eine wahre Offenbarung. An sich hatte ich Sie wirklich nur aus Bescheidenheit gebeten, mir nichts anderes als Kartoffeln vorzusetzen. Ich hatte ja keine Ahnung, was sich alles aus Kartoffeln machen lässt. Nun habe ich erst begriffen, dass man auch die bescheidenste Feldfrucht durch richtige Zubereitung so verändern kann.»

Rösti-Pioniere

Wenn man oft in Restaurants isst, bekommt man den Eindruck, dass es auf dem gastronomischen Sektor sehr viele Howards gibt. Ausser Pommes frites, Salzkartoffeln und Croquetten, die von ganz mutigen, fleissigen noch mit Mandeln verziert werden, scheint es im Küchenrepertoire vieler Köche wenig anderes zu geben. Chefs, die ihren Gästen eine Rösti oder einen Kartoffelgratin servieren, gelten schon fast als Pioniere. Diese, an sich einfache Bereicherung zu Fleischgerichten, findet jeweils reisenden Absatz, was sicher bedeutet, dass der Gast auf ein bisschen Phantasie und Liebe beim Kochen von Kartoffeln ansprechbar ist.

Dass die Kartoffel auf Speisekarten ein Aschenbröddelwesen führt, ist einerseits auf eine gewisse Trägheit und andererseits auf die falsche Einschätzung des Gastes zurückzuführen.

Es muss nicht einmal Kaviar sein

Man glaubt vielfach, der Gast erwarte im Restaurant immer etwas Teures, Raffiniertes oder Klassisches. Ohne dass er davon weiss, wird er zum Snob gemacht. Dabei sind die meisten Gäste dankbar, wenn sie etwas Wahrschafes, leicht und nicht routinemässig Gekochtes vorgesetzt bekommen. A propos Snobs: Bei Jet-Set-Parties gibt es als «non plus ultra» Kartoffeln in der Schale mit Kaviar. Nun, was einem Gunther Sachs und einer Soraya recht ist, sollte, so würde man meinen, auch gewöhnlich Sterblichen lieb sein. Kaviar ist ja nicht obligatorisch, es gibt noch unzählige andere Möglichkeiten, «Gschweltli» zu servieren.

Mit ein paar bescheidenen Kartoffelgerichten können Sie sich dankbare Kunden schaffen. Das ist keineswegs übertrieben. Versuchen Sie es. Setzen Sie einmal Kartoffelgnocchi, Schupfnudeln, Kartoffelsuppe oder Speckrösti auf die Karte und beobachten Sie, was passiert. Offerieren Sie Ihren Gästen einmal in der Woche «Gschweltli» mit Käse, Kutteln oder raffinierten Salaten. Sie werden sehen, dass nicht die Beilagen, sondern die Kartoffeln zur Hauptsache werden. Natürlich müssen in der Schale gekochte Kartoffeln frisch aus dem Topf kommen, denn aufgewärmte schmecken nicht sehr gut. Wenn Sie diesen Kartoffeln noch ein vornehmes Mäntelchen umhängen wollen, dann wickeln Sie sie vor dem Backen in Alu- oder Goldfolie und servieren Sie sie als «Baked Potatoes», dem Trend gemäss mit Sauerrahm. Diese «verkleideten» Kartoffeln haben den Vorteil, dass sie, im Gegensatz zu den «Gschweltli», warmgehalten werden können.

Die Kartoffeln und der Sparstumpf

Es gibt heute nicht nur kulinarische Gründe, die Kartoffeln aus dem Dunkel zurückzuholen. Unsere Zeit kommt ihr entgegen oder, man kann es auch so sagen, sie kommt uns gerade recht, wenn es darum geht, preiswerte, aber doch

schmackhafte Gerichte auf den Tisch zu bringen. Mit der Kartoffel treffen wir zwei Fliegen auf einen Schlag: Wir ernsten Lob und sparen Geld dabei!

Es ist der bescheidenen Mühe mehr als wert

Wie sieht es aber in dieser Beziehung in der Küche aus, werden Sie fragen? Nicht so schlimm, wie man es oft wahrhaben will. Denn was lässt sich beispielsweise nur schon aus vorgekochten Kartoffeln zubereiten: Rösti in unzähligen Variationen, mit Speck, mit Käse, mit Zwiebeln; Bratkartoffeln mit Rosmarin; Knödel; Kartoffelmöletchen, «Saucengummeli», Kummel- und Raclekartoffeln und noch vieles mehr. Auch die Lebensmittelindustrie hat sich der Kartoffel angenommen. Halbfertige Gratin, tiefegekühlte Pariser Kartoffeln, Pommes dauphinoises, Patati in Dosen, fixfertige Rösti und anderes dürfte uns dazu anregen, den letzten persönlichen «Touch» anzubringen, um interessante Kartoffelgerichte auf den Tisch zu bringen. Eine ideale Basis ist auch der Kartoffelstock, der im Handumdrehen fertig ist und unserer Phantasie keine Grenzen setzt. Kürzlich beobachtete ich in einem sehr guten Restaurant, wie Gäste als Beilage zu delikaten Fischgerichten ganz einfache, locker geschlagene «Pommes mousselines» als Delikatessen schätzten und jeder anderen Beilage vorzogen. Meinen Gästen setzte ich hierzu als bescheidene Attraktion Kartoffelstock mit Kräutern vor und erntete damit mehr Beifall als mit dem kostspieligen Fleisch. Nicht zu dünner Kartoffelstock lässt sich auch im Nu zu den herrlichen «Crêpes Nonnassien» verarbeiten; Omeletten, die den Ruhm eines bescheidenen Restaurants in Frankreich begründet haben.

Auf zu Kartoffel-Taten!

Sie sehen, Anregungen gibt es viele. Aber was nützen die besten Ratschläge, wenn sie nicht in die Tat umgesetzt werden! Wie soll man aber vorgehen, um etwas Brauchbares «herauszufiltern»? Am besten geht es sicher, wenn man sich zuerst einmal umschauf, was man alles mit Kartoffeln machen könnte, um dann eine Selektion vorzunehmen, die für den eigenen Betrieb in Frage kommt. Ich habe für Sie hier eine Liste von kleinen Broschüren zusammengestellt, die Ihnen sicher Ideen liefern werden, auch wenn es sich vor allem um Rezepte handelt, die für den Hausgebrauch geschrieben wurden. Es wird Ihnen leicht fallen, die Angaben so abzuwandeln, dass sie der Grossküche angepasst sind.

«Die Kartoffelparty» und «Evergreens», Kartoffelkarten mit ausserlesenen, beliebten und bewährten Kartoffelrezepten für Feinschmecker erhältlich bei der Schweizerischen Kartoffelkommission, 3186 Düringen.

Les pommes de terre

Kleines mini-Brevier mit über 200 Möglichkeiten, Kartoffeln zuzubereiten. Besonders empfehlenswert für Liebhaber der französischen Küche. («Marabout Flash», Taschenbuch.)

Das Kartoffel-Kochbuch

Hundert von Variationen der Zubereitung von Kartoffeln werden in diesem Taschenbuch beschrieben, von der Schweizer Käserösti bis zum Schwedischen Salat. (Heyne-Bücher.)

Der tiefreflektierte Kartoffelkoch

In diesem hübschen Bändchen wird zuerst das Lob der Kartoffeln gesungen, dann finden wir darin brauchbare Rezepte für wärschafte, nicht zu ausgefallene Kartoffelgerichte, die aus Mutters Küche stammen könnten. (Heimeran-Verlag.)

Und nun noch als Abschluss ein Wort von Goethe über die gute, braune Knolle. Wie bekannt ist, war er kulinarischen Genüssen nicht abgeneigt und interessierte sich sehr um das, was in der Küche der Frau Rat vorging:

Morgens rund,
Mittags gestampft,
Abends in Scheiben;
Dabei soll's bleiben,
Es ist gesund.

wählen Sie jetzt

HACO Kartoffelstock

wie hausgemacht!



HACO
Haco AG 5079 Gdmligen
Telefon 031 620061



ZWEIFELZWEIFELZWEIFEL
POMY POMY POMY
CHIPS CHIPS CHIPS

Verkaufsbüro:
Regensdorferstrasse 20,
8049 Zürich-Höngg
Telefon 01 - 56 77 70

KADI-FRITES

hilft
rationalisieren

bietet ein interessantes
Sortiment vorzüglicher
küchenfertiger
Produkte

Kartoffelprodukte
diverse Salate
Tiefkühlgemüse
Gnocchi
Knöpfli



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

Schaller Stufenkühlvitrine:
Für den Grossraumladen wie für
das kleine Spezialgeschäft.

Schaller Gastro-Norm Kühlmöbel:
Reichhaltige
Auswahl.

Schaller Getränkekühlvitrine:
Für rationalen
Umschlag.

**Schaller Tiefkühl-
vitri-
n:**
Viele Insel- und
Wandmodelle.

Schaller NORMOFLEX:
Ein System vorfabrizierter,
standardisierter Kühl- und Tiefkühl-
räume für jeden Temperaturbereich
und jede Grösse. Sofort betriebsbereit.
Immer mobil.

Kühlprobleme?

Dann werden Sie kaum um
uns herumkommen! Wir
haben für jeden Zweck, jeden
Bedarf und jedes Produkt
die richtige (Kühl-) Lösung.
Wir liefern Kühlanlagen,
die auf Ihre Bedürfnisse
zugeschnitten sind. In der
Grösse wie in der Ver-
schiedenartigkeit und im
Temperaturbereich. Oder Sie
sagen uns, was Sie haben
möchten. Denn Schaller
baut Ihnen auch jede
Spezialanlage.

Zu einem guten Produkt
gehört auch ein guter
Service: Der ausgezeichnet
organisierte Schaller Kun-
dendienst ist in Ihrer Nähe
und jederzeit erreichbar.
Schaller Kühl- und Tiefkühl-
zellen können Sie natürlich
auch mieten. Mit voller
Anrechnung bei späterem
Kauf.

NEU NORMOFLEX
Telefon-Abkühlungs-
Vorrichtung für
Vorräte im grossen

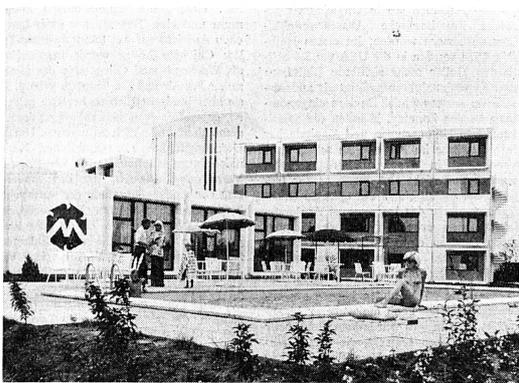
Rufen Sie uns an! Unser
Telefon-Abkühlungs-
dienst steht Ihnen zur
Verfügung.

031 41 37 33

SCHALLER
Für alles was kühl oder klimatisiert sein muss.
Paul Schaller AG · Stauffacherstrasse 60, 3001 Bern

Mercure, une nouvelle chaîne intégrée française

En 1973, une nouvelle chaîne d'hôtels «3 étoiles NN» est née en France à l'enseigne de «Mercure»; elle désire également étendre ses activités à d'autres pays européens. S'il est prématuré d'établir un bilan de rentabilité et d'utilité commerciale dans le cadre d'une expansion de l'hébergement hôtelier français, il est intéressant de suivre l'évolution de cette jeune chaîne, fondée sur le principe, en soi très rationnel, de normaliser le confort matériel et la qualité de l'accueil, sans perdre de vue les aspects humains de la réception.



L'aspect extérieur des hôtels Mercure présente généralement une structure fonctionnelle et sobre, des dimensions raisonnables et une «touche» naturelle fort agréable.

Créée par la Société d'études et de financement hôteliers (SEFH), à l'aide de capitaux français, la chaîne des hôtels Mercure a pour but le développement d'établissements de grand confort, mais sans luxe exagéré, et offrant des arrangements forfaitaires. Elle espère ainsi répondre tant aux besoins des hommes d'affaires modernes que des touristes en vacances.

20 hôtels en France

Depuis l'inauguration du premier maillon, en septembre 1973, près de l'Aéroport Charles de Gaulle, la chaîne a ouvert une vingtaine d'établissements d'une capacité moyenne de 100 chambres, notamment à Paris-Orly (où se trouve également le siège de la chaîne) et dans de nombreux endroits si généralement à proximité d'une autoroute ou d'un aéroport (Bâle-Mulhouse en particulier).

Filiales traditionnelles et «franchising»

La création des unités hôtelières Mercure se fait sous deux formes: des filiales d'abord, le financement et l'exploitation dépendant de la SEFH, et celle des affiliations ensuite, où le financement est entièrement assuré par l'affilié. Dans ce cas, deux possibilités sont offertes: soit l'affilié exploite lui-même l'hôtel (selon

certaines clauses incluses dans un contrat d'une durée de 20 ans), soit il donne à exploiter son unité à la SEFH. Toutes les chambres, sans exception, sont conçues et équipées selon les mêmes normes («3 étoiles NN»): salle de bains, douche, WC, téléphone interurbain, TV, 3 chaînes, radio, réveil automatique, mini-bar réfrigéré, etc. Deux chambres, dans chaque établissement, sont spécialement équipées pour les clients physiquement handicapés. Le restaurant gastronomique, le bar, les salles de conférences pour 20 à 120 personnes et la piscine chauffée complètent la gamme des équipements conçus pour offrir un accueil personnalisé de qualité.

Les prix

Selon le Guide des hôtels parisiens, les prix des hôtels Mercure - qui appliquent un tarif unique de chambre - oscillent actuellement entre 93 et 130 francs français. Des suppléments modérés sont demandés pour les chambres comportant un salon ou un bureau. Les établissements de la chaîne Mercure s'adressent d'ailleurs surtout au touriste de passage ainsi qu'à l'homme d'affaires qui recherche tous deux du confort et un maximum de liberté.

Walter Bing

La réservation électronique hôtelière est entrée dans les mœurs des Américains

J'ai travaillé avec Holidex

Holidex, c'est l'ordinateur de Holiday Inns, relié par un réseau de consoles à tous les maillons de la plus grande chaîne hôtelière du monde. En tant qu'opératrice, j'ai assuré en compagnie d'une seule collègue les réservations d'un hôtel de 300 chambres, dont le taux d'occupation frisait généralement le 100 %.

Peu programmé, l'ordinateur Holidex sert de moyen de réservations, de communications et d'informations. Placé à la réception ou dans un bureau spécial qui lui est proche, le poste «terminal» permet un contrôle constant de l'occupation de l'hôtel. La simplicité de son maniement et l'économie de personnel qu'il permet de réaliser dans le secteur toujours complexe des réservations constituent ses deux plus

grands avantages. L'ordinateur central est naturellement situé à Memphis, dans le quartier général de Holiday Inns Inc, et relie ainsi plus de 1600 hôtels.

Une réservation électronique de A à Z

La demande de réservation, qu'elle émane d'un client individuel, d'une agence de voyages ou d'un «wholesaler», est faite directement à l'hôtel désiré. Elle peut également passer par une centrale de réservations; c'est notamment le cas en Europe. La réservation est gratuite, étant entendu qu'Holiday Inns rétrocède une commission de 10 % aux agences de voyages. Tous les messages portent un numéro, la date du jour, l'heure précise de son envoi et le numéro Holidex qui précise sa provenance. Simultanément l'adresse exacte du client ou de l'agence de voyages est transmise à l'hôtel. La réservation et la confirmation de l'hôtel interviennent également en même temps; la correspondance est ainsi pratiquement éliminée, d'où un appréciable gain de temps. Le processus de réservation est identique pour les groupes; seules les conditions changent. Grâce à la mémorisation des données par l'ordinateur, il est possible, en tous temps, d'établir une statistique de marketing pour la répartition des ventes par agences de voyages, «wholesalers» et individuels. Les données administratives sont alors transmises directement aux centrales respectives de la chaîne. Cependant, l'attribution des chambres et la planification du remplissage de l'hôtel doivent encore se faire à la main.

Lorsque l'hôtel est complet (sold out date), l'ordinateur peut être fermé la durée nécessaire; aucune réservation ne peut alors être faite pour cette période. De multiples possibilités de travail découlent du système Holidex; il suffit de les programmer et l'ordinateur travaillera

toujours d'une manière rapide et rationnelle.

La clientèle joue le jeu

L'hôtel, dans lequel je travaillais, accueillait une clientèle très diverse: touristes en vacances, hommes d'affaires, congressistes. La totalité avait passé par une centrale de réservations ou une organisation de voyages. Compte tenu du système des chambres Holiday Inns (deux grands lits), notre hôtel de 300 chambres est allé jusqu'à héberger 900 personnes, essentiellement des familles en vacances. Il est bon de préciser qu'à l'image de la carte de crédit, la réservation électronique des chambres d'hôtel est entrée dans les mœurs américaines, tant au niveau des professionnels du voyage que des individus.

L'ordinateur, chez eux, est populaire; il est devenu un collaborateur de l'homme plus qu'une simple machine. C'est peut-être pour cela qu'il lui obéit au doigt et à l'œil, ne se permettant jamais de faire autre chose ou de tricher. De plus, sa manipulation est très simple, facile à assimiler et pas du tout ennuyeuse. Pour avoir travaillé avec ce joujou, je reste persuadée qu'il est à la base du succès de la chaîne Holiday Inns et que nous aurons un jour besoin, en Europe et en Suisse, d'un tel outil de travail et de marketing.

M. A.

Réservation: 10 chaînes internationales s'unissent

Une intéressante initiative, puisqu'elle concerne dix chaînes internationales, vient de voir le jour en Europe dans le domaine de la réservation hôtelière. Représentant 115 hôtels et 12 500 chambres, ces chaînes vont créer à Paris un bureau central de réservation.

Il s'agit de la chaîne suisse CEM (M. Manz), de la chaîne française Concorde, de la chaîne hollandaise Space Hotels, de la chaîne danoise Grand Hôtel, de la chaîne finlandaise Skos Hôtels, de la chaîne suédoise Reso Hôtels, des deux chaînes anglaises Centre Hôtels et Centrelink Hôtels et de la chaîne japonaise Prince Hôtels.

Les jeux sont faits pour 147 casinos

Divonne-les-Bains: 1er casino de France

Le classement des casinos, selon l'importance des recettes brutes pour l'exercice 1973/74, vient d'être publié, comme à l'accoutumée, par notre confrère français «L'Echo touristique». Au cours de l'année examinée, c'est à nouveau le casino le plus proche de la Suisse, celui de Divonne-les-Bains, qui a fait les plus fortes recettes de jeux, qui se sont élevées à 43,7 millions de francs français.

Il est suivi du Palm-Beach de Cannes, qui n'est ouvert que quatre mois et demi par année et qui a encaissé 29,1 millions de francs, du Casino Municipal de Cannes également (29 millions) et du Méditerranée à Nice (29 millions). Le Casino d'Evian, lui aussi très proche de la Suisse, vient en 7ème position, avec 13,2 millions de francs.

Les 147 casinos français en réalité, au cours de l'exercice 1973/74, un chiffre d'affaires total de 368,1 millions de francs, ce qui correspond à une hausse de plus de 10 % par rapport à l'année précédente.

L'intérêt du marché suédois

(UIOOT) Une enquête, portant sur un échantillon représentatif de la fraction de la population ayant entre 15 et 69 ans, a été récemment effectuée en Suède. Les résultats de cette recherche sont extrêmement intéressants et tendent à confirmer que le taux de départ en vacances de la population suédoise est l'un des plus élevés du monde:

- Il apparaît que 80 % des personnes concernées ont effectué, en 1973, un voyage de vacances et ont passé, à cette occasion, au moins une nuit en dehors de leur domicile habituel. Pour les vacances de plus longue durée (cinq jours, quatre nuits), le pourcentage est de 68 %. A titre de comparaison le taux de départ des Français, pour des vacances de 4 jours, était de 48,8 en 1972 et de 49,2 en 1973, tous groupes d'âge compris.
- Pour l'année considérée, c'est donc 19 millions de voyages de vacances qu'ont effectués, au cours de leurs vacances, les personnes appartenant au groupe d'âge objet de l'enquête, soit une moyenne de 3,3 voyages par personne.
- Durant leurs deux périodes principales de vacances, 49 % de ces personnes ayant entre 15 et 69 ans ont voyagé en Suède, 18 % dans les autres pays scandinaves, et 25 % en dehors de la Scandinavie.
- Il est apparu que les touristes suédois sur cinq partaient avec des membres de leur famille, que 8 % du total voyageaient seuls et 16 % avec une personne ne faisant pas partie de leur famille.

La réservation électronique progresse outre-Atlantique

Dès le printemps prochain, les hôtels américains et canadiens disposeront d'un nouveau système électronique de réservation de chambres d'hôtel. S'il s'agit, pour l'instant d'une innovation uniquement réservée aux établissements de ces deux pays, il n'est pas exclu que des hôtels implantés en Europe puissent être rattachés à cet important réseau, qui offrira, dès le départ, plus de 3000 hôtels. Ce système, appelé National Reservations Corp., sera géré par la National Data Corp. d'Atlanta.

Les cheiks arabes s'insèrent dans l'hôtellerie britannique

Une certaine inquiétude se fait jour dans l'industrie hôtelière britannique à la suite de l'achat, par un groupe anonyme de cheiks enrichis par le pétrole du Golfe Persique, du Skyline Park Tower Hotel, établissement de luxe de 300 chambres dont la tour circulaire de 17 étages domine Hyde Park, à Londres. L'achat, au prix de 8 millions de livres, a été arrangé, dit-on, par l'office d'investissements du groupe, qui serait établi en Suisse. L'accord a été conclu par cet office avec la Park Tower Hotel Company, une des compagnies subsidiaires de l'agence immobilière Capital and Counties. L'hôtel avait été ouvert en juillet 1973. On craint qu'à un moment où toutes les actions britanniques sont dans le marasme, les nouveaux riches arabes ne mettent la main, à bon compte, sur des entreprises britanniques dont la valeur réelle dépasse de loin le montant actuel de leur capital-actions, déprécié par la baisse catastrophique et presque hystérique du Stock Exchange.

R. E.

Les Canadiens sont les plus grands voyageurs du monde

C'est en effet une affirmation incontestable, si on calcule les dépenses qu'ils consacrent aux voyages. Ils ont ainsi dépensé dans ce but, en 1971, la somme de 2,5 milliards de dollars, et ceci rien que dans leur propre pays. Quant aux recettes touristiques, elles dépassent maintenant 4 % du produit, faisant de l'industrie touristique le plus gros employeur du pays. Le Québec, lui, dépasse le milliard de dollars en recettes touristiques (1,04), contre 0,903 milliard pour les mines et 1,16 milliard pour les pâtes et le papier.

Un avenir gigantesque

L'Office du tourisme du Canada prévoit pour ce pays un revenu de plus de 4 milliards de dollars en 1980, sous forme de recettes touristiques en provenance des

En marge d'une mauvaise année touristique

Le tourisme de luxe n'est pas mort!

Le drame du paquebot France est-il celui du tourisme de luxe en général? Les autres rares paquebots étrangers de la même classe, qui continuent encore à naviguer, à commencer par le «Queen Elisabeth II», ont des problèmes identiques et même si le sabotage du «France» leur apportera un peu d'oxygène - car sa clientèle va se répartir entre les navires qui étaient jusqu'ici ses concurrents - les spécialistes prévoient qu'un sort semblable les attend inévitablement d'ici un, deux ou trois ans.

Pourtant, non, le tourisme de luxe n'est pas mort! Il a simplement évolué. La vitesse compte même chez ceux qui auraient, en principe, tout le temps nécessaire pour une croisière. On est davantage tenté de parcourir deux ou trois continents en quinze jours ou en trois semaines, en avion, en perdant moins de temps par le déplacement, pour en avoir davantage pour les escalas. Surtout qu'un paquebot de luxe est aussi cher que l'avion, plus les séjours en palace.

Médecins et psychiatres ont beau vanter les mérites de la détente, du far niente à bord de merveilleux paquebots. Sur cent clients de croisière de luxe, il y a quinze ou vingt ans, 80 à 90 % choisissaient la mer; leur proportion est tombée aujourd'hui au-dessous de vingt!

A la fin d'une année qui, dans l'ensemble, a été médiocre et par endroits, franchement mauvaise, les agences de voyages constataient cependant que le nombre des clients de luxe n'avaient pas comparativement plus diminué que ceux des touristes moyens, voire populaires.

22 % de plus de «millionnaires»

Mieux encore, il y avait en 1974 22 % de plus d'Allemands qui avaient dépensé, selon les estimations des organismes de voyages, plus de 10 000 marks par mois durant leurs vacances. Il s'agit uniquement de vacances organisées par l'intermédiaire précisément d'agences ou de clubs. Quant aux touristes «estimés» à plus de 15 000 marks, leur nombre s'est accru à peu près dans les mêmes proportions: de 20 %. Sans oublier la classe dite exceptionnelle qui, joue des villas sur la Côte d'Azur, au

hôtels étrangers, d'où une activité économique de près de 10 milliards de dollars. Devant une telle demande et en prévision des Jeux olympiques d'été de 1976, à Montréal, les grandes chaînes d'hôtels du monde ont mis en chantier plusieurs grands unités d'hébergement. C'est ainsi que l'on construit actuellement à Montréal le plus grand Holiday Inn du monde (868 chambres); sont aussi établissements de la chaîne vont encore être implantés au Québec. Montréal offre actuellement une capacité de 8500 chambres; elle sera portée à 14 000 l'an prochain. L'ensemble de la métropole représente d'ailleurs un potentiel de plus de 20 000 chambres. Quant à la ville de Québec, elle offre déjà quelque 4000 chambres, auxquelles viendront s'ajouter les 2500 qui sont en construction.

Office britannique du tourisme: budget amélioré

Pour réparer le dommage créé notamment aux Etats-Unis, principaux clients du tourisme en Grande-Bretagne, par les répercussions de la semaine de trois jours et les bombes des terroristes, la British Tourist Authority (Office britannique du tourisme) a demandé à l'Etat un supplément de 500 000 livres à son budget normal, qui passera à 2,5 millions de livres. Ce supplément est du reste indispensable pour continuer son travail de propagande sur une base similaire à celle du passé, en raison de l'inflation continue. La majeure partie de ce budget sera affectée aux relations publiques, afin de faire ressortir que l'Angleterre, sa capitale, ses cathédrales et ses paysages sont encore intacts - et aussi que le séjour y est meilleur marché qu'en Amérique et que dans la plupart des pays européens, en raison de la baisse de la livre sterling.

Les hôteliers des Bahamas demandent des garanties

Pour la première fois, l'Association des hôteliers des Bahamas exige des garanties financières préalables aux 77 entrepreneurs de vacances britanniques et européens qui offrent des vacances dans cet archipel. Cette démarche fait suite à la conclusion d'accords portant le dépôt de cautions allant de 100 000 à 250 000 dollars dans une banque des Bahamas avec les entrepreneurs américains. Cet accord lui-même faisait suite à des pertes se chiffant au total à 1 million de dollars en raison de la faillite de huit entreprises américaines.

L'Association, dont le président est M. Anders Wiberg, et le directeur du tourisme aux Bahamas, M. Basil Atkinson, sont déjà en pourparlers à ce sujet avec un certain nombre d'établissements allemands. R. E.

Moins d'Américains

On a constaté dans toute l'Europe une diminution très sensible des touristes américains, mais, là encore, il faut faire une distinction entre ceux qui n'ont pas hésité de louer une villa de luxe à Saint-Jean-Cap-Ferrat pour 35 000 francs français pour la saison (!) ni des yachts aux tarifs tout aussi astronomiques (...) et les autres. Les touristes japonais ne sont pas encore prêts à payer de tels prix. Mais si leur vogue actuelle se maintient, nul doute que ceux qui appartiennent au sommet de la hiérarchie sociale japonaise et hésitent encore à passer leurs vacances à l'étranger, pour des raisons «morales», auront, eux aussi, le moment venu, largement les moyens de le faire.

Récurrences des Arabes

Il y a, par contre, parmi ces millionnaires du tourisme beaucoup d'Américains du Sud, quelques Libanais et Egyptiens. On attend avec impatience, pour le moment, les magnats du pétrole que l'on n'a pas vus cet été à ces croisières de luxe. La fortune de ces nouveaux riches est de fraîche date et ils ne se sont pas rendus compte encore de toutes les possibilités auxquelles leurs millions donnent droit! Tout porte à croire qu'ils vont très vite s'y acclimater et que, dès cette année, on les verra venir en Europe grossir les rangs du tourisme de luxe. Marthe Vey

Achtung Brandgefahr!

in Ihrer Küchenabluftanlage.

Wir entfernen zuverlässig lästige, feuergefährliche Fettablagerungen aus Kanälen und Ventilatoren.

Verlangen Sie unverbindlich unsere Offerte.

MICHELS

Unterhalt von Lüftungsanlagen Schaffhauserstr. 443 8050 Zürich Tel. (01) 48 77 47

Auf und ab des schwedischen Reisemarktes

Obwohl die vorliegenden Anzeichen betreffend das Interesse skandinavischer, speziell schwedischer Urlauber, an Charterflügen alle Erwartungen der Reiseveranstalter weit übertreffen, legen die Charterfluggesellschaften grössten Wert darauf, ihre Kapazitäten den tatsächlich verkauften Reisepaketen anzupassen.

Besondere Zufriedenheit herrscht in diesem Zusammenhang bei der Sterling Airways, der es jetzt endlich Ende Januar glückte, ihre überflüssigen Flugzeuge vom Typ Caravelle zu verkaufen.

Dass der Reisendenstrom im Norden heute nicht mehr im gleichen Umfang wie in früheren Jahren zunimmt, weiss man seit langem in der Branche. Hierdurch erfolgt gleichzeitig eine Stabilisierung des Marktes.

Während des Geschäftsjahres 1972/73 verkauften schwedische Reiseveranstalter 866 000 Reisen. Nach einer von dem bekannten Stockholmer Reisebüro «Vingresor AB» durchgeführten Berechnung steigerten die Veranstalter 1973/1974 ihre Kapazität auf 930 000 Köpfe. Infolge der Ölkrise konnten jedoch nicht mehr als 780 000 Reisen, 20 Prozent weniger als berechnet, verkauft werden. Daran ist aber nicht ausschliesslich die Ölkrise schuld, Ueberkapazität und Zyperkrieg trugen das ihrige bei. Schliesslich spielte auch noch die von der Stockholmer Regierung temporär verfügte Herabsetzung der Mehrwertsteuer eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Jedenfalls führte das Ganze dazu, dass die skandinavischen Reiseveranstalter einheitlich eine Reduzierung ihres Angebotes für 1975 beschlossen. Im Winterhalbjahr 1973/1974 wurden von ihnen 320 000 Winterreisen verkauft. Schätzungsweise 20 Prozent haben die schwedischen Reisebüros im laufenden Winter herabgesetzt. Hier muss ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht werden, dass sämtliche Zahlenangaben Charterflüge ab schwedischen Flugplätzen betreffen; bei Einbezug der Reisen ab dem Kopenhagener Flugplatz Kastrup erhöhen sich diese Ziffern um zehn Prozent. Aber auch das diesjährige Sommerprogramm erfährt eine Beschneidung um 70 000 Reisen, so dass dieses

Angebot für 1975 bei rund 390 000 Reisen liegt.

Nachfrage grösser als Angebot

«Wir stellen falsche Prognosen», erklärte in diesem Zusammenhang der geschäftsführende Direktor der «Vingresor AB», «wir reduzierten unser eigenes Winterprogramm von 94 000 Reisen auf 78 000 Reisen. Zwischen ist es uns gelungen, das Angebot auf zirka 90 000 Reisen heraufzuziehen, doch reicht es immer noch nicht aus, um der Nachfrage gerecht zu werden.»

Dieses Jahr ist die Nachfrage nach Reisen derartig gross, dass die Schweden verlassenden Charterflüge beinahe nach sämtlichen Destinationen voll ausgebucht sind und dass zahlreiche reisefreudige Kunden auf die Warteliste gesetzt werden müssen. Höchstwahrscheinlich werden vom diesjährigen Auslandswinterprogramm der schwedischen Reiseveranstalter rund 300 000 Urlauber Gebrauch machen.

Dabei hat es den Anschein, als ob sich diese höchst erfreuliche Tendenz auch für den Sommer behaupten werde, nachdem bereits an der Wende Januar/Februar zahlreiche Sommercharterflüge ausverkauft sind.

Die Kunden akzeptieren die gestiegenen Preise. Man nimmt an, die Preise für Charterflüge nach dem Mittelmeerraum werden durchschnittlich 100 bis 200 Kronen über denen vor Ausbruch der Ölkrise liegen. Massgebende Stockholmer Fremdenverkehrsexperten sind allerdings der Auffassung, diese Preiserhöhung sei zu niedrig gegriffen. Offenbar ist die skandinavische Reisebürobranche momentan mit allen ihr zur Verfügung stehenden Mitteln bemüht, das richtige Kapazitätsniveau zu finden. Aber auch die von ihr in Anspruch genommenen Charterfluggesellschaften streben nach einem neuen Gleichgewicht. GHM

den bereits über zwanzig Milliarden Dollar durch amerikanisch beherrschte multinationale Unternehmen ausserhalb der USA investiert. 1974 sind es dreissig Milliarden Dollar gewesen. Nach Schätzungen des amerikanischen Handelsministeriums dürften es 1975 um 22 Prozent mehr werden; das sind Auslandsinvestitionen in Höhe von vierzig Milliarden Dollar!

Doch diese Zahlen geben nur die Investitionen in Maschinenanlagen und Ausrüstungen aller Art an. Es ist gar nicht möglich, die tatsächlich vorgenommenen Investitionen durch die amerikanisch beherrschten Riesenunternehmen im Ausland zu erfassen. Das amerikanische Unternehmen entscheidet selbst darüber, wann und ob überhaupt die im Ausland erwirtschafteten Gewinne in die USA eingeführt und somit steuerpflichtig werden. Tatsache sei, erklärt auch der Bericht des US-Handelsministeriums, dass die Auslandsinvestitionen ausserordentlich stark zunehmen bei gleichzeitig rückläufiger Gewinnausschüttung. Der Anteil amerikanischer Direktinvestitionen an den Gewinnen der beteiligten Unternehmen nahm 1974 um 47 Prozent zu, 80 Prozent dieser Gewinne wurden im Ausland wieder investiert. Der übrige Teil wurde keineswegs voll in die USA eingeführt, sondern blieb zu einem Teil auf Auslandskonten oder suchte sonstige Anlagemöglichkeiten. Der Prozentsatz der Gewinnausschüttungen der ame-

rikanisch beherrschten Anlageunternehmen lag schon 1973 nur bei 0,48 Prozent für den amerikanischen Fiskus und er sank 1974 gar auf 0,39 Prozent.

So kommt die Bilanz nicht ins Gleichgewicht

Die amerikanischen Gewerkschaften widerlegten auch die Erklärung der amerikanischen Konzerne, dass sie durch ihre Auslandsbeteiligungen und den daraus erzielten Gewinnen die in Ungleichheit geratene amerikanische Aussenhandelsbilanz aufbessern würden. Im ersten Halbjahr 1974 wurden in die USA um 3,4 Milliarden Dollar mehr sichtbare Einfuhren und Kapitalausfuhren getätigt als andererseits im Aussenhandel Devisen eingenommen werden konnten. Müsstem die amerikanischen Unternehmen und Kapitalgeber ihre Gewinne im Ausland im selben Jahr versteuern, in denen sie erwirtschaftet wurden und nicht erst, wenn es der Gesellschaft gefällt ist, in die USA zu transferieren, säne das Interesse an Auslandsinvestitionen erheblich und es könnten mehr Devisen eingeführt werden, ja die amerikanische Aussenhandelsbilanz liess sich mühelos ausgleichen.

Dieser Liste an Vorteilen könnte aus europäischer Sicht noch ein weiterer hinzugefügt werden — es würde kein Geld mehr in Bauvorhaben gesteckt, die keinen realen Gewinn erkennen lassen, sondern nur der Steuerhinterziehung dienen. ig.

Oesterreich 1974: Starker Endsput

Nur 2,6 Prozent Ausländerrückgang

Nach den neuesten Ergebnissen der Fremdenverkehrsstatistik ist Oesterreich mit dem vierhundertsten Reisejahr 1974 relativ — vor allem im Vergleich zu anderen europäischen Konkurrenten — gut davon gekommen.

Nachdem der Dezember unerwartet starke Winterbesuchererfolge mit Ueberrnachtungszunahmen von 14,5 Prozent (5,2 Millionen), darunter von Inländern allein 18,3 Prozent (3,9 Millionen) erbrachte, zeigen die Jahresergebnisse ein Ansteigen des Inländerverkehrs um rund 3 Prozent, während allerdings der Ausländerbesuch um 2,6 Prozent nachliess.

Knapp 100 Millionen

Die Ueberrnachtungszahlen — die noch kleine Korrekturen für das endgültige amtliche Ergebnis einführen können — belaufen sich 1974 auf 99,7 Millionen, das von 24,8 Millionen von Inländern und 75 Millionen von Ausländern. Man beurteilt naturgemäss die Entwicklung des Reisejahres 1975 mit aller Vorsicht und lehnt im Hinblick auf das Fehlen sicherer Unterlagen jede Voraussage über die Aussichten ab. Die Winterferienorte berichten allerdings uneingeschränkt von zufriedenstellenden Buchungsergebnissen bis über die Ostertage hinaus. Im Vergleich hatten andere wichtige Reiseländer Europas bedeutenderweise höhere Einbußen zu verzeichnen (Spanien -7 Prozent, Schweiz

-5½ Prozent, Italien, Bundesrepublik Deutschland und Jugoslawien jeweils -7 Prozent).

Gute Vorsätze

Am 12. Seminar für Touristikfachleute, das in der letzten Januarwoche in Innsbruck stattfand, fanden eifrige Diskussionen über die Vorjahresergebnisse und Zukunftsmöglichkeiten statt, wobei der Obmann der Bundessektion Fremdenverkehr, Handelsminister Lissbauer, rundheraus erklärte, man dürfe die Forderungen nach einer modernen Tourismuspolitik nicht nur mit dem Ruf nach Hilfe von oben und Subventionen beschränken, vielmehr müsse auch ein angemessener Teil eigener Initiative und Selbsthilfe erkennbar werden. Hierzu gehöre z. B. auch, dass die unumgängliche Pessimismus- und Hilflosigkeitskampagne des Sommers 1974 angesichts der ersten weniger günstigen Besucherergebnisse in Oesterreich sich nicht wiederholen dürfe: Selbstbesinnung auf die praktischen Notwendigkeiten und die immer mehr erkennbare flexible Eigenschaft des Tourismus seien für die Zukunft vordringliche Notwendigkeiten. ffs.

Personalprobleme

Die Schwierigkeiten in der Beschaffung von Hotelpersonal für alle Abteilungen eines Hotelbetriebes drückt sich in Grossbritannien von Monat zu Monat stärker aus.

In einem der erst vor zwei Jahren eröffneten Hotels der Luxusklasse, das Gerüchten zufolge vor kurzem in arabischen Besitz übergegangen sein soll, sind zurzeit im Kaderpersonal nurmehr 25 Prozent inländischer Nationalität. Im Restaurant- und Tea-room-Betrieb gibt es derzeit nur ausländische Arbeitskräfte, unter welchen neuseeländische und australische Kellnerinnen mit Ägypterinnen und Perserinnen konkurrieren. In diesem Zusammenhang ist erwähnenswert, dass seit dem

Beitritt Grossbritanniens in die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft ein gewisser Zustrom auch aus Frankreich erkennbar ist. EWG-Angehörige bedürfen keiner besonderen Arbeitsbewilligung für die Beschäftigung in Hotels, während Schweizerinnen und Oesterreicherinnen ihr trotz des Mangels an solchen Kräften noch immer unterliegen.

Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass englisch ausgebildetes Personal geradezu eine Seltenheit geworden ist. Aus diesem Grund hat der Hotel and Catering Industry Training Board beschlossen, ab 1. April einen auf fünf Jahre berechneten Ausbildungsplan zu verwirklichen, der auch finanzielle Zuschüsse an Arbeitgeber bis zu einer Höhe von 17 000 £ vorsieht. Die Regierung, welche schliesslich um das britische Hotelprestige besorgt zu werden begann, hat Zuschüsse von 35 Millionen £ pro Jahr für solche Zwecke bewilligt. Der Verband kann von nun an für kleinere Hotelunternehmen, deren Lohnsumme pro Jahr unter 40 000 Pfund liegt, Ausbildungszuschüsse gewähren. Als Anreiz, die Ausbildung zu fördern, können auch grössere Betriebe anfänglich gewisse Zuschüsse erhalten.

Dagegen hat die Verordnung, welche eine Abgabe in Höhe von 1 Prozent der Lohnsumme an den Zentralverband der Hotel- und Restaurationsindustrie vorsieht, in manchen Hotelkreisen Widerspruch hervorgerufen, weil Betriebe, die ihr eigenes Aus- und Weiterbildungsprogramm haben, von dieser Abgabe befreit sind. Ueber die Erfolge, englisches Personal zu trainieren, ist man in den grossen Hotels der Gewerkschaften Schwierigkeiten erwachsen, die sich allerdings nicht auf England beschränken. F. Weate

Lodges und River-Safari

Sambia erweitert seine touristischen Kapazitäten

Im Luangwa Valley National Park, der zirka halb so gross ist wie die Schweiz, wurde im Juli 1974 die Chichele Lodge neu eröffnet. Diese Lodge, die in landschaftlich einmalig schöner Lage steht, hat 10 Doppelzimmer mit einfachem Komfort (Bad und Toilette), eine hübsche Bar, einen sehr ansprechenden Speiseraum und eine Terrasse mit einer herrlichen Aussicht auf das Luangwa-Fluss-Tal. Die Chichele Lodge wurde ursprünglich als Weekend- und Gästelodge des sambischen Präsidenten Dr. Kaunda gebaut. Da sie aber landschaftlich so herrlich gelegen ist, entschloss man sich später, sie der Allgemeinheit zugänglich zu machen. Um die Ursprünglichkeit der sambischen Nationalparks zu erhalten, wurde kürzlich eine Verordnung erlassen, die den weiteren Bau von Lodges innerhalb der sambischen Nationalparks verbietet. Die vorübergehende Aufstellung von Zelten oder Riedgräbten in der Nähe von Wildherden zur Tierbeobachtung wird von dieser Verordnung nicht berührt.

1976 wird ausserhalb des Luangwa Valley National Parks, direkt am Luangwa-Fluss gelegen, die neue Chinzombo Lodge mit 150 Betten eröffnet. Unter Berücksichtigung des Naturschutzes wird auch die Mfuwe-Landebahn ausserhalb des Luangwa Valley National Parks neu angelegt. Zirka 5 km ausserhalb des Kafue National Parks, der ungefähr halb so gross ist wie die Schweiz, wird 1975 die neue Itzehitezi Lodge eröffnet. Die neue Lodge hat 175 Betten mit allem Komfort und Gemeinschaftsräume im afrikanischen Stil. Nach Fertigstellung der neuen Lodge wird es im Gebiet des Kafue National Parks 275 Lodgebetten geben. pd

Auf und ab bei den IHA-Hotels

Gegenüber dem Vorjahr brachte das Sommerhalbjahr 1974 den deutschen IHA-Hotels ein ausgesprochen ungleichmässiges Geschäft. Während die Belegung der Stadthotels durchschnittlich um 12,02 Prozent stieg, sank sie leicht bei den Saisonhotels. In beiden Bereichen, insbesondere bei den Stadthotels, wurden die Umsätze dabei nur äusserst geringfügig, weit unter der allgemeinen Preissteigerungsrate, erhöht.

Die schwächen Umsatzerhöhungen sind ein Hinweis auf im Vergleich zum Vorjahr relativ stabile Preise. Grund dafür dürfte der gerade innerhalb der IHA-Hotellerie besonders starke Konkurrenzkampf sein. Bei den weiterhin gestiegenen Personalkosten — auffallend ist der stark überproportionale Anstieg im Bereich der Stadthotels — hat das eine weitere Verschlechterung der ohnehin schon äusserst kritischen Ertragslage zur Folge.

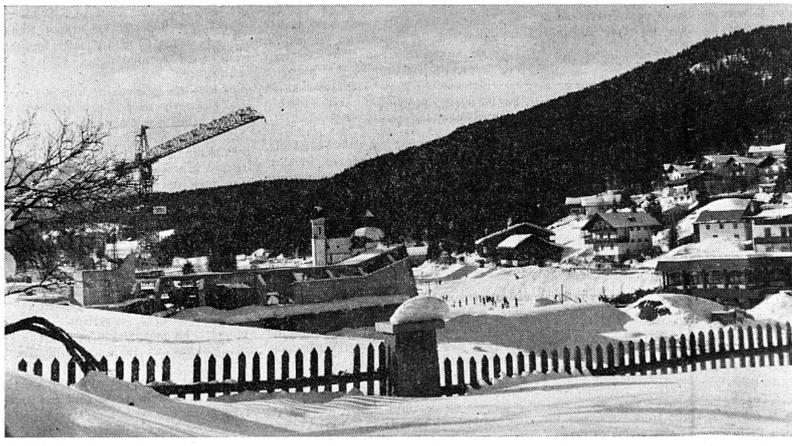
Das durchschnittliche Belegungsdefizit gegenüber dem Sommerhalbjahr 1974 beträgt bei den Saisonhotels 6,73 Prozent, bei den Stadthotels bereits 11,66 Prozent. Diese Zahlen machen deutlich, dass in beiden Bereichen die Nachfrage nach Hotelleistungen mit der Steigerung der Kapazitäten bei weitem nicht Schritt gehalten hat.

«Italhotels» erweitert

Das Hotelkonsortium «Italhotels» teilte die Wiedereröffnung des «Italhotel Royal» in San Remo mit. Die Sportanlagen wurden modernisiert und erweitert, so dass jetzt ein neuer Tennisplatz, ein geheiztes Meerwasserschwimmbad, Sauna, Solarium und Mingleif vorhanden sind. Weiter wurde bekanntgegeben, dass in Zukunft die beiden Alpenhotels «Grandhotel Cristallo» in Cervinia und «Hotel Pavillon» in Courmayeur dem Konsortium angehören werden. Hotel Cristallo, ein moderner Gebäudekomplex mit Schwimmbad, Sauna und Grill, Nachtclub und geräumigen Garagenanlagen, besitzt in der ersten Kategorie 100 Zimmer, alle mit Bad. Das Hotel Pavillon, ebenfalls erste Kategorie, 40 Zimmer mit Bad, liegt unmittelbar neben den Lifthanen und verfügt über ein Hallenschwimmbad, Sauna, Solarium und Massageräume. Italhotels verfügen in Turin über ein eigenes Reservierungssystem. -st

Grosses Vertrauen in die Kur

Grosses Vertrauen der Bevölkerung zu den Heilbädern und Kurorten stellte der Bäderquiz der Deutschen Reisezeitschrift «Schöne Welt» unter Beweis. Genau 40 359 Leser beteiligten sich an dem Quiz. Nur 325 Personen (das sind 0,8%) glauben, dass sie sich dabei genauso gut behandeln lassen können, und nur 42 (das sind 0,1%), dass Kuren unmodern ist. Alle anderen sind der Auffassung, dass Kuren nützlich, wirkungsvoll und wünschenswert sind. Diese Einstellung dürfte nicht zuletzt auf die Ueberforderung der Menschen durch unnatürliche, oft gefährliche Lebensbedingungen und auf die Sehnsucht nach natürlichen Gegenmitteln zurückzuführen sein. pd



Im Tiroler Fremdenverkehrsort Seefeld ersieht ein grosszügiges «Sport- und Kongresszentrum», unweit der Seekirche. Die Eröffnung soll im November dieses Jahres stattfinden. «Für unsere Gäste» kündigt der Ort auf der Batafel an: Hallenbad mit Seelandchaft, Felseninsel, Heiss-Sprudelbad, Saunen, Kunstseilbahn sowie Mehrzwecksäle. Foto fkp

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Koch

Für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant suchen wir ab Anfang März für eine lange Sommersaison

welcher fähig ist, unseren Chef in seiner Abwesenheit voll zu vertreten.

Kellner oder Serviertöchter

Hoher Verdienst.

Wir sind ein junges Team und erwarten Ihre Offerte

Strandhotel Schlössli
8598 Bottighofen
am Bodensee

Telefon (072) 8 20 48.

1542

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

sucht für kommende Sommersaison (März bis Oktober 1975)

Zimmermädchen

Portier

Hilfssportier

Office-/Buffetgouvernante

(ab 1. März)

Buffetdame

Buffetochter

Restaurationstöchter

(deutschsprachig, ab 1. März)

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Chef saucier

Chef garde-manger

Chef entremetier

Pâtissier

Tournant

Commis de cuisine

Lingeriemädchen

Nachtportier

(deutschsprachig, ab 1. März)

Barman

(deutschsprachig, ab 1. März)

(Letztjährige Angestellte, welche sich für ihren alten Posten wiederum interessieren, wollen sich umgehend melden.)

Offerten an die Direktion, Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona, Tel. (083) 35 28 81 (zwischen 10 und 11.30 Uhr).

1040



Kurhaus Bad Tarasp

In einer einzig schönen Bergwelt des Unterengadins gelegen; viele Möglichkeiten für Sport und Wanderungen.

Gesucht für Sommersaison (Mai bis September 1975):

- Ferner**
- Sekretär(in)** für Empfang, Kasse (NCR-kundig)
 - Hauptkassier** gute Kenntnisse in Buchhaltung erforderlich (Jahresstelle)
 - Barmaid** (fach- und sprachenkundig, mit angenehmen Umgangsformen)
 - Economatgouvernante**
 - Chef de partie**
 - Commis de cuisine**
 - Commis pâtissier**
- Kurbetrieb**
- Masseur**
 - Masseuse**
 - Physiotherapeutin**
 - Bädergehilfin** (Schweizerin)

Telefonische Kontaktnahme:
Direktion: Max Peter, Telefon (084) 9 12 21 oder (084) 9 08 46
Kurhaus Bad Tarasp, 7551 Bad Tarasp

1381

GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN

Wir suchen für Eintritt Mitte April oder nach Uebereinkunft

Chef de réception/ 1. Kassier

Ihre Offerte mit allen notwendigen Unterlagen erwartet gerne die Direktion

Grand Hotel Victoria Jungfrau
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 21 71

1268

Hôtel Victoria Glion-sur-Montreux

Nous cherchons avec date d'entrée à convenir

chefs de rang

Commis de rang

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la direction.

1183

Hotel Haller, Lenzburg

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

ersten Restaurationskellner

Serviertochter

versiert im Metier

flambier- und tranchierkundig
sprachgewandt

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Hotel Haller Restaurant, 5600 Lenzburg
Tel. (064) 51 44 51 (Fr. L. Rub)

1477

Golf-Hotel Montreux

cherche pour langue saison d'été à partir du 20 mars

secrétaire débutante

veilleur de nuit

couturière-stoppeuse

filles de lingerie

laveur ou laveuse

commis de rang

portiers d'étage

débutant

aides-femmes de chambre

filles ou garçons d'office

filie ou garçon buffet-économat

commis de cuisine

casserolier-argentier

garçons ou filles de cuisine

Faire offre à la Direction avec photo et copies de certificats.

1585

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen	Name Nom Cognome Apellidos Name		Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name		Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth	
	Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address				Telefon Téléphone Telefono Telefono Telephone	
	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality		Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que 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 Desire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired						
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniera Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken			Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment			
Bemerkungen Observazioni Osservazioni Observaciones Remarks			Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance			

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

Cerca per stagione estiva 1975

- ricevimento: **cassiere**
(NCR 42)
segretaria
(NCR 42)
- portineria: **turnante portineria**
telefonista
chasseur-telefonista
- bar: **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
- cucina: **chef di cucina**
sous-chef
chef de partie
commis di cucina
chef pasticciere
commis pasticciere
- caffeteria office: **governante di caffetteria**
governante d'office
ragazze di caffetteria
lavapiatti
- lingeria: **stiratrice**
donne di lingerie
- piani: **cameriere al piani**
portiere d'étage
- varie: **bambinaia**

Offerte a: Rank Hotel S. p. A., Via Anastasio II, 80, I-00165 Roma.
Telex Rom 79 285

Schweizerhof LUZERN

Wir suchen

- Hotelsekretär**
- Hotelsekretärin**
- Chef de garde**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Hallentournant**
- Chasseur**
- Hilfskaffeeköchin**
- Etagenportier**
- Zimmermädchen**

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen erbeten an

Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern

1724



Hôtel avec grande terrasse au bord du lac (40 lits) cherche pour longue saison d'été (mars-octobre):

- commis de cuisine**
- chefs de rang**
- commis de rang**
- femme de chambre**
- filles de buffet**
- ragazzo aiuto cucina**

Ecrire à:

Hôtel Navegna au Lac 6648 Minusio-Locarno

avec certificat de travail, curriculum vitae et photo.

Pour notre

Tea-room «caffé Paolino» Piazza Grande

à Locarno nous cherchons pour saison d'été mars-octobre:

- sommeliers(ères)**
- garçons et filles pour buffet**
- donna o ragazza per office**

Envoyer vos offres a:

Paolo Ravelli, boîte postale 442, 6900 Locarno, avec certificats et prétention de salaire.

1669

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

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 : _____

Membre Abonné

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



Für unseren erstklassig geführten Night-Club suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft einen netten

Portier

- Wir bieten:
- guten Verdienst,
- Jahresstelle,
- vorzüglich ausgebaute Krankenversicherung,
- geregelte Arbeitszeit und ein angenehmes Arbeitsklima.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne: Herr Sturzenegger, Dancing Mocombo, Bern, Telefon (031) 22 50 41 (nachmittags).

ASSA 79-901/63

Hotel-Restaurant Krone Lenzburg Hallenschwimmbad

sucht folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Restaurationskellner

(sprachenkundig, versiert)

Barmaid

(für Snack-Bar beim Hallenbad)

Wir bieten Garantielöhne mit Umsatzbeteiligung, Sozialleistungen nach GAV, auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Offerten oder Anfragen richte man an:

Fam. Gruber, Hotel Krone, 5600 Lenzburg, Telefon (064) 51 42 60.

1046

Stellenangebote Offres d'emploi



Restaurant Old Zermatt
3920 Zermatt

sucht

Grillkoch

für zirka 2 Monate ab Mitte Februar.
Arbeitsbeginn täglich 14.00 Uhr.

Offerten sind bitte zu richten an
H. Julien, Hotel Couronne, Zermatt,
Telefon (028) 7 76 81.

1726

Buffet Zürich B

Wir suchen in Jahresstelle

Chef-Pâtissier-Stellvertreter

Bäcker

Chef de partie

Commis de cuisine

Unsere Arbeitsbedingungen und unsere Leistungen sind vorbildlich:

- gute Entlohnung
- 13. Monatslohn
- Pensionskasse
- schöne Zimmer auf Wunsch im Personalhaus.

Unser Personalchef, Herr A. Steurer, erteilt Ihnen gerne unverbindlich jede gewünschte Auskunft.

Telefon (01) 23 37 93, intern 55
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich

1723

Hôtel de Berne, Genève

cherche

secrétaire
(connaissance NRC, français et anglais)

loge: chasseur-tournant
jour et nuit

étage: femme de chambre

service: chef de rang

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offres à la direction générale
10, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève
Téléphone (022) 32 44 00

1632

BAD SCHINZNACH

Telefon (056) 43 11 11

sucht noch für lange Sommersaison gut ausgewiesene Mitarbeiter.

Parkhotel Kurhaus

(Saison April-Oktober)

Restaurant: Commis de rang
Praktikant

Réception: Sekretär(in) /
Kassier(in)
(Stellvertreter(in) des Chef de réception)

Loge: Tournant
(sprachenkundig)

Küche: Sous-chef de cuisine /
Chef saucier
Chefs de partie
Personalkoch oder
Personalköchin
Commis de cuisine
Office- und
Economatgouvernante

Kurhotel Habsburg

(Saison März-Dezember)

Büro: Praktikantin

Küche: Commis de cuisine

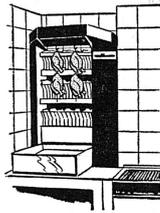
Ehemalige Mitarbeiter, welche sich erneut für einen Posten interessieren, wollen sich bitte sofort melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
Conrad Meier, Dir.
Bad Schinznach AG, 5116 Schinznach Bad

1685



Hotel Basilea, Zürich



sucht per 1. März 1975 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Unterlagen bitte an:
Direktion Hotel Basilea, 8001 Zürich,
Zähringer 25, Telefon (01) 47 42 50.

1653

Hotel Holiday Thunersee

sucht anfangs April 1975 in Jahresstelle jungen, dynamischen

Küchenchef

Wir sind ein Erstklasshotel mit grosser Restauration und stellen folgende Ansprüche:

- Verantwortung und Organisationsstalent
- Menü- und Produktionsplanung
- Planung und Mithilfe bei Aktionen
- Teamgeist
- Ausbildung von 4 Lehrlingen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:
G. A. Athanassiou, Bernstrasse 1, 3600 Thun

1633

Die Dan Hotels Corporation

eine Kette von fünf Grandluxe-Hotels in Israel, sucht für eines ihrer Häuser von 500 bis 600 Betten einen erstklassig ausgewiesenen

Chef de cuisine

Angemessenes Gehalt zugesichert.

Kandidaten, die ihre Familie mitbringen wollen, wird jegliche Unterstützung gewährt, um Frau und Kindern die Anpassung an ihre neue Umgebung zu erleichtern. Fremdsprachige Schulen für schulpflichtige Kinder sind vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an
Dan Hotel Group Representative Office for Europe,
Postfach 240, 8033 Zürich.

1641

Wir suchen in lange Sommersaison

Serviertochter

mit Freude an einem lebhaften und gepflegten A-la-carte-Service sowie

Chef de partie Commis de cuisine

in moderne, klimatisierte Spezialitätenküche.

Offerten mit Zeugniskopien an:

Willy + Kurt Buholzer
Restaurant

OLD SWISS HOUSE

6000 Luzern, Telefon (041) 36 37 38

P 25-5215

**GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN**

Für unsere gemütliche Jungfraustube benötigen wir für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) noch einige Mitarbeiter.

Leiter der Jungfrau-Stube

Selbständiger, verantwortungsvoller Posten, den wir gerne einem jungen Berufsmann übertragen möchten.

**Restaurationstochter
Buffettochter**

Gut qualifizierte Bewerber finden bei uns eine interessante Tätigkeit. Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Tel. (036) 21 21 71. B. Rupplin, Vizedirektor.

1766

Hôtel Victoria Glion-sur-Montreux

Nous cherchons avec date d'entrée à convenir

un maître d'hôtel

Place à l'année, bien rétribuée.

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la direction.

1184

Hotel Tamaro, 6612 Ascona

sucht auf Anfang März 1975 oder nach Uebereinkunft

**Entremetier
Restaurationstochter
Saaltöchter
Buffettöchter**

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 39 39

1569



sucht in Pankraz-Spezialitätenrestaurant tüchtigen

Kellner

oder

Restaurationstochter

Jahresstelle, Eintritt baldmöglichst.

Anfragen erbeten an Telefon (073) 22 26 26, bitte Hr. Strässle verlangen.

Derby-Hotel Restaurants Bars Dancing 9500 Wil

1765

Park-Hotel 6849 Rovio TI

sucht für lange Saison (Ende März bis Ende Oktober) in junges Team gut ausgewiesenen

Küchenchef

und

Sekretärin

Muttersprache Deutsch, Französisch- und Englischkenntnisse. Sehr gute Entlohnung.

Telefon (061) 23 43 22 oder unter Chiffre 1778 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Auf nach St. Moritz ins Eurotel
Wir suchen zum sofortigen Eintritt einen gutausgewiesenen

Sous-chef/Saucier
danebst sind auf die Sommersaison ab 15. Juni noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Loge:
Nachportier

Etage:
1 Etagegouvernante
2 Zimmermädchen

Küche:
Commis de partie
Service:
Demi-chef de rang
Commis de rang
Schwimmbad:
Bademeisterin/Masseuse

Lingerie:
Lingeriemädchen

Diverse:
Küchenburschen
Haus- und Officeburschen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an und verlangen Herrn Gaissoler, er gibt Ihnen gerne Auskunft.
Telefon (082) 2 11 75, Eurotel St. Moritz, 7512 Champfer

1743

Lettre ouverte à nos futurs Directeurs

Nous vous proposons de diriger un nouvel hôtel de première classe en France, en Belgique, en Angleterre, en Allemagne ...
Salaire à la mesure de vos capacités, avantages extra-légaux, larges responsabilités, autonomie d'action, stage d'adaptation, installations ultra-modernes... Votre réussite peut être belle et rapide. Sur-tout si vous êtes ambitieux et efficace, si vous parlez plusieurs langues, si vous possédez un diplôme

d'une école hôtelière réputée et une certaine expérience des méthodes rationnelles de gestion. L'organisation RAMADA compte plus de 600 hôtels dans le monde. Dès le début, vous serez associé au succès de nos premiers hôtels en Europe. Racontez-nous vos réussites. Envoyez-nous vos certificats, diplômes et références. Certains candidats seront invités, à nos frais, à nous rencontrer à Bruxelles.

Sans attendre, écrivez, à l'attention de Madame BURY, à

RAMADA®

BRUSSELS, S.A.
Chaussée de Charleroi 38 - 1060 BRUXELLES

523

Lugano

Erstklassiges Familienhotel
Für die kommende Saison ab zirka 15. März oder Uebereinkunft sind noch folgende Stellen zu besetzen:

- 1 Hotelpraktikantin für allgemeine Arbeiten und Büro-Ablösung
- 1 Serviertochter für Tessinerstube
- 1 Saalpraktikantin
- 1 Commis de cuisine - Jungkoch
- 1 Gärtner oder Gartenarbeiter (Jahresstelle)

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion.
Boldt-Hotel-Arcadia, 6976 Castagnola (TI), Tel. (091) 51 44 41.

1619

Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg/GR

(bei Chur)

sucht für Sommersaison 1975, zirka Ende Mai bis Mitte September, noch folgende Mitarbeiter:

- Etage: Hilfszimmermädchen-Tournante
- Saal: Chefs de rang, Demi-chefs de rang, Commis, Buffettochter, Restaurationstochter
- Küche: Chefs de partie, Commis de cuisine
- Bäder-Therapie: Fangodame
- Office: Kaffeeköchin
- Lingerie: Glätterinnen, Lingeriemädchen, Wäscher(in)
- Diverses: diplomierte Diät-Assistentin

Geboten wird Unterkunft und Verpflegung im Hotel bei guter Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit, gutes Betriebsklima. Bei gegenseitiger Zufriedenheit kann auch lange Wintersaison zugesagt werden.

Offerten mit Lohnsprüchen, Zeugnis-kopien und Foto sind an die Direktion, Max H. Maurer, zu richten.

1773



Schloss Laufen am Rheinfall 8447 Dachsen

Wir suchen für lange Sommersaison

- Sekretärin
- 2. Oberkellner
- Chef de partie
- Aide-gouvernante
- Buffetdame
- Buffettochter oder -bursche
- Kioskhilfen

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an W. Bühler, Direktor, Restaurant Schloss Laufen, 8447 Dachsen, Telefon (053) 2 12 21.

1707

England

Wir suchen zum baldmöglichsten Eintritt jungen, tüchtigen

- Küchenchef
- 2 Commis de cuisine tüchtigen Chef de rang
- 2 Commis/Restaurant-Volontär
- Bar-Volontär

Das Restaurant liegt in reizender Landschaft, 40 Meilen südlich von London.

R-Gespräch an Rudolf Schäfer, Tel. Lamberhurst 605, The George and Dragon Lamberhurst near Tunbridge Wells / Kent England.

1696

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

Die Fähigkeit zur Begeisterung, Einfühlungsvermögen und Durchschlagskraft



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft eine

Assistant Front Office-Manager

Nehmen Sie unverbindlich - telefonisch oder schriftlich - Kontakt auf mit unserem Personalschef, Herrn F. Gassmann.

Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

521

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

Suchen Sie, auf den 1. April oder früher, Ihr eigenes kleines Reich an einer

Hotel-Réception?



wo Sie Ihre Sprachkenntnisse (D, F, E), Selbstständigkeit, Initiative und Gewandtheit im Umgang mit Mitmenschen unter Beweis stellen können?

Korrespondenz aller Art macht Ihnen Spass, und auch vor allgemeinen Réception- und Büroarbeiten schrecken Sie nicht zurück. Selbst wenn Sie Neuling im Hotelfach wären, sind Sie willkommen.

Setzen Sie sich doch bitte mit mir in Verbindung:

Frau E. Frei, Directrice, Hotel Stella, 3800 Interlaken, Tel. (036) 22 88 72.

1732

Norwegian America Line

M/S Vistafjord (25 000 tons/600 passengers) M/S Sagafjord (24 000 tons/450 passengers)

engaged in world wide de-luxe cruises with American/European passengers requires for the summer season

Waiters and Cooks

between 20 to 35 years.

Waiters must be in good command of English and German with training and experience from leading European hotels and restaurants. (German is the working language in the kitchen.)

A few positions will be vacant in Mediterranean ports medio March and from New York the 10th April 1975. Remaining positions will be filled Amsterdam and Oslo end of May/beginning of June 1975.

Possibility for renewing the contract in September for the winter season.

Free air travel to the ship.

Please apply with curriculum vitae, copies of testimonials and a recent photo. Also indicate preference for commencement of employment.

1687

Global Cruises Ltd.
c/o Norwegian America Line
Jernbanetorget 2
Oslo 1
Norway

Hotel zum Storchen



Neueröffnung in Zürich

Die neue, einzigartige Trinkstube «Buvette», gehalten im französischen Stil, wird demnächst am Weinplatz eröffnet.

Haben Sie Interesse in diesem regen Betrieb als

Garçon

tätig zu sein?

Voraussetzungen sind selbständige Arbeitsweise und gute Berufskennntnisse. Zeitgemässe Entlohnung und entsprechende Sozialleistungen sind selbstverständlich. Wir sind gerne bereit, Ihnen das entsprechende Lokal zu zeigen und freuen uns auf Ihren Anruf.

HOTEL ZUM STORCHEN, Personalbüro, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Tel. (01) 27 55 10.

1758



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald als möglich:

- Kasse: Maircourantier(ière) NCR
- Kontrolle: Büropraktikant(in)
- Loge: Chasseur
- Etage: Zimmermädchen (ab März/April)
- Küche: Demi-chef/Tournant, Commis pâtissier
- Office/Economat: Office- und Economat-gouvernante, Kaffeeköchin, Casserolier
- Restaurant: Chef de rang

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

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1 (Eingang Börsenstrasse)

1772



Im neuen Hotel Waldhaus Dolder ist die Stellung des

Chef de réception

per 1. März 1975 oder nach Uebereinkunft zu besetzen. Es handelt sich um einen selbständigen und verantwortungsvollen Posten. Wir suchen einen qualifizierten Mitarbeiter mit Erfahrung in der Führung eines mittleren Teams, welcher bereit und fähig ist, die Verantwortung für die reibungslose Abwicklung aller vorkommenden Geschäfte zu übernehmen. Wir bitten die Interessenten um handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien. Direktion Hotel Waldhaus Dolder Postfach, 8030 Zürich, Telefon (01) 32 93 60

1654



in Jahresstelle

Nachtconciere

Sprachenkundig. Personalfürsorgekasse und hoher Verdienst zugesichert.

Anfragen an die Direktion Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6000 Luzern Telefon (041) 23 53 23

1749



Kulm Hotel
7500 St. Moritz
Haus allerersten Ranges

Da der jetzige Stelleninhaber altershalber zurücktritt, ist die Position des

Chef-Conciere

in unserem Hause auf die kommende Sommersaison neu zu besetzen.

Es handelt sich um eine 2-Saison-Stelle – Sommer: Ende Juni bis Anfang September – Winter: Ende November bis Anfang April. Wir wünschen uns als künftigen neuen Mitarbeiter einen Schweizer, der die nötigen beruflichen Voraussetzungen mitbringt, einen angenehmen Charakter und Persönlichkeit besitzt.

Offerten sind zu richten an Heinz Hunkeler, Direktor, Kulm-Hotel, 7500 St. Moritz

1745



Hotel Merkur
Restaurant
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Wir suchen in Sommersaison oder in Jahresstelle per sofort oder nach Uebereinkunft

Buffetbursche/-tochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Telefon (036) 22 66 55.

1736

Gesucht für die kommende Sommersaison

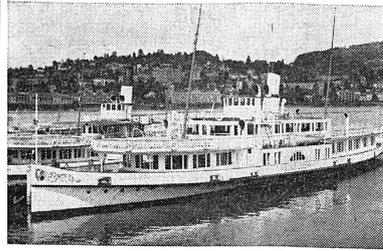
Chef de partie Commis de cuisine Commis pâtissier

Offerten sind zu richten an

Hotel Kronenhof
Pontresina

L. Gredig-Laporte

1735



Wir suchen für die verlängerte Sommersaison auf das Schiffsrestaurant «Wilhelm Tell», vor Anker, Landungsbrücke 9, 6004 Luzern

Köche(innen), Jungkoch Kellner, Serviertöchter

Offerten sind zu richten bis 31. März 1975 an

Restaurant Regatta,
6004 Luzern

Telefon (041) 36 71 98
Fam. Ed. Räber-Eberle

P 25-6481

Hotel Goldey, Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison noch folgendes Personal:

- Sekretärin** (sprachenkundig)
- Tourante** für Büro und Saal
- Saalkellner oder -töchter**
- Zimmermädchen**
- Küchenburschen oder -mädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an: A. Pittet, Hotel Goldey, 3800 Interlaken, Telefon (036) 22 44 45

1719



sucht für seinen Restaurationsbetrieb 1. Klasse eine gutausgewiesene

Persönlichkeit

als

Küchenchef

in verantwortungsvolle Position im Rahmen des höheren Mitarbeiterstabes.

Infolge allzufrühen Ablebens unseres Herrn Ulrich Rüd ist dieser Posten frei geworden.

- Nötige fachliche Kenntnisse,
 - Erfahrung in der Führung einer grossen Brigade,
 - Freude an neuzeitlicher Organisation,
 - Sinn für Zusammenarbeit mit den einzelnen Abteilungen,
 - Mindestalter 35 Jahre,
- werden als selbstverständliche Voraussetzungen für diesen wichtigen Posten erachtet.

Ebenso selbstverständlich ist eine der Position entsprechende Salarierung sowie gut ausgebaute Sozialleistungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Ausführliche, schriftliche Offerte mit den nötigen Unterlagen, welche mit aller Diskretion behandelt werden, sind erbeten an

Rudolf Candrian
RESTAURANTS BAHNHOFBUFFET ZÜRICH-HB
Postfach, 8023 Zürich
(Telefonische Anfragen können nicht entgegengenommen werden.)

1714



sucht in vielseitigen Restaurationsbetrieb und Hotel mit 36 Betten

Chef de service – Aide-patron

Erfahrung im Speiseservice, Personalführung. Es wird weitgehende Selbständigkeit zugesichert nach Einführung in diesen vielseitigen Vertrauensposten. Zeitgemässe Entlohnung.

Offerten mit Referenzen erbeten an:
Eug. Hämmerli, Hotel Speer, 8640 Rapperswil
Telefon (055) 27 17 20

1727

Gepflegte Rôtisserie auf dem Platze Zürich sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

2 Servicemitarbeiter(innen)

Geregelte Arbeitszeit und hoher Verdienst sind zugesichert.

Interessenten mit Erfahrung im gepflegten Speiseservice melden sich unter Telefon (01) 32 25 00.

Zoo-Restaurant

1733

ENGLAND

Osborne Hotel, Torquay

Modernes Hotel 1. Ranges (200 Betten), mit direkter Lage am Meer, sucht ab 24. März bis Ende Oktober

Pâtissier

Wir bieten unseren Mitarbeitern Unterkunft und Verpflegung, geregelte Arbeitszeit und Ferien.

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto an
K. Kappeler, Proprietor-Direktor
Osborne Hotel, Torquay, England

1730



Hotel Jungfrau, Grindelwald

Wir suchen auf April/Mai in Jahresstelle eine bestausgewiesene und einsatzfreudige

Aide du patron

Gute Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie, vor allem Réception.

Beherrschung der französischen, deutschen und englischen Sprache in Wort und Schrift.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen und Foto sind zu richten an:
H. Märkle, Hotel Jungfrau, 3818 Grindelwald

1755



Restaurant Zentrum · Restaurant Chrugeler
Festsaal · Sitzungszimmer · 4 Kegelsbahnen

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft ab 15. März 1975

Chef de service

Einem kontaktfreudigen, fachlich gut ausgewiesenen Bewerber mit Erfahrung in Service-Organisation, Personalführung und Verkauf bietet sich eine selbständige und interessante Aufgabe in unserem vielseitigen Betrieb.

Richten Sie sich mit Ihrer Offerte oder Ihrem Anruf bitte an G. Meier, Direktor.

8406 Winterthur
Tel. 052 22 53 21

1764

Unser Stadt-Restaurant hat einen guten Namen, und wir kochen ein abwechslungsreiches, geschmacklich feines Programm. Echte Entwicklungsmöglichkeiten bieten wir einem gutausgewiesenen

Saucier

vorerst als Chef-Vertreter.

Fünf Köche und das Officepersonal schaffen mit unsere Gäste gut und prompt zu bedienen.

Kommen Sie zu uns! Wir haben Sinn für gute Zusammenarbeit und werden Ihren Einsatz zu schätzen wissen.

Ihre Bewerbung erbiten wir an

Grill-Restaurant
zum Chindlfrässer
Kornhausplatz 7
3000 Bern 7

1782

Les Résidences Rosablancher 1961 Super-Nendaz (Valais)

1700 m. Apparthotel, 500 lits, piscine couverte, tennis, dancing

cherchent pour la saison d'été 1.6. - 15. 10. les collaborateurs suivants:

secrétaires de réception
stagiaire de réception

portier de nuit

chef de cuisine

chef saucier

1er commis de cuisine

commis de cuisine

casserolier

garçon de cuisine

filles d'office

magasinier-chef d'achat

femmes de chambre

dame de buffet

chef de rang

demi-chef de rang

commis de rang

chef d'entretien

gérante-vendeuse

pour drugstore

Faire offre avec copies de certificats, présentation de salaire et photo à Ph. Annen, Directeur Résidences Rosablancher, 1961 Super-Nendaz, Valais. 1676

Hotel Meister

Eröffnung 23. März

Hotel Admiral

Neueröffnung 1. Mai (Jahresbetrieb)

6902 Lugano-Paradiso

suchen für lange Sommersaison:

Réceptionist(in)

Korrespondent(in)

Kellner

Commis de bar

Küchenchef

Sous-chef

Chefs de partie

Grillchef

Tournant

Masseur oder Masseuse

Ausiliari

Bitte nur vollständige Offerten mit Zeugnissen, Fotos, Gehaltsansprüchen und möglichem Eintrittsdatum einsenden. 1675

Tessin - Cademario bei Lugano

Für unser neuzeitlich geführtes Hotel: moderne Küche, Restaurationsbetriebe und Grill-room, suchen wir für kommende Sommersaison:

1 Commis de cuisine

1 Chef de rang

2 Restaurationstöchter

2 Restaurationskellner

1 Tournante

1 Buffettöchter/-bursche

1 Zimmermädchen

Eintritt nach Uebereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte an:

Hotel Cacciatori

6937 Cademario bei Lugano

wo auch gerne Auskunft erteilt wird. Tel. (091) 59 22 36. 1626



Gesucht nach Ascona

Buffettöchter

(sprachkundig)

Serviertöchter

ab Mitte März 1975 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnissen und Foto an

A. Wildi, Hotel Schiff
6612 Ascona

1634



Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle auf 1. Mai 1975 qualifizierten

Küchenchef

der einer mittleren Brigade mit Autorität vorstehen kann
der einer erstklassigen Küche für hohe Ansprüche gerecht wird
der gleichzeitig ein gewisses Flair zur Herstellung von Tellergerichten besitzt
der gewillt ist, Lehrlinge nach seinem besten Können und Wissen auszubilden

Erfüllen Sie diese Voraussetzungen? - Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Beat Glaus, Hotel Waldeck, 7018 Flims Waldhaus



Tel. 081/39 12 26

Tel. 081/39 12 28

1671

Planen Sie schon heute für Wintersaison 1974/75!

Erstklasshotel in Graubünden sucht:

1. Oberkellner Conciierge

Richten Sie bitte Ihre Unterlagen mit Referenzen, Foto und Salärvorstellungen unter Chiffre 1770 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junfthaus zum Löwen Olten

In der Altstadt von Olten suchen wir für die Neueröffnung in heimelig umgebauten Lokalitäten noch folgende Posten zu besetzen:
Stellenantritt 15. April oder 1. März 1975.

Commis de cuisine Kellner und Serviertöchter

die einer gepflegten Kundschaft mit Freundlichkeit aufwarten (5-Tage-Woche). Da es sich um ein kleines Team von 10 bis 12 Personen handelt, ist eine gute Zusammenarbeit unerlässlich, was sich für Sie in angemessenen Leistungen unsererseits ausdrückt.

Sollten Sie weitere Auskünfte wünschen, so telefonieren Sie mir unverbindlich (091) 44 54 50 oder richten Sie Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Hr. M. Gaffuri, Casa Gaffuri, 6883 Novazzano

1684

CALANDA BRAU

Für unser Bier- und Speiserestaurant

Braustube zur Krone

in Oberegg (AI) suchen wir per 1. April 1975 ein tüchtiges und initiatives

Pächter-Ehepaar

Gute Kenntnisse in der Küchensparte sind Voraussetzung. Es ist auch möglich, zur Einsatzauslastung einem Nebenerwerb nachzugehen. Wenn Sie das Wirtpatent besitzen, dann senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotos an die von uns beauftragte Gesellschaft.

Gaststätten-Betriebs AG, z. Hd. Herrn Kurt O. Winkler, Geschäftsführer, Bahnhofplatz 8, Postfach 19, 7001 Chur.

P 13-316

Eröffnung

Neues Hotel
mit
Restaurant, Saal und Kegelbahn
öffnet seine Pforte

Mitte März

Hotel Emishofen, Kreuzlingen

sucht:

Serviertöchter

Buffettöchter

Küchen-, Hausbursche

Zimmermädchen

Offerte an
W. Schmid, Restaurant Pizzeria, 8590 Romanshorn,
Telefon (071) 63 12 92.

1659

Gesucht wird per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin

für Saison- oder Jahresstelle.

Ihr Arbeitsbereich:
Aushilfe an der Réception, Buchhaltung und Sekretariat.

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns:

Hotel Hirschen 9658 Wildhaus/SG

Telefon (074) 5 22 52.

1668

Sporthotel Maloja

7516 Maloja, Oberengadin

Wir suchen auf 25. Mai 1975 in Saison oder Jahresstelle nette, zuverlässige, gewandte

Serviertöchter

sowie

Küchenchef/Alleinkoch

für gepflegten Betrieb,

oder Ehepaar

Sehr hohe Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit in jungem Team.

Bitte senden Sie Offerte an:
Peter Uffer jun.

1667

Restaurant Hirschen, Zug

Gesucht: freundliche

Serviertöchter

in gutes Speiserestaurant.

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Emil Ulrich, Restaurant Hirschen, 6300 Zug,
Donnerstags geschlossen.
Telefon (042) 21 29 30.

1185

Schiffsrestauration

Thuner- und Brienersee

Wir suchen per 1. April oder nach Uebereinkunft

versierte Sekretärin

für Telefon, Kassa, Korrespondenz und Lohnbuchhaltung.

Wir bieten:

zeitgemässe Entlohnung,
interessante, selbständige Arbeit
und ein gutes Betriebsklima,

sowie

Hotel Freienhof, Thun

Economat-Gouvernante

für Warenausgabe, Lagerkontrolle und Beaufsichtigung des Haus- und Officepersonals.

Réceptions-Praktikantin

für Empfang, Telefon, Kassa (NCR) und allgemeine Büroarbeiten.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Hotel Freienhof, 3600 Thun,
Telefon 22 46 72.

1394



**Hotel Hirschen
am See**
3654 Gunten/
Thunersee

Haus 1. Ranges in prachtvoller Lage am See, Spezialitätenrestaurant, Strandbad.
Für die kommende lange Sommersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Küche:** **Saucier**
Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine
- Service:** **Chef de rang**
Demi-chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter und
Saalkellner
Buffetfräulein

Buffet:
Interessante Tätigkeit in aufgeschlossener Atmosphäre.
Offerten sind erbeten an die Direktion, A. Ropers, Telefon (033) 51 22 44.

1583

**Les restaurants Beaulac
2000 Neuchâtel**

au bord de l'eau, tél. (038) 24 42 42
engagent immédiatement ou pour date à convenir:

- 1 maître d'hôtel très qualifié**
(dès le 1. 3. 75)
(trancher - flamber et parlant les langues)
- 1 chef de rang**
pour le restaurant français
commis de rang
sommeliers(jères)
(pour le printemps)
cuisiniers qualifiés

Faire offre ou téléphoner pour prendre rendez-vous.

1593



**Hotel Monopol und Metropole
6000 Luzern**

Den Gästen und Mitarbeitern zuliebe haben wir unser Erstklasshotel vollständig renoviert. Kunden und Angestellte fühlen sich bei uns königlich.

20 Schritte vom Bahnhof und etwa 200 Meter vom See entfernt liegt Ihr Tätigkeitsgebiet. Wir sind 180 Betten gross und offerieren Ihnen folgende gut bezahlte Jahres- oder Saisonstellen:

- Chef de service**
in jeder Beziehung bestens ausgewiesen, mehrjährige A-la-carte-Erfahrung, Englisch sprechend, sofort
- Etagen-Gouvernante**
Englisch sprechend, 1. Mai
- Barmaid**
Englisch sprechend, 1. Mai
- Telefonistin**
sprachgewandt, 1. Mai
- Réceptions-Praktikant**
15. April
- Saaltöchter**
15. April, Englisch sprechend
- Zimmermädchen**
berufserfahren, 1. April
- Etagenportier**
1. März
- Wäscher**
1. April
- Kellerbursche**
1. April
- Haus- und Officeburschen**
1. April

Richten Sie Ihre Offerte mit Foto, Zeugnis-kopien und Gehaltsansprüchen an die Direktion, Hs. Uremätrner, Tel. (041) 22 80 01.

1606

**Etablissement hospitalier
de la région lémanique**

engagerait

un chef de cuisine

expérimenté et capable de diriger du personnel.

Prière d'adresser offres avec curriculum vitae, photographie et prétention de salaire sous chiffre PP 900151 à Publicitas, 1002 Lausanne.



**Carlton Elite Hotel
Zürich**

Bahnhofstrasse 41
Telefon (01) 23 66 36

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Lehrreicher und vielseitiger Betrieb mit Banketten aller Art, Spezialitätenrestaurant und Snack-Angebot.

Offerten mit Zeugnisabschriften sind an die Direktion erbeten.

1534

Für das Sporthotel in Splügen GR suchen wir auf das kommende Frühjahr ein tüchtiges

Geranten-Ehepaar

Er sollte Koch sein.
Eintritt zirka 1. Mai 1975.

Offerten mit den notwendigen Unterlagen an

JAWIRA AG, 7430 Thusis
zuhanden Herrn Erich Jäger, Thusis.

OFA 55.509.001

**Hotel Bellevue
6356 Rigi Kaltbad**

Wir suchen in Jahresstelle, jungen, dynamischen

Küchenchef

Eintritt:
Frühling 1975.

Wir sind ein mittlerer Betrieb mit grosser Restauration und stellen folgende Ansprüche an Sie:
- Verantwortung
- Organisations-talent
- Menu- und Verkaufsplanung
- Fähigkeit zur Führung einer kleinen Brigade und Ausbildung eines Lehrlings.

Wir bieten:
- Interessanten, selbständigen Aufgabenbereich.

Offerten bitte an N. Kalbermatten,
Telefon (041) 83 13 51.

1385

**Ascona, Tessin
Hotel Riposo**

60 Betten

Saison März bis November,
sucht folgende Mitarbeiter:

Koch

mit guten beruflichen Kenntnissen für gepflegte Küche (keine Restauration);

Saaltöchter

sprachenkundig

Kaffeeköchin

Ragazza per Cafeteria

**Küchenmädchen oder
-bursche**

Geboten wird gute Entlohnung, geregelte Freizeit sowie Zimmer und Verpflegung im Hotel.

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an R. Studer, Telefon (093) 35 31 64.

1272

Wir suchen nach Zermatt

ein berufstätiges Ehepaar

zur Führung unseres zentral gelegenen Restaurantsbetriebes und Carnozet.
Koch bevorzugt, Eintritt anfangs Mai 1975.

Offerten an

**Hotel Metropol-garni
3920 Zermatt**

Telefon (028) 7 70 71.

1699



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht

**Chef de froid
Commis de cuisine**

Chasseur

**Mangemadamen
Personalzimmermädchen
Economathilfe**

Commis de rang

Chefmonteur
(Jahresstelle)

Offerten sind erbeten an die Direktion
Kulm-Hotel, 7500 St. Moritz

1746

Norwegian America Line

M/S Vistafjord
(25 000 tons/600 passengers)

M/S Sagafjord
(24 000 tons/450 passengers)

engaged in de luxe cruises with American/European passengers. During the summer months the vessel's regular staff will go on leave. For relieving purposes we require from the end of May:

Executive Chefs

for our German/English speaking kitchen staff of 50 persons.

Maitre d'Hotels

with good command of English and German.

We require:

Experience from de luxe hotels and restaurants, and proven abilities in the catering and service of luxury clientele.

We offer:

Competitive salary, free transportation to ship, pleasant and challenging working atmosphere and interesting itineraries.

A few applicants may have the opportunity to renew their contracts in September for the winter season.

Please apply with curriculum vitae, copies of testimonials and a recent photo.

1688

Global Cruises Ltd.
co Norwegian America Line
Jernbanetorget 2
Oslo 1
Norway

cherche pour la saison d'été 1975

**gardien de piscine/
aide éconamat
femme de chambre et
portier d'étage**
(couple)

**commis de rang
demi-chef de rang
pâtissier
commis de cuisine
garçon de cuisine
fille de cafeteria
aide-lingère
portier de nuit**

Faire offres à la direction avec curriculum vitae et copies de certificats.
Téléphone (025) 6 24 71

1741

Hotel du Lac Hirschen 6440 Brunnen

Robert Achermann
Telefon (043) 31 13 15

sucht auf 25. März oder nach Uebereinkunft

1 junges Ehepaar als Aide du patron

Er: Küchenerfahrung, Sie: Büroerfahrung

1 Küchenchef

Commis de cuisine

Serviertöchter

auch Anfängerinnen

1 Hotelpraktikant

1722

Sous-chef Entremetier

wird von Erstklasshotel in Igls (Innsbruck) zum baldigen Eintritt gesucht.

Bewerbungen mit Referenzen sind erbeten an

Parkhotel Igls A - 6080 Kurort Igls

1715

Wir suchen als Ersatz für unser Faktotum Jon einen

Koch oder Hilfskoch

der auch bereit ist, noch andere Aufgaben zu erfüllen, als «nur» zu kochen.

Wir könnten uns auch einen Metzger vorstellen, der gelegentlich Wirt werden möchte.

D'Fuchsefamilie

Zunfthaus zur Meisen

Münsterhof 20

8001 Zürich

Telefon (01) 23 21 57.

1710



Sunstar Hotels 7270 Davos-Platz

Ich suche einen jungen, dynamischen

Direktionsassistenten

welcher mich bei der Leitung der Sunstar-Hotels Davos tatkräftig unterstützen kann.

Voraussetzungen:

Schweizer, Hotelfachschule oder kaufmännische Ausbildung, Muttersprache Deutsch. Es handelt sich um eine Jahresstelle. Eintritt Ende März, anfangs April.

Bewerbungen an:

Hans Geiger, Direktor, Sunstar Hotels, 7270 Davos-Platz, Telefon (083) 3 67 41.

1706



Restaurant Le Chablais im Sport- und Reitzentrum 3280 Muntelier-Murten

Wir suchen zum Eintritt für sofort

Commis de cuisine

Sind Sie jung und begeisterungsfähig, nicht nur für den Sport im eigenen Haus, sondern auch für Ihren Job, so schreiben oder telefonieren Sie uns.

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

1705

Hotel Metropol, 9001 St. Gallen

Das Haus mit der behaglichen und persönlichen Atmosphäre sucht auf Frühjahr 1975 oder nach Vereinbarung

Servicelehrtöchter oder -lehrling

Lehrzeit 2 Jahre.

Aufgeweckte Mädchen oder Burschen haben die Möglichkeit, sich während der Lehre mit allen Finessen (Tranchieren und Flambieren) des «A-la-carte»-oder Bankettservices vertraut zu machen.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf, um Ihnen nähere Auskunft über diesen Beruf zu erteilen.

Telefon (071) 23 35 35.

1559

Sind Sie der begabte Fachmann mit Freude an einer gut geführten Küche?

Die Taverne zur Krone 8953 Dietikon

mit dem weitbekanntesten Spezialitäten-Restaurant sucht tüchtigen, zuverlässigen

Entremetier und Commis

zu kleiner 5-Mann-Brigade in gut bezahlte Jahresstelle. Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, prima Arbeitsklima sowie glänzende Weiterbildungsmöglichkeiten und neue modernste Küche.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bitten um Offerten an

Alois Gstrein, Telefon (01) 88 60 11 (bitte vormittags).

1613



requires

DIRECTOR OF FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS
for its F & B Department which counts amongst the largest in South-East Asia

Requirements:

Age: 30 — 35
Education: Graduate of a leading Hotel School.
Experience: Extensive work experience in F & B operations and cost-control in a large hotel chain.

Qualifications: To take full responsibility of F & B operations including 8 Restaurants, 5 Bars, Room Service and extensive Banquet facilities.

Remuneration: 2-year contract.
Tax free salary.
Hotel accommodation.
Air transportation to and from hiring point.

Applications with handwritten curriculum vitae, references and passport size photograph to be airmailed to:

Mr. Guido Jonas
Resident Manager
The Mandarin Singapore
Orchard Road
Singapore 9

514

Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Night-Auditor

Nachtournant

Kassierer(in)

Hotellkasse, NCR 42

Telefonistin

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, eigenes Personalhaus, Self-Service-Restaurant für unser Personal und vor allem einen neuzeitlichen Geist im Teamwork.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie an.

1644

Hotel International am Marktplatz 8050 Zürich-Oerlikon Telefon 01/46 43 41



K73

Hotel Weisses Rössli 9422 Staad bei Rorschach

Direkt am Bodensee

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle nette, zuverlässige, gewandte

Serviertöchter

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima mit hohem Einkommen.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an
Tel. (071) 41 61 35

Fam. René Steiner gibt Ihnen gerne Auskunft.

1500

Hotel du Lac, 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 29 22

sucht für lange Sommersaison

Anfangssekretärin

(sprachenkundig)

Lingère

Serviertöchter

Chef de partie

Commis de cuisine

Etagenportier

Wäscher

Offerten erbeten an

P. Hofmann, Prop.

1546

Schulungs- und Ferienheim Wasserwendi, Brünig-Hasliberg

mit seinem heimeligen Restaurant

sucht in gutbezahlte Jahresstellen:

- 1 Alleinkoch
- 2 Küchengehilfen
- 2 nette Serviertöchter
- 1 Hausbursche
- 1 Lingère

Eintritt: 30. März 1975.

Für weitere Auskünfte
Telefon (083) 3 58 31 anrufen, Koch Werner verlangen.

1556



Wir suchen für das

EUROTEL LES DIABLERETS

ein Erstklasshaus mit über 200 Betten, Restaurant, Banketträumlichkeiten, Hallenbad, Sauna usw. ein tüchtiges

Restaurations- und Hotelier-Ehepaar

Voraussetzungen sind:

- Gründliche Kenntnisse der neuzeitlichen Restauration und Präsentation.
- gute Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie.
- Organisationstalent und Fähigkeit, den Personalstab zu führen und ihm vorzustehen.
- Beherrschung der französischen, deutschen und englischen Sprache in Wort und Schrift,
 - Wirtepatent,
- Beziehungen zu Reisebüros und Reiseveranstaltern,
 - Mindestalter 30 Jahre.

Wir bieten:

- selbständige Mitarbeit in einer internationalen expandierenden Hotel-Kette mit 26 Häusern in ganz Europa,
- Jahresstelle,
- zeitgemässe Honorierung mit Umsatz- und Gewinnbeteiligung,
- Wohnung im Haus.

Eintritt anfangs April 1975.

Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Foto und Handschriftprobe ist zu richten an:

Organisation Eurotel AG Schweiz
Hoteltechnische Abteilung
Steffisburgstrasse 1
3600 Thun

Hotel Franziskaner

Stüfihofstatt 1
8001 Zürich

Wir suchen auf 1. März oder nach Uebereinkunft eine freundliche, junge

Serviertochter

und einen sprachkundigen

Chef de rang

für unser französisches Spezialitätenrestaurant.
Kost und Logis im Hause.

Wir sind ein junges, dynamisches Team und freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Franziskaner, Stüfihofstatt 1,
8001 Zürich. Telefon (01) 34 01 20.

1506

Hotel Bernerhof

6000 Luzern

sucht für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Nachtportier
(Jahresstelle)

Koch

Buffetbursche/-tochter

Restaurationskellner

Restaurationstochter

Zimmermädchen

Portier

Hausbursche

Lingeriemädchen

Offerten an die Direktion
Hotel Bernerhof
Seidenhofstrasse 8-10
6000 Luzern
Telefon (041) 22 65 65

1536

Verenahof Hotels

5400 Baden

Wir suchen zum gelegentlichen Eintritt

Etagegouvernante

Sekretärin

für Réception

Nachtportier

Telefonistin

Bademeister/Masseur

Demi-chef

Commis de salle

Commis de cuisine

Kochlehrling

Kochlehrtochter

Saallehrtochter

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

1518

Strandhotel Generoso

Melide-Lugano

sucht auf zirka 25. März oder nach Uebereinkunft für Saison

Koch oder Köchin

Saaltöchter

Serviertöchter oder Kellner

Küchenbursche

Offerten sind erbeten an
Hans Zaugg, 6815 Melide
Telefon (091) 68 70 71.

1511



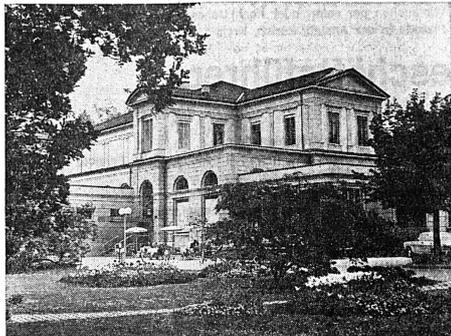
KÜCHENCHEFF
nach Barcelona

gesucht für Schweizer Restaurant.

Interessante Stelle für jungen Chef oder Chef de partie, der seinen Beruf mit Liebe ausführt und Verantwortung übernehmen möchte. Stellenanfang sofort oder nach Uebereinkunft. Lohn nach schweizerischen Verhältnissen.

Ellofferen an
Culinas AG, BSR, Villa Belvoir
6066 St. Niklausen-Luzern
Telefon (041) 44 44 44

519



Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb suchen wir

Koch-Tournant

Restaurationskellner

Buffetdame

Buffettochter

Bitte senden Sie uns Ihre Offerte oder rufen Sie uns an.

Kursaal Casino, Baden

H. Finster, Dir., Tel. (056) 22 71 88.

1555

Restaurant Schloss Brandis Maienfeld

Neueröffnung 1. März 1975

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Saison- oder Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter

freundlich und gewandt, für unser gepflegtes, rustikales Spezialitäten-Restaurant.

Serviertochter

für unsere heimelige Schloss-Stube (30 bis 40 Plätze), die Sie selbständig zu betreiben haben.

Chef de partie

für unsere erstklassige Küche, in welcher Sie Ihre beruflichen Kenntnisse voll entfalten können.

Wir bieten einsatzfreudigen Mitarbeitern guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit sowie Kost und Logis.

Schreiben oder telefonieren Sie an:

Fam. Karl Weber, Hotel Drei Könige, Sevelen, Telefon (085) 5 54 22, ab 13.2.75
Telefon (085) 9 24 23.

1618



Schloss Wolfsberg

Ob Ermatingen, TG
Ausbildungszentrum der
Schweizerischen Bankgesellschaft
Direktion: E. Mühlemann

Eröffnung: 8. Mai 1975

Geregelte Arbeitszeit, guter Lohn, überdurchschnittliche Sozialleistungen

Wir haben noch folgende interessante Stellen zu vergeben:

Essräume-Unterkunft
(Eintritt nach Uebereinkunft)

freundliche Zimmermädchen
versierte Serviertöchter
für Saal- und Bankettservice

Service-Hostessen
für Clubraum «REMISE»

Küche-Office
(Eintritt nach Uebereinkunft)

Küchenmädchen
(ragazza di cucina con permesso B)

Weg vom Lärm, in gesunder Luft finden Sie bei freundlichen Menschen eine seltene Gelegenheit, Ihrem Leben eine neue Aufgabe zu geben.

Fühlen Sie sich angesprochen? Ja - dann schreiben oder rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte. P 44-3877

Direktion Ausbildungszentrum Schloss Wolfsberg
Ernst Mühlemann, Burggrabenstr. 24
8280 Kreuzlingen, Tel. 072 8 22 66 oder
Culinarium AG Bahnhofstr. 45, 8021 Zürich
A. Conti, Tel. 01 29 44 11 (int. 3064) oder
R. Röck, Tel. 01 29 44 11 (int. 3607)

Wir suchen in Jahresstelle sprachkundige

Hotelsekretärin

Eintritt nach Uebereinkunft.

Hotel de la Paix, Luzern

Familie F. Zehnder, Telefon (041) 23 73 73.

1612



Grand Hôtel des Bains
1891 Lavey-les-Bains
(Vaud)

Tél. (025) 3 60 55

cherche pour saison 1er mai au 28 septembre

direction/bureau: **gouvernante - aide-directrice**
(éventuel stagiaire)
tournante
(bureau-gouvernante-économat)

bureau: **1ère secrétaire**
(parlant couramment français)
secrétaire débutante
(notions de français indispensables)

loge: **chasseur**
(jeune, débutant accepté)

restaurant: **maître d'hôtel débutant**
commis de rang
(avec possibilité de promotion à demi-chef de rang)

cuisine: **chefs de partie**
commis de cuisine
commis pâtissier
(avec possibilité de promotion à pâtissier)

économat/caféterie: **employées**
économat-caféterie

établissement thermal: **physiothérapeute**
masseuse/masseur

Logement et pension à l'établissement. Cours de français gratuits.

Faire offres avec photo, copies de certificats et présentations de salaire à:
R. Schrämli, dir., 1891 Lavey-les-Bains.

1532

Hotel Schweizerhof, Basel

sucht:

Chef de partie/Tournant
Commis de cuisine
Demi-chef de rang
Portier für Halle und Etage

Eintritt: April 1975.

Offerten an
P. Goetzinger, Tel. (061) 22 28 33.

1547



sucht

Sekretärin
Telefonistin

Physiotherapeutin-Masseurin

Economat-Hilfsgouvernante
Volontärin
(6 Monate)

Chef de partie
Régimier
Patissier
Commis pâtissier

Portier d'étage

Fille de lingerie
Fille de cuisine

Chef de rang
Commis de rang

Eintritt: März/April 1975 oder nach Uebereinkunft.
Lange Saison und Jahresstelle.

Offerten an:
Direktion Kurhotel Valmont,
1823 Glion-sur-Montreux.

1463

Gesucht in bekannten Landgasthof (Kanton Bern) eine Junge

Aide du patron

Wir suchen eine zuverlässige, kontaktfreudige Persönlichkeit, die es versteht, neben der Serviceorganisation auch einen Teil der Büroarbeiten zu meistern.

Bewerberinnen, die sich über gute Servicefähigkeiten ausweisen können, werden bevorzugt.

Geboten wird eine diesen Anforderungen entsprechende Honorierung mit Umsatzbeteiligung.

Bitte senden Sie Ihre Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 1650 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht

nette Serviertochter

Familiäre Behandlung und guter Verdienst werden zugesichert.

Offerten sind zu richten an Familie Josef Baumann

Berghotel Distelboden 6061 Melchsee-Frutt

Telefon (041) 67 12 66.

1648

Tessin/Locarno

Für lange Sommersaison, Eintritt auf März, suchen wir selbständigen, jungen

Koch oder Köchin

Serviertochter

(auch Anfängerin),

für mittleres Hotel direkt am See.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Casa al Lago 6648 Minusio, Locarno

Telefon (093) 33 15 04.

1647

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 Jahre, gelernter Koch mit kaufmännischer Ausbildung und Servicekenntnissen oder Hotelfachschüler mit guter Allgemeinbildung und Auffassungsgabe.

Wir bieten:

- beste Ausbildung bzw. Weiterbildung nach Ausbildungsprogramm
- bezahlte Wirtelachschule
- eventuell Uebernahme einer unserer Betriebe
- der Position entsprechende Entlohnung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 1642 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe sucht per 1. März oder 1. April 1975 tüchtige

Sekretärin

die in 5köpfigem Mannerteam für Ordnung sorgt, Post erledigt, Telefon bedient, Termine überwacht, Korrespondenz erledigt (relativ wenig), bei Datenverarbeitung mithilft (Routinarbeiten), Exposés und Berichte ins reine schreibt, d. h. überall mitanpackt, wo «Not am Mann» ist.

Französisch- und Englischkenntnisse von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Kommt eventuell auch als Halbtagsstelle in Frage.

Wir zügeln Mitte März in neue Büros (8048 Zürich) und wären froh, wenn unsere Allround-Sekretärin uns beim Einrichten mithelfen könnte.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 44-450.343 an Publicitas, 8021 Zürich.

Kongresshaus Schützengarten, St. Gallen

sucht

Chef de partie

sowie

Koch

In mittlere Brigade.
Jahresstelle

K. H. Frunz, Telefon (071) 24 71 61.

P 33-3890

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unsere bestfrequentierte Pizzeria in der Altstadt Zürich, Kreis 1, einen dynamischen, bestqualifizierten

Geschäftsführer

Wir erwarten:

- 30- bis 40jährige, sprachkundig,
- gelernten Koch mit gleichwertigen Kenntnissen im Service,
- sehr gute kaufmännische Kenntnisse,
- Erfahrung in Personalführung,
- dass Sie gerne die Gäste persönlich empfangen und plazieren.

Wir bieten:

- sehr gutes Salär mit Beteiligung,
- exakte Einführung.

Sind Sie bereits einem ähnlichen Betrieb mit nachweisbarem Erfolg vorgestanden, so bitten wir um Zustellung der Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Passfoto, Zeugniskopien, Referenzangaben) unter Chiffre 1408 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unseren neuen, umfangreichen Gross-Restaurationsbetrieb in Neuenburg ein dynamisches, bestqualifiziertes

Direktions-Ehepaar

Wir erwarten:

- 35- bis 45jährige, kontaktfreudige, sprachkundige Persönlichkeiten,
- dass Sie bereits einen Grossbetrieb mit nachzuweisendem Erfolg geführt haben,
- bestfundiertes Wissen in allen Sparten,
- dass Sie sich persönlich um unsere Kundschaft bemühen.

Wir bieten:

- sehr gutes Salär mit Leistungsbeteiligung.

Interessenten richten ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen wie: Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzangaben und Foto unter Chiffre 1545 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Agency

8039 Zürich
Tel. (01) 35 41 10
Stockerstrasse 55



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 Steuermänner, Bar und Diningroom, Head Waiter, Asst. Man., Cooks Butchers-Pastry, Cooks Galley Boys and Girls, Cabin and cleaning Staff, Bartenders and Bäckers, Service Girls.

1423



Wir suchen auf den 1. April 1975 junge, gut präsentierende

Barmaid

Offerten erbeten an:
R. Märkle, Hotel Spinne,
3818 Grindelwald.

1757



Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht noch für kommende Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Commis de cuisine Restaurationstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an: Rudolf Bieri,
Tel. (036) 22 59 51.

1654



Hotel Glärnischhof 8022 Zürich 2

Modernes Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

Nachtconciere Logentournant Chef de partie Koch/Tournant Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen geregelt Arbeitszeit, angenehme Zusammenarbeit in einem kleineren Team, gute Bedingungen. Logis kann vermittelt werden.

Anfragen: Telefon (01) 25 48 33, Herrn Ulonska verlangen.

1662

Gesucht für lange Sommersaison mit Beginn 1. oder 15. Mai 1975

Officebursche Lingère Kaffeeköchin

Offerten mit üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion,
Tel. (036) 53 28 22.

1661

Hôtel Château d'Ouchy Lausanne

cherche pour la saison d'été:

chef de partie commis de cuisine sommeliers (ères) «Taverne» demi-chef de rang commis de rang garçon de buffet portier d'étage

Faire offres à la Direction du Château d'Ouchy, Place du Port, Lausanne, téléphone (021) 26 74 51.

1725

Parkhotel am See 3654 Gunten

Thunersee Berner Oberland

sucht mit Eintritt zwischen 15. März und 1. Mai 1975 für sehr lange Sommersaison:

Saucier Entremetier Pâtissier Saaltochter Saaltochter-Praktikantin Spätportier

Neu renovierter und moderner Betrieb an erstklassiger Lage. Gelegenheit zu allen Wassersportarten. Kein Spätdienst.

Eigener Strand. Sehr gute Entlohnung (Festlöhne), Gutes Arbeitsklima.

Offerten mit Foto, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an die Direktion.

1718



Wir suchen für kommende Sommersaison, Eintritt Anfang/Mitte Mai oder nach Uebereinkunft:

Oberkellner oder Anfangsoberkellner Economatgouvernante Küchenchef (in kleine Brigade) Chef de partie Commis de cuisine Officemädchen

Frühere Angestellte, welche sich für eine Stelle interessieren, wollen sich bitte baldmöglichst melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Eden-Hotel, 3700 Spiez.

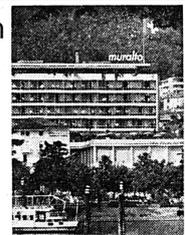
1721

Locarno-Tessin

Hotel

muralto

Feldpausch



Wir suchen auf 15./20. März in Jahres- oder Saisonstelle

Nachtportier (viersprachig, mit Réceptionskenntnissen) Etagenportier-Tournant (auch für Nachtportierablösung) Hostess für Apérobar und Halle Aide-gouvernante in Jahresstelle

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Feldpausch AG, Herrn S. Saalfrank,
6600 Locarno,
Telefon (093) 33 88 81.

1709

Hotel Belvédère, 3700 Spiez

sucht für lange Sommersaison

Garde-manger Obersaaltochter 1. Saaltochter 1 Zimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion. Tel. (033) 34 33 33.

1564

RESTAURANT

DU PONT
ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt per sofort oder nach Ueber-einkunft

Commis de cuisine

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Bahnhofquai 7, 8001 Zürich,
 Telefon (01) 23 67 35.



Hotel du Lac
 Gunten, Thunersee

sucht für Sommersaison ab Anfang/Mitte Mai

Küchenchef
 (in kleine Brigade)
Sekretärin
 (Journal, Empfang)
Saaltöchter oder Kellner
Saalpraktikantinnen
Chasseur
 (sprachkundig)
Etagenportier
Zimmermädchen
Küchenburschen
Lingerie- u. Officemädchen

Offerten erbeten an
 Familie F. Furi, 3854 Gunten.
 Telefon (033) 51 14 21.



HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN
BASEL

Am 1. April 1975 feiern wir die Eröffnung unseres Stadt-restaurants RHYDECK. Zur Betreuung der Kundschaft suchen wir noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Service:
 2 Oberkellner
 Restaurationsköcher
 Chefs de rang
 Commis de rang
 Chef de partie
 Pâtissier
 Commis de cuisine
 Zimmermädchen
 Chasseur (Eintritt 1. März)

Küche:
 Pâtissier
 Commis de cuisine
 Zimmermädchen
 Chasseur (Eintritt 1. März)

Etage:
 Chasseur (Eintritt 1. April)

Loge:
 Chasseur (Eintritt 1. April)

Wir sind ein junges Team mit neuzeitlicher Geschäftsführung und bieten arbeitsfreudigen Personen ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen, Self-Service-Personalrestaurant und nach Wunsch Logis im Hause.
 Bitte verlangen Sie Herrn Bachmann. Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Telefon (051) 25 52 52.

Atlantis Hotel
Zürich

Dörltschiweg 234
 8055 Zürich
 Tel. 01 35 00 00



Eine Insel der Gastfreundschaft inmitten eines Meeres von Grün und Ruhe und reiner Luft am Waldestrand.

Wir suchen:
 Für lange Sommersaison oder Jahresstellen suchen wir folgende Mitarbeiter mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Telefonistin
 (sprachkundig)
Zimmermädchen
Buffetköcher/-bursche
Barman
 (für die Atlantisbar)
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de bar
Serviertochter
 (für unsere Dörltschistube)
Officebursche/-mädchen
Hausbursche

Nehmen Sie doch bitte unverbindlich telefonisch oder schriftlich Kontakt mit unserem Personalchef, Herrn Wolf, auf.

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich behandeln.

Hôtel du Raisin, Cully
 cherche

1 fille de buffet
1 sommelière
1 lingère
1 commis de cuisine

Entrée: 1er mars ou à convenir.

Pour tous renseignements:
 Téléphone (029) 6 22 84 (Bouchery-Rime).

Gesucht nach Lugano

Sekretärin
Chef de partie
Commis de cuisine
Bar- und Hallentochter
Saaltöchter
 (auch Anfängerin)
Gouvernante
 (auch Hilfspouvernante)
Zimmermädchen
Etagenportier
 (nicht Ehepaar)

Eintritt vor Ostern.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an:

Hotel Continental
 6903 Lugano

Einsatzfreudiger

Küchenchef
 sucht neuen Wirkungskreis auf 1. Juni 1975. Bevorzugt Basel oder übrige Schweiz. Beste Referenzen von 1. Haus Platz Basel vorhanden.

Offerten unter Chiffre 1704 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich suche für meinen Hotelbetrieb (40 Betten) in kleinem Kurort Berner Oberland eine zuverlässige, freundliche

Mitarbeiterin
 für allgemeine Mithilfe, Büro, Service, Ablösung des Patrons usw. Jahresstelle.
 Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre 1693 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Bellevue Palace Hotel
 Bern

sucht junge Nachwuchskräfte mit abgeschlossener Berufsausbildung, gleichwertiger Ausbildung im Gastgewerbe oder Hotelfachschule als zukünftiges Kader für die Abteilungen:

Réception:
Empfangssekretär
 Wareneinkauf und Kontrolle:
Büropraktikanten

Hauswirtschaft:
Aide-gouvernante
 als Assistentin der Hausdame
Aide-gouvernante
 als Assistentin der Officegouvernante

Küche:
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an
 H. Kunze, Personalchef,
 Bellevue Palace Hotel, Bern.

Hotel Du Lac, Rapperswil
 am Zürichsee

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb direkt am Zürichsee suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Service-Angestellte/ eventuell Kellner
 Gewandt im Speisesevice. Hoher Verdienst ist zugesichert. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Jungkoch/ Commis de cuisine
 in lebhafter Spezialitätenküche, Eintritt April, für die Dauer der Sommersaison bis zirka Ende Oktober.

Schriftliche oder telefonische Anfragen an M. Brühlhard, Hotel Du Lac, 8640 Rapperswil, Tel. (055) 27 19 43.



Hotel Des Alpes
Lucerne

Ich suche in Jahresstelle eine freundliche Mitarbeiterin als

Hotelsekretärin/ Aide de patron
Büropraktikantin
 (Saisonstelle) mit Eintritt nach Vereinbarung).

Saucier
 (Sous-chef)
Restaurationsköcher
Saaltöchter
Saalkellner

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen an
 FI, Decurtins, Direktor

Gesucht fröhliche, aufgeschlossene

Restaurationsköcher
 Fach- und sprachkundig.

Für gutes Hotel- und Stadtristorant im Stadtzentrum.
 Geringe Freizeit, guter Verdienst. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Hotel-Restaurant Central
 Falknerstrasse 3
 4051 Basel
 Telefon (061) 25 44 48

Hotel Schwarzsee
 ob Zermatt
 am Fusse des Matterhorns
 sucht noch für die Wintersaison

1 Kellner
 oder **Serviertochter**

1 Buffetbursche
 oder **-mädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
 Karl Prieth, Dir.
 Hotel Schwarzsee
 3920 Zermatt
 Telefon (028) 7 72 63

Hotel Säntis
 9657 Unterwasser
 sucht auf 1. März

Sekretärin/Praktikantin
Serviertochter
Anfangsserviertochter

Offerten sind zu richten an:
 E. Feiss, Dir.
 Telefon (074) 5 21 41

Gesucht

für Spezialitätenrestaurant im Zürcher Oberland (Nähe Pfäffikon) auf Anfang April qualifizierter

Alleinkoch
 und im Speisesevice gewandte

Serviertochter

Offerten an
 Gerhard Joh, Säntisstrasse 2
 8640 Rapperswil (SG)
 Telefon (055) 28 18 19 (Geschäft)
 Telefon (055) 27 60 18 (privat)

Gesucht auf 1. April

Koch

Wir erwarten: an selbständiges Arbeiten gewöhnt; Initiativ; Ideenreich.

Wir sind ein Spezialitätenbetrieb mit gutem Teamwork, welches wir auch von Ihnen erwarten, mit grosser A-lacarte-Karte und sind 12 Minuten vom Zentrum der Stadt Bern entfernt.

Offerten an:
 P. Wiedmer
 Restaurant Bachmühle
 3087 Niedermuhlen
 Tel. (031) 81 17 02



Hotel Schützen
 4310 Rheinfelden
 bei Basel

sucht für die kommende Sommersaison ab 10. April bis Ende Oktober folgende Mitarbeiter:

Generalgouvernante/ Aide du patron
 (Eintritt im März, eventuell Jahresstelle)
Hilfsgouvernante
Empfangssekretärin oder Sekretär
 (NCR-kundig)
Sekretärin/Praktikantin
 oder **Praktikant**
Demi-chefs de rang
Saaltöchter oder Saalkellner
Commis de rang
Entremetier
Commis de cuisine
Masseur/Masseuse
 (mit Kenntnissen in Heilgymnastik)
Portier

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an
 Familie F. Kottmann, Besitzer
 Tel. 061/87 50 04 oder 061/85 17 70 (Privat).

Hotel Suisse au Lac
 Magadino

Gesucht per 15. März Frau oder Fräulein als rechte Hand des Patrons (zirka 25-40jährig)

Koch oder Köchin
2 Serviertöchter
 (Bar und Restaurant)
Kellner
 (Restaurant)
Buffetköcher
 (evtl. Anfängerin)
Hausbursche / Uomo tutto fare
Camieria piani/Donna tutto fare

Offerten mit Foto und Zeugnissen.

Hotel-Restaurant Pradello
 6932 Breganzona bei Lugano

sucht für lange Sommersaison, 1. März bis 31. Oktober 1975

Servier-Saaltöchter
 eventuell auch Anfängerin

Hotelpraktikantin
 für Büro und Service

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen an
 Familie Riederer, Hotel Pradello, 6932 Breganzona,
 Telefon (091) 2 03 38.



Kongresszentrum im Obertoggenburg sucht für lange Sommersaison, teils in Jahresstelle:

Sekretärin
2. Oberkellner
Restaurationskellner
Commis de rang
Chef de partie
Officegouvernante
Officemädchen
Zimmermädchen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüche erbeten an Werner J. Beck.

HOTEL ACKER
WILDHAUS
 CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21,
 Telex 71208

Hostellerie Geroldswil Am Dorfplatz

8954 Geroldswil bei Zürich

80 Zimmer - div. Restaurants
Bankett- und Konferenzsäle bis 500 Pers.
Hallenbad 25 x 11 m

sucht für **Neueröffnung Mai 1975** mit Ein-
tritt per Ende April

Sekretärin
Praktikantin Büro/Réception

Restaurationstöchter
Restaurationskellner

Bar-Buffettöchter
Köche

Commis de cuisine
Praktikant

Hilfspersonal für Küche und Office

Zimmermädchen

Portier/Hausburschen

Wäscherin

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung
richten ihre schriftliche Bewerbung an:

Urs Mathys
CEM-Management AG
Morgartenstrasse 3, 8023 Zürich
Tel. (01) 23 59 66

1390

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenhilfspersonal

Geeignete Stellen für Frauen, Männer und Ehepaare
in modernst eingerichteter Hotélküche.

Wir bieten: Zimmer und Verpflegung im Hause, gute
Entlohnung und angenehmes Betriebsklima.

Wenn im Besitze von Bewilligung «B», sich melden
bei:

Hotel Löwen, Sihlbrugg

Tel. (01) 729 95 55, Herr Meier.

1760

Kennen Sie das Charolais im Burgund?

Kommen Sie zu uns in die
«Rôtisserie Charolaise»
als

3. Oberkellner/Chef de rang

Der richtige Job für einen jungen, strebsamen, gut
qualifizierten Schweizer oder Ausländer mit Jahres-
bewilligung. Banketterfahrung ist von Vorteil.

Eine Rôtisserie im Stil der berühmten Rinderzucht-
und Weingegend Frankreichs. Mit Delikatessen vom
Grill, Fischspezialitäten und raffinierten Flambées.

Eine gute französische Küche und ein erstklassiger
Service erfordern erstklassige Mitarbeit - und Sie
sind der Richtige!

Schreiben Sie uns Ihre Bewerbung oder telefonieren
Sie unserem Personalchef, Herrn Bodo Schöps - er
gibt gerne jede Auskunft. - Oder senden Sie uns
diesen Coupon.

Tel. (061) 22 18 70.

1655

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

Ich möchte gerne als
im neuen Hotel International Basel mit von der Partie
sein. Sagen Sie mir doch, was Sie mir bieten können.

Ich möchte zuerst noch detailliertere Informationen.
Schicken Sie mir bitte den Personalprospekt.

Ich heisse _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Tel. Gesch. _____
Tel. priv. _____

(einsenden an
Hotel International Basel,
Steinertstrasse 25, 4001 Basel)



Ab 1. März oder 1. April 1975 sind in
unserem modernen Erstklass-Hotel,
direkt am Seeufer, noch folgende
Stellen zu besetzen:

Restaurations-Töcher oder Kellner

Barmaid
(sprachkundig)

Küchenbursche oder -mädchen Zimmermädchen Buffettöchter

Es wolle sich bitte nur tüchtiges und
gelerntes Personal melden!
Hoher Verdienst, schöne Zimmer mit
Dusche sind zugesichert.
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen
mit Gehaltsansprüchen.

Frau R. Tschudi
Hotel Krone
8274 Gottlieben
Telefon (072) 9 61 30

1720

GRINDELWALD



Steakhouse

Wir suchen für Sommersaison:

Empfangssekretärin NCR Empfangssekretär Gouvernante

Etagenportier

Zimmermädchen

Barmaid
Serviertöchter
Koch/Rôtisseur
Commis de cuisine

Kindermädchen

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an:
B. Meier

Hotel Eiger 3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 21 21

1716



Modernes 100-Betten-Hotel mit Restau-
rant sucht in Jahresstelle mit Eintritt
anfangs April oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter oder Kellner

versiert im à-la-carte-Service.
Nur einsetzfreudige Schweizer oder
ausländische Jahresaufenthalter mit
sehr guten Deutschkenntnissen wollen
sich melden.

Offerten erbelten an
Claudio Sandi
7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 17 56.

1713

Hotel Carlton Villa Moritz 6976 Lugano-Castagnola

sucht für lange Sommersaison,
20. März bis Ende Oktober

Anfangssekretärin

sprachkundig, Hotelpraktikantin be-
sprucht

Jungkoch/Commis

Zimmermädchen Anfangszimmermädchen

Saalkellner (Demi-chefs)

Saalpraktikant(in)

Hausbursche/

Anfangsportier

Office- und Hausmädchen

Office- und Hausbursche

Offerten mit Foto und Referenzen an:
Postfach 54, 6976 Castagnola.

1301

Wir suchen für unsere Hotelbetriebe in Lugano

jüngeres Geranten-Ehepaar

welches gewillt ist, sich in
unserer Organisation zu
integrieren.

Offerten mit Fotos und Lohn-
ansprüchen sind zu richten an

SAVO S. A.
Via Maraini 7, Lugano

1666

Hotel Conca d'Oro au Lac Lugano-Paradiso

sucht für Mitte März bis zirka
Ende Oktober 1975

Alleinsekretärin

selbständig und sprachkundig

Chef de rang

mit Erfahrung und sehr gute
Sprachkenntnisse.

Offerten mit Unterlagen, Foto
und Lohnansprüchen an:

Hotel Conca d'Oro,
6902 Paradiso, Tel. (091) 54 31 31.

1783

Grand Hotel Europe 6000 Luzern

sucht für lange Sommersaison fol-
gendes qualifiziertes Personal:

1. Kassier/ 2. Chef de réception Journalführer(in)

korrespondenz- und sprachkundig,
flinker Rechner

Chasseurs

Chef saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Office-/Küchenmädchen

1. Economatgouvernante

Bar-Commis

Englisch sprechend

Chefs de rang

Englisch sprechend

Demi-chefs de rang

Englisch sprechend

Commis de rang

Kellermeister

(Schweizer)

1. und 2. Etagen- Zimmermädchen

Wäscher

1 Gärtnerbursche

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

1071

HOTEL MÜLLER GERSAU AM VIERWALDSTÄTTERSEE

sucht für lange Sommersaison (April
bis Oktober) noch nachfolgende Mit-
arbeiter(innen):

Saucier

Entremetier

Jungköche

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Portiers

Service- und Saaltöchter

Kellner

Serviertöchter für Stübli

Lingere

Lingeriemädchen

Officeburschen

Officemädchen

Küchenburschen

Casserolier

Letztjährige Angestellte melden sich
bitte sofort. Es werden nur Offerten
mit Zeugnissen, Lohnansprüchen und
weiteren üblichen Unterlagen beant-
wortet. Der Eintritt hat auf zirka 10.
bis 16. April zu erfolgen.

O. Camenzind-Nigg, Hotel Müller
6442 Gersau, Tel. (041) 84 12 14

1737

Wir haben unser

Hotel, Restaurationsräume, Bar und Grotto
tinesisch umgebaut. Im September ist das
Hallenbad beendet. Erstklasshotel, im gan-
zen 320 Betten.

Wir suchen für anfangs April 1975 in Jah-
resstelle:

Chef de partie Economatgouvernante Commis pâtissier Concierge Telefonist Zimmermädchen Portier Lingeriemädchen Bademeister Bademeisterhilfe Hausbursche

Schriftliche Offerten sind zu richten an
Hotel La Perla, 6982 Agno.

1794

Für unseren modernen Erstklassbetrieb suchen wir
in Jahresstelle ab sofort oder nach Uebereinkunft

Betriebsassistentin

sowie ab März/April 1975

1. Sekretärin

2. Sekretärin für Réception

Chef de service

auch Dame

Chef de rang

Service-Hostess

Portier d'étages

(Réception)

Angenehmes Arbeitsklima in jungem und dynamischem Team. Gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wir bitten bestausgewiesene und sprachkundige
Bewerber und Bewerberinnen (Schweizer und Aus-
länder mit Bewilligungen C, B oder evtl. A), ihre
schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an
die Direktion zu senden.

Hotel Waldstätten

André Chevins, Direktor

6353 Weگیs

Telefon (041) 93 13 41.

1690

Haben Sie das Wirtepatent?

**Und wenn Sie dieses haben -
haben Sie dann Lust
und Ehrgeiz, sich damit Ihre
Zukunft aufzubauen?**

Wir bieten Ihnen Selbständigkeit - ohne das Risiko
der Selbständigkeit!

Wir suchen für eines unserer Restaurants in Zürich
einen

Geschäftsführer.

Sie führen diesen Wienerwald, als wäre er
Ihr eigener. Verdienen gut, sind an der Rentabilität
finanziell beteiligt und haben alle Sicherheiten,
die ein grosses, internationales Unternehmen bie-
ten kann. Und das kann gut der Anfang sein zu einer
Karriere, die für den Wienerwald so typisch ist -
entsprechend unserem Karriereplan! Für Menschen
mit Gespür fürs Unternehmerische stehen alle
Türen offen.

Wie war's vielleicht schon mit der nächsten Stufe:
**Geschäftsführer
als Assistent des Gebietsleiters.**

Hier wird schon etwas mehr verlangt - die Fähigkeit
zum Beispiel, sich in jedes unserer Restaurants rasch
einzufinden und jederzeit die «Schwachstellen» des
«eigene» Wienerwald-Betriebes zu erkennen und
im so gut zu führen, wie er's braucht.

Stehen Sie - in einer dieser beiden Positionen -
Ihren Mann? Wenn ja, dann bitten wir um Ihre
schriftliche Bewerbung mit Zeugnisunterlagen, da-
mit wir unser Kennenlernen terminieren können.
Und bitte, keine Angst vor gastronomischen
Sichtgesprächen!

Bei uns ist die 6-Tage-Woche eingeführt!
Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns zu sehen.

Wienerwald Betriebe AG
8635 Feuzelsberg
Telefon 0176 25 92

Wienerwald

Stellenangebote Offres d'emploi



Hôtel Tête du Ran, la perle du Haut Jura

neuchâtelois, 2208 Les Hauts-Geneveys,
cherche de suite ou à convenir

1 aide du patron 1 sommelier(ère)

Bon gain assuré.

Faire offre à la direction ou téléphoner
au (038) 53 33 23.

1698



Restaurationsbetriebe im Kunst- und Kongresshaus 6002 Luzern

Fortschrittliches und vielseitiges gastronomisches
Unternehmen in der Zentralschweiz sucht auf an-
fangs Februar qualifizierten, banketterfahrenen

Chef de partie

und

Commis saucier

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen dynami-
schen Team mitzuwirken, schicken Sie uns die
üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns (Herr
Joli verlangen).

Telefon (041) 22 59 01.

1695

Restaurant des Halles à Neuchâtel

cherche pour entrée de suite ou à convenir

une gouvernante

un maître d'hôtel

(pour le restaurant français)

des serveuses

(pour la pizzeria)

Faire offres à la direction par écrit.
Restaurant des Halles, 2001 Neuchâtel,
ou téléphoner (038) 24 31 41.

1700

Gesucht in Jahresstelle per 1. April 1975

Hotelsekretärin

für Kassa und Journal (SWEDA).

Per 1. Mai 1975

Hotellkorrespondentin

Fremdsprachen unerlässlich

Hilfsgouvernante

Commis de cuisine

per 15. März 1975

Chef de partie

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu rich-
ten an die Direktion des

Hotel Steffani 7500 St. Moritz

Telefon (082) 3 38 41

1734

Hôtel Le Relais 1854 Leysin

cherche pour la saison d'été 1975

secrétaire de réception chef de cuisine ou cuisinier responsable commis de cuisine sommeliers

Entrée avril 1975 ou à convenir.

Faire offres à la direction avec copies de certifi-
cats et prétentions de salaire.
Téléphone (025) 6 29 71

1740

RESTAURANT *Le Gambrius* HÔTEL DE FRIBOURG DANCING - NIGHT-CLUB *Kouji Yama*

cherche pour le 15 avril 1975 ou à convenir

restaurant manager

Nous demandons:

Age idéal entre 28-35 ans, certificat de capacité de fin d'apprentissage ou
diplôme final d'une école hôtelière.
Excellentes connaissances du service.
Expérience faite sur un poste similaire, sens d'organisation, capable de di-
riger et d'instruire la brigade du service et le personnel du buffet, organisa-
tion des banquets, faire la liaison entre le service et la cuisine (vente), prêt
à collaborer dans l'intérêt de la maison.
Langues: français et allemand (parler et écrire).

Nous offrons:

Place à l'année, poste intéressant et varié, compétence et responsabilité très
élargies, climat de travail agréable, salaire intéressant avec participation au
résultat.

Les intéressés sont priés d'envoyer leur offre complète à:

Mr. Neuhaus, directeur, 1701 Fribourg

1742



Kurhaus Bad Tarasp

In einer einzig schönen Bergwelt des Unterengadins
gelegen; viele Möglichkeiten für Sport und Wande-
rungen.

Gesucht für Sommersaison (Mai bis September 1975):

Sekretär(in)

für Empfang, Kasse (NCR-kundig)

Fern

Hauptkassier

gute Kenntnisse in Buchhaltung erforderlich (Jahresstelle)

Sekretärin-Buchhalterin

(Dauerstelle erwünscht)

Barmaid

(fach- und sprachenkundig, mit angenehmen Umgangsfor-
men)

Economatgouvernante

Chef de partie

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Kurbetrieb

Masseur

Masseuse

Physiotherapeutin

Bädergehilfin

(Schweizerin)

Telefonische Kontaktnahme:

Direktion: Max Peter, Telefon (084) 9 12 21 oder (084) 9 08 46,
Kurhaus Bad Tarasp, 7551 Bad Tarasp.

1768

Eine abwechslungsreiche, selbständige Aufgabe erwartet
Sie innerhalb unserer Hotelbetriebe.
Für unser Zentraldirektionsbüro suchen wir eine tüchtige,
sprachgewandte

Sekretärin

Wenn es Ihnen Spass macht, sich unserem kollegialen
Team anzuschliessen, erwarten wir gerne Ihre detaillierte
Offerte.

Stiffler Hotels Davos, Direktion,
Zentralbüro Du Midi, 7270 Davos Platz,
Telefon (083) 3 60 31.

1771



Wir suchen einen

Aide-patron/ Direktionsassistenten

Aufgabenbereich:

- Leitung von Réception und Service
- Ueberwachung des zentralen Verwaltungsbüros,
welches für die Hotels Stern & Post Amsteg, Klau-
senpasshöhe, Krone Andermatt, St. Gotthard
Hospiz und das Bergrestaurant Gurschenalp An-
dermatt zuständig ist und weitere verwaltungstech-
nische Arbeiten erledigt
- Stellvertretung des Betriebsinhabers bei Abwesen-
heit.

Wir bieten:

- eine aussergewöhnlich vielseitige und interessante
Tätigkeit
- weitgehende Kompetenzen
- entsprechende Salarierung und Sozialleistungen
- auf Wunsch bequeme 3-Zimmer-Wohnung.

Wir erwarten:

- ausgewogene Persönlichkeit
- Initiative und Ideenreichtum
- ausgesprochene Dienstleistungswilligkeit
- fundierte Fachkenntnisse

Wohnort:

- Amsteg oder Umgebung

Eintritt:

- März 1975 oder nach Uebereinkunft.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an
P. A. Tresch

Hotel Stern und Post - Amsteg

1631

L'hôtel-restaurant «Au Vieux Pêcheur» 1844 Villeneuve-Montreux Lac Léman

cherche pour entrée mars-avril

1 cuisinier

(chef de partie)

3 commis de cuisine

3 sommeliers

(chefs de rang)

2 demi-chefs de rang

2 commis de restaurant

3 garçons ou filles d'office

2 garçons de cuisine

3 garçons ou filles de buffet

1 lingère

2 filles pour chambres-lingerie

Bons salaires. Nourris et logés. Faire offre à la
Direction.

1665

Eurotel in Neuenburg, Firstklasshotel
(240 Betten), Kongresszentrum, 3 Minuten
vom See gelegen, sucht für die lange Sommer-
saison:

Köche

Kellner

für unser Spezialitätenrestaurant Pinot Noir

Serviertochter

für unser Restaurant Carrefour

Zimmermädchen

Portiers

Offerte an:

Direktion Eurotel Neuenburg,
avenue de la Gare 15-17,
2000 Neuenburg.

1779

Hotel Montefiore Lugano-Aldesago

Wir suchen ab anfangs März bis Mitte November 1975

selbständige

**Alleinsekretärin
Koch
Commis de cuisine
Restaurant- und
Hotelkellner
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Buffetbursche**

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an Familie Bucher, 6974 Aldesago.

1424



Hotel Zurzacherhof

Gesucht in Jahresstelle

**Saucier
Restaurationskellner
Restaurationstochter
Barmaid
Büropraktikantin
Hausportier
Zimmermädchen**

Telefonieren Sie uns bitte oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto. Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Telefon (056) 49 01 21.

1384



Wir suchen zum Eintritt nach Uebereinkunft

1 Chef-Pâtissier

Wir bieten geregelte Arbeitsbedingungen nach Landes-GAV und Lohnzulagen nach Leistung.

Bitte rufen Sie uns an:

Telefon (064) 22 41 75, Herrn Bissegger, Küchenchef, verlangen

oder schreiben Sie uns:

Bahnhofbuffet SBB Aarau 5001 Aarau

Postfach 196

1567

La Tour de Supercrans

Hôtel Résidence de 1ère classe

cherche

secrétaire/maincourantière expérimentée

âge minimum 25 ans, langue maternelle française, bonnes connaissances de l'allemand et de l'italien.

Place à l'année.

Entrée: le 1er mars 1975.

Faire offre manuscrite à la direction, avec certificats, curriculum vitae, photo, prétentions de salaire.

1584

Hotel-Restaurant Belvédère, 3800 Interlaken

(Einklasshaus mit 100 Betten am Höhenweg)

sucht für lange Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef saucier
(Chef-Stellvertreter)
Chef garde-manger
Chef entremetier
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Kochlehrling
Küchenburschen

Service:

2. Oberkellner
(3sprachig)
Saalkellner
Saaltöchter
Restaurationstochter
Servicepraktikant(in)
Bar-Hallentochter
(eventuell Anfängerin)
(3sprachig)

Buffetochter

Etage/Loge:

Etagen-Portier
Nachtportier

Büro:

1. Sekretärin
(NCR 42)

Büropraktikantin
(3sprachig)

Diverses:

Kindermädchen
Gärtnerbursche

Ehemalige Angestellte, welche sich wieder für einen Posten interessieren, möchten sich bitte sofort melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind erbeten an Fam. E. Fink-Uetz, Hotel Belvédère, 3800 Interlaken, Tel. (036) 22 32 21.

1673

Gesucht junge

Serviertochter
oder

Kellner

auch Anfänger, eventuell auch Aushilfe für 2 bis 3 Monate sowie

Tochter

zur Mittelfrüh in der Küche. Frei nach Wunsch.

Offerten an: Fam. Wagner
Restaurant Stadthaus, 4150 Hutwil
Tel. (063) 4 12 43.

P 05-20420



in bekanntem Ferienort.

Wir suchen tüchtiges

**Pächter- oder
Gerantenehepaar**

für kleineres Hotel-Restaurant.

3 1/2-Zimmer-Wohnung vorhanden. Eintritt auf Sommer 1975.

Offerten unter Chiffre 05-H 900114 an Publicitas, Zürich.

Auf zirka 15. März, spätestens 1. April 1975 suchen wir in gutgeführtes und bekanntes Speise-Restaurant in Arlesheim bei Basel erfahrenen und kalkulationssicheren

Koch oder Jung-Chef

Schätzen Sie einen guten Posten und Verantwortung, dann schreiben Sie Ihre **Kurzofferte** oder **telefonieren Sie uns ab 19 Uhr.**

Fam. Ros-Herbjg
Haldenweg 970
5115 Mörken
Tel. ab 19 Uhr: (064) 53 11 64,
OFA 51.758.524

1219

Wir suchen für unser gutgehendes **Restaurant im Einkaufs-Center Jona/Rapperswil**

Pächter oder Geranten

Ausgewiesene Interessenten richten ihre Anfrage bitte an:

**Einkaufscenter Ferrari,
8645 Jona/Rapperswil**

Tel. (055) 27 71 21 (bitte Herrn Heinzmann verlangen intern 18)

P 19-23

Gesucht nach Mürren

Serviertochter
oder

Kellner

(Schweizer)
ab April, in Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten an W. Feuz

**Hotel Alpenruhe
3825 Mürren**
Tel. (036) 55 27 38.

OFA 54.816.004

Cherchons pour entrée à convenir

**une gouvernante
ou aide-gouvernante**

pour étages, économat et lingerie afin de seconder la directrice. Place à l'année, bon salaire, conditions de travail agréables.

Faire offre avec références à

Economat de l'Ecole Internationale

(Mlle Raselli)

62, rte de Chêne,

1208 Genève

tél. (022) 35 28 95.

1558

**Parkhotel Giessbach
CH-3855 Brienz, Berner
Oberland**

sucht für Sommersaison, Mitte Mai bis zirka Ende September,

**Chef de cuisine
Saucier, Garde-manger
Entremetier, Tournant
Pâtissier, Commis**

**Oberkellner
Chefs und
Commis de rang
Service-Angestellte
Restaurationskellner
Barmaid oder Barman**

**Economat-Office-Gouvernante
Buffetochter,
Kaffeeköchin**

Office- u. Küchenpersonal

**Conciérge
Nachtportier
Hallenportier
Chasseur
Etagenportiers
Zimmermädchen**

**Hausbursche
Hausmädchen
Lingerie-gouvernante
Glätterin
Stopferin
Wäscher**

Lingerie-Mädchen

Sekretär(-in) NCR

Sekretärin

für Korrespondenz

Kioskverkäuferin

Bisherige Mitarbeiter wollen sich ebenfalls melden.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:

Direktion Parkhotel Giessbach
Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

Fürigen Hotel AG

sucht für lange Sommersaison (teilweise Jahresstelle) in neu renovierten Betrieb

Réception:

Hotelsekretärin
(NCR-kundig, 3sprachig)
Réceptionistin
Büropraktikantin
Nachtportier

Etagen:

Etagengouvernante
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Portier
Tournante

Office-Bufferet:

Gouvernante
Buffetochter
Buffetbursche
Abwascher

Küche:

Garde-manger
Entremetier
Commis pâtissier
Commis

Wir freuen uns auf Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
F. Niederberger, Motel Rex, 6370 Stans.

1763

Gesucht auf 15. März oder nach Uebereinkunft tüchtiger

Alleinkoch

in Jahresstelle.

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Fam. Inauen,

Hotel Krone, 9050 Appenzell

Tel. (071) 87 13 21.

1759

Hotel Spinne, Grindelwald

Wir suchen auf sofort bis Ende März

Barmaid oder Barman

für unsere Rôtisserie-Bar.

Auf April/Mai:

Kochlehrling

Offerten erbeten an: R. Märkle, Hotel Spinne, 3818 Grindelwald.

1756



Castello del Sole

(Hotel Sonnenhof)

6612 Ascona

Wir suchen für lange Sommersaison (Ende März bis Ende Oktober) in unsere Hotelbar eine tüchtige Restaurationstochter, die Freude hätte, als

Barmaid

eine selbständige und abwechslungsreiche Aufgabe zu erfüllen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

1792

Hotel St. Gotthard-Terminus in Basel

sucht per 1. März oder früher

Sekretärin

evtl. Anfangssekretärin.

Geboten wird guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause auf Wunsch.

Offerten bitte an Fam. Albert Geyer,
Tel. (061) 22 52 50.

1795

Hotel Astor

Weinbergstrasse 44

8006 Zürich

Wir suchen per 1. 5. 1975

Nachtportier

(Englisch- und Französischkenntnisse).

Bitte melden Sie sich an Telefon (01) 47 93 00.

1346

**Restaurant Walliserkanne
3600 Thun**

sucht

Köchin

neben Chef. In Jahresstelle. Lohn und Stellenantritt nach Uebereinkunft. Wenn gewünscht Zimmer im Hause.

Offerten an

F. Fuster
Märkigasse 3, 3600 Thun
Telefon (033) 22 51 88

1296

**Cabaret Bar Dancing
de l'Escale Neuchâtel**

cherche pour date à convenir

barmaid

de métier, connaissance des langues, bonne présentation.

Prière de faire offres par écrit.

P 28-20104

Hotel Rössli, 8873 Anden

Gesucht aushilfsweise für den Monat Februar

Serviertochter oder Kellner

(abends täglich musikalische Unterhaltung).

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Verlangen Sie Herrn oder Frau Eberle, Telefon (058) 46 11 94.

1611

Hôtel de l'Ancre, Genève

34, rue de Lausanne, 1211 Genève 2 case 155 / téléphone (022) 32 18 31 engage pour entrée immédiate ou date à convenir:

secrétaire d'hôtel

pour réception et administration, ayant formation hôtelière éventuellement

secrétaire débutant(e)

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

1230

Wir suchen in familiäres Betriebsklima

2 Saaltöchter

(Anfängerinnen können angelernt werden.) Gelegenheit zum Skifahren.

Hotel Schwert 6411 Rigi-Klösterli

Tel. (041) 83 15 45

P 25-20236

Hotel Restaurant Landhus, 8052 Zürich/Seebach

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch/Saucier

in kleine Brigade, Lohn nach Uebereinkunft, Zimmer im Hause, Offerten an H. Gasser, Katzenbachstrasse 10, Tel. (01) 50 33 11.

1651

Wir suchen auf 1. März 1975 oder nach Uebereinkunft in moderne Bar mit Restaurant, nette, ehrliche

Barmaid

eventuell tüchtige Anfängerin. Gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis, eigenes Zimmer im Hause. Geregelte Arbeitszeit. Wir sind ganz in der Nähe von Luzern.

Gentleman-Bar, Restaurant Camaro, 6343 Rotkreuz Tel. (042) 64 14 21.

OFA 62.262.006

Gesucht auf 1. März jüngere, tüchtige

Köchin

in lebhaften Betrieb neben Küchenchef.

Offerten an Hans Hauri, Gasthof und Metzgerei Rebstock, 5707 Seengen, Tel. (064) 54 11 32. ASSA 75-55.786



6935 BOSCO LUGANESE

Tel. 091 59 14 31

Erstklassiges Gartenhotel, 65 Betten, sucht ab April bis Ende Oktober bei sehr gutem Verdienst nebst modernen Einrichtungen, Personalhaus, Aufenthaltsraum mit TV folgendes Personal:

- Küchenchef**
- Commis de cuisine**
- Oberkellner als Chef de service**
- Kellner/Saaltöchter**
- Hotelsekretär**
- Zimmermädchen**
- Tournante Zimmer/Saal**
- Wäscherei-, Küchen-, Office-Personal**
- Gärtner/Bademeister**



sucht zum Eintritt nach Uebereinkunft

Serviertochter (sprachkundig) Buffettochter

Gerne erwarten wir Ihren Anruf unter Tel. (082) 3 44 02.

1636

Für ein vegetarisches Restaurant in einer grösseren Stadt im Mittelland suchen wir eine erfahrene und initiative

Gerantini/Geranten

Eintritt: Mitte 1975 oder früher. Absolute Diskretion zugesichert.

Kurzofferten unter Chiffre J 20453 an Publicitas, 3001 Bern.

P 05-20453

Hôtel Mirabeau 1001 Lausanne

cherche à l'année

secrétaire de réception

(NCR) français, anglais, allemand, entrée en service le 1er mars et

2ème secrétaire

entrée en service 15 mars

Faire offre avec curriculum vitae et photo à la direction.

Téléphone (021) 20 62 31

1717



Castello del Sole 6612 Ascona

sucht mit Eintritt auf Mitte/Ende März 1975 für lange Sommersaison (Ende Oktober) folgendes besqualifiziertes Personal:

- Restaurant: Commis de rang**
- Locanda Barbarossa: Restaurationstochter**
- Bar: Barmaid**
- Fitness-Center: Masseur-Sportlehrer**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten (Tel. 093/35 11 65).

1793



Sie finden bei uns

- moderne Arbeitszeiten
- freundliche Arbeitsplätze
- spezielle Zulagen für unregelmässigen Dienst
- Zulagen für Nacht- und Sonntagsdienst
- neuzzeitliche Sozialleistungen wie gut ausgebaute Pensionskasse usw.
- Flugvergünstigungen

Wir suchen nach Kloten (internationaler Flughafen Zürich)

Köche

Zwei Jahre Berufserfahrung nach abgeschlossener Lehre erwünscht.

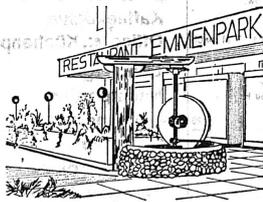
Bitte aus der «Hotel-Revue» ausschneiden und einsenden an

Swissair, PBI, 8058 Zürich

Name, Vorname: _____
 Strasse, Nr.: _____
 PLZ, Ort: _____

003.01

P 44-1312



junger Koch

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Wir bieten: fortschrittliche Arbeitsbedingungen, zeitgemässe Entlohnung, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Restaurant Emmenpark 4562 Biberist

4 km von Solothurn entfernt, Telefon (065) 4 07 57.

1494

reveca

Für unsere Restaurant- und Hotelbetriebe in Spanien und im Tessin suchen wir auf Frühjahr 1975

Geschäftsführer

Küchenchef

Sous-chef

Chef de service

Gouvernante

Service-Hostessen

(auch Praktikantinnen) in Jahres- oder Saisonstellen.

Richten Sie bitte Ihre Unterlagen mit Referenzen, Foto und Salärvorstellungen an

reveca ag, Hardackerstr. 33, 8302 Kloten
 Tel. (01) 810 06 71

009.03

P 44-1312

Ticino

Gesucht für 13./15. März bis 15./20. Oktober 1975

2 Zimmermädchen 1 Commis oder Garçon de salle 2 Küchenburschen

Hotel Belvedere

Via al Sasso 6600 Locarno Tel. (093) 31 11 54 oder (093) 31 35 68

1649

Rôtisserie Gasthof Löwen

Wir suchen in neu renovierten Landgasthof

2 verantwortungsbewusste Serviertöchter für gepflegten Service.

Unsere fortschrittlichen Bedingungen, wie 5-Tage-Woche usw. erfahren Sie bei Fam. H. Schildknecht Gasthof Löwen 6399 Eschlikon Tel. (073) 43 17 83 oder 43 22 88.

1643

Gesucht für Sommersaison nach Milano Marittima:

Hotelsekretärinnen/ Réception

Fremdsprachenkenntnisse: Deutsch, Italienisch, Französisch. Eintritt per Anfang Mai. Offerten mit Lebenslauf an:

Hotel Kent

Viale 2, Giugno 48016 Milano, Marittima Italia

1640



sucht per sofort oder Vereinbarung

Buffettöchter Serviertöchter Küchenmädchen

Tel. (093) 35 19 04.

1658

Derby Hotel Bahnhof Grindelwald

Wir suchen freundliche und sprachkundige

Sekretärin

Eintritt zirka 15. März oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an Peter Märkle Derby Hotel Bahnhof, 3818 Grindelwald Telefon (036) 53 25 61

1657



Wir suchen versierte

Barmaid

Eintritt 1. März 1975.

1637

Hotel Freienhof
 Telefon 041 - 61 35 31

Hotel Moy 3653 Oberhofen Thunersee

90 Betten, sucht für Sommersaison, Eintritt Anfang/Mitte Mai

Hotelpraktikant(in) Hallen- und Barkellner(in) Saaltöchter

(auch Anfänger)

Kindermädchen Commis de cuisine Küchen-/Officebursche Office-/Lingeriemädchen Hausbursche

Bewerbungen mit Foto an die Direktion.

1785

Grand Hotel Beau Rivage 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 46 21

Das führende Erstklasshaus mit 170 Betten Hallenschwimmbad 8 x 14 m Sauna mit Katero Kaltwasserbassin - Massage - Solarium Schönheits- und Fitness-Center Neptun-Bar Spielzimmer Kindergarten Konferenzräume für 15-300 Personen

Wir suchen für sofort in Jahresstelle eine qualifizierte und sprachkundige

Sekretärin

Offerte mit Zeugniskopien und Foto sowie Lohnansprüchen an Joe. L. Gehr, Dir.

1747

Grand Hotel Beau Rivage 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 46 21

(Saison Ende März bis Ende Oktober)

Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

1. Oberkellner 2. Oberkellner Etagengouvernante

Caissier (ère) NCR 42 Telefonistin/Tournante

(sprachkundig, PTT)

Zimmermädchen Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang Barmaid/Bartochter

(sprachkundig)

Chef saucier Chef garde-manger Chef entremetier Chef pâtissier Commis de cuisine

Detaillierte Offerte mit Zeugniskopien und Foto sowie Lohnansprüchen an Joe. L. Gehr, Dir.

1738



6935 BOSCO LUGANESE

Tel. 091 59 14 31

Erstklassiges Gartenhotel, 65 Betten, sucht ab April bis Ende Oktober bei sehr gutem Verdienst nebst modernen Einrichtungen, Personalhaus, Aufenthaltsraum mit TV folgendes Personal:

Commis de cuisine Hotelsekretärin Lingerie/Wäscherei Zimmermädchen

1784

Je cherche emploi

chef de cantine cantinier pension

Expérience, grande patente.

Ecrire sous chiffré 14-300068 à Publicitas S. A., Delémont.

14-300068

Für März bis Oktober suchen wir

Ehepaar

Er: Küche und Haus Sie: Zimmer und Lingerie. Geregelte Freizeit. Hoher Lohn, Kost und Logis im Haus. Fam. Stämpfli St. Petersinsel im Bielersee Tel. (032) 88 11 15.

06-20203

Stellengesuche Demandes d'emploi



Wir möchten gerne wieder in der Schweiz arbeiten.
Er: 23, Chef garde-manger (D)
Sie: 22, Empfangssekreträrin (NL)
 Sprachen: D, F, E, Nl.
 W. Frenz, D-741 Reutlingen 11, Eb. Wildermuthstrasse 79
 Ruf: 07121-53830.

Empfangssekreträrin, D/F/E
 Anfangskenntnisse Ital., sucht Jahresstelle ab Anfang April in grösserer Ortschaft im Tessin, Welschland oder im Ausland.
 Offerten unter Chiffre 1703 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer, Schüler der Hotelfachschule Luzern, sucht

Stelle
 zur Absolvierung des Administrationspraktikums, Dauer 4 Monate, Eintritt 1. April. Westschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 1712 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gouvernante
 cherche place à l'année.
 Date d'entrée à convenir.
 Faire offres sous chiffre 1708 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de cuisine
 Très bon cuisinier désirant travailler seul, cherche place.
 Ecrite sous chiffres S 303170-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Schweizer, 29, sucht Stelle als **Direktionsassistent/Aide du patron**
 Gelernter Koch, Diplom Hotelfachschule Luzern, D, F, E, I, Ausländer-führung.
 Offerten unter Chiffre 1677 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Welcher Hoteldirektor in St. Moritz und Umgebung
 könnte mir abwechslungsreiche und interessante Arbeit bieten? Ich bin 24jährig und möchte meine Sprachkenntnisse - Italienisch, Deutsch, Französisch, Englisch - bestens ausnützen. Eintrittsdatum nach Vereinbarung.
 Schreiben unter Chiffre C 303225-18 an Publicitas, 1211 Genève 3.

Junge Schweizerin sucht für Sommersaison in Interlaken
Halbtagsstelle als Sekretärin

eventuell als Gouvernante. Handelsdiplom, Hotelfachschule Lausanne absolviert.
 Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, etwas Englisch.
 Offerten sind erbeten an Postfach 34173, 6900 Cassarate-Lugano 1630

Swiss 34, highly qualified with several years experience in top-management of hotels seeks for a

management-position
 in a foreign country. If required total mobility can be granted. Please write to ciphax 1639, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Im Hotel-, Restaurations- und Reisefach bestausgewiesener 34jähriger Schweizer, mit mehrjähriger Direktionserfahrung in Grossbetrieben sucht neue anspruchsvolle Tätigkeit als

Direktor
 In Frage kommt auch eine Stelle im Ausland oder eine, die mit Reisen verbunden ist.

Für nähere Angaben schreiben Sie bitte unter Chiffre 1638 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht Stelle als **Chef saucier/Sous-chef**
 (Deutscher), 25 Jahre, ledig, beste Zeugnisse von nur führenden Schweizer Hotels (5 Sterne).

Gute Kenntnisse in der französischen Sprache.
 Frei ab 15. April 1975. Bevorzugte Gebiete: Genf, Lausanne, Montreux. Offerten ebenfalls nur von exklusiven und besten Schweizer Hotels.
 Offerten unter Chiffre 1781 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

U.S.A.-CARAIBES - Luxury Cruisers Reg.

chefs de rang chefs pâtissier

High salary - free tax and accommodation.
 Excellent English speaking necessary. Send tel. and photo to: Mr. B. Juhen 29, Ave de Joinville 94130-Nogent s/Marne, France 1788

Ich suche nach einjähriger **selbständiger Tätigkeit**

wieder Anschluss an internationales Hotelengagement. Ich bin Oesterreicher, ledig, 32 Jahre, Absolvent der Salzburger Hotelfachschule und der Sommerschule an der Cornell-Universität. Ich habe einjähriges Executive-Trainingsprogramm bei Hilton Int. und je 4 Jahre Internat. Berufserfahrung bei Hilton und Intercontinental Hotels. Letzte Anstellung als stellvertretender Direktor in führendem amerikanischem Hotelunternehmen in Deutschland.

Offerten unter Chiffre 1728 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekretärin, 30, viersprachig, mit Fähigkeitsausweis A, seit mehreren Jahren im Hotelfach, sucht neuen **Wirkungskreis**

Chiffre 1628, Hotel-Revue, 3001 Bern.

2 Sekretärinnen gstr., (eine mit Réceptionspraxis), suchen **Sommersaisonstelle im Tessin**
 Zweck: Erlernung der italienischen Sprache.
 Sprachen: D, F, E.

Offerten unter Chiffre 1701 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verlobte **Er: Chef de partie D, 27 (Saucier/Garde-manger).**
Sie: Réceptionssekreträrin CH, 23 (Sprachen D, E, F, NCR-kundig) suchen neue Stelle ab Mai 1975. Offerten an: Maya Stäubli c/o CARLTON HOTEL 7500 St. Moritz 1702

Aushilfsstelle im Hotelfach aufgewachsene Tochter (23 J.) sucht

Stelle
 Service, Réceptionssekretärin oder Mithilfe überall.
 Tel. (041) 81 11 61.

Jüngeres Ehepaar sucht **Direktionsstelle eines grösseren Hotelbetriebes**

Langjährige Erfahrung (jetzt Direktion eines grossen Hotels in einem grossen Sommer- und Winterferienort). Abschluss des Seminars für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration.

Zuschriften bitte unter Chiffre 40936, IVA AG, Postfach, 8035 Zürich.

Koch sucht Lehrstelle
 auf Frühjahr oder Herbst, 15jähriger Jüngling, 1 Jahr Welschlandaufenthalt in Patisserie.

Bruno Herrmann
 Ermitagestrasse 9, 4144 Arlesheim
 Telefon (061) 23 30 01

Direktion
 (evtl. interessante Vizedirektion)
 Junger, dynamischer Schweizer Hoteller, viersprachig, mit In- und Auslandpraxis in Erstklassenhäusern (Saison und ganzjährig), sucht neuen, interessanten Wirkungskreis. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 24-T 301249 an Publicitas, 6901 Lugano.

Hotel-Direktor
 Schweizer, zurzeit als Direktor in Wintersaison tätig, sucht für die kommende Sommersaison, eventuell auch in Jahresstelle verantwortungsvollen Posten. Deutsche Schweiz bevorzugt. Beste Referenzen sind vorhanden.

Offerten unter Chiffre 1561 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Frau mit vierjährigem Kind sucht Stelle auf Frühjahr als **Gouvernante oder Barmaid**
 Kanton Bern oder französische Schweiz bevorzugt.
 Offerten unter Chiffre 1680 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch- Lehrstelle
 Offerten an Fam. Wenk, Hotel Schönenboden, 9558 Wildhaus.

Wirtstochter sucht auf Frühjahr 1975
Deutscher Koch, 26 Jahre, schon längere Zeit in der Schweiz tätig, sucht Stelle als Küchenchef
 in kleine Brigade.
 Eintritt auf 1. Mai 1975.
 Offerten unter Chiffre 1679 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple de directeurs
 avec patente, diplôme de l'EHL, 28 ans, cherche en Suisse ou à l'étranger, direction d'hôtel ou hôtel-restaurant.
 Expérience: direction de restaurants, sous-direction d'hôtel 250 lits.
 Libre dès le 1er mars 1975.

Deutsche, 22, Sprachen: D, E, F, möchte sich beruflich verändern und sucht eine Stelle als **Barmaid oder Anfangsbarmaid** ab 1. Mai in Italienscher Schweiz.
 Offerten unter Chiffre 1646 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

22jähriger Spanier sucht Stelle als **Nachtconcierge**
 oder eventuell als Kellner, 5 Sprachen und Hotelerfahrung.
 Juan Panedas, Batterieweg 637 4614 Hängendorf

Offerten unter Chiffre 1754 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



8 x kleiner wird der Berg

mit dem VERWO Abfall-Schredder

Sind auch in Ihrem Betrieb die voluminösen Abfallberge ein ständig «wachsendes» Problem?

Der VERWO Abfall-Schredder schafft Abhilfe. Er zerkleinert schnell und problemlos leere Verpackungen, wie Blech- und Plastic-Gebinde, Kartonschachteln, Harasse, Holzkisten, Glasflaschen. Er reduziert alle Arten von Abfällen auf ein Achtel bis ein Zehntel ihres Volumens.

Er braucht selbst wenig Platz - spart aber dafür Platz, also teure m² und m³, die anders und besser genutzt werden können. Er spart auch Arbeitskräfte, Kehrlich-Behälter und natürlich Abfuhrkosten.

Er ist auf einfachste Art zu installieren und arbeitet dank seiner robusten Konstruktion jahrelang wartungsfrei.

Generalvertretung
 Deutschschweiz und Tessin: VERWO AG, 8808 Pfäffikon SZ
 Importeur: Sivigel SA, 1217 Meyrin-Geneve

VERWO
 VERWO AG 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055-481455
 Blechbearbeitung Metallbau Verzinkerei

Wir wünschen ausführliche Dokumentation über den VERWO Abfall-Schredder

Firma _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Ausschneiden und einsenden an
 VERWO AG, 8808 Pfäffikon SZ

Junges Paar
 Er: Deutscher: Commis de cuisine (garde-manger oder saucier).
 Sie: Engländerin: Réception oder Barmaid.
 Sprachen: beide Deutsch und Englisch.
 Beste Referenzen sind vorhanden.
 Gesucht Stelle für Sommersaison 1975, französische Schweiz oder Südf frankreich, ab 1. Mai.
 Offerten unter Chiffre 1787 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Norditaliener, sprachkundig (mit Jahresbewilligung) sucht Stelle als **Logentourant** in Erstklasshotel auf 1. März (evtl. 1. April). Referenzen vorhanden. Stadt Basel bevorzugt.
 Offerten unter Chiffre F-03-350658 an Publicitas, 4001 Basel.

Schweizer (25) sucht Stelle als **Chef de service** bevorzugt Bern oder Umgebung.
 Tel. (031) 23 96 58
 P 05-303234

Deutsche (21 J.), zurzeit Sprachschule Paris, sucht für Sommersaison 1975 Stelle als **Réceptionniste oder Aide-gouvernante** in Deutschschweiz oder Tessin. Diplôme de Cours de Branches hôtelières, 1. Berufserfahrung in französischer Schweiz. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch.
 Offerten unter Chiffre 1789 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erfahrener, sprachkundiger **Chef de service** sucht Stelle in lebhaftem Restaurantbetrieb.
 Offerten unter Chiffre 1691 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekretärin (24) Handelsdiplom, D, F, E, Sp., zurzeit im Ausland tätig, sucht per 1. Mai abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Stelle in Bern oder Umgebung.
 Offerten unter Chiffre P 46 R/70011 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Serviertochter sucht **Stelle** auf 1. März in Speiseraum oder kleinerer Bar.
 Offerten unter Chiffre 1748 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suisse ou étranger je cherche poste à responsabilités dans hôtel international, club de golf, etc.
 Faire offres sous Chiffre 1780 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Junger Jugoslawe mit erst abgeschlossener Barfachschule, servicekundig, Sprachen (I, F, E, D), sucht gute Saison- oder Jahresstelle als **BARMAN** oder im Service als **2. Oberkellner** oder Offerten unter Chiffre 1788 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Stellenangebote
 Offres d'emploi

Möchten Sie in einem Landgasthof in der Nähe von Bern als **Serviertochter** arbeiten? Kost und Logis im Hause.
Restaurant Belvédère
 3037 Stückli-Strasse/Bremgarten
 Tel. (031) 23 33 84
 P 05-9582

Hotel Royal-St-Georges Interlaken
 sucht für Sommersaison **Chasseur-Litler Demi-chef de rang** Entremetteur Pâtissier Office-/Küchenpersonal **Lingermädchen Gärtner/Anfangsgärtner**
 Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion.

Bekanntschaften

Ich bin Hotelkaufmann, 39 Jahre (170 cm, geschieden, blond und blauäugig). Hobbies: Mein Beruf, wandern, etwas reisen und ein wenig verwöhnen lassen. Mein Wunsch wäre, eine nette, freundliche und humorvolle **Dame** kennenzulernen. Sie sollten die Fähigkeiten haben, meine Hobbies mit Ihren Lebensgewohnheiten teilen zu können. Haben Sie diese Selbstwertschätzung, so schreiben Sie mir bitte. Diskretion zugesichert.
 Offerten unter Chiffre 1710 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu kaufen gesucht gut erhaltene **25-30 Konferenzstühle**
 Offerten unter Chiffre X 25-70112 an Publicitas, 6002 Luzern.
 25-9213

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Verpachtung eines SBB-Buffets
 Die SBB beginnen im Laufe dieses Jahres mit dem Umbau und der Modernisierung des **Bahnhofbuffets Zug**

Für diesen Restaurationsbetrieb sucht die Kreisdirektion II der SBB in Luzern auf einen noch zu vereinbarenden Zeitpunkt einen neuen Pächter, der bereit ist, mit Initiative und Freude bei der Erneuerung des Betriebes mitzuwirken.

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 in 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 über den Beginn der Pacht telefonisch verlangt werden (Tel. 041/21 34 85).

Anmeldetermin: bis zum 28. Februar 1975.

Offerten erbeten an: Kreisdirektion II der SBB, Postfach, 6002 Luzern.
 OFA 62847012

Interessieren Sie sich für die Führung eines **sehr traditionsreichen** und dennoch **fast gänzlich erneuerten** **Hotelbetriebes** in der Zentralschweiz (180 Betten, 80 Zimmer mit Bad oder Dusche)?

Wir suchen ein fachlich gut ausgewiesenes Hotelier-Ehepaar (Hotelierfamilie) mit Erfahrung in der neuzeitlichen Führung eines **besonderen** gastgewerblichen Betriebes.

Es bietet sich Ihnen die Chance einer Uebernahme zu vorteilhaften Bedingungen.

Uebernahmezeitpunkt: Frühjahr 1975 oder nach Uebereinkunft. Einarbeitung durch heutige Direktion sowie gute Belegungsverhältnisse für die Sommersaison 1975 zugesichert.

Schreiben Sie bitte an die **Treuhandstelle SHV AG**
 Habsburgstrasse 9, z. H. Herrn Nanzer
 Postfach 751, 8037 Zürich

Deutlich geschriebene Inserattexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

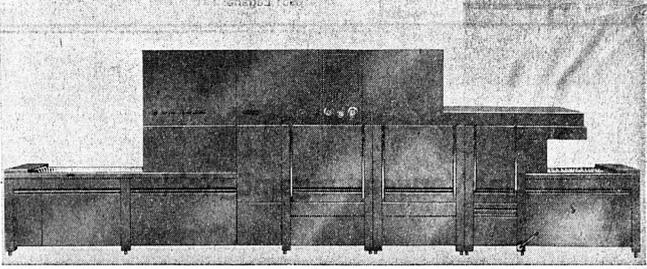
Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Starline-Brass-Diapenser
 Fruchttaft-Grundstoff (Cadiac-Starline) geeignet für sämtliche Apparate, Orange, Citron und Grapefruit. Prompter Reparaturservice.
 Generalvertretung für die ganze Schweiz
 ARAP AG
 8440 Brunnen
 Tel. (043) 31 14 41
 160

A vendre
 repasseuse «Miele» 850
 Ayant fonctionné moins de 2 heures.
 Prix du catalogue Fr. 1550.-
 Cédée Fr. 900.-
 Téléphone: le soir (037) 24 90 67
 ASSA 81-50120

Stierlen **Sparmassnahmen mit Doppelleffekt:** bei Stierlen Band- und Korbtransportmaschinen

● Energierückgewinnung und Grossküchen-Klimatisierung, eine ideale Kombination
 ● Kondensationsanlagen sowie Tankheizungen entfallen
 ● 60-70% geringere Raumbelastung



Patent angemeldet

neu, mit Wärmekraftwerk

Stierlen hat die «Energiefalle» Grossküche in ein «Kraftwerk» verwandelt. Durch die Entwicklung der Wärmepumpe zur Wärme-Rückgewinnung bei gewerblichen Geschirrspülmaschinen.

Arbeitsweise
 Die Stierlen-Wärmepumpe ist im Prinzip eine Kältemaschine, bei der die grössere Bedeutung der Wärmeleistung zukommt. Sie «pumpt» Wärme relativ niedrigen Temperaturniveaus (Raumwärme) auf ein höheres (Tankwasserwärme) und fördert sie zugleich vom Ort des Ueberflusses (Belastigung) zum Ort des Bedarfes. Sie kühlt auf diese Weise den Raum und beheizt die Spülmaschine. Gegenüber der direkten Umsetzung von elektrischer Energie in Wärme, holt sie das Mehrfache (bei Geschirrspülmaschinen das 3- bis 4fache) aus einer kWh heraus und macht somit den vollelektrischen Betrieb auch von der Kostenseite her interessant.

Ausführung
 Die Stierlen-Wärmepumpe ist in Kompaktabbauweise betriebsfertig montiert. Das Gehäuse passt sich in den Massen und im Aussehen der Geschirrspülmaschine an.

Stierlen - Geschirrspülssysteme in allen Grössen - massgeschneidert - kostensparend. Verlangen Sie unverbindlich unseren Fragebogen zur Wirtschaftlichkeits-Berechnung.

Funktion
 Nach Füllung der Spülmaschinentanks schaltet der Niveauregler die Wärmepumpe automatisch ein - das Tankwasser wird aufgeheizt. Ein Thermostat hält die Wassertemperatur im Ein- und Abschaltbetrieb immer aufrecht. Beim Spülbetrieb - automatische Schaltung auf Dauerbetrieb - hält die Wärmepumpe die Tankwassertemperatur aufrecht, kondensiert die Wrasen und wärmt das Nachspülwasser vor. Mit dem Entleeren der Waschtanks wird die Wärmepumpe automatisch abgeschaltet.

Leistungsregelung
 Die Stierlen-Wärmepumpe ist mit einer neuartigen Leistungsregelung ausgestattet, die bei Ueberschreitung der Höchsttemperaturen die Heizleistung in erster Stufe auf zirka 70% und weiter stufenlos bis auf 40% reduziert. Damit ist eine Anpassung an alle vorkommenden Betriebsfälle gewährleistet.

Stierlen AG, 8004 Zürich
 Schöntalstrasse 28, Tel. 01/23 96 55

gezielt inserieren ist besser!

Inserieren heisst informieren!
 Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen im Neuenburger Jura
Hotel-Restaurant mit grosser Metzgerei
 Bedeutender Umsatz, altbekanntes Geschäft, Ausstattung und Material in tadellosem Zustand. Interessante Konditionen. Finanzierung.
 Verlangen Sie Auskünfte unter Chiffre 28-20107 an Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.
 P 28-20107

Hotel/Restaurant
 In Niederbipp/BE ist das bekannte, an der Solothurn-Otten-Strasse gelegene

Hotel/Restaurant Löwen
 auf 1. Mai 1975 zu verkaufen, eventuell zu verpachten.
 Das Objekt umfasst Gaststube, 2 Säle, 1 grosser Saal, 9 Fremdenzimmer, Doppelkegelbahn, Ladenlokalitäten, 7 Wohnungen (inkl. Wirtswohnung), Umschwung 67,30 Aren (wovon zirka ein Drittel Bauland).
 Anfragen sind zu richten an Notar Peter Hügli, 4704 Niederbipp
 Telefon (065) 9 44 75.
 OFA 65.487.001

Weltweite und weitoffene Hotelkette sucht
diverse Grosshotels
 evtl. ganze Hotelkette in ganz Europa.

Sich melden mit Hotel-Exposé unter Chiffre 7702 an Hotel-Revue, 3001 Bern. (Strenge Diskretion zugesichert.)

Ehepaar
 bestens ausgewiesen mit Fähigkeitsausweis A sucht nach Uebereinkunft
Hotel-Restaurant oder Restaurationsbetrieb
 in Direktion oder Pacht.
 Zuschriften erbeten unter Chiffre 1551 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ascona
Hotel-Restaurant
 mit 70 Betten zu verkaufen
 Offerten unter Chiffre 160086, Publicitas, 6601 Locarno.

Zu verpachten im Raume
Films/Laax-Ilanz
Restaurant
 mit vollautomatischer Kegelbahn, Saal und Wohnung.
 Anträge unter Chiffre OFA 6151 Ch, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Zu verkaufen an günstiger Verkehrslage (20 km von Bern, Nähe Autobahnanschluss N 6) aus gesundheitlichen Gründen ein renommiertes
Landgasthof
 mit Restaurationsbetrieb, Säli, grosser Saal, Gartenterrasse, Kegelbahn, Stammlokal vieler Dorfvereine; Parkplatz; gute Ertragsmöglichkeit. Für Weiterausbau geeignet.
 Anzahlung nach Vereinbarung.
 Interessenten erhalten gerne weitere Auskünfte unter Chiffre Nr. S 20462 an Publicitas, 3001 Bern.

Nähe Frankfurt/Main
vornehmes Restaurant
 An Verkehrsknotenpunkt gelegen, entsteht ein elegantes Schweizer SpisereRestaurant mit 140 Sitzplätzen und integriertem Kinderspielplatz (einzig in Hessen).
 Vorgesehen für Schweizer Spezialitäten (Thema Küche) wird Schweizer Gastronom als Pächter und Repräsentant gesucht. Pachtvertrag für 10-15 Jahre. (Teilfinanzierung möglich). Einmalige Chance, da grosser Bedarf.
 Offerten unter Chiffre 1629 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre pour raison majeure au bord du lac
Hôtel-Restaurant Logement
 Possible reprise de matériel et inventaire. Convendrait à un couple hôtelier avisé. Faire offres sous chiffre 1689 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wegen Todesfalls zu verkaufen renommiertes, mittleres
Hotel-Restaurant
 (Biel und Umgebung), mit Säli, moderner Kegelbahn, Terrasse mit Infrarotheizung, Sonnenterrasse, Gartenrestaurant, eigener Parkplatz.
 Kapitalnachweis: Fr. 500 000.-.
Erweiterungsbau:
 Disco-Bar-Dancing amtl. bewilligt zirka Fr. 250 000.-.
 Nur Selbstinteressenten wollen sich melden unter Chiffre 1635 an Hotel-Revue, 301 Bern.

Selbstinteressenten suchen zu kaufen oder zu pachten:
Restaurant mit Möglichkeit zum Ausbau Bar-Dancing Bar Discothèque
 In Frage kommand an gutsituierter Lage.
 Erlösofferte unter Chiffre 89-15240 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», Biel.

A louer
 établissement saisonnier (mi-mai à mi-septembre) comportant le
restaurant-snack-terrasse
 et magasin de petite alimentation de la piscine et du camping de la Sarraz environ 150 places. Petite patente. Reprise de l'inventaire à discuter avec l'ancien tenancier dont l'adresse sera fournie en temps utile. La préférence sera donnée à un couple (un conjoint cuisinier), éventuellement à un groupe de restaurants ou autre chaîne de la branche hôtelière.
 Les candidats sont priés d'adresser leur offre jusqu'au 15 février 1975 au Comité de l'association de la Piscine de la Venoge à l'adresse suivante:
 Monsieur Pierre Knebel
 1315 La Sarraz
 Tél. Privé: 87 71 30
 Tél. Prof.: 87 15 60.
 22-40574

Im weltbekanntem Kurort Wengen des Berner Oberlandes ist das bestrenommierte
Hotel-Restaurant Bernerhof
 umstänthalber zu verkaufen.
 Der Ganzjahresbetrieb mit Saisonspitzen im Sommer und Winter verfügt über eine langjährige treue Kundschaft und bietet einem seriösen, gutausgewiesenen Fachmann, der über angemessene eigene Mittel verfügt, eine sichere Existenz.
 Bewerber wenden sich an den Beauftragten:
 W. Zwahlen, Treuhand Zwahlen AG, Höheweg, 3800 Interlaken.

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten
Hotel-Restaurants
 für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten. Nehmen Sie bitte Kontakt auf mit W. Christen (Diskretion garantiert).
HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
 Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Tel. (01) 23 83 64. Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.
 P 44-661

Inflationssichere Kapitalanlage
 Im schönen Gamberogno (vis-à-vis von Locarno), am Ufer des Lago Maggiore, günstig zu verkaufen dreistöckiges Gebäude und Keller mit Diensträumen (Fläche jedes Geschosses: 148 m²) + Garten mit Rustico (410 + 17 m²). Wirtschaftspatent eventuell zur Verfügung. Baujahr 1962. Preis: Fr. 590 000.- (Hypothek von Fr. 140 000.- kann übernommen werden. Rest in bar). Vermittler verbeten.
 Offerte unter Chiffre 24-120127 an Publicitas, 6501 Bellinzona.

Zu verpachten in Hauptort der Urkantone: ausbaufähiges, sich in vorzüglicher Lage befindendes
Hotel-Restaurant
 mit 40 Betten, Restaurant, Säli, grossem Speisesaal und zeitgemässer Einrichtung.
 Fachlich ausgewiesene Interessenten schreiben unter Chiffre 8724 Lz an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

Italien, 37 ans, 1er maître d'hôtel, large expérience, langues: allemand, français, anglais, cherche **restaurant ou petit-hôtel**
 Suisse romande en locations ou gérance éventuellement à l'achat.
 Faire offres sous chiffre 1752 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.
 Zu verkaufen Bügelmaschine «Miele» 859
 Nur 2 Stunden gebraucht. Katalogpreis Fr. 1550.-.
 Verkaufspreis Fr. 900.-.
 Telefon abends (037) 24 90 67
 ASSA 81-50120

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

Ein neuer Kombi-Steller

Der Steller schafft Klarheit und Ordnung.
 Er ist verwendbar für das Aufbewahren der Kassenzettel sowie zum Einstecken von Menükarten, Reservationskarten, Reklame usw.
 Der Kombi-Steller ist aus **schlagfestem Polystyrol**.
 Farbe orange, beidseitig schwarz bedruckt.
 Aussenmasse: Länge 68 mm, Breite 33 mm, Höhe 53 mm.
 Einzelpreis: bei 10 Stück Fr. 2.-, 50 Stück Fr. 1.80,
 100 Stück Fr. 1.60.



Eine Verwendungsmöglichkeit



Ihre Bestellung richten Sie an:
 Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung
 Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Bestellung

..... Kombi-Steller zu Fr. Total Fr.
 (+ Versandkosten)

Absender:

Anschlagbrett Tableau noir



Wer könnte das wissen?

Wir planen die Anschaffung einer Maschine. Was für Fabrikate sind heute auf dem Markt?

Ich wollte eine Bestellung aufgeben und erreiche nun meinen bisherigen Lieferanten nicht mehr. Wie lautet seine neue Adresse? Wer liefert die gleiche Ware?

Ein Apparat ist defekt. Welche Firma ist für die Reparatur zuständig?

Ich möchte Auskunft über einen bestimmten Apparat und seine Konkurrenzprodukte, ohne mir viele Vertreter auf den Hals zu laden. Wissen Sie Bescheid?

Jawohl, auf alle diese Fragen bekommen Sie Antwort beim

Dokumentationsdienst SHV 031 25 72 22

Er gibt Ihnen Adressen bekannt und dokumentiert Sie über den Beschaffungsmarkt von Maschinen, Apparaten, Einrichtungen, Kleininventar und Betriebsmaterial. Keine Kosten. Anruf genügt.

Service de placement

Campagne de recrutement en Espagne

Convoi supplémentaire

Pour tenir compte des entreprises qui ont droit à des saisonniers à partir du 1er mars, nous organisons un convoi supplémentaire qui arrivera en Suisse

vendredi, 28 février 1975

Délai d'inscription: 7 février 1975.

Société Suisse des Hôtellers
Service de placement

Abteilung Stellenvermittlung

Spanien-Aktionen

Zusätzliche Einreise

Mit Rücksicht auf diejenigen Betriebe, die ab 1. März Anrecht auf Saisoniers haben, organisieren wir eine zusätzliche Einreise am

Freitag, 28. Februar 1975

Anmeldeschluss: 7. Februar 1975.

Schweizer Hoteller-Verein
Abteilung Stellenvermittlung



European Management and Conference Center 8105 Regensdorf

im Holiday Inn und Mövenpick, 8105 Regensdorf Tel. 840 27 85

Ein Seminar für Geschäftsführer und Assistenten, die Geld sparen wollen.

Ob Sie ein Restaurant, eine Bar, einen Nightclub, ein Tearoom oder ein Hotel führen,
— ohne fundierte Kenntnisse über Energieträger, Wasser, Gas und Elektrizität

— ohne exaktes Wissen der modernsten Erfahrungen über Hygiene und Mikrobiologie • über Unfallverhütung, Brandverhütung oder -bekämpfung • über Wärme, Steuer- und Heizelemente • über Lüftung

— wie auch Einsatz der Grossküchengeräte — kurz über alles, was

Spezialisten des Unterhalts kennen und können — lässt sich heute ein Restaurationsbetrieb nicht mehr wirtschaftlich führen.

Profilieren Sie vom grossen Erfahrungsschatz unserer 24 Kursleiter und investieren Sie 2 x 5 Tage, um für Jahre zu sparen.

□ □ □ □ □ □ □ □

Seminar: Technik in der Hotellerie und im Gastgewerbe

Veranstaltet durch EUMAKON

und durch den Schweizer Hotellerverein.

Kurs II (erster Teil): 3. - 7. März 1975, täglich von 8.00 - 18.00 Uhr
(zweiter Teil): 14. - 18. April 1975, täglich von 8.00 - 18.00 Uhr

Kurs III (erster Teil): 2. - 6. Juni 1975, täglich von 8.00 - 18.00 Uhr
(zweiter Teil): 1. - 5. September 1975, täglich von 8.00 - 18.00 Uhr

Kursort: EUMAKON (Eingang Holiday Inn) Regensdorf

Kosten: Mitglieder des Hotellervereins Fr. 1100.-
(pro Kurs) Nichtmitglieder Fr. 1300.-
(inkl. Schulungsmaterial, Lunch, Fahrten zu Besichtigungen und Pausenerfrischungen)

Anmeldeschluss: Kurs II: 20. Februar 1975
Kurs III: 16. Mai 1975



Senden Sie bitte Unterlagen über Ihr Seminar "Technik in der Hotellerie und im Gastgewerbe":

Restaurant/Hotel:

Name: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Stellung im Betrieb: _____

Senden Sie bitte Unterlagen über weitere durch EUMAKON geplante Kurse.

PS: Zutreffendes bitte ankreuzen.

Neue Kurse im 1975

(Abteilung für berufliche Ausbildung)

Alle leitenden Mitarbeiter im Gastgewerbe sollen dieses Jahr die Möglichkeit erhalten, ihr fachtechnisches Wissen zu erweitern und vertiefen. Neu in unserem Kursangebot aufgenommen haben wir folgende Tageskurse:

I/75 Führungshilfsmittel - wie erstellen?

Ziele:

Der Teilnehmer wird mit der Methode vertraut gemacht, Pflichtenhefte, Stellenbeschreibungen, Tätigkeitsinventar und Funktionsdiagramme zu erarbeiten. Während des Kurses erhält er die Gelegenheit, eines oder mehrere Führungshilfsmittel für sich oder seine Mitarbeiter zu formulieren.

Teilnehmer:

Alle Mitarbeiter, die jetzt und in naher Zukunft diese Hilfsmittel erstellen wollen.

Kosten:

Fr. 65.- exkl. Mittagessen.

II/75 Optimale Reinigungsorganisation im Hotel

Ziele:

Konkrete Ratschläge befähigen den Teilnehmer die Reinigung wirtschaftlich zu planen, Führungshilfsmittel sinnvoll einzusetzen und Zahlen für Wirtschaftlichkeitsvergleiche richtig zu erfassen.

Teilnehmer:

Für die Reinigung verantwortliche Betriebsleiter(innen) und Kaderangestellte.

Kosten:

Fr. 65.- exkl. Mittagessen.

III/75 Verkaufstechnik und Beratung

Ziele:

Die erworbenen Kenntnisse über psychologische Grundlagen der Menschenbehandlung im Verkauf ermöglichen dem Teilnehmer, ein gezieltes Verkaufsgespräch zu führen und den Gast aktiv zu beraten.

Teilnehmer:

Leitende Mitarbeiter und Berufsleute im Service, die nicht servieren, sondern verkaufen wollen.

Kosten:

Fr. 95.- exkl. Mittagessen.

IV/75 Rationelle Gästekorrespondenz

Ziele:

Am Ende des Kurses soll der Teilnehmer in der Lage sein, die betriebseigene Korrespondenz zu analysieren, die dadurch ermittelten Gedankenbausteine stilistisch einwandfrei zu formulieren und sie in einem Texthandbuch systematisch zu ordnen.

Teilnehmer:

Vorgesetzte im Bereich der Administration und Réception. Alleinsekretärinnen und Sekretärinnen.

Kosten:

Fr. 95.- exkl. Mittagessen.

Auch bei der Wahl der Kursorte und in der Art und Weise der Durchführungen haben wir andere Wege eingeschlagen.

Wir wollen Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes entgegenkommen. Die Schweiz wurde deshalb in 3 Regionen aufgeteilt.

Jeder Kurs findet in jeder Region einmal statt.

Für die Teilnehmer bedeutet dies:

- kürzere Absenzen vom Betrieb,
- kürzere Anfahrtswege,
- geringere Kosten.

Region 1:

GR, AR, AI, TG, SG, GL, Kursort im Raum Sargans-Chur.

Region 2:

SH, ZH, AG, LU, ZG, SZ, OW, NW, UR (SG, GL, TG), Kursort im Raum Zürich-Aarau-Sursee.

Region 3:

BS/BL, SO, BE, NE, VS, GE, VD, FR, Kursort im Raum Bern-Thun-Interlaken.

Bei dieser Gelegenheit erinnern wir alle Interessenten gerne an unsere weitläufigen Schulungsanlässe auf Kaderebene.

Mitarbeiter besser führen

Kurs für höheres und mittleres Kader im Gastgewerbe.

Arbeitseinsparungen in der Küche

Produktions- und Fertigungsmethoden.

Rezeptierung und Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten

Praktische Anwendung der Tiefkühlung im Gastgewerbe

Praktische Reinigung

Kurs für ausführendes Personal in deutscher und italienischer Sprache.

Ausführliche Unterlagen versenden wir in einigen Tagen. Sie hören also bald von uns.



Management im Gastgewerbe

2½ tgl. FÜHRUNGSLERHRGANG für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte - Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSRA S.A.
Telefon 025/6 25 24

Hotelsekretär(innen)kurs Spezialausbildung

in kaufmännischen Fächern und Sprachen. Gründlicher, raschfördernder Unterricht. Stellenvermittlung. Individuelle Studien- und Berufsberatung. Platzzahl beschränkt.

Beginn: 14. April.

Auskunft und Prospekt durch

Fachschule Dr. Gademann
Zürich, b. Hauptbahnhof
Gessnerallee 32, Tel. (01) 25 14 16

1548

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service

5. 5.-16. 5. / 22. 9.-10. 10.

Bar

3. 3.-14. 3. / 7. 4.-11. 4.

Flambieren/ Tranchieren

17. 3.-21. 3. / 28. 4.-2. 5.

Chef de service

26. 5.-30. 5.

Weinseminar

24. 2.-28. 2.

Bar- Management

7. 4.-11. 4.

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

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

108

Little School of English & Commerce

2, Liverpool Terrace
Worthing/Sussex/England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

Kursbeginn: 7. April und 22. September 1975.

Dauer: 12 Wochen. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen, kleine Klassen, Unterkunft in gepflegten englischen Familien, Sport/Studienfahrten. Schule direkt am Meer.

Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:
Fräulein G. Fawer, 22, chemin Caroline, 1213 Petit-Lancy.

P 18-301.705

SCHULHOTELS SHV

TERMINE 1975

Frühling Herbst

Schweizerhof, Zermatt Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	20. 4.-17. 5. 1975	19. 10.-29. 11. 1975
Wildstrubel, Lenk Servicelehrtöchter, 1. Lehrjahr	27. 4.-31. 5. 1975	2. 11.- 6. 12. 1975
Europe, Interlaken Servicelehrtöchter, 2. Lehrjahr	13. 4.-10. 5. 1975	26. 10.- 6. 12. 1975
Sauvage, Meiringen Kellnerlehrlinge, 1. + 2. Lehrjahr	6. 4.- 3. 5. 1975	19. 10.-29. 11. 1975
Regina, Interlaken Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	13. 4.-10. 5. 1975	26. 10.- 6. 12. 1975
Terrasse, Bönigen Direktionsassistentinnen	20. 4.-24. 5. 1975	26. 10.-29. 11. 1975
Waldhotel-National, Arosa Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	27. 4.-24. 5. 1975	12. 10.-22. 11. 1975
Hôtel des Alpes Valdoises, Gilon Servicelehrtöchter, Kellnerlehrlinge, Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	10. 4.- 1. 5. 1975	26. 10.-13. 12. 1975
Hotel Ascona, Ascona Servicelehrtöchter, Kellnerlehrlinge, Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	2. 3.-22. 3. 1975	2. 11.-13. 12. 1975

VORKURSE

Schweizerhof, Zermatt Hotelfachassistentinnen 2. Lehrjahr	18. 4.-20. 4. 1975	16. 10.-18. 10. 1975
Regina, Interlaken Hotelfachassistentinnen 2. Lehrjahr	10. 4.-12. 4. 1975	23. 10.-25. 10. 1975
Walhotel-National, Arosa Hotelfachassistentinnen 2. Lehrjahr	24. 4.-26. 4. 1975	9. 10.-11. 10. 1975

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN

Wildstrubel, Lenk Servicelehrtöchter	22. 4.-24. 4. 1975
Sauvage, Meiringen Kellnerlehrlinge	4. 4. 1975
Regina, Interlaken Hotelfachassistentinnen	8. 4.-11. 4. 1975
Walhotel-National, Arosa Hotelfachassistentinnen	21. 4.-23. 4. 1975



NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.
Langjährige Kursleiterin.
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

24. Februar 1975,
7. April 1975.

M. Furer, Kursleiterin

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



Zeugnishefte

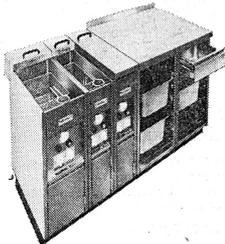
Mit Register und Talon für die Personalakten

Heft zu 20 Blatt Fr. 9.-
Heft zu 50 Blatt Fr. 16.-
Heft zu 100 Blatt Fr. 25.-

Schweizer Hoteller-Verein,
Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31,
3001 Bern, Tel. 031 25 72 22

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt: 9, 12 und 18 Liter



Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH

Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08

VALENTINE ist
1975 nur bis November
als Aussteller ver-
treten.

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höhe/Tiefe 85 x 50 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschleppen, sie passen zu allen
Arbeits-tischen usw.

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

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

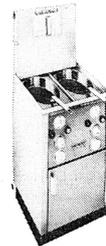
Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-

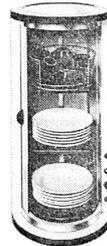
Tellerwärmer
VALENTINE-
SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 680.-



S-1 9 L



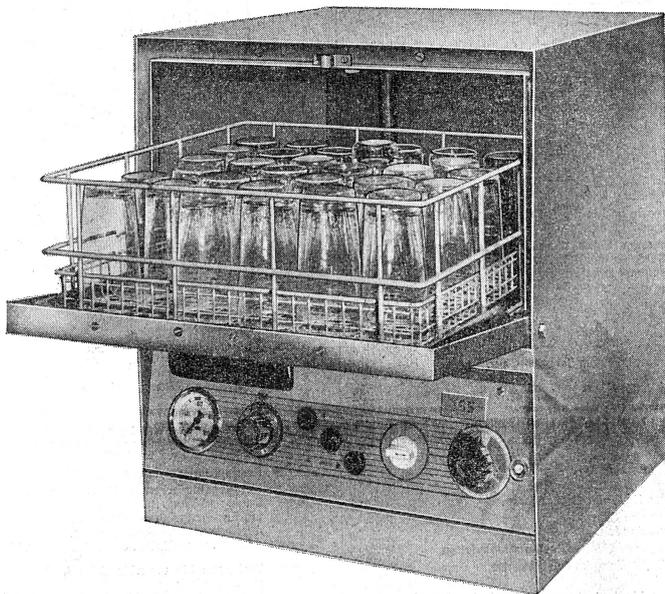
P-2 2x 6-7 L



MODELL V-1

LIBO BERN

Geschirrwaschautomaten für das Gastgewerbe



Gläserwaschautomat LIBO GWA 165

Abmessungen: 45 x 45 x 61 cm
Leistung: 1000 Gläser pro Stunde gewaschen - gespült,
auf Wunsch Biergläser zusätzlich kaltgespült

LIBO BERN Geschirrwaschautomatenfabrik

Länggassstrasse 65 / Gewerbestrasse, 3012 Bern, Telefon (031) 23 83 55/56

hammer

Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit, auch Portiermützen.
Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnahmen.
Alle Berufskleider für Köche und Kellner von

A. Hammer & Co., 3000 Bern
Berufskleiderfabrikation, Falkenplatz 7, Tel. (031) 23 78 18

Aktion Chef-Torchons

Art. Nr. 100-1, aus la Spezial-Torchongewebe, Zwirn, écreu, 45 x 75 cm
Stückpreis bei Bezug von

St.	25	50	100
Fr.	2.30	2.20	2.10

Bestellen Sie bitte heute noch! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen - Pfister AG Luzern

Das ergreifendste Naturwunder
5 Millionen blühender Mandelbäume
unter dem ewig blauen Himmel von

MALLORCA

Eigene Hotels, Schweizer Köche mit spanischen Spezialitäten. Nächste Abflüge:

23. Febr. bis 2. März	2. März bis 9. März	9. März bis 16. März
-----------------------	---------------------	----------------------

1 WOCHE Fr. 320.-
alles inbegriffen

Direktflüge mit Coronado Superjets ab Zürich, Basel und Genf. Heisse Meerwasserschwimmbäder und viel Sonne, Wärme, Frühling.
Spezialisiert seit 25 Jahren

UNIVERSAL FLUGREISEN BASEL
SUAC AG Steinenbachgässlein 34

Alle Prospekte und Reservationen:
per Telefon 061 / 2215 44

Günstige Gelegenheit
Fabrikneue

Barhocker

Solide Ausführung, gut gepolstert und mit feinstem Stomoid überzogen, in verschiedenen Höhen.
Hans Widmer, Barstühle
4683 Aarburg
Telefon (062) 41 32 18.

P 29-40 303

Günstig zu verkaufen:

Kühlzelle, Alu.
Abmessungen: 180 x 242 cm, 210 cm hoch, zirka 6000 Liter

Tiefkühlzelle, Alu.
Abmessungen wie oben

Eiswürfelmaschine
Schaller 20 kg

Kühlschrank
(Chromstahl-Ausführung), 600 Liter

Anfragen an: Tel. (055) 72 23 77.

UNIFONTES aktualitäten

Jetzt grosse **Echt-Leder**-Aktion von Queen's!

In jedem Harass Queen's Bitter Lemon, Bitter Orange und Quinine Water hat's jetzt einen Queen's-Check. Für 100 dieser Checks gibt's bereits ein attraktives Portfeuille-Set oder ein zauberhaftes Schmuckset und für 200 eine Herrenanatsche oder ein Manturetui, für 300 ein Boardcase, für 350 ein Beautycase und für 600 ein exklusives Attachécase oder eine phantastisch-komfortable Reisetasche. Acht Artikel aus kostbarem, echtem Leder und einer schöner als der andere!

Verlangen Sie den ausführlichen Prämien-Prospekt bei UNIFONTES AG, Prämienabteilung, 8193 Eglisau.
Und jetzt viel Erfolg beim Sammeln!

Queen's
Bitter Lemon Bitter Orange Quinine Water

Sind Sie ein guter Menschenkenner?

Sie kennen die Welt, Sie kennen die Menschen, Sie kennen sich aus. Niemand kann Ihnen etwas vormachen. Wissen Sie aber auch, warum Menschen so sind, wie sie sind? Warum Menschen auf bestimmte Anstösse ganz bestimmt reagieren? Warum reagiert der Einzelmensch anders als der Mensch in der Gruppe?

Wer hierüber gründlich Bescheid wissen will, der müsste Psychologie studieren. Da aber auch der berufliche Alltag psychologische Probleme mit sich bringt, sollte man sich zumindest in den Grundzügen der Arbeits- und Betriebspsychologie auskennen.

Dieses psychologische Spezialwissen kann Ihnen unser Grundkurs der Arbeits- und Betriebspsychologie innerhalb eines Jahres vermitteln. Wir führen Sie an die wichtigsten Probleme heran, die am Arbeitsplatz auftauchen. Wer sich nicht auf das berühmte «Fingerspitzengefühl» verlassen möchte, dem können wir unseren Psychologie-Kurs wärmstens empfehlen.

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Ihre Fortschritte werden von erfahrenen Psychologen überwacht. Prüfung an unserer Fachschule in Zürich. Fordern Sie mit dem nachstehenden BON noch heute ausführliche Informationen.

INSTITUT MOESSINGER, 8045 Zürich, Räfelfstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

Bon Informieren Sie mich kostenlos über den Kurs:
Arbeits- und Betriebspsychologie:

Name: _____ HR-57

Strasse: _____

Ort: _____