

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 16

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: 16.08.2025

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



Nr. 16 22. April 1976

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
85. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
85e année

3001 Bern, Monbijoustrasse 31
Téléfon 031 25 72 22
Einzelnnummer Fr. 1.20

hotel revue

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

Les milliardaires du tourisme

Etre millionnaire dans le tourisme n'est pas plus difficile que dans un autre secteur de l'économie moderne. Mais être milliardaire... n'est déjà plus tout à fait aussi aisé, et l'on ne nous en voudra pas de cet euphémisme. Cependant, cette performance, pratiquement inaccessible à l'homme serviteur de l'hôtellerie comme au spéculateur immobilier le plus vorace (et pourtant!), peut devenir le privilège d'une nation touristique où — Dieu merci — elle servira l'intérêt général. Et certains pays de vacances, dont la tradition n'est plus à faire ou dont le nom est à la mode, sont d'heureux milliardaires du tourisme. Ils accueillent tout simplement plus de visiteurs étrangers qu'ils n'exportent de leurs propres ressortissants; autrement dit, leurs recettes touristiques, comptabilisées en bonne et due forme par les statisticiens de l'OCDE ou de l'OMT, sont plus élevées que les dépenses de leurs citoyens «extra muros». Comme quoi, dans le monde compliqué du tourisme, il vaut mieux recevoir que donner!

En 1974, par exemple, pour l'ensemble des pays membres de la grande organisation européenne, les recettes au titre du tourisme international ont atteint la coquette somme de 26 milliards de dollars (29 milliards, ou trois de plus seulement, pour l'ensemble du monde). On peut se méfier des chiffres — et encore plus des statistiques — mais on ne peut s'empêcher, sachant qu'en l'occurrence ils se situent plutôt en dessous de la réalité, de reconnaître que l'industrie du bien-être figure parmi les plus prospères du monde, battue (!) qu'elle est pourtant, en vertu de l'implacable logique d'une humanité masochiste, par celle des... armes. Les recettes touristiques les plus élevées n'en ont pas moins été enregistrées aux Etats-Unis (4 milliards de dollars), en Espagne (3,2 milliards) et en France (2,6 milliards). Quant aux autres pays qui ont enregistré des recettes supérieures à un milliard de dollars, ce sont, dans l'ordre décroissant, l'Allemagne, l'Autriche, le Royaume-Uni, l'Italie, la Suisse et les Pays-Bas. Les milliardaires du tourisme pour vous servir!

Il serait pourtant illusoire de penser que tous vont le rester, le raffinement suprême consistant à être encore milliardaire (et en dollars!) après avoir déduit les dépenses des recettes. C'est l'apanage d'une poignée de pays seulement, dont la «balance touristique» présente un solde excédentaire en leur faveur; il est emmené par l'Espagne, qui est suivie par l'Autriche et la Suisse, les autres poursuivants atteignant un chiffre inférieur. Tous les grands pays émetteurs de touristes, tels que l'Allemagne — actuellement le premier marché du monde —, les Etats-Unis, le Bénélux, la Grande-Bretagne

et, dans une moindre mesure, le Japon, présentent un solde touristique déficitaire. Ils donnent généreusement plus qu'ils ne reçoivent, le fût-ce avec le sourire!

Ceci nous amène à évoquer le cas de la Suisse, cet îlot privilégié du tourisme international, quoi qu'on en dise (il est si facile d'être optimiste au printemps!). Le Bureau fédéral de statistique a déposé dans notre corbeille pascale les premiers chiffres du bilan de l'année 1975. L'apport touristique de l'étranger, les excursions d'un jour, les séjours d'études, les cures et les transports internationaux de personnes ont ainsi procuré à la Suisse des recettes de quelque 5,35 milliards de francs, ce qui équivaut à environ 840 francs par habitant, à 127 000 francs par km² (un petit record du monde non homologué) et à 180 francs par hôte. Ces recettes n'ont cependant guère augmenté depuis 1974, bien que les prix aient été ajustés au renchérissement. Comme le précise notre officine fédérale, cela tient moins à la diminution relativement faible de la clientèle étrangère qu'à la modération évidente dont celle-ci fait preuve dans ses dépenses. De toute évidence — et les informations que nous avons obtenues auprès des organisations de voyages le confirment — nos hôtes étrangers ont mis un frein à leurs dépenses, tout particulièrement aux dépenses accessoires. Adieu caviar, champagne, suite royale et autres menus plaisirs de luxe! L'incertitude constante a gagné les esprits les plus détachés des réalités terrestres; le fléchissement économique et le cours élevé du franc suisse ont eu raison des plus forts. Même des millionnaires.

Peu nombreux sont néanmoins les individus qui se privent de vacances; c'est devenu presque un lieu commun de le préciser, tant il est vrai que, depuis une décennie déjà, l'intérêt pour les voyages et les vacances a supplanté, dans l'échelle des besoins, ceux qui se révélaient primordiaux d'antan: la nourriture, l'habillement et le logement. Les touristes suisses paraissent en avoir la conviction, eux qui n'ont pas dépensé moins de 2,95 milliards de francs à l'étranger en 1975, soit 5% de plus que l'année précédente. Explication officielle: cet accroissement, prévisible au demeurant, est dû à une certaine expansion des voyages à l'étranger, à la hausse des prestations touristiques et à des achats plus fréquents à l'extérieur de notre pays. Pas de Suisses, pas d'argent: l'adage, décidément, se matérialise avec une insolente constance. Les derniers chiffres disponibles font d'ailleurs état, en 1974, d'une dépense en francs de voyage et de séjour s'élevant à 1000 francs par touriste.

Aussi le bilan touristique de l'année 1975 en Suisse se solderait-il par un excédent de recettes! Celui-ci atteindrait 2,4 milliards de francs, ce qui représenterait un montant inférieur de 130 millions à 1974. Tous ces chiffres sont intéressants, significatifs et révélateurs. Mais pour les sceptiques et les incrédules que nous sommes, ce ne sont pas les milliards qui compteront à l'avenir ou leur multiplication par quel coefficient hypothétique, mais bien la qualité de vie et l'indice de bien-être qu'ils nous vaudront à tous. Sans exception. José Seydoux



Kommen Sie mit auf eine Blüesfahrt! (Foto ASL)

Tourismus braucht Raumplanung

Das Aktionskomitee zur Bekämpfung des Raumplanungsgesetzes weist in einem Communiqué «die Behauptungen der Befürworter, wonach bei einer Verwerfung des Raumplanungsgesetzes die schützenswerten Landschaften der Bauspekulation ausgesetzt und Erholungsgebiete in Gefahr gebracht würden, als völlig unbegründet zurück». Wer die touristische Entwicklung der letzten Jahrzehnte in der Schweiz auch nur am Rande mitverfolgt, muss indes erkennen, dass unsere schönsten Erholungslandschaften ohne diese Gesetzesgrundlage der Gefahr ausgesetzt sind, durch Zersiedlung und planlose Erschliessung ruiniert zu werden.

Wertvolles Kapital

Dr. Werner Kämpfen, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, machte schon vor Jahren darauf aufmerksam, «dass in einem andern Wirtschaftszweig Kapital verloren und zurückgewonnen werden kann, im Tourismus jedoch die Grundsubstanz — die Landschaft und das Land — einmal verloren, unwiederbringbar ist». Allzulang ist man sich selbst in Fremdenverkehrskreisen der unabänderlichen Tatsache, dass die Landschaft zugleich Rohstoff, Existenzgrundlage und Wirtschaftsmotor des Tourismus ist, zu wenig bewusst geworden; allzulang und allzu sorglos haben allzu viele, behaftet in kurzfristigem — und kurzschichtigem — Spekulations- und Profitdenken, von diesem wertvollen Kapital einer unserer wichtigsten Wirtschaftszweige gezehrt. Zahlreiche Beispiele — überstellte und verhäuselte Landschaften, verbaute Seufer und Skipisten, übernutzte Berggebiete und Wald-ränder, verbetonierte und verstärkte Ferien- und Kurorte — belegen diese bittere Erkenntnis zur Genüge. Die erschreckenden Bilder in Professor Jost Krippendorfs «Landschaftsfresser» und die nachdrücklichen Warnungen einsichtiger Fachleute sprechen eine deutliche Sprache.

Fünf Minuten vor Zwölf

Ferien Gäste wie «Naherholer» suchen nicht in erster Linie das Beherbergungsangebot, die Transportleistung, die Vermittlungsmöglichkeit oder die Sportanlage; touristische Sach- und Dienstleistungen dienen in der Regel vielmehr als Vehikel, um Natur und Landschaft zu geniessen. Dieses «natürliche» Angebot, von dem meist die entscheidende, «ursprüngliche» Anziehungskraft auf Touristen ausgeht, gilt es also wirksam zu schützen, soll unser Fremdenverkehr nicht allmählich seiner Existenzgrundlage beraubt werden.

Noch ist, nicht zuletzt dank des provisorischen Bundesbeschlusses über dringliche Massnahmen auf dem Gebiet der Raumplanung, der «point-of-no-return» in den meisten Erholungslandschaften nicht überschritten, noch ist der «count-down der Zerstörung» aufzuhalten. Fatal aber wäre es, angesichts der bereits gemachten Fehler zu resignieren oder auf ein Wunder zu hoffen. Lieber spät reagieren (dafür mit aller Konsequenz) als gar nicht! Und genauso trügerisch wäre der Schluss, im Zeichen der Rezession spiele sich ein neues Gleichgewicht von selbst wieder ein. Die Folge? Beim nächsten wirtschaftlichen Aufschwung — und der Tourismus hat langfristig alle Chancen, seinem Image der «Wachstumsindustrie par excellence» wieder gerecht zu werden — würde sich das zerstörerische Rad munter und immer schneller weiter drehen.

Zusammenarbeit tut not

Die Fehler und Mängel falsch verstandener oder irreführender Planung in Erholungslandschaften inskünftig zu vermeiden und die Entwicklung der Ferien- und Naherholungsgebiete in geordnete und vernünftige Bahnen zu lenken, gehört — aus touristischer Sicht — zu den wichtigsten Zielsetzungen des neuen Raumplanungsgesetzes. Auf sich allein gestellt, waren und sind die Gemeinden der gestalterischen Aufgabe der Raumplanung in Erholungslandschaften nicht gewachsen. Es bedarf deshalb dringend eines räumlich grösseren Bezugsrahmens, einer koordinierten Planung auf regionaler, überregionaler und nationaler Ebene, denn Kirchturnpolitik und Dörfligkeit sind nirgends so wenig am Platz wie im Tourismus, der sich wenig um politische Grenzen kümmert.

Durch das Raumplanungsgesetz werden

Sommaire

- Die SFG feiert**
Vor 50 Jahren wurde ein Markstein der beruflichen Ausbildung gesetzt 2
- Promotion professionnelle**
Les 50 ans de la CPS 2
- Spannend wie ein Krimi**
Ist der Jahresbericht des Verkehrsvereins Winterthur zu lesen 3
- Interview**
Monsieur Guy Froidevaux 3
- L'Eurolet à Villars**
Un nouvel hôtel de montagne au jeu des vacances 5
- Anfällig für das Reiseieber**
Reiseverhalten der Schweizer im Vergleich zu ihren Nachbarn 7
- Tessin**
Dans la «Méditerranée de la Suisse», un nouveau tourisme 9
- Eine verkaufte Rolle**
Die Luzerner Hoteliers belegen ihre wirtschaftliche Bedeutung 11
- Multivacances**
Le mariage d'une station de sports et d'une chaîne d'hôtels 13
- Eine unternehmungslustige Sechzigerin**
MUBA 1976 17

Dr. Bebbi tuet e tiefe Schnuuf
Kaffi Bräsero schlegt nit uf!
HOWEG

Vassalli & Moresi, 8050 Zürich
Vendomat AG, 3073 Gumlingen

Fortsetzung Seite 2



50 Jahre SFG

Im Jahre 1926, als die Vertretung der Interessen sowohl auf der Seite der Arbeitgeber als auch auf der Seite der Arbeitnehmer, im Gastgewerbe noch hohe Wellen schlug, also in einer eigentlichen Kampfbühne, sind die Vertreter des Schweizer Hoteliervereins, des Schweizer Wirtverbandes und der Union Helvetica zusammengewesen, um gemeinsam die Aufgaben der Heranbildung des beruflichen Nachwuchses zu lösen. Am 22. April 1926 gründeten sie die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG).

Die Initiative zu dieser erfolgreichen und im Gesamtinteresse des Gastgewerbes liegenden Zusammenarbeit ergriff der damalige Vorsteher der Berufsberatung der Stadt Basel und Zentralsekretär des Schweizerischen Verbandes für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge, Otto Stokker, Basel, dem in der Folge auch das Präsidium der SFG übertragen wurde. Es war eine glückliche Idee, eines der wich-

mit sechs vollamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut die SFG auch heute noch - mit Ausnahme der Nachwuchsberatung und der Anlernberufe - die ihr 1926 zugeordneten Arbeitsgebiete, nämlich die Behandlung des Lehrlings- und Prüfungswesens, die Herausgabe der hierfür notwendigen Wegleitungen und Formulare, die Durchführung von Instruktionkursen für Experten an Lehr-

und sich heute gar nicht mehr vorstellen kann, wie es ohne einen solchen Entschluß gegangen wäre. Die ersten Bestrebungen zur Mitarbeit der Saison-Hotellerie bei der Ausbildung des Nachwuchses reichen bis ins Jahr 1932 zurück. Der Hotel-Genossenschaft des Berner Oberlandes gelang das Experiment, und 1959 erliess das BIGA das 1. Reglement über die interkantonalen Fachkurse, welches den Gewerbeschulunterricht der Saisonlehrlinge regelt. Die Lehrlinge erhalten seither ihren Unterricht in Internatskursen, die jeweils zwischen Mitte Oktober und Mitte Dezember in der Zwischensaison stattfinden. Bei der Verlängerung der Kochlehre auf 3 Jahre (1974) erfolgte der Ausbau der Kurse auf dreimal 8 Wochen. Gleiche Kurse finden seit 1965 auch für die Köchinnenlehrlinge statt. Diese Kurse werden jeweils im Hotel Beau-Rivage in Weggis zur Durchführung. Aus kleinen Versuchskursen mit 25 Teilnehmern entwickelte sich eine Schule mit jährlich 750 Teilnehmern, die, verteilt auf die Regionen Graubünden, Zentral-

schweiz, Berner Oberland und Wallis, an 12 Orten untergebracht sind. Eine vielbesuchte Neuerung wurde 1975 eingeführt, indem im Verlaufe des Jahres die in den Kursen behandelten Unterrichtsgebiete mittels 15- bis 20seitigen Einheiten auf dem Fernkursweg rezipiert werden. Bund, Kantone und Lehrbetriebe finanzieren die interkantonalen Fachkurse, die auch beachtliche finanzielle Aufwendungen des Schweizer Hoteliervereins und des Schweizer Wirtverbandes als Träger der Kurse erfordern. Die interkantonalen Fachkurse erfreuen sich bei Lehrmeistern, Lehrchefs, Lehrlingen und Eltern grosser

18 Motoren

Beliebtheit und sind als Ausbildungsinstitution für Lehrlinge aus Saisonbetrieben und aus Jahresbetrieben in abgelegenen Gebieten nicht mehr wegzudenken.

Die SFG zur Seite stehen seit jeher die Kantonalen Fachkommissionen für das Gastgewerbe (früher Kreisstellen). Heute bestehen insgesamt 18 regionale oder kantonale Kommissionen. Sie betreten auf ihrer Ebene die gemeinschaftlichen Aufgaben und gleichgerichteten Interessen in bezug auf das berufliche Bildungswesen und unterstützen mit den ihnen zur Verfügung stehenden Mitteln die Aufgaben und Tätigkeiten der SFG. Wichtige Arbeitsgebiete der Kantonalen Fachkommissionen sind vor allem die Vermittlung von Lehrstellen, die Förderung und Überwachung der Lehrbetriebe und deren Beratung in allen Fragen der beruflichen Ausbildung, die Durchführung von Einführungskursen, die Erledigung von Beschwerden, die Pflege eines guten Kontaktes zu den Gewerbeschulen und Berufsberatungsstellen. Zusammen mit den Abteilungen für Berufsbildung des Schweizer Hoteliervereins und des Schweizer Wirtverbandes betreuen die Kantonalen Fachkommissionen in ihrem Gebiet auch die Werbung für den Nachwuchs und stehen allen Interessenten für Auskünfte zur Verfügung. Die unermüden Anstrengungen aller Instanzen und insbesondere auch der Einsatz der SFG und ihrer verantwortlichen Gremien zeigten denn auch einen beachtlichen Erfolg, der sich in den nachstehenden Zahlen über die Entwicklung des Nachwuchses widerspiegelt.

Neu abgeschlossene Lehrverträge

	Koch	Küchin	Kellner	Service-Angestellte	Hotelfach-assistentin
1940	166	13	20	-	-
1950	234	59	42	5	-
1960	797	107	75	24	-
1970	1192	249	83	124	-
1974	1396	325	91	150	148

Bestand der Lehrverhältnisse

	Koch	Küchin	Kellner	Service-angestellte	Hotelfach-assistentin
1940	436	26	40	-	-
1950	551	72	91	9	-
1960	1544	142	142	36	-
1970	2395	310	153	147	-
1974	2778	484	128	266	177

50 Jahre SFG - 50 Jahre Einsatz für die Belange der beruflichen Ausbildung. Vieles gäbe es aus der Geschichte der Kommission und ihrer oft nicht leichten Aufgaben noch zu berichten. Die leitenden Gremien der SFG haben den ihr von den gastgewerblichen Berufsverbänden erteilten Auftrag stets mit Energie und Nachdruck wahrgenommen. Es ist ein altes Geheimnis, dass Stillstand und Beharren

auf dem Bestehenden zum Rückgang führen. Das gilt auch für die Berufsbildung. Initiative Vorstände zu Verbesserungen in der Berufsbildung und die Verwirklichung von neuen Ideen werden daher auch weiterhin zur Arbeit der SFG gehören. Wenn sich aus diesen Bestrebungen ein brauchbarer Nachwuchs und ein in der ganzen Welt angesehener Berufsstand ergibt, so sind Zweck und Ziel der SFG erfüllt.

Eine mutige Tat

Die Gründung der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG), vor fünfzig Jahren von weitblickenden Pionieren vorgenommen, ist eine für unsere partnerschaftlichen Schweizer Arbeitsverhältnisse typische und mutige Tat. Erstmals hatten sich die Sozialpartner, nachdem am Ende des Ersten Weltkrieges heftige Arbeitskämpfe vorausgegangen waren, an den selben Tisch gesetzt. Sie beschlossen, die Fragen der beruflichen Ausbildung gemeinsam zu besprechen und alle beruflichen Belange gemeinsam zu fördern, losgelöst von allen Auseinandersetzungen über soziale und arbeitsrechtliche Fragen.

Erinnern wir uns wohl: Im Jahre 1926 kannten wir noch keine 48-Stunden-Woche im Gastgewerbe, der wöchentliche freie Tag für jeden Arbeitnehmer war noch weitherum unbekannt, die Löhne, gemessen an der Arbeitszeit, bescheiden, soziale Sicherheit nur in Anfängen vorhanden. Es brauchte da von beiden Seiten Mut, zusammenzusitzen, ohne sich dem Vorwurf fauler Kompromisse beider Seiten aussetzen. Aber alle Beteiligten haben damals eingesehen, dass eine Verbesserung der Lage nur durch eine Verbesserung der Berufsbildung und damit durch Förderung des Ansehens der Gastgewerberufe zu erreichen war. Statt dass jeder Verband und jede Schule ein eigenes Zülein fuhr, wollte man zusammenspannen und gemeinsam den Ruf der Hotellerie und des Gastwirtschaftsgewerbes in allen Bereichen fördern. Damit hoffte man, auch die finanzielle Situation des Gewerbes zu verbessern und auf diese Weise günstigere Arbeitsbedingungen zu erhalten.

Wohl kamen vorerst noch die Jahre der grossen Krise und der Zweite Weltkrieg. Allein, die Gründer liessen nicht locker und führten trotz aller Unbill der Zeit das gemeinsame Werk weiter. Wir, die wir heute von den Arbeiten der Fachkommission Nutzen ziehen, können ihnen dafür nur dankbar sein. Wohl zeigte sich beim Übergang von Generation zu Generation, beim ständigen Wechsel der für die SFG Verantwortlichen, dass die «Neuen» jeweils mit dem alten Gedankengut des gemeinsamen Schaffens, des gemeinsamen Entscheidens, des für alle gleichen Ziels immer wieder neu vertraut gemacht werden mussten, bevor erspürliches Arbeiten möglich war. Es ist aber der SFG immer wieder gelungen, Mitstreiter, und unter diesen vor allem Präsidenten, zu finden, die die Fackel der Begeisterung für die berufliche Ausbildung hochhielten und mit unermüdlicher Energie, allen Widerständen zum Trotz, ihre weitblickende Arbeit verrichteten. So steht heute die SFG da als nicht mehr wegzudenkendes Glied der Massnahmen beruflicher Förderung, als ein Glied, das im stillen weitherum nützliche Arbeit leistet. Unser Dank und unsere Wünsche gelten allen, die sich für die SFG je eingesetzt haben und stetsfort einsetzen, aber auch der Institution als solcher. Die wertvolle Zusammenarbeit aller Glieder möge weiterhin in vollem gegenseitigem Vertrauen täglich neu gefunden werden.

Hans Schellenberg, Präsident der Kommission Berufsbildung SHV

bigsten Existenz- und Aufbau Probleme des damals unter den Folgen des Ersten Weltkrieges immer noch leidenden Wirtschaftswesens auf paritätischer Grundlage zu erörtern. An einer ausserordentlichen Sitzung wählte der Vorstand am 13. Oktober 1960 Franz Frei, Luzern, Vorsteher des Amtes für Berufsbildung des Kantons Luzern, zum Präsidenten der SFG. Mit Umsicht und Kompetenz führt Herr Franz Frei seit 16 Jahren die Kommission, die sich in dieser Zeit ausserordentlich stark entwickelte.

schlussprüfungen auf schweizerischer Ebene, die Aus- und Weiterbildung der Fachlehrer durch Grundkurse und jährliche Seminare sowie die Vertretung der angeschlossenen Träger- und Mitgliederverbände gegenüber Behörden, Amtstellen und Institutionen im Rahmen der ihr übertragenen Aufgaben.

Zu Meisterleistungen angespornt

Zwei Hauptarbeitsgebiete der SFG - nämlich die höhere Fachprüfung für Köchenchefs und die interkantonalen Fachkurse für Lehrlinge und Lehrkräfte aus den Saisonbetrieben - in denen sie auch Pionierarbeit leistete, seien hier besonders erwähnt.

Nach langjährigen und umfangreichen Vorarbeiten fand im November 1948 im Palace-Hotel in Luzern die erste Meisterprüfung für Köchenchefs mit 6 Kandidaten statt. Trotz grossen Schwierigkeiten und dem geringen Interesse der Köchenschaft an der Meisterprüfung liessen die Prüfungskommission und die SFG in ihren Anstrengungen nicht nach. 1950 und 1953 gelang es erneut, eine höhere Fachprüfung durchzuführen. Dann trat bis 1959 ein Stillstand ein. Der Durchbruch der Meisterprüfung gelang erst Mitte der sechziger Jahre. Durch Anbahnung der Organisation der Vorbereitungskurse durch die SFG bzw. durch den Schweizerischen Kochverband in der Westschweiz und eine dezentralisierte Durchführung der Kurse in enger Zusammenarbeit mit den Gewerbeschulen wurden manche Hindernisse zur Vorbereitung auf die Prüfung beseitigt. Die stets wachsende Zahl der Vorbereitungskurse und der Kandidaten war dann auch der Beweis, dass der richtige Weg gefunden war. Seit 1948 gelangten nunmehr insgesamt 22 Prüfungen mit 351 Kandidaten zur Durchführung, wovon 221 Kandidaten die Prüfung bestanden und berechtigt sind, den im hohen Ansehen stehenden Titel eines eidg. dipl. Köchenchefs zu tragen.

Der Saisonlehre zum Durchbruch verholfen

Ein weiterer Markstein in der Geschichte der SFG war die Einführung der Saisonlehre im Jahre 1959. Der Einbezug der Saison-Hotellerie in die Lehrlingsausbildung war einer jener Beschlüsse, den man jahrelang diskutiert, bejaht, verneint, erneut erörtert, probeweise durchgeführt

Les 50 ans de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants

La création, il y a cinquante ans, de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants (CPS) fut l'œuvre de pionniers courageux et perspicaces, qui témoigne parfaitement de l'harmonie qui règne en Suisse dans le monde du travail. Après les sérieux conflits sociaux de la fin de la première guerre mondiale, c'était la première fois que les partenaires de l'industrie s'asseyaient à la même table.

Ils décidèrent d'éliminer définitivement toute querelle sur des problèmes sociaux au lieu de légiférer sur le travail et de discuter ensemble des questions de la formation professionnelle et de la défense collective des intérêts de la profession.

En 1926, la semaine des 48 heures n'existait pas encore dans l'hôtellerie et la restauration, le jour de congé hebdomadaire pour chaque employé était totalement inconnu, les salaires étaient très modestes par rapport à la durée du travail et la sécurité sociale en était à ses balbutiements. Il fallut aux deux partenaires sociaux un énorme courage pour accepter de s'asseoir à la même table sans se faire réciproquement le reproche de ne vouloir que de faux compromis. Mais tous les intéressés ont alors compris que la situation ne pouvait s'améliorer que par la promotion de la formation professionnelle et, par conséquent, de l'image de marque de toutes les professions hôtelières dans leur ensemble. Chaque association, chaque école aurait pu choisir sa propre voie, mais l'on préféra s'unir pour contribuer ensemble au progrès de l'hôtellerie et de la restauration dans tous les domaines. On espérait ainsi améliorer également la situation financière de notre industrie et obtenir par conséquent des conditions de travail plus avantageuses. Mais il fallut auparavant traverser encore les années de la grande crise et de la seconde guerre mondiale. Les fondateurs de la Commission ne perdirent pas courage et, malgré les énormes difficultés de l'époque, poursuivirent leurs travaux. Nous ne pouvons que les en remercier, nous qui, aujourd'hui, profitons largement de leurs efforts. Le passage d'une génération à l'autre, le changement régulier de responsables au sein de la CPS ont bien montré que, s'ils voulaient parvenir à de

bons résultats, les «nouveaux» devaient toujours se familiariser d'abord avec le cher leitmotiv du travail en commun, de la décision prise en commun, de l'objectif identique pour tous. Mais la CPS est toujours parvenue à trouver des compagnons de lutte et, parmi ceux-ci, des présidents surtout qui ont su garder cette flamme d'enthousiasme pour la formation professionnelle et s'acquitter de leur tâche avec une énergie inépuisable, malgré les difficultés.

Voici comment la CPS a pu devenir ce qu'elle est aujourd'hui, une institution qu'il est impossible de séparer de la promotion professionnelle, une institution qui fournit un travail discret mais efficace. Nous adressons nos remerciements et nos meilleurs souhaits à tous ceux qui se sont employés, et s'emploient encore au service de la CPS. Puisse l'esprit de collaboration et de confiance mutuelle continuer de régner parmi les membres comme ce fut toujours le cas dans le passé!

Hans Schellenberg

Tourismus braucht Raumplanung

Fortsetzung von Seite 1

Die Rollen sinnvoll verteilt: der Bundessteck die übergeordneten Grenzen ab, stellt die notwendige Koordination sicher und erarbeitet materielle Grundsätze der Raumplanung; die Kantone sind mit der Durchführung der «zweckmässigen Nutzung des Bodens und der geordneten Besiedlung des Landes» betraut und haben bei allen Planungsinstrumenten ein Mitspracherecht, während die Gemeinden nach wie vor Bauzonen festzulegen und für Grundeigentümer rechtsverbindliche Entscheide zu fällen haben. Damit tragen alle politischen Instanzen - auch wenn das die Gegner des Raumplanungsgesetzes nicht wahr haben wollen - einen angemessenen Teil der raumplanerischen Verantwortung.

Notwendig und nützlich

Die touristischen und gastgewerblichen Organisationen der Schweiz treten einmütig und unmissverständlich für das «Gesetz des Jahrhunderts» ein. Stellvertretend betont der Schweizerische Fremdenverkehrsverband: «Das Raumplanungsgesetz mit seinen Zielen und Mitteln wird zusammen mit anderen Erlassen auf Bundes- und Kantonsebene für die Erholung des Menschen wertvolle Dienste leisten.» Ohne Raumplanung, das heisst ohne Bundesgesetz über die Raumplanung aber wären die Zielsetzungen der Erhaltung natürlicher Grundlagen und des Schutzes der Eigenart und Schönheit unserer Landschaft grundsätzlich in Frage gestellt und kaum zu erreichen. TH

Vorstellung des neuen Hotelführers bei den Sektionen SHV

Jean-Claude Bonvin, Präsident der Kommission für den neuen Hotelführer, wird am Montag, 26. April, 14.30 Uhr, im Restaurant de la Matze, Sion den Mitgliedern der Sektion Wallis den neuen Hotelführer und das Klassifikationssystem präsentieren. Im Anschluss wird der Referent Fragen beantworten.

Aus den Sektionen

Kehraus bei den Hoteliers in Flims

Eine originelle Idee hatten drei Flimsler Hoteliers, welche ihre Kollegen zu einem saisonbeschliessenden Sport- und Plauschtag einluden. Ausgerüstet mit (meist ausgeleihen) Langlaufgeräten begab sich eine stattliche Zahl ins Hochtal von Bargis, wo trotz dem schneearmen Winter noch eine gute Loipe anzutreffen ist. Der Wettkampf begann mit Pistolenschüssen auf bunte Ballons.

Beim anschliessenden 3,5-km-Langlauf wurden erliche Lichteisströmpfen auf der Loipe zurückgelassen und elliche gute Vorsätze für vermehrte körperliche Betätigung gefasst. Mancher einer bestaunte die gute Verfassung von gewissen älteren Semestern, die einigen Jungen regelrecht die Schau stahlen. Gesamtsieger wurde Balz Theus, Hotel des Alpes, der beim anschliessenden Zigeunerspiess und Veltliner in souveräner Manier für Unterhaltung sorgte.

Anlässlich einer schlichten Feier wurde kürzlich von der Skischulskommission des Kur- und Verkehrsvereins Heini Caduff geehrt, der dieses Jahr die 20. Saison als Skischulleiter in Flims erfolgreich hinter sich gebracht hat. Mit treffenden Worten charakterisierte Skischulpräsident A. Capaul das unermüden Wirken des Jubilars, der am Aufbau der über unsere Grenzen bekannten Skischule massgeblich beteiligt war. Eine gut geführte Skischule ist für einen Wintersportort eine nicht wegzudenkende Institution, und die Einstellung der skifahrenen Wintergäste zum verbrachten Urlaub hängt oft in erstaunlich grossem Masse davon ab, ob es die Skilehrer verstanden haben, einen echten Erlebniswert zu vermitteln. Auch hat es sich gezeigt, dass insbesondere mit Kinderkassen und allwöchentlich stattfindenden Kinderskirennen viele zufriedene Gäste gewonnen werden können, welche dem ausdrücklichen Wunsch ihrer Kinder folgend zu Stammgästen werden. kvf

Präsidentenwechsel in Interlaken

Freitag, 9. April 1976, fand die 71. ordentliche Hauptversammlung des Hoteliervereins Interlaken statt. Die Anwesenden mussten leider vom Rücktritt ihres Präsidenten Roland Kuechen Kenntnis nehmen. Vizepräsident Joe Gehrer würdigte die Verdienste des abtretenden Präsidenten. Während seiner Präsidentschaft von sechs Jahren wurde u. a. die Delegiertenversammlung des Schweizer Hoteliervereins im Jahre 1974 durchgeführt. Unter seiner Leitung gelang es, einen Verteiler Schlüssel für den Beitrag des Hoteliervereins Interlaken an den Bau des Kongresshauses auszuarbeiten. Er vertrat die Sektion im Ausschuss und Vorstand des Verkehrsvereins sowie in verschiedenen Spezialkommissionen. Der Vizepräsident dankte Roland Kuechen für seinen unermüden Einsatz und die grosse Arbeit für die Belange der Hotellerie von Interlaken.

Mit Applaus wurde als neuer Präsident Joe Gehrer, Grandhotel Beau-Rivage gewählt. Als Ersatz für das ebenfalls zurückgetretene Vorstandsmitglied Alfred Maurer nimmt Hanspeter Seiler, Hotel Sonne, Matten-Interlaken ein. Weiter gehören dem Vorstand an: Frau Christine Werder, Ehrenpräsident Eduard Krebs und die Herren Emanuel Berger, Rudolf Bieri, Peter Bühler, Kurt Gertsch, Roland Kuechen und Max Ritter.

Présentation

du nouveau Guide des hôtels auprès des sections SSH:

M. Jean-Claude Bonvin, président de la commission pour un nouveau Guide, s'adressera le

lundi 26 avril, à 14 h. 30, au Restaurant de la Matze, Sion

aux sociétaires de la section du Valais. Il leur parlera du nouveau Guide et du système de classification. Monsieur Bonvin répondra ensuite à toutes les questions.

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.

Spürbar gedämpfte Reservationslust

Acht von zwanzig antwortenden Reisebüros registrierten - wie aus einer Umfrage der Schweizerischen Handelszeitung bei sämtlichen Schweizer Reisebüros hervorgeht - per 15. März eine rückläufige Nachfrage nach organisierten Sommerferien.

Im Vergleich zum selben Zeitpunkt des Vorjahres sei - so das Fazit der SHZ - ein «spürbarer Dämpfer in der Reservationslust» des Schweizer festzustellen; es werde vermehrt abgewogen, verglichen, überlegt und nochmals überdacht. Die meisten Reiseveranstalter sind durch keineswegs geschockt; sie bestätigen zwar den Trend zu kürzeren Buchungsfristen, hoffen aber zuversichtlich auf den später doch noch einsetzenden «Buchungsrun». Stellvertretend für seine Branchenkollegen meinte ein bedeutender Ferienorganisator, die heutige Wertung lasse keine schlüssige Beurteilung zu, weil die Reservations aus psychologischen und soziologischen Gründen eindeutig später erfolgten.

Konkurrenz noch verstärkt

Verschiedene Reiseveranstalter können aber auch dieses Jahr mit stolzen Wachstumsraten von bis zu 30 Prozent aufwarten. Ertragsmässig vermeldeten sechs Reisebüros eine Umsatzsteigerung, während neun im Rahmen des Vorjahres blieben

und fünf eine Einbusse erlitten. Nicht zu vergessen ist die Tatsache, dass etliche Organisationen - vorab mittlere und kleinere - ein wesentlich vergrössertes Angebot präsentieren. Die Qual der Wahl des sommerlichen Reisezieles wird für die reiselustige und ferienhungrige Familie Schweizer immer grösser.

Der bisherige Buchungsstand zeigt Griechenland mit seiner Inselwelt überwiegend an der Spitze der Rangliste. Dagegen zeichnet sich bei Destinationen auf dem spanischen Festland eine gewisse Stagnation ab. Preisgünstige Ferien sind im allgemeinen weiterhin «in», da in erster Linie die niedrigen Kaufkraftklassen ihr Ferienbudget einschränken. Diese Beobachtung wird durch den guten Verkauf von Reisen in oberen Preisklassen - etwa in den Fernen Osten, nach China und den Antillen - noch unterstrichen. Besonders gefragt sind unter den Uebersee-Reisen kaum überraschend die zum 200jährigen Bestehen ungewöhnlich zahlreich angebotenen Trips in die USA.

Winterthur zum Beispiel

Die ausserordentlich gut funktionierende und ideenreiche Kooperationsgemeinschaft der Winterthurer Hoteliers, ursprünglich Zehnerclub genannt, kann immer wieder als nachahmenswert empfohlen werden. Vom gleichen guten, mitreisenden Geist ist der Verkehrsverein besetzt. Sein Jahresbericht lohnt gelesen zu werden, nicht nur von den Winterthürern.

Eine Kampfansage ...

Es ist nur zum kleineren Teil ein Jahresbericht, zur Hauptsache zwingt der Verkehrsverein einen Ariadne-Faden, der den Winterthürer zum Herzen seiner Stadt führen soll. Er führt auf jeder Seite konsequent der im bravourösen Vorwort formulierten Zielsetzung, zu der die Ergebnisse einer Studie «Winterthur - im Urteil seiner Bevölkerung» des Verkehrsvereins herausgefordert haben: «Vereint und entschlossen werden wir dem Ungeheuer des Griesgrams den Garaus machen. Wir werden die ungerechten Abnungslösen hinter ihrem Ofen hervorholen und ihnen die Augen öffnen für ein Winterthur, vom dem sie offenbar keinen blauen Dunst haben. Wir werden die kleinnütigen Krämerseelen mit ihrem wehleidigen Gejammer auf die Finger schiessen und auch den politisch motivierten Miesmachern das Wasser abgraben. - Wir werden zu verhindern wissen, dass das Jammerschreien der Phantasielosen auch noch auf unsere gutgesinteten Gäste übergreift.»

... die viele nicht auszusprechen wagen

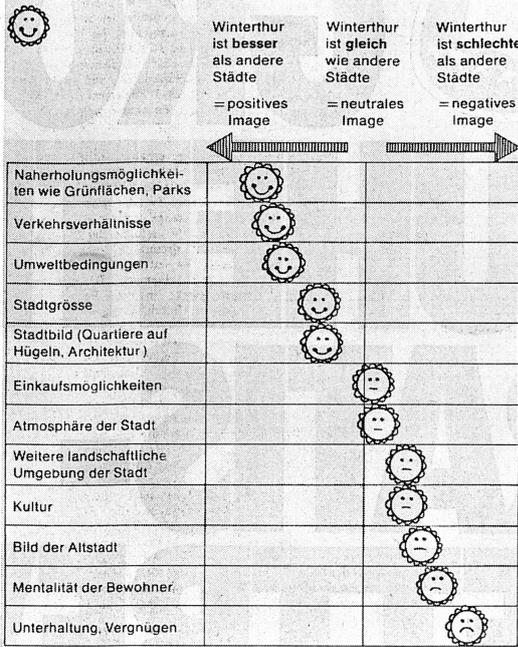
Daraus soll nicht abgeleitet werden, in Winterthur sehe das Verhältnis von Bewohnern zur Bewohnten bedenklich schlecht aus, vielmehr kann man daraus folgern, dass hier die Tourismus-Verant-

wortlichen die Ganzheit ihres Produktes kritisch im Auge haben und das Ortsbewusstsein als Voraussetzung und Teil des Fremdenverkehrs bewusstseins sehr energisch fördern wollen. Wie viele Verkehrsvereine, auch solche ausgesprochener Kur- und Ferienorte, nehmen diese wichtige Aufgabe wahr?

Mehr als nur Information

Jedes Kapitel des Jahresberichtes öffnet liebenswürdig und effektiv dem Winterthürer entweder die Augen für seine Stadt oder die Tätigkeit des Verkehrsvereins und wie sie auf verschiedenen Kanälen fast jedem Einzelnen zugute kommt. Es wird beispielsweise nicht nur aufgezählt, welche wichtigen Journalisten im Laufe des Jahres betreut wurden, sondern erzählt, wofür sie sich besonders interessierten und wie sie zufriedengestellt wurden. Darin kann sogar eine Aufforderung zum Mitmachen eingepackt sein. So heisst es bei zwei Presseleuten aus Miami, die sich besonders für Burgen und Schlösser interessierten: «Ein Wunsch, den wir weit leichter befriedigen konnten als das Verlangen nach einem Servelat vom Grill, von dem unsere Gäste viel Gutes gehört haben wollen. Hingegen wurde uns klar, dass im Interesse des Fremdenverkehrs demnächst Spukgeschichten für unsere

Wie der Winterthürer selbst über seine Stadt urteilt



Winterthur - im Urteil seiner Bevölkerung - Ergebnisse einer Umfrage - Verfasst im Auftrag des Stadtrates von Winterthur durch das Schweizerische Institut für Auswertungswirtschafts-, Struktur- und Marktforschung an der Hochschule St. Gallen - Gesamtleitung: Prof. Dr. Georges Fischer - Verlag W. Vogel, Winterthur 1976

Zeugen der Vergangenheit erfunden werden müssen, denn in der Weltpresse besteht offenbar ein Bedarf dafür.»

Rosinen

Man erfährt, nebst noch vielem anderem aus dem Jahresbericht:

- dass Passanten, die im Gespräch bedauern, nicht mehr Zeit zur Verfügung zu haben, um die Stadt kennenzulernen, einen netten Brief mit Aufforderung zur Rückkehr und einem Gutschein für Freipreise neben das Gepäck gelegt wird, - dass ein Jodelquartett, - dritter Empfänger des «Ordens für spontane Gasfreundschaft» war, weil es trotz ausserordentlicher beruflicher Inanspruchnahme an fraglichem Tage von sich aus ein kleines Jodelkonzert für zwei Japanerinnen organisierte,

- dass die beiden Verkehrsvereine Winterthur und St. Gallen das Ostschweizer Fussball-Derby zu einer Aktion «Gute Nachbarn - gute Sportfreunde» nutzten,

- dass sich der Verkehrsdirektor und die Hoteliers weiterbildeten, Kurse besucht und Diplome erungen haben und damit den Willen bekunden, am Ball zu bleiben, - dass dem Verkehrsdirektor «Lebensqualität» kein Schlagwort, sondern ein täglich erwandelter, erschütterter, erschauter, erlebter Begriff ist, wie sein «Lob des Arbeitsweges» beweist.

Eine 6 für Bruno Camanni

Erst auf Seite 58 reiht sich der Jahresbericht unter fast alle andern. Dort beginnt die Fremdenverkehrsstatistik, die einem dann schon fast nicht mehr interessiert, weil man nach dem mit Genuss Gelesenen den Eindruck hat, einem Verkehrsverein, der mit so viel Verve, Fingerspitzengefühl und Engagement seine Sache verfechte, könne ein nach Logiernächten zählbarer Erfolg nicht versagt bleiben. Es ist, wie gesagt, kein Jahresbericht im landläufigen Sinne, aber ein Jahresbericht im besten touristischen Sinne. MK

Verkehrsvereine berichten

Bieler Kongresshaus 10jährig

Das Bieler Kongresshaus ist 10jährig. Am 1. April 1966 wurde das Hallenschwimmbad eingeweiht, während die Betriebsübernahme der Saal- und Restaurantsbereiche erst am 28. Oktober desselben Jahres erfolgte. Die etwa 28,5 Millionen Franken betragenden Baukosten konnten in den zehn vergangenen Jahren aus Erträgen der Stadt auf rund 7,75 Millionen abgeschrieben werden. Bei den Betriebskosten vergrösserte sich der anfängliche Ausgabenüberschuss von etwa 250 000 Fr. pro Jahr auf 450 000 Fr. im Jahr 1975, die durch die Stadt gedeckt werden mussten. Rückläufig waren auch die Frequenzen im Baderbetrieb.

Buchegg umgebaut

365 Tage im Jahr ist es offen, das 20 Lenz-zählende Buchegg-Aussichtsrrestaurant ob Adliswil. Ueber den Winter hat sich der dynamische Familienbetrieb gemauert: Bergstube, Buchstübli und Seeblick-Saal wurden neu gestaltet. Seit dem 1. April wird nun wieder gewirtet - weniger mit Tradition als mit «persönlicher Gastfreundschaft», wie sich der Patron in der Hauszeitschrift ausdrückt.

Zürich im Februar

Auch im zweiten Monat 1976 setzte sich die Rückbildung des stadtzürcherischen Fremdenverkehrs fort. Verglichen mit dem Februar 1975 nahm die Zahl der Uebernachtungen um 3,3 Prozent ab. Die Uebernachtungszahl der Inlandgäste lag um 7,0, die der Auslandsgäste um 2,3 Prozent unter den Vergleichswerten des Vorjahres.

Sechsäluten-Tiefpreisangebot

Wenn am 26. April abends sechs Uhr sämtliche Kirchenglocken läuten und wenn die Reiter der 24 Zünfte um den brennenden Bögg galoppieren, dann ist Zürcher Sechsaluten. Für diesen traditionellen Anlass, dessen Ursprung 640 Jahre zurück geht, offeriert der Verkehrsverein Zürich seinen Gästen ein äusserst günstiges Hotelangebot. An diesem Wochenende kostet die Uebernachtung in Zürich 25 Fr. pro Person, Zimmer mit Bad und Frühstück inbegriffen.

Zwei neue Jugendherbergen

Der Kreis Zürich des Schweizerischen Bundes für Jugendherbergen hat in seinem Gebiet zwei neue Jugendherbergen eröffnet. Auf der Fuederegg im «SKF»- und Wandergelände Hoch-Ybrig ist ein neues, komfortabel eingerichtete Berghaus mit 80 Schlafplätzen (Zwei- und Viererzimmer) in Betrieb genommen worden. Im Schloss Schwandegg bei Waldingen, wurde die zweite Herberge im neuen Schlossstil ebenfalls mit 80 Schlafplätzen dem Betrieb übergeben. Dort wird jetzt auch ein öffentliches Restaurant betrieben. r/pd

Notre interview



Monsieur Guy FROIDEVAUX, directeur d'ARESA et président de la Commission professionnelle vaudoise pour les cafés, restaurants et hôtels, Lausanne.

Quelques idées en matière de restauration, de gestion, d'achats et de formation

Comment se porte le marché de la restauration en Suisse, compte tenu des répercussions de la récession économique?

Plus ou moins bien! Cela dépend des genres et catégories des restaurants. Je m'explique: il semble que les restaurants gastronomiques de très haut niveau marchent tout aussi bien qu'avant. Il en va de même pour les cafés populaires, car les gens ont toujours besoin de se réunir, de se désaltérer, bref de se côtoyer. Par contre, les établissements à prix moyens, s'ils ne sont pas bien situés, connaissent quelques difficultés. Je vois très souvent des clients prendre une entrée pour deux, un vin ouvert en place de la bouteille, supprimer ou le dessert ou les liqueurs...

Quels sont en 1976 les nouveaux problèmes auxquels sont confrontés les chefs d'entreprise de la restauration?

Dur! Comme nous sommes tout de même dans une phase inconfortable, le chef d'entreprise doit plus que jamais freiner ses frais généraux en les analysant poste par poste et, en plus, tenter par tous les moyens, d'augmenter ses ventes. Mais jusqu'ici rien de nouveau, si ce n'est que beaucoup de petites entreprises se sont mises à faire des budgets, chose qu'elles n'avaient jamais faite auparavant. Les problèmes ne sont donc pas nouveaux, mais ce qu'il nous manque ce sont des idées originales pour essayer de devancer la concurrence.

Vous dirigez, à l'enseigne d'ARESA, une administration centrale chapeautant plu-

sieurs restaurants. Pouvez-vous énumérer ses tâches principales? Voyez-vous la possibilité et l'opportunité de créer en Suisse d'autres organisations de ce genre, c'est-à-dire d'autres administrations centralisées de restaurants autonomes?

Effectivement, notre administration chapeaute 8 établissements publics soit environ 900 places au total, ce qui représente des affaires de petite à moyenne importance. Nos tâches se résument ainsi: contrôle des chiffres d'affaires, dépenses, établissement des rendements, budgets, achats centralisés de certains produits, fixation des prix de vente, politique des salaires, aide aux gérants-directeurs, promotion générale et relations publiques, etc.

Je pense que si les petites entreprises veulent faire face aux grandes ou aux chaînes, elles devront un jour ou l'autre se grouper, simplement pour devenir plus fortes, plus puissantes, tout en maintenant, par exemple, une gestion autonome, ce qui a, finalement, été le cas de nos entreprises. Je dois ajouter que nos gérants-directeurs sont libérés dans toutes les questions concernant l'engagement de

leurs employés, les plans de travail, ainsi que l'achat des denrées périssables, les actions de vente individuelles.

Dans les grandes lignes, quels sont les principes qu'il faut appliquer pour élaborer une véritable politique d'achats dans l'hôtellerie?

Je pense fermement que le commerce ne se fait pas à sens unique. S'il est clair que l'on puisse grouper plusieurs achats afin d'obtenir des prix, des rabais de quantités, des escomptes spéciaux, encore faut-il savoir choisir ses articles! En ce qui nous concerne, chaque restaurant de notre groupe travaille avec les fournisseurs locaux, parce qu'ils représentent une part importante de la clientèle. Font exception les achats de la plupart des vins, spiritueux, liqueurs, ainsi que de la vaisselle, la porcelaine, l'argenterie, etc., qui doivent être commandés à notre centrale. Autres principes: à pareille époque, stocker le minimum, travailler avec des produits frais, suivre les saisons (heureusement la clientèle est toujours encore sensible aux saisons), et surtout ne pas - comme c'est souvent malheureusement le cas - mettre le couteau sous la gorge du fournisseur, car à la longue on en perdant.

Les aléas de la conjoncture ont entraîné un «rush» des jeunes sur les professions hôtelières. Que pensez-vous de cet engouement presque subit? Ses avantages et ses inconvénients?

L'on peut à nouveau choisir l'apprenti de cuisine et de commerce. Je trouve cela normal. Si déjà l'on fait un effort pour former durant trois années un jeune homme ou une jeune fille, cela ferait plaisir de pouvoir choisir la personne à qui l'on désire enseigner le métier. Un autre avantage certain est que nous aurons à nouveau une main-d'œuvre suisse ou indigène dans ces secteurs. Quant aux inconvénients, le seul qui me paraît important, c'est que nous n'arrivons pas à placer tous ces jeunes qui, de près ou de loin, désirent embrasser notre profession. Il faut aussi préciser que si les places d'apprentissage

de cuisinier sont toutes occupées, il n'en va pas de même pour celles d'apprentis sommeliers. Il y a environ dix fois moins d'apprentis sommeliers que d'apprentis cuisiniers. Ne pourrait-on pas, à l'instar de l'Allemagne, instituer un apprentissage combiné, par exemple, de deux années de cuisine et d'une année de service? Ce «rush» s'est produit dans beaucoup de professions touchant à l'alimentation. J'entends souvent répéter cette phrase par des parents: «Au moins... il sera nourri et logé... c'est ce qui compte!»

En quoi consistent les fonctions du président et de l'animateur d'une Commission cantonale professionnelle pour les cafés, restaurants et hôtels?

En règle générale, s'occuper de questions relatives aux apprentissages, des problèmes de la relève par l'organisation de «portes ouvertes» au public, la mise sur pied des cours d'introduction pour apprentis cuisiniers, des contacts avec les associations professionnelles et avec les autorités.

La formation d'un apprenti de l'hôtellerie correspond à un «investissement» consenti par le chef d'entreprise. Peut-on le chiffrer? Y a-t-il toujours autant d'intérêt pour ce genre d'investissement, au moment où l'on assiste à une certaine détérioration sur le marché du travail?

Le mot «investissement» est un peu dur, mais je dirais que c'est un investissement à long terme. Un apprenti cuisinier coûte (tout compris) par heure (à part peut-être quelques dégâts) 4 fr. 90.

Quant à l'intérêt, j'entends fréquemment des patrons être mécontents parce que leur apprenti est absent environ trois jours par semaine. Je trouve qu'il faudrait préciser à ces patrons qu'un apprenti n'est pas là pour remplacer un commis qui coûte un peu plus cher. Former un apprenti n'est pas une tâche facile et je pense qu'il faut voir plus loin que la fin de l'apprentissage. Ces apprentis seront les ouvriers de demain, les chefs de l'avenir et si plus personne n'en forme...

Quelle est votre opinion sur la relation prix/qualité dans la restauration et l'hôtellerie modernes?

J'attends cette question! A mon avis, les clients regardent de plus en plus au prix, puis en second lieu à la qualité, alors que, dans l'esprit du vrai gastronome, c'est le contraire. Le client oubliera toujours que pour lui servir un café à 1 fr. 40, nous ne lui servons pas seulement de l'eau avec trois sucres, un peu de poudre et de la crème, mais que nous lui offrons un cadre plus ou moins chic, une ambiance, de la musique, un service, des toilettes, etc.

Mon opinion est finalement simple et se résume comme suit: servir à nos clients la meilleure qualité possible en tenant compte et des besoins de la clientèle et de nos possibilités, au prix le plus intéressant. Il vaut mieux vendre 20 entrecôtes à 15 francs que 15 entrecôtes à 18 francs. On peut payer l'or trop cher!

HENKELL TROCKEN
der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



GROSSER

NEUHEITEN

GRATIS-

WETTBEWERB



1. Preis
Eine Reise in die
geheimnisvollen
Gewürzländer des Ostens
 15 Tage Singapur - Bali - Bangkok -
 Hongkong -
 Linienvflug - Ersthochhotels
 oder Fr. 3500.- in bar

Das Maggi-Neuheiten-Quartett:

Würzflüssige:
 Mit den 4 Würzflüssigen von Maggi -
 Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Paprika
 - können Sie im Handumdrehen einfacher
 würzen: - breiter Anwendungsbereich
 (Basis-, Nach- und Teilwürzung, zum
 Verfeinern) - einfachste Lagerhaltung
 (Flaschen zu 0,7 l)
 - frischer, natürlicher Würzcharakter
 nur bei Maggi erhältlich

Crème à l'indienne:
 Eine cremig abgerundete
 Basis- oder Fertig-Suppe mit
 einer wohldosierten Menge
 Curry von Crosse & Blackwell.
 Ihrer Phantasie zum Garnieren
 sind keine Grenzen gesetzt
 nur bei Maggi erhältlich

Morchelsauce:
 - von Berufsleuten anerkannte
 Delikatess-Qualität!
 - im Handumdrehen zubereitet
 (nur 5 Min. Kochzeit)
 - äusserst preisgünstig

Crème de Chanterelles:
 - eine neue, hervorragende Crèmesuppe
 - das delikate Aroma des Eierschwamms
 kommt vollumfänglich zur Geltung
 - eine Exklusivität:
 nur bei Maggi erhältlich

2. Preis
 Eine Reise in die Heimat des Currys:
 10 Tage Südindien und Ceylon, Swissair-Flug,
 Ersthochhotels
 oder Fr. 3000.- in bar
 (Die Reisen sind vom Reisebüro
 Wagons-Lits/Cook - Airtour Suisse organisiert)

3. Preis
 14 Tage in einem Ersthochhotel
 des Pilzparadieses Graubünden
 oder Fr. 1500.- in bar

4.-20. Preis
 je ein Nescafé-Dosiergerät im Wert von Fr. 52.-

21.-100. Preis
 je ein Tranchierbesteck

Coupon

Welche 4 Neuheiten hat Maggi im Laufe der letzten Jahre auf den Markt gebracht?

1. W
 2. C à '
 3. M
 4. C de C

Wie viele Sorten Würzflüssige von Maggi gibt es?
 Was ist das Besondere an der Crème à l'indienne? y

Name: _____ Vorname: _____ HR 3
 Betrieb: _____
 Strasse, Nr.: _____
 PLZ: _____ Ort: _____

Auf Postkarte kleben oder in einen Briefumschlag legen und bis 15.5.1976 einsenden an Nestlé-Maggi-Grossküchenservice, 8050 Zürich

So einfach geht es:
 1. Wettbewerbsfragen auf dem Talon beantworten und diesen auf eine Postkarte kleben (oder in Briefumschlag legen)
 2. Einsenden bis spätestens 15. Mai 1976 (Poststempel ist massgebend) an Nestlé-Maggi-Grossküchenservice, 8050 Zürich und schon nehmen Sie an der notariell beaufsichtigten Gratisverlosung teil.

Wettbewerbsregeln
 - Teilnahmeberechtigt sind Inhaber, Einkäufer und Küchenpersonal von Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitätern, Heimen, Anstalten und Metzgerei-Betrieben
 - Jeder Teilnehmer kann mehrere Antwort-Talons einsenden, jedoch nicht mehr als einen Preis gewinnen
 - Die Teilnahme an diesem Wettbewerb ist gratis
 - Einsendeschluss ist der 15.5.1976 (Datum des Poststempels)
 - Jeder Einsender akzeptiert diese Wettbewerbsregeln
 - Korrespondenzen über diesen Wettbewerb können nicht geführt werden

Mitmachen-Gewinnen

Un nouvel hôtel de montagne dans les Alpes vaudoises

Eurotel ouvre une porte à Villars

Eurotel joue le jeu de Villars: en ouvrant un nouveau maillon de sa chaîne dans la station ensolée des Alpes vaudoises, l'Organisation Eurotel Suisse ne fait que pousser son pion sur le grand jeu des vacances à Villars qui, non seulement, est imprimé haut en couleurs sur le prospectus de l'office du tourisme, mais sert de leitmotiv à l'animation de toute la localité.



Eurotel Villars, le 26e maillon de la grande chaîne internationale: 300 lits pour «jouer» ses vacances!

A l'enseigne de «Villars portes ouvertes», un passeport «sports et loisirs» permet aux clients des hôtels d'utiliser gracieusement ou à moindres frais divers équipements sportifs et moyens de transport, d'assister à des manifestations, de participer à des divertissements, etc. L'Eurotel s'ouvre dès lors dans une station de vacances qui ressemble à une grande maison de jeux!

Cadeau

Les milieux touristiques de Villars-sur-Ollon avaient déjà reçu ce «cadeau» pour Noël 1975, mais ce n'est qu'à la veille de Pâques 1976 qu'ils l'inaugureront au cours d'une brillante soirée de fête. Villars est ainsi la septième station suisse à recevoir un Eurotel, après St-Moritz, Montreux, Interlaken, Crans-Montana, Les Diablerets et Neuchâtel.

Dominant la station, le nouvel établissement dispose de 157 chambres, représentant une capacité de 300 lits, dotés de tout le confort correspondant au label et au design Eurotel: lits escamotables, salon, salle de bains, radio, téléphone, bar-réfrigérateur, etc. Toutefois, ce conformisme traditionnel, qui s'avère un élément du succès de la chaîne, disparaît étonnamment dans les locaux publics des Eurotels, où les architectes d'intérieur se laissent inspirer par le cachet et le caractère du lieu, à moins qu'ils ne laissent libre cours à leur imagination.

C'est à première vue ce qu'ils ont fait à Villars où, bénéficiant des lunettes chères à l'image de cette station, ils ont amené un peu de soleil... d'Italie dans le restaurant-saloon de l'Eurotel. Le «Peppino», décoré à l'italienne, est en mesure d'apporter une note d'exotisme à 120 convives amateurs de spécialités transalpines. Au total, restaurant et salle à manger comprises, ce sont plus de 300 places qui sont désormais offertes à la clientèle.

Des accessoires aujourd'hui indispensables

Outre un hall très confortable et un Salon rose, le nouvel hôtel de Villars est équipé d'une série de locaux conçus et aménagés de manière à ce que l'établissement soit en mesure d'atténuer au maximum et à la fois les secousses saisonnières et les dépressions atmosphériques. Un tel établissement, compte tenu de son volume et

de son éventail de prestations, doit essayer en effet de vivre au mieux toute l'année, notamment durant l'entre-saisons, et d'offrir certaines compensations à sa clientèle les jours de mauvais temps.

Ces équipements-accessoires lui sont indispensables aujourd'hui; à l'image du mode de financement imaginé, avec le succès que l'on sait, par Eurotel, ils contribuent au fonctionnement et à la rentabilité des nouveaux hôtels de montagne. L'établissement de Villars abrite donc une salle de conférences et de congrès de 150 places, une piscine couverte avec appareils de fitness, une salle de jeux pour enfants, un salon de jeux pour adultes et jeunes gens (électronique de divertissement, stand de tir, ping-pong, etc.) et un bar.

● Eurotel, appliquant ses prix minimum publiés durant toute la saison d'été, a d'ailleurs lancé sa campagne estivale 1976 en proposant, dans six de ses établissements helvétiques (dont Villars), un arrangement forfaitaire en demi-pension au prix de 385 francs par personne.

En dépit des difficultés...

L'implantation d'un grand hôtel de montagne passe à l'heure actuelle pour un exercice très difficile, sinon impossible, et ce malgré les nouveaux systèmes de financement. L'Eurotel de Villars, dont la construction a été décidée avant le fléchissement économique que nous connaissons, figure bel et bien parmi les très rares hôtels de station récemment ouverts. Mais, indéniablement, la vente des unités immobilières est moins aisée qu'auparavant; les acquéreurs sont toutefois assurés d'un rendement de 4 à 8% sur la totalité du capital investi.

L'Organisation Eurotel Suisse SA exploite aujourd'hui 11 hôtels (sur les 26 que compte la chaîne internationale) dans 5 pays (Allemagne, Belgique, Espagne, Hollande et Suisse). Le dernier maillon helvétique, dont la direction est assumée par M. et Mme T. Christen, devra jouer serré, car la conjoncture actuelle n'est pas tendre avec l'hôtellerie de montagne. En s'ouvrant sur le marché touristique de Villars et des Alpes vaudoises (où la chaîne était déjà présente par son établissement des Diablerets), Eurotel doit réussir son coup de dé. J. S.

Propos fribourgeois

Un rallye équestre international à Morat

(ONST) Un rallye équestre d'importance internationale aura lieu à Morat les 15 et 16 mai prochains, à l'occasion du 800^e anniversaire de la fondation de la ville. Cette manifestation se déroulera en deux phases: une partie sportive, avec arrivée au Centre équestre de Montilier pour tous les cavaliers et attelages, ainsi qu'un cortège aux flambeaux à cheval le samedi soir et la participation au cortège des Zähringer le dimanche. Cette grande rencontre des amis du cheval est organisée par l'Association nationale suisse pour le tourisme équestre et l'équitation de loisirs.

Le Valais en Pays fribourgeois

(CP) En présence de M. Rudolf Gnägi, président de la Confédération, qui fut intronisé Grand officier d'honneur, le dernier chapitre de l'Ordre de la Channe s'est réuni récemment, en présence de quelque 150 invités et sous la présidence de Me Guy Zwissig, procureur au Château de Morat et à l'Hôtel du Bateau. Cette rencontre de la gastronomie et de l'amitié, mise sur pied dans le cadre des fêtes commémoratives de la cité historique, fut aussi l'occasion de célébrer le mariage de la cuisine lacustre (en l'occurrence les poissons du lac de Morat) et des vins valaisans. La cérémonie s'est déroulée en union avec la Confrérie du Poisson d'or et en collaboration avec l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (OPAV).

Tourisme des jeunes: 100 nouveaux lits

(SDF) L'Association internationale des auberges de jeunesse, une véritable institution de tourisme social qui groupe quelque 4400 établissements (plus de 300 000 lits) dans une cinquantaine de pays, compte désormais un maillon de plus, à Fribourg. Cette cité d'art, d'histoire et de... vacances, en réalisant une magnifique auberge de jeunesse, comble une lacune en matière d'hébergement pour les jeunes. L'ouverture officielle de cet établissement de 100 lits, implanté dans un nouveau groupe scolaire avec piscine couverte et installations sportives, aura lieu le 1er mai prochain.

Le 28e Eurotel en construction

(SP) Considéré que Fribourg est une des villes les plus romantiques d'Europe, la chaîne internationale Eurotel y construit actuellement un établissement de 130 chambres (200 lits)... à l'image d'une multitude de holdings qui y ont implanté leurs bureaux européens. L'avancement des travaux permet aujourd'hui de prévoir que sa mise en exploitation aura lieu dans la première moitié de 1977.

La Ville de Fribourg a l'intention de construire son théâtre à côté de l'Eurotel; dans une phase ultérieure, un couloir reliera cet établissement au foyer du théâtre.

A Genève

L'Hôtel Métropole va fermer ses portes

Situé au No 34 du quai Général-Guisan, en plein centre de la ville, l'Hôtel Métropole, d'une capacité de 160 lits, que dirige M. André Haury et qui appartient à la Ville de Genève, va fermer ses portes le 31 mai prochain.

La reconstruction de l'établissement, dans un style s'harmonisant avec les immeubles voisins, permettra d'accroître la capacité de l'hôtel et de créer un restaurant panoramique en attique, ce qui entraînerait une dépense de 38 millions de francs, tandis qu'une transformation et modernisation, sans accroître le nombre des chambres et des lits, reviendrait à 20 millions de francs.

L'Hôtel Métropole est l'un des plus anciens de Genève; c'est en 1854 qu'il a été édifié sur l'emplacement des anciennes fortifications de la ville que le gouvernement de James Fazy avait fait démolir pour permettre l'agrandissement de la cité. La Ville de Genève en a fait l'acquisition en 1941 pour une bouchée de pain! L'établissement fut alors mis à la disposition du Comité international de la Croix-Rouge, qui y installa son Agence centrale des prisonniers de guerre. La paix revenue dans le monde, la Ville de Genève songea à se défaire de cet hôtel; mais elle dut se résoudre à l'exploiter elle-même, par l'intermédiaire d'un professionnel de l'hôtellerie, après que divers travaux de rafraîchissement et de rééquipement eurent été effectués.

L'Hôtel Métropole va donc entrer dans une nouvelle phase de sa longue histoire, en commençant par fermer, une fois encore, ses portes, comme il l'avait fait dans les années 30, son exploitation étant alors déficitaire, ce qui n'est plus du tout le cas aujourd'hui, où cet établissement est au contraire devenu une source de profits pour la Ville de Genève. V.

Un mauvais mois de février

(BFS) Après le léger fléchissement de janvier, le mouvement hôtelier a subi une nette régression en février. Selon les relevés du Bureau fédéral de statistique, l'hôtellerie a enregistré alors 2 530 000 nuitées, soit 117 000 ou 4,5% de moins que pendant le même mois de l'année dernière. Ce recul est dû à la nouvelle réduction sensible de la demande intérieure.

Malgré les conditions relativement favorables à la pratique des sports d'hiver et bien que le mois de février ait compté 29 jours cette année, les hôtes domiciliés en Suisse ont fait inscrire seulement 1 150 000 nuitées, c'est-à-dire 12% de moins qu'en février 1975.

En revanche, le total des nuitées d'étrangers s'est accru de 2,5% et atteint 1 380 000. On note surtout une augmentation de la clientèle française, américaine (+13% chacune), néerlandaise (+7%), japonaise et australienne (+30% dans les deux cas). Parmi les pays dont l'apport touristique s'est amoindri, il y a notamment la Belgique (-7%), la Grande-Bretagne (-8%) et l'Amérique latine (-19%).

Pour votre bibliothèque

«Souvenirs d'un hôtelier veveysan»

M. Marcel Herminjard, un grand nom immédiatement associé à l'Hôtel des Trois-Couronnes, à Vevey, vient de publier, avec l'amicale complicité de M. Fédia Muller, un ouvrage autobiographique* qui retrace, en Suisse et dans le monde, la brillante carrière d'un hôtelier qui tourne aujourd'hui la dernière page du livre de sa vie. Et qui a bien voulu écrire toutes les précédentes pour ses amis et ses collègues, pour les jeunes qui se lancent aujourd'hui dans la profession, mais surtout pour le plaisir de tous ceux qui aiment l'hôtellerie. Des récits vécus, des détails croustillants, des anecdotes drôles et des réflexions pleines de bon sens émanent de cet ouvrage qui se veut le témoignage d'une époque et qui reflète par le menu l'histoire du tourisme du XXe siècle. Que de souvenirs amassés, que d'impressions fugitives, que de faits marquants peut contenir la carrière d'un grand hôtelier, notamment au travers d'un établissement qui fut, à sa manière, le témoin de l'Histoire et de ses hommes! Nous aurons prochainement l'occasion de revenir sur ce sympathique ouvrage et sur son auteur, que nous félicitons pour son initiative. Et pour son exemple. J. S.

* «Souvenirs d'un hôtelier veveysan», Marcel Herminjard, ouvrage édité par Sauerlin & Pfeiffer; peut être obtenu directement auprès de l'auteur.

Prochaine édition d'un ouvrage ferroviaire

Le «Bulletin technique de la Suisse romande» a consacré son numéro du 1er avril 1976 au rail. Ce fascicule, outre les études d'ordre purement technique, contient des articles traitant de certains problèmes actuels du chemin de fer, d'un réel intérêt pour les gens de tourisme, notamment de la double voie en Valais et des nouvelles voitures climatisées pour trains intervilles. Un premier numéro ferroviaire de la même revue a été publié en novembre 1975, un deuxième au début février 1976. La matière des trois brochures va être réunie en un tirage à part qui sera mis en vente aux guichets des gares CFF de Suisse romande au mois de mai. sp.

Les agences de voyages sont unanimes: la clientèle «regarde»

(ATS) Récession ou pas, les Suisses et les Suissesses n'ont nullement l'intention de se priver de leur vacances à l'étranger. Ils adaptent seulement la durée de leur séjour aux impératifs des circonstances: une semaine désormais, au lieu de 15 jours. Fait significatif à relever: l'insécurité générale qui pèse sur le maintien des places de travail joue un rôle manifeste sur la programmation des vacances. En effet, toutes les agences se plaignent que leurs clients fassent leurs réservations à très court terme.

En règle générale, les agences de voyages soulignent que la clientèle est devenue beaucoup plus attentive aux tarifs appliqués. Ainsi, Kuoni relève: «Si un client vient chez nous, on sait parfaitement qu'il est d'abord allé trouver le concurrent, ou qu'il ira le consulter plus tard.»

Hôtels: une peinture en-dessous

On constate également que la demande est très forte pour les maisons de vacances, les chalets et appartements; on rencontre certes encore des clients pour les hôtels, mais de catégorie inférieure: «une peinture en-dessous...» «Nous avons constaté de réservations qu'auparavant», explique un porte-parole de Kuoni, «mais pour des voyages moins coûteux, les budgets familiaux étant plus petits. Nous travaillons donc plus pour gagner moins, proportionnellement.»

Les «escapades» très sollicitées

De son côté, l'agence Hotelplan relève

Courrier de Genève

L'Académie du Cep a tenu chapitre

C'est au Buffet de la Gare de Cornavin, que dirige M. Jean Schild, que s'est récemment tenu, à l'occasion d'un dîner apprécié de main de maître par le chef Treffort, et qu'esquissèrent d'excellents cours genevois, le chapitre printanier de l'Académie du Cep, au cours duquel furent intronisés, avec le cérémonial d'usage, un certain nombre de personnalités genevoises. Le nouveau Grand-maître est M. Pierre Vallade, qui a succédé à M. François Wirhner, oenologue de la Cave du Mandement et de Lully, à Saigny, qui a été fait Grand-maître d'honneur. Une fort agréable soirée, haute en couleurs, où l'on sut apprécier, à leur juste valeur, bonne table et bons vins!

Inauguration d'une liaison directe

Oran-Genève

Depuis le 1er avril dernier, Swissair et Air Algérie desservent régulièrement, une fois par semaine chacune, la première au moyen d'un appareil DC-9 et la seconde avec un Boeing 737, une liaison directe entre Oran et Genève. L'inauguration de cette ligne vient d'avoir lieu, dans le sens Oran-Genève, par Air Algérie, dont l'avion a amené, à Coirintrin, un certain nombre de personnalités algériennes, qui ont été accueillies, à leur arrivée par le conseiller d'Etat Henri Schmitt, chef du Département de l'économie publique, et par le maire de la ville, Mme Lise Girardin. Ces hôtes algériens ont séjourné trois jours à Genève et dans la région avoisinante.

Nouvel directeur de la TWA

La Trans World Airlines, première compagnie aérienne américaine, réaffecté, en 1947 déjà, New York à Genève avec des quadrimoteurs DC-4. C'est dire que cette compagnie est l'une des plus anciennes d'outre-mer à desservir régulièrement l'aéroport de Coirintrin. Elle possède maintenant un nouveau directeur général pour la Suisse, M. Aubrey J. Noble, entré au service de la TWA en 1963. Il s'agit d'un homme d'expérience, aussi dynamique qu'entrepreneur. V.

Institut international de Glion

Introduction d'un cours de gestion hospitalière

Dès l'automne prochain, l'Institut international de Glion proposera, à côté de ses programmes d'enseignement traditionnels, une nouvelle filière de formation consacrée à la gestion hospitalière. Cette initiative a été motivée en raison du caractère toujours plus spécifique et du degré toujours plus élevé de la formation que requiert la gestion administrative des institutions hospitalières. Cette initiative a été motivée en raison du caractère toujours plus spécifique et du degré toujours plus élevé de la formation que requiert la gestion administrative des institutions hospitalières ou apparentées (homes, établissements pour personnes âgées, etc.). Il en résulte un besoin pressant de collaborateurs formés à la direction de ce type d'établissement, bien qu'il y ait une certaine similitude entre la profession de directeur d'hôtel et celle du directeur administratif exerçant son activité dans le patrimoine «santé».

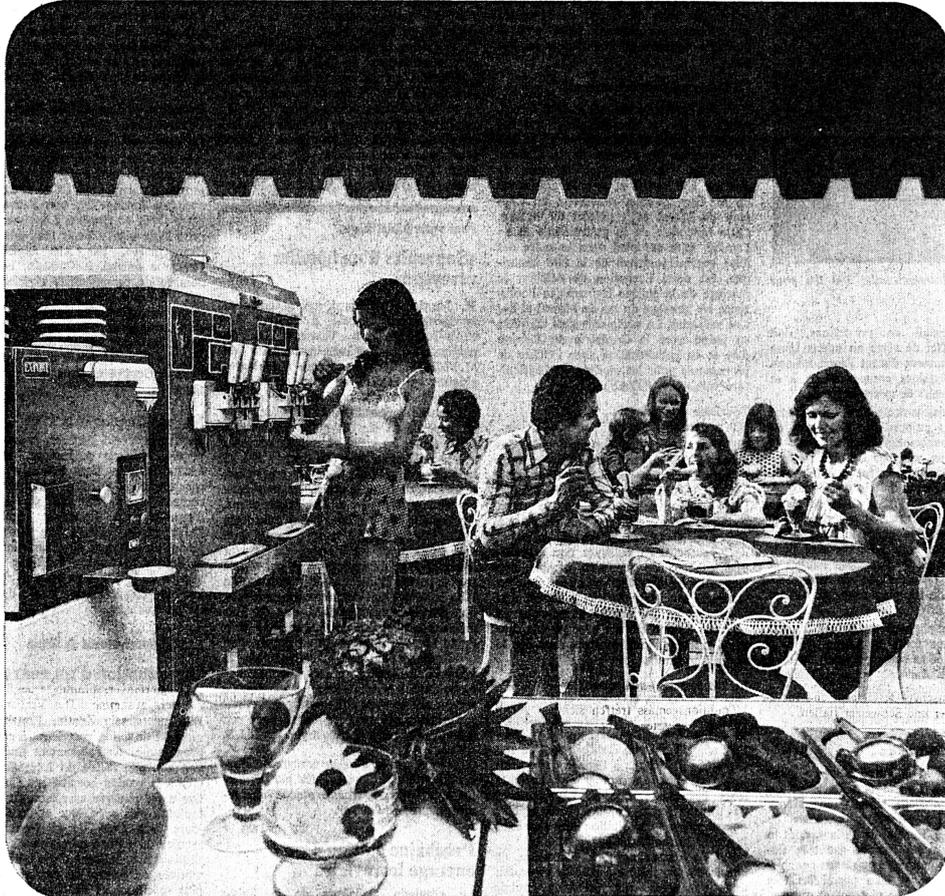
Les premiers semestres d'études seront communs à ceux de la section hôtellerie; le choix de la spécialisation hospitalière interviendra au début de la seconde année.



La piscine de l'Eurotel, entre autres équipements de ce nouveau grand hôtel de montagne.

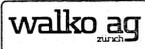
CARPIGIANI-GLACEPOSTEN

Unsere Glacemaschinen, Rahmautomaten, Sandwicheinheiten, kurzum, alles, was zu einem modernen Glaceposten gehört, können Sie bei uns auch preisgünstig leasen. Wir sind spezialisiert im Bau von Glaceposten und vermitteln Ihnen gerne unser «Know-how», wie Glace ein Geschäft wird.



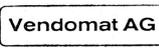
Es muss was dran sein, denn die durch uns vertriebenen Carpigiani-Maschinen sind die meistverkauften der Welt.

Generalvertreter
für die Schweiz:



Ringstrasse 16
8600 Dübendorf
Telephon 01 821 16 80

Gebietsvertretung
für den Kanton Bern:



Turbenweg 11
3073 Gümligen
Telephon 031 52 28 66

Gebietsvertretung
für Suisse romande:



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

Gebietsvertretung für
Tessin und Graubünden:



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

Die neuen
elektronischen
Kassen
von **ADS**
sind da!



Die sollten Sie
unbedingt sehen,
bevor
Sie eine andere
kaufen.

ADS Anker Data System AG, Militärstr. 106,
CH 8021 Zürich, 011238600

Schlagler ab Lager!
2 Jahre Garantie auf Polytische Platten,
Stühle und ergonomische Stühle

Mod. 29 # 70cm Mod. 30 100/100cm
127.- 163.-

Garten- und Terrassenmöbel
Weitere 10 Modelle Hotel- und Messenmöbel

Mod. 52 Mod. 53
43.- 50.-

Kensch-Sohn AG
Gartenmöbel 5523 Baswil AG
Tel. 051 742 84

Gratis-katalog vorbestellen!

Schweizerfahnen

100 % Nylon, Kreuz eingesetzt, Zwillch-
saum, eingenähtes Seil, Karabinerha-
ken.

100x100 cm Fr. 28.-
120x120 cm Fr. 31.-
150x150 cm Fr. 36.-
200x200 cm Fr. 52.-

Amrein AG
Fahnenfabrik
Cysatstrasse 21, 6000 Luzern 5
Telefon (041) 23 00 22

3220

CURRY INDIA

seit 1950

Indische Spezialitäten
Spécialités indiennes

Basmati Rice-Curry
Currysauce prête à servir
Chutneys, Pickles, Papads
Fresh Mangoes, Passionfruit

M. L. Chandiramani & Co.
1701 Fribourg, Tel. (037) 22 93 55

3286

**Kauf oder Verkauf
Ihrer Betriebsliegenschaft**

Wir haben Erfahrung und gute Verbindungen.
Unsere Beratung ist gratis und ohne Ver-
pflichtung.

Schweizer Treuhand
Römerstrasse 24a, 8404 Winterthur
Telefon (052) 27 57 34

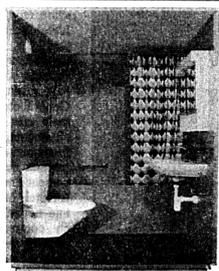
M+S 266



Zerlegbare Duschenzelle und zerlegbarer Baderaum

Vorfabrizierte Duschenzellen und Baderäume bieten maxi-
male Dienste bei minimalen Kosten.
Dank der Zerlegbarkeit kann die "Olympia-Duschenzelle"
und der "Super Olympia Baderaum" innerhalb kürzester Zeit
in Altbauwohnungen und Hotels installiert werden, ohne
dass irgendwelche Abbruch- oder Umfassungsarbeiten er-
forderlich sind.

Ebo AG, CH-8134 Adliswil
Zürichstr. 103, Tel. 01 / 45 86 86
Telex 57599



Das Geld zum Fenster hinaus
werfen? Sparen Sie viel Oel
und Strom mit der neuen



Fritause «S» 4 Modelle
Gleiche Leistung wie teurerer
Fabrikate. Technische
Finessen. Information
anfordern.
ARO AG, 2520 La Neuveville

MUBA: Halle 19, Stand 371,
Halle 24, Stand 131.

Fremdenverkehrsbilanz 1975: Ueberschuss 5,4 Prozent gesunken

Nach einer ersten groben Schätzung des Eidgenössischen Statistischen Amtes erreichte im vergangenen Jahr die Einnahmen der Schweiz aus dem ausländischen Reise- und Tagesverkehr, aus Aufenthalten zu Studien- und Heilzwecken, aus internationalen Personentransporten usw. die Grössenordnung von 5,35 Milliarden Franken, das sind etwa 840 Franken pro Kopf der Wohnbevölkerung.

Nebenausgaben gesunken

Verglichen mit 1974 haben die Gesamteinnahmen trotz teuerungsbedingter Preis- und Leistungsanpassungen im Bereich der touristischen Dienstleistungen nicht mehr nennenswert zugenommen. Der Grund liegt weniger in der relativ mässigen Abschwächung der Frequenz aus dem Ausland als vielmehr in der deutlich verminderten Konsumleistung der Besucher. Alle bis heute verfügbaren Informationen lassen darauf schliessen, dass insbesondere die sogenannten Nebenausgaben der Auslandskunde gesunken sind und dass im grenznahen Verkehr erhebliche Umsatzeinbußen registriert werden mussten. Nachteilig beeinflusst wurde das Konsumverhalten der Ausländer wohl vor allem durch die andauernde Unsicherheit über die weitere wirtschaftliche Entwicklung und durch die hohe Bewertung des Schweizer Franken. Im Gegensatz zu den Einnahmen dürften die in die Fremdenverkehrsbilanz gehörenden Ausgaben im Berichtsjahr erneut angewachsen sein. Das Eidgenössische Statistische Amt veranschlagt die Aufwendungen der Schweizer für auslandorientierte Ferien-, Studien-, Tagesaufenthalte, Geschäftsreisen usw. auf rund 2,95 Milliarden Franken, was gegenüber 1974 einem Anstieg um 5 Prozent entspricht. Der Ausgabenzuwachs resultierte im wesentlichen aus einer leichten Expansion der Auslandsreisen, aus einer Verteuerung der touristischen Dienstleistungen im Ausland, die freilich für Schweizer durch den Wechselkursvorteil gemildert wurde, sowie aus einer Belebung des grenzüberschreitenden Einkaufsverkehrs.

Der Einnahmenüberschuss zugunsten der Schweiz betrug nach diesen vorläufigen Schätzungen im Jahre 1975 rund 2,40 Milliarden Franken, etwa 130 Millionen oder 5,4 Prozent weniger als 1974. pd

Reiseverhalten im Vergleich

Die Nettoeinstiegsintensität der Schweizer wird, weltweit gesehen, nur noch in den skandinavischen Ländern übertroffen. Dies erklärte Dr. H. P. Schmidhauser, Dozent an der Hochschule St. Gallen und stellvertretender Direktor des dortigen Instituts für Fremdenverkehr, in einem kürzlich vor dem Verband der Hotel- und Gasthofbesitzer am Bodensee und Rhein in Bad Ragaz gehaltenen Vortrag.

Die Nettoeinstiegsintensität besagt, welcher Prozentsatz der Bevölkerung im Laufe eines Jahres mindestens eine Privatreise ohne geschäftlichen Charakter mit vier oder mehr Übernachtungen unternommen hat. Die ermittelten Werte sind die Resultate von repräsentativen Befragungen in den drei Staaten, für die in der Bundesrepublik Deutschland der Studienkreis für Tourismus e. V. in Starnberg, in Österreich das Statistische Zentralamt in Wien und in der Schweiz das Institut für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen verantwortlich zeichnen.

Oesterreich stark zurück

Die Nettoeinstiegsintensität erreichte 1975 in der BRD mit 55,9 Prozent ihren Höchststand. In der Schweiz liegen für das verflossene Jahr noch keine Resultate vor. Ihr bisheriges Rekordergebnis wurde 1973 erzielt. Es lag um rund 1 Prozent über dem Wert von 68,4 Prozent des Jahres 1974. Die Energiekrise sowie die sich 1974 abzeichnende wirtschaftliche Unsicherheit vermochten offensichtlich die Schweizer stärker zu verunsichern als die Deutschen. Von den drei Vergleichsstaaten lag Österreich mit rund 30 Prozent deutlich zurück, wobei allerdings der Anteil der Stadt Wien fast doppelt so gross ist wie der Landesdurchschnitt.

Schweizer reisen am häufigsten

In der Schweiz reist nicht nur ein grösserer Teil der Bevölkerung in die Ferien als in Deutschland und Österreich, sondern die schweizerischen Touristen reisen auch häufiger. Auf 100 Einwohner entfallen in der Schweiz fast dreimal so viele Reisen mit vier oder mehr Übernachtungen als in Österreich und noch um 70 Prozent mehr als in der BRD. Die festgestellten Unterschiede zwischen den drei Ländern dürften zum Teil mit der in der Schweiz und Österreich vergleichsweise grösseren Popularität von Wintersportferien, zusätzlich Sommerurlaub, zusammenhängen.

Zug zum Süden

Den stärksten Drang nach Ferien im Ausland verspürten 1974 mit 58 Prozent die Deutschen. Ihnen folgten die Schweizer mit 52 Prozent, während von den Österreichern lediglich 44 Prozent ausserhalb des eigenen Landes den Urlaub verbrachten. Die bevorzugtesten Zielländer waren für die Deutschen Österreich und für die Österreicher und Schweizer Italien.

Unterkunftstrends?

Während von den deutschen und österreichischen Urlaubern 1974 noch knapp die Hälfte in Hotels oder Pensionen Unterkunft suchten, waren es bei den Schweizern weniger als ein Drittel. Die Eidgenossen bevorzugten also in weit höherem Masse als ihre nördlichen und östlichen Nachbarn die Pseudohotellerie, ein Trend, der sich nun auch in der BRD anzubahnen scheint. In allen drei Ländern spielt zudem das Auto mit 60 und mehr Prozent die wichtigste Rolle als Urlaubsmittel. Der Bahnanteil liegt hingegen nur bei 20 bis 26 Prozent. sda

Neues Flaggschiff auf dem Bielersee

Am 4. April nahm das Motorschiff «Petersinsel», ein komfortables und elegantes 800-Personen-Boot der Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft, seine Kursfahrten auf. Eines Tag zuvor fand die Jungfernfahrt mit rund 300 Gästen statt. Das stattliche Schiff war zuvor auf der Süseite der Petersinsel feierlich getauft worden.

Als Zubringer des regionalen Gastgewerbes und weiterer touristischer Zweige spielt die Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft im Seeland eine bedeutende Rolle. Die Flotte der BSG befährt heute ein Ausflugsgebiet von Solothurn bis in den Neuenburger- und Murtensee. In den letzten Jahrzehnten erfreute sich die BSG ständig steigender Frequenzen. Beförderte man 1930 erst 114 420 Passagiere, waren es 1950 198 017 Personen und 1960 244 367 Personen. 515 372 Passagiere genossen im letzten Jahr die Freuden einer Schiffahrt mit der BSG.

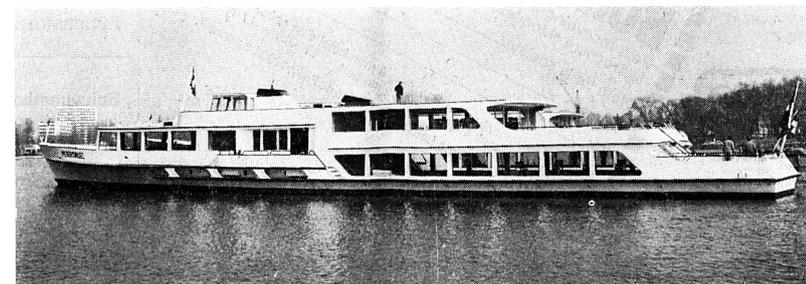
3 850 000 Franken. Mit dem neuen Motorboot verfügt die BSG nun über eine Flotte von elf Einheiten mit einem Fassungsvermögen von 3615 Personen. Mit der «Petersinsel» ist die technische Sanierung vorläufig zum Abschluss gebracht. Sie begann 1952 und führte innerhalb von 25 Jahren zu einer vollständigen Erneuerung der Flotte.

Als neue touristische Attraktion kommt der Region Biel die «Petersinsel» wie gewünscht. Stellte man im vergangenen Jahr ganzschweizerisch durchschnittlich einen Rückgang der Uebernachtungen von 3,5 Prozent fest, so war er in Biel mit 5,3 % Verlust gegenüber 1974 etwas ausgeprägter. Die Schiffahrt im Seeland ist als Freizeitangebot für Kongressisten ein echtes Verkaufsargument. hs

Für den Spitzenbetrieb genügt der 10 Einheiten umfassende Schiffspark der BSG nicht mehr. 1973 wurde daher den Oesterreichischen Schiffswerften AG in Linz die «Petersinsel» in Auftrag gegeben. Die Baukosten erhoben sich auf rund

Davos: Zehnmehr

17 000 statt 170 000 durch den Kongress-tourismus verursachte Logiernächte hat der Druckfehler auf den letzten Abschnitt unseres Interviews mit Herrn Bruno Gerber (Hotel-Revue Nr. 15, Seite 3) hineingesetzt. Wir bitten unsere Leser, das Versehen zu entschuldigen.



Quellenhof mit Package

Während insgesamt fünf Wochen offeriert der Bad Ragazer Quellenhof im April, Mai und Juni ein «Frühlingswochen»-Package, welches zum Preis von 920 Franken (Uebernachtung mit Halbpension) unter anderem eine Pferdekutschfahrt in die Bündner Herrschaft, eine Barbecue und ein Abend im Schloss Sargans einschliesst.

Ein Leitbild für Bad Ragaz

Das neue Leitbild, das im Zusammenhang mit der im Gange befindlichen Ortsplanung steht, beinhaltet die Schaffung einer Wohn-Gewerbe-Zone. Hier sind neben Wohnbauten auch Gewerbe mit nur mässig störenden Immissionen vorgesehen. Die Ortsplaner sahen ein, dass es namentlich in einem Kurort nicht angeht, sämtliches Gewerbe in die Industriezone am Rande des Ortes umzusiedeln. Auf dem Gelände der abgerissenen Englischen Kirche ist das neue Kur- und Gemeindezentrum vorgesehen. Das zu erstellende Gebäude soll nicht nur dem Kongress-tourismus dienen, sondern den längst fälligen Saal für die Belange der Gemeinde realisieren. Von grosser Bedeutung ist für Bad Ragaz die Kurzone. Sie soll sich bewusst auf das Areal der Thermalbäder und Grand Hotels AG beschränken, das als geschlossene Einheit bereits besteht und für den Kurort von zentraler Bedeutung ist. hm

Das Fremdenverkehrsjahr 1975 im Thurgau

Insgesamt wurden im Rezeptions- und Regenjahr 1975 95 571 Uebernachtungsgäste gezählt, 2860 weniger als 1974. Demzufolge sind auch die Uebernachtungen zurückgegangen und zwar um 4,9 Prozent auf 312 986. Dabei ist der Rückgang bei den Auslands Gästen grösser: er betrug 9,3 Prozent, bei den Schweizer Gästen ergibt sich ein Verlust von 3,0 Prozent. Dieser Rückgang geht einzig auf Kosten der berufstätigen Dauergäste. Von den Auslands Gästen stehen die Bundesdeutschen mit rund der Hälfte aller Auslandslogiernächte – weit an der Spitze. Ihre Uebernachtungszahl ist 1975 um 7,1 Prozent zurückgegangen.

Landsgemeinsontage

Traditionsgemäss treffen sich die Appenzeller am letzten Sonntag im April, dieses Jahr am 25. April, zu ihren ordentlichen Landsgemeinden. Die Innerhoder tagen in Appenzel (Beginn um 12.00 Uhr). Bei den Auserhodern in Trogen (11.00 Uhr) gelangt unter anderem auch ein Gesetz über die Förderung des Fremdenverkehrs zur Abstimmung. Als erster und bisher einziger Landsgemeindekanton darf Glarus für sich beanspruchen, seine Wahl- und Sachgeschäfte an der Landsgemeinde vom 2. Mai 1976 in Anwesenheit der stimmberechtigten Bürgerinnen zu erledigen.

Toggenburger Attraktion

In Libingen bei Bütschwil, inmitten eines prächtigen Wandergebietes, wurde an Ostern Europas grösstes Carrillon wieder eröffnet. Es umfasst 60 Glocken von 8 bis 4000 kg. Glockenturm, Bibliothek und Albert-Schweitzer-Kino sind, ausser am Montag und am Dienstagmorgen, täglich von 10.00 bis 12.00 und 14.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.

Aktuelle Sonderschau in St. Gallen

Ueber hundert Aussteller beteiligen sich an der bereits zur Tradition gewordenen Publikums- und Fachmesse «Bauen – Wohnen – Leben» vom 26. bis 30. Mai 1976. «Umbau, Renovation und Energie» nennt sich die vom Deutschen Bundesministerium für Wirtschaft zur Verfügung gestellte Sonderschau, die das Energie-sparen beim Bauen und Wohnen in den Vordergrund stellt. Auf grosses Interesse dürfte das Resultat eines Architekturwettbewerbes stossen: Zehn Preisträger werden ihre Projekte zur Erhaltung und Renovation von Wohnraum in der Stadt präsentieren. Eine dritte Sonderschau ist dem Thema Kernenergie gewidmet. wb

Luganeresseeschiffe mit Sommerfahrplan

Seit Sonntag, 11. April, werden – neben den den Winter über geführten – eine ganze Anzahl von zusätzlichen Schiffs-fahrtskursen auf dem Luganeressee eingesetzt. Mit dieser Massnahme wird der an Ostern einsetzende Touristensaison im Tessin Rechnung getragen, von der man sich rund um den Luganeressee, wie selbstverständlich auch im übrigen Tessin, sehr viel verspricht.

Rückgang im Februar

Für einmal ist das Tessin nicht Gewinner. Im vergangenen Februar wurden 4859 weniger Logiergäste gezählt als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Das bedeutet einen Rückgang von 7,9 Prozent. Das schlechte Ergebnis wurde allerdings noch vom Genferseegebiet (-9,5) und der Zentralschweiz (-13 Prozent) übertroffen.

Seit drei Jahren gleiche Preise

An der vor kurzem abgehaltenen Versammlung der Bellinzoneser Hoteliers und Wirte wurde beschlossen, die Preise auch dieses Jahr wieder (wie schon die beiden Jahre zuvor) nicht zu erhöhen. Diskutiert wurde ferner das schwerwiegende Problem der zu zahlreichen Gaststätten. Wie der Präsident ausführte, kommt in Bellinzona auf je 187 Einwohner eine Gaststätte. Diese Zahl liegt zwar noch über dem Kantonsdurchschnitt (eine Gaststätte auf 119 Einwohner, was als unhalbar bezeichnet wird), jedoch unter dem Schweizer Mittel, wo auf 250 Personen eine Gaststätte kommt.

Kamellen für Luxemburg

Ziel der diesjährigen Propagandaaktionen des Tessiner Verkehrsvereins (ETT) war – neben Monte Carlo – Luxemburg und das Elsass. Diese beiden Regionen wurden vor drei Wochen von einer Delegation aus dem Tessin bereist. Neben den bereits traditionellen Kamellen würden die unterer Bevölkerung Tessinerküche (Risotto unter freiem Himmel) nebst Spezialitäten in einem Restaurant und Folklore geboten.

Romands im Tessin zu Besuch

Auf Einladung des kantonalen Verkehrsvereins (ETT) in Bellinzona, der Locarneser Verkehrsbetriebe (FART) und des Reisebüros Kuoni wählten vor zwei Wochen eine Anzahl Presseleute aus der französischen Schweiz in Locarno, Ascona und Lugano, wo ihnen mit Veranstaltungen, Schiffsfahrten, Kulinarik und Folklore Tessiner Ferien demonstriert wurden. Die Aktion hatte zum Zweck, auch die im Tessin noch relativ wenig vertretenen welschen Mitteidgenossen für das Ferienparadies Tessin zu interessieren.

Unfreiwilliger Schiesslärm

Eindrücklicher hätte man die zahlreichen Touristen nicht begrüssen können, meinte dieser Tage eine Tessinerzeitung zum Beginn des obligatorischen Schiessprogramms am 11. April. Viele Gäste, vornehmlich aus der deutschen Schweiz und Deutschland, die sich in den Grotti am Eingang des Maggiatal und des Centovalli gültlich taten, verliessen die vermeintliche Stätte der Ruhe fluchtartig. Das Problem der Schiessübungen besteht im Tessin seit langem: viele Gemeinden dringen darauf, die Schiessübungen der Touristen wegen auf die Vor- und Nachsaison zu verlegen. wz

Casino Campione bleibt erhalten

Das Casino von Campione, der italienischen Enklave auf Schweizer Boden, wird nicht geschlossen. Den 300 Angestellten bleibt damit die Arbeit erhalten. Diebstahlige Erklärungen gab der Präsident der Gemeinde nach einer Reise nach Rom ab, wo er Gespräche über die Zukunft der 1200 Bewohner zählenden Ortschaft führte. Die Restriktionen im Devisenexport hatten sowohl in Italien wie auch im Tessin Gerichte aufkommen lassen, wonach das Casino namentlich wegen der massiv gesunkenen Kundenzahl aus Italien schliessen könnte. sda

Februar: bewölkt und sonnig

Mit wenigen Ausnahmen hat der Februar bei fast allen Regionen ein Minuszeichen zum Logiernächtevergleich gegenüber 1975 gesetzt. Mit 2,3 Prozent ist der Rückgang in den Bergen am bescheidensten ausgefallen, gegenüber 4,1 Prozent an den Seen und 6,6 Prozent in den grossen Städten. Die Hotelbettenbesetzung ist von 42,2 auf 39,9 Prozent gesunken. Am unerfreulichsten ist die Einbusse von 152 774 oder 11,7 Prozent Schweizer Logiernächten. Die Ausländer haben hingegen um 35 605 oder 2,6 Prozent aufgeholt.

Die Gesamtlogiernächtezahle der ersten beiden Monate liegt um 2,7 Prozent tiefer als im Vorjahr. Die Kurve ist flach, doch leider immer noch talwärts gerichtet.

Einige Februarzahlen ermutigen indes, weiterhin in die Gesundheit des Fremdenverkehrs zu glauben und in den Anstrengungen um den Gast nicht nachzulassen. Mehr Logiernächte brachten uns die USA mit 13,4 Prozent, das Zukunftsland Brasilien 12,2, Israel 27,5, Japan 30,9, Holland 7,4, Schweden 2,7. Die Bundesdeutschen sind uns im gleichen Masse wie 1975 treu geblieben. Die Briten dagegen konnten ihre Liebe zur Schweiz um nochmals 8,3 Prozent weniger realisieren.

9000 organisierte Camper

Beim Camping und Caravanning hat ein «Trend zum geruhamen Strandlager» eingesetzt. Das Herumziehen von Platz zu Platz nimmt ab, wie es im jüngsten Jahresbericht des Schweizerischen Camping- und Caravanning-Verbandes (SCCV) heisst. Trotzdem müsse es sich aber jeder platzhaltende Klub zur Pflicht machen, für Feriengäste und Kurzcamper eine gewisse Anzahl Plätze freizuhalten, wie es übrigens bei den meisten dem SCCV angeschlossenen Klubs der Fall sei. Unter dem Vorsitz von Zentralpräsident Carlos Graf, Emmenbrücke, kamen die Vertreter schweizerischer Camping-, Caravanning- und Zeltklubs zur diesjährigen Delegiertenversammlung des SCCV in Luzern zusammen. Der Verband und insbesondere sein Zentralsekretariat in Luzern wahrt die Interessen der rund 9000 Mitglieder der im Verband zusammengeschlossenen 40 Klubs in der ganzen Schweiz. Daneben umfasst das Luzerner Sekretariat auch eine Touristikabteilung, die ausländische Gäste berät und den Einheimischen Ratschläge für Campingferien im Ausland erteilt. sda

Tips für Nichtraucher.

Eine Liste von Gaststätten mit Nichtraucherzonen und -räumen zusammenzustellen ist unter anderen konkreten Anliegen – etwa der Mitarbeit bei der Schaffung regionaler Raucherberatungsstellen sowie der Förderung der Herstellung von Aufklärungsmaterial zum Thema Rauchen – ein Ziel im Tätigkeitsprogramm 1976 der «Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft zur Koordination der Bekämpfung des Tabakmissbrauchs» (SAKBT). Daneben will die Vereinigung, die kürzlich in Bern ihre diesjährige Delegiertenversammlung abgehalten hat, ihre bisherige Informations- und Dokumentationsleistung sowie die Interessenvertretung auf politischer Ebene weiterführen. pd

19

Bei Umbau, oder Renovation durchleuchtet Ortbau die Altbauten. Berücksichtigt geänderte Ansprüche und verbessert die Qualität.

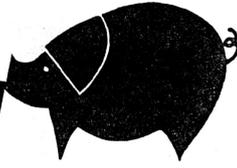
Generalunternehmung

ORTO BAU
Zürich

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

Glück

Silectro



Muba

Besuchen Sie uns in der Zeit vom 24. April bis 3. Mai 1976
am Stand 741 in der Halle 23 der

Sie können nur gewinnen, denn Sie sehen an unserem Stand nicht nur die letzten Neuheiten auf dem Gebiet der industriellen Reinigung, sondern Sie nehmen auch automatisch teil an unserer

Gratisverlosung

Zwei Gewerbestaubsauger im Totalwert von

Fr. 1350.-

Silectro, 8103 Unterengstringen / Zürich
Telefon 01 / 79 30 88
Mehrzweck-Bodenreinigungsmaschinen
und Industrie-Hochleistungsauger

warten auf ihre Gewinner.

De la moquette Tapisano dans votre hôtel? Nous vous faisons un devis gratuit...

... et sans engagement de votre part.
Chez König, nous sommes des spécialistes en moquette.
Et nous ne faisons que cela.
Nous possédons un des plus grands choix de Suisse,
et toutes nos collections sont sélectionnées selon des
critères de qualité très sévères.
Nos spécialistes étudieront pour vous, gracieusement et
sans engagement de votre part, un devis complet et détaillé
pour l'équipement de votre hôtel en moquette.
Comme les hôtels

Hôtel Beau-Rivage-Palace - Lausanne
Hôtel Lausanne-Palace - Lausanne
Hôtel de la Paix - Lausanne
Hôtel Carlton - Lausanne
Hôtel Eden - Lausanne
Hôtel Elita - Lausanne
Hôtel Montiller SA - Lausanne
Hôtel La Résidence - Lausanne
Hôtel Alpenblick - Zermatt
Hôtel Mirabeau - Zermatt
Hôtel Europe - Zermatt
Hôtel Romantica - Zermatt
Hôtel Stalom - Zermatt
Hôtel Couronne - Zermatt

Hôtel Europe - Montreux
Hôtel Mirador - Mont-Pelerin
Hôtel-Pension Le Colibri - Leysin
Hôtel du Signal - Chexbres
Ecole Hôtelière - Lausanne / Chalet-à-Gobet
Happy Rancho - Laax
Hôtel des Alpes - Valbella
Hôtel des Alpes - Films-Waldhaus
Hôtel La Cucagna - Disentis
Stadtcasino Basel
Hôtel Alexandra-Palace - Arosa
Hôtel Storchen - Bülach

Schweizer Fernsehen, Cafeteria, Studio Leutschenbach - Zürich
Hôtel Vorderer Sternen - Zürich
Restaurant Rosenberg - Wollhusen
Hôtel Gregory - Zürich
Old Town Bar - Baden
Tea-Room Domino - Zürich
Dancing Krone - Aarau
Restaurant Napoli - Zürich
Hôtel Krone - Turgi

que nous avons déjà équipés, nous espérons que vous
nous ferez confiance.
D'ores et déjà, nous pouvons vous faire parvenir
gracieusement notre brochure moquette TAPISANO.

KÖNIG TAPISANO®

König Tapis Lausanne:
Administration et supermarché
1, route de Prilly
(Parc de Valency)

König Tapisano Rümlang AG:
Oberglattstrasse
König Tapis Coire:
22, Poststrasse

BON GRATUIT
Pour recevoir gracieusement et sans engagement
la brochure «Moquettes König».

Nom de la société _____
Adresse _____
Tél. _____

Je désire également recevoir la visite à mon hôtel d'un spécialiste König,
gratuitement et sans engagement de ma part. OUI NON

König Tapis Lausanne 1, route de Prilly, 1000 Lausanne 7.

Kühl-Zellen Tiefkühl-Zellen Klima-Zellen

in allen Grössen



Anschlussfertig
Ohne störende Umtriebe in
wenigen Stunden aufgestellt
Jederzeit wieder zerlegbar
Problemlos zu vergrössern
Ein Schweizer Produkt,
entwickelt und fabriziert von

ROSENMUND AG

4410 Liestal, Gestadeplatz 6
Telefon 061-91 91 55

Gaggia - les Maîtres du Café

Die praxisbewährte Gaggia-Kaffee-
maschinen-Typenreihe mit dem «Rund-
um-den-Kolben-Kaffee-Komfort» und dem
rundum bestechenden Design.
Jetzt mit 2 Jahren Garantie - dank
Schweizer Montage!



Supresso AG
(Mitglied der Kaiser-Firmengruppe)
4002 Basel, Tel. 061/34 02 88

Achtung Hoteliers und Restaurateure!

Wir kaufen, bei grösseren Mengen zu
aktuellen Tagespreisen

gebrauchte Friteusen-Öle und -Fette

- Die Friteusen-Öle dürfen nicht mit Motoren-
oder Maschinenöl vermischt werden.
- Das Öl bitte in Kanistern bereithalten.
- Es steht ein Gratis-Abholdienst zur Verfügung —
ein Telefonanruf genügt.



HANS HEDIGER
Altstoffe, 5734 REINACH
Telefon (064) 71 49 60

AKTION Passiertücher

Art. 201-1, Reinleinen, rohweiss, mittelfein. Grösse 90x85 cm.
Preis per Stück nur Fr. 7.50.

Bestellen Sie gleich telefonisch! Telefon (041) 22 55 85.

Abegglen - Pfister AG Luzern

Abonnieren Sie Ihren persönlichen Beratungs-Partner

Paul Reber, Tel. (01) 79 70 40,
gibt Ihnen gerne Auskunft.

REBER ORGANISATION
Beratungsbüro für Hotellerie und
Gastronomie
Zürichstrasse 7, CH - 8610 Uster

Schwimmbad-Reinigung

Wir reinigen alles was zur Schwimmhalle gehört
(auch Freibäder), z. B. Duschen, Umkleekabinen,
Saunen und Glasreinigung. Ihr Schwimmbad wird
garantiert von Rost und Algen befreit.
EMPA-geprüfte Reinigungsmittel.

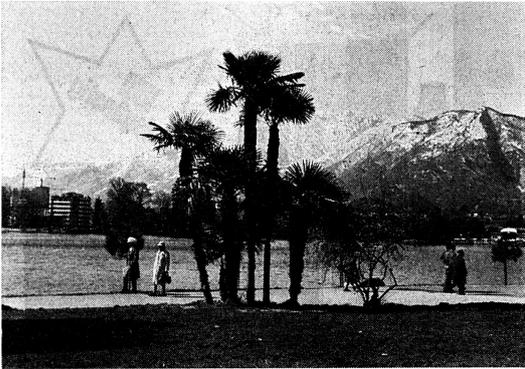
Ihr Partner für Schwimmbad-Reinigung
A. Hältner, Oberstrasse 177, 9013 St. Gallen
Telefon (071) 27 75 92
Frau T. Vogt, Dufourstrasse 114, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 27 90 27
Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte.

P 33-302550

Dans la «Méditerranée de la Suisse»

Le Tessin: un nouveau tourisme pour les marchés latins

Du temps des pèlerins et des marchands qui s'y arrêtaient sur le chemin de l'Italie jusqu'à notre époque des loisirs, dominée par le tourisme d'été et d'hiver, le Tessin n'a cessé d'être considéré comme cette «oasis méditerranéenne» en terre helvétique ou comme la petite «Côte d'Azur» d'une clientèle nordique qui l'avait fait sien. De l'ère des pionniers à celle d'une industrie moderne, on mesure aussi tout le chemin parcouru par le tourisme tessinois qui lance aujourd'hui une offensive de charme auprès de la clientèle romande et francophone.



(Photopress)

A son actif: des moyens d'accès ferroviaires et routiers très sensiblement améliorés, un millier d'hôtels (dont une quarantaine de Ire catégorie) d'une capacité de 22 000 lits, la panoplie complète de tous les modes d'hébergement, plusieurs centaines de restaurants et autres «grotti», de nombreux équipements et de larges facilités pour pratiquer son sport ou son hobby préféré, bref une infrastructure moderne dans un véritable pays de cocagne.

La continuité dans la qualité

On a beaucoup médité sur certaines déficiences du tourisme tessinois, on les a même basement exploitées, alors même que chaque région suisse connaissait des problèmes analogues. Mais, ayant su judicieusement profiter de quelques années maigres, le Tessin a réformé à la base toute son organisation d'accueil, tout en remédiant à ses carences et à ses lacunes. Aujourd'hui, le Tessin peut s'enorgueillir, en comptant les nuitées de l'année 1975, d'être la seule région touristique de l'ONST à en avoir augmenté le nombre. Certes, de 1% seulement, mais n'est-ce point déjà beaucoup plus que les autres?

A lui seul, le Tessin représente le dixième de l'ensemble du mouvement touristique enregistré en Suisse, ce qui, traduit en chiffres, équivaut à 6,5 millions de nuitées, dont 3,004 millions dans la seule hôtellerie. Suisses et étrangers se partageant, à parts égales, le total des nuitées. On peut maintenant affirmer, avec l'Office cantonal du tourisme et ses 15 bureaux régionaux, que le Tessin redémarre. A la faveur de cette «nouvelle vague», jeune et dynamique, qui, loin de renier les vertus du passé, a finalement choisi un tourisme moderne, qui n'est plus celui du «folklore» artificiel et de l'exotisme à bon marché, mais un tourisme associant étroitement les hôtes à la vie réelle du pays.

Un choix, des objectifs

Une enquête sur le tourisme tessinois, réalisée il y a deux ans par l'Université de Saint-Gall, avait démontré que 73,1% des hôtes interrogés se déclaraient «très satisfaits» de leurs vacances dans ce canton et 24,1% «assez satisfaits». C'est une performance à souligner, même si 71% voient dans le climat et le paysage les principaux atouts de la Suisse méridionale et qu'une personne interrogée sur quatre déplorait l'excès de motorisation et de bruit.

Il n'en fallait pas plus cependant pour que la nouvelle équipe touristique tessinoise mette sur pied une vaste et moderne organisation au profit de ses hôtes, dont l'éventail se diversifiait peu à peu, à bon escient, les vacanciers nordiques laissant quelque place au soleil aux visiteurs tou-

jours plus nombreux de l'ouest. «A la différence d'autres pays, affirme le jeune et dynamique directeur de l'Ente tessinoise per il Turismo, M. Marco Solari, le Tessin s'efforce d'éviter le tourisme de masse, misant au contraire sur une clientèle choisie et de qualité. L'exiguïté du territoire l'y oblige, mais il s'agit aussi d'un choix, la qualité primant sur la quantité.»

Ainsi, le tourisme tessinois a trouvé dans ses erreurs passées la force nécessaire à l'amélioration de sa structure, de sa politique, de son offre et de la diversification de ses marchés. Il ne s'est pas borné au choix, philosophique, d'un certain tourisme, mais il a défini plusieurs objectifs à atteindre en priorité: la sauvegarde du paysage d'abord, avec ce qu'elle implique également dans le domaine de la lutte contre la pollution des eaux et de l'air, et contre le bruit; la sauvegarde de la culture tessinoise et de l'italianisme; la stabilisation des prix (tarifs inchangés en 1976 dans les hôtels et restaurants); le trafic public (remise en valeur de la voie lacustre); l'intensification et l'amélioration de la promotion (grâce à une contribution de l'Etat de 750 000 francs), de l'infrastructure (1 million de francs de taxes de séjour) et de l'animation sportive et culturelle.

L'hôtelier-animateur

On prête facilement à l'hôtelier tessinois des dons d'animateur. O pas ceux que l'on trouve chez un disc-jockey ou un maître de plaisir! Mais certaines dispositions naturelles pour offrir à ses hôtes tout ce dont il a besoin en matière de sport (piscines privées - le Tessin en défient le record suisse absolu! - tennis, salles de gymnastique, etc.), de divertissement (night-clubs, soirées gastronomiques) et d'occupations diverses (solarium, salons de massage, jeux, etc.). L'un des objectifs de la nouvelle politique tessinoise consiste d'ailleurs à maintenir le standing des hôtels et des restaurants, par diverses initiatives, dont l'une a trait à la promotion de la cuisine régionale. On dit même que certains hôteliers-restaureurs se sont équipés d'une cuisine complète, montée sur roues, qui leur permet d'offrir périodiquement à leur clientèle de vrais banquets dans les hautes vallées tessinoises, au gré de promenades qu'ils se chargent également d'organiser!

En 1974, on a calculé que les dépenses des clients des hôtels, par personne et par jour (logement, restauration, extras, excursions, sports, souvenirs, etc.), s'élevaient élevées à 117 fr. 64. Quand on sait qu'elles n'atteignaient que 55 fr. 90 pour les clients de la para-hôtellerie et 41 fr. 19 pour ceux des campings, on mesurera l'importance de l'hôtellerie pour le tourisme et pour l'ensemble de l'économie du Tessin.

Longtemps concentrée dans ses fiefs les plus chantants - Locarno, Ascona, Lugano - la vie touristique est partie depuis peu à la conquête des hautes vallées tessinoises plus authentiques, plus sereines et... moins courtes. C'est là un exemple probant d'une meilleure répartition des activités économiques et d'une meilleure distribution des ressources. Qui vient à point nous rappeler, au crépuscule de la récession, ce nouvel impératif en vertu duquel toute région touristique se doit aujourd'hui d'harmoniser ses besoins économiques vitaux et les exigences des hôtes qui en font leur lieu de séjour. Ce «nouveau Tessin», plus beau qu'avant, a choisi la voie de la sagesse et de la mesure pour y répondre.

Nouvelles vaudoises

L'hôtellerie vaudoise en janvier 1976

Pour la première fois depuis longtemps, le décompte des nuitées enregistrées dans le canton de Vaud se solde par un résultat positif; c'est celui du mois de janvier, tel qu'il nous est communiqué par le Bureau fédéral des statistiques à Berne. Il s'établit de la façon suivante: 211 016 nuitées ont été enregistrées, contre 206 235 en janvier 1975. Cela représente une augmentation de 2,3%. Les hôtes étrangers nous ont apporté 129 988 nuitées (+4,7%), alors que les Suisses continuent à être attirés par d'autres lieux, avec 81 028 nuitées, ils regressent de 1,2%. Dans l'ordre d'importance des nuitées par pays, les Français sont nettement en tête avec 44 817 nuitées (+9,1%); ils sont suivis des Belges (28 787 nuitées, +6,2%), des Allemands de l'Ouest (10 496 nuitées, +2,8%), des Italiens (8560 nuitées, -4,2%) et des ressortissants des Etats-Unis (6834 nuitées, +0,6%). Le taux général d'occupation des lits a été de 31,4%.

Les résultats par région

On constate que le Jura a malheureusement connu un recul de 14,5%. Principaux responsables: les hôtes étrangers, qui reculent de 31,6%, alors que les Suisses augmentent légèrement leurs nuitées avec 2,6%.

Le Plateau vaudois a connu une situation à peu près inverse: augmentation de 9,8% grâce aux étrangers (+40,3%) et malgré les Suisses (-2,1%). Ajoutons qu'au sein du Jura que le Plateau enregistrent des taux d'occupation de lits très faibles: respectivement 15,6% et 13,3%. Dans les Alpes vaudoises, l'augmentation des nuitées a été de 8%. Il y a une augmentation des nuitées suisses de moins de 1%, le reste constituant l'apport supplémentaire des hôtes étrangers. Taux d'occupation des lits: 48%.

Quant à la région lémanique, elle perd 3% de ses nuitées (suisses: +3%, étrangers: -7,3%). Taux d'occupation des lits: 24,2%. Si Montreux s'est fort bien tenu avec une augmentation de 5,4% de ses nuitées, Lausanne par contre continue à enregistrer des résultats très décevants: 46 883 nuitées contre 52 246 en 1975, soit une nouvelle perte de 10,6%. Son taux d'occupation des lits est toutefois supérieur à celui de Montreux: 28,9% contre 16,8%.

En bref...

● Un nouveau restaurant de l'organisation «GO» vient de s'ouvrir à Lausanne. Il s'agit de «La Coupole» qui se trouve à la rue de l'Ale, l'une des artères essentiellement réservées aux piétons de la capitale vaudoise. C. P.

Welcome Swiss Tours

Welcome Swiss Tours, à Lausanne, grossiste et opérateur en arrangements forfaitaires de tout genre, a largement étendu son éventail d'offres et de services.

En plus de son organisation de réservations d'hôtels dans toute la Suisse et de ses différentes prestations en matière de tourisme réceptif (hôtesses, transferts, etc.), WST propose, dans son tarif confidentiel 1976, une importante série de produits forfaitaires individuels concernant 78 stations suisses, ainsi que des arrangements de week-ends, des séjours «une de miel», des vacances de Suisse en voiture, des vacances d'hiver, etc.

L'agence lausannoise se fait un point d'orgueil d'offrir également de nombreuses possibilités de séjour à intérêt spécifique: safari mulet, tour du Léman à bicyclette, semaines de tennis, d'alpinisme, de ski d'été, de voile, d'équitation, ainsi que des arrangements destinés aux amateurs de faune et de flore alpines, d'art et de gastronomie (circuits culturels, périples gastronomiques, etc.).

Le catalogue de cette année contient aussi diverses offres de voyages d'études, adaptés aux besoins de chaque clientèle, en particulier destinés aux médecins, aux horlogers-bijoutiers, aux agriculteurs, aux hôteliers et aux restaurateurs, aux vignerons, etc. D'autre part, en plus des congrès et des séminaires, WST se charge de l'organisation de voyages de motivation (sales incentives) à Lausanne, Berne, Lucerne, Zurich et Lugano.

Lisez et faites lire l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Construction des routes nationales

1976: plus d'un milliard de francs et 23 nouveaux kilomètres

Le Conseil fédéral vient de fixer le programme de construction des routes nationales pour 1976. A la fin de l'an passé, 253,1 km de routes nationales (sur une longueur totale projetée de 1838 km) étaient en construction, ce qui représente 13,8% du réseau réalisateur.

En ce qui concerne la Suisse romande, de grands chantiers étaient et sont encore en activité sur la N 5 au bord du lac de Neuchâtel, entre Neuchâtel et le lac de Bière, ainsi que sur la rive gauche de ce lac; sur la N 9 dans la région de Lausanne Est, dans la vallée du Rhône et sur la route du Simplon, ainsi que sur la N 12, entre Vaulruz et Corpataux, ainsi qu'entre la frontière fribourgeoise et Berne. Au total, 40,8 km de routes nationales ont pu être ouverts au trafic.

Budget et relance

Depuis l'ouverture du compte des routes nationales - en 1959 -, la Confédération a dépensé environ 12,31 milliards de francs pour la construction du réseau national. Dans le budget de 1976, la part fédérale s'élèvera à 1,076 milliard; un crédit additionnel de 34 millions a été libéré dans le cadre du supplément budgétaire pour la relance de l'économie. Compte tenu de diverses autres recettes, on disposera probablement d'une part fédérale totale de l'ordre de 1,146 milliard, ce qui représente, par rapport à 1975, une augmentation de 68 millions de francs. Les travaux en

cours pourront ainsi se poursuivre sans restrictions. Dans sa tendance générale, le programme de construction vise à terminer le plus rapidement possible la croix routière N 1/N 12 et N 2 et à combler les lacunes qui existent encore sur les autres itinéraires des routes nationales, notamment la liaison qui, aussi paradoxal que cela puisse paraître, n'est pas encore réalisée: celle de la Suisse romande à la Suisse alémanique.

Moyennant que les travaux puissent s'effectuer dans des conditions favorables et qu'il ne survienne pas de difficultés imprévisibles, 22,8 nouveaux kilomètres de routes nationales pourront être ouverts au trafic dans le courant de cette année, dont 2,6 km de route à trafic mixte entre Tüschert et Douanne Est (N 5), 0,4 km de semi-autoroute représentant l'événement de Douanne (N 5), 1,1 km d'autoroute à 4 voies correspondant à la première partie de la bretelle Corsy-Lutrive (N 9) et 2,9 km d'autoroute à 4 voies entre Flamatt, à la frontière fribourgeoise et Oberwangen (BE), sur la N 12. sp/réd.

L'indice a baissé en mars!

(ATS) Après avoir déjà baissé de 0,1% en février, l'indice des prix à la consommation calculé par FOFIAMT a reculé de 0,2% en mars dernier.

Reproduisant l'évolution des prix des principaux biens de consommation et services qui entrent dans les budgets familiaux des ouvriers et des employés, il s'est, par conséquent, inscrit à 165,5 point à la fin mars d'où une progression de 2,5% par rapport à son niveau d'une année auparavant (161,5).

C'est la première fois depuis 1969 que l'indice a reculé entre février et mars; en outre, le taux d'augmentation dans l'intervalle d'une année s'est encore réduit. Atteignant 2,5%, il est non seulement très inférieur à l'amplitude qu'il accusait en mars de l'année dernière (8,3%) mais il est encore le plus bas qu'on ait enregistré depuis six ans. Cette évolution s'explique essentiellement par une nouvelle régression des indices de l'alimentation, du chauffage et de l'éclairage, ainsi que par la première baisse que les prix de l'habillement ont connue depuis 1968 comparativement à ceux du relevé précédent. En revanche, de nouvelles augmentations apparaissent dans les indices de l'aménagement et de l'entretien du logement, des transports et des communications ainsi que de la santé et des soins personnels.

Les deux dernières initiatives contre l'emprise étrangère?

Le Conseil fédéral a adopté les messages à l'Assemblée fédérale sur les 4e et 5e initiatives contre l'emprise étrangère. Il recommande au Parlement de soumettre les deux initiatives xénophobes au vote du peuple et des cantons et d'en proposer le rejet sans contre-projet.

L'initiative du Parti républicain, intitulée «pour la protection de la Suisse» et qui est la quatrième initiative contre l'emprise étrangère, demande principalement que le nombre des étrangers résidant en Suisse qui bénéficient d'une autorisation d'établissement ou de séjour ne dépasse pas le 12,5% de la population suisse résidente. La réduction nécessaire de la proportion d'étrangers doit être réalisée en l'espace de dix ans.

L'initiative de l'Action nationale, intitulée «pour une limitation du nombre annuel des naturalisations» et qui est la cinquième initiative contre l'emprise étrangère, demande que le nombre des naturalisations ne dépasse pas le chiffre de 4000 par an, aussi longtemps que la population totale de la Suisse est supérieure à 5 500 000 et que la production de denrées alimentaires assurée par les propres moyens du pays ne suffit pas à approvisionner la population résidente en denrées d'usage courant.

Discipline et intégration

Le Conseil fédéral, se fondant sur des considérations d'ordre politique, économique, humain et social, estime que les mesures préconisées par l'initiative sont inadéquates pour résoudre le problème des étrangers. Il est cependant conscient du fait que des mesures sévères devront être prises à l'avenir également pour lutter contre le danger de pénétration étrangère qui subsiste. Il est en conséquence résolu à poursuivre sa politique, même si la conjoncture économique évolue à nouveau favorablement.

Vins vaudois

Un «75» prometteur!

Dès le premier printemps, le destin du millésime commence à se jouer. Si le «76» prépare son avenir, le 75 continue à étonner les dégustateurs. Pour s'exprimer comme eux, il fait «une belle fin». On en a la confirmation à la suite des mises publiques organisées dernièrement à Cully, Payerne et Aigle. Les vins dans les vases révèlent des qualités réjouissantes, à savoir: très bon équilibre entre la teneur alcoolique et le taux d'acidité, vins au terroir marqué, l'une des caractéristiques, l'un des charmes, des vins vaudois qui se veulent davantage d'un village, d'un parcelle particulier, que d'une région toute entière.

En ce moment, les caves des vignerons sont régulièrement visitées par des amateurs de bons vins qui dégustent. Les 75 méritent leur présence aussi dans la cave des amateurs. Beaucoup d'entre eux en effet, sont appelés à conserver leurs qualités longtemps. A partir de Pâques, les dégustations se poursuivront dans les 9 caveaux du vignoble vaudois qui seront ouverts au public.

Les vins genevois de 1975 sur le marché

Au cours de l'automne passé, les vignerons affiliés à la Cave coopérative du Mandement et de Lully et environs, ainsi qu'à la Cave coopérative La Souche, ont vendagé quelque 7 millions de litres, représentant un peu plus des quatre cinquièmes de l'ensemble de la production viticole du canton de Genève, ce qui est l'une des plus faibles récoltes que l'on ait enregistrées durant ces dernières années. Mais, en revanche, la qualité en est bonne et, dans les vastes installations de Satigny, qui doivent à leur capacité de stockage de plus de 12 millions de litres d'être la plus grande cave de Suisse, on se prépare à mettre en bouteilles le produit des cépages blancs et celui des cépages rouges, qui seront aussitôt mis sur le marché.

Tant en ce qui concerne le Perlan que le Gamay et les différentes spécialités, il s'agit d'un millésime très agréable.

Autre élément, qui n'est pas négligeable non plus, en dépit des frais de production ayant augmenté de 25% depuis 1973, le prix des vins genevois de la récolte 1975 demeure inchangé. Aussi les viticulteurs genevois ont-ils la satisfaction de ne connaître aucune difficulté pour l'écoulement de leurs vins, les dernières bouteilles de 1974 venant de quitter les immenses celliers de Satigny! v.

Industrie alimentaire

Crema: + 25,5%

(CRIA) Crema S.A. Fribourg a vu son chiffre d'affaires passer de 104,5 millions de francs en 1974 à 131 154 000 francs en 1975, soit une augmentation de 25,5%. Cette progression a été spécialement sensible dans le beurre (+ 32,4%), la crème (+ 18,6%), les fromages à pâte mi-dure (+ 46,2%) et les fromages à pâte molle (+ 16,9%). L'ensemble des fabrications a exigé l'utilisation de plus de 37 millions de kg de lait. L'effectif du personnel a suivi le développement des ventes et a passé de 180 à 192 personnes.

Compte tenu des amortissements effectués, le résultat financier est qualifié de bon. Le dividende proposé aux actionnaires est resté le même qu'en 1974.

Pour votre publicité nos boîtes et pochettes d'allumettes

Allumettes SA
Postfach 307,
Tel. (038) 24 70 00,
2001 Neuchâtel 1.

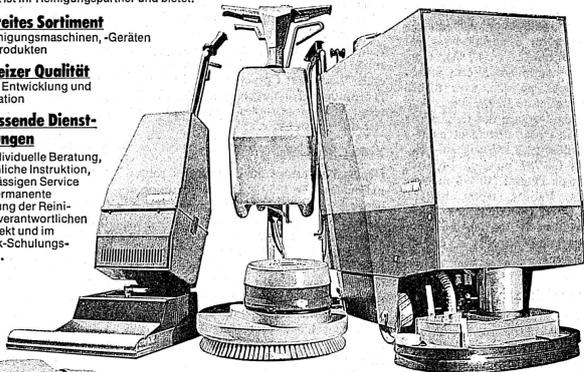
rechnen bei der Gebäudereinigung

d. h. für jedes Objekt, für jeden Raum,
für jede Bodenart die richtigen, zweckmässigen
Maschinen, Geräte und Produkte, zum

Reinigen mit Methode

Wetrok ist ihr Reinigungspartner und bietet:

- ★ **ein breites Sortiment**
an Reinigungsmaschinen, -Geräten
und -Produkten
- ★ **Schweizer Qualität**
eigene Entwicklung und
Fabrikation
- ★ **umfassende Dienst-
leistungen**
wie individuelle Beratung,
persönliche Instruktion,
zuverlässigen Service
und permanente
Schulung der Reinigungs-
verantwortlichen
im Objekt und im
Wetrok-Schulungs-
center.



★ Drei gute Gründe,
die Ihr Vertrauen verdienen...

... deshalb
wetrok

Diethelm & Co. AG - Servo-Wetrok-Organisation
8052 Zürich, Eggbühlstrasse 28 · Telefon 01/50 30 30

Neocid®

die elegante Art
Insekten loszuwerden



- geruchlos,
unauffällig
- wirkt
7 Wochen
- kostet
weniger als
Fr. 5,-

Giftklasse 4 und 5
Warnung auf Packung beachten

CIBA-GEIGY

KADI- FRITES

hilft
rationalisieren

bietet ein interessantes
Sortiment vorzüglicher
küchenfertiger
Produkte

Kartoffelprodukte
diverse Salate
Tiefkühlgemüse
Gnocchi
Knöpfli



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

KREIS präsentiert
an der Muba
Halle 19, Stand 117

Hotelsilber
Mikrowellengeräte
aller Art
Servierwagen



Spezialist für Verpflegungstechnik
9014 St. Gallen, Zürcher-Strasse 204
Tel. 071 29 22 44, Telex 77 524

Den Aufwand der Luzerner Hotellerie durchleuchtet:

Wirtschaftsfaktor Hotellerie

Die Luzerner Hoteliers haben es als erste Sektion des SHV auf sich genommen, ihren Betriebsaufwand von der Treuhänderstelle SHV in Zürich gründlich durchleuchten zu lassen. Zweck der Untersuchung war es, die Rolle der Luzerner Hotelbetriebe als Auftraggeber, Arbeitgeber und Motor der regionalen Wirtschaft deutlich und einer breiten Öffentlichkeit verständlich werden zu lassen. Die Erhebung setzte ein hohes Mass an Bereitwilligkeit der einzelnen Betriebe voraus, in ihre Betriebsrechnungen Einsicht nehmen zu lassen. Diese Bereitschaft war mit Ausnahme von zwei kleineren Betrieben vorhanden, was dem Kooperationswillen der Luzerner Hoteliers ein gutes Zeugnis ausstellt.

Aufwand 80 Millionen

Die Untersuchung hat eine Reihe von bekannten Zusammenhängen verdeutlicht, so etwa die Wirkungen, die von der Hotellerie auf den Handel und das Steuer- und Einkommen der öffentlichen Hand ausgehen. Der ausgewiesene Betriebsaufwand der Luzerner Hotelbetriebe erreichte im Berichtsjahr 1975 rund 62 Millionen Franken. Davon entfielen 21,5 Millionen (26,8%) auf den Warenaufwand und 30 Millionen (37,3%) auf den Personalaufwand. Dazu kommen noch die übrigen Betriebskosten (Kapitalkosten, Mieten, Direktionsentschädigungen, Steuern, Werbung, Energie usw.) im Umfang von 29 Millionen Franken (35,9%). Der Totalaufwand der Luzerner Hotels erreicht somit 80,5 Millionen Franken im Jahr - eine Grössenordnung, die regional ins Gewicht fällt.

Was leistet die Hotellerie der Öffentlichkeit? Zuerst wären einmal die Steuern zu erwähnen. Diese lassen sich leider aus der vorhandenen Steuerstatistik nicht ohne weiteres ersehen. Die erfassten Hotelbetriebe haben im Berichtsjahr 848 000 Franken Steuern abgeführt, dazu noch Kur- und Beherbergungsteuern von 740 000 Franken, denen ebenfalls ein Stück weit Fiskalcharakter zukommt. Nicht genau zu quantifizieren sind die gemeinwirtschaftlichen Leistungen, die aus dem Gebäude-, Park-, Parkplatzunterhalt usw. erwachsen. Sicher ist, dass auch ein erheblicher Teil des Werbeaufwands - dieser wird mit 2 Millionen Franken ausgewiesen - als Gemeinschaftswerbung für Luzern und die Schweiz zu betrachten ist.

Zur Hälfte auf übrige Lebensmittel: Milchprodukte für 2 Millionen, Bäckereierwaren für rund 1 Million, und so weiter. 60 bis 80 Prozent - worunter ein noch grösserer Anteil bei Frischprodukten - der entsprechenden Warenkäufe werden in der Region Luzern selbst getätigt.

Auch die Lohnsumme der Luzerner Hotels fällt gesamtwirtschaftlich ins Gewicht. Wählt man die geleisteten Arbeitsstunden als Kriterium, so wären 67,5 Prozent der Beschäftigten der Luzerner Hotellerie als Ganzjahreskräfte zu betrachten, die ihr Einkommen nicht nur in Luzern versteuern, sondern auch dort ausgeben. Die Lohnsumme fällt - wie bei einer personalintensiven Dienstleistung nicht anders zu erwarten ist - als Steuersubstrat stärker ins Gewicht als das Steuerprodukt der Selbständigerwerbenden und juristischen Personen in der Hotellerie. Dies ist aber eine Folge der Ertragslage. Trotzdem sind die Hotels gute Steuerzahler. Sie können nämlich die gesetzlichen Möglichkeiten für Abschreibungen nicht einmal voll ausnützen. Dies ergibt sich aus der Tatsache, dass trotz der hohen Verschleissquote beim Mobiliar und Betriebsausstattungen nur 5,83 Prozent des Gesamtaufwandes - ganze 4,7 Millionen Franken im Jahr - auf Abschreibungen entfallen. Diese reduzierte Selbstfinanzierungskraft hat allerdings auch ihre Vorteile: sie begünstigt die soliden, angestammten Betriebe und verhindert das Eindringen branchenfremder Kreise in den Luzerner Touristikmarkt.

Rationell

Dieser relative Schutz, den die Luzerner Hoteliers geniessen, ist von ihnen aber nicht missbraucht worden. Die Direktionsentschädigungen sind im Verhältnis zu der gesamten Lohnsumme durchaus angemessen. Die Betriebe sind rationell geführt, was sich in einem Verwaltungsaufwand von nur 0,88 Prozent des Gesamtaufwandes niederschlägt. Die betriebswirtschaftliche Durchleuchtung der Luzerner Hotellerie hat somit ein Bild ergeben, das sich sehen lassen darf und für die Zukunft zu berechtigtem Optimismus Anlass gibt.

Waren und Löhne

Der Nutzen für den Handel ergibt sich aus dem Warenaufwand, der zu 72 Prozent auf Küchenwaren, 26,2 Prozent auf Kellervaren und 1,8 Prozent auf Kioskwaren entfällt. Allein die Getränkekäufe der Luzerner Hotellerie machen 5,6 Millionen Franken im Jahr aus, wovon die Hälfte auf Weine entfällt. Die Küchenwaren verteilen sich etwa zur Hälfte auf Metzgerei- und Comestiblesprodukte (hoch gerechnet 19,5 Millionen Franken),

Hotelplan: Trend zur Kurzreise genützt

Die Genossenschaft Hotelplan, Zürich, meldet für das am 31. Oktober 1975 zu Ende gegangene Geschäftsjahr eine Umsatzsteigerung um 14,5% auf 311 Millionen Franken. Diese ist hauptsächlich der Umsatzstärke der ausländischen Hotelplan-Gesellschaften zu verdanken.

Während das Umsatzwachstum in der Schweiz 7,3% ausmachte, waren in Spanien Zuwächse um 54%, in der BRD um 31%, in Frankreich um 22%, in Italien um 20%, in Belgien um 17% und in Holland um 14% zu verzeichnen. Durch die Übernahme der Tyrolean Travel nahm der Umsatz in Grossbritannien um 145% zu - Hotelplan GB wurde dadurch zur zweitgrössten Hotelplan-Organisation.

Tessin ein Anfangserfolg

Die sattsam bekannten Erscheinungen des Spätkapitalismus und des zunehmenden Preisbewusstseins wurden auch bei Hotelplan registriert. Die bevorzugten Reiseziele waren einmal mehr Mallorca und die Kanarischen Inseln, während die noch vermehrten Kurzreiseangebote unter dem Titel «Katzensprung» reisenden Absatz fanden - allein nach London reisten im Berichtsjahr über 10 000 Kunden. Gut liefen ebenfalls die Schnupperkreuzfahrten auf dem Mittelmeer. Über 2000 Buchungen wurden mit dem erstmals ausgeschrie-

benen Tessin-Winterferien-Programm erzielt.

Hotels gut gehalten

Unter weiterhin ungünstigem Vorzeichen standen die Incoming-Frequenzen aus den USA und Japan, wobei indessen die Position in Japan wieder verbessert werden konnte. In den in eigener Regie geführten Hotels konnten die Frequenzen gehalten oder gar gesteigert werden, die eigenen Feriendörfer verzeichneten bessere Auslastungen. In der Schweiz wurden im Berichtsjahr vier neue Verkaufsbüros in Einkaufszentren eröffnet; das Verkaufslernetz umfasst nun 29 Büros.

Braver Gewinnzuwachs

Bei einem um 5,7% erhöhten Bruttoertrag weist die Gewinn- und Verlustrechnung einen Überschuss von 228 064 Fr. (+18,03%) aus. Die Verwaltung beantragt die Ausschüttung einer Dividende von 5%, eine Zuweisung an die freien Reserven von 200 000 Fr. und einen Vortrag auf neue Rechnung von 124 080 Fr.

Merkur verdoppelt Cashflow

Die Merkur AG, Kaffee-Spezialgeschäft, Nahrungs- und Genussmittel, Bern, hat ihren Bruttoumsatz mit 198 Mio Fr. etwa auf dem Vorjahresniveau halten können. Auch der Reingewinn blieb mit 0,47 Mio praktisch stabil.

Der Cashflow (Ertrag vor Abschreibungen und Rückstellungen) beträgt 4,53 Millionen, was gegenüber dem Vorjahr eine Verdoppelung bedeutet. Der Verwaltungsrat schlägt der Generalversammlung die Ausschüttung einer von Fr. 12,50 auf Fr. 13,- erhöhten Dividende vor. Die am Umsatz gemessene Personalleistung wurde um 11 Prozent gesteigert.

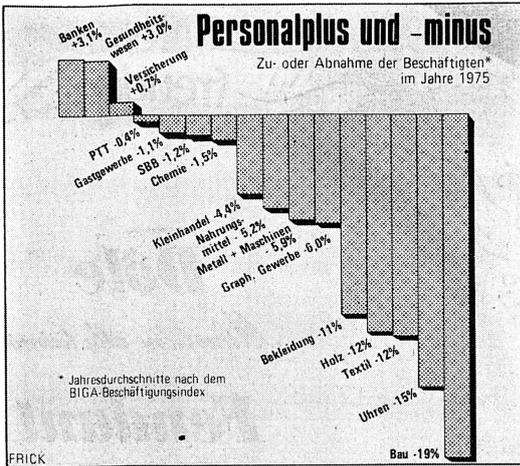
Unter den Erwartungen

Da der Ertrag des Warengeschäftes die stark erhöhten Abschreibungen immer noch nicht voll deckt, entsprechen das erzielte Ergebnis nicht den Erwartungen, heisst es im Geschäftsbericht. Das Hauptgewicht der Anstrengungen sei im vergangenen Geschäftsjahr auf die Konsolidierung,

das qualitative Wachstum und die Rationalisierung gelegt worden. Durch Bereinigungen an der Verkaufsförderung verringerte sich die Verkaufsfläche um 6 Prozent.

Tragendes Element

Die 14 Merkur-Tea-rooms und -Tartines verbesserten ihre Ergebnisse erheblich um 13,8% auf 12,9 Millionen Franken. Der Umsatz pro Beschäftigten stieg von 56 400 auf 67 600 Franken. Der Gastzählungssektor wurde damit - wie im Jahresbericht ausgeführt wird - wieder zu einem tragenden Element der Unternehmung. Der Gaststättenumsatz macht 6,6% des gesamten Umsatzes aus.



Wieviele Leute in den einzelnen Wirtschaftszweigen der Schweiz arbeiten, weiss man nicht oder nur ungenau; eine zuverlässige Statistik darüber fehlt. Als Ersatz gibt es den vierteljährlich erhobenen Beschäftigungsindex, der zwar nicht alle Unternehmen erfasst, aber die wichtigsten und vor allem immer die gleichen, womit eine gewisse Gewähr besteht, dass die Tendenz repräsentativ ist. Doch lässt sich mit diesem Index nur sagen, um wieviel Prozent sich der Personalbestand verändert hat; diese Prozentänderungen sind auf der Grafik für die wichtigsten Industrie- und Dienstleistungsbranchen dargestellt. Hingegen kann aus dem Beschäftigungsindex nicht abgeleitet werden, wieviele tausend oder zehntausend Arbeitnehmer hinter den Prozentsätzen stehen. Ein Branchenvergleich, bei dem die Zu- und Abnahme des Personals in Köpfen gezählt wäre, sähe also anders aus, mit Ausnahme des Baugewerbes, das sowohl prozentual als auch absolut der grösste Verlierer ist.

Balair präsentiert Glanzresultat

Die Basler Charter-Fluggesellschaft fliegt zwar in erster Linie Schweizer an ihre ausländischen Ferienorte; so offeriert die Balair über die Operators Kuoni, Hotelplan und Airtour diesen Sommer 130 000 Ferienplätze, davon allein 50 000 nach Spanien, 25 000 nach Griechenland und 13 000 nach Tunesien. Daneben bemüht man sich aber auch, Ausländer in die Schweiz oder zumindest via Schweiz nach Europa zu bringen. So werden im kommenden Sommer mit der Balair rund 8000 Amerikaner aus Los Angeles, San Francisco, Chicago und New York in die Schweiz geflogen; im vergangenen Jahr hatten erst rund 5000 Amerikaner die Dienste der Balair benutzt.

Wenn diese Amerikaner oft auch nur ein oder zwei Tage in der Schweiz selbst verbringen, so dürften doch die insgesamt gegen 16 000 Übernachtungen unserer Hotellerie recht willkommen sein.

9% Umsatzzunahme

Im vergangenen Jahr blieben die Auswirkungen der weltweiten Rezession hinter dem befürchteten Ausmass zurück; ein wesentlicher Nachfragerückgang war nur für Flüge nach dem Fernen Osten und - abgeschwächt - nach Ostafrika festzustellen. Die Balair erzielte erstmals in ihrer Geschichte einen Umsatz von mehr als 100 Mio Fr. Dem Ertragszuwachs von 9,1 Mio Fr. auf 108,5 Mio Fr. stand eine Aufwandserhöhung von 8,6 Mio Fr. auf 96,5 Mio Fr. gegenüber, was ein Bruttoergebnis von 12,0 (11,5) Mio Fr. ergibt. Dieses Ergebnis erlaubt, neben den ordentlichen Abschreibungen von 7,5 (7,3) Mio Fr. noch Zusatzabschreibungen von 2,1 (2,0) Mio Fr. vorzunehmen und einen Reingewinn von 2,23 (2,11) Mio Fr. auszuweisen, aus dem wie in den Vorjahren eine Dividende von 12 Fr. je Aktie ausbezahlt wird.

Weitgehend selbst finanziert

Durch die neuerlichen Abschreibungen sinkt der Buchwert der einen Anschaffungswert von 94 Mio Fr. aufweisenden

Flotte auf 52,1 (61,3) Mio Fr. Der Verkauf der seit Jahren vermieteten Fokker F-27 brachte einen Buchgewinn von 0,9 Mio Fr. Die schon im Vorjahr beachtliche Liquidität hat sich weiter verstärkt und beträgt nun 31,8 (25,5) Mio Fr. Da die Balair soeben von der Swissair eine DC-8-62 gekauft hat und schon in kurzer Zeit ihre bisherige DC-9-33 durch eine fabriktreue DC-9-34 mit grösserer Reichweite einsetzt, ist man um diese liquiden Mittel recht froh. Die beiden Neuschaffungen, die immerhin 45 Mio Fr. kosten, sollen nämlich zu 65% aus eigenen Mitteln finanziert werden, ohne dass deswegen eine Kapitalerhöhung notwendig wäre.

Flottenpolitisch

Den Einsatz eines Grossraum-Flugzeuges hält man bei der Balair frühestens in zwei Jahren für sprechreif. Im Vordergrund dürfte dann der europäische Airbus stehen, doch will man hier aus verständlichen Gründen zuerst abwarten, was die Muttergesellschaft Swissair beschliesst, die ja die Pilotenausbildung und die technische Wartung für die Balair besorgt. Die durch den Einsatz einer einheitlichen Flotte gewonnene Flexibilität - so etwa war die Balair DC-9 im vergangenen Jahr ganzjährig unter der Woche für die Swissair im Einsatz - will man wieder in Basel noch in Zürich aufs Spiel setzen.

Subventionssegen

Gemäss Voranschlag wird der Bund 1976 rund 4,67 Milliarden Franken an Subventionen ausrichten. Das sind genau dreimal mehr als vor 10 Jahren. Auf die 4 Hauptposten Verkehr, Landwirtschaft, Sozialpolitik und Kultur/Forschung/Unterricht werden 1976 rund 68 Prozent der gesamten Bundesbeiträge entfallen. Von den erwähnten Gruppen erreichten der Verkehr und der Posten Kultur/Forschung/Unterricht gegenüber 1967 einen Zuwachs von 270 Prozent, während die Steigerung der sozialpolitischen Subventionen sich auf 220 Prozent belief und die Beiträge an die Landwirtschaft sich verdoppelten.

Steigende Weinimporte

Die «Fédération des sociétés d'agriculture de la Suisse romande» hat an ihrer Mitgliederversammlung in Sitten festgestellt, dass 1975 162 000 hl rote Flaschenweine eingeführt wurden, was 10% des Gesamtimportes oder 51,8% der einheimischen Ernte 1975 ausmacht. Seit 1965 habe sich der Import der roten Flaschenweine um 863% erhöht. Die Einfuhr des Weissweines sei ebenfalls von 17 000 hl auf 87 000 hl angestiegen. Während früher nur ausländische Spitzenqualitäten eingeführt wurden, konkurrieren die heutigen Einfuhrqualitäten direkt die einheimische Produktion. Die Vereinigung beauftragt daher, dass der Bundesrat nur ungenügende Schutzmassnahmen für die inländische Weinproduktion ergreife. Dies gelte vor allem für die roten Flaschenweine.

er daher, dass der Bundesrat nur ungenügende Schutzmassnahmen für die inländische Weinproduktion ergreife. Dies gelte vor allem für die roten Flaschenweine.

Metzgerei-Schau in Zürich

Zum 6. Male seit 1960 findet in den Züsli-Hallen in Zürich vom 27. April bis 4. Mai die Schweizerische Metzgereifachausstellung MEFA statt unter Beteiligung von 207 Ausstellern aus 15 Nationen. Neben einer grossen Vertretung der Schweizer Industrie stellt Deutschland mit rund 60 Prozent das grösste Kontingent. Die diesjährige Schau wartet mit einer Sehenswürdigkeit auf: einer modernen Fleischuntersuchungsmethode, durchgeführt und erklärt vom Eidgenössischen Veterinäramt anhand eines automatischen Analysengerätes. Eine weitere Attraktion für Fachleute und Publikum dürfte der Leistungswettbewerb für Fleischwaren werden. Die tafelfertig präsentierten Neugierigkeiten sind täglich ausgestellt, wie auch die aus dem Rezeptwettbewerb ausgezeichneten «pfannenfertigen Menüs». Im Informationszentrum (Halle 8) sprechen Referenten verschiedenster Ausstellerfirmen zu fachlichen Problemen. Die Referate werden durch eine Tonbildschau «Nahrungsmittel Fleisch» bereichert. Unter anderem kommen Würstherstellung, Reinigung, Verpackung und Verkauf zur Sprache.

Firmennachrichten

Lindt und Sprüngli: Gewinn gehalten

Der Gesamtsatz des Stammhauses der Chocoladefabriken Lindt und Sprüngli AG, Kilchberg, ging 1975 um 5,9% auf 135 Mio Fr. zurück. Dank weiterhin guter Entwicklung in den Lizenzmärkten nahm der Weltumsatz um 3,9% auf 345 Mio Fr. zu. Mit 2,1 Mio Fr. bewegt sich der Reingewinn annähernd auf Vorjahreshöhe. Der Verwaltungsrat beantragt der Generalversammlung die Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 16 Prozent.

Coop steigert Marktanteil auf 9,3%

Coop Schweiz hat 1975 einen konsolidierten Gruppenumsatz von 4,86 Mia Fr. erreicht. Das entspricht einem nettopreisbereinigten Umsatzzuwachs um 3,5 Prozent, so dass die grösste Genossenschaft der Schweiz auch unter Berücksichtigung der Teuerung eine reale Umsatzzunahme zu verzeichnen hat. Im Hinblick auf die Abnahme des realen Umsatzvolumens im schweizerischen Detailhandel um 8 Prozent steht Coop somit günstig da: Die Gruppe hat ihren Anteil am Schweizer Markt von 8,8 auf 9,3 Prozent gesteigert. Die verbesserte Marktstellung führt Direktionspräsident Dr. Robert Kohler zu wesentlichen Teilen auf den vor zwei Jahren vollzogenen Übergang zu Nettopreisen zurück.

Roco mit gleichbleibender Dividende

Die Roco Conserven Rorschach haben im Geschäftsjahr 1975 nach Vornahme von Abschreibungen von 5,1 Millionen Franken (Vorjahr 4,7 Millionen) einen Unternehmensgewinn von 2,832 (2,906) Millionen erzielt. Der Verwaltungsrat beantragt der Generalversammlung eine gleichbleibende Dividende von 55 Fr. pro Inhaberkarte und 11 Fr. pro Namenaktie. Der Umsatz im Berichtsjahr betrug 101,240 (101,149) Millionen und liegt somit knapp über dem Vorjahr.

Hotel Bernina Samedan

Trotz der um zwei Monate reduzierten Öffnungszeit, die sich in einem Einnahmerückgang um 3,9% und einem Logiernächteschwund um 6,9% niederschlägt, meldet die AG Hotel Bernina Samedan für das Geschäftsjahr 1974/75 einen guten Abschluss. Die Erfolgsrechnung schliesst mit einem Aktivsaldo von 107 600 Fr. Der Verwaltungsrat beantragt eine unveränderte Dividende von 6%. Im Berichtsjahr wurden Investitionen im Umfang von 0,4 Mio Fr. vorgenommen.

Temporäre Arbeit rückläufig

Die «temporäre Arbeit» unterlag im Jahr 1975 in hohem Masse der Rezession. Bei den 15 dem Schweizerischen Verband der Unternehmungen für temporäre Arbeit angeschlossenen Firmen, die 80 Prozent des schweizerischen Marktes decken, belief sich der Umsatz auf 71,2 Millionen Franken (Vorjahr: 135,1). 11 500 Personen haben 1975 eine temporäre Arbeit gewählt und haben in rund 31 000 Einsätzen bei 13 000 Kunden 3,4 Millionen Stunden gearbeitet.

Die Kundenstruktur hat sich von den Grossfirmen auf kleine und mittlere Unternehmen verschoben. Weiter stellt der Verband fest, dass die temporären Mitarbeiter «älter» werden, d.h. die Klasse der unter 25jährigen zugunsten der 25- bis 50jährigen abnimmt. Die ersten Monate 1976 lassen einen deutlichen Trend zur Verbesserung sowohl der Auftragslage als auch der Rekrutierungsmöglichkeiten erkennen.

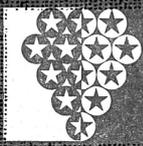
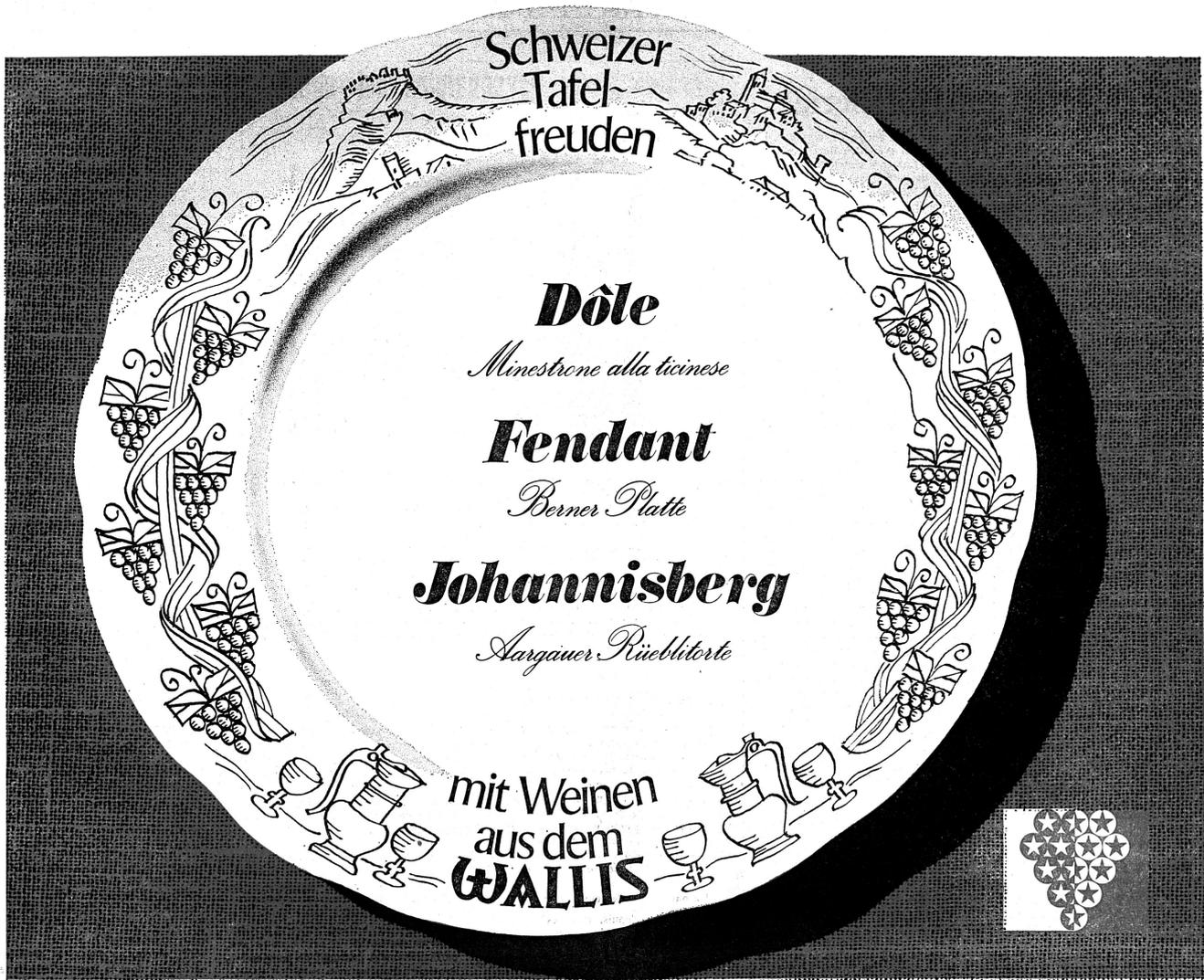
Alkoholeinnahmen sinken

Der Bundesrat hat den Voranschlag der Alkoholverwaltung für das Geschäftsjahr 1976/77 verabschiedet. Die Betriebsrechnung sieht bei einem Ertrag von 324,9 Millionen und einem Aufwand von 117,6 Millionen einen voraussichtlichen Ertragsüberschuss von 207,3 Millionen Franken vor. Dieser ist um rund 18 Millionen Franken niedriger als im Geschäftsjahr 1974/75. Die Rezession und die allgemeine Erhöhung der Fiskalbelastung von Anfangs 1975 haben zu einem vollkommenerweise erwünschten weiteren Rückgang des Verbrauchs von gebranntem Wasser, damit aber auch zur Verminderung der Einnahmen der Alkoholverwaltung geführt.

Bestens...

... über Ihren Berufsverband informiert sind die Besitzer des neuen «Ordner SHV».

Für Fr. 12.- zu beziehen bei der Materialverwaltung des Schweizer Hotelier-Verlages, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel (031) 25 72 22.



Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____ Telefon: _____

Mitglied Abonnent

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

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

Ancienne adresse

Nom : _____ Prénom : _____

Entreprise : _____

Rue : _____ Localité : _____

Numéro postal d'acheminement : _____

Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom : _____ Prénom : _____

Entreprise : _____

Rue : _____ Localité : _____

Numéro postal d'acheminement : _____ Téléphone: _____

Membre Abonné

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

chirat

new French Dressing

Fixfertige, cremig-leichte Salatsauce mit 20% Sonnenblumenöl.

Im 12-Liter-Kanister zum besonders vorteilhaften Preis! Fragen Sie den Caterplan-Berater oder Ihren Grossisten.



caterplan caterplan caterplan

Produkte und Service für Grossverbraucher Produkte und Service für Grossverbraucher Produkte und Service für Grossverbraucher

Multivacances ou le mariage Avoriaz-Novotel

Multivacances, c'est le résultat de l'association de deux noms bien connus dans leur milieu respectif: Avoriaz, la grande station savoyarde, et Novotel, la première chaîne hôtelière française. De ce rapprochement, fondé sur un système de vente d'unités immobilières par période (à partir d'une semaine), doit naître une longue chaîne mermontagne, car de nouvelles résidences Multivacances sont d'ores et déjà prévues dans les Alpes françaises et suisses, sur la Côte d'Azur, puis en Grèce, en Sardaigne et au Sénégal.

Conçues dans une architecture de loisirs, censée respecter le site, ces résidences - 1er maillon à Avoriaz - comprendront des appartements de deux pièces (4 à 5 lits), soit un salon avec radio-TV et une chambre à coucher. Chaque appartement sera doté d'une cuisine entièrement équipée et d'une salle de bains très complète; il sera vendu intégralement meublé et décoré.

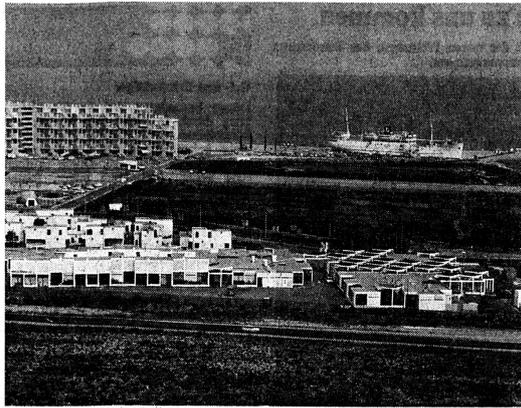
Hôtellerie et loisirs

Les acquéreurs auront la possibilité de disposer d'un service hôtelier complet qui sera bien évidemment assuré - et c'est là que réside la nouveauté de la formule - par une chaîne hôtelière, en l'occurrence Novotel. La gestion des appartements sera confiée au gérant de Multivacances, tandis qu'un personnel spécialisé s'occupera de l'entretien des immeubles; ces services sont payés au prorata des périodes achetées. Multivacances a également mis en place une centrale de réservations, qui réunit toutes les offres et demandes d'échange et de location, ainsi qu'une bourse d'échanges de périodes et de lieux. Enfin, il est prévu de vendre un forfait-loisirs à la semaine, qui doit permettre la pratique de tous les sports en vogue dans une station.

Une formule de construction hôtelière parmi d'autres

Cette nouvelle initiative de la chaîne Novotel correspond à une volonté de diversification de son activité hôtelière; elle trouvera également dans l'exploitation de ces futures résidences hôtelières mer/montagne un vaste champ d'activité pour utiliser son «know-how» et son organisation. On peut néanmoins douter du succès de la formule «vente par période» - appelée primitivement multi-propriété - auprès de toutes les clientèles, car la propriété fractionnée dans le temps n'est pas encore entrée dans les moeurs de ceux qui attachent plus d'importance, donc plus de prix, à une résidence dite permanente - puisqu'ils ne l'habitent que quelques jours par an! - qu'à la jouissance temporaire d'un bien immobilier.

De toute évidence pourtant, on constatera que «Multivacances» est une nouvelle preuve de l'impossibilité de construire aujourd'hui un hôtel de saison sans recourir à de nouvelles formes de financement. Le fait qu'une chaîne telle que Novotel se lance dans ce genre d'investissement, bien que le système choisi se caractérise par un rapport au moins aussi bon pour le promoteur que pour l'acquéreur (1), est, à cet effet, révélateur. J.S.



Le Casino de Lydia-Playa, ancré dans les eaux de Port Barcarès, à 50 km de la frontière espagnole. On remarque, à gauche, l'ensemble «Le Soleil Levant», avec les loggias et les chambres. Au centre, on a construit des bungalows et des villas pour tenter d'animer cette station créée «ex nihilo». (Photo Bernard Beaujeu)

A la conquête de l'Europe

Les promoteurs japonais s'implantent dans le Languedoc-Roussillon

Le groupe Seibu, l'un des premiers distributeurs japonais du commerce de détail, peut déjà s'enorgueillir d'avoir réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires de 12 milliards de francs français. Par l'intermédiaire de sa filiale hôtelière, la «Seibu Fudosan», qui contrôle 25 établissements représentant plus de 3500 lits de la chaîne «Prince Hôtels», le grand groupe japonais va s'implanter cet été dans le Languedoc-Roussillon, grâce à un impressionnant ensemble touristique.

Après l'avoir fait dans les pays voisins de Japon, il cherche en effet à s'implanter solidement en Europe. Le PDG du groupe Seibu sur le continent est une femme, Madame Kuniko Tsutsumi, sœur du chairman de la maison-mère, qui choisit, pour son coup d'essai, les sables jadis envahis de moustiques et de marécages de Port Barcarès, à l'endroit même où, en 1967, fut abandonné le paquebot grec «Monna». Soit sur une petite plage déserte que des «prix compétitifs» devraient permettre de lancer sur le marché.

Un navire qui a le vent en poupe

Transformé depuis, avec les moyens du bord (1), en restaurant rustique à l'usage des premiers estivants de Languedoc-Roussillon et de la région avoisinante, le paquebot de luxe se métamorphosa complètement après son rachat par le promoteur japonais. Il abrite aujourd'hui deux restaurants, trois bars, un night-club ultra-moderne et, à en croire le prospectus, «le plus important casino de jeux de toute l'Europe»... bien que, dans le classement des 147 casinos français, il ne figure qu'au 47e rang!

Ne se contentant pas de ce succès initial, «Seibu-Europe» décida d'investir au moins 65 millions de francs dans un vaste complexe touristique comprenant l'Hôtel Lydia Playa (on remarquera cette révérence linguistique devant la clientèle espagnole toute proche) et un ensemble immo-

bilier ambitieusement baptisé «Le Soleil Levant».

La stratégie japonaise

Avec son étiquette «3 étoiles», l'hôtel en question comportera 200 chambres, chacune étant dotée d'un grand confort: radio, TV, téléphone, salle de bains et loggia. Situé directement sur la plage, il possèdera également une piscine chauffée, deux restaurants et des salles de congrès (japonais?) pour 500 personnes. Ouverture prévue: juillet 1976.

L'immeuble comprendra en outre 12 appartements, sur les 250 que le prestigieux ensemble du «Soleil Levant» a prévu de construire dans le cadre de ce «petit VIIe Plan de Barcarès». Il est, à notre avis, particulièrement instructif de comparer la stratégie japonaise avec celle des promoteurs européens. En effet, Madame Tsutsumi n'a nullement mis sur la nouvelle carte jouée dans les régions de mer et de montagne: l'Apartment. Son «Lydia-Playa» se compose, à parts presque égales, de chambres d'hôtel classiques et d'appartements en co-propriété.

On ne manquera pas de suivre avec intérêt l'évolution de cette «première» nipponne sur la Méditerranée française. Car les managers de «Seibu Europe» se rendent parfaitement compte des risques qu'ils prennent en investissant quelque 40 millions de francs suisses dans une entreprise touristique, très saisonnière de surcroît. Walter Bieg

Montréal

J. O. d'été 76: que trouvera le visiteur?

Selon le Ministère du tourisme du Québec, 4162 hôtels (dont 42% à Montréal et 22% à Québec) seront à la disposition du public lors des prochains Jeux Olympiques d'été de Montréal. Il s'agira de 3% d'hôtels de luxe, 13% d'hôtels de bon confort et 18% d'hôtels confortables, mais modestes, le solde étant constitué d'hôtels très simples et non classables.

D'autre part, on comptera 11 155 restaurants, dont 2999 avec licence d'alcool et 4161 sans licence qui serviront des repas complets. Tous les autres se rattachent à la catégorie des restaurants «snack» ou «fast food» ou... «casse-croûtes» selon l'expression québécoise.

HEQUO, l'organisme gouvernemental québécois qui se charge du logement des visiteurs pendant les Jeux, estime à 1,7 million le nombre total des nuitées qui concerneront l'ensemble des moyens d'hébergement, dans la proportion de 42% pour les hôtels et les motels, 28% chez l'habitant, 11% pour les campings-caravanning, 10% pour diverses institutions, 7% dans les auberges de jeunesse et 2% dans les appartements-hôtels.

Infhôtel/r.

Le «grand retour» des Belges

Il y a 25 ans, un jeune prince, dont les malheurs n'avaient pas épargné la jeunesse montait sur le trône de Belgique, afin de refaire autour de sa personne une unité à laquelle ne pouvait plus prétendre son père, le roi Léopold III. Cet anniversaire sera célébré avec faste au cours de cette année 1976 et, afin d'aider tous les Belges ou anciens Belges résidant à l'étranger à reprendre contact avec leur pays d'origine, quelques dispositions pratiques ont été arrêtées.

En premier lieu, il s'agit d'obtenir une «carte de légitimation» auprès de l'ambassade ou du consulat de Belgique si l'on remplit l'une des conditions suivantes: être de nationalité belge; ou avoir un des deux parents ou un grand-père qui soit ou qui ait été de nationalité belge; ou encore avoir pour conjoint une personne remplissant l'une des conditions précédentes. Une remise de 25% sera alors accordée sur le prix du billet de chemin de fer, à l'aller et au retour (jusqu'au 31 octobre, exception faite pour les mois de juillet et août), obtenu sur départ de certains pays européens; dont la Suisse. Cette carte permettra aussi de bénéficier d'une réduction de 50% sur les prix de voyages par chemin de fer à l'intérieur de la Belgique, et ce jusqu'à la même date.

Des milliers de Belges sont membres de l'«Union des Belges à l'Étranger» et de «Belgic in der Wereld». Ces associations tiendront leur congrès en Belgique du 21 au 25 juin pour la première et au cours de la dernière semaine d'octobre pour la seconde.

De nombreuses manifestations sont prévues dans toutes les provinces belges, à partir du 24 avril, pour se terminer par la fête nationale à Bruxelles les 26 et 27 juin 1976. M. J. R.

Jacques Borel: offensive au nord de l'Europe

(ATS) Le groupe Jacques Borel International a annoncé pour 1975 plus d'un milliard de francs français de chiffre d'affaires (soit environ 550 millions de francs suisses), et un bénéfice net de 20 millions FF (soit environ 11 millions de francs suisses), ce qui représente un taux de croissance de 22,8% par rapport à 1974.

Ces chiffres ont été fournis à Zurich à la presse, à l'occasion d'une conférence dirigée par M. Jacques Borel, et ses premiers collaborateurs. Le groupe, qui, comme on le sait, n'est pas implanté en Suisse, possède de filiales dans la plupart des pays d'Europe, ainsi qu'au Maroc, en Égypte, en Iran, au Brésil et au Mexique. Il est coté dans six bourses européennes. Jacques Borel International comprend également «trois sociétés» dites «stratégiques», équilibrant l'entreprise sur le double impératif «de sécurité et d'opportunisme»: la Seorim contrôle les investissements, la

Scapa les achats et le Ticket Restaurant le marché.

En ce qui concerne l'avenir, le groupe tient à se montrer prudent, estimant que «plus c'est incertain, plus il faut prévoir». Le centre de gravité de son chiffre d'affaires devrait remonter vers le nord de l'Europe, «ce qui diminuera les risques». Il estime qu'il connaîtra à partir de 1977 une croissance de l'ordre de 30%, ce qui lui permettra «d'établir l'équilibre presque parfait entre ses clients, son personnel et ses actionnaires.»

Quand un air suisse souffle sur St-Trop!

Deux Suisses, Alain Jaggi, anciennement propriétaire du manège de Meyrin, et Guy de Sepibus, ex-directeur de l'Hôtel Excelsior à Genève et du Motel d'Allèves à Céligny, sont actuellement en train de faire un «boom» à Saint-Tropez.

Il fallait, certes, du courage pour tenter la percée dans une région difficile entre toutes pour «l'étranger», et ceci vaut autant pour le Parisien que pour le Marseillais ou le Niçois pourtant cousins germains, mais notre Genevois et notre Valaisan n'en manquaient pas et ils ont su rapidement s'attirer l'amitié et la considération des locaux; aujourd'hui, la clientèle parisienne et étrangère accourt et c'est aussi chez eux que les sapeurs-pompiers tropéziens organisent leur banquet annuel!

Un hôtel-club des plus accueillants

Amoureux du soleil, Jaggi et de Sepibus ont choisi en 1974 un très bel emplacement à un kilomètre de la place des Licées, sur le côté gauche de la petite ruelle si pittoresque qui mène à la célèbre plage de Tahiti, et d'où l'on jouit d'une vue merveilleuse sur les collines et sur la baie des

caroubiers où Brigitte Bardot a sa villa. En un peu plus d'un an, ils ont construit l'Hôtel de la Mandarine, très spacieuse et claire demeure provençale disposant de 35 chambres et de 8 duplex (80 lits en tout), d'une magnifique piscine chauffée, d'un solarium, de deux restaurants extérieur et intérieur, d'un grand bar, etc. Je ne doute pas un instant que la très belle clientèle du Mas d'Artigny de St-Paul-de-Vence et du Byblos de St-Tropez s'y plaira à l'occasion car, en sus du luxe, elle y trouvera une certaine simplicité de bon aloï, notamment dans l'accueil.

La Mandarine - club autant qu'hôtel - est maintenant grande ouverte et se propose de le rester toute l'année, ce qui est appréciable quant on sait que les habitants de la presqu'île n'ont rien de plus pressé que de mettre la clef sous la porte dès que le flot des visiteurs commence à baisser... L'excellent chef de cuisine Philippe Stéfani, qui exerçait auparavant ses talents à Aix-en-Provence, nous a servi une salade de mesclun aux croûtons et aux lardons, suivie d'un loup au four aromatisé, avec tomates, échalote, ail et sauce vin blanc, des fromages exceptionnels, alors qu'ils sont en général mauvais partout dans cette région, et une succulente mousse au chocolat, le tout arrosé d'un Bandol rouge Domaine Ott cuvée spéciale bien frais.

L'aventure sous le soleil

Et maintenant, me direz-vous, les prix? Eh bien, évidemment, la Mandarine est un 4 étoiles nouvelles normes et St-Tropez n'est généralement pas considéré comme un lieu de séjour pour les économiquement faibles. Pour un repas tel que celui que nous avons pris, il faut donc compter 50 francs suisses par personne. Quant aux prix des chambres et des duplex, ils varient presque du simple au double, selon qu'on se rend à St-Tropez en basse-saison (1er novembre - 31 avril), en moyenne saison (11 avril - 31 mai) et en haute-saison (1er septembre - 31 octobre) ou en haute-saison (1er juin - 14 septembre).

En tout cas, voici une heureuse ouverture et je suis certain que le succès récompensera les efforts infatigables de nos deux compères et «aventuriers» du soleil.

J. Souvairan

Bruxelles

Un service taxi-guide

Unique en Europe, le service taxi-guide de Bruxelles représente une forme nouvelle de tourisme personnalisé, puisqu'il s'adapte aux désirs particuliers de petits groupes de touristes. Huit itinéraires différents sont déjà proposés à travers la capitale belge et la province de Brabant, s'échelonnant entre le simple «coup d'œil sur Bruxelles» (2 heures) et les «Châteaux du Brabant, paysages de Bruegel et bataille de Waterloo» (8 heures), en passant par la visite détaillée de «Bruxelles et les charmes de sa banlieue» (6 heures). L'obtention d'un circuit se fait simplement par téléphone; le service taxi-guide est disponible en français, néerlandais, anglais, allemand, portugais et espagnol. M. R.

AMFORT

Une exposition d'ouvrages d'enseignement touristique

Le Bureau exécutif de l'Association mondiale pour la formation professionnelle touristique (AMFORT) s'est réuni récemment à Paris, sous la présidence de M. Bernard Gehri, de Glion. On s'est surtout occupé de mettre en place les conditions d'une reprise des activités de l'Association, au bénéfice de l'ensemble des professions touristiques et connexes nécessaires au développement ordonné d'une industrie essentielle pour l'avenir. Il a notamment été décidé, sur proposition du président, de préparer pour le début de 1977 une exposition d'ouvrages spécialisés utilisés dans l'enseignement touristique, avec échanges et ouvertures vers la commercialisation, ceci en particulier pour aider les pays où cet enseignement touristique en est encore à ses

débuts. Cette exposition sera appuyée par des journées d'études sur les techniques et méthodes propres aux branches considérées. Une enquête est ouverte pour déterminer les besoins particuliers; les personnes pouvant présenter certaines solutions ou étant à la recherche d'informations sont priées de prendre contact avec le secrétariat de l'AMFORT (105, rue St-Lazare, 75009 Paris). Le Bureau s'est unanimement prononcé en faveur d'un recrutement élargi de membres individuels, l'AMFORT devant regrouper tous ceux qui considèrent la formation des spécialistes du tourisme et de l'hôtellerie comme une préoccupation essentielle. sp

Égypte: de vastes projets touristiques

(ONI) En Égypte, le tourisme a fourni en 1974 des recettes de l'ordre de 120 millions de dollars et, vraisemblablement, de 150 millions en 1975. Par rapport au revenu national, il tient une place limitée, la première raison étant la faible capacité d'hébergement: 20 000 lits, dont 5000 appartenant au secteur public. Presque tous les hôtels atteignent, à l'année, un taux d'occupation de 95%; au Caire, les hôtels Hilton, Shératon et Méridien atteignent 100%. Les accords passés entre le Ministère du tourisme et des chaînes internationales pour la construction d'hôtels et de complexes touristiques portent sur le milliard de dollars. Objectif 1980: tripler la capacité hôtelière (60 000 lits); attirer 3 millions de touristes; 500 millions de dollars de recettes. En dehors des points attractifs traditionnels, comme le Caire et Louqsor, il s'agit de lancer la côte méditerranéenne, avec Alexandrie comme pivot, et la Mer Rouge avec la station de Hurghada.

Norvège: l'été au soleil... de minuit

Le goût de l'aventure et de l'endurance attend les visiteurs des îles Lofoten au large de la côte norvégienne au-dessus du cercle polaire. Dans ses beaux fjords, la pêche d'hiver de la morue, depuis les nombreux petits ports des Lofoten, attire par milliers les pêcheurs hardis en provenance de tout le nord du pays qui luttent contre les mers tourmentées.

Des vacances «sauvages»

Durant la saison de la pêche, ils habitent dans de simples huttes appelées «rorbus». Les premières datent, dit-on, de l'époque du Roi Oystein, soit de 1100. De nombreux «rorbus», spécialement transformés et meublés d'une manière attractive, encore que simplement, sont en location pendant l'été pour ceux qui désirent des vacances à des prix raisonnables, mais sortant de l'ordinaire. Le visiteur recherchant une atmosphère locale authentique et de fantastiques lieux de pêche au soleil de minuit - qui dure de la fin mai au début juillet - peut choisir entre 160 lits en «rorbus», face à la mer, le long de toute la chaîne des Lofoten, de la petite île isolée de Rost au sud et des îles de Vestvågøy et Austvågøy. Les prix pour un séjour d'une semaine partent de 400 couronnes norvégiennes par personne et les réservations peuvent être faites par l'intermédiaire des offices norvégiens du tourisme.

Traditionnellement construits au bord de l'eau, souvent sur des piliers, le «rorbus», aujourd'hui modernisé, conserve son caractère particulier et comprend deux pièces et une entrée. Le visiteur y trouve toutefois l'électricité et généralement l'eau courante. On accède aisément aux Lofoten par ferry ou par avion, et l'automobile peut donc y amener sa voiture. J. Sprecher

PLANTEURS RÉUNIS
MONTAIGNEY (SAINT-ÉTIENNE) - FRANCE
TÉL. 021/20 69 31

Lasset die Behinderten zu uns kommen

Zu dieser Aufforderung lässt sich der Zweck der neuen Weisungen des Bundesrates über bauliche Vorkehrungen für Gehbehinderte zusammenfassen.



Das ist ein Badezimmer im neuen, modernen Hotel Scandinavia in Oslo. Es hat vier speziell für Schwerbehinderte eingerichtete Zimmer. Ein Rollstuhlgast findet jeden Schalter, jede Schublade in erreichbarer Höhe. Das Zimmer hat direkten Zugang zur Sonnenterrasse.

In der Schweiz leben schätzungsweise 15 000 bis 20 000 Gehbehinderte, deren Behinderung eine Folge von Geburtsgebrechen, Krankheit (u. a. Rheuma) oder Unfall ist. Mit den heutigen medizinischen, technischen und beruflichen Eingliederungsmöglichkeiten können diese im übrigen gesunden Menschen ohne fremde Pflege oder Hilfe auskommen, wenn ihnen einerseits zweckmässige Wohnungen zur Verfügung stehen, andererseits öffentliche und allgemein zugängliche Bauten keine «architektonischen Barrieren» aufweisen.

In zunehmendem Mass tritt heute eine Gehbehinderung auch als Folge des Alters auf. Es zeigen sich hier - von einer relativen Rüstigkeit bis zur schweren Behinderung - alle Stadien in einer grossen Variationsbreite. Je mehr die hierzu nötigen baulichen Vorkehrungen getroffen werden, desto länger wird der alte Mensch am sozialen Leben teilnehmen und im Rahmen seiner vertrauten Umwelt verbleiben können.

Für jeden Behinderten ist es von grosser sozialer Bedeutung, sein Leben selbstän-

dig in einer normalen Gemeinschaft verbringen zu können und nicht auf Hilfspersonen angewiesen zu sein. Es ist somit eine Pflicht der Gesellschaft, sämtliche dafür in Frage kommenden Bauten so zu planen und zu gestalten, dass sie für Behinderte zugänglich und benutzbar sind. Hotels und Gaststätten werden nicht aufgeführt unter jenen öffentlich zugänglichen Bauten und Anlagen, für welche die Norm Geltung haben soll. Gerade sie könnten aber viel dazu beitragen, Behinderte an der «normalen» Gesellschaft Anteil nehmen zu lassen. Denken wir doch vermehrt an jene, die nicht auf zwei gesunden Beinen dort aus- und eingehen können, wo und wie sie möchten. Die vielfach von der Gedankenlosigkeit errichteten architektonischen Barrieren zwischen uns und unsern Stock-, Krücken- und Rollstuhl-Mitsmenschen sollten wirklich abgebaut werden. Denken Sie beim nächsten Umbau daran? Es kostet meistens nur unerblicklich mehr. Der Technische Beratungsdienst gibt gerne Auskunft über erforderliche Mindestmassnahmen. pd/r

FAGA - Permanente Fachausstellung

Im Sommer 1976 wird im Gewerbebau Happytime, beim Shopping Center Emma, die permanente Fachausstellung FAGA für Hotellerie, Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung eröffnet. Sie soll eine neutrale und zugleich umfassende Orientierungsmöglichkeit über das Angebot von Dienstleistungen, Investitions- und Gebrauchsgütern bieten. Eine Umfrage beim Gastgewerbe bestätigte das Bedürfnis nach einer solchen Ausstellung. Ueber 90 Prozent der Befragten gaben an, dass sie eine solche Fachausstellung besuchen würden. Bei der Befragung möglicher Ausstellerfirmen bekundeten rund 80 Prozent der Befragten ihr Interesse an ei-

ner Ausstellungsmöglichkeit. Die FAGA kann sich also auf ein grosses Interesse von Angebots- und Nachfrageseite stützen.

Auf zwei Geschossen stehen den Ausstellern 2400 Quadratmeter Ausstellungsfläche zur Verfügung. Ein eigenes Messesekretariat, 150 Gratis-Parkplätze und eine Gratis-Café-Bar können von den Besuchern und Ausstellern benützt werden. Zum festen Angebot der FAGA gehören weiter eine Fachbibliothek, ein Gastgewerbe-Museum und ein Schulungs- und Konferenzraum. Informationen sind erhältlich beim Treuhandbüro Pierre Gassmann, Emmenbrücke, Tel. (041) 55 18 55.



Video Beam: Farbfernsehen mit zehnfacher Bildgrösse

Fernseh-Grossbildprojektion ist ein und für sich nichts Neues, doch engte bisher der hohe Preis die Anwendungsmöglichkeiten ein. Video Beam macht jetzt, dank niedrigerem Preis, die Nutzung für neue Bereiche möglich: Schulung und Medizin, Hotels, Clubs und Diskotheken, Demonstration von Werbung, Ausstellungen und Konferenzen. Es kann Fernsehsignale unterschiedlicher Quellen empfangen und projizieren: vom ausgestrahlten Fernsehen, von Videokassetten und von der Studio-Kamera.

Henry Kloss, dessen Erfindungsgabe in den USA mit der von Edwin Land, dem Gründer von Polaroid verglichen wird, hat die Idee des Farbfernseh-Grossbildprojektors entwickelt.

Die Autophon AG hat die Generalvertretung für die Schweiz und Liechtenstein übernommen. Das bedeutet: ein kompletter Service von der Grundkonzeption über die Software bis zur Fertigstellung der Videoanlage, einschliesslich einer umfassenden Wartung.

Die Grossbildwand (1,75 m x 1,32 m) ist nicht zu vergleichen mit dem herkömmlichen Bildschirmenddruck. Die Oberfläche ist gewölbt, beschichtet mit hochreflektierendem Aluminiummaterial. Das Ergebnis ist ein Fernsehbild von grosser Helligkeit und Brillanz mit optimaler Farbwiedergabe, auch bei Halbdunkel. Der Ton wird von einem Lautsprecher im Video-Beam-Projektor abgestrahlt.

Technische Unterlagen und weitere Auskünfte sind erhältlich bei der Autophon AG, Abt. Betriebsfernsehen, 8952 Schlieren.



Öl- und Fett-Reiniger

Dieser besonderen Art der Verschmutzung durch Öl und Fett ist mit herkömmlichen, synthetischen Waschmitteln nicht beizukommen ohne beträchtlichen mechanischen Aufwand. Durch synthetische Waschmittel kann öliger, fettiger Schmutz nur äusserlich benetzt und oberflächlich gelöst werden. Die bisher üblichen Zusätze von chlorierten Lösungsmitteln und Schwermetallen sind laut Gewässerschutz verboten und können nicht mehr verwendet werden.

In den Laboratorien der A. Sutter AG, 9542 Münchwilen, wurden bereits früher entwickelte sogenannte Radikalreiniger weiter verbessert zu einem Öl- und Fettreiniger der mit derartigen Verschmutzungen fertig wird.

Das neue Produkt TASKI «profi» dringt dank seines besonderen chemischen Aufbaus in die Tiefen jeder öligen, fettigen Schmutzkruste. Die Reinigungsmoleküle können somit die fettigen Schmutzteilechen auflösen und vollständig auflösen. Beim Spülvorgang wird der auf chemischem Weg gelöste Schmutz vom Bodenbelag abgehoben und fortgeschwemmt. Das neue Mittel kann auch auf lösungsmittelpfindlichen Bodenbelägen angewandt werden. Es ist nicht korrosiv und praktisch geruchlos.

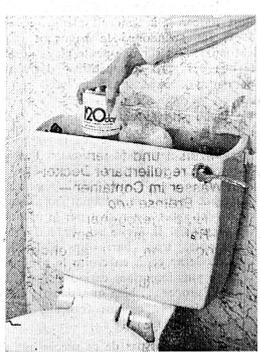
Mit dem hochwirksamen Produkt das überall ohne Bedenken nicht nur für die Grundreinigung sondern auch für die periodische laufende Reinigung eingesetzt werden kann, werden bisherige Reinigungsprobleme aus der Welt geschafft. Gleitsichere Bodenbeläge in Küchen und Lebensmittelbetrieben sind das Resultat der Reinigung mit dem neuen Produkt.

Das neue Produkt TASKI «profi» dringt dank seines besonderen chemischen Aufbaus in die Tiefen jeder öligen, fettigen Schmutzkruste. Die Reinigungsmoleküle können somit die fettigen Schmutzteilechen auflösen und vollständig auflösen. Beim Spülvorgang wird der auf chemischem Weg gelöste Schmutz vom Bodenbelag abgehoben und fortgeschwemmt. Das neue Mittel kann auch auf lösungsmittelpfindlichen Bodenbelägen angewandt werden. Es ist nicht korrosiv und praktisch geruchlos.

Mit dem hochwirksamen Produkt das überall ohne Bedenken nicht nur für die Grundreinigung sondern auch für die periodische laufende Reinigung eingesetzt werden kann, werden bisherige Reinigungsprobleme aus der Welt geschafft. Gleitsichere Bodenbeläge in Küchen und Lebensmittelbetrieben sind das Resultat der Reinigung mit dem neuen Produkt.

WC-Hygiene

Einen neuen Weg, die WC-Schüssel automatisch sauber zu halten und damit jede manuelle Reinigung überflüssig zu machen, beschreitet die in Kanada auf dem hygienischen Reinigungssektor führende Firma G. H. Wood & Company Limited. Der «120-Tage-WC-Schüssel Reiniger» ist



eine mittelgrosse Dose, gefüllt mit einer Spezialmischung von Chemikalien. In den Spülkasten gestellt hält diese Dose die WC-Anlage während vollen vier Monaten sauber und hygienisch.

Diese Neuentwicklung ist nicht vergleichbar mit den bereits erhältlichen Mitteln, welche das Wasser färben. Der 120-Tage WC-Schüssel Reiniger entfernt sowohl organische Verschmutzungen wie Fäkalien, Algen, Schimmel usw., als auch Rost und Kalkablagerungen, und mit jeder Spülung vernichtet eine kleine Menge freigesetztes Hypochlorit 70 bis 80 Prozent aller Bakterien in der Schüssel.

Die Anwendung dieses neuen Produktes ersetzt nicht nur die unangenehme Handreinigung der WC-Schüssel, sondern spart zusätzlich die Kosten für gewöhnliche Reinigungsmittel ein und verlängert die Lebensdauer Ihrer WC-Anlage durch Verhinderung von Dreck-, Rost- und Kalkverkrustungen.

Generalvertretung für die Schweiz: Firma ASK-USTAG, Kasernenstrasse 19, 8004 Zürich.

Die Anwendung dieses neuen Produktes ersetzt nicht nur die unangenehme Handreinigung der WC-Schüssel, sondern spart zusätzlich die Kosten für gewöhnliche Reinigungsmittel ein und verlängert die Lebensdauer Ihrer WC-Anlage durch Verhinderung von Dreck-, Rost- und Kalkverkrustungen.

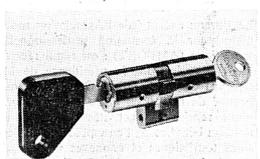
Generalvertretung für die Schweiz: Firma ASK-USTAG, Kasernenstrasse 19, 8004 Zürich.

Generalvertretung für die Schweiz: Firma ASK-USTAG, Kasernenstrasse 19, 8004 Zürich.

Notschlüsselsystem

Der neuentwickelte Kaba-20-Doppelzylinder mit Notschlüsseleinrichtung (zum Patent angemeldet) ist speziell auf Gebäude ausgerichtet, wo es darum geht, einerseits die persönliche Sphäre zu gewährleisten und andererseits grösste Sicherheit für den Notfall zu bieten.

Wie funktioniert dieser Zylinder? Wenn auf der Innenseite ein Schlüssel steckt und verdreht ist, öffnen von der Aussen-



seite alle normalerweise funktionierenden Schlüssel nicht mehr. Der Vorteil des neuen Doppelzylinders liegt nun darin, dass mit dem speziellen Notschlüssel von der Aussenseite trotzdem geöffnet werden kann. Somit ist der Zutritt im Notfall jederzeit gewährleistet.

Die Einrichtung erfüllt aber auch die ins-

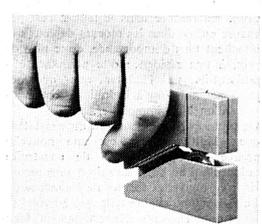
besondere bei Hotelanlagen erwünschte Aussperrfunktion: Durch Einstecken eines Reserveschlüssels von der Innenseite und Schliessen des Schlosses mit dem Notschlüssel von der Aussenseite, kann beispielsweise ein Gäste-Zimmerschloss für den Gästeschlüssel wie auch für den Etageenschlüssel gesperrt werden.

Der Einbau des Kaba-20-Doppelzylinders mit Notschlüsseleinrichtung ist äusserst einfach, da er in alle handelsüblichen Schlösser passt und keine speziellen Drikk- und Schilder benötigt. Der nachträgliche Einbau der Notfunktion in vorhandene Zylinder ist ebenfalls möglich.

Bauer Kaba AG, 8620 Wetzikon

Gefahrlos schneiden

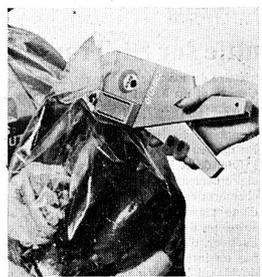
Die Brugger Metallwarenfabrik Unipress AG bringt jetzt neu ein Schneidgerät in den Papeteriehandel, das dank seiner vernünftigen Konstruktion ideal zum Schneiden von Papier, Karton, Pappe und artverwandten Materialien verwendet werden kann. Simpli-Cut - so heisst das neue Ding - hält man ganz einfach zwischen



Daumen und Zeigefinger fest und schiebt es leicht nach vorne. Die entstehenden Schnitte sind sauber und kantengenaue. Interessant bei diesem Schneidgerät ist die Tatsache, dass man beim Schneiden keine Unterlage und kein Lineal benötigt. Mit Hilfe der praxisgerechten Markierungen (oben und seitlich) schneidet man leicht freihändig und völlig sicher - auch nach vorgezeichneten Linien. Ausserdem kann der Schnitt punktgenau gestoppt werden. Meterlange, blitzgerade Schnitte erhält man, indem man Simpli-Cut entlang der Tisch- oder Pultkante führt. Die Anwendungsmöglichkeiten dieser Neuheit sind vielfältig.

Schnell und sauber verschliessen

Die Kisag AG in Bellach lanciert den Clipser - die elegante Lösung, mit leichtem Handdruck Kunststoff-Beutel aller Art, wie Tiefkühlsäcke, Vorrats- und Frischhaltebeutel, Brotfolien, Znnü- und Lunch-Tüten, Mottensäcke, Camping- und Picknick-Beutel sowie die Abfallsäcke schnell, mühelos und hygienisch sauber zu verschliessen. Der praktische Helfer



für Haus und Garten ist ein vielseitig anwendbarer Verschluss- und Befestigungsapparat (ebenso geeignet zum Anheften und Aufbinden von Gegenständen und Pflanzen).

Erhältlich im Fachgeschäft und im Warenhaus zu 29 Franken.

Dem Lärm ein Schnippen geschlagen

Hotel Krone, Unterstrass, Zürich, ein bekanntes Haus, bekannt auch für seinen Lärm, denn es liegt an einem Hauptverkehrsstrang. Lärm stört bekanntlich Verkehrsplaner in schön gelegenen Verwaltungsbauten weit weniger als Hotelgäste, die nach anstrengenden Reisen oder Sitzungen Schlaf finden möchten. Da Hotelier Walker weder Autos noch Tram stoppen konnte, blieben seine Zimmer zur Strasse immer häufiger leer.

Eine Vollklimaanlage einbauen war ihm zu kostspielig und mit zu viel Untrieb verbunden. Er fand die Problemlösung in neuartigen Lärmstop-Fenstern. Es handelt sich um ein bedienungseinfaches Einfachfenster, das den Aussenlärm auf ein Summen reduziert, das aber zugleich - auch bei geschlossenen Flügeln - für ausreichende Lüftung sorgt. Die Luftschleusen sind über den Radiatoren angebracht, so dass die Luft beim Eintritt ins Zimmer leicht aufgewärmt wird. Wenn diese Temperatur nicht genügt, beispielsweise in höher gelegenen Hotels, kann eine elektrische Heizung eingebaut werden, welche die Zuluft auf 20 Grad Celsius erwärmt. Zudem ist es jedem Gast möglich, mit einem einfachen Druck auf den Schalter die Lüftung abzustellen.

Die Umbauarbeiten beeinträchtigten den Betrieb nicht stark. Die Fenster werden nach Mass in allen üblichen Dimensionen hergestellt und können problemlos in die bestehende Fassade integriert werden.

Die Investition hat sich gelohnt. Die Zimmer füllen sich wieder. Die Krone Unterstrass wird bekannt als das Hotel, das den Lärm bewältigte.

Eine Vollklimaanlage einbauen war ihm zu kostspielig und mit zu viel Untrieb verbunden. Er fand die Problemlösung in neuartigen Lärmstop-Fenstern. Es handelt sich um ein bedienungseinfaches Einfachfenster, das den Aussenlärm auf ein Summen reduziert, das aber zugleich - auch bei geschlossenen Flügeln - für ausreichende Lüftung sorgt. Die Luftschleusen sind über den Radiatoren angebracht, so dass die Luft beim Eintritt ins Zimmer leicht aufgewärmt wird. Wenn diese Temperatur nicht genügt, beispielsweise in höher gelegenen Hotels, kann eine elektrische Heizung eingebaut werden, welche die Zuluft auf 20 Grad Celsius erwärmt. Zudem ist es jedem Gast möglich, mit einem einfachen Druck auf den Schalter die Lüftung abzustellen.

Die Umbauarbeiten beeinträchtigten den Betrieb nicht stark. Die Fenster werden nach Mass in allen üblichen Dimensionen hergestellt und können problemlos in die bestehende Fassade integriert werden.

Die Investition hat sich gelohnt. Die Zimmer füllen sich wieder. Die Krone Unterstrass wird bekannt als das Hotel, das den Lärm bewältigte.

Hannover-Messe 1976

Auf der diesjährigen Hannover-Messe vom 28. April bis 6. Mai wird die Konsumgüterindustrie mit rund 500 Ausstellern aus 27 Ländern vertreten sein. Die Exponate aus dem Konsumgüterbereich werden rund 21 000 m² Nettofläche in Anspruch nehmen. 95 Direktaussteller aus der Porzellanbranche belegen 8700 m² netto, bei weiteren 15 auf der Hannover-Messe ausstellenden Firmen sind ebenfalls Produkte der Porzellanindustrie zu sehen. Für diesen Fachmarkt werden zudem Aussteller aus Italien, Grossbritannien, Frankreich, Spanien, Österreich, Polen, der DDR und der Tschechoslowakei erwartet.

Des Weiteren ist die Keramik-/Steingutgruppe in diesem Jahr mit weiteren 45 Ausstellern anwesend, wobei auch hier auf insgesamt 60 Ständen Keramik und rund 30 weiteren Ständen Steingüterzeugnisse zur Ausstellung gelangen. Bestandteile des Fachmarktes «Rund um den Tisch» ist auch das Angebot von 70 Glasherstellern und weiteren 30 Firmen, die ebenfalls Glas in ihre Kollektionen aufgenommen haben. Somit ist der Fachmarkt «Rund um den Tisch» zur diesjährigen Hannover-Messe aus den Bereichen Glas, Porzellan und Steingut gut bestückt.

Gemütlich mit Holz

Wer sich über eine behagliche Wohnatmosphäre Gedanken macht und in diesem Zusammenhang mehr über Parkettböden wissen möchte, kann bei der Bauwerk, Bodenbelagsindustrie AG, 9430 St. Margrethen kostenlos die neue Parkettfibel mit vielen nützlichen Informationen verlangen.

Hoteliers!

Übergeben Sie Ihre Arbeiten dem Spezialisten!

Buchhaltung Betriebsanalysen Steuern

Derartige Problemkreise sollten Sie vertrauensvoll dem anerkannten Fachmann überlassen.

Unsere langjährige Erfahrung in der schweizerischen Hotellerie gestattet uns, alle spezifischen Probleme schnell und zuverlässig für Sie zu erledigen. Eine grobe Uebersicht unseres Dienstleistungsangebotes wird Sie überzeugen:

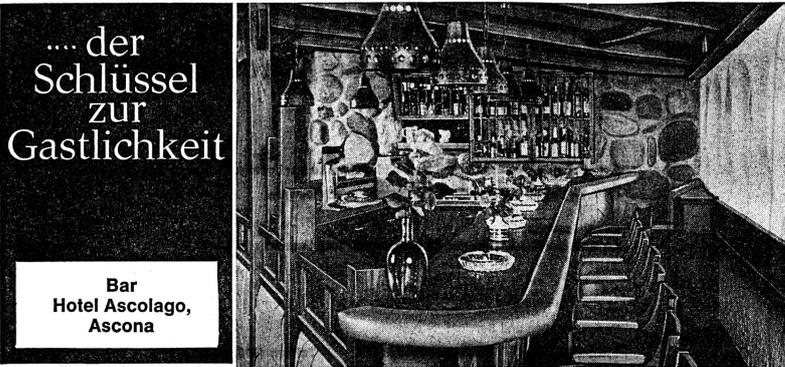
- Unternehmensberatung
- Revisionen
- Steuerberatungen
- Rechtsberatung
- Personalberatung
- Inventaraufnahmen
- Treuhandfunktionen

Fragen Sie doch einmal unverbindlich an!



TRUHANDSTELLE DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN AG
FIDUCIAIRE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS SA

8037 Zürich, Habsburgstrasse 9, (01) 44 06 77
3012 Bern, Langgassstrasse 36, (031) 23 56 64
1820 Montreux, 18, rue de la Gare, (021) 61 45 45



... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Bar
Hotel Ascolago,
Ascona

Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

Der überall- und alles-inbegriffen -Container

Nicht von ungefähr können Sie diesem Bild vom Bodensee bis zum Lac Léman und von Schaffhausen bis ins Mendrisiotto — also in der ganzen Schweiz — begegnen.

Überall hat sich der VERWO Kehricht-Container seinen Platz erobert, denn er passt zu allen Abfuhr-Systemen und seine Entleerung ist immer gleich einfach. Seine bestechenden Vorteile:

Vollständig schutzgasgeschweisst und feuerverzinkt, keine Korrosion — Eingebauter, regulierbarer Deckelheber — Regenrinne, kein Wasser im Container — Leichtgängige Gummirollen — Bremse und Richtungsfeststeller — Stabiler, tiefgezogener Stahlblechdeckel — Vierkantröhr-Rahmen aus einem Stück gezogen — Verstärkungsrippen — Fortlaufende Nummernprägung (Eigentumsschutz) — Ablaufstützen für problemlose Reinigung — Vorrichtung zur Montage der Kupplung*

Dies alles ist beim VERWO Kehricht-Container inbegriffen. Zu einem vernünftigen, klaren Preis!



* Für das rationelle Transportieren von mehreren Containern lohnt sich die zusätzliche Ausrüstung mit unserer neuen, patentierten Kupplung, die mit einfachem Fusedruck bedient werden kann. Mit der VERWO Kupplung rollen die Container spurgetreu hintereinander.

VERWO
VERWO AG 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055-481455

Wir wünschen den ausführlichen Container-Prospekt mit Preisliste HR

Firma _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Bitte ausschneiden und einsenden an VERWO AG, 8808 Pfäffikon SZ

VERWO rollt das Abfallproblem auf... und davon!

Muba 1976, 24. April — 3. Mai, Halle 25, Stand 261

Geelhaar:

Wie der Teppich, so der Service.

Bewährt. Vorteilhaft. Aussergewöhnlich. Womit alle Ihre Teppichprobleme optimal gelöst werden.

Geelhaar

W. Geelhaar AG, Thunstrasse 7
3000 Bern 6, Telefon 031 43 11 44

Teppich-Showroom, Zweierstrasse 35
8004 Zürich, Telefon 01 39 34 24

neu **alsa** MOUSSE

Luftig-leichte Dessert-Crèmen mit köstlich zartem Schmelz. Die dressierbaren Crèmen ermöglichen besonders attraktive, neuartige Präsentationen — ein Dessertgenuss für Auge und Gaumen! Alsa Instant Crèmen werden mit kalter Milch angerührt und sind im Nu servierbereit.

Vanille • Chocolat • Mocca

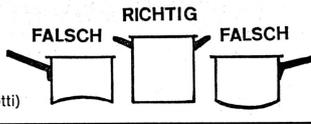
Das neue Alsa Dessert-Sortiment: Mousse • Toppings • Flan • Pâte à choux • Cake Mix

caterplan caterplan caterplan
Produkte und Service für Grossverbraucher

Spezialgeschäft für Planieren von Kochgeschirr aller Art
Entkrusten von Bratpfannen
Entkalken
Verzinnen

Elektro-Kochgeschirr Service
Apparaten- und Maschinen-Service für das Gastgewerbe

H. Otth
Weissenbühlweg 29 A
3007 Bern
Tel. P 45 70 34
Tel. G 45 53 68 (bei Salon Lotti)



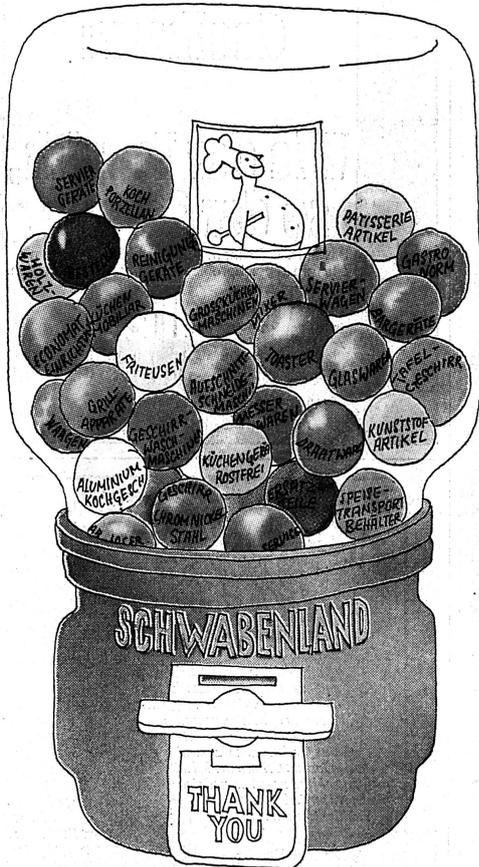
Unseren *Kälte-Technikern ist es eigentlich egal, ob es Milch, Eier, Käse, Gemüse, Obst, Brot, Getränke, Fleisch, Medikamente oder sonst ein schwierig lagerbares Gut zu kühlen oder tiefzukühlen gilt!

* Weil sie tagtäglich, jahraus, jahrein, nichts anderes machen, als Kunden zu beraten, Projekte auszuarbeiten und die Kälte-Anlagen entsprechend zu realisieren. Unser Tätigkeitsgebiet ist — und das schon seit über 40 Jahren — so umfassend, dass es bei UTO in der anforderungsgerechten und rationellen Anwendung der Kältetechnik keine unlösbaren Probleme gibt.

Hauptsache, wir kennen Ihr Problem~ bitte nennen Sie es uns!

Eggbühlstrasse 15 Telefon 01-50 25 50

UTO-Kühlmaschinen AG, 8050 Zürich



Schwabenland: 10 000 Artikel in einem Haus!

Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.
8021 Zürich: Nüscherstr. 44, Tel.: 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tél. 021 26 20 07.



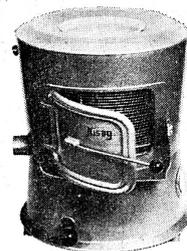
LA SAN MARCO
Espresso-Kaffeemaschinen

Automatische Espresso-Maschinen und solche konventioneller Art, auch mit Behälter kombiniert – Kaffee-Dosiermühlen. Für Haushalt und Gewerbe.

Generalagentur:
LA SAN MARCO SA, Avenue de Morges 161, 1000 Lausanne

Verkaufsstellen und Service:

LAUFENBURG:	Schranner Joseph	Telefon (064) 64 18 88
WINTERTHUR:	Häberle Rudolf	Telefon (052) 23 49 51
DELÉMONT:	Tummolo François	Telefon (066) 22 55 86
MARTIGNY:	Dentesano Lucio	Telefon (026) 2 22 56 und 2 27 22



KISAG-
Kartoffelschälmaschine

Das wirtschaftliche Tischmodell mit der grossen Leistung! Gehäuse in Aluminium gegossen, daher absolut rostfrei. Zwei Geschwindigkeiten: die eine zum Schälen der Kartoffeln (und Sellerie, Karotten usw.), die andere zum Schleudern des Salats. Problemlose und sparsame Bedienung dank von 0 bis 4 Minuten einstellbarem Zeitschalter.

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11-Uhr!

berndorf
luzern

System-Speiseanfertigung · System-Speiseverteilung
System-Hotelporzellan · System-Bestecke
Produkte mit Vorsprung

MUBA HALLE STAND
1976 19 441

Wir möchten Ihnen an der MUBA "ein Bärchen aufbinden" und Ihnen neu: System-Bestecke · System-Hotelporzellan · System-Speiseaufbereitungs- und Verteilanlagen · vorstellen!
Berndorf Luzern AG, 6014 Littau
Tel. 041/55 95 05



Vollservice, Qualität und Preis sind unsere Argumente!

Vom Entwurf bis zum fertigen Prospekt sind wir – mit mehr als 50 Jahren im Dienst der Werbung – Ihr Partner für gepflegte und repräsentative Drucksachen. Rufen Sie uns doch an, oder verlangen Sie einfach die unverbindliche Beratung durch unsere Vertreter.

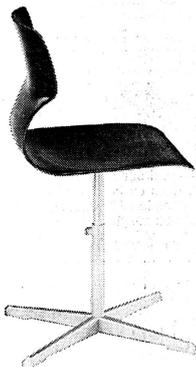
Coupon Wir sind interessiert an:

- Hotelprospekt
- Speisekarten
- Postkarten
- sonstigen Drucksachen
z.B. Briefkopf, Visitenkarten

Pfisterer AG Balderstrasse 30
3007 Bern Tel. 031 45 25 11

Objektstuhl par excellence:

PAGHOLZ-Kantinen- und Mehrzweckstuhl



Dieser eigens für möglichst hygienischen Einsatz in Kantinen und anderen (gelegentlichen) Essräumen entwickelte Stuhl bietet nebst dem leichten und einfachen «Aufstuhlen» noch weitere echte Mehrzweckvorteile:

- kuppelbar (Patent angemeldet),
- stapelbar,
- einfachste Schreibstützenaufnahme,
- Stapelung mit Schreibstütze.

Neben unseren spezifischen Schulstühlen und -tischen findet auch dieses neue Modell vermehrt in Schulen und Zivilschutz und Schulungszentren Eingang.

Wie alle Mobiliars-Moderner-Modelle hat auch dieser neue Stuhl eine unverwundliche, antistatische und anatomisch ideal geformte PAGHOLZ-Sitzschale, die mit oder ohne Polster lieferbar ist.

Dokumentation und Preise bei



1400 Yverdon
51, rue de Neuchâtel
Telefon (024) 21 48 77 oder (038) 61 21 23

WAP-Salatkühlschränke für die leistungsfähige kalte Küche



Das für jeden Betrieb geeignete Kühlmodell für Salate, Zutaten für Hors-d'œuvre-Platten, Sandwiches usw.
Kühlschrank 185 Liter mit Chromstahlarbeitstisch.
Mit automatischer Umluftkühlung und absolut vollautomatischer Abtauung.

M. Wüthrich, 5723 Teufenthal AG
Apparatebau, Telefon (054) 46 19 66

MUBA, Halle 23, Stand 533

Jubiläum mit neuen Impulsen:

60. Schweizer Mustermesse 1976

Die anhaltenden wirtschaftlichen Schwierigkeiten haben in den letzten Wochen und Monaten vielleicht da und dort den Eindruck erweckt, unser Land habe Mühe, seine Zukunft zu bewältigen. Dass ein solcher Eindruck zumindest einseitig wäre, beweist das äusserst reichhaltige Angebot an Gütern, Dienstleistungen und Informationen, welche die 60. Schweizer Mustermesse vom 24. April bis 3. Mai 1976 in Basel vermitteln wird. Ein Besuch der diesjährigen Frühjahrsmesse wird deshalb wesentlich dazu beitragen, neuen Mut und neue Zuversicht in die Leistungsfähigkeit der schweizerischen Wirtschaft zu schöpfen.

Die nachfolgende Uebersicht über das, was im Jubiläumsjahr den Besucher erwartet, kann lediglich «appetitregend» wirken. Sie kann aber niemals vollständig sein, und noch viel weniger den Besuch und den persönlichen Eindruck ersetzen.

Kleine und grosse Haushalte

Das bisher in mehrere kleinere Hallen oberhalb der Uhrenmesse aufgeteilte Möbelzentrum ist dieses Jahr neu in einer einzigen grossen Halle von 9000 m² Fläche zusammengefasst, und zwar in der Halle 27, im dritten Obergeschoss des Gebäudes D, in thematisch naheliegender Verbindung mit den Sektoren Haushalt und Küche, welche schon mehrere Jahre in diesem Gebäude beheimatet sind. Etwa 50 führende Firmen für Innenausstattung aus allen Landesgegenden sorgen mit der Ausstellung ganzer Zimmer und Wohnräume der verschiedensten Art und Stilleuchtungen dafür, dass mitten im Messegebiet der Eindruck behaglicher Wohnatmosphäre entsteht, um so dem Betrachter die Wahl aus dem grossen Angebot zu erleichtern.

Im gleichen Gebäude befinden sich, wie schon erwähnt, die Sektoren Haushalt und Küche mit den grösseren Haushaltapparaten und -maschinen, wie Kochherden, Kühlmaschinen, Tiefkühltruhen, Geschirrspülmaschinen, Waschautomaten sowie Bodenreinigungs- und -pflegemaschinen. Auch Apparate und Einrichtungen für das Gastgewerbe und andere Grossküchen sind hier zu finden. Allen individuellen Bedürfnissen entsprechen die vielen Einbaueinheiten in dieser grössten Fachschau der Schweiz. Mannigfache Vorschläge, das eigene Heim noch wohlicher zu gestalten bieten auch die zahlreichen - am Messtand meist komplett eingerichteten - Badzimmer, Duschanlagen und Heimsaunen sowie Cheminées, Wand- und Bodenbeläge. In der Nachbarschaft untergebracht sind ebenfalls Produkte für die Körperpflege.

Eine Ergänzung zum Angebot im soeben besuchten Gebäude D bietet sich im zweiten Stock des Gebäudes C, wo sich Aussteller verschiedener Branchen zusammengefounden haben. Alles, was der modernen Hausfrau bei ihrer täglichen Arbeit nützlich sein kann, wie Geschirr, Besteck, Kleinapparate für die Küche (Mixer, Friteusen und dergleichen), ferner Nähmaschinen, Staubsauger usw., findet sich in den Hallen 19 und 20, wo die Artikel des Haushaltbedarfes bereitstehen und meist in gewandter Demonstration erläutert werden. Ein Paradies, vornehmlich auch für die jüngeren Messebesucher, bildet die Abteilung Spielwaren (Halle 20). Manche Anregung für sinnvolle Geburtstags- und Weihnachtsgeschenke geht von der grossen Zahl ausstellter Gesellschaftsspiele aus, die in neuerer Zeit in zunehmendem Masse auch für Erwachsene hergestellt werden. In Halle 18 präsentieren verschiedene Hersteller Porzellan, Glas, Keramik und kunstgewerbliche Artikel, die zur Verschönerung mancher Wohnung beitragen werden. Da gibt es Gegenstände aus allen möglichen Materialien zu sehen, die mit viel Geschmack und grossem handwerklichem Können bearbeitet sind.

Der Rest des zweiten Stockwerks ist dann dem gemütlichen Teil der Messeshows vorbehalten. Hier treffen sich Aussteller und Besucher in den vielen stimmungsvoll eingerichteten Degustationsständen der Gruppe Nahrungsmittel und Getränke, um bei einem Imbiss und einem Glas Wein ihre Erfahrungen und Eindrücke auszutauschen. Hier sind alle Berufspersonen vertreten, die zur Bereicherung unseres täglichen Speisezettels beitragen: Bäcker und Konditoren, Wurst- und Fleischwarenfabrikanten, Hersteller von Konserven und Tiefkühlprodukten, Weinkellereien, Brauereien und Hersteller von alkoholfreien Getränken aller Art.

Für Beruf und Freizeit

Wie in den vergangenen Jahren wird auch an der diesjährigen Mustermesse in der Rosentalanlage auf dem Freigelände E ei-

ne umfassende Camping-Ausstellung Aufschluss über die wichtigsten Neuerungen und die bewährten Produkte auf diesem Gebiet geben. Wer sich weniger zum Schmieden von Ferienplänen verleiten lassen möchte und sich stattdessen lieber ein gemütliches und dauerhaftes Zuhause einrichten will, findet an verschiedenen Orten des Mustermesse-Areals Anregung dazu. In den Hallen 6 und 7 ist von Gartenmöbeln über Geräte für die Gartenpflege bis zum Swimming-Pool alles ver-



Weise soll der Besucher mit verschiedenen Problemen, sei es des täglichen Lebens, sei es aus Bereichen, die sich seiner eigenen Erfahrung entziehen, konfrontiert werden.

Die verschiedenen Sonderschauen ergänzen sich teilweise in thematischer Hinsicht: neben dem Pavillon der SBB, der Swissair und der Schweizerischen Verkehrszentrale vor dem Gebäude C ist neu in Halle 8 ein zweiter Schwerpunkt für Tourismus entstanden, an dem sich Bahnen (DB, SBB, SNCF), Reisebüros und ausländische Verkehrsbiros in der Schweiz beteiligen. Gleich anschliessend folgt - erstmals in Halle 8 - die Erfinderschau (mit internationaler Beteiligung) und die Ausstellung «Schweizer Jugend forscht», wo die prämierten Arbeiten dieses seit Jahren grössten Schweizer Wettbewerbs für Nachwuchsforscher vereint sind. «Der Zivilschutz - unser Schutz» in Halle 23 und «Die Frau: Tradition und Fortschritt» (mit den Gruppen: Frau und Politik, Frau und Literatur, Frau und Sport, Frau und Welt in Halle 14 und den Gruppen: Die Frau im Dienste des Mitmenschen, Frauenvereine und Frauenverbände in Stadt und Land in Halle 26) sind Sonderschauen, die sich mit vorwiegend schweizerischen Angelegenheiten befassen. Im Zusammenhang mit den verschiedenen Schauen zum Thema «Die Frau» findet übrigens am 28. April wiederum der «Tag der Frau» der Schweizer Mustermesse statt, an dem ein reiches Programm von Sonderveranstaltungen zur Durchführung gelangt.

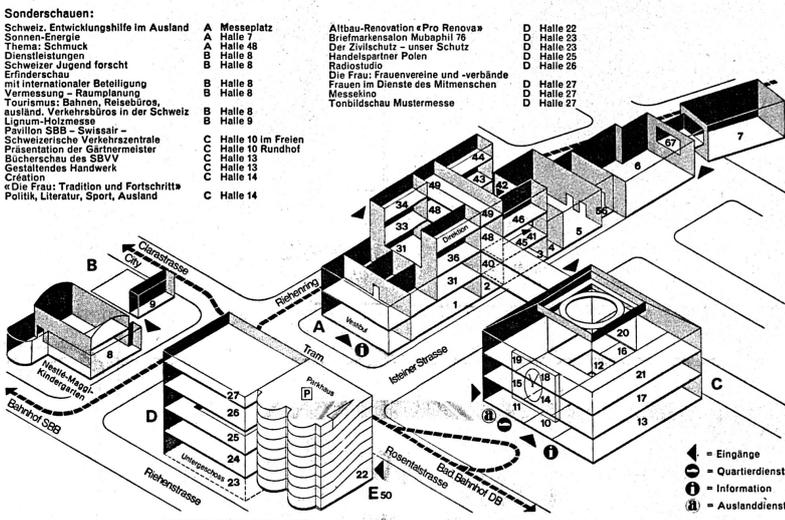
Einen besonderen Aspekt der Stellung der Schweiz in der Welt beleuchtet die Sonderschau «Schweizerische Entwicklungshilfe im Ausland» auf dem Mesplatz. Verbindungen unseres Landes mit dem Ausland stellen auch die Schauen «Handelspartner Polen» und «Grünes Holland», beide in Halle 25, dar. Ihren Anlass aus der aktuellen wirtschaftlichen Entwicklung nehmen die Sonderschauen «Sonnen-Energie» in Halle 7 mit einer Darstellung alternativer Energiequellen in einem Zeitalter zunehmender Energie-Verknappung, und «Altbau-Renovation» in Halle 22, die sich mit der Erneuerung wertvoller Bausubstanz und der Erhaltung organisch gewachsener Siedlungen befasst.

Dem regelmässigen Messebesucher bereits bekannt sind die Bücherschau, und «Gestaltendes Handwerk» in Halle 13, «Création» in Halle 14 und die Holzmesse der Lignum in Halle 9. Stimmungsvoll fügt sich die Präsentation der Gärtnermeister in den reich beflaggten Rundhof des Gebäudes C ein. Grosses Interesse beanspruchen auch die Sonderschauen «Briefmarkensalon, Mubaphil 76» in Halle 23, und «Vermessung und Planung / Raumplanung» in Halle 8. Von ganz besonderer Bedeutung ist dieses Jahr eine im Zusammenhang mit der Europäischen Uhren- und Schmuckmesse durchgeführte Sonderschau «Thema: Schmuck» in Halle 48, an der ausgewählte Kreationen vorwiegend jüngere Schmuckschaffender aus aller Welt mit neuen Formen und Möglichkeiten des Schmucks in geeigneter Umgebung präsentiert werden.

- Sonderschauen:**
 Schweiz, Entwicklungshilfe im Ausland
 Sonnen-Energie
 Themen: Schmuck
 Dienstleistungen
 Schweizer Jugend forscht
 Erfinderschau
 mit internationaler Beteiligung
 Vermessung - Raumplanung
 Tourismus: Bahnen, Reisebüros, ausländ. Verkehrsbiros in der Schweiz
 Lignum-Holzmesse
 Pavillon SBB - Swissair - Schweizerische Verkehrszentrale
 Präsentation der Gärtnermeister
 Bücherschau des SBVV
 Gestaltendes Handwerk
 Création
 Die Frau: Tradition und Fortschritt
 Politik, Literatur, Sport, Ausland

- A Messeplatz
 A Halle 7
 A Halle 48
 B Halle 8
 C Halle 10 im Freien
 C Halle 10 Rundhof
 C Halle 10
 C Halle 13
 C Halle 14
 C Halle 14

- Altbau-Renovation «Pro Renova»
 Briefmarkensalon Mubaphil 76
 Der Zivilschutz - unser Schutz
 Handelspartner Polen
 Radiostudio
 Die Frau: Frauenvereine und -verbände
 Frauen im Dienste des Mitmenschen
 Messeking
 Fotobücherei
 D Halle 22
 D Halle 23
 D Halle 25
 D Halle 25
 D Halle 26
 D Halle 27
 D Halle 27
 D Halle 27



- Gebäudekomplex A, Parterrehallen**
 1-5 Uhrenmesse
 2 Zugang zum Centre Commercial (Hallen 45/46) sowie zu den Hallen 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 48, 49
 56 Technischer Industriebedarf
 6 Technischer Industriebedarf Betriebsanrichtungen
 7 Sonderschau: Sonnen-Energie

- Gebäudekomplex A, Stockwerkhallen**
 31 Uhrenmesse, Uhrenfachliteratur
 32 Uhren
 33 Schmuck
 34 Schmuck
 36 Verwandte Branchen der Uhren- und Schmuckindustrie
 37 Uhrenmesse, Degustationen
 40 Verwandte Branchen der Uhren- und Schmuckindustrie
 43, 44 Schmuck
 45, 46 Centre Commercial der Uhrenindustrie
 48 Sonderschau «Thema: Schmuck»
 49 Tea Room

- Gebäudekomplex B**
 8 Unterhaltungselektronik
 Schweizer Jugend forscht
 Sonderschauen: Erfinderschau
 Dienstleistungsunternehmen
 Tourismus: Bahnen, Reisebüros, ausländ. Verkehrsbiros in der Schweiz
 Vermessung - Raumplanung
 8 Im Freien: Kindergarten Nestlé-Maggi
 9 Holzmesse Lignum
 9 Im Freien: Leitern, Garagen

- Gebäudekomplex C**
 10 Swissair/SBB
 Schweiz, Verkehrszentrale
 Präsentation der Gärtnermeister
 Papier, Werbung, Bücher, Lederwaren, Lederarbeiten
 Heimtextilien
 Beleuchtung, Lederwaren
 Beleuchtungskörper, Teppiche
 «Bücherschau»
 «Gestaltendes Handwerk»
 14 Sonderschauen: «Création», Schuhe
 «Die Frau: Tradition und Fortschritte»
 15 Schmuck
 16 Schmuck
 17 Schmuck
 Sonderschau: Gold
 18, 19 Porzellan, Glas
 Kunstkeramik, Kunstgewerbe
 Haushaltmaschinen und -bedarf
 20 Spielwaren, Haushaltsbedarf
 Degustationen
 21 Nahrungs- und Genussmittel
 Getränke

- Gebäudekomplex D**
 22 Altbau-Renovation «Pro Renova»
 23 Haushalt und Küche
 Gastgewerbliche Ausstattungen
 Bodenpflege
 Briefmarkensalon
 24 Haushalt und Küche
 Gastgewerbliche Ausstattungen
 25 Haushalt und Küche
 Waschen und Bügeln
 Körperpflege
 Sonderschau: Handelspartner Polen
 28 Haushalt und Küche
 Einbaueinheiten
 Kleinflecken- und Cheminéebau
 Saunenbau, Körperpflege
 Radiostudio
 27 Frauenvereine und -verbände
 Mubaphilzentrum
 Messeking

- Freigelände E**
 50 Sport, Camping, Ferienhäuser

sammelt, was einen Garten zum angenehmen Aufenthaltsort für unbeschwerte Stunden machen kann. Ein besonderer Anziehungspunkt ist hier die erstmals durchgeführte grosse Sonderschau über die Nutzung der Sonnenenergie. Wertvolle Informationshilfe für Hausbesitzer, die einen Ausbau oder Umbau planen, oder für Messebesucher, die sich gar mit dem Gedanken an ein eigenes Haus tragen, bieten die Sonderschau für Altbau-Renovation in Halle 22 und die Holzmesse der Lignum in Halle 9.

Die neuesten modischen Tendenzen in den Bereichen der Textil- und Lederwaren sind in einem Angebot von verlockender Breite im Gebäude C, in den Hallen 13 (Parterre) und 14 (1. Stock) ausgebreitet. Teppiche und Textilien zur Verschönerung des Wohnraumes ergänzen die Auswahlwahl. Gleich nebenan finden sich Lampen und sonstige Geräte für die Beleuchtung von Wohn- und Arbeitsräumen. Die Bücherschau wird wieder manchem Besucher Gelegenheit zu stundenlangem Verweilen geben.

Die Halle 11, ebenfalls im Parterre des Gebäudes C, bietet eine umfassende Uebersicht über alles, was in Büro und Werbung Anwendung finden kann. Maschinen, Möbel und Papeteriewaren für den Gewerbetreibenden wie für den Privatgebrauch sind hier auf ansprechende Weise zusammengestellt.

Die beiden jüngsten Messgruppen haben ihren Platz in Halle 8 im Gebäude B gefunden. Dazu gehört zunächst der Sektor der Dienstleistungsunternehmen, wo sich eine ganze Reihe von Unternehmungen und Institutionen dieser Art in informativer Sondernstellung an den Betrachter wenden. Stände von Versicherungsunternehmen, Verkehrsbetrieben, Reisebüros und Speditionen verdienen sicher das Interesse jeden Messebesuchers. Neben, immer noch in Halle 8, geben bekannte Firmen eine Uebersicht über ihre neuesten Produkte auf dem Gebiet der Unterhaltungselektronik. Für jung und alt wohl gleichermassen attraktiv wird hier an Beispielen modernster Stereo-Apparate und -Anlagen über Hi-Fi-Technik Auskunft erteilt. Radios, Fernseher, Video-Recorder, Tonbandgeräte, Plattenspieler und Schallplatten runden das Bild dieser Branche ab.

Schwerpunkt Tourismus

Seit Jahren wird die Schweizer Mustermesse von einer immer grösser werdenden Anzahl von Sonderschauen begleitet, die in lockerer Art über das ganze Messegelände verteilt sind und die mithilfe, den Rundgang durch die Messe noch attraktiver zu gestalten. Das Hauptgewicht dieser Sonderschauen liegt im Bereich der Information: auf vielfältige, oft unterhaltende

Botschaft des Bundespräsidenten zur 60. Schweizer Mustermesse

In schwerer Zeit, mitten im Ersten Weltkrieg, ist die Schweizer Mustermesse Basel ins Leben gerufen worden. Diese Gründung bedeutete damals eine mutige Tat angesichts der ungewissen und verdüsterten Zukunft. Doch das Vertrauen, das die Messegründer von Basel in das Durchhaltevermögen und in den Selbstbehauptungswillen der Schweizer Wirtschaft setzten, erwies sich als gerechtfertigt. In den 60 Jahren ihrer Durchführung stellte die Schweizer Mustermesse ein repräsentatives Spiegelbild unseres schweizerischen Wirtschaftslebens dar, auf das wir heute nicht mehr verzichten könnten. Diese letzten 60 Jahre umschliessen auch die beiden Weltkriege, in denen unsere Wirtschaft aussergewöhnliche Ansprüche zu erfüllen hatte.

Der Eintritt der Mustermesse in das siebente Jahrzehnt ihres Bestehens fällt wieder in eine wirtschaftlich kritische Zeit. Angesichts der heutigen weltweiten Rezession braucht es erneut Mut und Vertrauen, um die Basler Messtradition fortzuführen. In Zeiten wirtschaftlicher Schwierigkeiten ist das Wissen um die Notwendigkeit solcher Veranstaltungen, als Stätte der Begegnung zwischen allen Schaffenden, aber auch als Gradmesser für die hohe Leistungsfähigkeit von Gewerbe, Handel und Industrie unseres Landes besonders notwendig. Die Organisatoren der 60jährigen Basler Wirtschaftsschau sind sich der hohen Verantwortung bewusst, die mit ihrem Wirken verbunden ist. Sie verdienen dafür Dank und Anerkennung und die tätige Mitarbeit aller Kräfte unseres Volkes.

Im Namen des Bundesrates wünsche ich der vom 24. April bis 3. Mai 1976 stattfindenden 60. Schweizer Mustermesse und der 4. Europäischen Uhren- und Schmuckmesse einen vollen Erfolg. Gleichzeitig grüsse ich alle schweizerischen und ausländischen Besucher sowie die Aussteller dieser für die Wirtschaft unseres Landes sehr wichtigen Schau auf herzlichste.

Rudolf Gnägi, Bundespräsident

60e Foire Suisse d'Echantillons 1976

Bâle, 24 avril - 3 mai

Les difficultés économiques persistantes ont pu créer l'impression, ces dernières semaines et ces derniers mois, que notre pays avait peine à assurer son avenir. Qu'il s'agisse là d'une impression erronée, le riche éventail de produits, de prestations de services et d'informations offert par la 60e Foire Suisse d'Echantillons, qui se tiendra à Bâle du 24 avril au 3 mai 1976, suffit à le démontrer. Une visite à cette grande manifestation printanière contribuera certainement à redonner à chacun courage et confiance en la vitalité de l'économie nationale.

La Foire Suisse d'Echantillons peut faire état d'une existence de six décennies à un moment où notre pays se sent placé face à un défi économique. Des difficultés d'écoulement sur le marché mondial et des problèmes d'adaptation structurelle ont mis notre économie dans une situation qui exige un aiguillage tout à la fois rapide et approprié. Peut prendre des décisions en toute conscience de sa responsabilité seul celui qui est informé, celui qui a un aperçu de ce qui est offert et demandé sur le marché. Manifestation la plus importante de son genre dans notre pays, la Foire d'Echantillons réunit les conditions idéales pour une collaboration étroite entre les différents secteurs de l'économie.

En déambulant dans les stands...

Le Centre du meuble, jusqu'ici disséminé dans plusieurs petites halles, est maintenant concentré dans une seule et unique halle de 9000 m², la halle 27, en étroite liaison thématique avec le secteur «ménage et cuisines» depuis plusieurs années déjà à cet endroit. Quelque 50 maisons importantes de toutes les régions du pays, spécialisées dans les installations d'intérieurs, y présenteront des chambres et des appartements entiers des genres et des styles les plus divers. On trouvera également dans ce secteur des appareils et des installations pour restaurants et autres cuisines collectives. D'autres installations complètes - baignoires, douches, saunas, cheminées, revêtements de parois et de sols - fourniront d'intéressantes suggestions aux intéressés.

Alimentation et boissons

Le reste du second étage du bâtiment est toujours l'un des lieux les plus appréciés du public. C'est ici, en effet, qu'exposants et visiteurs se rencontrent dans les joyeux stands de dégustation du groupe alimentation et boissons pour échanger leurs expériences et leurs impressions devant une assiette bien garnie et un bon verre de vin. Toutes les professions contribuant à enrichir les menus quotidiens y sont représentées: boulangers et pâtisseries, bouchers et charcutiers, fabricants de conserves et de produits surgelés, commerces de vins, brasseries et fabricants de boissons sans alcool.

Comme ces dernières années, on retrouvera sur le terrain du Rosental une exposition de camping montrant les dernières nouveautés et les articles ayant déjà fait leurs preuves dans ce domaine, ainsi que le confort intérieur de divers types de caravanes.

Dans le domaine de la construction

Dans la halle 7, une exposition spéciale sur l'utilisation de l'énergie solaire, organisée pour la première fois, attirera également une foule de visiteurs.

Une exposition spéciale sur la rénovation des vieux immeubles (halle 22) et la Foire du bois de Lignum (halle 9) seront de précieuses sources d'information pour les propriétaires désirant construire ou rénover leur immeuble comme pour les simples visiteurs n'ayant aucune intention de ce genre.

La halle 11 offre une parfaite vue d'ensemble sur tout ce qui concerne le bureau et la publicité: machines, meubles et articles de papeterie, tant pour les entreprises que pour l'usage privé.

Dans la halle 6 du bâtiment A, derrière les halles de la Foire européenne de l'horlogerie et de la bijouterie, est réuni tout ce qui touche au domaine technique des fournitures industrielles.

Transports, voyages, divertissements

Les deux plus jeunes groupes de la Foire ont élu domicile dans la halle 8 du bâtiment B. C'est notamment le cas du secteur des prestations de services, où toute une série d'entreprises et d'institutions se présentent elles-mêmes au public: compagnies d'assurances et de transports, bureaux de voyages, maisons d'expédition, etc. Toujours dans la halle 8, des maisons connues présentent les toutes dernières créations dans le domaine de l'électronique de divertissement. Jeunes et vieux pourront s'intéresser aux appareils stéréophoniques et aux installations hi-fi les plus modernes, sans parler de la gamme entière des radios, télévisions, vidéo-

corders, magnétophones, disques et tourne-disques.

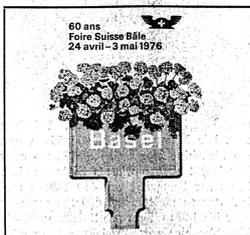
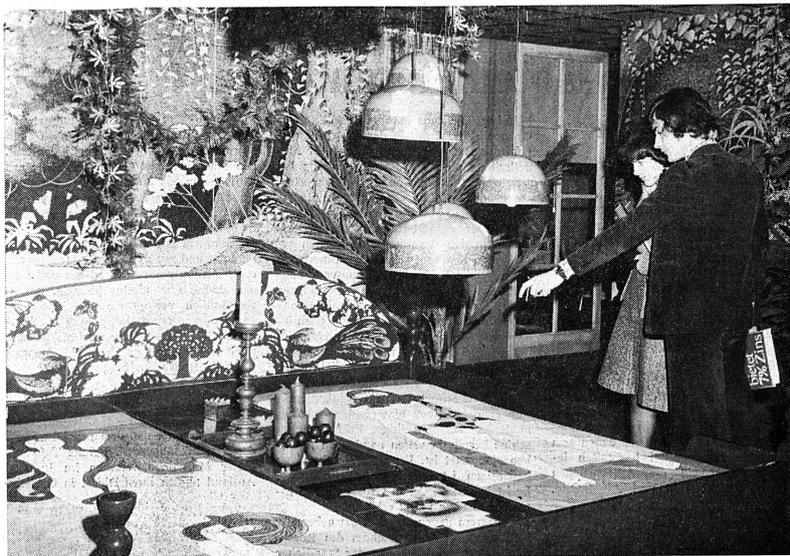
La Foire Suisse d'Echantillons s'accompagne, depuis des années, d'un nombre toujours plus grand d'expositions spéciales réparties sur toute la surface de la manifestation et dont le but est d'en rendre la visite encore plus attractive. Ces expositions ont un caractère essentiellement informatif: elles visent à confronter le visiteur, de façons diverses et souvent amusantes, avec différents problèmes de son existence quotidienne ou touchant à des domaines qui échappent parfois à sa propre expérience.

Les différentes expositions spéciales en partie se complètent du point de vue thématique: à côté du pavillon des CFF, de Swissair et de l'Office national suisse du tourisme, devant le bâtiment C, la nouvelle halle 8 sera l'un des centres de ralliement du tourisme avec la participation des chemins de fer (CFF, DB, SNCF) et de bureaux de voyages suisses et étrangers.

Sous le signe de la rénovation des immeubles

Sous le patronage de «Pro Renova», se déroulera une démonstration spéciale ayant pour thème la «Rénovation des vieux immeubles». L'Association suisse pour la rénovation des vieux immeubles, fondée en 1975, entend ainsi donner à ceux de ses membres qui s'y intéressent l'occasion de présenter à l'opinion publique par une démonstration synoptique les préoccupations de l'association touchant au maintien d'anciens immeubles, notamment de ceux qui servent à l'habitation. Le caractère d'actualité d'une telle démonstration est évident eu égard en particulier à la situation présente dans le secteur de la construction.

Quelque 30 membres de «Pro Renova» présenteront sur la surface d'exposition de 1200 m² qu'offre la halle 22 des produits, des techniques relatives à la manière de procéder et des prestations de services pour la rénovation et la transformation de bâtiments anciens.



Les exposants sont répartis en cinq secteurs:

- Aménagement intérieur
- Fenêtres / Stores à rouleau
- Parois / Toiture
- Cuisine / Salle de bains / Installations
- Conseils / Planification / Direction des travaux

L'Association «Pro Renova» entretiendra un stand d'information pendant toute la durée de l'exposition, auprès duquel il sera possible de retirer des prospectus imprimés spécialement pour la démonstration spéciale et donnant les noms et les produits des exposants.

Photos F. Zimmermann



Message du Président de la Confédération

C'est dans des temps difficiles, en pleine première guerre mondiale, que la Foire Suisse d'Echantillons à Bâle a pris naissance. Cette fondation était alors un acte courageux étant donné l'avenir incertain et sombre. Néanmoins, la confiance que les fondateurs de la Foire mirent dans la ferme intention de l'économie suisse de tenir malgré tout et dans sa volonté de s'affirmer se révéla justifiée. Durant les 60 années de son existence, la Foire Suisse d'Echantillons a été le reflet fidèle de notre vie économique nationale, reflet auquel nous ne pourrions plus renoncer aujourd'hui.

Le moment où la Foire d'Echantillons entre dans sa septième décennie coïncide de nouveau avec une période critique sur le plan économique. Face à la récession mondiale actuelle, il faut une confiance et un courage renouvelés pour rester fidèle à la tradition que la Foire de Bâle a derrière elle. Dans des temps de difficultés éco-

nomiques, il est nécessaire d'être persuadé de la nécessité de telles manifestations qui, lieu d'élection où se rencontrent tous ceux qui exercent une activité, sont aussi le paramètre de la haute capacité de production de l'artisanat, du commerce et de l'industrie de notre pays. Les organisateurs de la 60e démonstration économique bâloise sont conscients de la grande responsabilité qu'implique leur œuvre. Ils ont droit à la gratitude et à la reconnaissance de même qu'à l'active collaboration de toutes les sphères de notre population. Au nom du Conseil fédéral, je souhaite un plein succès à la 60e Foire Suisse d'Echantillons et à la 4e Foire Européenne de l'Horlogerie et de la Bijouterie qui auront lieu du 24 avril au 3 mai 1976. En même temps, j'adresse un salut chaleureux à tous les visiteurs suisses et étrangers, ainsi qu'aux exposants de cette manifestation si importante pour l'économie de notre pays.

Rudolf Gnägi
Président de la Confédération

Standbesprechungen bewährter Hotellieferanten

Allround-Regale AG, Stockerstrasse 41, 8039 Zürich

Halle 19, Stand 322

Die Raumfrage ist heute für den Privat- und für den Geschäftsmann zur Kostensfrage geworden, denn Raum sparen heisst Geld sparen! Die Regale der Firma Allround-Regale AG sind so vielseitig, dass Kühlräume, Economats, Weinkeller, Lagerräume usw. so ausgestattet werden können, dass man bei einem Minimum an Raumforderung ein Optimum an Ablagefläche gewinnt. Das gesamte Regalprogramm ist so gegliedert, dass es jeder Raumform angepasst werden kann. Das gilt für die Economat- und Flaschen-Regale genauso wie für Kühlraum-Regale, die in den verschiedensten Ausführungen erhältlich sind. Da wären die rilsanbeschichteten Kühl- und Tiefkühlraum-Regale, auf denen sich unverpackte Lebensmittel hygienisch lagern lassen, sowie die Ausführungen Chromnickelstahl 18/8 und Aluminium.



Das Economat-Programm, ebenfalls kunststoffbeschichtet, eignet sich speziell für verpackte Lebensmittel. Ergänzt wird das Regalprogramm durch die Flaschen-Regale sowie ein äusserst preisgünstiges Industrie-Regal, dessen Regalträger und Auflagen einbrennbar sind. Das gesamte Angebot unserer Firma bietet nicht nur Qualität und Preisgünstigkeit, sondern ist mit seiner Montageleichtigkeit und Variabilität so kombiniert, dass jedermann «allroundbedient» werden kann.

Berndorf Luzern AG, Littau bei Luzern
Halle 19, Stand 441

Berndorf präsentiert an der Muba 1976 wiederum viele Neuheiten. Fachleute sind sich einig, dass die Berndorf System-Produkte eine Höchstleistung in funktionaler, gestalterischer und qualitativer Hinsicht darstellen und ihrer Zeit voraus sind. Besteckneuheiten in Micro-Edelstahl oder schwerverzinkt mit verstärkten Aufhängestellen bestehen ebenso wie das weltweit bekannte Berndorf-Bauscher System-Hotelporzellan, das bis in die letzten Einzelheiten neue Wege weist. Berndorf zeigt zudem die erfolgreichen System-Speiseaufbereitungs- und Verteilungsanlagen Caldomet, Multimet und Gastro-met. Das neuartige Heim- und Schuller-pflegesystem: Caldomet-Menuset-Service mit rechteckigem Porzellan-Plattenset, raffiniertem Warmhalte-System, multivariablen Anwendungsmöglichkeiten und grossen Ausbau- und Kombinationsmöglichkeiten bei geringer Investition, wird in den Fachkreisen grosse Aufmerksamkeit erregen. Berndorf verfügt somit nicht nur über ein wirklich umfassendes Systemprogramm, sondern hilft auch aktiv mit bei der Rationalisierung im Grossverbrauchersektor.

Halle 7, Stand 223

An diesem Stand finden Sie eine Auswahl an Gartenmöbeln für alle Ansprüche. Ein spezielles Augenmerk ist auf die Gartenmöbel für Restaurants und die runden Gartentische bis 140 cm Durchmesser zu werfen. Die GROLO-Gartenmöbel sind alle wetterfest, sehr solid und in verschiedenen Farben erhältlich.

Halle 25, Stand 555

Die Firma HAMO AG in Biel befasst sich seit über 15 Jahren ausschliesslich mit der Konstruktion und Fabrikation von Geschirrwäsche- und Gläserspülautomaten für den Haushalt, das Gastgewerbe und das Labor. Die Modelle aller Kategorien sind am Stand ausgestellt. Das Lieferprogramm umfasst verschiedene Grössen und Ausführungen. Alle Maschinen weisen das seit Jahren erprobte Waschsystem auf. Er ist äusserst sparsam und rationell, werden doch pro Waschprozess je nach Maschinenart 4 bis 81 Wasser gebraucht. Für das Gastgewerbe bietet das Unternehmen HAMO AG Biel verschiedene Modelle und Ausführungen an: HAMO GS-10, GS-15, GS-17. Diese äusserst kleinen Gläserspülmaschinen leisten sehr viel, können doch bis 1000 Gläser pro Stunde gewaschen und gespült werden. Die Maschinen können dank ihrer geringen Massen von 55 x 55 x 47 cm überall platziert und sofort in Betrieb genommen werden. Konstruktion in Chromnickelstahl 18/8 mit dichtungsfreier Fronttür und Sicherheitschalter. 2 Programmwahltasten mit 2 1/2- bis 5-Minuten-Programm. Kalspülung für Biergläser auf Wunsch. Analog der GS-10 wird die GS-15 gebaut. Die Masse betragen 45 x 76 x 47 cm, auf Wunsch kann diese Maschine zusätzlich mit einem Boiler für Kaltwasseranschluss versehen werden.

hältnisse. Die neue automatische Express-Gruppe «DGA» mit in der Maschine eingebauter Druckpumpe verhilft dieser Modellreihe zu noch grösserer Leistung bei gleichzeitiger Reduktion der Servicekosten. «egro-micado». Das «Paradestück» im gesamten «egro»-Kaffeemaschinen-Sortiment. Der ausgereifte Vollautomat mit der optimalen Auswertung des frisch gemahlten Kaffees ist in 3 Grundmodellen mit diversen Selfservice-Varianten erhältlich. Dabei verdient die Ausführung «KJS, Kellnerselbstbedienung mit Jeton» spezielle Erwähnung, weil dem Betriebsinhaber mit diesem Vollautomaten eine einfache, preisgünstige und betriebssichere Kaffee-Ausgabe kontrolliert ermöglicht wird. Bei den übrigen Kaffeemaschinen-Typen möchten wir noch auf die Neukonstruktion «egro-marabu» hinweisen, welche als moderne, leistungsfähige Frühstücksmaschine bereits in vielen namhaften Betrieben eingesetzt ist. Erstmals am Stand zu besichtigen ist der «egro-Milcherhitzer». Er ist in verschiedenen Grössen von 5 Liter bis 30 Liter Inhalt erhältlich.

An unserem neuen Stand direkt neben der Rolltreppe im Untergeschoss des Rosenthalgebäudes werden Ihnen der Standleiter und die Fachberater gerne Auskunft erteilen.

Hans Föh Glashalle, 8640 Rapperswil

Halle 18, Stand 413

Chafing Dish (Bain-marie). Dieses praktische Warmhaltegerät ist in Amerika schon lange ein Begriff und in Europa wohl bekannt, aber durch den Import zu teuer. Die Firma Hans Föh, Glashalle, Rapperswil, das bestbekannte Fachgeschäft für das Hotel- und Gastgewerbe, hat die erste Fabrikationsserie der neuen Schweizer Ausführung vom Hersteller, die Gebr. Spring Metallwarenfabrik, Eschlikon, übernommen.

Der Chafing Dish, made in Switzerland, ist nun zum halben Preis der amerikanischen Provenienz erhältlich. Der Finish ist den schweizerischen Verhältnissen angepasst. Er vermag höchsten Ansprüchen zu genügen. Der Chafing Dish ist in Chromnickelstahl 18/8 und verkupfert (Culinox), auf Wunsch auch in verbilligter Ausführung (Silinox) erhältlich. Das Traggestell, welches den Sicherheitsbrenner mit drei Stunden Brenndauer aufnimmt, ist aus Eisen verzinkt. Die Einsatzmöglichkeiten sind dank der Verwendung von Gastronormschalen in allen Grössen und Kombinationen von 1/9 bis 1/1 vielfältig. Warme Buffets, Bauernbuffets, Warmhaltegeräte für alle Arten von Würsten, zur Entlastung der Küche usw. Aber auch als Augenweide für den Gourmet, welcher wirklich warmes Essen schätzt. Die Speisen lassen sich im Chafing Dish verkaufsfördernd präsentieren. Diese Neuheit, demonstriert von der Firma Hans Föh, Rapperswil, finden Sie am Stand der Gebr. Spring Metallwarenfabrik. Halle 18, Stand 413.

Grolo-Gartenmöbel

Halle 7, Stand 223

An diesem Stand finden Sie eine Auswahl an Gartenmöbeln für alle Ansprüche. Ein spezielles Augenmerk ist auf die Gartenmöbel für Restaurants und die runden Gartentische bis 140 cm Durchmesser zu werfen. Die GROLO-Gartenmöbel sind alle wetterfest, sehr solid und in verschiedenen Farben erhältlich.

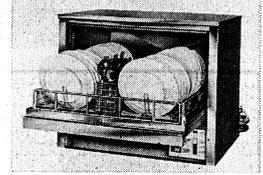
Hamo AG, 2500 Biel

Halle 25, Stand 555

Die Firma HAMO AG in Biel befasst sich seit über 15 Jahren ausschliesslich mit der Konstruktion und Fabrikation von Geschirrwäsche- und Gläserspülautomaten für den Haushalt, das Gastgewerbe und das Labor. Die Modelle aller Kategorien sind am Stand ausgestellt. Das Lieferprogramm umfasst verschiedene Grössen und Ausführungen. Alle Maschinen weisen das seit Jahren erprobte Waschsystem auf. Er ist äusserst sparsam und rationell, werden doch pro Waschprozess je nach Maschinenart 4 bis 81 Wasser gebraucht. Für das Gastgewerbe bietet das Unternehmen HAMO AG Biel verschiedene Modelle und Ausführungen an: HAMO GS-10, GS-15, GS-17. Diese äusserst kleinen Gläserspülmaschinen leisten sehr viel, können doch bis 1000 Gläser pro Stunde gewaschen und gespült werden. Die Maschinen können dank ihrer geringen Massen von 55 x 55 x 47 cm überall platziert und sofort in Betrieb genommen werden. Konstruktion in Chromnickelstahl 18/8 mit dichtungsfreier Fronttür und Sicherheitschalter. 2 Programmwahltasten mit 2 1/2- bis 5-Minuten-Programm. Kalspülung für Biergläser auf Wunsch. Analog der GS-10 wird die GS-15 gebaut. Die Masse betragen 45 x 76 x 47 cm, auf Wunsch kann diese Maschine zusätzlich mit einem Boiler für Kaltwasseranschluss versehen werden.

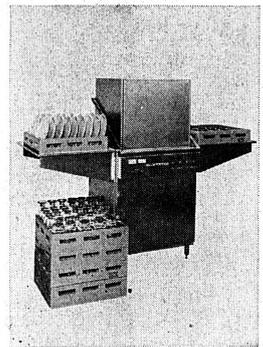
HAMO GS-20. Dieser Spülautomat für Gläser und Geschirr wird nach den Normmassen 60 x 76 x 57 cm hergestellt. Die Maschine fasst Gastronormkörbe mit den Massen 50 x 50 cm und ist enorm leistungsfähig. Die Programmsteuerung erfolgt mittels Drucktastenschaltung, Knopfdruck genügt. Die Maschinen sind serienmässig mit einem Glanztrocknungsautomat und wie alle HAMO-Modelle mit einer Auslaupumpe ausgerüstet und werden dadurch standortunabhängig. Selbstverständlich verfügt die Maschine über ein Programm mit Kalspülung für Biergläser. Der Gläserpüler wird als Einbauelement oder als Standmodell geliefert. Auf Wunsch kann ein Boiler eingebaut werden.

HAMO-Express. Die Ingenieure und Techniker der Firma HAMO AG haben das bewährte Modell - HAMO-Express - neu überarbeitet und dem neuesten Stand der Technik angepasst. Bereits Tausende dieser Maschinen versehen im In- und Ausland täglich ihren Dienst in Gaststätten, Hotels, Bars, Kantinen, Spitälern usw. Die Masse sind 72 x 60 x 55 cm und die Maschine eignet sich als Tisch- oder Standgerät ebenso wie als Einbauelement. Mit einer Kapazität von 440 Tassen und Untertassen gleichzeitig, 400 Suppenteller oder bis 1000 Gläser pro Stunde steht die Maschine einzig da. Zwei Programmwahltasten mit 2 1/2- bis 5-Minuten-Programmen. Kalspülung für Biergläser, Boiler für Kaltwasseranschluss auf Wunsch.



HAMO TDS-1000. Mit dieser Maschine hat die Firma HAMO AG ein Qualitätsprodukt mit enormer Kapazität auf den Markt gebracht. 1000 Geschirrteller pro Stunde können gereinigt werden. Robuste Konstruktion, aus rostfreiem Stahl gefertigt. Reinigung durch zwei rotierende Breitstrahlröhren mit einer Wasserumwälzung von 600 l pro Minute. Die Nachspülung mit Frischwasser (80 Grad Celsius) erfolgt mittels Rundstrahlröhren. Der gesamte Zyklus dauert lediglich 90 Sekunden. Zusätzlich Nachspülung durch einfachen Tastendruck möglich. Ein Sicherheitschalter stoppt die Maschine bei unbeschichtigtem Öffnen der Haube augenblicklich. Kann mit Gastronorm-Körben 50 x 50 cm oder mit HAMO-Norm-

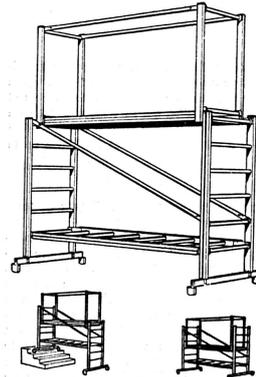
körben ausgerüstet werden. Die Wasch- und Spülttemperaturen werden automatisch reguliert. Wahrhaftig ein Spitzenprodukt zu einem erstaunlichen Preis!



Hultegger + Co/AG, 8712 Süfla
Halle 6, Stand 217

Der Hultegger-Stand hält dieses Jahr zwei Neuheiten bereit, die vor allem dem Gewerbetreibenden, dem Konstrukteur und Installateur, aber auch dem Bastler und Privatmann ins Auge stechen dürften: Unter der Bezeichnung HYMER-Zimmergerüst wird ein Gerät für den raschen und problemlosen Aufbau einer höhenverstellbaren Arbeitsplattform angeboten. Die Neukonstruktion ist aus Aluminium gefertigt und deshalb leicht und stabil zugleich. Sie lässt sich auch als Treppengerüst einsetzen, ist einfach zu transportieren und kann ohne Schrauben und Werkzeuge in Minutenstärke zusammengebaut werden. Die wichtigsten Merkmale: Grösse der Arbeitsplattform: 190 x 50 cm, Belastbarkeit: 150 kg, maximale Arbeitshöhe: 380 cm. Auf Wunsch sind auch feststellbare Lenkrollen erhältlich. Breiten Raum nehmen am Hultegger-Stand auch die Leitern aus dem Hymer-

Programm ein. Das reichhaltige Angebot dieser ganz auf Sicherheit ausgerichteten Aluminium-Konstruktion reicht von einfachen Haushaltmodellen bis zur mehrteiligen Industrieleiter.



Leicht, einfach zu montieren und vielseitig im Einsatz: das neue Hymer-Zimmergerüst aus Aluminium.

Weiter präsentiert Hultegger das ROPIT-Baukastensystem für die Errichtung hochtragfähiger Wandregale. Die Konstruktion eignet sich für eine Vielzahl von Einsätzen im privaten Bereich, so z. B. in Werkstätten und Garagen, in Verkaufsgeschäften, Vorratskellern und Ateliers. Ropit-Wandregale können nach Mass den jeweiligen Bedürfnissen angepasst werden.

Hupfer-Regale, Badenerstrasse 332, 8040 Zürich

Halle 26, Stand 352

Noch selten war die Gelegenheit für den Privaten sowie den Geschäftsmann so



günstig, Rationalisierungen vorzunehmen, also zu investieren. Das allgemeine Preisniveau erlaubt es, insbesondere die Lagerhaltung - ein unproduktiver Zweig innerhalb eines Betriebes - so effizient zu gestalten, dass erhebliche Kostenersparnisse erzielt werden können.

Sich antizyklisch verhalten und jetzt investieren? Wir bieten Ihnen die Hand dazu. Unsere Regal-Systeme haben wir in den letzten Jahren so perfektioniert, dass sie allen Ansprüchen zu optimalen Preisen gerecht werden. Ob im Tiefkühlbereich oder in der allgemeinen Lagerhaltung, wir haben für Sie die spezielle Lösung. Unsere qualitativ hochstehenden, hygienisch einwandfreien - auch für unverpackte Lebensmittel - leicht zu reinigenden und montierenden Regale, können Sie an der diesjährigen Muba besichtigen und prüfen. Zudem machen wir Sie gerne mit einer Neuheit bekannt: Für Kühlräume finden Sie neu in unserem Sortiment Fleisch- und Wurstgehänge aus Aluminium maloxiert. Damit haben wir unser Programm abgerundet. Im Tiefkühlbereich haben wir somit ein vollendetes Angebot: ob wir deshalb in der Schweiz in diesem Bereich marktführend sind? Aber auch hinsichtlich unserer Economat-, Flaschen-, Keller- und Industrie-Regale können wir mit jedem Konkurrenten mithalten.

Hufeba-Bauelemente AG, 4132 Muttenz

Halle 22, Stand 237

Als besondere Neuheit auf dem Gebiet der Altbau-Sanierung zeigt die Hufeba-Bauelemente AG, Muttenz, die von ihr hergestellte «Holz-Futter-Türen», die sich auch für den Selbsteinbau eignen. Diese Türrahmen sind jetzt nicht nur in Holz, sondern auch PVC-folienbelegt erhältlich. Neu ist zudem eine Kunstharztür, deren Kanten mit Melaminharz beschichtet sind und somit keine Nacharbeiten am Bau erfordert. Speziellen Wert legt die Firma auf Schallschutztüren, mit denen sie die hervorragende Schallschutzzahl von -40 db erreicht. Nebst diesen Neuheiten ist am Stand ein Querschnitt durch das Sortiment der Hufeba-Bauelemente AG zu sehen: Schiebe- und Pendeltüren, Seitenteilelemente und geschossweise Türen sowie Hauseingangstüren.



E. Kindt AG (vormals Hans Kiefer AG), Roll- und Jalousieläden, 8112 Otelfingen ZH

Halle 22, Stand 221

Unter neuem Namen und mit neuem Signet präsentiert die Firma E. Kindt AG (vormals Hans Kiefer AG), Otelfingen, ihr breit gefächertes Fabrikationsprogramm. Die von ihr hergestellten Jalousieläden und Sonnenstoren sind dem Charakter der Sonderschau entsprechend in eine Riegelbauweise eingebaut. Interessenten können sich an Ort und Stelle über die Funktionsweise und den Einbau orientieren. Erstmals stellt die Firma E. Kindt AG hier auch den ALUFOLD-Faltrolladen einem breiteren Publikum vor. Diese Neukonstruktion bringt erhebliche Kosteneinsparungen beim Einbau, da ein einfacher Sturz ohne Rolladenkasten genügt. Durch bessere Schall- und Wärmeisolation werden auch die Heizkosten gesenkt. Erwähnenswert sind im Rahmen der Sonderschau die speziell für die Altbau-Renovierung geeignete Massivholzläden mit Einschubleiste und die Jalousieläden mit besonders breitem Brettl (den Wünschen des Heimatschutzes entsprechend).

Kisag AG, 4512 Bellach

Halle 19, Stand 127 und Halle 23, Stand 781

Kisag denkt an Neues. Neben dem bestbekannten und bewährten Standard-Programm (Rahmbläser, Syphons, Gasrechauds, Gas-Plattenwärmer, Kartoffelschälmaschine, Pommes-frites-Schneider, Rührstab, Gläserstände usw.) zeigt Kisag auch dieses Jahr drei Neuheiten:

Neue Dimensionen in der Verschleiss-technik für Haus, Garten und Gewerbe. Der Kisag-Clipser - für alles und alle. Kisag präsentiert die elegante Lösung, einfach und sekundenschnell Kunststoffbeutel jeder Art praktisch und hygienisch-sauber zu verschliessen. Beispiele: Vorrats- und Frischhaltebeutel, Tiefkühlbeutel, z'Nünnli-Sack, Bratfellen, Abfallsäcke usw. Der praktische Helfer für Haus, Garten und Gewerbe ist ein vielseitig anwendbarer Verschleiss- und Befestigungsapparat. Preiswert kochen - in teuren Zeiten. Unter diesem Titel erscheint im Kisag-Verlag eine neue Kochbuchserie in Folgebänden. Verfasser sind Heidi und Gerold Albinoni, bestens bekannt als Autoren der beiden Silva-Bücher «Schweizer Tafelrueden». Die drei ersten Bände sind bereits erschienen. Sie sind folgenden Themen gewidmet:

Band I: «Preisgünstiges Fleisch - trefflich zubereitet». Band II: «Schmackhafte Eintopfgerichte und wärschafte Suppenhaltungen». Band III: «Gäste bewirten - kein Problem». Weitere Bände sind in Vorbereitung und erscheinen demnächst. Gusspfannen sind wieder ein. Sie haben richtig gelesen - die Kisag-Grillpfannen aus Aluminiumguss erfreuen sich einer stark zunehmenden Beliebtheit. Sowohl zum Grillieren als aber auch zum Braten, Dünsten, Dämpfen, Schwimmenbacken. Kisag denkt an Neues.

Klafs-Saunabau AG, Zug

Halle 26, Stand 571

Die Firma Klafs, 1972 in Zug gegründet, darf heute unter den Herstellern von Saunaaanlagen und Bestrahlungsgeräten, sowie weiteren Mitteln zur Gesundheitsprophylaxe als führendes Unternehmen bezeichnet werden. Wie in den vergangenen vier Jahren, stellt Klafs seine Erzeugnisse auch an der diesjährigen Mustermesse dem Publikum vor. Es gelangen zur Ausstellung: Verschiedene Ausführungen von Heimsaunakabinen mit Gestaltung und Einrichtung des Nass- und Ruhebereiches. Eine grössere Sauna-Kabine als Beispiel für Hotel- oder öffentliche Anlagen. Die Grosskabine weist eine neuartige Konzeption der Liegeeinrichtung zur Verringerung des Wartungsaufwandes auf. Bei sämtlichen Saunaa-Kabinen konnte durch Weiterentwicklung des Entlüftungssystems und der elektronischen Steuerung eine Einsparung an Stromkosten erzielt werden. Ferner zeigt Klafs als Weltneuheit eine Sonnenbank mit garantiertem Bräunungseffekt. Der hierfür notwendige hohe UVA-Anteil im Spektrum konnte durch eine neue Erfindung erstmals technisch realisiert werden. Die Sonnenbank dürfte für einiges Aufsehen sorgen. Das Programm wird abgerundet durch Sportgeräte, die auf die spezifischen Bedürfnisse der körperlichen Leistungsanforderungen im Alltag abgestimmt sind.

Jamais encore vous n'avez préparé des pommes purée aussi bonnes si simplement...

plus simple: Il vous faut seulement de la Blitzpurée et de l'eau, car Blitzpurée contient déjà lait et matière grasse. Elle est très légèrement assaisonnée.

plus vite: Verser simplement la purée en poudre dans l'eau bouillante.

milleur: Blitzpurée garantit toujours une purée savoureuse, fine et légère.

plus sûr: Blitzpurée ne vous déçoit jamais, car vous pouvez lui donner exactement la consistance désirée.

Blitzpurée pour des pommes purée tout à fait au goût de la clientèle.



BP 176 F

Eine record-Schiebetüre ist die eleganteste Art, Gäste zu empfangen.

Der Eingang ist die Visitenkarte eines Hotels. Was sieht besser aus als die ungebrochene Glasfront einer record-Schiebetüre?

Sie öffnet sich schnell und lautlos, wenn sich die Gäste nähern, und schliesst sich ebenso prompt und diskret, wenn sie die Halle betreten haben. Und niemand beschwert sich über Durchzug.

In vielen Hotels und Gastbetrieben funktioniert eine record-Schiebetüre auch als Office-Türe. Die Küchengerüche werden nicht zu Speisesaal-Gerü-

chen, und die Platten kommen immer hell an den Tisch.

Das allein wären schon genug Gründe, eine solche Türe einzubauen.

Und das sind ein paar weitere Vorteile: Man kann record-Schiebetüren praktisch überall einbauen, auch in Altbauten. Sie werden an das normale 220-Volt-Netz angeschlossen. Und der Service, den wir Ihnen dazu offerieren, ist ebenso sprichwörtlich wie die Schweizer Gastfreundschaft.

Hotel International Basel



record

Die Türe, die keine mehr ist.

AG für Türautomation, 8600 Dübendorf, Oberdorfstrasse 64, Telefon 01-82012 85, Telex 55631 agta

Dr. Juchli

Fortschritt durch Datenverarbeitung auch für die Hotellerie

Das ist nur einer der zahlreichen Berichte, die Ihnen das neue Hotel-system NCR 299 täglich liefert:

TAGES-RAPPORT		NCR 299	
Code	Spelt chart	Saldo	Saldo
41	Arrangement Zimmer-Frühstück	1.875,00	21.570,00
42	Arrangement Halbpension	9.875,00	25.970,00
43	Arrangement Frühstück	0,00	0,00
44	Logement	9.000,00	39.000,00
45	Dejeuner	750,00	3.300,00
46	Cuisine-Pension	950,00	4.150,00
47	Frage	260,00	2.570,00
48	Linge	170,00	1.140,00
49	Telephone	90,00	760,00
50	Mieten	420,00	1.868,00
51	Diverse	50,00	390,00
52	Café	2.300,00	10.340,00
53	Cuisine Restaurants	3.235,00	13.790,00
54	Pâtisserie	745,00	3.352,00
55	Extra	255,00	638,00
56	Spiritueux	825,00	3.610,00
57	Vin	1.775,00	7.810,00
58	Minéral	480,00	2.112,00
59	Bière	270,00	1.168,00
60	Parfums	140,00	818,40
TOTAL SALES		22.600,00	90.479,60
61	Débours	480,00	2.784,00
62	Netto Bar	700,00	2.000,00
63	Netto Bankett	2.890,00	16.762,00
64	Kasse 1	1.082,00	71.500,00
65	Kasse 2	4.813,00	27.915,40
66	Paiement Credit-Cards	0,00	0,00
67	Debitoren	800,00	4.640,00
68	Amortisation	145,00	251,00
69	Impôts (Légit. à l'Etat)	8.808,00	11.040,00
70	Debitoren Restaurants	800,00	4.040,00
71	Debitoren Zahlungen	0,00	0,00
72	DEBITORS SALDO	800,00	129.875,00
73	Netto-Umsatz	12.228,00	53.803,20
74	SB-Restaurants-Umsatz	3.000,00	13.200,00
75	Bar-Umsatz	1.000,00	4.000,00
76	Bankett-Umsatz	1.500,00	6.000,00
77	Hotelbar-Umsatz	6.900,00	19.900,00
78	Bankett-Umsatz	140,00	818,40
79	Parfums-Umsatz	140,00	818,40
80	Interieur-Verkaufsmater.	22.600,00	99.479,60
81	TOTAL-VERKAUFSSALDO	0,00	0,00
KONTROLLEN		0,00	0,00
ABRUCHT:	Gästebuch: Tag / Monat	10.700,00	47.000,00
PERSONEL:	Gästebuch: Tag / Monat	150,00	600,00
PENSIONN:	Ad-Liste Zu-Abgang / Tagesbestand	98,00	150,00
ARRANGEM:	Ad-Liste Zu-Abgang / Tagesbestand	4.200,00	10.700,00
ZINDEBANKZ:	Tag / Monat	160,00	640,00
ZINDEBANKZ:	Zu-Abgang / Tagesbestand	12,00	100,00
ZINDEBANKZ:	heute / bis heute	100,00	470,00
ZINDEBANKZ:	heute / bis heute	42,00	48,00
ZINDEBANKZ:	heute / bis heute	90,00	85,20

Sichern auch Sie sich täglich vollständige Führungs- und Entscheidungsunterlagen durch Einsatz des Hotel-systems NCR 299. Wir senden Ihnen gerne die vollständige Dokumentation. Oder noch besser: Verlangen Sie eine unverbindliche Vorführung.

NCR (SCHWEIZ) HOTEL-SYSTEME ZÜRICH/WALLISELEN
NCR POSTFACH 579
 8300 GLATTZENTRUM
 TELEFON 01/832 11 11

Mustermesse: Stand 415 - Halle 11



Gartenmöbel

Verlangen Sie
Gratisprospekt!

B. GROGG & CIE.
4932 Lotzwil

Telefon (063) 2 15 71

MUBA Basel, Halle 7, Stand 223

MEIKO die Zuverlässigen

Die robustere Natur

MUBA, Halle 24, Stand 335

MEIKO - grundsätzliche Technik. Sparsam und anspruchlos. Zuverlässiger Service. Das sind die professionellen Spülmaschinen, von denen viele Tausend fast in der ganzen Welt dafür sorgen, dass man seine Zeit den Gästen widmen kann und nicht dem Geschirr!



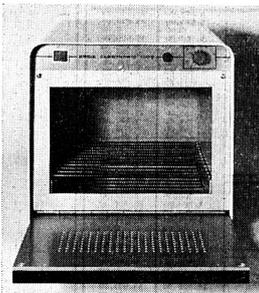
J. Kobelt AG, 8117 Fällanden, Tel. 01-825 06 11

MEIKO KOBELT

Standbesprechungen bewährter Hotellieferanten

Kreis AG, Spezialist für Verpflegungstechnik, St. Gallen
Halle 19, Stand 117

Den Mittelpunkt der Kreis-Ausstellung bilden dieses Jahr Hotellsilber, Mikrowellen-Geräte und Servierwagen. Sie sehen eine überaus reichhaltige Kollektion von Hotel-Silber- und -Stahlwaren, kurz alles, was zum schön gedeckten Tisch gehört. Die laufend an den Mikrowellen-Geräten durchgeführten Demonstrationen beweisen Ihnen, wie überraschend schnell sich der Regenerationsvorgang vollzieht. Sie werden feststellen, wie praktisch, lei-



stungsfähig und geräumig diese Geräte sind. Verschiedene Grössen stehen zur Verfügung, je nach den Bedürfnissen des Gastbetriebes. Die Firma Kreis als Pionier der modernen Verpflegungstechnik hat sich auf dem Gebiet der Mikrowellennutzung im Gastgewerbe internationales Prestige erworben. - Sie werden sich auch für die neuen Servierwagen interessieren, welche durch viele Vorteile der Form und Gestaltung vielseitig verwertbar und einsetzbar sind. Als Fachmann des Gastgewerbes sollten Sie die Kreis-Ausstellung an der MUBA nicht versäumen.

MEIKO J. Kobelt AG,
8117 Fällanden
Halle 24, Stand 335

Diese Firma zeigt einen repräsentativen Querschnitt aus dem Verkaufsprogramm der gewerblichen «MEIKO»-Geschirrwäsche- und -Spülmaschinen, der «JUNO»-Convectomaten sowie der «ATR»-Gemüsewaschmaschinen. Gläserpülmaschinen: Besonders beachtenswert sind die «Mini-Modelle» FV 40 GE und FR 40 G mit den kleinen Ausmassen und der grossen Leistung. Diese Maschinen sind so konzipiert, dass sie sowohl als Einbaumodelle wie auch als freistehende Modelle Verwendung finden.

Einbaumaschinen: Die Modelle der FR- und FV-Reihe eignen sich besonders als Einbaugeschirrwäsche- und Spülmaschinen in Kombinationen. Sie werden von der Front her bedient und sind mit rundem oder viereckigem Korb 500 x 500 mm ausgerüstet. Durchschiebemaschinen: Das Modell DR 40 H zeichnet sich durch ihre Vielseitigkeit besonders aus. Sie wird von oben bedient und weist eine hydraulische Hebe- und Senkvorrichtung auf, die das Arbeiten mit diesen Maschinen besonders für weibliches Personal als sehr angenehm empfinden lässt. Die Modelle DR 90 und DV 111 sind mit patentierter Frischwasser-Vorabreinigung versehen, anstelle der herkömmlichen Brausen vor den Geschirrwäsche- und Spülmaschinen.

Korbtransportmaschinen, Bandmaschinen, Umlaufanlagen: Alle diese Grossmaschinen sind in Elementbauweise hergestellt. Sie können individuell, nach den Bedürfnissen der einzelnen Betriebe, ausgerüstet und durch diverse Zusatzgeräte wie Eckumlenkungen um 90 oder 180 Grad, Röllengleitsche, Abstell- und Sortierische, Einweichrollen für Bestecke, Abfall-Röllis usw. ergänzt werden.

Behälter- und Küchengeräte-Waschautomaten: Kasserollen, Töpfe, alles was an Grossgebänden aus Bäckerei, Metzgerei, Hotelküche usw. anfällt, kann in den Typen FV 120 B (Frontbedienung) DV 221 B und DV 250 B einwandfrei sauber gewaschen werden.

Spezialwaschmaschinen: Einen besonderen Namen hat sich MEIKO durch die Herstellung von Spezial-Waschmaschinen verdient. So werden beispielsweise Tierkäfige, Farbtöpfe, Laborgläser, Speisetransportbehälter, Abfall-Container usw. in MEIKO-Maschinen gewaschen.

ATR-Salat- und Gemüsewaschmaschinen: Die ATR-Salat- und Gemüsewaschmaschinen haben sich in aller Welt tausendfach bewährt. Es stehen fünf Modelle zur Verfügung, die je nach Grösse des Betriebes eingesetzt werden können. ATR wäscht alle Salate, Gemüse, Früchte und Knollenfrüchte sowie Geflügel und Fleisch in frischem oder tiegefrorenem Zustand in kürzester Zeit einwandfrei und ohne Beschädigung. Das neue Modell

ATR-73-TURBOVER für den Mittel- und Kleinbetrieb ersetzt das Modell ATR 68. JUNO-Convectomaten: Die JUNO-Convectomaten (Heissluftöfen) sind seit Jahren ein Begriff in der Küche und es sind Tausende schon in Betrieb. Am Stand werden sehr preisgünstige Kleinmodelle für den Mittel- und Kleinbetrieb gezeigt.

NCR (Schweiz)
Halle 11, Stand 415

Das Ausstellungsprogramm der NCR (Schweiz) zeigt, wie stark im Registrierkassenangebot die Schwerpunktverlagerung auf die elektronischen Geräte bereits vollzogen ist. Die elektronische Registrierkasse steht heute in den verschiedensten Modellvarianten zur Verfügung, so dass jeder Einzelhändler sowie die Unternehmer im Gastgewerbe sich die Vorteile der neuen Technik zunutze machen können. NCR 210 das preisgünstige, elektronische Kontrollgerät, geeignet vor allem für Spezialgeschäfte (Bäckereien, Metzgereien usw.)

NCR 220 eine ausserordentlich schnelle Registrierkasse, mit bis zu 8 Abteilungs-speichern, Bon- und Journalstreifen-druck. NCR 225 ein Hochleistungsmodell zur raschen Beschaffung unentbehrlicher Geschäftsdaten, mit bis zu 36 Abteilungs-speichern, mit automatischem Tagesabschlussbericht; Bon-, Journalstreifen- und Quittungsdruck. NCR 250 mit 120 Warengruppen und Transaktionspeichern. Auch erhältlich mit Magnetbandkassetten und Etikettendrucker.

NCR 280 das erprobte elektronische Kassensystem für Warenhäuser und Spezialgeschäfte mit Datenauswertung im NCR Data Center. Für das Gastgewerbe wird erstmals die elektronische Registrierkasse NCR 250-5100, das vollkommenste Kontrollgerät, das für Restaurants entwickelt wurde, ausgestellt.

Alphonse Orsat SA, Martigny
Halle 19, Stand 101

60 Jahre Schweizer Mustermesse! Zum sechzigsten Male bekennt Orsat an der MUBA Farbe mit Weiss und Rot! Noch mehr, Orsat stellt seine ersten «75er vor, den Jahrgang, der Wunder verspricht. Fendant «Etoile du Valais», Fendant «Clos de Montibevaux», Johannisberg «Vent d'Est», Dôle «Romane», die ersten, die sich an der Mustermesse Ihrer Würdigung stellen. Nicht zu vergessen Pinot noir Römerblut sowie alle anderen Markenweine. Bei Orsat geht es von der Entdeckung zum Genuss und von der Entdeckung zum Genuss. Und von der Entdeckung zum Genuss. Wir erwarten Sie am Orsat-Stand (Halle mit der grossen Uhr) zu einem Glas «75er. Auf Wiedersehen!

Restomat AG, Herbergsgasse 2,
4005 Bärlic und Sihlquai 268,
8001 Zürich (Fällanden)
Halle 23, Stand 671

Vom «Blinden Pikkolo» bis zum automatischen Kleinkiosk. Der eigentliche Pionier der Selbstbedienungsautomaten stand in Amerika: er gab für einen Nickel Zigaretten aus. Auch im Berlin der zwanziger Jahre war er gelegentlich anzutreffen, dort hörte er auf den Namen «Blinder Pikkolo», weil man ihm alles andrehen konnte. Die Automaten-Zigaretten fanden damals nämlich reissen Absatz, nur wenn am Abend die Automatenkassen voller Unterlagscheiben... Dass Zigaretten-automaten heute ein sehr gutes Geschäft sind, beweist, dass die Technik in dieser Branche entscheidende Fortschritte gemacht hat. Die grundlegende Neuerung liegt vor allem in der Münzprüfelektronik, die entweder auf runde Beträge Herausgeld gibt oder einen recht komplizierten Additivbetrag richtig zu zählen vermag. Sie hat die Unterlagscheibenaera endgültig überwunden und manchem damals geprellten Will wieder Mut gemacht. Eine weitere Hürde, die dem Zigaretten-automaten auf dem Weg zum Erfolg immer wieder in die Quere kam, waren Preisschläge. Mit steigenden Preisen gelangten immer mehr der sattsam bekannten Kartonröhren in die Automatenpackungen. Heute ist das anders: Mit einem Handgriff können die Restomaten auf die neuen Preise umgestellt werden, und zwar jeder Schacht auf den passenden Preis. Und noch etwas hat den Zigarettenautomaten zum beliebten und vollen «Geschäftspartner» gemacht: Schon der allerkleinste Restomat verfügt über eine attraktive Zigarettenmarken-Auswahl in allen gängigen Aroma- und Preisklassen. Die Erfahrung zeigt: Dank Design und raumparenden Grösse - vom feinen Mini bis zum stilvollen Jumbo - finden erstklassige Zigarettenautomaten heute immer mehr Verbreitung: in Gaststätten, Kantinen, in Werkstätten, Bürokorridoren und überall dort, wo plötzlich

der Appetit auf eine Zigarette aufkommt. Nicht nur Ware ausgeben, sondern sie in kürzester Zeit auf servicebereiten Zustand zu bringen, ist ein weiteres Problem, das die neueste Automaten-technik penamsischer gelöst hat. Die bereits bekannten Heissegetränkautomaten sind ein Beispiel dafür. Die neuen Modelle, die Restomat an der Schweizer Mustermesse präsentiert, sind in über 80 Ländern bereits auf Herz und Nieren erprobt worden, bevor sie ihr heutiges Design erhielten. Sie liefern heissen und kalten Kaffee mit und ohne Milch und Zucker, ebenfalls Ovomaltine, Schokolade und Tee, und zwar in der genau richtigen Temperatur. An der Spitze der abwechslungsreichen Restomat-Parade marschiert jedoch ein reiner Italiener: der Espresso-Frischbrühautomat RAG 2000, der Welt kleinster und formstärkster Automat für echten Espresso. Vor den Augen der Kunden werden die Kaffeebohnen gemahlen und was dabei an köstlichem Getränk herauskommt, ist mindestens so kaffeeduftend und exquisit wie der beste Espresso, den Sie in Italien je gekostet haben.

Doch nicht genug. Den amirierenden Heissegetränken stehen die durststillenden Kaltgetränke gegenüber. Auch dieses brennende Durstproblem hat Restomat in überzeugender Weise gelöst. Das Ergebnis langer Forschungs- und Entwicklungsarbeiten sind formschöne Flaschenautomaten für eisgekühlte Getränke, wie sie in Werkhallen, in Betriebsgebäuden und auf Rasplätzen bald mehr und mehr zu finden sind.

Den überzeugendsten Beweis für die erstaunliche Leistungsfähigkeit moderner Verpflegungsautomaten bringt der Restomat-Toastmat für schmackhafte ofenrische Snacks aller Art, wie z. B. Croque Madame, Croque Valaisanne, Croque Amour, um nur einige zu nennen. In einem luftkonditionierten Kühllager für 80 vorbereitete Brot-Käse-Schinken-Toasts wird der bereits beliebte «Croque-Monsieur». Nach dem richtigen Geldeinwurf füllt die erste mit einer Alufolie umschlossene Toastportion in den Elektrotopf. Zwischen zwei Heizplatten gepresst wird der Toast mit seinen köstlichen Zugaben bei einer Heizkerntemperatur von 290 Grad Celsius in zirka 45 Sekunden essfertig gebacken. Ein eingebauter Dispenser liefert gleich noch eine Serviette, mit welcher der duftende, knackig-knusprige Toast heiss dem Automaten entnommen werden kann. Der Toastmat, ein alter, heisser Wunsch der Automatenbauer, wurde in jüngster Zeit von der Restomat fertig entwickelt. Natürlich ist er den sehr strengen Bestimmungen des Eidgenössischen Veterinärdepartement für leicht verdauliche Fleischwaren unterworfen. Kein Zweifel, dass ihm sein bevorstehender Grosserfolg im Testland Schweiz auch im Ausland sehr bald bedeutende Märkte erschliessen wird.

Was unsichtbar dahintersteht. So futuristisch dieses Automatenparadies auch wirken mag, so steht doch immer der Mensch dahinter. Im vorliegenden Falle ein führendes Schweizer Spezialunternehmen, das weiss, worauf es ankommt: auf technische Perfektion, zeitgemässe Geschäftsbedingungen und einen lückenlosen Service. Denn die Partner der Restomat wollen mit den Automaten natürlich Umsatz erzielen. Betriebssicherheit, Pannensicherheit und ein unermüdlicher Nachfülldienst sind da die Grundlagen des Erfolges. Und das ist auch der Grund, warum die Restomat-Kundenliste heute von Tag zu Tag wächst. Moderne Vertragsbedingungen - wie Kauf, Miete, Leasing (die Restomat verfügt übrigens über ein eigenes Leasing-Departement) - bieten dem Kunden das, was für seinen Betrieb am geeignetsten ist. Ein dichtes Servicenetzt erstreckt sich über die Schweiz. Schwerpunkte sind die technischen Zentralen in Basel und Zürich, wobei der Kundendienst von über 50 Piktetwegen (Operativ und Service) besorgt wird, die zum grossen Teil mit Autoruf ausgerüstet sind. Sogleich am 365 Tagen im Jahr ist die Devise des Restomat-Service. Eine recht eindrückliche Sicherheitsorganisation also; allzeit bereit im Dienste kundenfreundlicher Automaten und einer Zukunft, die uns noch viele angenehme Überraschungen bringen wird.

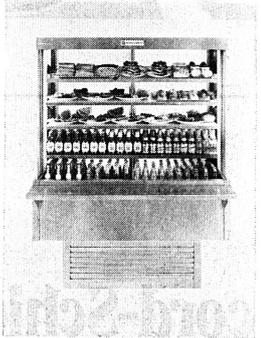
Rito, vorfabrizierte sanitäre Anlagen,
6010 Kriens
Halle 22, Stand 215

Für den Besitzer von renovationsbedürftigen Altbauten bietet sich auf dem Sanitärsektor eine neue Lösung an. Auf kleinstem Raum kann jetzt die fehlende Dusche, das Bad oder WC innert einem Tag fertig eingebaut werden. Die Firma Rito, Kriens/Zürich, stellt alle sanitären Anlagen (auch Kleinklinken) in Vorfabrikation her und muss beim Einbau nur noch die sanitären Installationen an das

bestehende Netz anschliessen. An ihrem Stand zeigt sie ein Mini-Duschbad (Dusche, WC, Lavabo), dem auch eine Studioküche angegliedert ist. Neue Wege geht die Rito auch im Bereich der Ausstattung. Mit wasserunempfindlichen Fototapeten werden nicht nur neue dekorative Effekte, sondern auch eine scheinbare Vergrößerung des Raumes erzielt. Weitere Produkte der Firma Rito sind in der Halle 26, Stand 541, ausgestellt.

Paul Schaller AG, Kühl- und Klimaanlage, 3001 Bern
Stand 831, Halle 23

Teil-Nummer des Standes 061/26 74 59
Als führendes Unternehmen der Kältebranche stellt die Paul Schaller AG ein vollständiges Programm für den Lebensmittelhandel und das Gastgewerbe zur Verfügung. Der Interessent findet in jedem Fall das seinen Bedürfnissen angepasste Kühlmodell. Besonders erwähnenswert sind die in der eigenen Fabrik hergestellten NORMOFLEX-Kühl- und Tiefkühlzellen sowie die neue Durchreichkühlvitrine für das Gastgewerbe für Selbstbedienungsanlagen sowie Restaurants mit Kellner-Selbstbedienung.



Gastrofresh-Durchreichkühlvitrine für Getränke und Speisen.

Schwarzer AG, Rolladenfabrik
4600 Olten
Halle 22, Stand 211

Gleich drei für die Altbau-Renovationsinteressante Neuheiten zeigt die Schwarzer AG, Olten, an ihrem Stand. So kann der doppelwandige, ausgeschäumte HERAL-Rolladen nachträglich an bestehende Fenster montiert werden. Er isoliert bedeutend besser gegen Wärme, Kälte und Schall als die bisher verwendeten einwandigen Alu-Profile. Der TRAGO-Faltrolladen benötigt keinen Rolladenkasten. Beim Umbau wird dadurch die Planung erleichtert und Baukosten können eingespart werden. Die dritte Neuheit, ein Alu-Jalousieladen, wird ab Fabrik einbrennoliert geliefert, womit sich Malerarbeit am Bau erübrigt. Zudem ist am Stand ein Querschnitt durch die breite Produktpalette (verschiedene Rolläden, Lamellen- und Ganzmetallstoren, Sonnen- und Vertikalstoren, Korbgenormarken, Garagentore, Rolllöre und Rollgitter) der Schwarzer AG zu sehen.

Unirenova AG, 8050 Zürich
Halle 22, Stand 227

Die Informationsstelle der Unirenova AG, Planung und Durchführung von Renovationen, legt an ihrem Stand einen eindrücklichen Leistungsnachweis ihrer bisherigen Tätigkeit vor. Mit Fotos und kurzen Texten werden Objekte vorgestellt, die in ihrer Vielfältigkeit überraschen und einen interessanten Einblick in das Gebiet der Altbau-Renovierung gewähren. Die Palette reicht vom einfachen Einfamilienhaus über das historisch erhaltene Bauernhaus bis zum Denkmalpflege und dem Heimatschutz originalgetreu renoviert wurde, bis zur baugewerkschaftlichen Siedlung mit Hunderten von Wohnungen. Eine attraktive und unterhaltsame Note bringt die Tonbildschau mit dem Unirenova-Motto «renovieren statt demolieren» in die Ausstellung. Die beiden Symbolfiguren «Renov» und «Demol» erläutern darin auf äusserst lebendige Weise ihre Philosophie, die die Renovierung als wesentlichen Beitrag zur Erhaltung von humanem Lebensraum versteht. Wer sich für den Ablauf einer Gesamtrenovierung interessiert, kann sich anhand instruktiver Bildtafeln und Legenden informieren.

Genossenschaft Usogas
Der Gasstand an der Mustermesse
Halle 24, Stand 325

Der Stand des Verbandes schweizerischer Gaswerke (Nr. 325), der sich jedes Jahr in der Halle 24 beim Eingang des Rosentalgebäudes befindet, steht unter dem Motto der Altbauanierung. Deren Möglichkeiten werden an Beispielen mit älteren und neuen, modernen Gasapparaten gezeigt.



Als Neuentwicklung werden Gas-Einzelkochstellen vorgestellt, welche es gestatten, die Gaskochstellen individuell in Küchenkombinationen anzuordnen. Dies dürfte besonders für Innenarchitekten und Küchenplaner von grossem Interesse sein. Daneben ist am Stand eine komplette Übersicht über die Gasanwendungen im Haushalt zu sehen: Vom preisgünstigen modernen Allgas-Standardherd bis zu Luxusherden mit automatischer Zündung, selbstreinigendem Backofen mit Panoramafire, Innenbeleuchtung, elektrischem Drehspeis, Infrarotgrill, thermoelektrischer Zündsicherung, Temperaturregler zeigt der Stand eine repräsentative Auswahl von Gaskochherden aller Kategorien. Das Angebot an Gasapparaten für die Waschküche ist vertretbar durch verschiedenste Gas-Waschautomaten und gasbetriebene Tumbler. Neben einer Reihe von Warmwasserapparaten - Gasdurchlauferhitzer und Gasboiler - wird auch ein Überblick über die verschiedenen Gashesysteme gegeben, wobei die wichtigsten Heizsysteme durch Musterapparate vertreten sind.

Als Beispiel einer gewerblichen Gasanwendung sowie um den Standbesuchern nebst vielseitiger Information und neutraler kompetenter Beratung auch eine Erfrischung bieten zu können, ist am Stand zudem eine gasbeheizte Kaffeemaschine in Betrieb.

Ein Teil des Gasstandes ist dem Thema «Gas für gewerbliche Wäschereien» gewidmet. Hier werden je eine Gaswaschmaschine und ein Gasextraktor sowie eine Gasmenge und ein Gastumbler gezeigt.

Max Wüthrich, Apparatebau,
5723 Teufenthal
Halle 23, Stand 533

WAP-Salatkühlschrank (Sandwichenheit) ebenfalls mit GN-CN-Schalen, ventilationsgekühlt, daher konstante Temperatur, Abtau-Vollautomatik, Abdeckung und Deckel aus Chromnickelstahl, Türanschlag links oder rechts, diverse Ausführungen auch mit Schubladen-Stock. Neuerdings sind diese Kühlmöbel auch komplett in Chromstahl lieferbar und zwar mit der besten Isolation: Polyurethan (hartgeschäumt). Punkto Preis und Verarbeitung sind diese Möbel eine kleine Sensation!

Alle Apparate lassen sich vielfältig kombinieren, denn für jedes Modell stehen solide und praktische Holzunterbauten mit Arbeitsbrett nach Mass gefertigt, zur Verfügung. Lassen Sie sich die verschiedenen Ausführungen und Verwendungsmöglichkeiten vorführen.



Grosser Spezialcoupe-Kelch

MADAME POMPADOUR

125 mm Durchmesser, 150 mm hoch, 400 g in Kartons einzeln verpackt. Fr. 8.50 per Stück. Mindestabnahme 6 Stück.

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

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel-Restaurant Schäfli Amden

Gesucht für Saison-, evtl. Jahresstelle,

2 Serviertöchter

(evtl. Kellner) für den Schichtbetrieb sowie

Küchenbursche

Angenehmes Arbeitsklima, familiäre Behandlung. Eintritt zirka 1. Juli oder sofort.

Es freut sich auf Ihren Anruf: Familie A. Gmür, Telefon (058) 46 11 36.

2943

Restaurant au bord du lac Léman

cherche

directeur/directrice

ou

couple directeur lui:chef de cuisine

avec ou sans patente.

Tout en donnant une grande liberté d'exploitation, nous attendons un(e) bon(ne) collaborateur(trice), jeune et dynamique et conscient d'une grande tâche. E-trée immédiate ou à convenir.

Offre détaillée sous chiffre 3299 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.



Hotel Schützen 4310 Rheinfelden (Nähe Basel)

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft, in lange Sommersaison bis Mitte Oktober, nette und tüchtige Mitarbeiter.

Portier

(mit guten Deutschkenntnissen)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den gewohnten Unterlagen an Familie F. Kottmann, Telefon (061) 87 50 04.

2642



cherche

un réceptionniste

pour saison ou à l'année, connaissant les langues et la NCR 42. Prière offre complète à Mme Keller, 131, rue de Lausanne.

3042

Parkhotel und Weisses Kreuz 7504 Pontresina

sucht für lange Sommersaison

Chef saucier Chef garde-manger Chef entremetier Logentournant Nachtportier

Offerten erbeten an die Direktion. Telefon (082) 6 62 31

3116

Hotel Rubsch 8784 Braunwald/GL

Für die Sommersaison, 1. Juni bis Ende Oktober, suchen wir in unser junges Team

Restaurationsstochter

(Speiseservice)

Zimmermädchen

Für Ausländer Saisonbewilligung vorhanden.

Offerten bitte an H. Pfannenmüller, Telefon abends ab 19.00 Uhr (058) 84 15 34.

3298

Montana/Crans (Valais)

Hôtel de 50 lits, engagé

gérant-directeur

ou couple (cuisinier/gouvernante).

Faire offres sous chiffre 3273 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.



Continental Hôtel Lausanne

cherche pour date à convenir

un secrétaire de réception

Connaissances français-allemand, anglais, ainsi que la NCR 42. Place stable.

Veuillez faire parvenir votre offre détaillée avec copies de certificats et photographie à:

Hôtel Continental M. Chr. Hossmann 2, place de la Gare 1001 Lausanne

3158

Hotel-Restaurant Bären 3715 Adelboden

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Saucier Commis de cuisine

Offerten an P. Trachsel, Telefon (033) 73 21 51.

2669

Gasthof Bar Restaurant Spiess, Interlaken

Wir suchen für die kommende Sommersaison oder Jahresstelle zweite, freundliche

Serviertöchter

(Schichtbetrieb)

1 Buffetöchter

Eintritt 26. April oder nach Uebereinkunft.

Familie Del Grasso-Oberli, Tel. (036) 22 25 51 oder (036) 22 71 31.

2887



Wir suchen für lange Sommersaison (April bis Oktober) ein gutes Team bestehend aus:

Küchenchef Koch oder Köchin Restaurationsstochter oder Kellner Saaltöchter

Unser Hotel ist bekannt durch:
- keine A-la-carte-Küche
- Hochzeiten und Gesellschaften
- idyllischen Ferienort
- Ausflugsziel.

Schreiben Sie uns oder telefonieren Sie uns:
Familie Blättler
Ferienhotel Baumgarten
6365 Kehrsiten, Vierwaldstättersee
Telefon (041) 64 17 77

2190



8 Autominuten von Luzern
90 Betten, moderner Komfort

Rôtisserie «Mühlerad» Cafeteria «Dorfbeiz»

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft, in Saison-, eventuell Jahresstellen:

Chef de partie (24 bis 28 Jahre, Schweizer) Commis de cuisine

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an: Robert Näpflin, Tel. (041) 61 13 55.

3240

Hotel Restaurant Bären 3855 Brienz

sucht für lange Sommersaison eventuell in Jahresstelle

Köche oder Köchin Küchen- u. Officepersonal Buffetöchter Saal- und Restaurationsstochter oder Kellner Zimmer-/Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

A. Berthod-Simmen, zurzeit Hotel Cristallo, 7050 Arosa.

2951



1731 Laax/Flims - Hallenbad, Freibad, Sauna, Solarium, Fitness-Center, Kongresspavillon

Für die kommende Sommersaison ab anfangs Juni 1978 suchen wir folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

1 Chef de partie 1 Commis de cuisine 1 Restaurationskellner

Bringen Sie Elan und Einsatz mit! Dann erwartet Sie kreative Arbeit in einem aufgeschlossenen Team.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Sporthotel Happy Rancho Ch. Müller, Dir.

7131 Laax, Telefon (081) 39 22 56 und 39 21 49.

2008



In unseren neu umgebauten Landgasthof suchen wir

2 junge und attraktive Serviertöchter

die eine für den Restaurationsbetrieb, die andere für den anspruchsvollen Rôtisserieservice.

Auf Wunsch können Sie sich in der Freizeit unseren Pferden widmen.

5-Tage-Woche, guter Verdienst, Zimmer im Hause.

Telefon (073) 43 17 83.

3270



Hotel Hohe Promenade

sucht für Sommersaison per 1. Juni 1978

Zimmermädchen

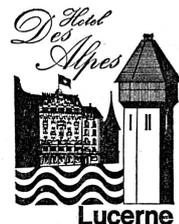
Mithilfe in Lingerie

Restaurationsstochter

und Saaltöchter

Offerten mit Foto, Zeugniskopien sowie Lohnansprüchen an: E. Roman.

3185



Gesucht für Sommersaison

Koch Saaltöchter/Saalkellner Zimmermädchen

Offerten an die Direktion. Telefon (041) 22 58 25.

3267

Kurhotel Valmont 1823 Glion sur Montreux

sucht in Jahresstelle

KassiererIn- Journalführerin

(Sweda)

Handschriftliche Offerten sind zu richten an die Direktion.

3147

Flughafen-Restaurants 8058 Zürich-Kloten

Telefon (01) 814 33 00

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter Commis pâtissier Buffetdame (für unser Blackout)

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen

interessieren, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns doch gleich an. Unsere Herren Gerber oder Grohe werden Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

1985



Flughafen-Restaurants Zürich

Restaurant Self-Service de Bellerive-Plage 1007 Lausanne

cherche pour la saison d'été (début mai au 15 septembre)

chef de cuisine commis de cuisine filles de buffet caissières

Faire offre détaillée avec curriculum vitae et photographie à Ph. Sévegrand, directeur.

3224

Gesucht für die Sommersaison in Grächen

1 Saaltöchter 1 Zimmermädchen 1 Commis 1 Kindermädchen

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Hotel Hanigalp, 3925 Grächen/VS

Telefon (028) 4 01 55.

3419



HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN BASEL

Basel - das goldene Tor zur Schweiz

Wir suchen auf den 1. Juni oder nach Uebereinkunft einen

2. Oberkellner

sowie einen

Chef de rang

Diese verantwortungsvolle Position erfordert neben den Fach- und Sprachkenntnissen gutes Organisationstalent und viel Initiative.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen und auf Wunsch Logis im Hause.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn A. Bachmann, Blumenrain 8, 4001 Basel, Telefon (061) 25 52 52.

3417

Restaurant Stadt München

Wir suchen in unsere kleine Brigade
Chef de partie
mit guten Restaurationskenntnissen. Wir bieten neuzeitliche Arbeitsbedingungen, gutes Arbeitsklima, Jahresstelle.
Nähere Auskünfte erhalten Sie bei
**Restaurant Stadt München
Luzern**
Brasserie-Spezialitätenrestaurant an der Reuss, Altstadt, Luzern
Telefon (041) 22 06 31
Herrn Meier (Küchenchef) oder Herrn Helmin verlangen.

25-7655

Hotel Aarauerhof, Aarau
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft
1 Chef de rang
für unseren renommierten Grill-Room und zur selbständigen Führung von Banketten.
Offerten erbeten zuhanden von Herrn Bucher oder Telefon (064) 24 55 27.

3397



**Grand-Restaurant
Tea-room
Confiserie
«Schuh»
3800 Interlaken**
am Höheweg
sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:
Verkäuferinnen
ferner
**Servicepersonal
Chef de partie**
Offerten sind zu richten an:
F. Beutler, Inhaber, Telefon (036) 22 94 41.

3398

**Schlosshotel
7018 Flims Waldhaus**
Wir suchen für die kommende Sommersaison, ab zirka Mitte Juni,
**Commis de cuisine
Serviertochter
Portier**
(deutschsprachend)
Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
H. und B. Burkhardt, Schlosshotel
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 12 45

3399

Park-Hotel, 6353 Weggis
sucht für die Sommersaison, Eintritt nach Uebereinkunft,
Zimmermädchen
Offerten erbeten an:
H. Günther, Park-Hotel, 6353 Weggis
Telefon (041) 93 13 13

3389

Wir suchen für unser gut frequentiertes Restaurant eine tüchtige
Serviertochter
die schon in ähnlichen Betrieben gearbeitet hat und sehr selbständig ist. Wir legen grossen Wert auf eine freundliche Bedienung und gepflegten Service. Der Verdienst ist gut, freie Kost und Logis wird gewährt.
Die Arbeits- und Freizeit sind sehr geregelt.
Wenn Sie gerne in einem Team mit guter Zusammenarbeit tätig sein möchten, rufen Sie uns an.
Telefon (085) 5 54 22, Max-R. Meier.

3390

Restaurant Victoria, Brig
Bahnhofplatz
sucht ab Ende April/Anfangs Mai
**Kellner
oder Serviertochter**
Offerten erbeten an
Restaurant Victoria, 3900 Brig
Tel. (028) 3 10 25

3345

**Hotel-Restaurant-Bar
«CHRUEG»**
Fam. Styrer
2563 Ipsach bei Biel
Tel. (032) 51 50 11
Für unsere gemütliche BAR suchen wir auf zirka Mitte April 1976 eine gutpräsentierende, charmante, jüngere
Bardame
nur abends.
Sonntags frei, Garantielohn.
Dasselbst gesucht jüngerer
Koch
Kost und Logis im Hause, Lohn bis Fr. 1400.-.

3036

Gesucht in
**Spezialitätenrestaurant
nach Villars**
in Jahres- oder Saisonstelle qualifizierter
Küchenchef
mit sehr guter Berufserfahrung und Sprachkenntnissen
**Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationstochter**
mit Berufserfahrung, D/F/E, sowie tranzier- und flambierkundig
Offerten mit Lohnansprüchen bitte an
Mme G. Crettaz
Route Grandvaux 26
Cully

3036

P 25-803

Gesucht junger, tüchtiger
Koch
in Spezialitäten-Restaurant am Rhein. Hoher Lohn, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Anfragen bitte an:
Emil Jäger
Hotel Engel, 8439 Rümikon
Telefon (056) 53 12 13

P 02-729

**Buffet de la Gare
2800 Delémont**
cherche
sommelière ou sommelier
ainsi qu'un
commis de cuisine
pour date à convenir
Tel. (066) 22 12 88

3331

Gesucht nach Interlaken
**Alleinköchin
oder Jungkoch**
in kleineres Hotel-Restaurant. Eintritt nach Uebereinkunft.
Offerten an Frau Schöni
**Hotel-Restaurant Aarburg
3800 Unterseen/Interlaken**
Tel. (036) 22 26 15

3334

**Grand Hotel Europe
6000 Luzern**
sucht für Sommersaison (April-Oktober) folgendes Saisonpersonal:
**Commis de cuisine
Chefs/Demi-chefs de rang**
(Englisch)
**Commis de rang
Bar-Commis**
(Englisch)
**1. Etagegouvernante
Zimmermädchen
Personalzimmermädchen**
Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten.
Telefon (041) 39 11 11

1405

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in Bar mit Attraktionen
**Barmaid
Serviertochter**
für Passantenrestaurant
Hausbursche
Guter Lohn, geregelte Freizeit, jeden Sonntag frei. Zimmer im Hause.
**Restaurant Rössli
5116 Schinznach Bad**
Tel. (056) 43 11 23
Familie Renner

3024

Wir suchen für unser Spezialitäten-Restaurant neben versierten Küchenchef einen willigen
Jungkoch
in Jahresstelle.
Offerten mit Zeugnis und Angaben der Lohnansprüche an
Fam. E. Glauser
**Restaurant Forellensee,
3770 Zweisimmen**
Telefon (030) 2 18 82.

3408

Gesucht ins
**Drehrestaurant Piz Gloria
Schilthorn**
Chef de service
(Schweizer) in Jahresstelle
sowie
Commis de cuisine
in Saison- oder Jahresstelle.
Offerten an:
W. Feuz, Hotel Alpenruhe
3825 Mürren

OFA 118.248.073

Gesucht
junger Koch
vom 26. April bis 16. Mai 1976 (Militärdienstablösung)
Restaurant «Capitol»
Centralstrasse 45a, 6000 Luzern
Telefon (041) 23 95 95 (Herr Hofmann verlangen).

P 25-803

Gesucht junger, tüchtiger
Koch
in Spezialitäten-Restaurant am Rhein. Hoher Lohn, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Anfragen bitte an:
Emil Jäger
Hotel Engel, 8439 Rümikon
Telefon (056) 53 12 13

P 02-729

**Hotel Niesen-Kulm
Berner Oberland**
Wir suchen für lange Saison (Mai bis Oktober)
**Serviertochter
Buffettochter**
in junges Team.
Anfragen bitte an
Familie Zimmermann-Rohner, 3711 Mülenen
Telefon (033) 71 16 61

3372

**Hôtel Mont-Calame
1961 Haute-Nendaz (VS)**
cherche pour le 1er juin 1976
**une serveuse et
un chef de rang**
Faire offres écrites avec curriculum vitae.

3373

**Hotel Schwarzsee ob
Zermatt**
am Fusse des Matterhorns
sucht für kommende Sommersaison:
**4 Burschen für Office
und Self-Service**
(Abräumari)
evtl. Buffet
Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien an:
Karl Prieth, Dir., Hotel Schwarzsee
3920 Zermatt

3379



Hotel Adler
Restaurant / Bar / Pizzeria
3280 Murten / Morat
Für unser Spezialitätenrestaurant A-la-carte-Service, suchen wir für eine lange Sommersaison noch
2 Restaurationskellner
(Deutsch, Französisch, Englisch).
Hoher Lohn, über Fr. 2000.-, Kost und Logis im Hause.
Offerten an die Direktion.

3370

**Täglich Tanz und Unterhaltung
Täglich etwas los**
Daher genau das Richtige für Sie. Sehen Sie sich unsere interessanten Stellen an.
Für unser Soly-Bar-Dancing suchen wir:
**Kellner
die sich auf ihren Job verstehen,
Serviertochter
mit Rasse und Klasse
sowie für unser Motel ein tüchtiges
Zimmermädchen**
und eine
weibliche Aushilfe
(stundenweise)
Wir sind sicher, dass es Ihnen bei uns gefallen wird. Denn bei uns ist täglich etwas los.
 **Motel Nord-Süd
Hauenstein
Telefon (062) 21 66 77**
P 29-103



**Hotel Merkur
Restaurant
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken**
Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir in Saison- oder in Jahresstelle
Chef de partie/Saucier
Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.
Offerten erbeten an die Direktion
Telefon (036) 22 66 55.

3423

Berghotel

Muottas Muragl
Samedan/St. Moritz
sucht für Sommersaison (zirka 5. Juni bis Ende Oktober 1976)
**Serviertochter oder
Kellner**
sprachkundig
**Commis de cuisine
Buffettochter
Officemädchen
Lingeriemädchen
Kioskverkäuferin**
Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an
Eugen Melli, Küchenchef
Via Calundis 26, 7013 Domat-Ems
Telefon (081) 36 35 33 oder (082) 3 39 43.
P 13-2244

Wir suchen für die kommende Sommersaison, zirka 20. Mai bis Ende September:
**Oberkellner
Chef de rang
Demi-chef de rang**
Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an die Direktion
**Hotel Surselva
7018 Flims Waldhaus**

3425



**Sporthotel Valsana,
Arosa**
Gesucht für Sommersaison:
**1 Lingeriegouvernante
1 Commis de rang
1 Zimmermädchen**
Interessenten melden sich bitte
Sporthotel Valsana, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 02 75.

3416

Stellenangebote Offres d'emploi



Sporthotel Jungfrau Grindelwald

Wir suchen in Jahresstelle, per 1. Mai oder nach Vereinbarung, sprachkundige

Hotelsekretärin

für Réception, Kassawesen und verschiedene andere administrative Arbeiten.

Bewerberinnen mit guten Kenntnissen, die weitgehend selbständig arbeiten können, richten ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie Hermann Märkle, Sporthotel Jungfrau 3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 13 41.

3290

8001 Zürich, Stadtzentrum Hilti Vegi-Restaurant-Tea-Room

13-15 Sihlstrasse 28, Telefon (01) 25 79 70, zwischen Jelmoli und St. Annahof. Wir erweitern und erneuern unser Küchenteam durch:

Koch oder Köchin

für Produktion und Fertigung unserer farbigen Palette vegetarischer Spezialitäten. Und unser Serviceteam durch eine charmante und freundliche

Service-Angestellte

(evtl. Anfängerin), Eintritt sofort oder im Laufe Frühjahr 1976. Wir suchen Sie nicht nur als tüchtige Mitarbeiter in unserem modernen Betrieb, sondern als Menschen, denen es bei uns wohl ist, und die mit Fröhlichkeit mit uns zusammenarbeiten wollen.

3294

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Parkhotel Waldhaus

Gesucht für unsere neuen Küchen- und Restaura-tionsanlagen:

1. Bäcker
Chef de partie
Commis de cuisine
2. Oberkellner
Chefs de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Bewerbungen mit Unterlagen richten Sie bitte an Parkhotel Waldhaus, 7018 Flims Waldhaus, Tel. (081) 39 11 81 oder 39 16 13.

3350



Hotel Roter Turm 4500 Solothurn

L. + E. Takacs
Telefon (085) 22 96 21

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

- Réceptionistin
mit Französisch- und Englischkenntnissen
- Zimmermädchen
- Buffettöchter
- Koch

Anmeldungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

3336



H-G-O Hotels

Handeck und Grimsel-Hospiz
am Grimselpass
3861 Guttannen

suchen für lange Sommersaison

4 Servier-/ Restaurationstöchter

für Getränke-, Teller-, Menü- und A-la-carte-Service

1 Commis de cuisine

2 Buffet-/ Lingeriemitarbeiterinnen

1 Bazar-Verkäuferin

Offerten sind an unsere obenstehende Adresse zu richten.

3039

Hôtel Elite, Bienne/Biel

cherche pour de suite ou date à convenir

un night-auditor

concierge/ réceptionnaire de nuit

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

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

3359

Gasthaus Blume, Fischenthal

Wir suchen für unser schönes Gasthaus mit Saal im Zürcher Oberland auf 1. Juli 1976 oder nach Vereinbarung ein gut ausgewiesenes

Pächter-Ehepaar

(oder Gerant)

Nähere Auskunft erteilt Herr Gemeinderat Leo Niffeler, Telefon (055) 96 15 30.

Anmeldungen sind zu richten an den Gemeinderat Fischenthal, 8497 Fischenthal.

3245

OBEROI Hotels in Egypt (5 Star International De Luxe)

Cairo und Aswan

Hotel Menahouse Oberoi, Giza, Cairo

with five restaurants and three night clubs, banqueting facilities

Hotel Aswan Oberoi, Aswan

with three restaurants and one night club, banqueting facilities, require

Executiv Chef

35 to 45 years of age, sound professional background.

Working knowledge of English essential.

Persons with previous experience as Sous-chef or Executive Chef in a similar operation in the Middle or Far East will be given preference. Salary open (tax free) plus full board and lodge.

Applications are also invited for following vacancies for above hotels.

Food & Beverage Managers

Executive Housekeepers

Restaurant Managers

Sous-chef

Chefs de partie

Since Oberoi being the fastest growing hotel Chain, it offers excellent career opportunities within the organisation.

Apply by Registered Air Mail giving bio-data and salary expected.

For Hotel Mena-House Oberoi to:
General Manager, Mena-House Oberoi, Pyramids Giza, Cairo, Egypt

For Hotel Aswan Oberoi to:
General Manager, Hotel Aswan Oberoi, Elephantine Island, Aswan, Egypt

Im Auftrag der

Restaurationsbetriebe Bad Losterf

suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft ein

Direktions-Ehepaar

(evtl. Direktor).

Der vielseitige Betrieb verlangt persönlichen Einsatz und breite Erfahrung vor allem im Restaurations- sowie im Kalkulationswesen.

Bewerber mit abgeschlossener Kochlehre und Kochpraxis, guten administrativen Kenntnissen sowie Flair für rationellen Personaleinsatz erhalten den Vorzug.

Den Leistungen entsprechendes Salär und gute Sozialleistungen erachten wir als selbstverständlich.

Eine komfortable Wohnung steht zur Verfügung.

Interessenten senden ihre lückenlosen Unterlagen mit Handschriftprobe an
Katag Treuhand
Postfach 580
6003 Luzern

P 25-3726

Wir suchen auf anfangs Dezember 1976 für Berghotel mit Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz (Rigi)

Geranten-Ehepaar

Das Haus verfügt über 90 Betten, Säle und Restaurant mit zirka 350 Plätzen, Küchenchef mit Gattin, versiert in kaufmännischer Richtung, wird bevorzugt (Dauerstelle).

Interessenten bewerben sich unter Angabe der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre 574 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Eden Elisabeth

Gesucht für lange Saison:
Saal-Restaurationskocher
Saalkocher
Saal-Servicepraktikante
(bezahlter Kurs)

Gunten/Thunersee Telefon 033 51 15 12

Hotel Edelweiss, Mürren

Auf Mitte Mai 1976 für Sommersaison, evtl. Jahresstelle,

Hotelfachassistentin

gesucht.

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnis und Foto an Familie Affentranger.

3355

Hotel Löwen, Dagmersellen

In unseren bekannten Landgasthof (Strecke Basel-Luzern) suchen wir per sofort

tüchtigen Koch

freundliche, im Speiseservice gewandte

Serviertochter

Wir bieten sehr guten Verdienst, geregelte Freizeit, freie Kost und Logis.

Offerten an:
Familie Bisang, Telefon (062) 86 18 55.

3356

Erstklasshotel in Südamerika sucht auf Ende August 1976 tüchtigen, ledigen

Küchenchef

Spanisch sprechend.

Bei Zweijahresvertrag Reise bezahlt. Möchten Sie in einem lebhaften Betrieb in sonnigem Klima arbeiten, so schreiben Sie bitte an Oscar B. Löhner, Gerente General, Hotel La Siesta, Apartado 4499, Panamá 5, R. d. P.

Interview diesen Sommer in der Schweiz möglich.

3328



Neuestes Erstklasshotel von Zermatt, mit Hotel-Restaurant, Grill-Röisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenschwimmbad, Saunas, Solariums

sucht zur Komplettierung seines treuen Mitarbeiterstabes für die Sommersaison von Ende Mai bis Anfang Oktober noch folgendes Personal:

- Administration:
Food and Beverage-Controller
oder
Administrationsvolontär

- Loge:
Nachtportier
mit Sprachenkenntnissen D, F, E

- Etage:
Etageportier

Ausführliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto würden uns freuen.

Besten Dank

Werner Seeholzer, Direktor, Telefon (028) 7 85 33, Hotel Nicoletta, Zermatt.

3348

Hotel-Restaurant Bernerhof 3718 Kandersteg

Wir suchen auf zirka 15. Mai 1976 folgende Mitarbeiter:

- 1 Réceptions-Praktikant(in)
- 1 Commis de cuisine
- 4 Saalköcher oder Kellner
(auch Anfänger möglich)
- 1 Demi-chef de rang
- 2 Serviertöchter
(evtl. Anfängerinnen)
- 2 Ehepaare
für Office/Lingerie und Etage.

Auf Ihre Unterlagen freuen wir uns!

3283

Hotel Müller, Pontresina

sucht für sein Spezialitätenrestaurant «Arvenstübi» selbständige und tüchtige

Restaurationsstochter

Eintritt nach Uebereinkunft Ende Mai.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
H. Bieri, Dir., Hotel Müller,
7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 41.

2957

Hôtel Flamingo et Hôtel Mare e Pineta

09010 S. Margherita di Pula (CA), Sardegna, Italie,
tel. 921501 - télex 79115;

complexe de 400 lits - air conditionné - piscines - plages - tennis - mini golf - dancing - bars - bateau voile et moteur - ski nautique - garage.

cherchent pour la saison d'été (mai-octobre):

chef de bar

expérimenté et connaissant les langues.

Prière d'envoyer vos offres complètes à la direction.

3420

Gesucht für interessanten abwechslungsreichen Posten als Direktionsassistentin eine praktisch veranlagte

Gouvernante

mit Servicekenntnissen, welche die Obersaaltöchter ablösen kann.

1. Saaltöchter

mit hauswirtschaftlichen Kenntnissen, welche die Gouvernante ablösen kann.

Unterlagen bitte senden an

Hotel Continental 6903 Lugano

Eintritt nach Uebereinkunft.

3191

Hotel Schloss

8590 Romanshorn am Bodensee
30 Betten, alkoholfreies Restaurant
sucht für die Sommersaison

Kellner

in Jahresstelle

Buffettöchter

Anfängerin kann angelernt werden. Später auch für den Service.

Wir bieten geregelte Arbeitszeiten und die Vorteile eines alkoholfreien Betriebes. In Romanshorn finden Sie für Ihre Freizeit ein modernes Schwimmbad, Minigolf, Wassersport, Schifffahrten usw.

Probieren Sie es und rufen Sie uns an:
Telefon (071) 63 10 27, Herrn Werneburg.

2595

Grand Hotel Belvédère 7270 Davos Platz

sucht per anfangs Juli 1976

Direktions-Sekretärin

Schweizerinnen oder Niedergelassene (Ausweis C) wollen ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten an
Toni Morosani jr., Grand Hotel Belvédère,
7270 Davos Platz.

3097

genève

Erstklasshotel im Zentrum der Stadt Genf, in unmittelbarer Nähe der Rhone mit angeschlossenen Stadtraum Typ Brasserie und grosser Sommerterrasse (200 Plätze) sucht in Jahresstelle für Eintritt Ende April oder früher

Chef de partie

(sous-chef) mit Führungseigenschaften.

Schweizer Bewerber mit erstklassiger, fachlicher Ausbildung, die Freude und Idealismus mitbringen und mithelfen wollen in einem jungen Team von begeisterten Köchen mitzuarbeiten, erhalten den Vorzug.

Bildofferten erbeten an
Herrn W. Forster F & B Manager,
Hotel du Midi, place Chevelu
1201 Genève.

hôtel du midi
genève
Place Chevelu, téléphone (022) 31 78 00

3384

la channe valaisanne Fribourg

RUE DE L'HOPITAL 15
TÉLÉPHONE 037 / 22 59 37

cherche, pour entrée immédiate ou à convenir

cuisinier

24-28 ans, excellent saucier

et un

commis de cuisine

Faire offre ou téléphoner.
- Fermé le dimanche -

P 17-2318

1 Commis de cuisine

2 Kellner oder

Serviertöchter

(evtl. auch Anfänger)

1 Haus- und Küchenbursche

Anfragen an:

Hotel Crest'ota 7078 Lenzerheide

Telefon (081) 34 23 88/89
ab 1. Mai (032) 22 31 71.

P 13-23519

Altershalber verlässt uns unsere langjährige

Köchin

Mon-Désir ist berühmt für eine Vollpensions-Küche «fascht wie deheim». Sollten Sie Interesse haben unsere 40 Gäste zu verwöhnen, so schreiben Sie uns.

Eintritt: möglichst bald. Saisonschluss 15. November. Evtl. Ganzjahresstelle.

Familie P. Salvisberg

Mon-Désir 6644 Orselina

Telefon (093) 33 48 42

3401

CASINO BERN

sucht für Sommersaison, 15. April oder 1. Mai,

1 Hotelfachassistentin

1 Buffettame

1 Kellner

1 Serviceangestellte

Gut qualifizierte Bewerber melden sich bitte in unserem Personalbüro bei Fr. M. Rothen,

Telefon (031) 22 20 27

CASINO BERN

3393

BAD HOTEL RESTAURANT HORN

AM BODENSEE
9326 Horn/TG
Telefon 071/41 55 11

sucht für lange Sommersaison

3 Serviceangestellte

für den Speiseservice.

Einsatzbereite Anfängerinnen werden angelernt.
Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Bitte richten Sie Ihre Anfrage oder Offerte an die Direktion,
Telefon (071) 41 55 11.

3394

Le Restaurant Le Vieux-Chêne à Fribourg

cherche pour le 1er mai 1976

1 saucier

1 sous-chef

1 fille de salle

Pour tous renseignements, s'adresser à
Mme Bertschy, tél. (037) 22 07 33
(037) 22 07 33.

P 17-685

Gesucht per 1. Mai nette

Serviertöchter

Sehr guter Verdienst. Sonntags frei.

Restaurant Palmhof
Universitätsstrasse 23, 8006 Zürich
Telefon (01) 47 05 90

0FA 151.271.733

Davos

Gesucht in erstklassiges A-la-carte-Restaurant/Stübi, mit Eintritt Ende Juni bis zirka Mitte September

1 Commis de cuisine

mit Berufserfahrung

2 nette und tüchtige Serviertöchter

Sollten Sie eine familiäre Atmosphäre mit guter Betreuung schätzen, so schreiben oder telefonieren Sie an

A. Walser jun.

Restaurant Palueda-Grill

Derby-Hotel
7260 Davos-Dorf
Telefon (083) 6 11 66

3381

Gesucht

Serviertöchter Hausmädchen

(schulentlassen)

Restaurant Ottenleuebad

Telefon (031) 93 51 32

3386

Erfahrener, preisbewusster

Alleinkoch

findet selbständige Stelle zu eingearbeitetem Hilfspersonal, Regelmässige Mensuallieferungen, Günstige Arbeitszeiten.

Eintritt: 1. Mai. Platz Aarau.

Bitte meiden Sie sich mit Referenzangaben unter
Telefon (064) 22 24 64
oder (036) 71 28 55

3133

Unternehmungsfreudiger

Gerant(in)

überlassen wir auf 1. Mai die Führung eines Café-Restaurants mit 22 Hotelzimmern auf dem Platze Aarau. Mitarbeit im Betrieb unerlässlich.

Melden Sie sich bitte mit Angaben von Referenzen unter
Telefon (064) 22 24 64
oder (036) 71 28 55

3134

Bellevue Palace Hotel Bern

Wir suchen zu baldmöglichem Stellenantritt für lange Saison- oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Service:

Chef de rang

im Grill Room

Demi-chef de rang

Commis de rang

Kellnerpraktikanten

Etage:

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Hauswirtschaft:

hauswirtschaftliche Praktikantin

Büro:

Büropraktikant(in)

für die Bon- und Warenkontrolle.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Nachweis Ihrer bisherigen Tätigkeit und Foto an
H. Kunze, Personalchef,
Bellevue Palace Hotel Bern,
Telefon (031) 22 45 81

3114

Hôtel du Poisson

2074 Marin/NE

cherche

un cuisinier

pour remplacement immédiat jusqu'au 19 mai 1976.

Téléphone (038) 33 30 31.

P 28-289

Für einen unserer Kunden suchen wir per 1. Oktober 1976

Pächter-Ehepaar

Geranten-Ehepaar

(Mindestalter 30 Jahre)

zur Führung eines modernen Landgasthofes mit Hotelbetrieb und Saal. Der Betrieb liegt direkt an der Hauptstrasse Luzern-Basel. Umsatz über 1 Mio Franken.

Schriftliche Offerten unter Angabe von Referenzen sind zu richten an

Gewerbe-Treuhand Luzern

Eichwaldstrasse 13

6002 Luzern

P 25-2488

Junges Team am Neuenburgersee sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen

Offerten an

S. u. E. Wurmser,

Auberge de la Saugé,

1588 Cudrefin

Telefon (037) 77 14 20.

P 22-23694

RESTAURANT BRUDERHOLZ

Hans+Susi Stucki-Herbster
Bruderholzallee 42
4059 Basel
Tel. 061 34 24 60

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft einen versierten

Chef de partie
sowie einen tüchtigen
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
(Montags geschlossen.)

592

Berner Oberland, Lenk Hotel-Restaurant «Zum Gade»

Wir suchen auf 1. Mai für Sommersaison, eventuell Jahresstelle

Restaurationsstochter oder Kellner

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung an

Hotel-Restaurant «Zum Gade»
M. Kellenberger,
3775 Lenk, Telefon (030) 3 22 33.

0FA 111.244.195



Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg/GR (bei Chur)

120 Betten

sucht für die Sommersaison 1976 nachfolgende Mitarbeiter:

Büro:

**Chef(in) de réception/
Sekretär(in)**
branchenkundig
Sekretärin

Loge:

Chasseur
deutschsprachig

Etage:

**Hilfzimmermädchen/
Tournante**

Küche:

**Chefs de partie
Pâtissier
Commis de cuisine**

Service:

**Chefs und Demi-chefs
de rang
Saaltöchter
Restaurationsstochter**
für Passagierstube

Office:

Gouvernante
für Office und Kaffeeküche

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnsprüchen sind an die Direktion Max Maurer erbeten. Bei Zufriedenheit kann Wintersaison im Chantarella-Hotel, St. Moritz, zugesichert werden.

3404

Grand Hotel Villa Castagnola 6900 Lugano-Cassarate

sucht zu baldigem Eintritt:

Office-Gouvernante

evtl. auch Anfängerin

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

3403

Hotels Grächerhof und Schönegg mit Spezialitätenrestaurant 3925 Grächen/Wallis

sucht auf 1. Juni 1976 in Jahresstelle oder Saisonstelle bestausgewiesenen

Koch oder Küchenchef

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, Zimmer im Hause, gutes Arbeitsklima.

Schriftliche Offerten mit Lohnansprüchen sowie Foto sind zu richten an:

Familie Fux-Pfammatter, 3925 Grächen. Telefon (028) 4 01 72

3377



Hotel Taverne zur Krone

8953 Dielikon (10 km von Zürich)

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner oder Serviertochter

Wir sind ein junges Team, das noch gerne Gäste verwöhnt, arbeiten fünf Tage in der Woche, haben alle festen Monatslohn und freuen uns auf die neue Kollegin (Kollegen).

Rufen Sie bitte unsere Herren Strickler oder Gstrein an, die Ihnen gerne weiteres über die zu besetzende Stelle erzählen werden. Telefon (01) 740 60 11

3380

Gesucht auf Ende Mai erfahrener

Alleinkoch

(evtl. zur Mithilfe mit Frau)

Saaltochter oder Kellner Küchenbursche

mit Frau

Zimmermädchen

Haus mit 40 Betten - auch etwas Restauration.

Offerten an:

Hotel Bergsonne 6356 Rigi Kaltbad

Telefon (041) 83 11 47

3388

Für unser gepflegtes Hotel-Restaurant in Montana-Grans suchen wir

Küchenchef

oder Chef de partie, der zum Küchenchef aufsteigen möchte.

Eintritt: 1. September 1976. Jahresstelle.

Offerten mit üblichen Unterlagen unter Chiffre 3353 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Alpes und Lac 1938 Champex-Lac/VS

100 lits, 1er ordre, bien organisé, cherche pour saison juin-septembre

**commis/cuisiniers
chefs de rang
demi-chefs
fille de buffet-cafeteria**

Offres détaillées avec curriculum vitae, références, photo à A. Meilland, dir., téléphone (026) 4 11 51

3281

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner oder Serviertochter

Gute Entlohnung, flottes Arbeitsklima.

M. Rickenbacher, Hotel-Restaurant Kreuz am See 6317 Oberwil-Zug Telefon (042) 21 05 63.

3329

Wir suchen für lange Sommersaison am Bodensee, per sofort oder nach Uebereinkunft,

Commis de cuisine 2-3 Serviertöchter

Geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten an R. Giger Hotel Rotea Kreuz, 9320 Arbon Telefon (071) 46 19 14

P.33-23763

Gesucht nach

Zermatt

Sekretärin

mit Hotelerfahrung

Koch/Saucier

Restaurationstochter oder Kellner

Frühstückserviertochter-Barhilfe

Wir können Ihnen eine interessante Stelle in einem unserer Familienhotels anbieten.

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen sowie eine Foto senden Sie bitte an:

Julen Hotel's Julen-Europe-Mirabeau 3920 Zermatt Telefon (028) 7 74 81 / 7 79 19 / 7 67 72

3253

Gesucht nach Rheinfelden nette, freundliche

Serviertochter

(Kellner)

für Speise- und Passantenservice. Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Sich melden bei Familie Müller

Hotel Storchen, 4310 Rheinfelden

Telefon (061) 87 53 22.

3326

Gesucht nach Saas Fee

für lange Sommersaison, ab Anfang Juni,

Serviertochter Buffetmädchen

(auch Anfängerin)

Offerten sind zu richten an: Direktion

Hotel Mischabel 3906 Saas Fee

Telefon (028) 4 81 18

3065

Gesucht auf 1. Juni oder 1. Juli 1976 selbständiger

Alleinkoch

der sich in allen Sparten der Kochkunst ausweisen kann und mit seinen Mitarbeitern in gutem Einvernehmen zu stehen weiss. Auf Wunsch Wohnung im Hause.

Offerten an: E. Aeberli

Hotel-Restaurant Buchzelg 8053 Zürich-Witikon

Buchzelgstrasse 50.

3231

Wir suchen erfahrene, sprachenkundige

Hotelsekretärin

in Sommer- und Winterkurort (Jahresstelle).

Offerten an

Hotel AG. Blatten 3901 Blatten/Naters

Telefon (028) 3 17 41 / 3 22 34

3236

Laudinella St. Moritz Ferien- und Kurszentrum

Wir suchen:

1 Küchenchef/Koch

für Selbstbedienungsrestaurant

1 Buffet-Chefin

für Selbstbedienungsrestaurant (eventuell auch Ehepaar)

2 Kellner(innen)

für gepflegtes A-la-carte-Restaurant.

Auskunft Telefon (082) 2 21 31.

Anmeldung: Laudinella St. Moritz, z. H. von Herrn K. Blumer.

3322

Hotel-Restaurant an der Stadtgrenze von Zürich sucht auf 15. Mai oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

sowie auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Tochter

für Buffet, Zimmer, Lingerie. Hätten Sie Lust in einem jungen Team unsere neue Mitarbeiterin zu werden? Geregelte Freizeit (5-Tage-Woche) sowie guten Verdienst können wir Ihnen zusichern. Gerne erwarten wir Ihren Anruf. H. Hausheer

Hotel Sonnentel 8600 Dübendorf

Telefon (01) 821 30 52

3238

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

Chef de rang Commis de rang Chasseur

Offerten erbeten an die Direktion Hotel Europe au Lac 6612 Ascona Telefon (093) 35 28 81

3232

Lugano



BOLDT - HOTEL - ARCADIA CH - 6978 CASTAGNOLA - LUGANO

Gesucht in erstklassiges Familienhotel per sofort oder 1. Mai für Sommersaison bis Ende Oktober:

Chef de partie-Stellvertreter Commis de cuisine Anfangszimmermädchen Saalpraktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen bei freier Station sind zu richten an die Direktion Telefon (091) 51 44 41.

3361



Für unser Dachrestaurant/Rösti-erie Val Reno sowie für die Rösslistube suchen wir

Serviertöchter oder Kellner

Rufen Sie Herrn Neit an oder schreiben Sie uns.

Hotel Metropol, 9443 Widnau, Telefon (071) 72 44 11.

590



Hotel du Lac Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle, per 1. Juni 1976, einen jungen, der Lehre entlassenen

Commis de cuisine

in lebhaften Restaurations-Betrieb sowie

2 Restaurationstöchter

für die Sommer-Saison (Mai bis Oktober).

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten nebst freier Station sind zugesichert.

Offerten schriftlich oder telefonisch an M. Brüllhardt, Telefon (055) 27 19 43.

3288

Hotel Edelweiss 7514 Sils-Maria

Wir suchen für kommende Sommersaison noch:

Sekretärin (SWEDA-kundig)
Büropraktikantin
Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Oberkellner
Saalkellner
Hallentochter
Serviertöchter
Economat-Gouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen
Officebursche/-mädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Telefon (082) 4 52 22.

3305

Ihr guter Start beim SV-SERVICE

Restauration - Betriebsberatung - Sozialberatung

In unsere Abteilung Betriebsorganisation, Sektor Betriebsplanung, suchen wir per sofort

Mitarbeiterin

mit abgeschlossener Ausbildung im Hotelfach (Hotelfachschule) oder als Hausbeamtin und Praxis im Grossbetrieb für:

- selbständige Bearbeitung von Um- und Neubauprojekten für Verpflegungsbetriebe,
- Erstellen von Betriebsanalysen,
- Ausarbeitung von Reorganisationsvorschlägen.

Wir bieten:

- Sorgfältige Einführung in dieses Fachgebiet,
- vielseitige, abwechslungsreiche Tätigkeit,
- zahlreiche Kontakte mit Auftraggebern, Architekten und Lieferanten,
- Mitarbeit in gut eingespieltem Team,
- gute Arbeitsbedingungen,
- fortschrittliche Sozialleistungen.

Wir erwarten:

- mindestens 4 Jahre Betriebspraxis,
- Initiative,
- Freude an kreativer Arbeit,
- Verantwortungsbewusstsein,
- Sinn für Zusammenarbeit.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzangaben.

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst, Abteilung Betriebsorganisation, Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich.

P.44-855

Gesucht auf 1. Mai

1 Serviertochter 1 Küchenmädchen

Sehr hoher Lohn.

Restaurant Bären 3076 Worb

Familie Schüpbach Telefon (031) 83 22 91

3226

Hotel Steffani

Wir suchen in Jahresstellen mit Eintritt auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter mehrsprachig; sehr gute Verdienstmöglichkeiten

Chef de rang

Zimmermädchen

Für diese Stellen suchen wir Personen mit Berufserfahrung, die sich an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind.

Bewerbungen mit Foto und Zeugniskopien bitte an Familie Moritz Märky, Hotel Steffani, 7500 St. Moritz. 3337

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



1100 m - 2800 m

Parkhotel Waldhaus

Für unsere Tagesbar suchen wir eine bestausgewiesene

Barmaid

Eintritt zirka 1. Juni.

Bewerbungen mit Unterlagen richten Sie bitte an Parkhotel Waldhaus, 7018 Flims Waldhaus, Tel. (081) 39 11 81 oder 39 16 13.

3351

Für das
Hotel Bad Horn
an prächtiger und günstiger Lage am Bodensee (im Dreieck Arbon - St. Gallen - Rorschach) suchen wir ein tüchtiges, branchenkundiges

Geranten- oder Pächter-Ehepaar

zur selbständigen Führung des neu renovierten und im Auf- und Ausbau begriffenen Betriebes.

Das Hotel ist mit 60 Betten, 3 Restaurants und verschiedenen Konferenzsälen usw. ausgestattet.

Eine schöne 5-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung. Personal für alle Sparten ist vorhanden. Gute Salarierung, nach Einführungszeit ist eine Umsatzbeteiligung möglich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Fotos an unsere Personalabteilung.
Emil Frey AG
Badenerstrasse 600
8048 Zürich

3375



sucht für die Sommersaison
Telefonist/ Nachtportier
(nur bis 24 Uhr)
Offerten bitte an
HOTEL MARGNA
S. D. Müssgens-Hürzeler
7515 Sils-Baselgia, Engadin
Telefon 082/45306

P 05-9025

Gesucht wird

Chef de service/ Aide du patron

in modernen Restaurationsbetrieb Zentralschweiz.

Verlangt wird: mehr als der Durchschnitt
- Pflege des Gastes
- rationelle Serviceorganisation
- gründliche Ueberwachung / Kontrolle des Servicepersonals
- Personalverkauf-Instruktion / Schulung
- Vertretung des Patrons, wenn abwesend
- sprachenkundig.

Geboten wird:
- Grosszügigkeit von Seite des Patrons' punkto Organisation bei zufriedenstellenden Resultaten.

Salär: nach Leistung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 3225 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel de Strasbourg, Genève

cherche pour entrée immédiate

chef de cuisine

Place à l'année.

Veuillez faire offres avec certificats et prétentions de salaire à la direction.

3246

Sporthotel, 3906 Saas Fee

Gesucht für die Sommersaison ab zirka 15. Juni eine freundliche

Serviertochter

auch Anfängerin.

Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an Familie Julius Bumann, Telefon (028) 4 83 44.

3306

Gesucht nach Lugano

Etagenportier Hausbursche-ausiliaro Zimmermädchen Saaltochter
(Kein Ehepaar)
(auch Anfängerin)

Offerten an

Hotel Continental, Lugano.

2974



CHIKITO
Gesucht per sofort
Dancingkellner
Berufserfahrung erwünscht.
Tel. 22 26 80,
ab 15-17.30 Uhr.
BERN

3424



HOTEL RESTAURANT
Spitzgarten
AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 00

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft noch junge

Serviertochter oder Kellner

Buffetochter oder Buffetbursche

Richten Sie bitte Ihre Offerten an
L. Demarmels, Lindenplatz 5,
8048 Zürich, Telefon (01) 62 24 00

3235

Regina Inn Victoria Canada

avenue at broad street Regina Saskatchewan

Hôtel de 5 étoiles, cherche

1 ou 2 stagiaires de cuisine

au plus tôt possible. Nourri, non-logé, 700 dollars canadiens par mois, moitié du voyage (tarif étudiant) payé. Travail intéressant dans un hôtel de qualité.

4 restaurants, étage des banquets pour 1000 personnes. Taux d'occupation des lits 92 pour cent.

3324

Gesucht nach Andermatt

Serviertochter

für die kommende Sommersaison

Offerten sind zu richten an:

Hotel Aurora
6490 Andermatt

Telefon (044) 6 76 61

3266

Institut de jeunes gens,

région lémanique,

environs de Lausanne

recherche chef de cuisine

capable de travailler seule et de prendre des responsabilités.

Faire offres avec curriculum vitae détaillé, copies de certificats sous chiffre 593 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Für kommende Sommersaison ab zirka Mitte Juni suchen wir

Restaurations-Kellner Saaltochter oder Saalkellner Buffetdame Näherin

Schriftliche Offerten mit Zeugnisunterlagen erbeten an:

Hotel Christiania
3920 Zermatt

3289

Hotel Brienz - Rothorn Kulm
3855 Brienz (Berner Oberland)

sucht für die Sommersaison 1976 (29. Mai bis 17. Oktober)

Commis de cuisine Buffetochter Serviertochter

Küchenbursche/ Küchenmädchen

(Spanier)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Direktion Brienz - Rothorn-Unternehmung AG Brienz, 3855 Brienz oder an Herrn E. Meier, Gerant, Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich 6.

3295

Für lange Sommersaison suchen wir

Serviceangestellte

für das Restaurant. Bürgerliches Lokal. Teilerservice. Guter Verdienst sowie geregelte Freizeit werden zugesichert. Bewerberinnen mit Serviceerfahrung und mit einer oder mehreren Fremdsprachen werden bevorzugt.

Ihre Anfragen richten Sie bitte an Fam. H. Oberli-Steiner

Hotel Blume,
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 71 31.

3421

Gesucht nach **Saas-Fee** für die Sommersaison
Küchenchef Koch
Anfragen mit den Unterlagen an
Hotel Christiania
3906 Saas-Fee
Telefon (028) 4 84 53.

3129



CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE
2, Place de la Gare,
1001 Lausanne Tél. (021) 20 15 51

cherche de suite ou date à convenir pour sa cuisine

chef de grill chef tournant

Nous exigeons des candidats, de très bonnes connaissances professionnelles et le sens de la responsabilité au sein d'une brigade dynamique. Places stables.

Faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo, ou prendre rendez-vous par téléphone pour entrevue à M. Chris. Hossmann.

3108

Berghütte Blockhaus Cluozza
Schweizerischer Nationalpark

Wir suchen für den Sommer 1976 (Juni bis September)

Fach-Ehepaar

für selbständiges Arbeiten in Küche, Restaurant, Zimmer und Massenlager.

Interessenten richten ihre Offerten mit Lohnansprüchen bitte an
Flurin Davatz
Hotel Piz Terza
7530 Zermatt
Telefon (082) 8 14 14.

P 13-23577

Gasthof Adler
8427 Rorbas (ZH)

sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft in Spezialitäten-Restaurant (5-Tage-Woche)

Commis de cuisine oder Köchin

(auf Mitte Juni)

Serviertochter oder Kellner Buffetochter

kann angelernt werden sowie

Mädchen oder Bursche

für Office und Haus.

Anfragen an Fam. Lindsauer, Telefon (01) 96 21 12 (Dienstag geschlossen).

3304



Metropol Widnau
- das Rheintal trifft sich da.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Köche Serviertochter Zimmermädchen Portier Hilfspersonal für die Küche

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Jakob Netti, Direktor,
Hotel Metropol,
9443 Widnau,
Telefon (071) 72 44 11

589



Hotel Gotthard
6454 Flüelen

auf anfangs Mai oder nach Uebereinkunft suchen wir eine tüchtige

Köchin

Offerten oder Anruf bitte an:
Hotel Gotthard, Flüelen
Fam. M. Schuler-Arnold
Telefon (044) 2 11 46.

3402

Hotel Belmonte
6976 Lugano-Castagnola

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Commis de rang junge Serviertochter Commis de cuisine Hausbursche

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion
Telefon (091) 51 40 33.

3405

Gesucht nach Zermatt

Alleinsekretärin

Offerten mit Lebenslauf und Foto sind erbeten an

Hotel garni Jägerhof,
3920 Zermatt.

3406

Hotel Stadthof Bern

sucht in Jahresstelle per sofort

Barmaid Chef de service

(10 Wochen Aushilfe).

Telefonische Anfragen erbeten an E. Fasnach
Telefon (031) 22 77 27.

3407



HOTEL ADMIRAL BASEL
sucht für sofort
2. Saaltochter
Verlangen Sie unseren Herrn Mutti.

3418

Deutlich geschriebene Inserattexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

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

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

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

Stellengesuche Demandes d'emploi

Tourismus Bergbahnen – Hotellerie – Restauration

Direktor
einer grösseren touristischen Unternehmung sucht sich zu verändern. (Auch Kurdirektion oder Hoteldirektion möglich.)
Offerten unter Chiffre 13-300927 an Publicitas, 7002 Chur.

Ich suche

Arbeit in Hotel

Restaurant oder Tea-Room, als Hausküchenbursche oder andere Beschäftigung. Gegenseitiges Vertrauen erwünscht. Nur gutes Arbeitsklima und geregelte Arbeits- und Freizeit. Irrendwo; ich bin nicht ortsgelunden.
Detail-Offerten für Schweizer, ledig, 48 Jahre, unter Chiffre M 303785 an Publicitas, 3001 Bern.

Volontaire

16jähriger Bursche sucht Stelle als mit der Möglichkeit, die französische Sprache zu erlernen.
Angebote an:
Gerold Duss, Hofbühl, 6162 Entlebuch
Telefon (041) 72 22 41 (ab 19 Uhr)
3400

secrétaire de réception

Suisse romand, 24 ans, parlant allemand, anglais, espagnol, école hôtelière de Gllon, cherche place à Genève comme
Libre à partir du 12 juillet 1976.
Faire offre sous chiffre 3382 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bernes.

Chef de partie

Junger Schweizer, 25, sucht auf Mitte Mai 1976 oder nach Vereinbarung Stelle als
Pontresina und Umgebung bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 3383 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

réceptionniste hôtel

Instituteur, quarantaine, connaissance change, 3 langues, cherche place pour saison d'été.
Aviser: téléphone (039) 53 12 60.
3387

2 Neuseeländer

24 Jahre alt, suchen für die Sommersaison eine Stelle als

Portier, Hausbursche, Küchenhilfe usw.

Offerten unter Chiffre 3422 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Fille d'hôtelier

cherche pour commencement juillet, en Suisse française, place comme

secrétaire

(aide du patron). Langues: Allemand, français, anglais.

Hotel Marguerite
6390 Engelberg. 3415

Welche Gesellschaft (Leitung von mehreren Betrieben) ist bereit, einem jungen Schweizer die Stelle eines

Assistenten im Bereich Finanz- und Rechnungswesen

anzuvertrauen? Nach 4 Jahren Tätigkeit im Kader in Grossbetrieb möchte ich beruflich einen neuen Weg einschlagen, um von meiner kaufmännischen Grundausbildung vollen Gebrauch zu machen.
Offerten unter Chiffre 3426 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge (24), einsetz- und kontaktfreudige kaufm. Angestellte mit Handelsdiplom und Absolventin einer internationalen Barfachschule, sucht per sofort Stelle als

Anfangsrezeptionistin

oder **Barmaid** in kleiner Hotelbar. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englischkenntnisse.
Offerten erbeten unter Chiffre 3412 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stelle

Hotelsekretärin, Oesterreicherin, 23 Jahre, 3 Jahre Praxis, E, F, NCR-42, sucht
M. Gamon, Hotel Berwangerhof, A-8622 Berwang. 3413

Schweizerin, 23jährig, Diplom der Hotelfachschule Lausanne (Service, Küche, Administration A) und einer 3jährigen Handelsschule sucht neuen Wirkungskreis, evtl. als:

Betriebsassistentin/Aide du patron

oder **an der Réception**
Sprachen: D., F., E., Spanischkenntnisse. Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft.
Bevorzugtes Gebiet: Stadt Bern.
Offerten bitte unter Chiffre 3239 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bestausgewiesene Schweizerin, 34jährige

BARMAID

sucht Stelle in Hotel oder Dancing-Bar. Sprachen: R, D, F, E, I. Fähigkeitsausweis A.
Offerten unter Chiffre 3259 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Mädchen Handelsschule (Hotelabteilung) und halbjährige Praxis sucht auf Mai Stelle als

Anfangssekretärin an Réception

(Welschland bevorzugt).
Offerten unter Chiffre 3411 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch, 24 J., mit Handelschuldiplo und Büropraxis, sucht interessanten und abwechslungsreichen

Job

Kenntnisse F, E. Zürich oder Umgebung.
Offerten unter Chiffre 3414 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Italien, 15 ans en Suisse, permis C, experiences dans maison de tout premier rang, bonnes références, cherche place comme

1 maitre d'hôtel/chef de service

ou évent. assistant-direction

Date d'entrée: de suite ou à convenir.
Offres sous chiffre 3395 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bernes.



FABRIQUE DE MEUBLES

NIDECKER ROLLE
Tél. (021) 75 14 67

A vendre
fabrique de pâtes
alimentaires aux œufs frais.
Tél. (021) 02 46 58



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

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.

Englisch in England
Gute Englischkenntnisse werden heute in jedem Beruf verlangt. Eine kleine, gut geführte Privatschule gibt Ihnen beste Lernmöglichkeiten. Schöne Lage am Meer. Vorteilhafte Preise. Verlangen Sie Prospekte und weitere Auskünfte durch: The Principal, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent, England. P 22-356699

GM Peinture Papiers peints
Devils sans engagement pour remise en état de chambres, cuisine, appartements. Demandez nos conditions pour privés, gérances et propriétaires. Entreprise G. Marchand, Yverdon, téléphone (024) 21 84 92 P 22-14458

Das Sparangebot des Jahres

BLODGETT-Umluftöfen mit geringen Transportschäden zu einmaligen Tiefstpreisen!

Typ CTB-1 Typ EF-11

anstatt Fr.4900.- nur Fr. 3300.-

anstatt Fr.7500.- nur Fr.5000.-

Auf dem Transport von Amerika nach Europa sind in einem Gross-Container **70 Stück Original-BLODGETT-Umluftöfen** äusserlich leicht beschädigt worden. Die Beschädigungen sind geringfügig, die volle Funktionstüchtigkeit ist absolut gewährleistet. Wir übernehmen daher auch für diese Apparate die übliche Garantie.

Mit diesem Angebot bieten wir Ihnen die einmalige Gelegenheit, den in der Praxis bereits tausendfach bestens bewährten Umluftofen BLODGETT zu einem absoluten Tiefstpreis zu erwerben.

Mit dem BLODGETT-Umluftofen können Sie braten, backen, gratinieren, auftauen, regenerieren und warm halten. Er bringt Ihrem Betrieb mehr Leistung, grössere Vielseitigkeit und höhere Wirtschaftlichkeit.

Nutzen Sie die Gelegenheit. Informieren Sie sich näher über dieses Sparangebot oder noch besser, reservieren Sie sich noch heute telefonisch einen dieser Apparate für Sie persönlich.

FRANKE

Franke AG Abt. Grossküchen 4663 Aarburg Telefon 062 - 41 21 21

Formation de cadres supérieurs
Gestion-Administration d'établissements

hôtelières hospitalières de stations et offices de tourisme

Enseignement en français par cycle annuel pour étudiants de toutes nationalités âgés de 21 ans révolus
Externat mixte à Pully-Lausanne
Chemin de Chamblandes 45

ibo 1009 PULLY(Suisse) Tél. (021) 28 33 42
Institut Borlat

Hobby-Sammler sucht für seine Privat-Sammlung
Hotel-Koffer-Etiketten aus aller Welt, einzeln oder in ganzen Sammlungen, aber nur Einzelstücke. Bitte einsenden und Kosten angeben oder Offerte machen an Postfach 5, 3000 Bern 26. Kein Risiko. 3392

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

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

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Situation privilégiée dans une zone de verdure en bordure route nationale à proximité d'Yverdon, près sortie future de l'autoroute - pour jeune couple ou chef ambitieux

15 000m² de terrain

- avec autorisation de construire
- motel 60-80 lits et
- café - snack - restaurant - 120 places et
- station-service indépendante.

Conditions exceptionnelles.

Financement assuré

Renseignements par AVIA Genève, case postale 16, 1213 Petit-Lancy 2.

P 18-2929

Vente ou gérance

Campagne Genevoise (à 4 km)

hôtel-restaurant

Excellente situation comprenant:

Bistrot, restaurant, terrasse, salle de société, 20 chambres confort, appartement privé, chambres pour le personnel; dans vieille ferme entièrement restaurée.

Conditions raisonnables et larges facilités à couple sérieux.

Achat de l'immeuble pas exclu.

Offres sous chiffre 3374 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Montana/Crans

A louer

café-restaurant

avec local de sociétés et terrasse de 130 places au centre de la station.

Prix et conditions à convenir.

Libre tout de suite ou pour date à convenir.

Faire offres sous chiffre P 36-9010 à Publicitas, 1951 Sion.

P 36-1040

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

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

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

Kleinhotel/Restaurant

mit 18 Gästebetten und reichhaltigem Betriebsinventar.

Nähere Auskunft unter Chiffre S 33-906366 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Sehr schönes Geschäft als Familienbetrieb

in Form einer Aktiengesellschaft mit einem Landgasthof, in sehr guter Lage, Nähe Hauptstadt in der Ostschweiz, mit sehr schönen Restaurantlokalitäten, mit zirka 130 Plätzen und 10 Gästezimmer mit H. Kalt- und Warmwasser, Spanneleppichen, neu möbliert, Zentralheizung, inklusive reichhaltigem Betriebsinventar, in betriebsbereitem Zustand.

Erforderliches Kapital Fr. 200 000.-, Hypothek geregelt. Ausführliche Offerten erhalten Sie unter Chiffre W 33-906360 der Publicitas, 9001 St. Gallen.

P 33-2794

A louer (dès été 1978)

nouveau Buffet de la Gare à Aigle

comprenant sur deux étages : restaurant, salle à manger, terrasse, environ 150 places au total. Possibilité de discuter l'aménagement des locaux loués.

Les candidats ou de préférence les couples qualifiés disposant des fonds nécessaires pour l'achat du mobilier et possédant d'expérience nécessaire pour la conduite d'un tel établissement sont priés d'adresser leur offre avec curriculum vitae, certificats et photos à la direction d'arrondissement postal, division des bâtiments et du matériel, 1001 Lausanne.

P 05-7550234

Wir suchen zu kaufen zirka 50-Zimmer-Hotel möglichst im Mittelland, mit sehr guten Verkehrsverbindungen. Erforderlich sind genügend Nebenräume (Sitzungszimmer, Konferenzräume usw.). Richten Sie bitte Ihre Offerte unter Chiffre 44-8729 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

In Zürich, Nähe Helvetiaplatz zu verkaufen grosses

Appartementhaus mit Restaurant und Bar

Rendite 9 %, Preis 2.45 Mio Franken. Anzahlung mindestens Fr. 450 000.-. Geregelt Hypothek.

Anfragen unter Chiffre 3337 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suchen Sie einen preiswerten, aber doch luxuriösen Ferien- oder Alterssitz im herrlichen Oberegadin? Wir können Ihnen ein glückliches Programm von

Einfamilienhäusern

(4 1/2, 3 1/2)

und

Maisonnette-Wohnungen

(2 1/2, 3 1/2, 4 1/2)

anbieten (Lage exklusiv!). Die sehr günstigen Preise werden Sie angenehm überraschen; Finanzierung geregelt. Fertigstellung anfangs 1977. Verlangen Sie bitte unseren Prospekt und weitere Auskunft bei Frau Peter und Herrn Christen.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Seidengasse 20, 8023 Zürich 1 Telefon (01) 23 63 64

An sehr guter Lage in Basel zu verkaufen oder zu vermieten

gediegenes Restaurant

mit 34 Plätzen. Wirtschaft mit 40 Plätzen und einem Partykeller. Aparter Ausbau im Innerschweizerstil.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3136 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Solvente Mieter suchen geeignete

Räumlichkeiten

für Privatclub.

Eventuell auch Restaurant. Nähe Locarno oder Lugano bevorzugt.

Angebote erbeten unter Chiffre 3325 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

H ***-Organisation

sucht grössere

Hotels

In Sommer- und Winterkurorten zu kaufen; auch andere Objekte kommen in Frage.

Offerten unter Chiffre 2481 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ehepaar sucht

Hotel-Restaurant

in Pacht.

Offerten unter Chiffre 3376 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen in

Davos

100-Betten-Hotel

zu kaufen. Wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an W. Christen, in Firma

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Seidengasse 20 8023 Zürich 1 Tel. (01) 23 63 64

Région de Montreux (Lac Léman)

à vendre

hôtel-restaurant

très bien situé, face au lac. 80 lits, 2 restaurants.

Capitales étrangers possible.

Contact par case 65, 1800 Vevey 2.

3095

Couple hôtelier, étranger, 38 ans, plusieurs années expérience de cadre, certificat de capacité vaudoise, bonnes références, cherche:

Restaurant-Pizzeria ou hôtel-restaurant

petite ou moyenne importance, en direction, gérance ou reprise. Offres sous chiffre 3396 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Wer möchte uns seinen

Hotel/Restaurationsbetrieb

zur Leitung übergeben; junges Schweizer Ehepaar, beide dipl. EHL, mit besten Referenzen, freut sich auf Ihr Angebot.

Offerten unter Chiffre 3391 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A vendre à Leysin petit hôtel meublé (La Prairie)

Construction ancienne en bois. Situation exceptionnelle, 2 minutes du départ des télécabines, des tennis et de la piscine. Prix intéressant.

Ecrire sous chiffre PZ 385015 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Café-Restaurant-Hôtel

dans station des Alpes vaudoises, entretien parfait, 23 chambres avec bains à douches, salles à boire, à manger et grande salle.

Case postale 18, Montreux.

P 05-308414

Zu kaufen, evtl. pachten oder mieten gesucht:

Restaurant

in Bern und Genf. Beste Zentrums- lage, Parterregeschäft.

Zirka 200 bis 250 Plätze. Bei Pacht oder Miete langjähriger Vertrag.

Detaillierte Offerten unter Chiffre A 900585 an Publicitas, 3001 Bern.

In Basel auf 1. Juli 1978 oder nach Übereinkunft zu verpachten: neuwertiges, ausbaufähiges

Speiserestaurant

130 Plätze und 40 Boulevardplätze. Kapitalbedarf: zirka Fr. 80 000.- bis 100 000.- (Kleininventar). Umsatz: 1975: Fr. 700 000.- Pachtzins: Fr. 7150.- monatlich. Geeignet für Restaurantskette oder tüchtiges Ehepaar.

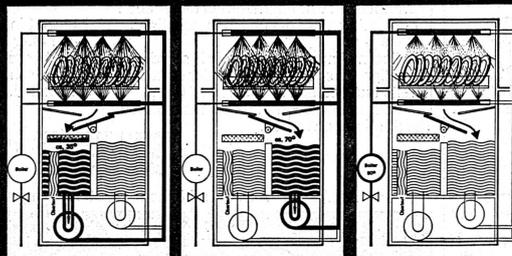
Offerten unter Chiffre 3371 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

GEHP Publicité Lausanne 850

Rochat + Ultra révolutionnent le lavage industriel de la vaisselle avec la nouvelle machine ULTRA

La plus courte machine à 2 bacs à automatisme intégral

Ultra, c'est un système de lavage unique, un aboutissement technologique moderne qui a permis de réaliser une machine parfaite, utilisant une fraction seulement de l'eau, de la poudre et de l'énergie qu'utilisent les autres machines.



Prélavage

Lavage

Rinçage

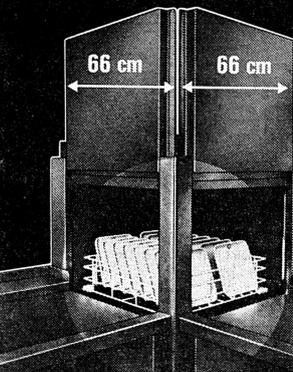
De 50 à 70% d'économie d'eau, de produit de lavage et d'électricité

Plus de rinçage préalable de la vaisselle à la main. Ultra réunit en soi toutes les qualités supérieures connues des grandes bandes transporteuses automatiques comprenant 3 phases de lavage: pré-lavage tiède, lavage à fond à chaud, rinçage à chaud, et tout cela avec 2 à 3 litres d'eau, en moins de 2 minutes.

Du lave-verres à la sensationnelle Ultra, 6 modèles standards à des prix avantageux. Plus de 4000 références à disposition.

ROCHAT

Pour en savoir plus: A.Rochat. 2053 Cernier 038/533 533



Fabrication 100% suisse à Sulz près Winterthur, 052/37 25 50 Exposition à Cernier et à Cugy - Lausanne 021/912345

Anschlagbrett Tableau noir



Der
«Guide International des Hôtels 1976»
 ist bei uns eingetroffen. Richten Sie bitte Ihre Bestellung an den Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins, Mombijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22.

Le
«Guide International des Hôtels 1976»
 vient de sortir de presse. Vous pouvez l'obtenir auprès du service du matériel de la Société suisse des hôteliers, Mombijoustrasse 31, 3001 Berne, téléphone (031) 25 72 22.

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.
 INTERNATIONALE COCKTAILS LONG DRINKS

mixen Schüler selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

3. Mai
 31. Mai

M. FÜRER, Kursleiterin



Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
 Telefon (01) 32 04 64/01) 34 92 55



Hotelschule Lötscher
 6356 Rigi Kaltbad
 Tel. (041) 83 15 53

Für welchen Kurs dürfen wir Ihnen nähere Unterlagen senden?

- Diplomkurs**
26. 9. 1976 bis 22. 9. 1978
- Hoteladministrationskurs**
4. Oktober bis 3. Dezember 1976
- Küchenkurs**
1. November bis 3. Dezember 1976
- Servicekurs**
1. November bis 3. Dezember 1976

Name: _____
 Adresse: _____

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS

Service de formation professionnelle

La Société des hôteliers de Genève, en collaboration avec notre service, a invité M. R. Schnyder, conseil en organisation et gestion, de Sion, à s'exprimer sur un sujet brûlant:

«Les problèmes du personnel en période de récession»

Cette conférence, ouverte tout naturellement aux membres d'autres sections, sera suivie d'un débat et poursuivra l'objectif suivant:

- Aider les participants à mieux saisir les «signes du temps», tels qu'ils s'expriment par des comportements divers, des initiatives de tout genre (Schwarzenbach, participation, Kaiseraugst, etc.), et qui se répercutent sur les attitudes du personnel.

Programme:

1. **Diagnostics - les faits**
 - les réactions du personnel en période de récession.
2. **Identification des problèmes**
 - les mutations de la société,
 - le niveau d'information du commun des mortels face à ces mutations, la façon dont il est informé,
 - les réactions de l'être en situation d'insécurité,
 - l'attitude des cadres en périodes de haute conjoncture et de récession.
3. **Conclusions pratiques.**

Date:
 mardi 4 mai 1976, de 9 h. 15 à 17 h. 00.

Lieu:
 Genève, Hôtel Méditerranée, 14, rue de Lausanne.

Prix:
 Fr. 100.— par participant (y compris le déjeuner).

Inscription:
 d'ici au 26 avril prochain, au moyen du talon ci-dessous, directement auprès de la Société des hôteliers de Genève (l'inscription ne devient définitive qu'après paiement de la finance).
 Talon à retourner à la Société des hôteliers de Genève, 98, rue de St-Jean, 1211 Genève 11.

Talon d'inscription

Conférence de M. R. Schnyder du 4 mai 1976 à Genève (les problèmes du personnel en période de récession).

Le soussigné,

Nom _____
 Prénom _____
 Adresse _____
 Tél. _____

désire participer à la journée et verse la finance d'inscription de Fr. 100.— au CCP 12 - 2261, Société des hôteliers de Genève.

Date: _____
 Signature: _____

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS

Service de formation professionnelle

Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration en langue française

pour l'obtention du titre d'hôtelier-restaureur diplômé de la SSH»

Ce séminaire a pour but de faire, de praticiens qualifiés, des chefs d'entreprises aguerris, qui savent faire face aux situations les plus complexes et utiliser les instruments modernes et efficaces de direction.

Fruit d'une longue expérience, ce séminaire qui a déjà formé quelque 200 hôteliers de langue allemande, de Suisse et de l'étranger, est aujourd'hui organisé pour les hôteliers francophones.

Durée du séminaire:
 12 semaines réparties en quatre cours de trois semaines chacun. Les quatre cours d'étendent sur deux ans.

Dates:
 Cours I du 20 octobre - 13 novembre 1976
 Cours II du 18 avril - 7 mai 1977
 Cours III octobre - novembre 1977
 Cours IV avril - mai 1978

Lieu: Montreux

Participants:
 hôteliers et restaurateurs titulaires d'un diplôme d'école hôtelière ou d'un autre diplôme jugé équivalent, ayant une expérience d'au moins cinq ans dans une fonction de dirigeant ou de cadre supérieur.

Prix:
 pour le cycle de 12 semaines
 * sFr. 5000.— ** sFr. 6000.— (payable en quatre fois)

* Entreprises membres de la SSH
 ** Entreprises non-membres de la SSH
 Ces montants ne comprennent pas les frais de logement et de restauration.

Thèmes:

- Les fonctions du «management»
- L'environnement de l'entreprise hôtelière
- Les politiques d'entreprise
- La planification, l'organisation, la rationalisation
- La planification architecturale
- La gestion du personnel, la clientèle, les relations collectives
- La gestion financière
- Les problèmes fiscaux, juridiques, les assurances
- Le marketing

Pour tous renseignements complémentaires, conditions d'admission et programme détaillé veuillez vous adresser à:

Société suisse des hôteliers
 Formation des chefs d'entreprises
 Case postale 2657
 3001 Berne
 Téléphone (031) 25 72 22

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss. Deutsch, franz., ital., engl. Aelteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913.
Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zunftunsicher!
 Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.
Kursbeginn: 3. Mai, 31. Mai 1976
Auskunft u. Anmeldung: KALTENBACH, Weinbergstr. 37 8006 Zürich, Tel. 01-47 47 91 (3 Min. v. Hbh.)

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

- Service**
24. 5.-5. 6. / 28. 8.-9. 7.
- Bar**
3. 5.-14. 5. / 8. 6.-19. 6.
- Flambieren/Tranchieren**
17. 5.-21. 5. / 21. 6.-25. 6.
- Chef de service**
8. 11.-19. 11.
- Weinseminar**
11. 10.-15. 10. 1976
- Bar-Management**
22. 11.-28. 11. 1976

6000 LUZERN
 Murbacherstrasse 16

Kurzdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
 Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

Die Hotel-Fachschule ist ein guter Weg für Leute, die im Beruf vorwärtskommen wollen

Das ist unbestritten. Wer aber aus irgendwelchen Gründen keine Fachschule besuchen kann, er braucht dennoch nicht auf eine seriöse Weiterbildung zu verzichten.

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen Heimlehkurs für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wenn es Ihnen am besten passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

Institut Mössinger AG, 8045 Zürich
 Räfelfstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____
 Strasse _____
 Ort _____
 Alter _____ 494

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

Regionaler Tageskurs Küchenkontrolle und Kalkulation

Mit geeigneten Hilfsmitteln und Methoden ermöglichen wir jedem Teilnehmer im Aufgabenbereich der Produktion sein Kontrollsystem auszuarbeiten, um monatlich die wichtigsten Kennziffern zu analysieren.

Thematik:

- Aufbau der Kalkulation
- Berechnung des Verkaufspreises
- Was heisst marktgerecht sein?
- Kalkulationskontrolle
 - Warenmenge (Portionen)
 - Einstandspreis (Abweichungsanalyse)
- Ständige Kostenüberwachung

Teilnehmer:
 Küchenchefs

Kosten:
 Fr. 75.— pro Person, inklusive Mittagessen und Pausengetränke, zu überweisen auf PC 30-1674

Kursleitung:
 Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung SHV

Kursdaten:
 5. Mai 1976 13. Mai 1976 11. Mai 1976

Kursorte:

Touring Mot-Hotel
 Schloss Ragaz
 7310 Bad Ragaz

Hotel Aarauerhof
 Bahnhofstrasse 68
 5000 Aarau

Restaurant Casino
 Herrengasse 25
 3000 Bern

Kursdauer:
 Von 9.30 bis zirka 17.00 Uhr

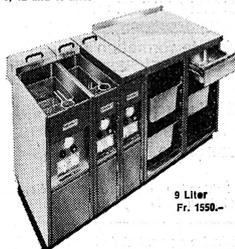
Auskünfte und Anmeldungen:
 Schweizer Hotelier-Verein
 Abteilung für berufliche Ausbildung
 Fräulein Vreni Streiff
 Mombijoustrasse 31
 3001 Bern
 Telefon (031) 25 72 22

Ich interessiere mich für den Kurs und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein
 Name: _____
 Vorname: _____
 Adresse: _____
 Betrieb: _____
 Stellung im Betrieb: _____
 Geb.: _____

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Inhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.-

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08



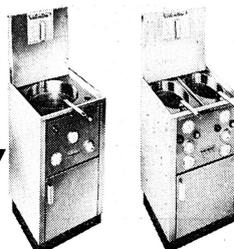
Valentine-Friteusen
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1970.-
Basin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Basinggrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-

Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und crème
Standmodell und fahrbar
ab Fr. 680.-

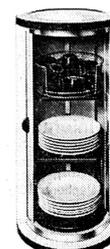
Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

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

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



S-1 9 L Fr. 1695.- P-2 2x 6-7 L Fr. 2620.-



MODELL V-1

Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre. Jede Valentine gibt es auch im vorteilhaften Valentine-Leasing. Vorteilhafte Eintauschmöglichkeiten. Verlangen Sie eine Offerte.

Hupfer-Regale

- Kühlraum-Regale
- Fleisch- und Wurstgehänge für Kühlräume
- Economat-Regale
- Flaschen-Regale
- Industrie-Regale



Hupfer-Regale

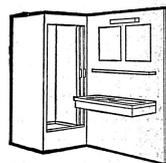
Postfach
Badenerstrasse 332
8040 Zürich
Telefon 01 / 44 66 25

Besuchen Sie unsere Ausstellung an der Badenerstrasse 332

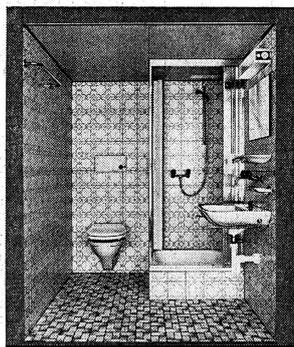


Fremdenzimmer mit Komfort Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

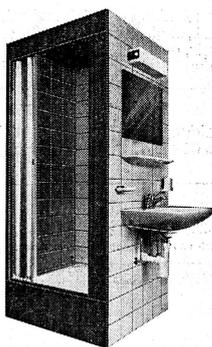
In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmer mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen. Aussenverkleidung lieferbar in verschiedenen Holztonen, passend zu Ihrer Einrichtung.
Übrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



Dusch-Kombination mit Doppelpwaschtisch an separater Wand.



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



Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!

Bon

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

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

Einsenden an
REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon



LANZ AG, Moosmattstrasse 8953 DIETIKON, 01/740 22 55
SCHACHENMANN AG, Kesslerstr. 6 8200 SCHAFFHAUSEN, 053 / 5 47 01
ZUM WYBUR, Postfach 1250 3001 BERN, 031 / 53 40 41
WUNDERLE AG, Rheinfeldenstr. 25 4127 BIRSFELDEN, 061/42 80 00
KLAUS SA, route Neuve 6-8 1700 FRIBOURG, 037/22 41 81

Kühlvitrinen

neuerartige Occasionen sowie günstige Vorführrvitrinen, auch fahrbar, in verschiedenen Grössen.

JEKA AG, Kühlmöbelbau 4144 Arlesheim BL Telefon (061) 72 35 35

WMF aktuell
WMF an der MUBA 76
Hotelbesteck
Kaffeemaschinen
Hotelporzellan
Halle 23 / Stand 841
Ihr Partner und Berater
WMF Zürich AG
8953 Dietikon
01/98 42 42
Tel. ab 19. 5. 76: 01/730 42 42

Wer genau prüft, wählt
Klafs
Sauna
Solarium
Sportgeräte
Prüfen auch Sie welche Vorteile Klafs Ihnen bietet. Fordern Sie unsere fachmännische Beratung und unsere ausführliche Dokumentation an.
Klafs-Saunabau AG
Medizinische Technik
Gubelstraße 32
6300 Zug
Tel. 0 42/214550

Gastronomie Flüge
1 Woche
«alles inbegriffen»
ab **Fr. 360.-**
Hundert Schweizer Küchenchefs in unseren Hotels auf **MALLORCA**
Spanische Leckerbissen. Sommerliche Wärme. Geheizte Meerwasserschwimmbäder
Ab Basel, Zürich und Genf
Nächste Abflüge:
25. April bis 2. Mai
2. bis 9. Mai
9. bis 16. Mai 1976
Auf Mallorca spezialisiert:
UNIVERSAL FLUGREISEN
Steinenbachgässlein 34
4002 BASEL
Tel. 061-22 15 44
Bitte Prospekt an: