

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 17

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. 17 29. April 1976

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
85. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
85^e année

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

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



Offizielle Einweihung der Hotelfachschule SHV Inauguration officielle de l'Ecole hôtelière SSH



Lang gehegte Hoffnungen verwirklicht

Von Marcel Burri, Präsident der Baukommission

«Was lange währt, wird endlich gut.» Ein flüchtiger Rückblick über die reichlich lange und zeitweise überaus bewegte Entstehungsgeschichte einer neuen Hotelfachschule bestätigt uns einmal mehr, dass das Sprichwort «Rom wurde nicht an einem Tage erbaut» immer noch Gültigkeit hat, ja vielleicht mehr denn je. Seit benahe drei vollen Jahrzehnten befassten sich zahlreiche Kommissionen verschiedenster Art und Zusammensetzung, teils vorübergehend, teils länger, teils mit gewissem Erfolg, teils aber leider auch ohne, mit Analysen, Studien, Abklärungen, Raumprogrammen, Projekten, Standort- und Finanzierungsfragen, Lehrplänen und anderem mehr. Unumwunden und anerkennend muss diesbezüglich zugegeben und erwähnt werden, dass die vielen zeitraubenden Vorarbeiten allesamt dazu beigetragen haben, die endgültige Realisierung der heutigen neuen Anlage in die Wege der Ausführungsphase zu leiten.

Gedanken begeistert

Dank gebührt der grossen Schar von Unerschrockenen und Wagemutigen, die mehrheitlich uneigennützig, mit Enthusiasmus und mit dem festen Glauben an eine verheissungsvolle Zukunft grossen Einsatz, Ausdauer und viel guten Willen an den Tag legten. Wenn ihre Pläne nicht vollumfänglich in die Tat umgesetzt wurden, so dürfen sie wenigstens für sich in Anspruch nehmen, etliches brauchbares Gedankengut an den Fachschulneubau, so wie er sich heute präsentiert, beigeistert zu haben.

Ehrenmeldung

Unsere uneingeschränkte Anerkennung gilt aber nicht nur den erwähnten Vorkämpfern, sondern insbesondere auch den Schweizer Hoteliers aller Betriebsgrössen. Sie haben spontan überaus grosse und sich über Jahre erstreckende finanzielle Opfer auf sich genommen und dadurch einem lang gehegten Wunschtraum end-

gültig zum Durchbruch verholfen. Liebe Kolleginnen und Kollegen, Eure einmalige grosszügige Unterstützung wird in der Geschichte des SHV einen reichlich verdienten Ehrenplatz einnehmen. Dass auch die Eidgenossenschaft, der Kanton Waadt und die Stadt Lausanne mit viel klingender Münze uns zur Seite gestanden sind, verdient ebenfalls gebührend gewürdigt zu werden. Habt allesamt Dank für Euer Wohlwollen!

Wichtige Mission

Am heutigen Tag wird die neue Hotelfachschule des SHV offiziell und feierlich eingeweiht. Ich verleihe der Hoffnung Ausdruck, dass sie den an sie gestellten vielseitigen Anforderungen entsprechen und die an sie geknüpften Erwartungen erfüllen möge. Die all einem von der Natur bevorzugten Ort gelegene, nach architektonisch neuesten Errungenschaften gebaute, mit modernsten und bewährten Einrichtungen versehene und von einem fortschrittlichen und weitsichtigen Geist geführte Ausbildungsstätte wird bestimmt für die schweizerische Hotellerie und das Gastgewerbe ganz allgemein, weit über die engen Landesgrenzen hinaus, Ehre einlegen und ihre Mission gewissenhaft und zum Nutzen unseres Berufsnachwuchses erfüllen.

Erfreuliches Resultat

Genugung und Freude erfüllen mich beim Gedanken, dass lang gehegte Hoffnungen schliesslich doch verwirklicht werden konnten und dies in einer absoluten baulichen Rekordzeit, ohne nennenswerten Betriebsunfall und unter strikter Innehaltung des Kostenvoranschlages. Zu diesem erfreulichen Resultat hat der gute und offene Geist, der zwischen Baukommission, Planungsleiter und Architekten während all der Monate der Ausführungsphase herrschte, entschieden das Seine beigetragen. Mit einem verdienten Wort des Dankes für die lückenlose Unterstüt-

zung und das Vertrauen, das mir persönlich, aber auch den übrigen Mitgliedern der Baukommission immer wieder zuteil geworden ist und das ich als Bestätigung der Kollegialität in unseren Reihen auslege, heisse ich Sie möglichst zahlreich in der lieblichen, oft auch etwas rauhen Gegend von Chalet-à-Gobet, aber insbesondere an der neuen Hotelfachschule des SHV mit ihrem pulsierenden Leben, ihrem wachen Geist, ihrem zukunftsgerich-

teten Handeln, recht herzlich und aufrichtig willkommen! Es bleibt schliesslich zu hoffen, dass die mit viel Ausdauer zur Ausführung gelangte Bildungsstätte dazu beitragen wird, unserer Jugend den Weg in die Zukunft zu weisen. Für uns alle aber wird der Neubau zum Symbol unseres Durchhaltewillens und einer nie versagenden Freude an unserem vielseitigen und lebendigen Beruf.

Au service de la jeunesse, aux ordres de l'avenir

par Carlo de Mercurio, président de l'Ecole hôtelière de la SSH

Vouloir estimer la valeur d'une institution, telle que l'Ecole hôtelière de Lausanne en se fondant essentiellement sur le caractère hautement fonctionnel de ses installations, ou encore, sur la beauté du site dans lequel elle s'inscrit désormais, reviendrait à commettre l'imprudence de juger les gens sur la mine. Ce qui, comme on le sait, n'est pas le fait des sages.

L'émulation des uns et des autres

Mîtres et élèves s'efforcent visiblement de collaborer dans une ambiance communautaire où une hiérarchie modernisée joue son rôle indispensable sans que se creusent pourtant des distances préjudiciables. Les élèves sont évidemment conscients du fait que la profession dans laquelle ils s'engagent est de celles qui ne souffrent aucune sorte de relâchement. Aussi acceptent-ils librement, comme un élément requis par leur formation, la discipline qu'eux-mêmes devront plus tard exiger de leurs collaborateurs! Il savent que le temps d'étude est limité, compte tenu du copieux menu qu'ils auront à assimiler. D'où cette émulation permanente qui touche à la ferveur, sans exclure pour autant les agréments récréatifs et les joies d'une camaraderie de bon aloi. Contrairement à d'autres écoles où l'on peut s'engager sans option bien déterminée, la nôtre implique, dès le départ, une

orientation qui ne peut viser que le domaine hôtelier. Un domaine où il est question de menus et de chiffres, de lingerie et de gestion, mais aussi et surtout, de contacts personnels avec tout ce que cela comporte de connaissance des langues, de psychologie, de sens humain et même de diplomatie. Quel programme où la pratique ne cesse de contrôler le bien-fondé des théories, obligent ces dernières à s'adapter constamment aux réalités nouvelles.

Dialogue, participation, échanges

Si la contestation dont on fait grand état dans le monde d'aujourd'hui n'a jamais fait vaciller l'Ecole hôtelière sur ses bases, c'est que la constatation, plus positive que la contestation, y est, pour ainsi dire, quotidienne.

Précieux apport, en effet, que les observations - critiques ou approbatives - rapportées par les élèves à l'issue de chacun de leurs stages. Précieux apport aussi que les rapports étroits qu'entretient la Direction de l'école avec les élèves par le truchement du comité des étudiants, Collège où tout problème peut être abordé, débattu et tranché. Précieux apport également que le fruit de l'expérience de tous ces anciens élèves qui restent en contact avec ce qu'ils considèrent comme la mai-

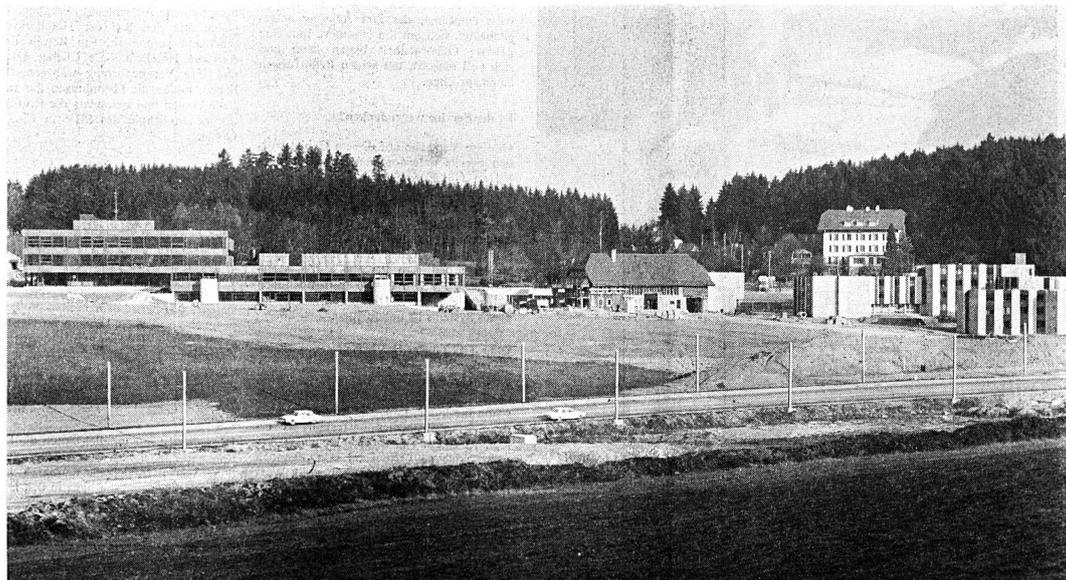
son-nière de leur enseignement. Précieux apport enfin que les conseils pertinents des hôteliers (composant le 50% du Conseil de Fondation) qui, à ce titre, ont plus que d'autres, le souci de faire bénéficier, autant l'école que les étudiants, des leçons qu'eux-mêmes retirent de l'exercice de leur métier. Qui voudrait être plus complet devrait citer encore les échanges qui s'opèrent de façon régulière, à divers niveaux, notamment entre les directions européennes, voire internationales.

Ces multiples confrontations contraignent direction, corps professoral et élèves, à de saines et fructueuses remises en question qui ne sont certes pas toujours faciles pour les enseignants, mais qui sont toujours favorables à leur enseignement et, conséquemment, à leurs enseignés. Le nouveau programme récemment élaboré est à la fois la résultante de ce riche ensemble de constations et d'informations, et exprime, de surcroît, le vouloir de l'Ecole hôtelière de ne pas stagner sur les formes passistes, mais de mettre constamment le cap vers les exigences de l'avenir.

En faveur de la qualité de la vie

Est-ce à dire qu'en l'Ecole du Chalet-à-Gobet, tout est parfait? Que tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes? Non! Ce serait attribuer à notre vanité un degré d'aveuglement qu'elle n'a pas encore atteint! Nous accusera-t-on d'avoir brossé un tableau sans faille, sans lacune, presque idyllique? Accusation qui se justifierait si nous n'étions nous-mêmes conscients de tous les progrès qui restent, ou sont à faire, en fonction du rythme de l'évolution où nous sommes engagés. Si nous avons tenu ici, à souligner d'abord les aspects positifs d'une institution, qui, non seulement nous est chère, mais qui, de toute évidence est fort estimée bien au-delà de nos frontières, c'est pour exprimer ce que nous nous ont dit avoir ressenti tous ceux qui, déjà, nous ont fait l'honneur et le plaisir d'une visite en ces lieux. Il est un fait incontestable: dès ses origines, l'Ecole hôtelière s'est appliquée à former des êtres qui ont acquis à travers elle, les valeurs qui font la qualité de la vie: sociabilité, respect d'autrui et de ses formes de pensée, tolérance qu'impose le brassage, dans un unique creuset, des races, mentalités et caractères issus des quatre coins du monde. Toutes choses qui incitent nos étudiants à une compréhension plus universelle des problèmes et qui les introduisent dans des amitiés si profondément enracinées que ni le temps, ni les distances n'altèrent ou n'annihilent. Car les maillons de cette chaîne s'étirent sur tous les continents.

L'œuvre accomplie jusqu'ici dans le cadre de l'Ecole hôtelière avec des moyens, pourrait-on dire: d'époque, il nous appartient de la poursuivre et de l'intensifier, comme les moyens d'avenir mis aujourd'hui à notre disposition nous en font un devoir.



LA CIMBALI
Kaffee-Maschinen
Aroma und Substanz

Vassalli & Moresi, 8050 Zürich
Vendomat AG, 3073 Gümliigen

Pour nous, l'avenir a déjà commencé...

La femme dans l'hôtellerie moderne

par Armelle Le Corre, cours d'Assistants de direction, Rambouillet (France)

L'hôtellerie et la restauration étant des industries de service, où les relations humaines jouent par conséquent un grand rôle, la place de la femme y est primordiale.

Cette place a été longtemps minimisée quand elle n'était pas inexistante. La femme était pourtant déjà présente, il suffisait de franchir les couloirs pour s'en rendre compte, mais son rôle était celui d'une figurante. Et, durant des décennies, il fut synonyme de femme de chambre, de serveuse, en quelque sorte de «soubrette». C'est que de tout temps la femme a été vouée au ménage, aux enfants, à la cuisine, au linge... Dans de tels travaux, elle se bornait à n'offrir que des qualités de «femme de maison», schéma que l'on retrouve dans un hôtel ou un restaurant où l'on a voulu qu'elle se confine souvent à ce simple rôle.

Un problème de société

Sur 45 à 50% de femmes occupées dans l'hôtellerie, seuls 2,5% occupent actuellement des postes de direction. Pourquoi un si faible pourcentage? Parce que la femme, de nos jours, ne fait que seconder son mari qui, lui, assume les fonctions de directeur d'hôtel, même si la plupart de leurs travaux sont similaires. Deux facteurs, à mon avis, freinent encore la femme d'aujourd'hui dans son accès à des postes de direction. Il s'agit d'abord d'un simple préjugé, d'une habitude acquise: la société actuelle est une société faite par les hommes, pour les hommes. Quant au second facteur entrant en ligne de compte, il s'agit ni plus ni moins du complexe de la femme face à la société. Et bien qu'on secoue aujourd'hui le joug, il faut avouer que ce problème est loin d'être résolu!

Et pourtant une femme n'est-elle pas capable de commander une brigade de cent personnes, sans avoir besoin pour cela d'imiter les hommes, mais simplement à l'aide de son propre jugement et de ses propres réactions? Si nous rencontrons des femmes directrices d'hôtel, ce n'est que dans des établissements de petite et moyenne importance. Ou alors la «directrice» est placée sous les ordres d'un conseil d'administration qui exercera un «double» droit de regard sur son activité...

Les difficultés subsistent

En règle générale, le rôle de la femme dans l'hôtellerie consiste le plus souvent à superviser les étages, à diriger la lingerie et à assumer certains contacts avec le personnel. Or, plus qu'un homme, elle est faite pour l'accueil et la réception des hôtes, pour conseiller, pour renseigner avec un sourire et un charme qu'on ne peut lui disputer! C'est elle qui saura voir le détail, le petit rien qui fera par exemple qu'une réception - au demeurant fastueuse et coûteuse - soit réussie ou ratée.

C'est elle qui aura le goût de fleurir le hall d'un hôtel, une salle à manger et n'importe quel autre lieu d'accueil où elle parviendra à insuffler une meilleure ambiance et à donner une sensation de bien-être et de chaleureuse hospitalité que tout le monde saura apprécier. C'est encore elle qui aura la main pour personnaliser une table de convives en sachant disposer ses bouquets d'une manière plaisante et originale. Malgré toutes ces qualités, il subsiste pour la femme désireuse d'accéder au niveau directeur des difficultés au stade de l'embauche, de la rétribution et de la promotion professionnelle. On ne lui réserve pour le moment que des rôles de gouvernante ou encore celui, sous un nom charmant, d'hôtesse d'accueil.

Plaidoyer pour l'avenir

L'hôtellerie de demain aurait dû être celle d'hier. Pourquoi une femme dans l'hôtellerie ne pourrait-elle pas accéder à la direction d'un palace? Nous voyons en effet de plus en plus de femmes assumer des tâches de chef du personnel. Le charme aidant, n'est-il pas finalement plus agréable de se voir diriger - voire réprimander! - par une femme? ... Si l'on estime que la femme est capable de tenir un tel rôle, capital pour la bonne marche d'une entreprise, pourquoi ne lui ferait-on pas confiance en lui donnant des responsabilités encore plus élevées? Il ne suffit pas de lui reconnaître des talents d'organisatrice, de l'initiative et de bonnes idées; il faut aussi considérer sa fermeté, son tact, son aplomb. Et les chances de réussite me paraissent égales entre un homme et une femme. On ne peut d'ailleurs que se féliciter de constater



que l'homme «maître et seigneur» cède de plus en plus de place à sa compagne. Mais, au lieu de voir la femme se confiner dans un rôle de «seconda», n'y aurait-il pas lieu de parvenir à une meilleure répartition des responsabilités, une direction à deux par exemple? Car la prise de décision restera le mécanisme fondamental de la direction et le secret de la réussite.

Ce que j'attends de l'hôtellerie

J'ai choisi l'hôtellerie pour donner un but à ma vie. Pourquoi ce secteur plutôt qu'un autre? Simplement parce que j'estime, comme beaucoup de jeunes filles qui suivent actuellement l'Ecole hôtelière, que cette profession est en mesure de m'offrir les contacts humains que je recherche en premier lieu et qui sont nombreux dans la vie d'un hôtel. Chaque jour nous vaut de rencontrer, des gens différents, businessmen, touristes étrangers et autres personnes aux motivations et aux caractères propres, bref tout un petit monde qui est attendu et que l'on est heureux d'accueillir et de satisfaire!

Il s'agit, d'autre part, d'un métier très varié où la routine, la monotonie et l'habitude ne risquent pas de nous étouffer. Le tourisme étant en constant essor et s'offrant de plus en plus à presque toutes les classes, l'hôtellerie en tirera la première de substantiels avantages. Elle restera ainsi perpétuellement un métier d'avenir, ouvrant largement ses portes sur l'extérieur et sur le progrès.

En choisissant cet avenir, j'ai également choisi les soucis et les risques de l'hôtellerie. J'ai acquis à l'Ecole la volonté d'agir, je suis en train d'apprendre le savoir-faire du métier et les qualités d'animatrice, l'année prochaine la rigueur du gestionnaire. Je me prépare donc à affronter cet avenir au féminin.

Der Service - ein Qualitätsmerkmal

Von Philippe Delaloye, Vennes, Servicekurs

Um die Zukunft der Serviceberufe analysieren zu können, möchte ich zuerst auf die Grundbedürfnisse des Menschen zu sprechen kommen. Nach den Forschungen von A. Maslow (Motivation and Personality, New York, Harper 1954) bestehen diese Grundbedürfnisse aus den körperlichen Bedürfnissen wie Nahrung, Schlaf, Sexualität; dem Bedürfnis nach Sicherheit, dem Bedürfnis nach Liebe und Zugehörigkeit zur Gesellschaft; dem Bedürfnis sich voll zu verwirklichen und dem Bedürfnis nach Achtung. Fragen wir uns nun, welche von diesen Grundbedürfnissen sich in der Zukunft ändern könnten.

Die körperlichen Bedürfnisse wird der Mensch nie umgehen können. Er wird immer von Nahrung, Ruhe und Fortpflanzung abhängig sein. Was uns betrifft, werden wir unsere Interessen der Ruhe und der Nahrung widmen. Das Bedürfnis nach Geborgenheit und Schutz ist für den Menschen unumgänglich. Wir finden dies in der Theorie der Aggressionen bestätigt. Wir können dem Menschen Sicherheit und Geborgenheit bieten. Der Mensch ist ein gesellschaftliches Wesen. Er benötigt das Gefühl, einer Gruppe anzugehören. Wir können ihm die Geborgenheit bieten, mit anderen Menschen zusammen zu sein. Der Drang nach Achtung oder gar Hochachtung ist jedem Menschen eigen. Wir können ihm diese Achtung entgegenbringen. Das Bedürfnis nach voller Verwirklichung seiner selbst ist rein subjektiver Art; wir können es kaum beeinflussen.

Mitten drin

Wir sehen, dass von fünf Grundbedürfnissen der Menschen vier direkt mit unserem Beruf zusammenhängen. Befassen wir uns nun genauer mit dem Service und nicht mit der vielfältigen Hotellerie im allgemeinen. Wie der Name es schon verrät, sind diese Berufe ganz in den Dienst am Mitmenschen gestellt. Der Mitarbeiter im Service ist nämlich derjenige, der den Gast empfängt, der ihm Achtung entgegenbringt, sich um ihn kümmert, ihm eine gewisse Geborgenheit bieten kann und sich voll einsetzt, um seinen Bedürfnissen zu entsprechen.

Ist der Service wegzudenken?

Gewisse Versuche auf diesem Gebiet wurden bereits unternommen; ich denke dabei an alle Formen von Self-Service (libre-service). In den skandinavischen Ländern zum Beispiel hat die Restauration beinahe schon ganz auf die Selbstbedienung umgestellt. Sicher hat dieses System für den Restaurateur die verschiedensten Vorteile: geringere Personalkosten, systematisches Kochen usw. Für den Kunden billigere Angebote. Die Wirtschaftlichkeit dieses Systems ist unbestritten.

Kontaktlosigkeit

Was aber spricht gegen eine Restauration ohne Bedienung? Jedermann hat sicher schon die kühle, unpersönliche Atmosphäre eines Selbstbedienungsrestaurants erlebt. In einem Self-Service kann das Angebot noch so verlockend sein, dennoch fühlt sich der Gast nicht sehr wohl. Warum? Weil dem Kunden nur noch die körperlichen Bedürfnisse, in diesem Fall nur der Hunger, gestillt wird. Die Achtung, die Geborgenheit, die Sicherheit sind vergessen. Dies sind die allgemeinen Erscheinungen der Massenrestauration. Das Individuum wird nicht mehr beachtet. Der

Kontakt von Mensch zu Mensch wird nicht mehr gepflegt. Die Vereinsamung wird gefördert. Der Gast eines Self-Service geht nicht dort essen, weil es ihm gefällt, sondern weil es billiger ist. Die Folge davon ist eine wachsende Unzufriedenheit. Dieser Gast wird bei der ersten Gelegenheit in einem Restaurant mit Bedienung essen gehen. Wir sehen, dass die Bedienung eine äusserst wichtige Rolle spielt, und dass sie in Zukunft weiterhin bestehen wird, um den bewussten und unbewussten Forderungen der Kundschaft Rechnung zu tragen.

Servicequalität hochhalten!

Um aber diesen Forderungen gerecht zu werden, wird eine gute Bedienung verlangt werden. Die bewussten Forderungen der Kundschaft verlangen ausgebildete Berufleute.

Die Ausbildung des Personals wurde in den letzten Jahren sehr vernachlässigt. Heute fehlt es im Service an «Professionals». In der Zeit des grossen Personalmangels war man gezwungen, irgendwelche, nicht ausgebildeten Arbeitskräfte anzunehmen. Die Folge war eine eintönige Verminderung der Servicequalität. Dies liess den Service als wenig wichtig erscheinen und förderte die Propagierung der Selbstbedienung. Der Beruf eines Kellners wurde als zweitrangig angesehen. Jeder Berufsmann weiss, dass dies zu Unrecht geschieht ist, denn der Beruf im Service ist schwierig und verlangt langjährige Erfahrung und Verbesserung.

Heute aber steht das Personal wieder zur Verfügung. Die Zeit ist gekommen, wiederum erstklassiges Personal auszubilden. Die heutigen Hoteliers tragen somit eine grosse Verantwortung. Falls es ihnen gelingt, und es muss ihnen gelingen, die notwendige, beste Ausbildung zu ermöglichen und gleichzeitig dem Image der Serviceberufe wiederum Achtung zu verschaffen, so wird die Qualität der Bedienung einen Aufschwung erhalten, und gleichzeitig den Ruf der Hotellerie entscheidend verbessern. Ein Beweis dafür, dass die Hoteliers diese Chance erkannt und ihre Verantwortung wahrgenommen haben, bilden die Gründungen der neuen Fachschulen und besonders die Eröffnung der neuen Schule des SHV in Chalet-Gobet.

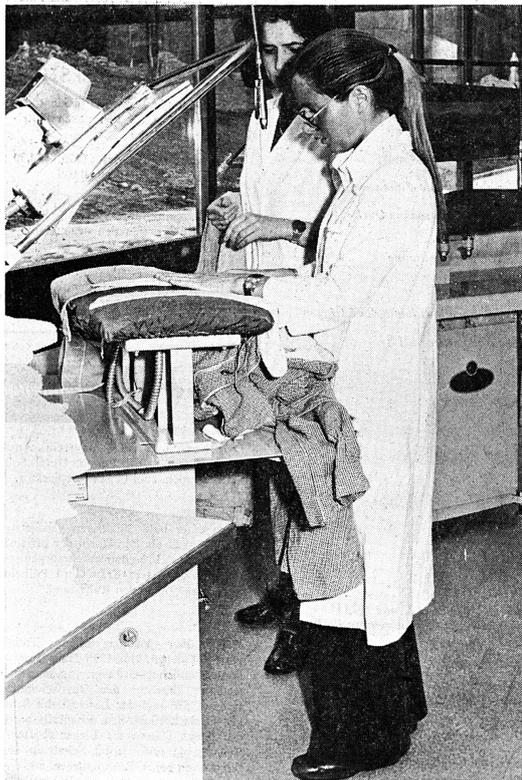
Erstklassiges Produkt

Viele Kameraden und ich, die wir diesen Frühling die Ausbildung mit dem Servicekurs in Angriff genommen haben, setzen grosse Hoffnungen in die Hotellerie von morgen. Wir sind aber der Meinung, dass man nicht die Qualität der Hotellerie sinken lassen sollte, um sie zu «demokratisieren», das heisst dem breiten Volke zugänglich zu machen, sondern im Gegenteil ihren Standard wiederum erhöhen und das geeignete Mittel finden muss, um sie dennoch allen Leuten zu öffnen. Besonders in der Schweiz sollte die Hotellerie ein erstklassiges, repräsentatives Produkt bleiben.

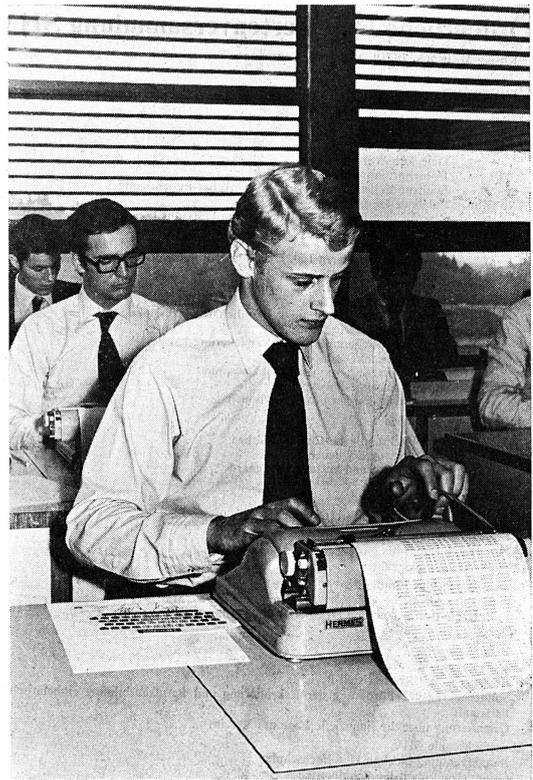
Dies aber ist nur möglich durch die Kreation eines tadellosen Service, die Ausbildung von Berufsleuten, die ihren Beruf gerne ausüben und ihn ganz in den Dienst am Mitmenschen stellen.

Photos: A. Mellier, Lausanne





Heute lernen morgen bestehen



Trends der modernen Gastronomie

Von Maximilian Daehn, Köln (D), Produktionskurs

Innerhalb der letzten 15 bis 20 Jahre hat sich unsere Lebensform in so vielen Hinsichten entwickelt, dass der Wandel auch vor den Essensgewohnheiten nicht haltgemacht hat. Nur scheint die Gastronomie in vielen Fällen noch nicht so schnell aufgewacht zu sein, um den vollständig geänderten Ansprüchen gerecht zu werden. «Preiswert und gut» ist jetzt das Stichwort; nicht die Menge auf dem Teller, sondern die Ausgewogenheit nach physiologischen Gesichtspunkten ist massgebend.

Allein durch die interurbane Strukturentwicklung (die Wohnung entfernt sich immer mehr von der Arbeitsstelle, während bei gleichzeitigem Bevölkerungszuwachs die Verkehrsverbindungen schlechter werden) ist es notwendig geworden, die Mittagspausen der Berufstätigen - selbst im klassischen Feinschmeckerland Frankreich - von zwei bis drei Stunden für die so beliebte Mittagsmahlzeit zu Hause auf 45 Minuten zu reduzieren, die nur mehr Zeit für einen «casse-croûte» lassen. Wer gerne schlemmt, spart sich lieber Zeit und Geld für den Abend auf.

Die Restaurants der Zukunft

Dementsprechend haben vor allem drei Typen der Restauration besondere Zukunftschancen:

a) Snack-Bar, Self-Service oder andere Formen, nur muss das Angebot preiswert, die Zubereitung zufriedenstellend und der Service schnell sein;

b) ausländische Spezialitäten-Restaurants (zum Beispiel Pizzeria), die besonders von jüngeren Gästen bevorzugt werden; c) das «klassische» Restaurant, in dem sich der Gast aus der Notwendigkeit des Essens eher ein Vergnügen des Speisens macht.

So verschieden diese Restaurant-Arten auch sein mögen, sie sollten jedoch alle einen gemeinsamen Grundsatz haben: Nur erstklassige Warenqualität verkaufen! Sparen darf (muss) man in anderen Bereichen.

Rationalisierungseffekte

Zum Beispiel in der Organisation einer Küchenbrigade. Es ist im Endeffekt vorteilhafter, einmal eine Maschine zu kaufen, die zwar einen hohen Anschaffungspreis hat, aber einen Mitarbeiter ersetzen kann. Der Einsatz von Geräten und Maschinen zur Vorbereitung oder Fertigstellung der Speisen bietet sich vor allem für die Restauration Typ a) an. Die Speisekarte sollte so gestaltet sein, dass ein Grossteil der Vorbereitungen von angeleiteten Arbeitern erledigt werden kann. Das Angebot dürfte nur wenige, dafür aber sorgfältig zusammengestellte Artikel umfassen. Dort können auch sehr positive Erfolge mit Tiefkühlprodukten (selbst oder ausser Haus hergestellt) erzielt werden. Einen Kunststoffbeutel in heisses Wasser zu halten, erfordert keinen langjährig erfahrenen Koch!

Auch ist es nicht immer rentabel, nur Rohprodukte zu kaufen, da die Vorbereitung so personalintensiv ist, dass bei präziser Kalkulation teilverfertigte Waren eine effektive Kostensenkung bedeuten. Eine Küchenbrigade bei einem Betrieb mittlerer Grösse würde sich dann aus einem Küchenchef, Sous-Chef und ein paar angeleiterten «Kräften» (Information durch Kurzcourse, Filme, TV) zusammensetzen. Der Einsatz von Heißluft-Bratern (Convectomat) und Dampfdruckgeräten bewirkt zusätzlich eine Verkürzung der Arbeitszeit. Für einen Tellerservice bietet es sich an, eine Reihe von Gerichten fertig anzurichten, die bei der Bestellung nur noch im Mikrowellenherd oder durch Régéthermique-Verfahren in ein paar Minuten aufgeheizt werden und sofort servierbereit sind.

Diese Art ist in einem Grill-Room oder gepflegten Restaurant hingegen nicht angebracht, doch können auch dort maschinelle Einrichtungen einen Teil des kostspieligen Personals ersetzen. Für einen gepflegten «à la carte»-Service erscheint ein spezialisiertes Küchenpersonal jedoch nach wie vor unumgänglich.

Qualität konstant halten!

Durch eine gut organisierte Einkaufspolitik und Lagerhaltung sollte es möglich sein, die Qualität der Gerichte konstant zu halten. Sämtliche Artikel sollten, so weit es durchführbar ist, frisch zubereitet werden. Dies erfordert nicht nur eine enge Zusammenarbeit zwischen Küchenchef und Wareneinkauf, sondern bewirkt auch eine Bereicherung der Speisekarte durch

saisonbedingte Spezialitäten (Gemüse, Wild, Obst).

Eine kürzere oder längere Konservierung hat in jedem Falle einen negativen Einfluss auf die Qualität. Im Hinblick auf die Rentabilität möge nicht unerwähnt bleiben, der Verwertung der Speisereste grosse Aufmerksamkeit zu schenken.

Der industrielle Fortschritt ist in ständiger Entwicklung, es liegt nur an jedem einzelnen Hotelier, mit den Herstellern eng zusammenzuarbeiten, um so das ge-

steckte Ziel zu erreichen und in der Zukunft eine immer bessere organisatorische Perfektion anzustreben, die bei gleichbleibender Qualität eine Kostensenkung verursacht, ohne jedoch zu vergessen, dass dies Metier von jedem einzelnen beteiligten Menschen abhängig ist. Wie ein Restaurationsbetrieb auch immer strukturiert sein mag, es sollte vor allem anderen jedoch der oberste Grundsatz gelten, mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln seine Gäste zufriedenzustellen (so dass sie auch gerne wiederkommen).

Hotellerie mit intakten Chancen

Von Christine Scholl, Nagold (D) Kurs Hotel und Technik

Bis in die frühen Nachkriegsjahre beschränkte sich der Tourismus auf die Hotellerie. Sommer- und Winterkurorte waren mehr oder weniger «en vogue» und daher mehr oder weniger frequentiert. Das Publikum gehörte einer Klasse an, die es sich leisten konnte, Ferien zu machen und einen gewissen Service zu bezahlen.

Anfangs der fünfziger Jahre wurde die «Klasse der Urlauber» erweitert. Billige Gruppenreisen ermöglichten einer breiteren Schicht, zuerst Europa und später andere Kontinente kennenzulernen. Reisen wurde zum Prestige! Es war nicht mehr der Service, das Verwöhntwerden, das die Gäste anzog; die Hotellerie wurde Mittel zum Zweck.

Zwangsläufig musste sich die sogenannte Parahotellerie entwickeln, als das Publikum erkannte, dass durch den Ersatz der teuren Unterkunft und des noch teurer gewordenen Service, durch Zelt, Wohnwagen oder Ferienhaus längere und weitere Reisen ermöglicht werden.

Industrielle Züge

Indirekt wurde diese Entwicklung von Seiten der Hotellerie durch steigende Personalkosten und daher immer teurer werdende Leistungen favorisiert. Der Hotelier versuchte, seine Preise durch Rationalisierung und Serviceeinsparungen den Bedürfnissen der Zeit anzupassen. Die Hotellerie fing an, zur Industrie zu werden! Die Schicht der Reisenden hat stark zugenommen, aber die potentielle Hotelkundschaft nicht in gleichem Masse.

Die Industrie hat dem Hotelier ein neues Werkzeug gegeben - die Marktforschung. Dieses Werkzeug ermöglicht ihm, sinnvolle Entscheidungen zu treffen und Ziele und Organisation seines Betriebes den Bedürfnissen der jeweiligen Umgebung und Kundschaft anzupassen.

Er wird sich die Frage stellen, welche Art von Gast er ansprechen will, was die Umgebung bietet und was das Hotel offerieren kann. Steht der Service im Einklang mit dem primären Ziel des Gastes? Eignen sich Ort und Hotel eher für das Passanten- oder Feriengeschäft? Was erwartet ein Urlauber an Leistungen? usw.

Die Industrie weist der Hotellerie Wege, aber der Hotelier muss sich immer bewusst sein, dass sein Produkt «Service» heisst und er direkt mit dem Menschen zu tun hat. Dass er rationalisieren kann und muss, aber nie den Menschen zum Objekt werden lassen darf. Das Personal muss sich der Ziele des Hotels bewusst und gewillt sein, zu kollaborieren. Es muss dem Gast Zufriedenheit vermitteln - aber man kann nur etwas vermitteln, was man selbst besitzt, deshalb muss auch die Personalpolitik entsprechend konzipiert sein.

Ein Quanten Menschlichkeit im Tüchlein?

Aber auch die beste Organisation nützt wenig, wenn sie nicht an die Öffentlichkeit dringt. Zwar ist auch heute noch die Mund-zu-Ohr-Werbung sehr wichtig, aber sie genügt nicht mehr. Warum schliessen sich nicht Hotels mit gleichen oder ähnlichen Zielen zusammen, um ihr «Produkt» gemeinsam anzubieten? In Deutschland haben die Romantikhôtels durch gemeinsame Werbung beachtliche Erfolge erzielt. Meiner Meinung nach hat die Hotellerie alle Chancen, die zentrale Stütze des Tourismus zu bleiben. Die Anonymität in der Arbeitswelt lässt die Menschen wieder sensibel werden für Menschlichkeit. Die Hotellerie bietet den Gästen die Möglichkeit, aus dieser Anonymität herauszutreten, indem sie jedem Gast Wichtigkeit beimisst und ihn für die kurze Dauer seines Aufenthaltes «König» sein lässt.



Ordentliche Delegiertenversammlung SHV Assemblée ordinaire des délégués SSH

Dienstag/Mittwoch, 18./19. Mai 1976, Lausanne

Mardi et mercredi 18 et 19 mai 1976, Lausanne

Programm

Dienstag, 18. Mai 1976

- 9.00 Uhr Palais de Beaulieu: Delegiertenversammlung Damenprogramm: Stadtrundfahrt, Weinberg- und Weinkeller-Besichtigung
- 12.15 Uhr Palais de Beaulieu: Aperitif offeriert vom Hotelier-Verein Lausanne-Ouchy
- 12.45 Uhr Palais de Beaulieu: Business-Lunch Ansprache von Herrn J. P. Delamuraz, Syndic von Lausanne
- 14.00 Uhr Palais de Beaulieu: Fortsetzung Delegiertenversammlung
- 16.00 Uhr Palais de Beaulieu: Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV
- 16.15 Uhr Palais de Beaulieu: Delegiertenversammlung der Versicherungskasse SHV
- 19.00 Uhr Hotel Lausanne-Palace: Aperitif offeriert von der Stadt Lausanne
- 20.00 Uhr Hotel Lausanne-Palace: Kerzenlicht-Dinner mit Attraktionen

Mittwoch, 19. Mai 1976

- 10.00 Uhr Hotelfachschule Le Chalet-à-Gobet Besichtigung der neuen Schule Aperitif et grand buffet campagnard

Traktandenliste

- Eröffnung, Begrüssung, Konstituierung
 - Eröffnung durch den Zentralpräsidenten
 - Begrüssung durch die gastgebende Sektion
 - Wahl der Stimmenzähler
- Genehmigung von Protokollen
 - Protokoll ordentliche Delegiertenversammlung 27./28. Mai 1975
 - Protokoll ausserordentliche Delegiertenversammlung 10. Dezember 1975
- Jahresbericht 1975
 - Finanzielles
 - Jahresrechnung 1975
 - Revisoren- und Kontrollstell-Berichte
 - Sonderbeitrag zur Förderung der Rekrutierung und Berufsausbildung einheimischen Personals
 - Orientierung über die finanzielle Lage des Vereins
- Hotelfachschule SHV
 - Bauberechnung Neubau Hotelfachschule
 - Orientierung über den Schulbetrieb
- Wahlen
 - Zentralvorstand
 - Rechnungsrevisor und Suppleant
 - Kontrollstelle
- Hotelführer und Preisordnung
 - Neukonzeption Schweizer Hotelführer
 - Revision Preisordnung und Richtlinien zur Preisordnung
- Anträge von Sektionen und Mitgliedern
 - Statutenergänzung (Antrag Sektion Wallis)
- Ehrungen
 - Orientierungen, Verschiedenes, Umfrage
 - Raumplanungsgesetz
 - Mehrwertsteuer
 - Sozialversicherungswesen
 - Ort der ordentlichen Delegiertenversammlung 1977

Delegiertenversammlung der Versicherungskasse SHV

Dienstag, 18. Mai 1976, Lausanne, 16.15 Uhr, Palais de Beaulieu

Traktanden

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Geschäftsbericht 1975 | 4. Genehmigung der Jahresrechnung 1975 |
| 2. Jahresrechnung 1975 | 5. Wahlen |
| 3. Bericht der Rechnungsrevisoren | 6. Verschiedenes |

Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV

Dienstag, 18. Mai 1976, Lausanne, 16.00 Uhr, Palais de Beaulieu

Traktanden

- | | |
|--|---|
| 1. Geschäftsbericht 1975 | 5. Festsatzung der Zulagen und des Mitgliederbeitrages 1977 |
| 2. Jahresrechnung 1975 | 6. Wahlen |
| 3. Bericht der Rechnungsrevisoren | 7. Verschiedenes |
| 4. Genehmigung der Jahresrechnung 1975 | |

Hotelführer 1977

Am 30. April 1976 ist die Meldefrist für die Angaben im Hotelführer 1977 abgelaufen. Noch hat uns eine beträchtliche Anzahl von Mitgliedern die neuen Angaben nicht eingereicht. Sie riskieren damit, dass die letztjährigen Preise unverändert in die neue Ausgabe übernommen werden, welche gemäss unseren Bestimmungen verbindlich sind und während der Geltungsdauer des Hotelführers eingehalten werden müssen.

Aus terminlichen und finanziellen Gründen können keine Fristverlängerungen gewährt werden. Es ist daher höchste Zeit! Senden Sie uns bitte umgehend den ausgefüllten Fragebogen zu, damit wir eventuelle Änderungen noch berücksichtigen können. Es liegt im Interesse jeden Mitgliedes, wenn die Angaben im Hotelführer korrekt sind und der Wirklichkeit entsprechen. Sollte ein Mitglied aus irgendwelchen Gründen weder von der Geschäftsstelle noch der Sektion einen Fragebogen erhalten haben, bitten wir um sofortige Benachrichtigung.

Anfragen sind zu richten an: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon (031) 25 72 22, Mitgliederwesen, Herrn Alex Biber.

Guide des hôtels 1977

Le 30 avril 1976, le délai d'envoi des indications pour le Guide des hôtels 1977 arrive à échéance. Cependant un nombre notable de membres ne nous ont pas envoyé les renseignements. Ils risquent ainsi que les prix de l'année dernière soient repris sans changement dans la nouvelle édition et de devoir le respecter selon les prescriptions obligatoires pour la durée de validité du Guide des hôtels.

Pour des raisons financières et pour que le guide puisse paraître à temps, aucune prolongation de délai ne peut être accordée. C'est donc le dernier moment! Envoyez-nous, s'il-vous-plait, par retour du courrier, le questionnaire rempli, afin que nous puissions tenir compte d'éventuelles modifications. Chaque membre a certainement intérêt à ce que les indications de prix figurant dans le Guide des hôtels soient correctes et répondent à la réalité.

Si, pour une raison quelconque, un membre n'avait pas reçu de questionnaire ni du centre de la SSH à Bern, ni de sa section, nous le prions de nous en informer immédiatement. Les demandes doivent être adressées à: SSH, Service des membres, M. Alex Biber, Monbijoustr. 31, 3001 Bern, Tél. (031) 25 72 22.

Programme

Mardi 18 mai

- 9 h. 00 Palais de Beaulieu: Assemblée des délégués Suggestions pour les dames: Tour de ville, excursion dans un vignoble et visite d'une cave
- 12 h. 15 Palais de Beaulieu: Aperitif offert par la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy
- 12 h. 45 Palais de Beaulieu: Business-Lunch Allocation de M. J.-P. Delamuraz, Syndic de Lausanne
- 14 h. 00 Palais de Beaulieu: Continuation de l'assemblée des délégués
- 16 h. 00 Palais de Beaulieu: Assemblée des délégués de la Caisse d'allocations familiales SSH
- 16 h. 15 Palais de Beaulieu: Assemblée des délégués de la Caisse d'assurance SSH
- 19 h. 00 Hôtel Lausanne-Palace: Aperitif offert par la ville de Lausanne
- 20 h. 00 Hôtel Lausanne-Palace: Dîner aux chandelles avec attractions

Mercredi 19 mai

- 10 h. 00 Ecole hôtelière du Chalet-à-Gobet: Visite de la nouvelle Ecole Aperitif et grand buffet campagnard

Ordre du jour

- Ouverture, salutations, constitution
 - Allocation d'ouverture du président central
 - Souhaits de bienvenue de la section organisatrice
 - Election des scrutateurs
- Approbation des procès-verbaux
 - Procès-verbal de l'assemblée ordinaire des délégués des 27 et 28 mai 1975
 - Procès-verbal de l'assemblée extraordinaire des délégués du 10 décembre 1975
- Rapport annuel 1975
 - Questions financières
 - Comptes 1975
 - Rapports des vérificateurs et de l'office de contrôle
 - Cotisation spéciale en faveur du recrutement et de la formation professionnelle du personnel indigène
 - Informations sur la situation financière de la société
- Ecole hôtelière SSH
 - Compte final de la nouvelle construction de l'Ecole hôtelière
 - Informations sur le fonctionnement de l'Ecole
- Elections
 - Comité central
 - Vérificateur des comptes et suppléant
 - Office de contrôle
- Guide suisse des hôtels et règlement des prix
 - Nouvelle conception du Guide suisse des hôtels
 - Modification du règlement des prix et directives concernant le règlement des prix
- Propositions des sections et des membres
 - Disposition supplémentaire dans les statuts (proposition de la section du Valais)
- Hommages
 - Informations, discussion générale et divers
 - Lot sur l'aménagement du territoire
 - Taxe sur la valeur ajoutée
 - Assurances sociales
 - Siège de l'assemblée ordinaire des délégués de 1977

Assemblée des délégués de la Caisse d'assurance SSH

Mardi 18 mai 1976, Lausanne, 16 h. 15, Palais de Beaulieu

Ordre du jour

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Rapport de gestion | 4. Acceptation des comptes 1975 |
| 2. Comptes 1975 | 5. Elections |
| 3. Rapport des vérificateurs | 6. Divers |

Assemblée des délégués de la Caisse d'allocations familiales SSH

Mardi 18 mai 1976, Lausanne, 16 h., Palais de Beaulieu

Ordre du jour

- | | |
|--|---|
| 1. Rapport de gestion 1975 | 5. Fixation du taux des cotisations et allocations 1977 |
| 2. Comptes 1975 | 6. Elections |
| 3. Rapport des vérificateurs des comptes | 7. Divers |
| 4. Acceptation des comptes 1975 | |

Clefs d'Or tagten in Bern

Alle zwei Jahre treffen sich die Träger des goldenen Schlüssels zu ihrer Generalversammlung. Am 24./25. April fanden sich die Conclergeres mit ihren Damen - eine froh gestimmte Familie von 200 Personen - in der Bundesstadt ein, wo das bernische Komitee mit Werner Reichenbach (Gstaad Palace), Franz Zumberhaus (Bellevue Palace), Louis Achermann (Schweizerhof Bern) und Herr und Frau Michele Corona (Schweizerhof Bern) ein mustergültiges Programm vorbereitet hatte.

Die Tagung stand im Zeichen der Wacht-ablösung an der Verbandsspitze. Nach einem Vierteljahrhundert verdienstvollen Wirkens trat der Gründungspräsident Oscar Wirth (St. Gotthard Zürich) zurück. Die Versammlung erkoh ihn zum Ehrenpräsidenten. Der Schweizer Hotelier-Verein beglückwünscht Oscar Wirth zu dieser wohl verdienten Ehrung und dankt ihm für die ausgezeichnete Zusammenarbeit während all der vergangenen Jahre - dankt ihm auch für seinen grossen Einsatz in der Nachwuchsförderung.

Neuer Präsident

Unsere Gratulation gilt auch dem neuen Präsidenten Albert Ostertag (Baur au Lac Zürich), dem wir Freude und Erfolg an der Spitze der Clefs d'Or wünschen. Während die Damen in den Genuss einer Schmuckmodenschau kamen, diskutierten die Conclergeres vor allem auch Probleme der beruflichen Aus- und Weiterbildung.

Am Abend wurde die Gästeschar in der Halle des Berner Rathauses von Regierungspräsident Bauder und Stadtpräsident Tschöppli empfangen. Beide Magistraten würdigten die Beutung des Fremdenver-

kehrs für unser Land und dankten den Clefs d'Or für ihr Wirken. Das stilvolle, hervorragende Festbankett im Bellevue-Palace bot Gelegenheit zu verschiedenen Dank- und Grussadressen, so von seiten von Walter Rösl, Vizepräsident des Verkehrsvereins der Stadt Bern, Franz Dietrich, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, Bruno Berner, Präsident der Union Helvetia, Dr. R. Gut, Zentralsekretär der Union Helvetia, Alfredo Bolero, Präsident der internationalen Clefs d'Or, Madrid, A. Schneider, Wien, für die österreichischen Kollegen und Spartaco Giarola für die italienischen Clefs d'Or.

Der Sonntag brachte eine Stadtrundfahrt und eine Führung durch den neuen Bahnhof und das Bahnhofbuffet Bern. Den Abschluss der Tagung bildete ein Bureauhemmes im Schweizerhof. Gestärkt durch die Bande der Freundschafft kehren die Clefs d'Or an ihre Arbeitsstätten zurück und verkörpern dort in sinnvoller Weise - eben mit den goldenen Schlüsseln - jene menschliche Dimension, welche die schweizerische Hotellerie erst ausmacht und die es zu bewahren gilt.

Franz Dietrich

Vorstellung des neuen Hotelführers bei den Sektionen SHV

Jean-Claude Bonvin, Präsident der Kommission für den neuen Hotelführer, wird am

Donnerstag, 6. Mai 1976, 14.30 Uhr, im Hotel Hilton, Basel

den Mitgliedern der Sektionen Basel, Solothurn, Aaretal, Baden und Rheinfelden den neuen Hotelführer und das Klassifikationssystem präsentieren.

Im Anschluss wird der Referent Fragen beantworten.

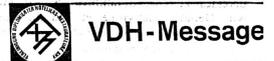


Der Kur- und Verkehrsverein Amden wählte Jacques Hürlimann, Hotel Soldanella, Amden, zum neuen Kurdirektor.

Nach einer bald 30jährigen verdienstvollen Tätigkeit als Direktor der offiziellen nordischen Fremdenverkehrsorganisationen in Zürich tritt Frau Gerd Polheimer ab 1. Mai 1976 in den Ruhestand.

Nach über zwanzigjähriger Tätigkeit wird auf den 1. Mai 1976 Hans Frey aus gesundheitlichen Gründen von seinem Posten als Direktor der Davos-Schatzalp-Bahn (DSB) und der Luftseilbahn Schatzalp-Strela zurücktreten. Ebenfalls wird er auf dieses Datum die Liegenschaftsverwaltung der AG Hotel Schatzalp sowie die Leitung des Rechnungswesens dieser drei bedeutenden Davoser Touristikunternehmen niederlegen. Hingegen wird er künftig das Sekretariat der Vereinigung der Seilbahn- und Skifitunternehmungen in Graubünden (VSSG) führen.

Mit Direktor Hans Frey tritt ein eigentlicher Pionier des schweizerischen Seilbahnwesens und ein Förderer des Tourismus im Weltkurort Davos in den Ruhestand.



Generalversammlung 1976 Programm

16. Mai
Ankunft der Teilnehmer in Nyon
19.00 Uhr Zusammenreffen im Hotel Beau-Rivage
20.00 Uhr Nachessen (frei)

17. Mai
10.30 Besammlung in der neuen Hotelfachschule in Le Chalet-à-Gobet
10.35 Diarama und Besichtigung der Schule
12.00 Uebergabezeremonie in der Bibliothek
14.30 Generalversammlung
20.00 Diner bei Kerzenlicht im Château de Coppet

Auskünfte und Anmeldung:
J. U. Schoch, Hotel Beau-Rivage, 1260 Nyon.
Tel. 022/61 32 31 od. 61 32 32



Verlag Schweizer Hotelier-Verein
Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnemente:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn
Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern
Tel. 031 / 25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.



Dr. Bebbi tuet e tiefe Schnuuf
Kaffi Brasero schloht nit uf!
HOWEG

Verbier: une étonnante stabilité

La Société de développement de Verbier, que préside M. Raymond Fellay et qui dirige M. Raoul Lovisa, n'a pas été peu fière de présenter à ses membres, réunis samedi en assemblée générale, des résultats touristiques qui démontrent la remarquable stabilité qu'a connue cette station au cours de son dernier exercice clôturé le 31 octobre dernier.

En 1975, la grande station du val deagnes a en effet enregistré 536 nuitées de plus qu'en 1974, portant leur total à 846 512, soit 709 748 nuitées (-1866) dans les chalets et 136 764 nuitées (+2402) dans les hôtels. Elle n'a perdu qu'un peu plus de 5000 nuitées par rapport à 1973 son année record. Rares sont les stations helvétiques qui peuvent afficher une aussi belle stabilité! En revanche, les recettes hôtelières de la taxe de séjour ont légèrement fléchi, à cause de la retentissante faillite d'une chaîne d'hôtels nouvellement installée à Verbier.

Promotion à l'étranger

Le mouvement touristique de Verbier se partage à raison de 70% pour la clientèle étrangère et 30% pour la clientèle suisse. Les principaux groupes d'étrangers sont, par ordre d'importance, les ressortissants

Oui à l'altiport

On sait que la construction d'un altiport à Verbier, doté de toutes les installations nécessaires et capable de recevoir des avions transportant 20 passagers au maximum, a soulevé quelques oppositions de personnes non domiciliées à Verbier et entraîné un début de polémique dans la presse. Lors de son assemblée générale, la Société de développement de Verbier s'est déclarée, à une très forte majorité, favorable à l'implantation de l'altiport de la Croix-de-Cœur, dont les travaux commenceront cette année pour se terminer dans trois ans. Selon ses initiateurs, cet équipement n'affectera en rien l'environnement et ne perturbera absolument pas la sérénité de la station.

du Bénélux, les Allemands, les Français, les Scandinaves, les Britanniques et les Italiens.

L'Office du tourisme de Verbier a d'ailleurs multiplié ses campagnes de promotion tant en Suisse qu'à l'étranger, par diverses actions, notamment à Rapperswil, Genève, Lausanne et Zürich, ainsi que dans le Bénélux, à Paris, à Düsseldorf, à Essen et à Hannover.

L'année 1975 a été considérée comme un anniversaire: Verbier a fêté son quart de siècle, nouvelle vague, c'est-à-dire avec route carrossable et remontées mécaniques. N'en déplaît à l'anniversaire, souhaitons que son trentième anniversaire marque également une nouvelle étape, avec le premier altiport des Alpes suisses... Mais l'année dernière a également été marquée par la mise en service de la fameuse liaison directe par télécabine Le Châble-Verbier, réalisée par Télécabier.

Douche écossaise

Ainsi que le précise le Président de la Société de développement dans son rapport d'activité 1975, Verbier a expérimenté à ses dépens tous les degrés de la douche écossaise: fusion et construction du Centre polysportif compromises par le premier refus de la loi sur le tourisme, acceptation de la nouvelle loi sur l'UUV et les sociétés de développement, caprices atmosphériques en tous genres, faillite déplorable d'une chaîne hôtelière, scission au sein de l'Ecole de ski, etc. Les résultats d'ensemble, fort heureusement, n'ont pas eu à souffrir des heurs et malheurs qu'a connus la station.

Le rapport d'activité contient également d'intéressantes considérations plus générales sur les dimensions du tourisme moderne dont l'autarcie doit être bannie, ainsi que sur la collaboration entre la commune et la société de développement, le contexte économique du tourisme, la diversification de l'offre et de la demande, la commercialisation, l'aménagement du territoire, etc.

«S'il n'y a pas de vent, il faut ramener», conclut le rapport qui fait notamment état d'une étude de l'Institut de tourisme de

l'Université de St-Gall, laquelle mentionne que les raisons spécifiques du choix de Verbier sont le climat, les recommandations et la publicité, les possibilités de faire du sport et la sociabilité. A ce propos, et c'est de bon augure pour l'avenir, l'Office du tourisme de Verbier fait signe la définition suivante de Gaston Barben: «L'accueil est ce qui permet de différencier les stations d'égale importance.» J. S.

Profonde modification de la demande touristique

(ATS) Entre 1960 et 1975, la structure, par groupes de nationalités des touristes étrangers ayant fait halte dans des hôtels suisses, s'est sensiblement modifiée. Tandis qu'en 1960, 25,1% du total des nuitées revenait aux hôtes allemands, 18,7% aux Anglais et 16,9% aux Français, on a observé en 1975 que la part des Allemands a régulièrement augmenté (pour atteindre 32,7%), que celle des Français a baissé (à 11,1%) et celle des Anglais littéralement fondu (à 6,5%). La proportion de nuitées attribuables en 1975 aux hôtes américains a été avec 9,9% pratiquement la même qu'en 1960, tandis que le tourisme belge et hollandais s'est révélé en nette augmentation, de même que le passage d'hôtes provenant de pays «non traditionnels», indique la Société pour le développement de l'économie suisse.

L'hôtellerie fribourgeoise dans son miroir

Deux magnifiques établissements, qui sont aussi d'excellents exemples de rénovation hôtelière, ont servi de cadre à la dernière assemblée annuelle de la Société des hôteliers du canton de Fribourg qui s'est déroulée à Morat, sous la présidence de M. Freddy Lehmann.

Les délibérations se sont en effet tenues à l'Hôtel Bad-Bonne Auberge, à Montilier, chez M. Kurt Fasnach, et l'agape traditionnelle à l'Hôtel du Bateau-Navy Club, à Morat, chez le président!

Le mouvement touristique en baisse

En 1975, l'hôtellerie fribourgeoise a enregistré 252 282 nuitées - pratiquement le même nombre qu'en 1969 - ce qui représente une diminution de 5,5% par rapport à l'année 1974. Suisses et étrangers se partagent les nuitées défectives à parts égales, la régression atteignant néanmoins 4,8% pour la clientèle indigène et 7% pour la clientèle étrangère.

Dans son rapport, le président insista sur la nécessité de stabiliser les prix, suivant en cela les sages - sinon agréables - directives de leur association falière. Le tourisme au Pays de Fribourg se caractérise également par une progression des nuitées plus forte dans la para-hôtellerie que dans l'hôtellerie traditionnelle, ici artisanale et familiale par excellence. La Société des hôteliers du canton de Fribourg va néanmoins tout faire pour essayer, en collaboration avec l'Union fribourgeoise du tourisme, de mieux faire connaître cette région de vacances et pour améliorer les conditions d'accueil, un brin sacrifiées sous les lauriers de l'âge d'or de l'hôtellerie suisse.

Réélection du comité

Faisant preuve d'optimisme et de confiance dans l'avenir, les membres de la Société réduent dans la foulée leur président et les membres de leur comité, composé désormais de Mlle M. Eggerswiler et de MM. Abeischer, Almiéri, Cottier, Torche et Zamojnik qui viennent rejoindre MM. K. Fasnach (Montilier) et H. Miedler (Grüyères). On rendit également hommage à cette occasion à M. Hans Buol, vice-président et membre honoraire, qui quitte le comité où il a passé de nombreuses et fructueuses années. La Société compte désormais 58 membres; elle va notamment s'employer, entre autres détails d'importance, à convaincre les autorités de l'absurdité d'une loi interdisant aux hôteliers de servir à boire à leurs clients après 23 h. 30 la semaine et après minuit le week-end sans patente de bar de nuit!

A l'issue de leurs assises, les hôteliers fribourgeois se rendirent sur les lieux mêmes de la bataille de Morat, dont on commémore cette année le 500e anniversaire, où ils entendirent un exposé de M. Fritz Lorf, président du comité d'organisation des Fêtes commémoratives qui seront à la mesure d'un budget à la fois touristique, culturel et touristique: 2.7 millions de francs. J. S.



Que fera-t-on de l'Hôtel Métropole à Genève? Ce célèbre hôtel, qui est propriété de la Ville, où de nombreuses conférences se sont déroulées, sera vraisemblablement démolit et reconstruit, en vue d'une exploitation hôtelière plus moderne et plus rentable. Les autorités genevoises devront prochainement prendre une décision. (ASL)

Le passeport du promeneur Reka

En mai et en juin, ainsi qu'après les vacances scolaires d'été, la Caisse de voyage délivrera de nouveau son passeport du promeneur fort apprécié de l'amateur de balades. Il s'agit là d'un arrangement forfaitaire - le premier du genre en Suisse - qui comprend le logement avec petit déjeuner dans un grand nombre d'auberges et d'hôtels, ainsi que la libre utilisation de tous les chemins de fers, téléphériques et lignes d'autobus d'une région.

L'automne dernier, le passeport du promeneur a été délivré pour les régions de l'Emmental/Haute Argovie et du Toggenburg; cette année, le Jura et le Pays d'Aappenzell viennent s'ajouter à ces deux régions.

Grâce à la collaboration spontanée de l'hôtellerie et des entreprises de transport de ces quatre régions, ainsi qu'à l'encouragement accordé à la réalisation de ces projets par les associations régionales de développement touristique, il a été possible de délivrer le passeport du promeneur à un prix accessible à toutes les milieux de la population. Le passeport coûte 40 francs pour deux jours, 95 francs pour quatre jours et 170 francs pour sept jours. Pour faire preuve de compréhension à l'égard des familles, auberges et hôtels ont accepté d'héberger les enfants à moitié tarif sur les lignes des entreprises de transports publics, le passeport du promeneur Reka pour enfants de moins de 16 ans ne coûte que la moitié de ces prix. Dans les auberges, le passeport donne droit à la nuitée dans une chambre à deux lits avec eau chaude. Le petit déjeuner est compris dans le prix forfaitaire. Pour les chambres à un lit et les chambres à deux lits avec douche ou bain un supplément fixe est perçu en espèces.

Le passeport peut être acheté dans les bureaux de renseignements des gares CFF des principales villes de Suisse, auprès de

la Caisse suisse de voyage à Berne, ainsi que dans toutes les agences de voyage Populair.

Les archives de l'art culinaire suisse

Quelque 300 hôteliers, restaurateurs, chefs de cuisine et maîtres d'hôtel ont constitué, à la fin de l'année dernière, «Les archives de l'art culinaire suisse», dont le principal promoteur et animateur n'est autre que M. Harry Schraemli, écrivain gastronomique et expert international, qui en préside le premier comité. Sur la base d'une charte, cette nouvelle organisation se propose de maintenir les biens culturels de la gastronomie helvétique et de rassembler, au Musée suisse des transports à Lucerne, tout ce qui a trait à l'histoire, à l'œuvre et à l'activité générale de l'art culinaire suisse.

Nombre de documents - ouvrages spécialisés, menus, cartes de mets et de vins, biographies de personnalités de la gastronomie - photographies, prospectus, tableaux d'ancêtres, anciens ustensiles de cuisine, couverts, vaisselle de table, etc. - commencent à être rassemblés et forment un embryon d'une collection prometteuse. Il est possible d'obtenir, au domicile du président qui sert de siège administratif provisoire (case postale 5, 6052 Hergiswil), de plus amples informations quant à l'activité des «Archives de l'art culinaire suisse» et aux conditions d'adhésion.

Das Interview

Heute mit Herrn Alfred Birkhofer, Direktor Schweiz, InterRent Autovermietung, Zürich

Das harte Autovermietungsgeschäft

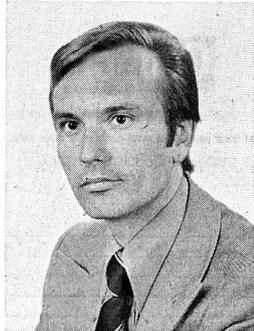
Herr Birkhofer, wieviele Autovermietungsfirmen gibt es in der Schweiz und welche Position nimmt InterRent ein?

In der Schweiz existieren fünf namhafte Autovermietungen, welche auch international tätig sind. Die InterRent Autovermietung ist eine der führenden Mietwagenorganisationen und verfügt über mehr als 20 Stationen in der Schweiz.

Neben den genannten Leihwagenfirmen besteht noch eine unbedeutende Anzahl von kleineren Autovermietern, welche jedoch ausschliesslich den lokalen Markt bedienen und auch an den Flughäfen nicht vertreten sind. Demzufolge wird der Kundenkreis dieser Autovermieter automatisch eingeschränkt.

Ihre Firma ist Nummer drei hinter den zwei Grossen Hertz und Avis. Ist InterRent ebenfalls eine amerikanische Firma? Wo sind Sie weltweit vertreten?

Im Gegensatz zu Hertz und Avis, welche praktisch weltweit durch amerikanische Managements gesteuert werden, ist die InterRent Autovermietung auf einem Lizenznehmermodell aufgebaut. Dies bietet den Vorteil, dass Direktiven nicht nur aus einer Quelle fliessen, sondern dass jedes Land (Lizenznehmer) bei wichtigen Systementscheidungen unabhängig mitbestimmen kann. Der Hauptsitz des InterRent Systems in Hamburg, welcher schlussendlich einen entsprechenden Entscheid fällen wird, kann demzufolge auf ein breites Informations- und Ideenfeld zurückgreifen.



Momentan ist das IR-System in über 30 Ländern vertreten. Ebenfalls in den Vereinigten Staaten steht ein dichtes Stationsnetz zur Verfügung. Verhandlungen über die Eröffnung von Agenturen in Südamerika, Osteuropa und Japan stehen kurz vor dem Abschluss.

Welchen Marktanteil halten Sie in der Schweiz?

Unser Marktanteil in der Schweiz beträgt ungefähr 15 Prozent des gesamtthaften Mietwagenvolumens.

Der Aussehenstehende hat den Eindruck, dass die Konkurrenz im Autovermietungsbusiness hart ist. Trifft dies zu oder existieren katellistische Abmachungen über Preise und Konditionen? Arbeiten die Grossen in irgendwelcher Weise zusammen?

Es ist richtig, dass die Konkurrenz im Autovermietungsgeschäft hart ist. Die weltweite Rezession hat den Konkurrenzkampf noch zusätzlich verschärft, sind doch bei den international tätigen Auto-

vermietern (speziell auf dem Touristen-sektor) Umsatzeinbußen zu verzeichnen. Es trifft zu, dass unter den grösseren Autovermietern gewisse Beziehungen bestehen. Da die Kostenstruktur bei diesen Unternehmen ähnlich verläuft, wird ein intensiver Gedankenaustausch gepflegt. Daher sind die Mietwagentarife dieser Firmen auf einer ähnlichen Basis aufgebaut. Eine Zusammenarbeit im eigentlichen Sinne besteht jedoch nicht, ausser dass teilweise während der Hochsaison gegenseitig Fahrzeuge eingemietet werden.

Unterscheiden sich die Leistungen der Hauptkonkurrenten wesentlich voneinander?

Jeder gute Autovermieter ist sich bewusst, dass er die hohen Anforderungen seitens der Kundschaft nur mit einem ausgezeichneten Service sowie einem neuen und technisch einwandfreien Wagenpark erfüllen kann. Werden diese grundsätzlichen Faktoren nicht berücksichtigt, bleiben dem entsprechenden Vermieter keine Ueberlebenschancen.

Wie würden Sie den Mietwagen als touristisches Verkehrsmittel einstufen? Wie hoch schätzen Sie den Anteil des Mietwagen am gesamten touristischen Verkehrsmarkt der Schweiz?

Dem Touristen sowie dem Geschäftsmann bringt das Mietfahrzeug die gewünschte Unabhängigkeit und das Reiseziel wird schnell und komfortabel erreicht. Gemäss der schweizerischen Fremdenverkehrsbi-lanz betragen die Einnahmen im Jahre 1975 aus PW-Vermietungen an ausländische Besucher gesamthaft zirka 30 Millionen Schweizer Franken. Dieser Betrag zeigt, dass der Mietwagen mit Sicherheit ein sehr wichtiges und beliebtes Verkehrsmittel darstellt.

Hat Ihre Branche und im speziellen Ihre Firma den Rückgang der touristischen Frequenzen verspürt? Verfügen Sie über Anhaltspunkte über die Anteile des reinen

Geschäfts- und des Ferientourismus an Ihrem Umsatz?

Verursacht einerseits durch die Oelkrise und andererseits durch die Abschwächung des Dollars war hauptsächlich ein Rückgang des amerikanischen und kanadischen Touristenverkehrs zu verzeichnen. Wir sind jedoch überzeugt, dass die Talsohle in unserer Branche erreicht ist, und wir haben guten Grund zur Annahme, dass sich bereits während der kommenden Reisesaison eine Erholungsphase abzeichnen wird.

Der Anteil des Ferientourismus betrug 1975 zirka einen Drittel gemessen an unserem Gesamtumsatz. Die restlichen zwei Drittel des Umsatzes verteilen sich ziemlich gleichmässig auf die Geschäfts- und Lokalkundschaft.

Mit welchen Marketing-Instrumenten muss heute eine Autovermietungs-firma vorgehen? Nennen Sie bitte einige konkrete Beispiele von Verkaufsförderungsaktivitäten!

Da im allgemeinen der Lokalmieter wie auch der internationale Firmenkunde (im Gegensatz zum Touristenverkehr) einer Rezessionsphase weniger stark unterworfen ist, richten wir momentan unsere Verkaufsförderung im verstärkten Masse auf die zwei erstgenannten Kundenkreise aus. Dies schliesst selbstverständlich intensive Kontaktnahmen unsererseits auf dem Touristensektor nicht aus. Der Lokalmieter wird hauptsächlich durch Zeitungswerbung bearbeitet. Zusätzlich bereichern wir unser Angebot mit diversen Aktionen (z. B. speziell günstige Mietwagenarrangements über Ostern und Pfingsten). Der Firmenkunde wird durch Direktwerbung sowie durch persönliche Besuche unseres Verkaufsförderungsmittel stellt ferner unsere Kreditkarte dar. Mit dieser Karte kommt der Kunde in den Genuss, Fahrzeuge bargeldlos bei allen IR Stationen in Europa und den USA anzumieten.

Sehen und wünschen Sie eine vermehrte Zusammenarbeit mit touristischen Leistungsträgern, sowohl auf dem Transport-, dem Beherbergungs- oder dem Reisebürosektor? Haben Sie spezielle Wünsche an den Hoteliere?

Da wir einem international tätigen Autovermietungsunternehmen angehören, sind wir an einer intensiven Zusammenarbeit mit touristischen Leistungsträgern ausserordentlich interessiert. Unsere Organisation bietet z. B. den Reisebüros die Möglichkeit, weltweit Mietwagenreservierungen für Ihre Kundschaft zu plazieren. Den Hoteliere interessiert es sicher, dass wir dank einem gut dotierten Personalbestand in der Lage sind, seiner Kundschaft den verlangten Mietwagen gratis ins Hotel zu liefern und nach beendeter Miete wieder abzuholen. Wie die Erfahrung gezeigt hat, wird dieser Service vom Hoteltag sehr geschätzt.

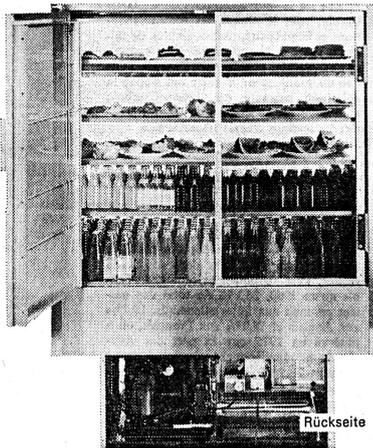
HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Gastro-Fresh Durchreiche-Kühlvitrine, die NEUHEIT!

Ausführung Chromnickelstahl
 Ausgezeichnete, verkaufsfördernde Präsentation der Produkte
 Bedienungstüren Thermopan
 Hervorragende Ausleuchtung
 Tablare in Höhe und Neigung verstellbar
 Optimale Kühlung dank grossflächigem Kühlelement und langsamer Luftumwälzung



SCHALLER

Für alles was kühl oder klimatisiert sein muss

Paul Schaller AG, Kühl- und Klimaanlageanlagen,
 Stauffacherstrasse 60, 3001 Bern Tel. 031 41 37 33

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
MUBA,
 Halle 23, Stand 831 und
MEFA,
 Halle 1,
 Stand 108.

neu **alsa** MOUSSE

Luftig-leichte Dessert-Crèmen mit köstlich zartem Schmelz. Die dressterbaren 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 Produkte und Service für Grossverbraucher Produkte und Service für Grossverbraucher



liefert ab Werk

- Gartentische, -stühle und -bänke
- Spielgeräte, Kleinminigolfanlagen
- Aquarien aus Kunststoff
- mobile Verkehrszeichen, z. B. «Parkverbot»
- exkl. Fototapeten, z. B. Leinen-Handcolor
- Wanddekor-Korkplatten, auch verlegt

CERTUS-PADRUTT AG, 4127 BIRSFELDEN/BL
 Telefon (061) 41 41 84

P 03-6493

Aktion WC-Papier Aktion

Art.-Nr. 459-501, Feinkrepp, hellweiss, 500 Coupons
 Säcke zu 48 Rollen, Preis per Sack bei Bezug von:

Säcke	1	10	27	81
Fr.	35.50	34.50	33.50	32.70
N 16-52470, TELA, weiss, 360 Coupons, Zellstoff, Sack = 56 Rollen				
Säcke	1	10	21	63
Fr.	37.50	36.05	35.65	34.85

Bestellen Sie gleich sofort: Telefon (041) 22 55 85.

Abegglen-Pfister AG Luzern

Tische Stühle

langlebig, modern und rustikal für gepflegte Gastlichkeit.

MOREL FABRIK GSWEND
 3612 Steffisburg
 Telefon 033 / 37 43 43

NEU



SUCROSIN

LUCUL-Nährmittelfabrik AG
 8052 Zürich, Tel. (01) 50 27 94

Künstlicher Süsstoff
 in Portionen-Packungen.

Renom certain ou certain renom

Les hôtels suisses d'un renom certain offrent aujourd'hui à leurs clients le téléviseur couleur dans la chambre. C'est un service très apprécié, un investissement qui en vaut la peine.
 Radio TV Steiner est à même de vous proposer une solution idéale et avantageuse. Nos installations ont fait leurs preuves dans des établissements de premier ordre.
 Par le coupon ci-dessous, demandez nous de plus amples informations et une liste de références représentative.

Coupon

Le téléviseur dans la chambre d'hôtel

Faites nous parvenir de plus amples informations

Hôtel: _____
 Nom: _____
 Adresse: _____
 No postal/Lieu: _____
 Téléphone: _____



RADIO TV STEINER

Radio TV Steiner, Département Hôtels
 3018 Berne, Winterholzstrasse 55, Tél. 031 55 45 81

Basel aktiv verkaufen

Eine kürzlich ins Leben gerufene «Interessengemeinschaft Basler Hoteliers und Restaurateure» will durch das Engagement eines Kongress-Akquisiteurs einen aktiven Beitrag zur touristischen Promotion der RheinStadt leisten. Im weiteren tritt sie für die sofortige Verwirklichung einer bescheidenen Kongresshaus-Konzeption ein, als sie die Mustermesse auf ihre Fahnen geschrieben hat.

Prüfer

Ueber die im Gefolge von sprunghaft erhöhter Bettenkapazität und schrumpfender Nachfrage eingetretene prekäre Situation der Basler Hotellerie war in diesen Spalten zu wiederholten Malen die Rede. Erinnern wir uns: Bettenzuwachs in den letzten zwei Jahren um 720 Einheiten oder 22 Prozent. 1975 sechs Prozent weniger Uebernachtungen, Bettenbesetzung von 53 Prozent 1974 auf magere 43 Prozent im vergangenen Jahr gesunken. Besonders hart gestaltet sich der Konkurrenzkampf unter den A-Hotels, welche eine Belegung von noch 35 Prozent ausweisen.

Aktiv verkaufen

In der Erkenntnis, dass allein eine Vermehrung der Gäste der misslichen Lage eine Wendung zum Besseren geben kann, hat sich die Interessengemeinschaft gebildet. Sie besteht aus den Herren D. Dietiker (Euler), B. Amberg (Drei Könige), H. W. Reber (Victoria), U. Hitz (Hilton), P. Goetzinger (Schweizerhof), E. Lesmann (Europe), O. Baeriswyl (Hotel Basel), R. Gasteyer (International), E. Wartmann (Buffet SBB) und G. Marugg (Schützenhaus) und will sich aktiv in den Verkauf der Destination Basel einschalten; dies als Ergänzung zur eigentlichen Stadtwerbung des Verkehrsvereins. Die Stelle des Sales Man ist bereits ausgeschrieben worden und Bewerbungen liegen vor.

schrieben worden und Bewerbungen liegen vor.

Verteiler

Für die 140 000 Franken, die man jährlich zu investieren gewillt ist, erwartet die IG in erster Linie die Belegung der Flautezeiten November bis März und Juli und August. Der Basler Hotelier-Verein will 35 000 Franken beisteuern, der Wirtverein 10 000 Franken, vom Verkehrsverein erwartet man ebenfalls 35 000 Franken. Von der Muba liegen Zusagen vor. Vom Regierungsrat wird erwartet, dass er ein allfälliges Defizit deckt.

Realistischer

Seit geraumer Zeit weiss man, dass die Pläne der Mustermesse für den Bau eines Kongresshotels bei den Basler Hoteliers nicht auf reine Freude stossen, wäre doch damit eine weitere Erhöhung des Bettenbezugs verbunden. Die Interessengemeinschaft tritt nun für eine bescheidenere, wohl auch realistischere Lösung ein: Der Ausbau der Säle im Muba-Hauptgebäude würde lediglich 15 bis 20 Millionen erfordern, verglichen mit den 70, die der Bau des Muba-Lieblingsprojektes verschlänge. Folgte man den Vorschlägen der IG, stünde innert kurzer Frist eine Kongresshalle für maximal 3000 Personen zur Verfügung. Die dann hoffentlich dank dem Erfolgen des Akquisiteurs gefüllt werden wird. GFK



Verkehrsvereine berichten

Zürich: Italienisches im Dörfli

Dieser Tage hat die Commercio-Cantina AG ein italienisches Restaurant mit Boulevard-Café, Imbisscke und Bar im Hause Wellenberg an der Niederdorfstrasse 10 eröffnet. In der Cantina, dem eigentlichen Restaurant mit rund 60 Sitzplätzen und einer zweieitigen Stehbar in der ganzen Länge des Raumes, werden vorwiegend italienische Weine und Tellergerichte (grosse Auswahl an handgemachten Teigwaren) angeboten - beides in bester Qualität und zu vernünftigen Preisen. Haupt- und Prunkstück ist ein Wandtäfel mit Schrank und Sitzbank aus der Sakristei eines norditalienischen Klosters (1492).

Wer stilvolle Bar-Atmosphäre liebt, kann seinen Feierabend im ersten Stock, in der Tina-Bar, verplaudern. Die Einrichtung dürfte manchen Zürcher an noch nicht lange vergangene Zeiten erinnern... Sie stammt aus der Savoy-Bar des Hotels Bar an Ville.

Naturschutzzentrum Riederalp

Kennen Sie die Villa Cassel auf Riederalp? Sir Ernest Cassel, der Finanzgewaltige der Londoner City und Berater König Edwards VII., liess diese Bergvilla und das Chalet Cassel um die Jahrhundertwende auf 2000 m Höhe über dem längsten Gletscher Europas erbauen. Vor dem Ersten Weltkrieg war dieses Haus Treffpunkt einer illustren Gesellschaft aus Politik, Diplomatie, Finanz und Kultur. In die Gebühlichkeiten soll im Frühjahr 1976 wieder Leben einziehen. Der Schweizerische Bund für Naturschutz hat 1974 diesen eigenartigen Prunkbau und auch das Chalet Cassel mit einer Umschung von dreissigtausend Hektaren Land erworben und eröffnet nun in den während den letzten Jahren leergerasteten Häusern das erste Naturschutzzentrum unseres Landes. Eine Ausstellung orientiert über die Geschichte des Hauses und des Aletschwaldreservats, über dessen Fauna und Flora, über laufende und abgeschlossene Forschungsarbeiten. Eine Tonbildschau und ein Alpengarten werden die Themen der Ausstellung illustrieren. Zusätzlich finden regelmässige Führungen (Tagesexkursionen), aber auch Kurse und Studienwochen statt. Auf vier Stockwerken ist Platz genug für Ess-, Aufenthalts-, Arbeits- und Unterkerntäume für 50 bis 60 Gäste.

Leukerbad: Diesmal kein Rekord

Erstmals seit 26 Jahren hat Leukerbad 1975 einen Rückgang der Uebernachtungen feststellen müssen. Das Logiernächte-tal stellte sich in allen Beherbergungsformen auf 919 084, was einer Abnahme um 4,4 Prozent entspricht. Die Hotellogiernächte, die rund 31 Prozent des Jahrestotals ausmachten, gingen um 10,4 Prozent zurück, während die Wohnungen, die 59 Prozent der Gesamtsumme erbringen, bloss einen Rückgang um 1,5 Prozent zu verzeichnen hatten. Die Kliniken, die 9 Prozent der Logiernächte stellten, hatten kaum Einbussen zu beklagen. Fast 90 Prozent der Leukerbader Gäste kamen aus dem eigenen Land. Im soeben erschienenen Jahresbericht betont Kurdirektor Renato Paozzi die Notwendigkeit, nach den Jahren hektischen Wachstums die Qualität des touristischen Angebotes zu verbessern.

zent zurück, während die Wohnungen, die 59 Prozent der Gesamtsumme erbringen, bloss einen Rückgang um 1,5 Prozent zu verzeichnen hatten. Die Kliniken, die 9 Prozent der Logiernächte stellten, hatten kaum Einbussen zu beklagen. Fast 90 Prozent der Leukerbader Gäste kamen aus dem eigenen Land. Im soeben erschienenen Jahresbericht betont Kurdirektor Renato Paozzi die Notwendigkeit, nach den Jahren hektischen Wachstums die Qualität des touristischen Angebotes zu verbessern.

Basel im Februar

Die 48 Basler Hotels vermittelten im Februar 1976 ihren Gästen 34 729 Logiernächte; im Vergleich zum Februar des Vorjahres bedeutet dies einen Rückgang um 6,2 Prozent. Da 655 Betten mehr angeboten wurden als im Vorjahr, ging die Belegung der 4102 Hotelbetten von 38,4 vor Jahresfrist auf 29,2% im Februar 1976 zurück.

Wanderpool im Nationalpark

Die Verkehrsvereine S-chanf, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, Val Müstair, Zernez und Zuoz haben sich mit ihren seit Jahren veranstalteten Führungen durch den Schweizer Nationalpark zu einer Interessengemeinschaft zusammengeschlossen. Zum Vorteil für die Wanderer haben die verschiedenen Orte ihre Ausflüge koordiniert, so dass es zu keinen unliebsamen Massenansammlungen kommen kann. Die schliesst jedoch nicht aus, dass sich der einzelne Interessent für jedes beliebige Ziel des reichen Angebots von Wanderouten entscheiden kann. Jeder Veranstalter verfügt über ein Programm mit halb bis sechs verschiedenen Tages- und Halbtageswanderungen; Bad Scuol-Tarasp-Vulpera hat auch eine Zweitagestour (Piz Lischana oder Heidelbergerhütte). Die Wanderungen werden von erfahrenen Nationalpark-Kennern geführt. Im Juli und August werden die Ausflüge bei jeder Witterung und Teilnehmerzahl ausgeführt; im Juni, September und Oktober ist vorherige Anmeldung notwendig.

1975 mehr Logiernächte in Uri

Eine Auswertung der Bettenbesetzung in der Urner Gastwirtschaft und Hotellerie hat gezeigt, dass die Zahl der Logiernächte im vergangenen Jahr um 1,3 Prozent angestiegen ist. Dies im Gegensatz zum gesamtschweizerischen Mittel, welches eine Abnahme von 3,5 Prozent ausweist.

Tessin: Ostern ausgebuht

Wie Umfragen ergeben haben, war der Touristenstrom, der sich über Ostern ins Tessin ergoss, entscheidend grösser als in den vergangenen Jahren. Hotels und Pensionen in Süden und bekannteren Orten waren praktisch ausgebuht. Besonders reger Nachfrage erfreute sich das zusätzliche Beherbergungsangebot. r.jp

Reka-Wanderpass jetzt in vier Regionen

Im Mai und Juni sowie nach den Sommerschulferien gibt die Schweizer Reisekasse ihren um zwei Register erweiterten Wanderpass heraus. Es handelt sich dabei um ein erstmals in der Schweiz verwirklichtes Pauschalarrangement, das die Uebernachtung und das Frühstück in vielen Gasthöfen und Hotels sowie die freie Benützung sämtlicher Bahnen, Bergbahnen und Autolinien einer Region umfasst.

Letzten Herbst wurde der Wanderpass für die Regionen Emmental/Oberaargau und Toggenburg herausgegeben und fand grossen Anklang. Dieses Jahr machen auch das Appenzellerland und der Jura mit.

Preis-Hit

Dank der spontanen Mitarbeit von Hotellerie und Transportunternehmungen in allen vier Regionen und dank der Unterstützung, die das Projekt durch die regionalen Verkehrsverbände erhielt, gelang es, den Wanderpass zu einem Preis herauszugeben, der es allen Bevölkerungsschichten ermöglicht, ihn zu benützen. Der Pass kostet für zwei Tage 40 Franken, für vier Tage 95 Franken und für sieben Tage 170 Franken. Um den Familien besonders entgegenzukommen, erklärten sich die Hotels und Gasthöfe bereit, Kinder zum halben Preis zu beherbergen. Da diese auch bei den öffentlichen Verkehrsmitteln in den Genuss des halben Fahrpreises kommen, kostet der Reka-Wanderpass für Kinder bis zu 16 Jahren die Hälfte. In den Gasthöfen berechtigt der Pass zur Uebernachtung in einem Doppelzimmer mit fließendem Kalt- und Warmwasser. Das Frühstück ist im Preis inbegriffen. Für Einzelzimmer und für Doppelzimmer mit Dusche oder Bad werden feste Zuschläge erhoben.

Preis zu beherbergen. Da diese auch bei den öffentlichen Verkehrsmitteln in den Genuss des halben Fahrpreises kommen, kostet der Reka-Wanderpass für Kinder bis zu 16 Jahren die Hälfte. In den Gasthöfen berechtigt der Pass zur Uebernachtung in einem Doppelzimmer mit fließendem Kalt- und Warmwasser. Das Frühstück ist im Preis inbegriffen. Für Einzelzimmer und für Doppelzimmer mit Dusche oder Bad werden feste Zuschläge erhoben.

Der Pass kann in den Auskunfts- und Reisebüros der SBB-Bahnhöfe in den grösseren Schweizerstädten, bei der Schweizer Reisekasse in Bern und bei allen Populär-Reisebüros gekauft werden. In den Wanderregionen selbst ist er an den grösseren Bahnhöfen erhältlich. pd

Lex Lira: ein Blindgänger

Was gerichtlich seit fast drei Wochen die Runde machte, ist nun Tatsache: Der Bundesrat hat beschlossen, ab 21. April die Einfuhr ausländischer Banknoten auf den Gegenwert von 20 000 Franken zu beschränken, wobei diese Freigrenze innerhalb von drei Monaten einmal beansprucht werden kann. Die Massnahme wurde ergriffen, weil - so das offizielle Communiqué - «der Zufluss ausländischer Noten, vor allem aus Italien, Grössenordnungen erreichte, die sich auf unsere Währung nachteilig auswirkten». Was ist von dieser «Lex Lira» aus touristischer Sicht zu halten?

Vorerst darf wohl festgehalten werden, dass die in Frage stehende Massnahme nicht getroffen wurde, um den Fremdenverkehr in irgendwelcher Art zu behindern. Dafür sprechen die doch für touristische Zwecke als ausreichend zu wertende Freigrenze von 20 000 Franken, die zu dem viermal pro Jahr in Anspruch genommen werden darf, im weiteren die Bestimmung, wonach die Nationalbank «zur Erleichterung des Fremden-, Waren- und Zahlungsverkehrs die Einfuhr höherer Beträge bewilligen kann» und schliesslich Beteuerungen von Seiten der Nationalbank und des Bundesrates, der schliesslich einen Tag nach Erlass der Lex Lira über die den Tourismus bedrohende Währungssituation diskutiert hat.

Dass das Notensystemlimit fremdenverkehrstechnisch unbedenklich ist, wollen wir auch angesichts der begründeten Vermutung anerkennen, dass wohl kaum darauf gedacht ist, hochnotpeinliche Kontrollen von mehr oder weniger offensichtlichen Ferienreisenden an der Grenze durchzuführen. Getroffen beziehungsweise kontrolliert und bestraft werden sollen die notorischen und daher den Grenzorganen wohlbekannten Notenschmuggler. Wäre dem nicht so, müsste wohl von einem tourismusfeindlichen Erlass gesprochen werden.

«Nachteilige Auswirkungen auf unsere Währung» soll der ins dicke Tuch gehende Liranotenschmuggel (durchschnittlich fünf Milliarden Lire pro Tag) laut Bundesrat gehabt haben. Wenn man aber weiss, dass bloss etwa zwei Prozent aller Devisentransaktionen via Notengeschäft laufen, der wird wohl leise Zweifel an der Theorie der «schmuggelinduzierten Abwertung der Lira und gleichzeitigen Aufwertung des Frankens» hegen. Dasselbe gilt für andere Fluchtwährungen, etwa den Francosenfranken. Weil der Erlass währungspolitisch begründet wurde, hat man ihn an seinen unmassenhaften währungspolitischen Wirkungen zu messen. Diese sind - und dies werden sich wohl auch die Experten der Nationalbank bewusst sein - als praktisch gleich Null zu bewerten. Da die Lex Lira kaum einen Druck auf den Frankenkurs zu bewirken vermöchte, leistet sie auch keinen Beitrag an die Verbesserung der touristischen Konkurrenzfähigkeit der Schweiz. Nun ist wohl niemandem entgangen, dass sich der Landesregierung auch gewisse politische Ueberlegungen aufgedrängt haben, als man die Massnahme erwo. Die dem notleidenden Nachbarn in seinem Kampf gegen Kapitalflucht und Korruption eifrig gewährte Schützenhilfe darf aus idealistischer Sicht und wohl auch vom Standpunkt der handelspolitischen Partnerschafts begründet werden - nützen allein wird auch sie nichts. Wenn jemand in Italien Ordnung machen muss, dann wohl die Italiener selber. Freundschaftliche nachbarliche Gesten ohne erkennbaren Effekt ersetzen die notwendigen Reformen nicht.

Viel Lärm um nichts, könnte man angesichts der zahlreichen Kommentare um einen von der praktischen Wirksamkeit her gesehen überflüssigen Erlass bemerken und das Dossier schliessen. Wir tun dies nicht, weil uns scheint, es liege ein gefährliches Ungleichgewicht zwischen der beabsichtigten Haupt- und den negativen, psychologischen Nebenwirkungen der Lex Lira vor. Immerhin hat nun die Schweiz als klassisches Reiseland Devisenrestriktionen eingeführt, die - ungeachtet ihrer konkreten Wirksamkeit - ihrem Image Schaden zufügt. Viel wird daher davon abhängen, ob es uns gelingt, durch gezielte Information der ausländischen Gästeschafft die Harmlosigkeit der Notemimportbeschränkung darzulegen. Und vor allem ist zu hoffen, dass der Verordnung ein möglichst kurzes Leben beschieden sei. GFK

Nichtraucher-Test

Seit kurzem sind in den Löwenegg-Restaurant in Bern und Luzern einige Tische nur für Nichtraucher reserviert. Die verschwehene Einführung dieser Nichtraucher-Ecken wurde beschlossen, nachdem rauchfreie Zonen im Restaurant offensichtlich einem zunehmenden Bedürfnis entsprechen. Auf Grund der in Bern und Luzern gesammelten Erfahrungen soll später entschieden werden, ob die Institution der Nichtraucher-Ecken beibehalten und eventuell auch in allen anderen Betrieben des Unternehmens eingeführt wird. pd

Quellenhof Ragaz eröffnet 20. Saison

Mit der festlichen Eröffnung des Kur- und Golfhotels Quellenhof kurz vor Ostern hat in Bad Ragaz die neue Saison begonnen. Es ist dies bereits die 20. Saison, die der Quellenhof seit seiner Wiedereröffnung im Jahr 1957 beginnen kann.

Quellenhof eröffnet Saison

Seit jenem Datum haben Direktor Otto Suter und seine Gemahlin mit Fachkenntnis und Einsatz dieses Hotel allerersten Ranges geführt. Verwaltungsratspräsident Hans Albrecht gratulierte dem Direktionshepaar in seiner Begrüssungssprache anlässlich des offiziellen Empfanges herzlich zum Jubiläum und dankte auch den andern langjährigen Mitarbeitern für ihre Treue.

Ohne gute medizinische Betreuung wäre der Aufschwung des Kurortes Bad Ragaz nicht möglich gewesen. Auch Chefarzt Dr. med. Wilhelm Zinn kann auf 20 Jahre erfolgreichen Wirkens zurückblicken. In der Zentralverwaltung der Thermalbäder und Grand Hotels AG ist Direktor Georges Coray bereits 30 Jahre tätig. Auch er dürfte zu diesem Jubiläum die besten Glückwünsche entgegennehmen.

Quellenhof ein Ganzjahresbetrieb?

Im vergangenen Jahr wurde die Aussenrenovation des Grand Hotels Quellenhof abgeschlossen. Das Grand Hotel Hof Ragaz, das die Bewähigung als Ganzjahresbetrieb bestanden, Direktor Jean Suter und seiner Frau ist es gelungen, die durchschnittliche Bettenbelegung auch im vergangenen Jahr zu steigern. Auf längere Sicht hin wird auch der Quellenhof für die Aufnahme des Ganzjahresbetriebes vorbereitet.

Die Renovation des Grand Hotels Hof Ragaz, die bereits vor drei Jahren beschlossen worden war, musste nochmals verschoben werden. Dagegen konnte die Aussenrenovation des 1868 erbauten Dorfbades durchgeführt werden. Der neuen Saison sieht man in Bad Ragaz mit Optimismus entgegen, wenn auch im vergangenen Jahr die früheren Rekordergebnisse nicht mehr erreicht werden konnten. hm

Stadt Luzern fördert Hotelerneuerung

Eine beispielhafte Aktion läuft in Luzern an: Das Luzerner Stadtparlament hat einer Vorlage zugestimmt, wonach zur Förderung der Hotelerneuerung in der Stadt Luzern Solidarbürgschaften von insgesamt 2 Millionen Franken geleistet werden können.

Auf Grund einer von Stadtrat und Hotelier Rudolf Helmlin im Dezember des vergangenen Jahres eingereichten Interpellation, welche die Förderung der Hotelerneuerung als eigentliche Arbeitsbeschäftigungsmassnahme für das örtliche Gewerbe anregte, arbeitete man im Luzerner Stadthaus eine entsprechende Vorlage aus, die nach eingehenden Erörterungen mit der Luzerner Kantonalbank und dem Hotelier-Verein Luzern. Der nun auch vom Stadtparlament gutgeheissene Beschluss ermächtigt den Stadtrat (Exekutive), zur «Förderung der Erneuerung bestehender Hotels in der Stadt Luzern sowie des Neubaus oder der Sanierung von Personalunterkünften und Arbeitsstätten dieser Hotels» Solidarbürgschaften bis zum Gesamtbetrag von 2 Millionen Franken zu leisten. Die Bürgschaft der Stadt setzt in der Regel eine finanzielle Mitwirkung (Bürgschaft, Darlehen) der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit voraus und beträgt im Einzelfall höchstens 250 000 Franken.

Auf zwei Jahre befristet

Die weiteren Bestimmungen des Beschlusses lauten dahin, dass die von der Stadt verbürgten (grundpfandgesicherten) Darlehen zusammen mit vorgehenden oder gleichrangigen Forderungen 110 Prozent des festgelegten Ertragswertes nicht übersteigen dürfen. Die Bürgschaftsverpflichtung fällt in der Regel 20 Jahre nach Zusage; während dieser Zeit soll der verbürgte Baukredit amortisiert sein. Die Stadt erhebt eine Bürgschaftsprämie von 1/8 Prozent pro Jahr.

Die Zusage einer Bürgschaft ist bis zum 31. Dezember 1977 befristet.

Ueber acht Millionen

Um den massenhaften Investitionsbedarf abzudecken, hat der Hotelier-Verein Luzern unter seinen Mitgliedern eine Umfrage durchgeführt. 17 Hotels meldeten daraufhin meist baureife Projekte im Gesamtbetrag von 8,82 Millionen Franken an. Die Vorhaben reichen von Investitionen für Sanitärablagen für 60 000 Franken bis zu grundlegenden Umbauvorhaben im Umfange von über einer Million.

Sonderkonditionen

Um in den Genuss der städtischen Bürgschaft zu gelangen, hat der Hotelier sein Kreditgesuch der Luzerner Kantonalbank oder seiner Hausbank einzureichen, wobei im letzteren Fall darauf aufmerksam zu machen ist, dass die Kantonalbank Vorzugsbedingungen für verbürgte Kredite in Aussicht gestellt hat. Zur Erriierung des Ertragswertes sind der Bank die Betriebsrechnungen der letzten fünf Geschäftsjahre vorzulegen.

Obwohl der Beschluss dem fakultativen Referendum untersteht, ist wohl kaum damit zu rechnen, dass der Massnahme noch Opposition erwachsen wird, handelt es sich doch im Grunde um Arbeitsbeschaffung für das Bauhaupt- und -neben-gewerbe. Immerhin setzte die Aktion die Anerkennung der wirtschaftlichen Bedeutung der Hotellerie für die Stadt voraus - eine Einsicht, die sich hoffentlich auch noch andernorts Bahn brechen wird. GFK

Une sérieuse mise en garde!

Les tricheurs et le respect des appellations

Dans son Bulletin mensuel d'information, l'Association hôtelière valaisanne met en garde, par la plume aigre-douce de son président, M. Fritz Balestra, tous les restaurateurs qui font un usage abusif des appellations dont est truffée une certaine gastronomie-spectacle très répandue malheureusement dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Nous reprodrons «in extenso» cette excellente prise de position en faveur d'une offre qui doit avoir le mérite d'être claire plutôt que de tromper le client. (Réda-tion)

Comment peut-on imaginer les appellations suivantes:

- Les Princesses de la Manche au beurre (soles meunière)
- L'Elixir de Charolais (consommé)
- Les Perles de l'Orient (riz ardole)
- La Galantine Rêve du Pêcheur (terrine de poissons)
- L'Empereur des Océans à la Cardinale (homard sauce mayonnaise)

Et il y en a bien d'autres qui sont proposées par des restaurants soi-disant gastronomiques, et c'est parfaitement ridicule! D'autre part, le client reste perplexé et s'attend à des choses mirobolantes! Mais il y a beaucoup plus grave dans ce domaine des appellations. La fraude est fréquente dans un grand nombre de restaurants. C'est peut-être une fraude mineure, mais pour gagner quelques francs en trompant la confiance du client, le restaurateur risque de passer par le tribunal pour «fraude et abus de confiance». Par exemple, une escalope de dinde panée ne peut pas s'appeler Escalope Viennoise, pas plus qu'un Emincé Casimir peut porter ce nom s'il est fait avec de la dinde ou du poulet. Il y a d'autres cas punissables, tels que le Tournefos Rossini s'il est servi avec une moussé de foie gras, alors que le foie gras devrait être véritable. Le Poulet de Bres-

se s'il est d'un autre élevage. La Terrine du chef s'il s'agit au contraire d'une terrine industrielle. Une truite saumonée alors que l'on sert un saumon. Une poularde au lieu de poulet, car la poularde répond à une définition précise sur le plan de l'élevage et de la qualité. Un sorbet framboise n'a pas droit non plus à ce nom s'il est confectionné avec de l'arôme de framboise... et la liste pourrait encore s'allonger...

Appelons les choses par leur nom!

Je puis citer un collègue, de très bonne réputation, qui pendant des années a vendu un poisson de mer, fort bon d'ailleurs, pour du brochet. Il a été dénoncé par un employé mécontent et il a été puni par une amende de 15 000 francs et trois mois de prison avec sursis et son épouse a été condamnée à payer 10 000 francs et 2 mois de prison avec sursis plus retrait de la patente. Après plusieurs recours, la condamnation a été confirmée par le Tribunal fédéral. Appelons donc les choses par leur nom, c'est plus simple. Nous aurons l'esprit plus libre, même si un Cœur de Charolais devient un filet de bœuf et une poularde dorée un poulet rôti...

Nous n'avons pas le droit, pour quelques francs extorqués, de perdre la confiance du client et lui manquer de respect. Sinon il vaut mieux changer de métier!

Comptoir de Martigny

L'art, l'artisanat et la gastronomie du Valais à l'honneur

Le but premier du Comptoir de Martigny, qui se déroulera du 1er au 10 octobre prochains, a toujours été la promotion des produits du Valais. Il est donc naturel, en cette année où le thème de l'exposition est de présenter «le Valais aux Valaisans» (et à tous leurs amis), que le pavillon d'honneur soit réservé à l'art, à l'artisanat et à ce qui en constitue à la fois l'un et l'autre: la gastronomie.

Sous le patronage de l'Union valaisanne des arts et métiers, on s'est ainsi fixé pour objectif la présentation de différents métiers.

Artisans au travail

Une trentaine d'artisans travailleront en principe sur place, certains d'entre eux y exposeront leur production. La vente des articles sera assurée soit par l'artisan lui-même, soit par un service spécial. Les divers métiers mis à l'honneur auront trait au bois, à la ferronnerie, à la bijouterie, à la céramique, à la vannerie, aux émaux, au cuivre, à la verrerie, à la sculpture, à la gravure, à la tapisserie, au tissage, au cuir et au graphisme. De quoi trouver nombre d'idées pour l'aménagement et la décoration de son intérieur ou de son établissement d'accueil!

Galerie d'art

On créera, dans ce secteur, une zone de repos sous forme d'une galerie d'art où seront exposés des œuvres de sculpteurs et de peintres du pays. La vente de certaines pièces est également prévue.

Cuisine régionale

Le restaurant de la Foire du Valais sera chargé de promouvoir la cuisine régionale; chaque jour, un menu différent, accompagné des vins appropriés et du pain valaisan, sera offert à la clientèle. On n'y utilisera que d'authentiques produits du pays, ceci par la magie de cinq chefs de cuisine qui se succéderont aux fourneaux du Comptoir. sp/r.

En direct du Tessin

Début de saison!

Les offices du tourisme tessinois ont été unanimes à relever l'excellente fréquentation des stations durant la période pascale. On affichait presque partout «complet» dans les hôtels et nombre de personnes ont prolongé leur séjour pour participer à diverses manifestations, qu'il s'agisse de vernissages dans des galeries d'art et d'artisanat, de concerts ou de régates. Locarno a notamment inauguré, la veille de Pâques, son premier «marché aux puces» qui remporta un extraordinaire succès tant auprès des touristes que des Tessinois. Cette initiative a pour but de redonner vie aux vieux quartiers de Locarno et d'animer leurs activités. Des milliers de curieux déboulèrent dans ce «marché aux puces» et l'on entendit même un orgue de barbarie, venu de Paris pour égayer les plus moroses. Quant aux nombreux petits restaurants qui sont installés dans ces augustes parages au charme vieillot, ils furent achalandés comme jamais. Le «marché aux puces» se déroulera un samedi sur deux jusqu'en octobre.

Le Tessin envahi par les frites...

Ce n'est qu'une image pour illustrer cette tendance internationale qui consiste à mettre des frites à tous les menus et à tous les plats, à en faire l'unique «légu-me» servi au restaurant. C'est jeune, c'est bon et c'est avantageux, mais quand même...

Dans cet ordre d'idée, un journal tessinois soulevait dernièrement la question de la variété des menus dans les restaurants de ville et de campagne. Certes, les cartes sont souvent très variées, mais n'est-ce point parfois au détriment de l'authenticité des mets régionaux? Nombreux sont aujourd'hui les restaurants qui organisent des «semaines gastronomiques» consa-

crées à des cuisines étrangères qui permettent de savourer des mets inconnus. On se demande pourtant si ces pays ainsi mis à l'honneur au Tessin organisent des «semaines ticineses», ce qui serait une sympathique façon de collaborer dans l'intérêt de tous.

Ca bouge dans les vallées tessinoises

Il faudrait donner une médaille à ces quatre jeunes agriculteurs de Sonogno, dernier village du Val Verzasca, qui viennent de créer la première ferme communautaire du Tessin! Car ils font vraiment figure de pionniers dans ce domaine. Cette entreprise, mise sur pied grâce à des sub-sides du canton et de la Confédération, permet à ces jeunes montagnards d'exploiter une ferme toute neuve, comprenant tous les locaux nécessaires, dont une fromagerie qui permettra la fabrication de ces délicieux «formaggi» si appréciés sur les tables des restaurants. Ils pourront également fournir de la viande de «cappretto», spécialité de la cuisine tessinoise. Une telle expérience va faire école et des émules sont prêts à tenter la même expérience à Indemini, ce village solitaire sur les hauteurs du Gambarogno qui profite un peu du gain que lui procure le tourisme d'un jour. Ces diverses réalisations sont soutenues par la nouvelle «Fondation pour la protection du paysage suisse». P. Yo. Go.

La navigation lémanique au Musée des transports

(ATS) Le Musée des transports de Lucerne abrite actuellement une exposition consacrée à la navigation sur le lac Léman. C'est avec le vapour «Guillaume Tell» que la navigation suisse a commencé en 1923 sur le lac Léman. L'exposition montre le développement du trafic sur le lac et son importance économique pour la région, notamment en tant que tronçon de la «route» du Simplon. On peut y admirer quelque 20 modèles de bateaux, des photos, des affiches, etc.

Echos du Valais

Février: -1,7 %

Durant le mois de février 1976, l'hôtellerie valaisanne a enregistré 398 535 nuitées, ce qui correspond à une diminution de 6768 nuitées ou 1,7% par rapport au même mois de l'année 1975. La baisse est toutefois nettement moins sensible que sur le plan suisse où elle a atteint 4,4 %.

2500 km de sentiers pédestres

L'Association valaisanne de tourisme pédestre est fière d'annoncer à ses membres que le Valais possède aujourd'hui 2500 km de sentiers balisés et qu'il compte un nouveau fleuron qui s'ajoute à ceux qui sont déjà connus: le tour des Dents du Midi. Une équipe, emmenée par M. André Coquoz, a œuvré pendant cinq ans pour rendre cette promenade possible et la baliser en bonne et due forme. Le tour s'effectue en 3 ou 4 jours, soit 40 km en 18 heures de marche effective.

Sur de nombreux autres itinéraires, l'association a procédé à la pose de nouveaux indicateurs et à l'entretien des chemins, tout en organisant une série de courses pédestres qui ont obtenu beaucoup de succès.



Sur le toit du printemps... (Comet)

En calèche sur les bords du Rhône

Le manège de Sion, dirigé par M. Philippe Kunz, offre un programme fort attrayant aux hôtes du Valais central: une promenade en calèche sur les bords du Rhône et à travers les magnifiques vergers du canton. Pendant les vacances scolaires, un cours complet d'équitation est organisé à l'intention des jeunes gens et jeunes filles dès l'âge de dix ans; l'arrangement comprend le logement à l'hôtel ou en camping.

Loèche: une perte historique... sans affollement

«Finale dans l'optimisme» écrit M. Renato Paozzi, directeur de la station de Loèche-Bains, dans le rapport d'activité 1975. S'il rappelle en effet que, pour la première fois depuis 26 ans, cette station connaît une régression de ses nuitées, les perspectives demeurent bonnes si on les compare aux résultats d'autres régions. La Société de développement de la grande station thermique du Haut-Valais tiendra ses assises annuelles le 1er mai; ses membres ne manqueront pas d'approuver la gestion de l'exercice écoulé, en raison de l'excellent travail fourni tout au long de l'année par les responsables de la station. Il n'est qu'à jeter un coup d'œil sur le programme préparé à l'intention des hôtes et sur le nombre de réponses aux demandes de renseignements pour s'en rendre compte. Loèche-Bains est d'ailleurs souvent citée en exemple dans ce domaine, comme dans d'autres également. A titre de comparaison, signalons que le nombre total de personnes recensées dans la station, dans la nuit du 24 au 25 juillet, s'élevait à 8277 en 1975 (7604 en 1974), soit 5898 hôtes, 1209 habitants et 1170 employés. Quant aux nuitées, on en a dénombré 819 084 en 1975, soit 37 828 de moins que l'année précédente. Les campings et les appartements de vacances ont également subi des baisses sensibles, tandis que les cliniques se maintiennent au même niveau. C. Y.

Le canton de Neuchâtel avant les vacances

Les hôteliers et restaurateurs du canton de Neuchâtel attendent la période des grandes vacances avec un intérêt qui se teinte d'un rien d'appréhension. Les affaires n'ont pas été excellentes jusqu'ici et les fêtes de Pâques, qui amenaient chaque année de nombreux clients pour le repas en famille, ont été - il faut bien le dire - un peu décevantes. Neuchâtel à Paris La «saison» sera-t-elle meilleure? On l'espère. Tous ceux qui possèdent un hôtel ou

un restaurant escomptent la venue d'hôtes nombreux attirés par les pentes jurassiennes si joliment fleuries, les sapins noirs des montagnes neuchâteloises, les champs de roses de Vaumarcus, les rives ensoléillées ou les diverses manifestations qui sont préparées chaque année pour les touristes. On compte beaucoup notamment sur l'initiative que vient de prendre l'Office neuchâtelois du tourisme qui a pu obtenir la libre disposition, durant tout le mois de mai, des vitrines et d'une partie du rez-de-chaussée de l'immeuble qu'occupe à Paris l'office national suisse du tourisme et qui y organisera - sous le patronage du gouvernement neuchâtelois - une exposition placée sous le thème «Séjours hors du temps au pays de la précision». Les principales fabriques d'horlogerie neuchâteloises, les deux musées d'horlogerie - dont l'un, rappelés-le, est international - ainsi que les industries de pointe du canton, ont été invités à participer à cette exposition. Une journée neuchâteloise sera organisée, le 14 mai, avec la participation du Président du gouvernement cantonal.

L'idée est excellente et il faut souhaiter qu'elle rencontre le succès qu'elle mérite. Elle s'ajoute aux efforts qui sont faits dans différents pays étrangers pour attirer l'attention des futurs vacanciers sur les charmes du canton de Neuchâtel encore trop peu connus. F. G.

La promotion du Seeland et du lac de Biene

Constituée le 31 octobre 1975, la Fédération du tourisme du Seeland et du lac de Biene a tenu sa première assemblée générale à Aarberg, sous la présidence de M. Robert Schneider, de Gléresse.

Six nouveaux membres ont été admis, leur arrivée porte le nombre total des membres à 25.

Budget et programme d'activité 1976

Commentant le programme d'activité, M. Heggeli, directeur de l'Office du tourisme de Biene, administrateur de la FSB, a précisé que la Fédération est une association qui a été constituée trop récemment pour que des développements à long terme puissent être discutés aujourd'hui déjà. Par contre, l'accent doit être mis, à court et à moyen termes, sur l'offre de forfaits, l'information et la publicité touristique régionale, en Suisse et à l'étranger, par le truchement des journaux, sociétés et télévision, radio, compagnies de transports, chemins de fer, offices du tourisme, etc.

Diminution du taux d'occupation

Selon le rapport de M. Heggeli, on a enregistré à Biene, en 1975, une diminution des nuitées de 5,3% (en comparaison, Lausanne en accuse -10,8% et Fribourg -7,6%). Pour le Seeland et le Lac de Biene, la relation nuitée-tourisme est faussée en ce sens qu'il n'est pas possible de comparer le tourisme de ces régions avec celui de Lausanne et de Fribourg. On ne peut en effet, parler de diminution des nuitées pour l'île de St-Pierre par exemple, ou pour toute autre partie du Seeland. Ces endroits, s'ils sont attractifs pour un nombre toujours plus élevé de touristes, ne sont pas, de par leur infrastructure hôtelière, des lieux de vacances ou de séjour prolongés. M. Heggeli a souligné que «l'accent devait être mis sur la promotion du tourisme d'excursion et de vacances. Cette forme de tourisme - dont les effets sur l'économie régionale sont certains - est celle qui convient le mieux aux régions du Seeland et du Lac de Biene». M. J.

Référendum contre le futur Palais des Expositions

Ainsi que nous l'avons déjà annoncé récemment, il est question de construire, sur une vaste parcelle que l'Etat de Genève possède au Grand-Saconnex, un nouveau Palais des Expositions, dont l'ouvrage est prévu en 1980 et le coût devisé à 95 millions de francs. Or, depuis quelques semaines, une vive opposition se manifeste au sein de la commune du Grand-Saconnex, peuplée de quelque 6500 habitants.

On ne veut plus de ce futur Palais des Expositions et un certain nombre de revendications ont été présentées au Grand Conseil, qui, dans une très large mesure, avant de voter des crédits se montant à 30 millions de francs y a répondu de manière satisfaisante, notamment en ce qui concerne l'enfouissement sous terre de la plus grande partie des parkings, d'une capacité de 2000 véhicules.

Cette bonne volonté évidente n'a pas suffi à désarmer les opposants. Ceux-ci viennent de lancer un référendum contre les crédits récemment votés par le parlement cantonal. Ils ont notamment reçu le soutien des mouvements écologiques et de ceux qui avaient combattu le prolongement de l'autoroute Lausanne-Genève jusqu'à l'aéroport de Cointrin et la future

autoroute de contournement de Genève par l'ouest.

D'une manière générale, on s'accorde à penser que le référendum aboutira dans le délai imparti du 14 mai. Si tel est le cas, les électeurs du canton de Genève seront convoqués aux urnes pour donner leur opinion. Sous prétexte de gigantisme, les opposants combattent le projet des autorités cantonales, sans tenir compte de l'intérêt général, qui commande pourtant que le futur Palais des Expositions soit construit dans les plus brefs délais, afin de répondre aux exigences du Salon international de l'Automobile, d'autres manifestations spécialisées et des congrès dont l'hôtellerie genevoise a le plus urgent besoin. V.

Nouvelles vaudoises

L'hôtellerie vaudoise en février 1976

Avec 232 778 nuitées enregistrées en février, l'hôtellerie vaudoise n'en perd que 504 par rapport à la même période de l'an dernier; le recul n'est que de 0,2%. Les nuitées étrangères (146 384) ont même augmenté de 2,4% alors que, une fois encore, celles des Suisses ont régressé de 4,4% avec 86 394 nuitées. Le taux d'occupation des lits a été de 37,1% contre 37,8% en février 1975.

En fait, cette très légère baisse n'affecte que la région lémanique, tandis que toutes les autres parties du canton enregistrent des hausses parfois très sensibles.

Dans le Jura vaudois, on note une augmentation de 3% (8194 nuitées contre 7958 en février 1975) et un taux d'occupation des lits de 31,3% (29,5% en 1975). Le Plateau vaudois fait un bond en avant spectaculaire de 11,4% (9703 nuitées contre 8709); son taux d'occupation des lits reste néanmoins faible avec 15,9% contre 14,6%. Quant aux Alpes vaudoises, elles poursuivent leur bonne saison avec 137 620 nuitées contre 127 206 en février 1975, ce qui constitue une augmentation de 8%.

Là où les choses se gâtent, c'est lorsque l'on examine les chiffres des stations des bords du Léman: la chute est de 13,6% répartie par 17,5% pour les étrangers et par 9,6% pour les Suisses. Il n'y a eu que 77 261 nuitées alors qu'on en avait enregistré 89 409 en février 1975; le taux d'occupation des lits, qui était de 28,3% en 1975, est descendu à 24,4%. Lausanne a perdu le 13,9% de ses nuitées (42 638 et un taux d'occupation des lits de 28,5%) et Montreux le 11,4% (18 919 avec un taux d'occupation des lits de 18,8%).

Grandes vedettes au Casino de Montreux

Le traditionnel concours international d'émissions télévisées «La Rose d'Or» débute ces prochains jours à la Maison des Congrès de Montreux. Pour le Gala de clôture, qui aura lieu le 6 mai au Casino, de grandes vedettes ont été engagées. On peut déjà citer les noms de Jerry Lewis, du groupe «The Supremes» (qui révéla Diana Ross), de «Manhattan Transfer» et de l'orchestre Paul Kuhn, grande vedette de la télévision en Allemagne, formation comprenant une vingtaine de musiciens.

Quant au studio d'enregistrement du Casino, il continue, grâce à la qualité exceptionnelle de son matériel, d'attirer les vedettes les plus réputées. On sait que les «Rolling Stones» y ont enregistré leur dernier disque. Actuellement le studio est occupé - pour de nombreuses semaines - par le fameux groupe «Emerson, Lake and Palmer» qui y enregistre deux disques.

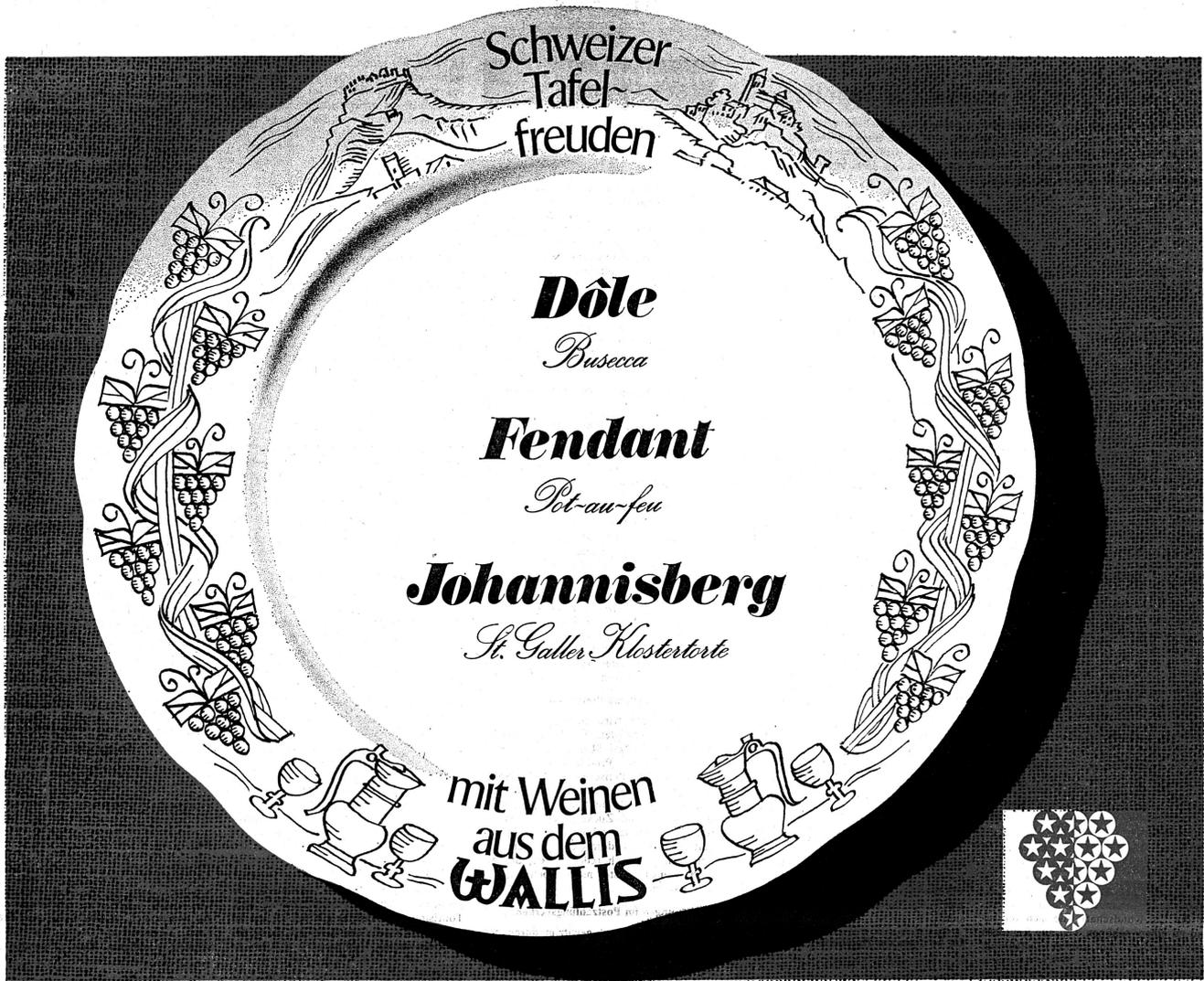
En bref...

- Une équipe de la télévision allemande du «Norddeutscher Rundfunk» vient de passer quelques jours sur les bords du Léman, afin de produire une émission qui s'intitulera «Printemps sur le Léman». Ce film passera dans le cadre du «Magazine des voyages», lequel est diffusé un samedi par mois durant trois quarts d'heure.

- Les Editions du Griffon viennent de publier, dans la collection «Trésors de mon pays», un nouvel ouvrage intitulé «Le Château de Chillon» avec un texte de M. Edmond Pidoux et des photographies de M. Oswald Ruppen.

- Le 7e «Rendez-vous folklorique de Villars», dont l'importance et le succès vont toujours croissant, aura lieu cette année du 9 au 11 juillet.

- Une bonne nouvelle nous vient de la Riviera vaudoise: le prix des places pour la «Fête des Vignerons 1977» variera de 30 à 140 francs pour les spectacles du matin, et de 40 à 160 francs pour ceux du soir. Etant donné la hausse du coût de la vie et l'importance de la fête que nous préparons nos amis veveysans, ces prix peuvent être qualifiés de très raisonnables et doivent engager chacun à envisager un déplacement à Vevey l'été prochain. Cl. P.



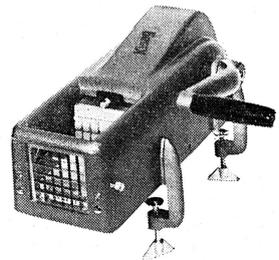
**Schweizer
Bier
ist etwas
Gutes!**



Hinter BSR Zürich

KISAG-Pommes-Frites-Schneider

Der KISAG-Pommes-Frites-Schneider – das unentbehrliche Gerät in jeder gut eingerichteten Küche. Gehäuse in Aluminium gegossen, daher absolut rostfrei. Die vier Messer in den Größen 6, 8, 10 und 12 mm lassen sich je nach Bedarf bequem mit einem Handgriff auswechseln. Der KISAG-Pommes-Frites-Schneider ist praktisch, unverwüstlich, sparsam und erfordert keinen Unterhalt.



147

**Welt
Neuheit**

**Das weltweit patentierte
Phänomen für
Abfallverbrennung**

- | | |
|--------------|---|
| Ohne | ● Fremdenergie
(Öl – Gas – Elektrizität) |
| | ● Installation
(kompakte Einheit) |
| Keine | ● Betriebskosten |
| | ● Wartung |
| | ● MEFA Halle 1 Stand 133 |
| Also | ● MUBA Halle 8 Stand 53 |

Carhalter im Dilemma

In der Schweiz sind auf den Nebenstrassen 2,5 m breite Cars nicht zugelassen. Dieses Verbot benachteiligt die Carunternehmer: Sie müssen sich weniger komfortable, in der Herstellung wesentlich teurere, nur 2,3 m breite Cars halten. Von Handicap sind aber auch Fremdenverkehr und Hotellerie betroffen, für welche das Cargewerbe als Zubringer arbeitet. - Seit einiger Zeit führt der Carverband Bern-Solothurn einen engagierten Kampf für die Öffnung aller Strassen für breite Cars.

Ausser in Malta, Zypern und Norwegen sind 2,5 m breite Cars auf Nebenstrassen nur noch in der Schweiz verboten. Der betreffende Entscheid wurde vor einigen Jahren in den eidgenössischen Räten getroffen. Die damals vom Treuhänderband des Autotransport-Gewerbes TAG geforderte generelle Zulassung der breiten Cars wurde zwar vom Bundesrat unterstützt, im Nationalrat jedoch vor allem unter dem Druck aus Umweltschutzkreisen abgelehnt.

Unterstützung von touristischer Seite

Da eine Aenderung des Status quo einzig und allein in der Kompetenz des Parlamentes liegen würde, andererseits die Kantone jedoch ermächtigt sind, einzelne Strassen für 2,5 m breite Fahrzeuge zu öffnen, empfahl die Fachgruppe Car des TAG den regionalen Fachgruppen des Schweizerischen Carverbandes, bei den kompetenten Aemtern auf kantonaler Ebene zu intervenieren. Der initiative Carverband Bern-Solothurn hofft in seinem Bemühen, möglichst zahlreiche Fahrverbote für breite Cars aufheben zu lassen, auf Unterstützung der direkt betroffenen touristischen Kreise. Gespräche werden seit 1974 geführt. Einzelne Car-Fachgruppen arbeiten sich langsam aber sicher ans Ziel heran.

Ehormer Komfortunterschied

Warum setzt sich das Cargewerbe derart intensiv für breitere Fahrzeuge ein? Zweieinhalb Meter breite Cars sind ein zeitgemässes Verkaufsargument. Sie stellen im Cargewerbe einen wirksamen Image-Verbesserer dar und können letzten Endes sogar die Existenzfrage eines Unternehmens mit entscheiden. Nicht Eingeweihte haben kaum einen Begriff davon, was von zwanzig Zentimetern Breitenunterschied abhängen kann. Der Einbau von Toiletten, Kleiderablagen und Bordküchen in einem 2,3-m-Car ist problematisch und wird in der Praxis meist als unmöglich bezeichnet. Hingegen ist gerade das Vorhandensein einer Toilette für die Car-Kundschaft (die sich im Inland zu einem schönen Teil aus Rentnern zusammensetzt) von grosser Bedeutung. Der Einbau eines Chemical-WCs in einen schmäleren Car ist technisch so kompliziert, und das Resultat wäre bezüglich Sitzkomfort derart unbefriedigend, dass in der Regel davon abgesehen wird. Im schmäleren Car wird der (laut Vorschritt 24 cm breite) Mittelgang nach dem Ausziehen der Sitze während der Fahrt zu einer solchen engen Passage, dass ein Zirkulieren zwischen den Sitzreihen ohne Störung der Fahrgäste nicht mehr möglich ist.

Für mehr Geld weniger Gegenwert

Da ausser in Norwegen und in der Schweiz in allen Ländern Europas 2,5 m breite Fahrzeuge überall verkehren dürfen, werden in den grossen Carwerken die breiten Modelle serienmässig hergestellt. Ein 2,3 m breiter Autocar kann somit nur speziell gefertigt werden - basierend auf einem 2,5 m breiten Chassis. Für das schmälere Fahrzeug muss die Achsenbreite geändert werden. Ferner sind die Bremsstempel-Abmessungen zu reduzieren, was einen Nettoverlust an Bremswirkung und somit auch eine Beeinträchtigung der Fahrzeug-Sicherheit zur Folge hat. Die Stabilität des Fahrzeuges wird durch diese technischen Aenderungen beeinträchtigt - die Schräglage in den Kurven wird verstärkt, womit auch die Strassenlage des Fahrzeuges schlechter wird. Infolge der kleineren Fahrzeugdimensionen werden ebenfalls die Kontrollen aller elektrischen und pneumatischen Instrumente, die sich innerhalb des Chassis befinden, erschwert. Dasselbe gilt für

Weil wir während der Planungsphase auch die kleinsten Probleme analysieren, haben Sie in der Bauphase keine mehr.

Generalunternehmung



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

die Kontrolle gewisser mechanischer Teile, die direkt mit der Sicherheit des Fahrzeuges in Verbindung stehen.

Für all diese in Kauf zu nehmenden Nachteile zahlt der Carhalter beim Erwerb eines 2,3 m breiten Cars einen Mehrpreis von 15 000 bis 20 000 Franken! Da die Faktoren der Amortisation und der Wirtschaftlichkeit jedoch immer wichtiger werden, ist ein solcher Preisunterschied von nicht zu unterschätzender Bedeutung, und er wirkt sich auch auf den Transportpreis zum Nachteil der Passagiere aus.

Ungleiches Recht

Gut haben es ausländische Autocars mit durchschnitts 2,5 m Breite auf schweizerischen Strassen. Ihnen wird ermöglicht, alle touristischen Ziele unseres Landes ohne Schwierigkeiten zu erreichen. Auch die Armee verfügt über Lastwagen und andere Fahrzeuge von 2,5 m und mehr Breite, welche ohne Einschränkungen das gesamte Strassennetz Helvetiens benützen dürfen. Breite Schweizer Cars hingegen können zahlreiche beliebte Reiseziele wegen der ihnen auferlegten Restriktionen nicht ansteuern.

Selbstverständlich halten sich die Carunternehmen in ihrem Wagenpark sowohl die breiten Fahrzeuge (für Auslandsfahrten) als auch die schmäleren (für Inlandsausflüge). Dabei ist nun zu berücksichtigen, dass der Schweizer Carunternehmer im Schnitt nur drei Wagen zur Verfügung hat. Daraus resultiert, dass der kleine Cargewerbetreibende sich nur den schmäleren Car leisten kann. Aber auch grössere Firmen, welche über beide Cartypen verfügen, sind durch die gesetzliche Beschränkung daran gehindert, ihren Wagenpark optimal einzusetzen. In der Zwischensaison wird eine wirtschaftliche Ausnützung des Wagenparks durch die geschilderten Gesetzesbestimmungen erschwert. Oft müssen interessante Geschäfte abgelehnt werden, nur weil die gerade verfügbaren Fahrzeuge um zwei Flächen zu breit sind.

Im Interesse der Hotellerie

Die Vorschriften wollen, dass bei Fahrzeugen mit einem Gewicht von mehr als 5000 kg eine Breite von 2,3 m nicht überschritten werden darf. Im Einvernehmen mit den zuständigen Behörden kann der Bundesrat jedoch eine Sonderbewilligung für schwere Fahrzeuge mit 2,5 m Breite erteilen. Folglich ist in der Theorie möglich, was in der Praxis nicht erlaubt wird. Ferner differiert die Auslegung von Kanton zu Kanton. Es ist zum Beispiel bekannt, dass die Kantone Wallis und Tessin diese Bestimmungen sehr frei interpretieren. Obwohl gerade das Strassennetz dieser Kantone nicht für Grossfahrzeuge geschaffen ist, wird hier Toleranz geübt.

Eine Liberalisierung der Rechtspraxis, wie sie der Carverband Bern-Solothurn im Sinne einer Öffnung möglichst zahlreicher bislang für breite Cars verbotener Strassen anstrebt, liegt auch im Interesse des Tourismus im allgemeinen wie der Hotellerie im besonderen. Verkehrsvereine und Gastgewerbe sollten daher die Bestrebungen der Carunternehmer nach Möglichkeit unterstützen: Die Carfirmen sind Mitträger des Tourismus. hs

SBB mit 600 Millionen im Defizit

Der Verwaltungsrat der Schweizerischen Bundesbahnen hat Geschäftsbericht und Rechnungen für das Jahr 1975 zuhanden des Bundesrates verabschiedet: Die Erfolgsrechnung 1975 schliesst bei einem Gesamtaufwand von 2946,7 Mio Franken und einem Gesamtertrag von 2323,9 Mio mit einem Fehlbetrag von 622,8 Mio ab.

Die ausserordentlich starke Abweichung vom Voranschlag, der einen Fehlbetrag von 165,7 Mio vorsah, wird ausschliesslich auf den rückläufigen Gesamtertrag, und zwar insbesondere auf den hohen Einnahmefall beim Güterverkehr, zurückgeführt.

Güterverkehrsvolumen wie 1963

Im Güterverkehr wurden 34,5 Mio Tonnen transportiert; dies sind 11,7 Mio t oder 25,4 Prozent weniger als im Jahre 1974. Damit ist das Güterverkehrsvolumen auf den Stand von 1963 zurückgefallen. In diesem starken Verkehrsrückgang spiegeln sich die Wende im Verlauf der Wirtschaftsjunktur sowie die erhebliche Verschärfung der Konkurrenz wider. Die Frachteinahmen betragen 1056,1 Mio Fr.; dies sind 171,4 Mio oder 14 Prozent weniger als im Vorjahr. Der Rückgang der Einnahmen ist dank der auf den 1. Januar 1975 durchgeführten Tarifierhöhung prozentual geringer ausgefallen als der Rückgang des Transportvolumens.

4 Prozent weniger Reisende

Die allgemeine Rezession wirkte sich 1975 auch im Reiseverkehr der SBB aus. Es



Noten-Einfuhrverbot in Kraft

Der Bundesrat hat durch Verordnung die Einfuhr ausländischer Banknoten in die Schweiz auf 20 000 Franken pro Person und Vierteljahr beschränkt. Damit will die Landesregierung auf Wunsch der Nationalbank die massive Kapitalflucht aus Italien bremsen. Auf den Wechselkurs hatte die Massnahme - abgesehen von einer kurzen psychologischen Reaktion unmittelbar nach Bekanntwerden - keinen Einfluss. Ein solcher Einfluss wäre um so unwahrscheinlicher, als der Notenumsatz in der Schweiz nur etwa 2 Prozent des Devisenhandels ausmacht. Die Vertreter der Fremdenverkehrswirtschaft haben sich einmütig gegen die neue Massnahme gewandt, die sie als nutzlos erachten.

Der Konjunkturbruch in den Bundesfinanzen

An einer Pressekonferenz gab Bundesrat Chevallaz die Staatsrechnung 1975 der Eidgenossenschaft bekannt. Sie weist gegenüber den Budgetzahlen für das letzte Jahr Mindereinnahmen von 763 Millionen und Mehrausgaben von 175 Millionen Franken aus. Das Defizit der Finanzrechnung (ohne Arbeitsbeschaffungsmassnahmen) erreicht 1309 Millionen Franken. Stark rückläufig gegenüber 1974 waren die Erträge bei der Warenumsatzsteuer (-315 Millionen), den Zolleinnahmen (-230 Millionen) sowie der Tabaksteuer (-148 Millionen), deren Erhöhung um 27 Prozent auf 1. Juni 1974 sich offensichtlich als kontraproduktiv erwies. Der Rückläufige waren auch die Erträge der direkten Bundessteuer (Wehrsteuer) sowie der Stempelgebühren.

Landwirtschaftliche Preisrunde

Der Bundesrat wird nach einer letzten Aussprache mit den Landwirtschaftsvertretern am 1. Mai über die neuen landwirtschaftlichen Produzentenpreise beschliessen. Die Preisoberhöhen sollen in mässigem Rahmen bleiben und sich auf die pflanzliche Produktion - insbesondere Brotgetreide und Zuckerrüben - konzentrieren. Ueber den erhöhten Milchrückhalt will die Landesregierung offensichtlich nicht mit sich reden lassen, um die Verwertungsverluste nicht nochmals zu vergrössern.

Aenderungen im Postzahlungsverkehr

Der Bundesrat hat gewitzigt durch den Auftragsrückgang bei den PT-Vertrieben - die Gebühren für Post- und Zahlungsanweisungen bei 50 Franken auf Fr. 1,60, bzw. Fr. 1,30 ermässigt. Neu wird ein Postanweisungsscheck geschaffen. Damit kann Geld bargeldlos an jedermann überwiesen werden. Voraussetzung für die Benutzung des neuen Dienstes als Einzahler sind mindestens 50 Zahlungsaufträge im Monat oder 600 im Jahr. Der Check kann an jedem Posthalter eingelöst werden; gegen eine Zustellgebühr von 80 Rp. wird der Betrag auch am Wohnort zugestellt.

Grenzen der Bundesverschuldung

Die Nationalbank zeigt sich in ihrem letzten Monatsbericht besorgt über die Finanzlage des Bundes. Zwar seien die Zahlungsrückstände des laufenden Jahres durch Anleiheaufnahmen gedeckt, und es habe auch eine Reserve für 1977 angelegt werden können. Zur Deckung des Kassenbedarfs der Eidgenossenschaft im kommenden Jahr müssten aber über die schon bereitgestellten 800 bis 900 Millionen Franken nochmals 2,5 Milliarden aufgenommen werden, was nicht ohne weiteres inflationsfrei geschehen könne.

R. S.



In den Fusstapfen Emersons

Eine wohl einmalige Gelegenheit für Tennisfans, sich bei einem der Grossen des Welttennis weiterzubilden, bietet sich wiederum vom 13. bis 26. Juni bei den Roy-Emerson-Tenniswochen im Gstaad-Palace. Das Tennis-Package kostet minimal 1460 Franken und umfasst Unterkunft, Vollpension und die Benützung der Hoteltenschwimmbäder.

In Spiez tut sich etwas

Dem Jahresbericht des Verkehrsvereins Spiez ist zu entnehmen, dass die Logiernächtezahl in Hotels und Pensionen (inklusive Einigen, Hondrich und Heimstätte Gwatt) um 5,1 Prozent auf 101 892 abgenommen hat. Während sich Schweizer vermehrt in Spiez einfanden, stammt die grösste Einbusse von Gästen aus der Bundesrepublik. Mit der Erstellung des auf dem Spiezherd-Areal geplanten Restaurants soll im Herbst begonnen werden. Das Hotel Seegarten ist in neue Hände übergegangen, sein Restaurant erfährt eine Umgestaltung. Ebenfalls umgebaut wurde das Hotel-Restaurant Rössli in Spiezwil. Hier soll in einem späteren Zeitpunkt noch ein Hotel entstehen.

Brienz setzte zu

Der Verkehrsverein Brienz meldet für 1975 eine Steigerung der Übernachtungen um 3,6 Prozent auf 50 125. Das originelle Unterhaltungsprogramm hat damit seine ersten Früchte getragen. Das Verkehrsbiro wird in neue Räume im Hotel Kreuz umziehen.

Präsidentenwechsel in Interlaken

Kurlextraneinnahmen von 57 800 Franken registrierte der Verkehrsverein Interlaken im Jahr 1975. Rund vier Fünftel stammten von Gästen der Hotellerie, 12,6 Prozent von Campen und bloss 7,2 Prozent von Chaletgästen. Die Jahresrechnung schliesst mit einem Ueberschuss von 21 000 Franken. An der Jahresversammlung wurde Dr. Roland Hirni, Direktor der Bahnen des Jungfraugebietes, zum neuen Präsidenten gewählt.

Propaganda für Hasliberg

Die vergangenen Winter erstmals durchgeführten Weltcup-Rennen scheinen dem Tourismus im Hasliberg gut bekommen zu sein. Wie an der Generalversammlung des Verkehrsvereins Hasliberg zu vernehmen war, ist eine deutlich gesteigerte Nachfrage festzustellen. Das vergangene Jahr

schloss mit einem Logiernächterückgang von einem Prozent ab.

Hallenbad Grindelwald General

Eine ausserordentliche Generalversammlung des Kurvereins Grindelwald hat beschlossen, die Garantieleistung für Verzinsung und Amortisation des Bankdarlehens von 4,8 Millionen Franken zu übernehmen, welches der Erstellung des Hallenbades im Rahmen des Grindelwaldner Sportzentrums dient. Die zweite Bauphase sieht neben dem Bad ein Restaurant, sowie Wohnungen vor.



Neue Jugendherberge für Luzern?

Wenn Stadt und Kanton Luzern dem Finanzierungsvorschlag des Vereins für Jugendherbergen Luzern zustimmen, wird noch im Laufe des Herbstes 1976 mit dem Bau der neuen Luzerner Jugendherberge am Rotsee begonnen. Der Neubau soll auf 4,9 Millionen Franken zu stehen kommen. Der Finanzierungsvorschlag sieht eine Eigenleistung von 495 000 Fr. vor. 2 Millionen sollten durch Bankdarlehen abgedeckt werden können. Von Stadt und Kanton Luzern erwartet der Verein à fonds perdu einen Beitrag von 1,5 Millionen bzw. 900 000 Fr. Die alte Jugendherberge Luzern wird als brandgefährlich und altmöde bezeichnet, so dass sich ein Neubau aufdrängt.

Gemeinsam geht's besser

Nach langjährigen Verhandlungen ist unter den Carunternehmern Luzern eine Einigung betreffend Exkursionen zustande gekommen. Wie an einer Pressekonferenz erklärt wurde, werden ab sofort sämtliche offiziellen Carrexkursionen (Stadtrundfahrten, Dreipässefahrten usw.) von der neugegründeten Vereinigung «Lucerne Excursions» organisiert und durchgeführt. Zu diesem Zweck wurde eine neue Exkursionsbroschüre herausgegeben, die bei allen Reisebüros und Hotels auflegen wird. Bis jetzt hatten sich in Luzern mehrere Unternehmen um die «Exkursionskunden» bemüht, was immer wieder zu Unzulänglichkeiten führte.

Fünf Jahre Hobbykochwochen

Bereits zum fünften Male fanden heuer im Hotel Hermitage Luzern-Seeburg die Internationalen Hobbykochwochen um die «Goldene Kelle der Hermitage» statt, an denen sich «Hobbyköche» aus Frankreich, Deutschland, Osterreich und der Schweiz beteiligten. Den krönenden Abschluss bildete die Preisverteilung mit Gadinier und Ball.

Generalversammlung / Assemblée générale

Am 13./14. Mai findet in Martigny die diesjährige Generalversammlung des VSKVD statt. Nachfolgend ein Auszug aus dem Programm:

Les 13/14 mai, se déroulera à Martigny l'assemblée générale annuelle de l'ASDOT, dont voici un avant-goût du programme:

Donnerstag, 13. Mai / Jeudi 13 mai

10.00 Generalversammlung im Hôtel de Ville
Assemblée générale à l'Hôtel de Ville

Traktanden - Ordre du jour

1. Protokoll der GV vom 31. Oktober 1975
Procès-verbal de l'assemblée générale du 31 octobre 1975
 2. Berichterstattungen
Rapports
2.1. Präsident
Président
2.2. Spezialkommissionen
Commissions spéciales
2.3. Delegationen
Délégations
 3. Jahresrechnung und Revisorenbericht 1975, Entlastung der Vereinsorgane
Comptes annuels 1975, rapport des vérificateurs et décharge aux organes
 4. Modell-Arbeitsvertrag
Contrat de travail - modèle
 5. Funktionen-Diagramm
Diagramme des fonctions
 6. Rahmenvertrag Krankenversicherung
Contrat collectif pour l'assurance-maladie
 7. Mitglieder-Mutationen
Mutations des membres
 8. Fächtagung und Herbst-GV 1976
Séminaire et assemblée générale d'automne 1976
 9. Verschiedenes
Divers
- 17.15 Besuch der Orsat-Kellereien
Visite des caves Orsat
- 20.00 Offizielles Bankett im Hotel Parking, Unterhaltung
Banquet officiel et soirée familiale à l'Hôtel Parking

Freitag, 14. Mai / Vendredi 14 mai

- 09.15 Besichtigung der Ausgrabungen von Octodurus
Visite des fouilles d'Octodure
- 10.15 Abfahrt nach Ravoire, Besichtigung der Radio- und TV-Station
Départ pour Ravoire, visite de la station Radio-TV
- 12.15 Mittagessen unter freiem Himmel
Déjeuner en plein air
- 15.45 Rückkehr nach Martigny, Abreise
Retour à Martigny, départ.

Am Donnerstagnachmittag findet ein Damenprogramm statt.
Le jeudi après-midi, un programme spécial a été élaboré pour les dames.

Peikert Contract AG



Peikert Contract AG
Generalplanung, General-
unternehmung, Systembau
Industriestrasse 22, 6300 Zug
Telefon (042) 21 32 35

Ob Erstklasshotel oder Jugendheim, wir bauen wirtschaftlich und mit System.

Unser vielfach bewährtes Bausystem garantiert kurze Bauzeit, erstklassige Schall- und Wärmeisolation, günstige Baukosten, grosse Gestaltungsfreiheit.

76.90.20 B

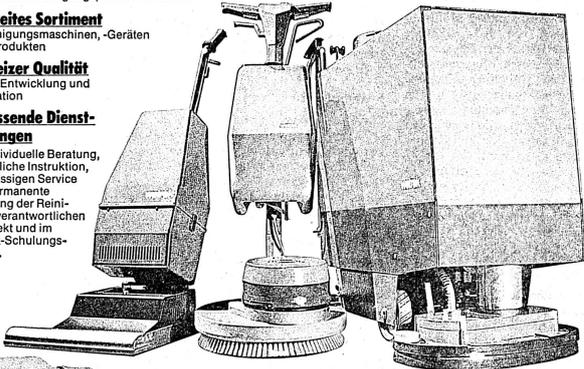
rechnen bei der Gebäudereinigung

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 Dienstleistungen wie individuelle Beratung, persönliche Instruktion, zuverlässigen Service und permanente Schulung der Reinigungsverantwortlichen im Objekt und im Wetrok-Schulungscenter.



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



... deshalb **wetrok**

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

Wir fragten Hannelore Schnöll, Geschäftsleiterin des Mövenpick Place de la Riponne in Lausanne, weshalb sie im Mövenpick arbeite. Hier ihre Antwort:

☞ Warum ich im Mövenpick arbeite?

Unser «Riponne» zählt 5 Restaurants mit 310 Sitzplätzen und 90 Mitarbeitern. Das ist für mich nicht nur eine grosse Chance, sondern eine Herausforderung.

Mit Menschen und für Menschen zu arbeiten, das ist mir Lebenselixier, jeden Tag aufs Neue. Wir haben ein gutes Team hier und einen dynamischen Betrieb. Das macht mir Freude, und noch mehr Freude macht mir, den Begriff der Gastfreundschaft hochzuhalten, für meine Gäste immer da zu sein. Eine schöne Aufgabe für eine Frau und eine dankbare dazu, denn wir haben ja auch allerhand zu bieten im Mövenpick.

☞ Fräulein Schnöll ist eine von vielen, die den Mövenpick-Gedanken hochhalten. Wir danken ihr dafür.

MÖVENPICK

Gastronomie Flüge

vorher
← nachher

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:

2. bis 9. Mai 1976
9. bis 16. Mai 1976
16. bis 23. Mai 1976

Auf Mallorca spezialisiert: **UNIVERSAL FLUGREISEN**
Steinenbachgässlein 34
4002 BASEL
☎ Tel. 061-22 15 44

Bitte Prospekt an:

berndorf luzern

System-Speiseaufbereitung - System-Speiseverteilung
System-Hotelporzellan - System-Bestecke

Produkte mit Vorsprung

Z. B. Bankettgäste jederzeit in 10 Minuten mit Spezialtäten verwöhnen...

Mit Gastromet-Bankettservice kein Problem: die Küche produziert ohne Zeitdruck einige Stunden oder bis zu 3 Tagen im voraus. Speisen müssen nicht tiefgefroren werden und sind in 10 Minuten servierbereit. First-Class-Hotels und Restaurants haben mitgeholfen, diesen ausbaufähigen, zukunftsorientierten Bankettservice zu entwickeln. Mit Gastromet-Umluftofen produzieren und aufbereiten, die Beschickungsrollen und Bankettwagen, abgestimmtes Herborzellen usw., sind nur einige der vielen Einzelheiten, die Sie in unserer neuen überzeugenden Gastromet-Bankett-Dokumentation finden werden.

Verlangen Sie noch heute telefonisch bei Fräulein Berger Unterlagen und Referenzlisten.

GASTROMET
Dokumentationsdienst
041 55 95 05

Der überall- und alles-inbegriffen-Container

Wegen seiner vielen Vorteile und des vernünftigen Preises hat er sich in der ganzen Schweiz seinen Platz erobert.

Er hilft auch Ihnen, Ihre Abfallprobleme zu lösen!

Wir wünschen den ausführlichen Container-Prospekt mit Preisliste

Firma _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____
Bitte ausschneiden und einsenden an
VERWO AG, 8909 Pfäfers SZ

VERWO

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

Sorgenbrecher!

Problemlos und mit Sicherheit befreien wir Ihren Betrieb von Küchenschaben und anderen lästigen Tierchen. Verlangen Sie darum Referenzen und eine kostenlose Offerte.

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

Region Basel	Hygiene-Service	☎ 061/35 14 13
Region Bern	Hygiene-Service	☎ 033/54 20 15
		OFA 149.238.184

HANS WYSS AG
HYGIENE SERVICE
THALWIL
☎ 01-720 85 86

Restaurants

Ambiance - von Spezialisten mit Erfahrung Innenausbau, Möblierung

MOBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Deutlich geschriebene Inserattexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

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

Importante réunion internationale à Grenoble

Quand la montagne gronde...

(ATS) Si la foi est nécessaire pour soulever les montagnes, il faut bien moins que cela pour déplacer les populations montagnardes: une usine qui s'implante dans la plaine toute proche, un assaut touristique exagéré, une baisse du revenu agricole, la fermeture d'une école ou la suppression d'une ligne de transport en commun. Si la population montagnarde diminue, les quelque 200 millions de nuitées touristiques enregistrées chaque année dans la région alpine représentent un danger pour ces régions déjà économiquement et socialement fragiles par rapport au monde industrialisé.

Cette avalanche de chercheurs de calme et de grands espaces fait peur au monde de la montagne qui, aujourd'hui, est fermement décidé à s'organiser. C'est à Grenoble que toute une série d'experts, de hauts fonctionnaires, d'élus locaux ou tout simplement de montagnards ont choisi de se rencontrer du 20 au 26 avril dans le cadre de plusieurs colloques, congrès, conférences et expositions, afin de mettre sur pied «la résistance».

Ils sont venus de tous les pays possédant une partie de «l'arc alpin», d'Allemagne, d'Autriche, de France, d'Italie et de Suisse. Tous ont peur de l'avenir.

La région, cette inconnue

Certes, il existe déjà de multiples organisations de défense frontalières, régionales et même internationales des territoires de montagne.

Certes, il est encourageant d'entendre à Grenoble, M. Alois Lugger, maire d'Innsbruck et président de la Diète du Tyrol, parler de l'excellente collaboration existant entre les deux Tyrols et du travail accompli en commun. Mais si un maire français indique que sa commune «détecte» depuis dix ans les routes du col italien voisin, il avoue que ces efforts de collaboration sont strictement illégaux. Que de barrières en effet à la solidarité alpine. Les administrations sont trop souvent étrangères aux problèmes de la montagne et les décisions se prennent dans les capitales.

La solidarité régionale est méconnue des gouvernements. Le fait qu'en régressant, les populations de montagne perdent de leur influence politique n'est pas la moindre cause de ce phénomène.

La faiblesse de la lire, moteur de l'extraordinaire progression du tourisme transalpin

Folles vacances à l'italienne

(AFP/ATS) Elections, crise gouvernementale, référendum en Italie? Les touristes qui ont envahi le pays s'en moquent: «Le change est tellement intéressant», tel est le véritable slogan répété de San Remo à Palerme, en passant par Rome.

L'Italie leur pardonne ce cynisme: «Les devises rentrent dans nos caisses», explique le journal romain «Paese Sera», qui révèle même le «plan de capture des étrangers». Car il faut «capturer» ces Américains, ces Japonais, ces Allemands, ces Suisses, qui font «tourner la seule industrie italienne prospère», confirme «La Stampa».

16 millions de touristes, 1 industrie

Une constatation: les touristes ont mordu à l'appât de la «lire dévaluée». Ils seront plus de 16 millions à déferler cet été encore sur l'Italie prévoient les autorités. Des touristes qui, étrangement, n'établissent plus leur budget vacances en termes d'addition, mais de division: en fonction de la teneur de leur monnaie. Allemands, Japonais ou Américains dévalent tous les prix par deux, trois ou huit, comme si la lire n'existait plus! Un repas à 9000 lire, se transforme alors miraculeusement en repas à 10 dollars ou à 25 francs suisses. Du coup, les étiquettes des vitrines émerveillent plus que le Colisée ou Saint-Pierre...

La ménagère italienne ne trouve pas cela tellement avantageux. Mais, puisque le touriste est content, personne ne s'en plaint: en 1975, le tourisme a rapporté à l'Italie quelque 1683 milliards de lire, soit une augmentation de 35% par rapport à 1974, alors que toutes les autres activités accusaient une chute sans précédent de leur chiffre d'affaires: 1683 milliards dépensés par 13 millions d'étrangers ont ainsi réduit de moitié le déficit

Un tourisme culturel intégré à la montagne

Si le monde de la montagne s'est réuni à Grenoble pour défendre son avenir, les absents «les plus remarqués» sont sans doute les promoteurs des super-stations, les commerçants de gigantisme, les investisseurs de capitaux, les spéculateurs, les vendeurs d'équipements «sarchisophistiqués», les constructeurs de présidences secondaires en gros, etc.

A entendre les experts européens, ces gens-là existent et sont actifs, mais pas à Grenoble: «Construire des villes à la montagne, c'est saboter le rôle de zone de calme et de repos exigé par les vacanciers», déclare un élu autrichien.

Et l'un de ses confrères italiens d'ajouter: «L'habitude de construire des résidences secondaires en montagne est insensée et non rentable. C'est un bras important du fleuve économique d'un Etat qui se perd dans un marais».

«L'arc alpin» sera fondé sur des activités diversifiées certes, mais principalement sur le tourisme, un tourisme culturel, intégré à l'homme et à la vie du montagnard. Il faut donc encourager de nouvelles formes de tourisme ouvertes à des couches sociales de plus en plus nombreuses.

La résistance s'organise

Le Conseil de l'Europe et plus particulièrement son groupe de travail «régions de montagne», présidé par le conseiller national valaisain Bernard Dupont, a pris la tête de «la résistance». Vouloir sortir des généralités, il a réalisé de courtes études sur différentes régions des Alpes sur ou sous-équipées (Verbier et le val Maggia par exemple). D'ici au mois d'août, d'autres études très concrètes seront réalisées par les experts européens.

Académie internationale du tourisme

Prix du Prince Rainier de Monaco

L'Académie internationale du tourisme organise à nouveau cette année ses concours dont le sujet est le suivant: «Le tourisme, facteur de rapprochement entre les pays industrialisés et les pays en voie de développement.»

Le 1er Prix consiste en une médaille en vermeil à l'effigie du Souverain, d'un billet d'avion aller et retour agrémenté d'un séjour quelque part dans le monde. Les 2e et 3e prix consistent en une médaille d'or et une médaille d'argent offertes par la ville de Monaco, et un diplôme de l'Académie.

Les travaux devront être rédigés en langue française, anglaise, allemande, espagnole ou italienne, ou dans le cas d'une autre langue, être accompagnés d'une traduction intégrale dans l'une de ces cinq langues. Les textes seront accompagnés d'un double. Chaque candidat joindra à son envoi un «curriculum vitae» et deux photographies.

Les participants devront faire parvenir avant le 30 juillet 1976 au Secrétaire permanent de l'Académie, 4, rue des Iris, à Monte-Carlo, les travaux soumis en vue de ce concours. Il sera accusé réception de tous les envois des candidats. Les manuscrits ne seront pas retournés.

Seuls les lauréats seront avisés personnellement par lettre. Les textes des gagnants seront publiés dans la «Revue de l'Académie internationale du tourisme».

Le gouvernement britannique réduit le nombre des immigrants

Dans le but de réduire le chômage, qui en Grande-Bretagne atteint 1,5 million de personnes, le gouvernement britannique a réduit le nombre des permis d'immigration dans l'hôtellerie de 8500 à 6000 pour l'année 1976, tandis que l'Association des hôteliers et restaurateurs avait demandé qu'il soit porté à 10 000. C'est là une nette victoire pour les syndicats, qui avaient exigé cette réduction, tout en affirmant qu'ils ne se refusaient pas à admettre la venue d'un personnel réellement qualifié. Ils déclarent que la réduction imposée est le meilleur moyen pour permettre la réorientation de chômeurs d'industries qui périssent vers l'hôtellerie et la restauration, qui demeurent relativement prospères. R. E.

Les touristes aiment les repas londoniens

Une enquête menée sous les auspices de la British Tourist Authority, du London Tourist Board et des transports londoniens parmi les touristes en visite à Londres a permis de constater que la très grande majorité d'entre eux (70%) ont aimé les repas qui leur ont été servis à Londres et pour lesquels la plupart d'entre eux (65%) ont payé moins d'un livre sterling, boissons en plus. Ils se déclarent satisfaits non seulement de la qualité de la nourriture et de sa préparation, mais encore de celle du service et notamment de la valeur de ce qu'ils recevaient pour leur argent. Il est à noter que les visiteurs de Londres y dépensèrent en moyenne 188 livres par visite en 1975, contre 125 en 1973. R. E.

Les Allemands en vacances dans leur propre pays!

(ONI) Malgré l'attrait exercé par les voyages dans les contrées lointaines, les Allemands préfèrent passer leurs vacances dans leur propre pays. Le nombre de voyages en République fédérale s'est accru en 1975 en chiffres absolus et en pourcentage. Il est passé de 41,4% (9,8 millions) en 1974 à 43,2% (10,8 millions). Ces résultats surprenants ont été communiqués par le comité d'étude pour le tourisme à l'occasion de la Bourse internationale du tourisme à Berlin. Il s'agit des premiers résultats fournis par l'«Analyse touristique», une étude sur l'évolution du tourisme en 1975. Elle s'appuie sur un sondage opéré régulièrement depuis six ans et qui comprend 6000 entretiens réalisés par 33 organismes du tourisme. Le développement du tourisme en République fédérale s'est effectué au détriment des voyages à l'étranger. On a enregistré une légère diminution à cet égard (le pourcentage est passé de 56,4 à 54,2%). Mais comme le nombre de réservations s'est de nouveau accru en 1975, (il est passé de 52,9% soit 23,5 millions de réservations à 55,9%, soit 25,1 millions de réservations), il en résulte également une progression en chiffres absolus en ce qui concerne les voyages à l'étranger: 13,6 millions d'Allemands ont décidé de passer leurs vacances hors des frontières de leur pays. En tête, se situe l'Autriche qui a toujours une nette avance (15,1%); viennent ensuite l'Italie et l'Espagne (respectivement 8,8 et 8,5%).



Au pavillon des inventeurs de la Foire de Bâle 1976, une invention astucieuse est présentée. Il suffit de se munir d'un petit hamac de cuir pour se braver sur une chaise longue confortablement à l'aide d'une paire de skis... (ASL)

Hotelplan progresse malgré la récession

(ATS) L'organisation internationale de voyages «Hotelplan» a réalisé, au cours de l'exercice 1974/75, un chiffre d'affaires de 311 millions de francs, en augmentation de 14,5% par rapport à l'exercice précédent (272 millions).

Il faut cependant tenir compte de l'abaissement des cours de conversion pour les chiffres d'affaires réalisés à l'étranger. Sur la base des cours en vigueur l'année passée, la progression de la société s'élevait à 21,4%. Le bénéfice réalisé a également progressé de 193 211 à 228 064 francs. 200 000 francs seront versés dans les réserves libres et 124 080 francs à compte nouveau. Le dividende versé sera de 5%. Hotelplan a enregistré, dans les pays où elle exerce des activités, les taux de croissance suivants: Suisse +7,3, Belgique +17,1, Allemagne fédérale, +30,8, Angleterre +145,0, France +21,8, Pays-Bas +13,6, Italie +20,1 et Espagne +53,8.

La progression du chiffre d'affaires de la société anglaise, principalement due à la reprise de la Société Tyroléan Travel, en fait la deuxième organisation la plus importante de la société Hotelplan. La récession a nettement influencé le comportement des clients, qui continuent de différer la décision finale concernant leurs projets de vacances, constate Hotelplan dans son rapport. Ils se sont montrés également plus attentifs au prix. Les pays lointains ont suscité moins d'intérêt qu'auparavant, au profit des pays méditerranéens, dont les clients se satisfont à nouveau.

Pour des relations plus rapides et plus confortables entre Berne et Paris

Le Transjuralpin dans la politique globale des transports

On sait que la Fédération du Transjuralpin, créée en 1940, s'est donné pour but le développement des relations ferroviaires Paris-Pontarlier-Neuchâtel-Berne-Interlaken, tout en veillant à ce que cette ligne ne soit pas délaissée, afin de sauvegarder les intérêts économiques et touristiques des territoires desservis par la ligne, soit la Franche Comté et les cantons de Neuchâtel, Berne et Fribourg.

Au chapitre des réalisations récentes menées à bien dans ce but, citons la suppression du changement de train à Frasne (Jura) et la mise en service de six trains journaliers (3 dans chaque sens) ne comportant que des voitures directes Paris-Berne: une progression en 3 ans de 16,8% du trafic des voyageurs sur cette ligne, grâce à une intense propagande auprès des agences de voyages; et l'introduction, dès l'horaire 1974-1975, de wagons-lits directs Paris-Interlaken, pour les fêtes de Noël et de Nouvel An, ainsi qu'en fin de semaine pendant la saison des sports d'hiver.

Eviter Bâle et faciliter l'accès au BLS

Afin que la Suisse puisse continuer, dès la reprise de la conjoncture, à jouer son rôle de plaque tournante séculaire au cœur de l'Europe, il était indiqué de soulager le trafic Bâle-Gothard assurant à lui seul le 60% de tout le mouvement nord-sud. Or, Bâle déjà si saturée, va de ce fait devenir encore plus embouteillée, malgré le gigantisme de ses installations ferroviaires. Cette concentration démesurée doit être freinée si l'on ne veut pas qu'à la reprise du trafic, les mêmes goulets d'étranglement ne réapparaissent. A plus long terme, les CFF prévoient même la construction d'une nouvelle ligne Berne-Olten-Bâle pour assurer une meilleure capacité aux lignes d'accès du BLS. Une fois de plus Bâle et les intérêts allemands, apparaissent prédominants. L'intérêt économique national veut toutefois qu'une voie d'accès au BLS, entière-

Balair: un succès extraordinaire

(ATS) La compagnie de vols à la demande Balair SA a enregistré en 1975 une augmentation de 9,2% de ses recettes, qui ont passé à 108,6 millions de francs. Certes, les charges ont augmenté dans une proportion encore plus forte (9,8%) passant à 96,5 millions; cela n'a pas empêché le résultat brut de s'accroître de 4,1% pour se monter à 12 millions, grâce notamment à l'accroissement des recettes provenant de prestations secondaires. Si l'on tient compte des amortissements ordinaires et supplémentaires, qui ont augmenté, le bénéfice net atteint 2,2 millions de francs (2,1 millions en 1974). Lors d'une conférence organisée à Sierre, le conseil d'administration de la société bâloise a qualifié de «succès extraordinaire» le résultat de la compagnie pour 1975. Un dividende inchangé de 6% sera versé sur les capitaux-actions de 32 millions de francs.

Vols à courtes distances: + 18 %

Pour Balair, les effets de la récession ont été moins graves que prévu. Seuls les vols à destination de l'Extrême-Orient et de l'Afrique orientale - dans une moindre mesure - ont enregistré une baisse importante. Le trafic avec les Etats-Unis, en particulier la côte ouest, est resté bon. Si deux tiers de la production concernent le trafic à longue distance, l'augmentation a à peine dépassé 6% pour ce secteur, tandis qu'elle a atteint 18% pour le trafic à courtes distances.

Air musique

(SWR) Depuis le 1er avril, les passagers des avions gros-porteurs de Swissair bénéficient d'une amélioration des distractions à bord. Auparavant, le même programme musical, comprenant huit canaux différents, était diffusé sur les vols aller et retour. Les mélomanes pourront désormais écouter des programmes différents sur le vol aller et au retour. Les écouteurs seront distribués gratuitement en première classe. En revanche, les passagers de la classe économique continueront de payer une taxe, selon les prescriptions de l'IATA.

La diffusion de musique à bord des avions long-courriers est très appréciée des passagers. En 1975, la moitié environ des voyageurs en ont fait usage.

Une nouvelle carte de mets

La Maison Haco SA, à Gümliigen, vient de créer une nouvelle carte de mets. Destinée aux petites comme aux grandes entreprises désireuses d'améliorer la présentation de leur offre, elle se présente d'une façon agréable et présente des possibilités d'utilisation illimitées. Grâce aux nombreuses vignettes qui l'accompagnent et qui sont autant de petites cartes - pour des offres spéciales (potages, hors d'œuvres, menus à la carte, nouveautés du jour, etc.) - cette carte des mets s'adapte à toutes les catégories de restaurant.

Pour votre publicité nos boîtes et pochettes d'allumettes

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

Alors les vacances en Italie seront belles cette année: oui... sauf pour les Italiens, «prisonniers» dans leur pays... Le change est tellement peu intéressant pour eux!
Patrick Meney

Dès le 20 juin 1976: affichage obligatoire des prix dans les chambres d'hôtel

Faisant suite à l'arrêté pris le 19 décembre 1975 sur la surveillance des prix, le Conseil fédéral a promulgué le 31 mars 1976 la nouvelle ordonnance sur l'indication des prix de détail. Cette ordonnance abroge celle du 12 juin 1973 et la complète tout à la fois, puisque, selon la volonté du législateur, ce ne sont plus seulement les prix des marchandises, mais également ceux des prestations de services, dans des secteurs économiques bien déterminés, qui sont désormais soumis à la loi. Parmi ces secteurs économiques, se trouve bien évidemment l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration.

Au cours de la procédure de consultation, la Société suisse des hôteliers a bien pris conscience des conséquences radicales impliquées par les mesures envisagées. Le 28 janvier 1976, les sections ont reçu le texte exact du projet de l'ordonnance, et il leur a été demandé de faire part de leur point de vue sur la question. La SSH a fait valoir le peu de réponses qu'elle a reçues lors de la pétition adressée au Préposé à la surveillance des prix. Etant donné le texte de l'ordonnance qui a été publié, on peut conclure qu'il a été partiellement tenu compte des suggestions et demandes de modification formulées par la SSH.

Ce sont surtout les articles 9 et 10 de la nouvelle ordonnance qui sont importants pour l'hôtellerie et la restauration.

Article 9: «Restauration»

«Dans les établissements dont l'activité consiste à servir des mets et des boissons, les prix seront affichés ou présentés à des endroits appropriés.»

Pour les spiritueux, liqueurs, apéritifs, vins, bières, eaux minérales, boissons douces, cidres, jus de fruits et de légumes ainsi que lait froid, l'indication des prix doit faire ressortir les unités de mesure auxquelles ils se rapportent.»

Les dispositions de cet article 9 sont entrées en vigueur le 20 avril 1976, de même que toute l'ordonnance sur les prix de détail. Il s'agit en fait d'une prolongation de la pratique observée jusqu'à ce jour, puisque les dispositions antérieures ont été reprises dans leur intégralité et que seules quelques modifications rédactionnelles ont été apportées. Il est évident que tous les prix de la restauration s'entendent service compris.

La demande présentée par la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers d'ajouter une clause qui aurait permis de ne pas afficher les prix de certains services qui, du fait de leur caractère particulier, ne seraient être indiqués qu'oralement, n'a malheureusement pas été reprise dans l'ordonnance. Cependant, les dispositions de l'article 9 ne pourront s'appliquer qu'à l'offre normale de la restauration, et non pas aux désirs spéciaux des clients comme les suppléments, les plats de régime ou l'importance des portions.

Article 10: «Hôtellerie»

«Dans les établissements qui hébergent des personnes, les prix de la nuitée avec ou sans petit déjeuner, de la demi-pension ou de la pension complète seront communiqués au client à son arrivée, oralement ou par écrit, et affichés dans les chambres.»

Les dispositions de cet article 10, qui entrera en vigueur dès le 20 juin 1976, sont nouvelles. Les réserves formulées par la Société suisse des hôteliers concernant le délai partiellement court qui est accordé entre la publication de l'ordonnance et l'entrée en vigueur de l'article 10 n'ont malheureusement pas été prises en considération par le législateur. Il ne reste plus qu'à espérer que les offices cantonaux, qui ont été chargés de surveiller l'exécution de l'ordonnance, fassent preuve d'une tolérance suffisante au cours de la phase d'introduction.

Au départ, l'idée qui prédominait était que les prix devaient être annoncés par écrit à l'arrivée du client, en plus de l'affichage dans les chambres. Mais du fait de la structure de l'hôtellerie suisse, où les petits établissements prédominent large-

ment, il a été possible d'obtenir du législateur les dispositions de l'article 10 qui accordent à l'hôtelier la liberté de communiquer les prix oralement ou par écrit. A noter cependant que la remise de cartes d'hôte, brochures indiquant le numéro de chambre, «passports» de l'hôtel ou cartes de la station ne dispense pas de l'obligation d'afficher les prix dans les chambres des clients.

Affichage des prix dans les chambres

Afin que les membres de la SSH ne contraignent pas aux dispositions de la nouvelle ordonnance sur l'indication des prix de détail, nous voudrions leur recommander d'afficher dans chaque chambre le prix maximum que peut coûter la chambre en question, et si possible d'échelonner les prix en fonction des périodes suivantes: haute saison, avant et après saison, basse saison. Si des prix plus bas sont convenus avec le client lors de son arrivée, ce sont bien entendu ceux-ci

Ab 20. Juni 1976: Preisanschlag in den Gästezimmern

Gestützt auf den Bundesbeschluss über die Preisüberwachung vom 19. Dezember 1975 hat der Bundesrat auf den 31. März 1976 die neue Verordnung über die Bekanntgabe von Detailpreisen erlassen. Diese Verordnung löst die alte Preisanschlagsverordnung vom 12. Juni 1973 ab und erweitert sie zugleich, da nach dem Willen des Gesetzgebers nicht nur Warenpreise, sondern in Zukunft auch die Preise für Dienstleistungen in namentlich aufgeführten Wirtschaftszweigen unterstellt werden. Darunter fällt auch das Gastgewerbe.

Im vorangegangenen Vernehmlassungsverfahren war sich der Schweizer Hotelier-Verein über die einschneidende Wirkung der vorgesehenen Massnahmen wohl bewusst. Die Sektionen wurden am 28. Januar 1976 mit dem Wortlaut des Verordnungsentwurfs vertraut gemacht und um ihre Meinung gebeten. Die relativ spärlich eingetragenen Antworten wurden in der Eingabe des SHV an den Beauftragten für die Preisüberwachung verwendet. Anhand der nunmehr veröffentlichten Verordnung kann festgestellt werden, dass ein Teil der vom SHV geäußerten Anregungen und Abänderungswünsche Berücksichtigung gefunden hat.

Für das Gastgewerbe sind vor allem die Artikel 9 und 10 der neuen Preisanschlagsverordnung bedeutsam.

Artikel 9 «Restauration»

«In Betrieben, in denen gewerbsmässig Speisen oder Getränke abgegeben werden, sind die Preise an geeigneten Orten anzuschlagen oder aufzulegen.»

Aus der Bekanntgabe der Preise für Spirituosen, Liköre, Apéritifs, Wein, Bier, Mineralwasser, Süssgetränke, Obst-, Frucht- und Gemüsesäfte sowie kalte Milch muss hervorgehen, auf welche Massnahmen sich die Preise beziehen.»

Die Bestimmungen des oben im Wortlaut zitierten Artikels 9 werden gleichzeitig mit der ganzen Preisanschlagsverordnung auf den 20. April 1976 in Kraft gesetzt. Effektiv handelt es sich um eine Fortführung der bisherigen Praxis; denn die bisher geltenden Bestimmungen werden ihrem vollen Inhalt nach, unter Anbringung gewisser redaktioneller Änderungen, übernommen. Es versteht sich von selbst, dass heute in allen gastgewerblichen Betrieben die Bedienungsgelder eingeschlossen sind.

Leider ist der vom Schweizer Wirtverband beantragte Zusatz, wonach die Preisanschlag für spezielle Dienstleistungen entfällt, sofern ihre Individualität nur eine mündliche Bekanntgabe zulässt, nicht in die Verordnung aufgenommen worden. Die Bestimmungen des Artikels 9 werden sich aber nur auf das gastgewerbliche Normalangebot erstrecken können, nicht aber auf Sonderwünsche des Gastes, wie Suppléments, Spezialitäten, Portionengrösse.

Artikel 10 «Bekanntgabe»

«In Betrieben, die gewerbsmässig Personen beherbergen, sind die Preise für die Übernachtung mit oder ohne Frühstück, Halb- oder Vollpension dem Gast bei seiner Ankunft mündlich oder schriftlich bekanntzugeben und in den Gästezimmern anzuschlagen.»

Die Bestimmungen des Artikels 10 sind neu für das schweizerische Hotelgewerbe. Sie treten am 20. Juni 1976 in Kraft. Die vom Schweizer Hotelier-Verein geäußerten Bedenken hinsichtlich der ausserordentlich kurzen Frist zwischen dem Erlass der Verordnung und der Inkraftsetzung von Artikel 10 sind vom Gesetzgeber leider nicht berücksichtigt worden. Es bleibt nur noch zu hoffen, dass die kantonalen Instanzen, welche mit der Ueberwachung des Vollzugs betraut sind, während der

qui sont valables. Il va de soi que l'on ne peut pas exiger d'un hôtel qu'il change continuellement ses affiches. Seuls les hôtels qui travaillent avec des prix unitaires constants peuvent avoir des prix affichés dans les chambres qui correspondent parfaitement avec ceux convenus à l'arrivée du client. Qu'il soit bien rappelé toutefois que tout dépassement des prix affichés dans les chambres n'est pas autorisé et peut être poursuivi conformément aux dispositions de l'arrêté fédéral sur la surveillance des prix.

Depuis longtemps déjà, la Société suisse des hôteliers a recommandé à ses membres d'afficher leurs prix dans les chambres d'hôtes (cf. règlement SSH des prix) et a mis au point dans ce but le formulaire no 801. Suite à l'ordonnance qui vient de paraître, le service du matériel de la SSH va immédiatement élargir son assortiment afin de pouvoir répondre aux diverses demandes.

Nous voudrions rappeler pour terminer que, conformément à l'article 11 de la nouvelle ordonnance, c'est le directeur de l'hôtel ou du restaurant qui porte la responsabilité de l'application des articles 9 et 10. Les offices cantonaux compétents surveilleront l'exécution de la nouvelle ordonnance. Les infractions à cette ordonnance seront poursuivies conformément aux dispositions de l'arrêté fédéral du 19 décembre 1975 sur la surveillance des prix. HR

Einführungsphase eine ausreichende Toleranz walten lassen mögen.

Ursprünglich bestand die Meinung, dass die Preisbekanntgabe bei der Gästeankunft auf schriftlichem Weg erfolgen sollte, nebst dem Preisanschlag in den Gästezimmern. Im Hinblick auf die überwiegend kleinbetriebliche Struktur des schweizerischen Hotelgewerbes konnte aber dann doch die in Artikel 10 enthaltene Regelung erwirkt werden, wonach es dem Betriebsinhaber freisteht, die Preisermittlung mündlich oder schriftlich zu erstatten. Die Abgabe von Zimmerkarten, Schlüsselbüchlein, Hotelpässen, Kurkarten oder dergleichen entbindet jedoch nicht

Ein Diplom, das verpflichtet

Im Rahmen einer kleinen Feier im Zunftthaus zur Waage in Zürich wurden den 15 Diplomanden der 23. höheren Fachprüfung für die Küchenchefs ihre Diplome und Ehrenpreise ausgereicht.

Diese Prüfung wird durch die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe mit grosser Umsicht und Kompetenz durchgeführt.

Der Präsident der Prüfungskommission, Ernst Sutter, Herisau, beglückwünschte die anzusetzenden Diplomanden nicht nur zum erzielten Resultat und den ausstehenden Strapazen, sondern wies auch daraufhin, dass diese Leistung kein Abschluss einer Karriere sondern eine weitere Verpflichtung bedeute. Vorerst eine Verpflichtung an sich und seiner fachtechnischen Ausbildung weiter zu arbeiten, dann aber auch sein Können und seine Erfahrung in den Dienst der Ausbildung der Mitarbeiter und des Nachwuchses zu stellen.

Denn die die Reihe am Präsidenten der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Franz Frei, aus seiner reichen Erfahrung an der Spitze der Fachkommission und als Chef einer kantonalen Berufsberatung und Lehrlingsamtes den frisch diplomierten Küchenchefs einige Worte mit auf den Weg zu geben. Nach seinem Dank an Herrn Sutter als Präsident und den Mitgliedern der Prü-

Zur Beachtung

Wie wir erfahren haben, beabsichtigen die Bundesbehörden, die AHV-Ansätze zu erhöhen. Gemäss unseren bisherigen Informationen ist auf den 1. Januar 1977 mit einer Erhöhung der Ansätze von Fr. 13.- auf Fr. 16.- zu rechnen.

von der Pflicht zum Preisanschlag in den Gästezimmern.

Preisanschlag in den Gästezimmern

Damit unsere Mitgliederbetriebe nicht mit den Bestimmungen der neuen Preisanschlagsverordnung in Konflikt geraten, möchten wir die Empfehlung herausgeben, dass in den einzelnen Gästezimmern die maximal erzielbaren Preise des betreffenden Zimmertyps angeschlagen werden, wenn möglich gestaffelt nach Hochsaison, Vor-/Nachsaison und Off-Season. Wenn beim Empfang des Gastes tiefere Preise vereinbart werden, so sind selbstverständlich diese massgeblich. Einem Hotelbetrieb könnte eine laufende Aenderung des Zimmeranschlags nicht zugemutet werden. Lediglich in den Betrieben, welche mit konstanten Einheitspreisen arbeiten, ist eine vollständige Ueberbestimmung des beim Gästeempfang festgelegten Preises mit dem Zimmerpreisanschlag möglich. Es ist darauf hinzuweisen, dass eine Ueberschreitung der in den Gästezimmern angeschlagenen Preise nicht statthaft ist und gemäss den Bestimmungen des Preisüberwachungsbeschlusses geahndet wird.

Seit längerer Zeit schon hat der Schweizer Hotelier-Verein via Preisordnung seinen Mitgliedern den Preisanschlag in den Gästezimmern empfohlen und hierfür ein geeignetes Formular Nr. 801 geschaffen. Der Materialdienst SHV wird nun auf Grund der neuen Bestimmungen sein Sortiment unverzüglich ausbauen, um den verschiedenartigen Ansprüchen entsprechen zu können. Anschliessend sei festgehalten, dass gemäss Artikel 11 der neuen Verordnung die Leiter der gastgewerblichen Betriebe die Verantwortung für die Preisbekanntgabe im Sinne von Artikel 9 und 10 tragen. Der Vollzug der neuen Verordnung über die Bekanntgabe von Detailpreisen wird durch die zuständigen kantonalen Stellen überwacht. Wiederhandlungen gegen diese Verordnung werden nach den Bestimmungen des Preisüberwachungsbeschlusses vom 19. Dezember 1975 bestraft. HR

A votre attention!

Ainsi que nous venons de l'apprendre, les autorités fédérales ont l'intention d'augmenter les tarifs AVS.

Conformément aux renseignements que nous possédons, les tarifs passeront au 1^{er} janvier 1977 de fr. 13.- à fr. 16.-.

soient, ne leur fassent pas oublier que d'autres en subissent le triste contre-coup!

La conférence de M. Schnyder et le débat qui s'ensuivra auront non seulement pour but de permettre à chaque hôtelier de ne pas négliger les problèmes de personnel mais encore et surtout de mieux les approcher afin de toujours mieux les comprendre.

En conclusion, nous ne pouvons qu'encourager les hôteliers genevois et romands à participer nombreux à cette séance. (Renseignements et inscriptions auprès de la Société des hôteliers de Genève, tél. 022/32 80 00). J. M.

Aus den Sektionen

Generalversammlung Zürcher Hotelier-Verein

Unter dem Vorsitz von H. J. Ulrich, Hotel Rigihof, hielt der Zürcher Hotelier-Verein im Zunftthaus zur Schmid sein diesjähriges Generalversammlung ab. In einem instruktiven Referat beleuchtete der neugewählte Direktor des Verkehrsvereins Zürich, Erich Gerber, die Aufgaben dieser touristischen Organisation. In Zusammenarbeit mit allen Interessierten muss dafür gesorgt werden, dass noch mehr Gäste länger in Zürich bleiben.

Neu in den Vorstand wurden Frau E. Cotsell, Hotel Seegarten, und R. A. Bärtschi, Hotel Eden au Lac, gewählt. Als neuer Präsident der Propagandakommision wird A. H. Treichler, Hotel Zürich, Ueber die Traktanden der demnächst stattfindenden Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins, insbesondere über das Projekt der Neugestaltung des Schweizer Hotelführers, orientierte Dr. E. Böhli.

Im Rahmen einer Auslandsfahrt besucht am 10. bis 13. Mai eine rund 100 Personen umfassende Gruppe von Reisebüroagenten aus den US-Staaten Zürich. Zusammen mit der SVZ und dem WZ wurde ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt. zh

ASCO teilt mit

Formular-Verträge

Die Erfahrung zeigt, dass sich die vom ASCO-Vorstand ausgearbeiteten Formular-Verträge in der Praxis bewähren. Sie regeln die Berufs-Usanz und enthalten jene Bestimmungen, die Klarheit unter den Vertragsparteien schaffen.

Gerade jetzt, wo für die Sommer-Saison disponiert werden muss, empfehlen wir unsern Mitgliedern, beim Vertragsabschluss die Verwendung der ASCO-Verträge zu verlangen. Sie dürfen dies selbstverständlich auch von Ihrer Konzert-Agentur und vom SFM verlangen.

Wir bringen nachstehend noch einmal die Liste der heute beim ASCO-Sekretariat erhältlichen Formular-Verträge:

- Werkvertrag für Orchester und musikalische Formationen (mit deutschem oder französischem Text);
- Artisten-Vertrag für Disc-Jockeys (mit deutschem oder französischem Text);
- Engagement-Vertrag für Einzelmusiker (mit deutschem oder französischem Text);
- Artisten-Vertrag (Vorderseite deutsch, Rückseite französisch, italienisch und englisch, oder Vorderseite französisch, Rückseite deutsch, italienisch und englisch).

Bestellungen sind zu richten an das ASCO-Sekretariat, Postfach 331, 8053 Zürich. Bitte bei Ihren Bestellungen unbedingt die gewünschte Sprache vermerken.

Auskunft



Unwünschte Verkehrsreklame

Von verschiedenen Seiten wurden wir darauf aufmerksam gemacht, dass das United States Tourist Council in Venice, Florida, für einen Eintrag in seinem Official Tour Guide Directory wirbt. Dem Werbematerial liegt eine auf Pergament gedruckte Mitgliedschaftsbescheinigung bei, die mit 50 Dollar in Rechnung gestellt wird.

Konkurs

Wie wir kürzlich erfahren haben, hat das Reisebüro Eurotours Inc., Cambridge/Boston, Konkurs gemacht.



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.



Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 31
Laden + Ausstellung
8003 Zürich
Manessestrasse 10
Tel. (01) 33 32 88

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



**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



**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

In **HOTEL INTERNATIONAL BASEL** kann unser Executive-Chef die Führung der Küchen nicht ganz alleine bewältigen, deshalb suchen wir zu seiner Unterstützung einen

KÜCHENCHEF

Es handelt sich um eine anspruchsvolle Kaderposition, die ausgezeichnete Führungseigenschaften, grosses Können in feiner französischer Küche, vollen Einsatz und Liebe zum Beruf verlangt.

Unsere Fertigung hat den typischen Küchenrhythmus mit Zimmerstunde und zwei freien Tagen pro Woche. Der Bewerber muss eine mittlere Brigade führen und dem Executive-Chef gegenüber die volle Verantwortung tragen. Von Vorteil sind gute Saucier-Kenntnisse.

Die Stelle wird nach Uebereinkunft besetzt. Für alle weiteren Fragen steht Ihnen vertrauensvoll unser Personalchef, Herr Bodo Schöps, zur Verfügung. Bitte telefonieren Sie oder senden Ihre Bewerbung!

3014

Bewerbung einsenden an:
**HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro / 061-22 18 70**

3014

Serviertochter/Kellner (Snack-Restaurant Marmite)

Bagagisten/Portier (Deutsch, Französisch, Englisch)

Zimmermädchen

Officepersonal

3532

Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten (zum Teil mit Umsatzbeteiligung), 5-Tage-Woche, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und ein modernes Personalhaus mit Einzelzimmern.

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie uns an.

2879

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

474

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

GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU INTERLAKEN

Umstandehalber haben wir für die kommende Sommersaison (23. 4. bis 15. 10. 1976) folgende Stelle neu zu besetzen:

1. Maître d'hôtel

Dieser ausserordentlich verantwortungsvolle Posten verlangt einen umfassend geschulten, erfahrenen und sehr sprachgewandten Mitarbeiter, versiert sowohl im A-la-carte- als auch im Bankettservice. Als wichtigem Kaderangestellten erwartet Sie bei uns eine entsprechend honorierte und selbständige Aufgabe.

Bitte senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung an
B. Ruppilin, Vizedirektor.

2995

Mövenpick

Einem gut ausgewiesenen Metzger mit Erfahrung in der Hotellerie oder Restauration bieten wir eine sehr selbständige Stelle als

Hotelmetzger

in unserem vielseitigen und abwechslungsreichen Betrieb.

Die Hauptaufgaben sind:

- strenge Kontrolle der Fleischlieferungen bzw. Qualität
- Lagerung und Verwaltung der Fleischreserven
- Führen der Inventare und Statistiken
- sorgfältige Verarbeitung und Portionierung
- Zubereitung von Fleischspezialitäten wie Pâtés, Terrines usw.

Wir bieten die Sicherheit eines Grossunternehmens, ein den Leistungen entsprechendes Salär, angenehme Arbeitszeit und vieles mehr.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:
Mövenpick Dreikönig, Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich (Hr. M. Windlin), (01) 25 09 10.

100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

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. Brühlhardt, Telefon (055) 27 19 43.

3288

Wir suchen per sofort in Jahresstelle fach- und sprachkundige **SERVICEANGESTELLTE** für A-la-carte-Service.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
- Charles Delway, Dir.
Hotel Metropol
5520 Arbon (Bodensee)

HOTEL METROPOL ARBON

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

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

Schlosshotel 7018 Flims Waldhaus

Wir suchen für die kommende Sommersaison, ab zirka Mitte Juni,

Commis de cuisine Serviertochter Portier

(deutschsprechend)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
H. und B. Burkhart, Schlosshotel
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39-12 45

3399

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 Freizeiten 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.

3380

EUROTEL

1865 Les Diablerets

modernes Erstklasshotel mit 250 Betten, in den Waadtländer Alpen,

sucht für lange Sommersaison, ab 7. Mai oder nach Uebereinkunft:

Sous-chef/Chef garde-manger Commis de cuisine Stagiaire

Barman/Barmaid Chef de rang

Nachtportier junger Mann

(Aufsicht des Schwimmbades)

Schriftliche Offerten richten Sie bitte an
Daniel Baumann, Direktor, Eurotel,
1865 Les Diablerets.

3580

**Hotel Aarebrücke
Fischerstube
5233 Stilli bei Brugg**

Wir suchen in Saison- oder Jahresstellung:

Aide du patron

Junge, tüchtige Mitarbeiterin mit Fähigkeitsausweis (jedoch nicht Bedingung) für folgende Aufgaben: Gästebetreuung/Serviceüberwachung/Allgemeine administrative Arbeiten/Patron-Stellvertretung.

**Commis de cuisine
Serviertochter oder Kellner**

für A-la-carte-Service (evtl. Anfänger oder Anfängerin).

Bei telefonischen Anfragen (056) 98 11 90, Herrn oder Frau Naef verlangen.

3248

Saas-fee

Gesucht für lange Sommersaison

Serviertochter

evtl. Anfängerin

Zimmermädchen / Lingère

Schriftliche Offerten an R. Lomatter, Hotel und Spezialitätenrestaurant Tenne, Saas Fee, Telefon (028) 4 81 82.

2813

Gesucht für sofort

Commis de cuisine

Hotel-Restaurant Oberland, 3803 Beatenberg, Tel. (036) 41 12 31.

3552

Sommersaison in Spanien

Wir suchen nach Uebereinkunft

Réceptionistin

Sprachen: D, F (Spanisch nicht erforderlich). Offerten sind zu richten an I. A. Serrano, Hotel Vellamal, Comaruga/Spanien.

3551



Spitzgarten
AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEPHON 62 24 00

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

**Commis de cuisine
Restaurationstochter
oder -kellner**

Richten Sie Ihre Offerte bitte an L. Demarmels, Hotel Spitzgarten, 8048 Zürich, Tel. (01) 82 24 00.

3550

**Hotel Arche,
8910 Affoltern a. A.**

Gesucht per sofort in kleine Brigade jungen, tüchtigen

Koch

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Anfragen sind erbeten an Gebrüder Schneider, Tel. (01) 99 54 33.

3547

St. Moritz

Café-Restaurant Calèche

sucht für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter

Buffettochter

Serviertochter

Koch

Offerten erbeten an die Direktion Café Calèche, 7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 61 88.

3546



Wir suchen für lange Sommersaison (Juni bis Oktober 1976):

Hotel Mont Cervin

Economat/Office: 1. Gouvernante mit Berufserfahrung

Cuisine: Chef entremetteur
Commis entremetteur
Commis pâtissier

Restaurant: Chef de rang
Commis de rang

Halle: Chasseur

Dancing: Kellner

Hotel Monte Rosa

Cuisine: Entremetteur

Möchten Sie mehr über uns erfahren? Rufen Sie uns doch einfach an (Telefon 028/7 71 50, Herr Spengler) oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen:

Seller Hotels Zermatt AG, Zentralbüro, 3920 Zermatt.

3459



ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht für die Sommersaison (Ende Juni bis Mitte September 1976) folgende Mitarbeiter:

Etage: 2. Etagegouvernante
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Hausbursche

Lingerie: Glätterin

Küche: Chef de garde

Service: Chef d'étage
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Divers: Kindergärtnerin
Floristin
Aufsicht für das Hallenbad
Gärtner oder Gärtnerin
Personalgouvernante

Im weiteren suchen wir für unseren Nebenbetrieb

Restaurant Chasellas

Serviertochter

(die gelegentlich auch in der Küche mithelfen könnte)

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

3521

**Hotel Schwarzsee ob
Zermatt**

am Fusse des Matterhorns sucht für kommende Sommersaison:

**4 Burschen für Office
und Self-Service**

(Abräumer)
evtl. Buffet

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien an: Karl Prieth, Dir., Hotel Schwarzsee 3920 Zermatt

3379

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

9238

Gesucht ins

**Drehrestaurant Piz Gloria
Schilthorn**

Chef de service

(Schweizer) in Jahresstelle

sowie

**Restaurationstochter
oder Kellner**

In Saison- oder Jahresstelle.

Commis de cuisine

In Saison- oder Jahresstelle.

Offerten an:
W. Feuz, Hotel Alpenruhe
3825 Mürren

OFA 118.248.073

Gesucht junger, tüchtiger

Koch

in Spezialitäten-Restaurant am Rhein. Höher Lohn, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

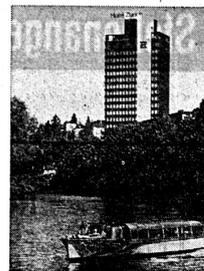
Anfragen bitte an:
Emil Jäger

Hotel Engel, 8439 Rümikon
Telefon (068) 53 12 13

P. 02-729

**Hotel
Zürich**

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Wir suchen per 1. Juli 1976 oder nach Uebereinkunft einen jüngeren

**Assistant sales and
convention manager**

Für diese Position sind der Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule sowie perfekte Englischkenntnisse erforderlich. Bewerber mit einem Aufenthalt in den Vereinigten Staaten werden bevorzugt.

Gerne erwartet unser Personalchef, Herr Peter Eggermann, Ihre Bewerbungsunterlagen.



Hotel Zürich

3515

**Le Grand Hôtel
des Diablerets**

(Alpes vaudoises)

cherche pour longue saison d'été, entrée en service début juin,

Restaurant:

2ème maître d'hôtel
chef de rang
commis de rang
commis service diététique
(dame)
apprenti

Dancing:

2ème barman
commis de bar

Cuisine:

chef de partie
commis de cuisine

Cafétérie:

1ère cafetière

Loge:

chasseur tournant

Etage:

tournante
apprentie assistante hôtel

Faire offre par écrit:
Direction Grand-Hôtel
1665 Les Diablerets

3511

Hotel Bächau

direkt am Zürichsee

sucht für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle,

**2 oder 3 Serviertochter
evtl. Kellner**

(Ausländer nur mit Ausweis C)

Sehr guter Verdienst, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten an Albert Tanner, Hotel Bächau,
8306 Bäch, Tel. (01) 76 05 12
(Donnerstag geschlossen).

3577



Sunstar Hotels, Davos

340 Betten, 2 Hallenbäder, Sauna, Rôtisserie, Bar, Dancing usw. suchen für lange Sommersaison

**Restaurateur/
Garde-manger**

Commis de cuisine

Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:
K. Künzli, Personalchef, Sunstar-Hotels,
7270 Davos Platz, Telefon (083) 3 67 41.

3541

HOTEL MANAGEMENT

The Geneva Penta Hotel, owned by a consortium of international airlines, banks and private investors and scheduled to open in the Autumn 1977, now wishes to make the following appointments.

General Manager

The General Manager will be responsible for the direction of the day-to-day operation, with full responsibility for the profitability of this demanding new hotel. The appointed candidate will:—

- Have a proven record of success in hotel management
- Have completed formal training and possess substantial experience in all the key departments of hotel operation
- Be aged between 30-45 years
- Be a Swiss national
- Be fluent in English, French and German

Sales Manager

The Sales Manager will be based in Geneva and responsible directly to the Hotel General Manager for all Sales activities. The appointed candidate will:—

- Possess a sound knowledge of the commercial and technical aspects of the travel business
- Have four years' successful sales or promotional experience in travel, hotel or airline operations
- Be aged between 25 and 35 years
- Be a Swiss national
- Be fluent in English, French and German

The remuneration for each of these important appointments will be generous and commensurate with the responsibilities they carry. Applications, including brief personal details and curriculum vitae in English,



together with a photograph should be addressed in confidence to Colin Jones, Group Marketing Executive, Penta Hotels, Airport House, 276 Bath Road, Hayes, Middlesex UB3 5BA, England.

Suchen Sie einen abwechslungsreichen Job?

In den Monaten September, Oktober, November 1976 führen wir Kurse in geschlossenem Rahmen bei unserer Detailkundschaft durch. Der Tätigkeitsbereich umfasst das «Kochen am Tisch» (Flambieren, Fondues usw.) und den Verkauf unserer hochwertigen Gastronomie-Artikel.

Sind Sie ein junger, gewandter

Koch oder Chef de service,

haben Sie sich vielleicht in der französischen Sprache gute mündliche Kenntnisse angeeignet, dann sollten Sie uns Ihre Bewerbung mit handgeschriebenem Begleitzettel, allfälligen Zeugniskopien und einer Fotografie zusenden.

PS: Bei Eignung und Interesse besteht weitere Einsatzmöglichkeit.



Gebrüder Spring
Metallwarenfabrik
8360 Eschlikon
Telefon (073) 43 12 43

P 41-24763



sucht in Jahresstelle für sofort oder nach Uebereinkunft versierte

Etagengouvernante

mit Führungseigenschaften, Sprachkenntnissen und gutem Fachwissen zur Ablösung unserer Generalgouvernante;

Chauffeur/Conducteur

Zimmermädchen

Commis de bar

dem die Gelegenheit gegeben wird, sich zum vollkommenen Barman auszubilden.

Es können nur Schweizer(innen) oder Ausländer(innen) mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

Vollständige Offerten sind an die Direktion erbeten.

3513



PALACE
HOTEL
GSTAAD
SUISSE



cherche pour la saison d'été 1976:
sucht für die Sommersaison 1976:

Restaurant:
Chefs de rang
Commis de rang

Cuisine:
Chef entremetier
Chef tournant
Gouvernante d'économat

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, photo et références à la direction du Palace Hôtel, 3760 Gstaad.

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Referenzen sind zu richten an die Direktion des Palace Hotels, 3760 Gstaad.

3565



sucht für sofort
**2. Saal-
tochter**
Verlangten Sie
unsere
Herrn Mutti.



Gesucht auf 1. Mal
freundliche

**Servier-
tochter**

guter Verdienst,
geregelt Freizeit zu-
gesichert.

Familie J. Elsener
Hotel Mythenblick
6423 Seewen
Tel. (043) 21 11 45

P 25-18120

Hotel Eden
6440 Brunnen

sucht

Barmaid

für Dancing-Bar
und

**Servier-
tochter**

Tel. (043) 31 17 98 oder
Tel. (043) 31 07 07

3502

Hôtel du Parc

Mont-Pélerin
sur Vevey, cherche
pour entrée tout de
suite

**commis
de cuisine**

**garçon ou fille
de salle**

Tél. (021) 51 23 22

3561

L'Organisation C. DE MERCURIO, 10, avenue de la Gare, 1000 Lausanne, cherche pour date à convenir

directeur général et sous-directeur / chef du personnel

(350 employés)

Personnalités compétentes et dynamiques (35 à 45 ans), pour l'iboundji Palace Hotel, Libreville/Gabon

600 lits, différents restaurants, centre commercial et maison de congrès, ouverture juin 1977.

Faire offres manuscrites détaillées avec prétentions de salaire.

3525

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Meiler's Garni Hotel

Wir suchen auf sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle tüchtige und zuverlässige Mitarbeiterinnen

Restaurant: **Serviertochter**
Buffetochter
Réception: **Réceptionistin**
Etage: **Zimmermädchen**
Bäckerei-
Konditorei: **Verkäuferin**
(Freitag Ablösung Service im Café)
Café: **Serviertochter**
(Tagesbetrieb)

Telefonieren Sie uns oder schicken Sie Ihre Bewerbung mit Unterlagen an Familie P. Meiler-Schmid, Tel. (081) 39 16 16. Werbeanrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

3545

Cherchons

jeune commis de cuisine

restaurant Bavaria,
49, rue du Rhône,
Genève,
tél. (022) 28 05 01

P 18-312402

Vorschriften

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

Hotel - Bündnerstube

Restaurant Waldeck

7018 Films Waldhaus

Wir suchen für kommende Sommersaison oder in Jahresstelle per 15. Mai bzw. Anfang Juni 1976

Chef-saucier/Sous-chef

Voraussetzung für diesen Posten sind gute Kenntnisse in der A-la-carte-Küche. Unser Gast hat das Recht, anspruchsvoll zu sein, auch möchten wir ihm ein Maximum bieten.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an
Beat Glaus, Hotel Waldeck, 7018 Films Waldhaus, Telefon (081) 39 12 28.

3537

Wir suchen für unser Restaurant im Zentrum von Aarau

Allainkoch

zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wenn Sie Freude haben, in einem Betrieb mit einem interessanten Angebot zu arbeiten, rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei! (Ein schönes Zimmer können wir Ihnen zur Verfügung stellen.)

Restaurant SAISONS D'OR
Bahnhofstrasse 29
5000 Aarau
Telefon (064) 24 67 67
Verlangen Sie Fri. Schweizer,
P 44-2473



sucht für Sommersaison, evtl. Jahresstelle
jungen, selbständigen Koch
oder
Köchin

Offerten oder Anruf bitte an
Hotel Alphorn, Gstaad, Erwin Mösching,
Telefon (030) 4 45 45 oder 4 45 46.

3465

Hôtel du Lac 1470 Etavayer-le-Lac

(seul au bord de l'eau)

cherche pour longue saison d'été

un sommelier

(restauration à la carte)

un commis de cuisine

(garde-manger et tournant)

un garçon d'office

Veuillez envoyer vos offres à la direction
ou téléphoner au (037) 63 13 43.

3446

Als Nachfolger für meinen Posten suche ich einen
qualifizierten

Küchenchef

Eintritt nach Uebereinkunft. Für ein unverbindliches
Gespräch für diese interessante Jahresstelle wenden
Sie sich an

Herr Rolf Raedlein, eidg. dipl. Küchenchef,
Brau- und Bierhaus, Bahnhofplatz 9,
8001 Zürich, Telefon (01) 27 17 70 oder an
Herrn Dominik Betschart persönlich.

3447

Gesucht nach Uebereinkunft

Aide du patron/ Vize-Direktor

in bekanntes Hotel-Kongresszentrum der Ostschweiz.

Sie: sind 25-35 Jahre alt
Sie: verfügen über gründliche gastgewerbliche
Kenntnisse (Berufslehre)
Sie: sind kontaktfreudig und bereit, Verantwortung
zu übernehmen
Sie: haben den Abschluss einer Hotelfachschule (EH
Lausanne bevorzugt)
Sie: verfügen über administrative Erfahrung
Sie: sind bereit, sich für eine interessante Aufgabe
voll einzusetzen.

Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können,
sind Sie für uns der richtige Mann.

Offerten unter Chiffre 3448 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Hôtel «Cisalpin» à Montana-Crans

cherche de suite

chef de cuisine

pour restaurant-hôtel, place à l'année, nationalité
suisse ou étranger en possession d'un permis
d'établissement, éventuellement couple.

Commis de cuisine

saison d'été, saison d'hiver.

Jean-Pierre Clivaz-Niedermann, tél. (027) 41 24-25.

3449

1 or 2 Swiss Chef(s) required

by small exclusive family-hotel 50 miles Dublin.
Top-class clientele, renowned for functions, wed-
dings etc. Excellent salary and conditions.

Apply with references and qualifications to owner:

Patrick Murray
Dukeston, Killiney Ave.
Killiney Co. Dublin
Republic of Ireland

3451

Nach

Davos

gesucht per sofort oder nach Ueber-
einkunft

1 oder 2 Serviertöchter

Jahres- oder Aushilfsstellen.

Fam. Kessler
Hotel Kulm
7299 Wolfgang Davos
Telefon (083) 5 25 25

OFA 132.140.445

Hotel Alexander
Milano Marittima (Adria/Italien)
sucht für Sommersaison erfahrenen

Barman

mit Deutsch-/Italienisch-Kenntnissen.
Telefonanrufe 0544/71760 zu den Mahl-
zeiten. Korrespondenz Box 51, Milano
Marittima.

600

Tessin

Gesucht für sofort jungen, tüchtigen

Koch

in Passantenrestaurant.

Restaurant Cristallina, 6780 Airolo

Telefon (094) 88 19 33.

3499

On cherche

sommelière

(débutante acceptée).
Nourrie, logée.
Faire offres au

Restaurant-Brasserie Bavaria

Grand-Rue 8, Neuchâtel
téléphone (038) 25 57 57.

ASSA 87-202

Hotel Restaurant «Les Planets»

1451 Les Rasses s/Sainte-Croix

cherche pour la saison d'été

demoiselle de buffet serveuses

entrée en service immédiate.

S'adresser à
M. Ador Pierre, 7, rue Centrale
1450 Sainte-Croix
téléphone (024) 61 32 34.

3534

Hotel Restaurant Alpenrose Vitznau

sucht für die Sommersaison

Serviceangestellte oder Kellner

in gutgehendes Speiserestaurant, per
1. Juni oder nach Vereinbarung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen
an
Hotel Alpenrose, 6354 Vitznau.

3507

Gesucht für die Sommersaison nach

Zermatt

1 Jungkoch oder Köchin

Gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an

Hotel Schönegg

Telefon (028) 7 72 50.

3509

Pontresina

Gesucht für die Sommersaison (1. Juni
bis Ende September)

Tochter

nicht unter 18 Jahren für Frühstück-
service und Mithilfe im Restaurant.
Offerten mit Zeugniskopien, Foto und
Gehaltsansprüchen erbeten an

Hotel-Pension Hauser 7504 Pontresina

3454

Wir suchen für unser Feriendorf und
Hotel in «Golfo del Sole», Italien, für
die Saison 1976, baldmöglichst bis
Mitte Oktober

1 ersten Oberkellner 2 Kellner oder Serviertöchter

mit Deutsch-, Italienisch- und Franzö-
sischkenntnissen.

Schriftliche Offerten mit Lebenslauf,
Foto und Zeugniskopien sind zu rich-
ten an:

Reisebüro Popularis Tours

Waisenhausplatz 10, 3001 Bern.

ASSA 79-7288



sucht in junges, flottes Team

Serviertochter oder Kellner Hotelpraktikantin

alle sprachenkundig.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Telefon (082) 3 44 02

3478

Hotel Touring au Lac Neuchâtel

Tél. (038) 25 55 01

cherche pour la saison d'été:

dames de buffet sommelières

Faire offres ou se présenter à la
direction.

3496

Neuerees Garni-Hotel, Spezialitäten-
restaurant, sucht für Sommersaison oder
Jahresstelle tüchtigen, selbständigen

Koch

sowie

Jungkoch

für Sommersaison.
Eintritt zirka Ende Mai.

Tüchtige Berufsleute mit Freude an
gepflegtem Service melden sich bitte
bei F. Grob.

Garni-Hotel Flimserhof 7018 Flims-Waldhaus

Telefon (081) 39 17 31

3478

Parkhotel Gemmi 3718 Kandersteg

sucht für die Sommersaison 1976

Restaurationstochter Saalkellner oder Töchter Zimmermädchen Étagenportier Anfangssekretärin Commis de cuisine Küchenburschen Hausburschen Officemädchen-/ Kaffeeköchin

Offerten mit Bild, Zeugnissen und Ge-
haltsansprüchen an

F. Horber-Dattelbach
Parkhotel Gemmi
3718 Kandersteg
Telefon (033) 75 11 17

3483

Namhafter Restaurationsbetrieb in Ulm
sucht für gut ausgebildeten

Commis de cuisine

eine geeignete Stelle.

Restaurant Donauhalle D-079 Ulm

3485

Kandersteg-Oeschinensee



Zimmer, Kajüten-Touristenlager,
Duschen, rustikales Restaurant, Grill-
stübli, ideal für Vereine und Familien-
anlässe usw.
Nicht nur unsern Gästen offerieren wir
einen Aufenthalt unter dem Motto

Plausch auf der Alp

sondern auch unsern Angestellten
garantieren wir in unserm Familien-
betrieb eine Saison mit viel Spass,
dazu guter Lohn und Kost, Logis im
Haus.
Gesucht auf 1. Juni bis zirka Ende
Oktober 1976 jüngere

Allein-Köchin und Koch-Praktikantin

(evtl. 2 Kolleginnen)
zur Führung unserer gutbürgerlichen
Küche.
Wir sind ein unternehmungslustiges,
jüngeres Ehepaar und freuen uns auf
ihre kurze Offerte.

Hotel Restaurant «Zur Sennhütte»
Nicole + Werner Wandfluh-Vermeer
3718 Kandersteg. Tel. (033) 75 14 79,
über Mittag oder abends ab 7 Uhr.

3488

Hotel Waldhaus Vulpera

sucht für die kommende Sommersaison noch fol-
gende Mitarbeiter:

Küche:

Alleinkoch
Chefs de partie
Commis de cuisine
Diätassistent(in)
Personalkoch
Commis de rang
2. Oberkellner
Nachportier
Masseur/Masseuse
Demi-chef de rang
Commis de bar

Saal:

Empfang:

Saal:

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Gehaltsansprü-
chen an

Waldhaus Vulpera AG, 7552 Vulpera,
Telefon (084) 9 11 04.

3493



Hotel Carmenna und Hotel Touring

Gesucht für Sommersaison Ende Mai bis September
1976:

Küche:

Alleinkoch
(Touring)
Commis de cuisine
Serviertöchter oder
Kellner

Service:

Bar:

Barmaid
für Juli und August 1976
Tournante
für Ablösung an der Réception,
Buffet und Étage

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten
an **Hotel Carmenna, 7050 Arosa,**
Telefon (081) 31 17 66 oder ab 19 Uhr (075) 2 57 74.

P 13-23734

Für ein neu zu eröffnendes Restaurant/Bistro von zirka 100
Plätzen im Zentrum Luzerns (in unmittelbarer Nähe von Theater
und Kino) mit vielschichtigem Publikum suchen wir für sofort
oder nach Uebereinkunft - spätestens aber ab Ende Juni 1976

bestausgewiesenes Gerantenehepaar

Als ideale Bewerber stellen wir uns vor:

Küchenchef, der in der Lage ist, eine abwechslungsreiche Kö-
che zu führen. Der persönlichen Entfaltung wird grosse Bedeu-
tung zugemessen. Seine Gattin widmet sich der Gästebetreu-
ung und fungiert als Generalgouvernante.
Ein dieser Stellung angemessenes Salär ist selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Un-
terlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Referenzangabe,
Handschriftprobe) an:



GAMIG MANAGEMENT AG

Managementgesellschaft für das Gastgewerbe
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern
Telefon (041) 22 34 52

148

Hotel Restaurant Rotes Haus Tea-Room 5200 Brugg Bar

Wir suchen per sofort oder nach Ueberein-
kunft tüchtige, im Speisesservice gewandte

Serviertochter

Es erwartet Sie ein angenehmes Arbeits-
klima mit Schichtbetrieb und gutem Ver-
dienst.

J. Maurer-Haller, Telefon (056) 41 14 79

3494

Küchenchef oder Alleinkoch

sowie ein

Commis de cuisine

in kleine Brigade gesucht. Eintritt nach Ueberein-
kunft.

Hotel Leonhard, Limmatquai 136, 8001 Zürich.

3498

Hôtel des Bergues, Genève

cherche

1 commis de cuisine

Place stable, à l'année, nourri et logé à l'hôtel.

Faire offres au bureau du personnel
33, quai des Bergues, 1201 Genève.

3475



sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelfach-Assistentin

Offerten erbeten an die Direktion
Telefon (01) 47 94 04

Hotel Eden au Lac Zürich
Utoquai 45

3476

Engadiner Hotelbetrieb sucht in Jahresstelle

1. Mitarbeiterin

für Réception, Korrespondenz und Kasse.

Bestausgewiesene Bewerberinnen für den interessanten, selbständigen Posten schreiben mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 3479 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Schweizerhof 6490 Andermatt

Telefon (044) 6 71 89

Für die nächste Sommersaison (1. Juni bis zirka 30. September 1976) fehlen uns noch folgende Mitarbeiterinnen:

Barmaid Réceptionistin

(evtl. Büropraktikantin)

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

3480

Gesucht

für die Sommersaison (15. Mai bis zirka Ende September) sowie Wintersaison (anfangs Dezember bis Mitte April) gut versierter

Küchenchef

Offerten an

Hotel Waldrand 3823 Wengen

Telefon (036) 55 28 55

3481

Nous offrons à un

couple de gérants

sérieux et capables, la possibilité de reprendre un établissement public.

Faire offres sous chiffre L.312590-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Landgasthof Bären Würenlingen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

tüchtige Barmaid

in rustikale Taverne.

Telefon (056) 98 11 25

3435

Für unsere modernste Cafeteria im Zentrum von Zürich (Nähe Hauptbahnhof) suchen wir als Stellvertretung unseres Geranten junge, dynamische

Chef de service/ Aide du patron

als Mitglieder der Geschäftsleitung.

Bitte melden Sie sich bei Frau Valsecchi,
Telefon (01) 27 63 67

Gran-Café

Löwenstrasse 2, 8001 Zürich

3436

Für herrschaftlichen Haushalt im

TESSIN

wird ein versierter

Koch

gesucht.

- Alter etwa 45 Jahre,
- Freizügigkeit wegen zeitweiser Ausübung der Tätigkeit auch im Ausland und auf Reisen erwünscht,
- erstklassige Fachausbildung mit Nachweis der Tätigkeit in ersten Häusern sowie Kenntnisse in der Diätküche erforderlich.

Geboten wird überdurchschnittliches Gehalt bei freier Station.

Antrittstermin möglichst Juni 1976 oder nach Vereinbarung.

Vollständige Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild erbeten unter Chiffre 3575 an Hotel-Revue, 3001 Bern, oder telefonischer Kontakt über (061) 39 74 02.

3575



Neubau Bahnhofbuffet Solothurn

Die SBB erneuern derzeit das Bahnhofbuffet Solothurn. Der Umbau wird voraussichtlich anfangs 1977 beendet sein. Für das künftige neue Bahnhofbuffet mit modernen Produktionsanlagen und Restaurationsräumen suchen die SBB einen

initiativen Pächter

der über die finanziellen Mittel für die beweglichen Buffetanlagen verfügt.

Anmeldetermin: bis zum 31. Mai 1976.

Dem handschriftlichen Bewerbungsschreiben sind eine Beschreibung des Lebenslaufes, Zeugnisabschriften und eine Fotografie beizulegen. Es wird nur ein Bewerber berücksichtigt, der den Buffetbetrieb selbst führt. Die allgemeinen Vorschriften über die Pacht und den Betrieb der SBB-Buffets können bei der Betriebsabteilung, im Büro 231 des Verwaltungsgebäudes der SBB, 6002 Luzern, Schweizerhofquai 6, eingesehen werden; sie werden auf Wunsch gegen Einsendung von 5 Franken auch per Post zugestellt. Dieser Betrag wird nicht rück erstattet.

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

Offerten erbeten an:

Kreisdirektion II der SBB, Postfach, 6002 Luzern.

P 25-7264/53

Restaurant Glacier 3818 Grindelwald

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter

sowie

Koch oder Köchin

wegen Ablösung Militärdienst 1. Juli bis 31. Juli 1976. Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an:

Familie Inäbnit-Kaufmann, Telefon (036) 53 10 04.

3573



Ital. Spezialitätenrestaurant im Hotel Bären, Nidaugasse 22, 2502 Biel, mit 156 Restaurationsplätzen, 24 Fremdenbetten,

sucht nach Uebereinkunft ein bestausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

Es handelt sich dabei um einen selbständigen Posten, der gute fachliche Kenntnisse und Erfahrung im Restaurations- und Hotelwesen sowie Kenntnisse der ital. Küche erfordert. Die Stelle eignet sich besonders für junges, initiatives Ehepaar.

Wir erwarten: absolute Selbständigkeit, Organisationstalent, Begabung zur Personalführung, persönlicher Einsatz, Fähigkeitsausweis.

Wir bieten: den Fähigkeiten entsprechende Honorierung, betriebliche 5-Zimmer-Wohnung.

Interessenten senden ihre Bewerbung bis 5. Mai 1976 mit Foto, Zeugnisabschriften, Referenzen, Lohnansprüchen und Eintrittsmöglichkeit an REL - RUTSCHI AG, Spitalgasse 22, 3001 Bern.

Assa 79-901

Hôtel Grand Combin Verbier/VS

cherche pour saison d'été, évtl. hiver également:

portier/garçon de maison casserolier/ garçon de cuisine

Faire offres à la direction,
téléphone (026) 7 15 15/16.

3452

Hotel Trümpy, Zürich

Suchen Sie eine interessante Jahrestelle als

Hotelsekretärin

per 1. Juni 1976, evtl. früher?

Ihre selbständige Tätigkeit:

Réception, Kasse, NCR 42, Telefonbedienung, mündlicher und schriftlicher Verkehr mit unserer internationalen Kundschaft.

Wir bieten:

Neuzeitliche Arbeitszeit (jeden 2. Sonntag frei), gutes Arbeitsklima und den Leistungen angepasstes Salär.

Wir erwarten:

Praktische Erfahrung (keine Anfängerin) sowie Deutsch, Französisch und Englisch, evtl. Spanisch oder Italienisch.

Bewerberinnen richten ihre Kurzofferte an:

Hotel Trümpy, Limmatstrasse 5, 8005 Zürich
(bei HB und SR-Terminals)
oder telefonieren Sie uns einfach:

Telefon (01) 42 54 00 Fräulein Jenni verlangen

3455

Restaurant de première classe centre des U.S.A.

cherche, pour entrée dès que possible,

un chef pâtissier

Nous offrons:

- une vie agréable dans une ville du centre sud des U.S.A.,
- un travail d'équipe, avec 6 autres chefs européens,
- voyage aller et retour, pour un contrat d'une année, avec possibilités de prolongation.

Faire offres complètes avec photo, curriculum vitae, copies de certificats, références, à:

M. Henri P. Monod
p. a. restaurant de l'hôtel du Monde
1603 Grandvaux.

3464

Les Marécottes (Valais)

Pour saison d'été dès 1. 6. 1976, nous cherchons jeune

cuisinier ou cuisinière

Offres à:

Hôtel de l'Avenir 1923 Les Marécottes

téléphone (026) 8 14 61.

3466

Grand-Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison

Etagenportier

Zimmermädchen

Kontrollleur

(Mitarbeit in der Réception)

Eintritt 1. Mai oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

3469

L'Hôtel-Motel Intereurope à Cully/Lausanne

cherche pour la saison d'été ou à l'année

cuisinier commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offres à la direction avec copies de certificats, curriculum vitae et photo.

3470

Hotel Kreuz, 3575 Lenk

Für die kommende Sommersaison ab 1. Juli oder nach Uebereinkunft, suchen wir folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Sekretär
(Jahresstelle)
NCR-42-kündig
Commis de cuisine
Restaurationsstochter oder Kellner
1. Zimmermädchen

Wir erwarten Freundlichkeit, Elan und Einsatz.

Ihre Bewerbungen mit Unterlagen und Foto an Herrn W. Trtten, Hotel Kreuz, 3775 Lenk.

3441

Hotel Unione 6500 Bellinzona

cherche pour tout de suite ou date à convenir

commis de cuisine
commis de restaurant
chef de rang
barmaid

Faire offres à famille Berini-Berset avec copies de certificats et photo ou téléphoner au (092) 25 55 77.

3442



- * Modernes Erstklasshotel
- * 160 Betten
- * Spezialitätenrestaurant
- * Snack-Bar
- * Dachterrasse
- * Boulevardrestaurant
- * Konferenzräume
- * im Herzen von Luzern

sofort oder nach Uebereinkunft

Bar-Serviertochter
(Green-Rose-Bar)
Restaurationsstochter
Restaurationskellner
Zimmermädchen
Küchenbursche-Casserolier
Demi-chef de rang

Sofern Sie Wert auf einen gediegenen Arbeitsplatz und ein überdurchschnittliches Einkommen legen, bewerben Sie sich bitte bei

Direktion Hotel Astoria, 6000 Luzern, Telefon (041) 23 53 23.

3443

Hotel Victoria-Lauberhorn 3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison vom 28. Mai bis Ende September 1976 noch folgende Mitarbeiter:

Pizzeria und Snack: **Kellner oder Serviertochter**
Bar Parasol und Cheric-Dancing: **Barmaid**
Anfangsbarmaid

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Direktor S. Castelein,

Hotel Victoria-Lauberhorn, 3823 Wengen, Telefon (036) 55 33 55.

3490

Bahnhofbuffet Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für seine modernst eingerichteten Restaurations-lokalitäten

Chef de service

Auch **Anfänger (Aufstiegsmöglichkeiten)** mit entsprechender Ausbildung werden gerne berücksichtigt.

Wir wünschen uns einen sprachgewandten und kontaktfreudigen Mitarbeiter, der auf die Wünsche unserer Gäste eingehen vermag. Es handelt sich um einen sehr selbständigen Posten. Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse usw.

Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch.

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern
Telefon (031) 22 34 21

3540

L'Institut agricole de l'Etat de Fribourg à Grangeneuve met au concours le poste d'

intendant(e)

Il est demandé :

- formation hôtelière ou équivalente,
- expérience pratique,
- connaissance des langues,
- sens de l'organisation et de la conduite du personnel.

Il est offert :

- une place stable,
- une rémunération selon qualifications,
- les conditions sociales du personnel de l'Etat.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur offre écrite avec curriculum vitae et photo à la direction de l'Institut, Grangeneuve, 1725 Posieux.

P 17-1007

Für einen grösseren, anspruchsvollen Hotelbetrieb (mit Kongress-tourismus) in deutschsprachigem Kurort suchen wir

Direktions-Ehepaar, evtl. Direktor

mit guter Allgemeinbildung.

Verlangt werden: Erfahrungen in der Führung eines vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetriebes, Organisationstalent, gute sprachliche und kaufmännische Kenntnisse.

Es handelt sich um eine Jahresstelle, der Eintritt kann nach Vereinbarung erfolgen. Diskretion wird zugesichert.

Ihre Offerte erbitten wir unter Angabe von Lebenslauf, Referenzen usw. unter Chiffre 3450 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bellevue-Rheinhotel

Wir suchen ab Oktober/November 1976 für unser 150-Betten-Hotel in Jahresstellung einen erfahrenen

Küchenchef

Wir führen eine «französische Küche» und haben ausserdem ein bekanntes Spezialitäten-Restaurant (Pfeffermühle).

In Frage kommen nur Bewerber mit überdurchschnittlichem Können.

Dafür bieten wir sehr gute Bezahlung bei kostenloser Stellung einer 90 m² grossen 4-Zimmer-Wohnung mit Bad/WC und Zentralheizung.

Interessenten wenden sich bitte an:

Direktion H. Fußhölzer, D-5407 Boppard/Rhein (im Tal der Loreley), Postfach 126.

3484

La Società del Teatro e Casino Kursaal di Lugano S.A. mette a pubblico concorso la gerenza del

bar, tea-room, pasticceria, dancing

Gli interessati sono invitati ad inoltrare le loro offerte entro il 30 aprile 1976, alle ore 18.00, al seguente indirizzo:
Società del Teatro e Casino Kursaal di Lugano S.A. - 6901 Lugano, Via Stauffacher 1.

Le offerte devono recare sull'esterno della busta la dicitura «gerenza Casinò». La delibera verrà fatta dal Consiglio di amministrazione a chi porrà e piacerà. Lugano, 20 aprile 1976.

P 24-25826



Wir suchen für Sommersaison, vom 10. Juni bis zirka 20. September 1976:

Chef saucier / Sous-chef

Bei Eignung lange Wintersaison zugesichert.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:

K. Illi, Dir., Park Hotel Kurhaus, 7500 St. Moritz.

3518

Gesucht für lange Sommersaison im Oberengadin

Serviertochter 2 Zimmermädchen Hilfskoch

per Mitte Mai oder nach Uebereinkunft.

Schichtbetrieb, selbständige Arbeit, gutes Arbeitsverhältnis.

Bewerbung an

Hotel Scaletta

7525 S-chanf beim Schweiz. Nationalpark
Familie N. P. Schenmokes, Telefon (082) 7 12 71.

3440

Hotel Bernerhof, Wengen

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

2 Serviertochter

evtl. auch Anfängerin.

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (036) 55 27 21

3428

Gesucht

Köchin oder Koch

auf 28. Mai in Spiez.

Telefon (033) 54 41 30

3429

Hotel Kurhaus Rietbad

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Saaltochter

Jungkoch

Küchenbursche

Alles Jahres- oder Saisonstellen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Frau H. Bosshard, Hotel Rietbad, 9650 Nesslau
Telefon (074) 4 12 22

3453



cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

secrétaire

(dactylographie français, anglais)

contrôleur de bons

(NCR 42)

chef de rang

téléphoniste

Faire offre à Hôtel Beau-Rivage,
quai du Mont-Blanc 13, 1201 Genève
téléphone (022) 31 02 21

3457

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für Sommersaison

1 Koch

1 Commis de cuisine

1 Serviertochter

1 Saaltochter

Interessenten melden sich bitte bei
Familie Supersaxo-Kalbermatten
Telefon (028) 4 83 45 / 4 89 45.

3491

Hotel Dom, Saas Fee

Wir suchen für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle,

Büropraktikantin

Hotelpraktikantin

(Büro und Service)

Küchenchef

Commis de cuisine

Restaurationsstochter

Offerten an Familie Supersaxo
Telefon (028) 4 85 61.

3492



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

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

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

HOTEL KEMPINSKI BERLIN

Für die bald beginnende Saison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

2 Chefs de partie
2 Demi-chefs de partie
1 Annonceuse

Wählen Sie Ihren neuen Arbeitsplatz in der Weltstadt Berlin. Nehmen Sie die Berlin-Vergünstigungen in Anspruch und arbeiten Sie in einem renommierten Hotel.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an **Herrn Günter Ehrenhold, Personalabteilung Hotel Kempinski D-1 Berlin 15, Kurfürstendamm 27**
Telefon (030) 88 10 91

3472

Cherchons pour mi-juillet ou fin juillet

elle: dame de buffet
lui: aide de maison

(cave-office-buffet)

Nous offrons:

- horaires fixes
- travail varié
- congé tous les dimanches.

Radl-Restaurant, Centre commercial Balaxert, avenue Louis Casai 27, 1211 Genève 28
téléphone (022) 96 11 33

P 18-4123

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 zwei nette, freundliche

Serviertöchter

(Schichtbetrieb)

1 Buffettochter

Eintritt 26. April oder nach Uebereinkunft.

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

2887

Hotel Restaurant Bären
3855 Brienz

sucht für lange Sommersaison eventuell in Jahresstelle

Köche oder Köchin
Küchen- u. Officepersonal
Buffettochter
Saal- und Restaurationstöchter
oder Kellner
Zimmer-/Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbelen an

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

2951

Für lange Sommersaison suchen wir

Serviceangestellte

für das Restaurant. Bürgerliches Lokal. Tellerservice. 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

Hotel Belmonte
6976 Lugano-Castagnola

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Commis de rang
junge Serviertöchter
Commis de cuisine
Hausbursche

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion
Telefon (091) 51 40 33.

3405

Hotel Niesen-Kulm
Berner Oberland

Wir suchen für lange Saison (Mai bis Oktober)

Serviertöchter
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

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

Für unser gepflegtes Speiserestaurant mit Bar, im Zentrum von Biel, suchen wir auf anfangs Mai

1 Commis de cuisine

2 Kellner oder

Serviertöchter

(evtl. auch Anfänger)

1 Haus- und

Küchenbursche

Anfragen an:

Hotel Crest'ota
7078 Lenzerheide

Telefon (061) 34 23 88/89
ab 1. Mai (032) 22 31 71.

P 13-23519

BAD HOTEL RESTAURANT
HORN

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

sucht für lange Sommersaison

angelernt.

3 Serviceangestellte

für den Speisesservice.

Einsatzbereite Anfängerinnen werden angelernt.

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

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

3394

Gesucht

Serviertochter

Hausmädchen

(schulentlassen)

Restaurant Ottenleuebad

Telefon (031) 93 51 32

3386

Junges Team am Neuenburgersee sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen

Offerten an

S. u. E. Wurmser,

Auberge de la Sauge,
1588 Cudrefin

Telefon (037) 77 14 20.

P 22-23694

Lugano



BOLDT - HOTEL - ARCADIA
CH - 6976 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



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

Chasseur

deutschsprachig

Hilfzimmermädchen/

Tournante

Chefs de partie

Patissier

Commis de cuisine

Chefs und Demi-chefs

de rang

Saaltöchter

Restaurationstöchter

für Passagierstube

Gouvernante

für Office und Kaffeeküche

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

3404

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 Dietikon (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)

Saaltöchter 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



Hotel Rosatsch in Pontresina, Telefon 6 63 51, sucht für kommende Sommersaison noch folgendes Personal

Sekretärin
(auch für Mithilfe im Service)

Entremetier

Zimmermädchen

Hausbursche
(mit Fahrbewilligung und sehr gut deutsch sprechend)

Saallochter

Restaurationstochter

Barmaid
(für Hotelbar und Hallenservice).

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

3531

Hotel Oberalp Sedrun GR

Gesucht für kommende Sommersaison, Juni bis Oktober,

1 Restaurationstochter oder Kellner

Koch oder Köchin

Offerten an Hotel Oberalp, Sedrun, Telefon (086) 9 11 55.

3535

London Swiss Centre Restaurants

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE



Swiss Centre Restaurants

Personnel Office
10, Wardour Street
London W. 1, England
Telefon (00441) 7 34 12 91

3526



Kulm Hotel
7500 St. Moritz
Haus allerersten Ranges

sucht

Chef-Concierge

Diese besthonorierte Position ist als Zweisaisonstelle oder – falls gewünscht – jeweils nur für die Wintersaison zu besetzen. Eintritt nach Uebereinkunft.

Wir wünschen uns als künftigen Mitarbeiter einen Schweizer, der über die nötigen beruflichen Erfahrungen, Sprachkenntnisse und Gewandtheit im Umgang mit einer verwöhnten, anspruchsvollen Kundschaft verfügt und einen angenehmen Charakter und Persönlichkeit besitzt.

Offerten sind erbeten an

Heinz Hunkeler, Direktor, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz.

3519



sucht in Jahresstelle

2. Barman Dancingkellner Serviertöchter

Ihre schriftlichen Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erreichen uns unter

Sporthotel Central
7270 Davos Platz.

3570

Grand Hotel Beau Rivage Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison, Mitte April bis Anfang Oktober, folgende Mitarbeiter:

Chef de rang

Commis de rang

Etagenportier/Tournante
mit Telefon- und Sprachkenntnissen

Zimmermädchen

**Zimmermädchen/
Tournante**

Lingeriegouvernante

Fleuristin

Glätterin/Lingeriemädchen

3487

Hotel Beau-Site
Restaurant La Ferme
Pizzeria Fee-Bar
3906 Saas Fee

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

1 Chef saucier
2 Commis de cuisine
3 Restaurationstöchter
(auch Anfängerin)

Eintritt 1. Juni 1976 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Tel. (028) 4 81 02.

3488



Hôtel du Rhône, Genève

cherche un
comptable qualifié

Entrée en service: à convenir.
Les personnes intéressées voudront bien adresser leur offre avec curriculum vitae, photo, copies de certificats et prétentions de salaire à la direction de l'Hôtel du Rhône, case postale 694, 1211 Genève 1.

3456

Hotel Krone, Aarberg

sucht

**Serviertochter oder Kellner
Commis de cuisine**

in Jahresstelle. Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.

Familie Schmid-Trottmann
Hotel Krone, 3270 Aarberg
Tel. (032) 82 25 88

3439

RISTORANTE PARCO CIANI MÖVENPICK

Cerca per subito o data da convenire giovane

CUOCO

(commis de cuisine)
posto annuo, possibilità di carriera.

Interessati rivolgersi alla Direzione
Piazza Indipendente 4, 6900 Lugano.
Tel. (091) 3 86 56.

P. 24-25872

Nous cherchons pour notre
Hotel-Rôtisserie
(région du Lac Léman)
Canton de Vaud

secrétaire

pour la saison d'été. Adresser s'il vous plait votre offre avec prétentions de salaire sous chiffre 3437 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

3437

Hotel Rôtisserie, Région Genfersee, sucht für die kommende Saison

Sekretärin

(bilingue) oder sehr gute Französischkenntnisse in Wort und Schrift.

Ihre Offerte erreicht uns unter Chiffre 3438, Hotel-Revue, 3001 Bern.

3570

Hotel Bellaval
7500 St. Moritz

sucht auf 15. 5. oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle eine selbständige, freundliche

Serviertochter

und

1 Zimmermädchen

Familie Ben-Lang
Telefon (082) 3 32 45

3410

Hotel Beau-Site
3920 Zermatt

sucht für lange Sommersaison

1 Réceptionistin
1 Réceptionspraktikantin
1 Barpraktikantin
1 Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an:
Fam. P. Malissen-Glutz,
Tel. (028) 7 72 01.

3489

Auf der Sonnenseite von Zürich



Zur Vervollständigung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Restaurant-Kellner

(Chef de rang)

Sprachkundige, versierte Fachkräfte sind gebeten, sich telefonisch oder schriftlich mit uns in Verbindung zu setzen. Wir offerieren gutes Salär, 5-Tage-Woche sowie auf Wunsch Studio-Appartement im Hause.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Waldhaus Dolder, Kurhausstrasse 20, Postfach, 8030 Zürich
Telefon (01) 32 30 80

3458

Hotel Holiday, Zermatt

sucht für Sommersaison

Alleinkoch

Offerten mit Unterlagen erbeten an:

R. Perren-Gattlin
Villenweg 5, 3900 Brig
Telefon (028) 3 35 30

3461

**Motel Agip
am Autobahnkreuz N 1/N 2
Egerkingen-Oiten**

sucht nach Vereinbarung oder sobald wie möglich einen jungen, tüchtigen

Saucier

Zur Ergänzung unserer Service-Brigade

Service-Angestellte

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost im Hause. Einzelzimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Melden Sie sich bitte bei
Motel Agip, Telefon (062) 61 21 21.

3483

**Berghotel Schwabenbach
am Gemmipass ob
3718 Kandersteg**

sucht für die Sommersaison, ab Anfang Juni bis Mitte Oktober tüchtigen

Koch

Offerten bitte an

Familie O. Stoller-Berger,
Telefon (033) 75 12 72 oder 71 19 21.

3474

Hotel Losone
bei Ascona

sucht für Sommersaison 1976, bis 31. Oktober:

Restaurationskellner
Restaurationstochter
Barmaid für Dancing
Casa Rustica
Barmaid/Tournante
Pâtissier
Kindermädchen

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

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

3553



Hotel Hirschen am See
3654 Gunten/Thunersee

Wir suchen für die Sommersaison

Chef de rang
Demi-chef de rang
Buffetfräulein

Offerten erbeten an die Direktion A. Ropers,
Tel. (033) 51 22 44.

3544

Hôtel Le Richemond

case postale 684

1211 Genève 1

cherche pour le 15 mai ou à convenir

**commis pâtissier et
commis de cuisine**

Seules les personnes en possession d'un permis B ou C ainsi que les Suisses pourront être pris en considération.

Faire offre complète à la direction.

3241

Wir sind ein moderner, gut eingerichteter Landgasthof der Region Bern. Unseren neuen

Küchenchef

erwartet eine interessante Aufgabe, sich in einem aufstrebenden Betrieb einen Namen als Fachmann zu machen:

- Eintritt Juni/Juli,
- Idealerweise 23-25 Jahre,
- Möglichkeit für Chef de partie oder Sous-chef als Aufstieg.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 3276 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kurhotel Valmont
1823 Glion sur Montreux

sucht für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang
Garçon ou fille de cuisine

Offerten sind zu richten an die Direktion.

3590

Kulm-Hotel

7500 St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für kommende Sommersaison - Ende Juni bis zirka Anfang September - noch folgende Mitarbeiter (bei Zufriedenheit Winterengagement garantiert):

Büro:
Receptionspraktikant(in)
Loge:
2. Concierge
Telefonistin

Restaurant/Bar:
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de bar

Küche:
Chef garde-manger
Chef rôtisseur
Chef pâtissier

Lingerie:
Glätterin

für Dancing, Casino St. Moritz:
Serviertochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an

Direktion Kulm Hotel,
 7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 11 51.

2987



central-résidence

à Leysin cherche encore pour la saison d'été:

réception: portier de nuit

économat: stagiaire

plisclne: gardien-piscine (avec brevet) masseur(euse)

cuisine: saucier commis entremetier

restaurant: sommelier sommièrre fille pour le bar du hall

buffet: responsable de buffet

office: garçon d'office/cuisine

étage: femme de chambre

Offres complètes avec curriculum vitae, copies de certificat et photos à faire

à la direction Risch G. Casanova,
 1854 Leysin, Hotel Central-Résidence.

3538



Flüela Hotel, Davos

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch einige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Serviertochter für Stübli
 (A-la-carte-Service)

Serviertochter-Tournante
 (inklusive Ablösung der Barmaid)

Zimmermädchen
 (sprachkundig)

Zimmermädchen-Tournante
 (nur für Monate Juli und August)

Chefs de partie

Commis de cuisine

Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Foto bitte an

Andreas J. Gredig, Flüela Hotel, 7260 Davos Dorf.

3143

L'Office du tourisme des Diablerets cherche pour le 1er juin 1976 ou date à convenir un **organisateur de loisirs - animateur** avec connaissances de français, d'anglais et d'allemand, dynamique et sportif pour travail varié avec nombreux avantages. Faire offres écrites avec curriculum vitae et photo à l'Office du tourisme des Diablerets, 1865 Les Diablerets.

599



TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

6935 BOSCO LUGANESE
 Tel. 091 69 14 31

Erstklassiges Gartenhotel, 65 Betten, sucht ab April bis Ende Oktober bei sehr gutem Verdienst nebst modernen Einrichtungen, Personalhaus, Aufenthaltsraum mit TV folgenden Personal:

Chef de service
Kellner/Saaltöchter
Zimmermädchen
Gärtner/Bademeister

3516



Grand Hôtel

Nous cherchons encore pour la prochaine saison d'été 1976:

chefs de rang
demi chefs de rang
commis de rang

Faire offre à la direction de l'hôtel avec curriculum vitae, copies de certificats et photo.

Téléphone (025) 6 24 71.

3517

Korrespondenz in mehreren Sprachen, abwechslungsreiche administrative Arbeiten, Gästebuchhaltung auf NCR 42, Telefonbedienung, Schalterablösung und Umgang mit Hotelgästen gehören zum Aufgabenkreis, den wir einer gewissenhaften, selbständigen

Sekretärin

mit Handelsdiplom oder gleichwertiger Ausbildung ab 1. oder 15. Juni übertragen möchten. In unserem Erstklass-Hotel bieten wir einer gut aus-gewiesenen Bewerberin angenehme Arbeitsbedingungen, überdurchschnittliches Gehalt bei freier Unterkunft sowie geregelte Ferien und Gelegenheit für sportliche Betätigung. Bewerbung mit Zeugnissen und Foto bitte an

Grand Hotel Kurhaus
 7078 Lenzerheide
 Telefon (081) 34 11 34.

3526

Hotel Montefiore

6974 Aldesago Brè - Lugano

sucht per sofort

Commis de cuisine
Hausbursche
Officemädchen

Offerten bitte an

Familie A. Bucher.

3536



Herrn B. Kipler, Dir., 7077 Valbella
 Telefon (081) 34 12 12

Gesucht für die kommende Sommersaison 1976 (Juni bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Chef de rang
Restaurationstöchter
Saaltöchter oder
Commis
Commis de cuisine
Buffetöchter

3539



Hotel Splendid
 3800 Inter-laken

im Zentrum am Höheweg,
 60 Betten, Engl. Pub,
 Restaurant «Au premier»

sucht für Sommersaison Mai bis Oktober

Barpraktikantin

für sofort, Deutsch, Englisch Bedienung.

Entremetier - Köchin
Commis de cuisine

Offerten an
 Familie Hassenstein,
 Telefon (036) 22 76 12.

3508

Berghotel Oeschinensee

ob Kandersteg BO

sucht für die Sommersaison tüchtigen

Alleinkoch
Kellner

Offerten erbelen an Familie David
 Wandfluh-Berger, Tel. (033) 75 12 44.

3434

Comesee Italien
 Erstklasshaus sucht erfahrene

Sekretärin
Jungkoch
Serviertochter
Zimmermädchen

Eilofferte mit üblichen Unterlagen an

Hotel Metropol Bellagio

Telefon 031-950409

3477

Kursaal Baden

Wir möchten unsere Kundschaft ver-wöhnen und benötigen dazu verantwortungsvolles, erfahrenes Servicepersonal mit Sinn für Gastfreundschaft. Wenn Sie als

Restaurationskellner oder
Serviertochter

uns dabei mithelfen möchten, wenden Sie sich bitte an P. Popp,
 Tel. (056) 22 71 88.

P 02-468

Speiserestaurant Schwert
Rapperswil

Für Sommersaison oder eventuell Jah-resstelle suchen wir

Serviertochter

(gewandt im Speiseservice)

sowie

Küchenbursche oder
-mädchen

Bitte melden Sie sich unter
 Tel. (055) 27 76 29.

19-120087

Saucier oder guter
Commis saucier

in erstklassiges A-la-carte-Restaurant. Sehr guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Sich melden bei:

Restaurant Vieux-Chêne, Taferstrasse,
 1700 Freiburg, Tel. (037) 22 07 33.

FA545

L'Espérance, Institution medico-éducative à Etoy (Vaud)

cherche pour entrée à convenir

une gouvernante générale
qualifiée

Prière de faire offres complètes avec prétentions de salaire à la direction de l'Espérance, 1163 Etoy.

Wir suchen ein

munteres und freundliches Fräulein

zur allgemeinen Mithilfe im Betrieb und Ablösung im Büro.

Gute Englischkenntnisse notwendig. Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte an Hotel Silvahof, Jubiläumstrasse 97, 3005 Bern.

3430

Secrétaire de réception

bilingue anglais-français, cherche emploi soit dans un hôtel, soit dans une agence de voyage. Lausanne ou environs. Plusieurs années d'expérience et références.

Faire offre sous chiffre PU 22453 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P22-453

Wir suchen ein

Gerantenehepaar

für unser Privathotel (Saisonbetrieb mit über 50 Betten), in Graubünden, das zusammen mit etlichen Angestellten für das Wohl unserer Gäste sorgt.

Das neue Gerantenehepaar sollte mit Schwung und Initiative Haus und Küche führen, den Umgang mit den Gästen pflegen und eine nette Atmosphäre schaffen.

Sie sollten in der Lage sein, die anfallenden administrativen Arbeiten zu erledigen, die Regeln des günstigen Einkaufens beherrschen und im übrigen die vorgegebenen Budgets einzuhalten.

Wenn Sie glauben, diese Anforderungen zu erfüllen und evtl. einige Praxis in ähnlichen Positionen aufweisen, dann würden wir uns freuen, Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zu erhalten.

Offerten unter Chiffre 601 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



HOTEL BAUR AU LAC

ZÜRICH

Wir suchen per sofort eine

Telefonistin

mit PTT-Lehre (Sprachen: D., F., E.). Telefonieren Sie unserem Personalchef, Telefon (01) 23 16 60, oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC
 Talstrasse 1, Postfach, 8001 Zürich
 (Eingang Börsenstrasse)

3503

Hotel Elite, 3906 Saas Fee

sucht auf die Sommersaison, vom 15. Juni bis Ende Oktober 1976,

Alleinköchin
Saaltöchter

Offerten bitte an:

Hotel Elite, 3906 Saas Fee
 Telefon (028) 4 86 31

3506

Hotel Tuftbach, 3818 Grindelwald

sucht auf zirka 20. Mai für Saison- oder Dauerstelle

Serviertochter
Buffetöchter
Küchen-/Hausbursche
Zimmer-/Lingeriemädchen

mit Berufserfahrung

Ehepaar bevorzugt.

Ihre Offerte erwartet gerne

Familie M. Steffen-Züfle, Telefon (036) 53 29 44.

3512

Erstklasshotel am Vierwaldstättersee sucht ab sofort oder nach Uebererinkunft einen fachlich gut aus-gewiesenen

Grillkoch

für Rotisserie und Grill-Room. Schriftliche Unterlagen unter Chiffre 3530 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Belvédère

3818 Grindelwald

sucht auf 15. Juni

Entremetier oder
Commis de cuisine

(Koch oder Köchin)

Offerten bitte an Fam. F. Hauser.

3558

Sous-chef für
MS Rasa Sayang

Unser 18 500 t grosses Passagierschiff (norwegischer Eigner) macht Kreuzfahrten ab Singapur.

Wir suchen für sofort einen erstklassigen und erfahrenen Sous-chef zur Unterstützung unseres deutschen Küchenmeisters. Evtl. Bewerbungen von erfahrenen-Chefs de partie werden auch berücksichtigt. Englische Sprachkenntnisse sind notwendig.

Wir bieten: 6-Monats-Vertrag (mit Verlängerungs-möglichkeit). Freie Flugreise von und nach Europa. Attraktives Gehalt.

Bewerbungen an:
Cruise east(s) pte. Lte., P.O. Box 2192 Singapore 1, Republic of Singapore.

P 46-6186

Hotel Krone Sedrun

sucht auf 1. Juni für die Sommersaison, eventuell Jahresstelle,

Alleinkoch

Küchenbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Fam. K. de Vries-Berther, Hotel Krone, 7188 Sedrun, Tel. (086) 9 11 22/23.

3566

Grand Hôtel du Parc 1884 Villars sur Ollon

(VD)

Alpes vaudoises, hôtel****, 150 lits.

Nous cherchons les collaborateurs suivants pour la prochaine saison d'été, entrée en service entre le 1er et le 30 juin 1976,

réception - loge:

**un téléphoniste/aide du concierge
un réceptionniste/tournant**

restaurants - bar:

**un commis ou demi-chef de bar
2 demi-chefs de rang**

cuisine:

**un chef garde-manger
un chef tournant
un commis**

cafétérie:

un garçon de cafétérie

Faire offres écrites avec curriculum vitae, certificats et photographie.

3579

Hotel Righi Vaudois

1823 Gilon

cherche pour tout de suite ou à convenir

un(e) secrétaire/ réceptionniste

Langue maternelle française avec bonne notion d'allemand.

Veuillez faire parvenir votre offre détaillée avec copies de certificats et photographie à la direction.

3559

Erstklasshotel in Winterthur sucht für sofort oder nach Uebereinkunft eine tüchtige

Réceptionistin / Sekretärin

mit KV-Abschluss.

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Korrespondenz des Hotelsekretariats, Bedienung der NCR-Buchungsmaschine und allgemeine Réceptionsarbeiten. Sie sollten gewandt sein im Umgang mit Gästen und Personal und über gute Sprachkenntnisse verfügen. Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, so melden Sie sich bitte an:

Garten-Hotel Winterthur

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

3576

Gesucht wird

Chef de service/ Aide du patron

Verlangt wird: mehr als Durchschnittliches.

- Pflege des Gastes in Gaststube wie im Speiseservice,
- rationelle Organisation,
- gründliche Ueberwachung/Kontrolle von Hotel und Personal,
- Vertretung des Patrons, wenn abwesend,
- sprachkundig erwünscht.

Salär: nach Leistung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Fritz Spring,

Gasthof Sonne

3150 Schwarzenburg.

3564

Ascona

hotel eden roc

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

1. Sekretärin / Réceptionistin

Sekretärin

(evtl. Anfängerin)

Vollständige Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu senden an die Direktion.

Hotel Eden Roc, 6612 Ascona, Tel. (093) 35 52 55.

3578



**GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN**

Wir suchen per sofort:

**Commis garde-manger
Küchenbursche
Chasseur
Zimmermädchen
Etagenportier
Commis de rang**

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte an B. Ruptlin,
Vizedirektor. 3527

GESUCHT

für lange Sommersaison
Ende März bis
Mitte Oktober 1976

Grand-Hotel Territet Montreux

500 Betten, moderne Einrichtung.

Garantielöhne für Servicepersonal.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an

Direktion Grand Hotel
Territet, case postale 106
1820 Montreux-Territet

3574

Empfangssekretärin

Deutsch/Englisch/Französisch mit Berufserfahrung

Chef de partie/Saucier
repl. chef

Entremetier
mit Berufserfahrung

Pâtissier/Boulangier
selbständig

Commis de cuisine
mit Berufslehre

Wine Butler
flink, Verkauf ab Stock

Commis de rang

Saaltochter

**Stagiaires für Saal
und Etagen**

Anfängerinnen werden eingearbeitet.

Wäscher(in)
auf Waschautomaten

**Etagenportiers/
Nettoyeurs**

Zimmermädchen

Führendes Haus im Berner Oberland sucht mit baldigem Eintritt für Sommersaison 1976

Economat-/Officegouvernante

Ihre Offerte mit Unterlagen richten Sie bitte unter Chiffre 3505 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht nach **Saas Fee** für die Sommersaison

Küchenchef Koch

Anfragen mit den Unterlagen an

Hotel Christiania
3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 84 83

3129

Genfer
Erstklass-Restaurant

sucht für sofort oder nach Vereinbarung:

Jungköche (innen)
(mit oder ohne abgeschlossene Lehre)

Buffetdame

Arbeitszeit: wöchentlich alternierend von 6 bis 15.30 Uhr oder 15.30 bis 24 Uhr

**Restaurationstöchter und
Restaurationskellner
Hilfskellner(innen)**

Unterkunft und Verpflegung zugesichert.

Offerten an:

**Restaurant
LE BOUCHON II**
12, Rue Blavignac, 1227 Carouge
Tel. (022) 42 84 98

604

ALPHUBEL

Saas-Fee

1800 m
Wallis - Valais

Hotel ALPHUBEL
☎ 028-4 81 33
Fam. R. Supersaxo

Zur Ergänzung unseres treuen Mitarbeiterstabes suchen wir für unser neues, rustikal eingerichtetes Speiserestaurant/Bar «Sennuhitta» einen
Kellner oder Serviertochter
Eintritt anfangs Juni.
Saison bis Mitte Oktober.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

3510

WALDESRUH

Hôtel Righi Vaudois

1823 Gilon s/Montreux

sucht für die Sommersaison, evtl. Jahresstelle,

Oberkellner

oder Obersaaltochter

Wir verlangen Fach- und Sprachkenntnisse sowie Organisationstalent und Initiative. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung sowie Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten an die Direktion, Tel. (021) 62 45 23.

3569

Hotel Europäischer Hof, Engelberg

Für kommende Sommersaison (zirka 25. Mai bis Ende September 1976) suchen wir noch einen

Koch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen. Tel. (041) 94 12 63 (Herrn Steinger verlangen).

3557

Gesucht in mittleren Betrieb im Berner Oberland

Alleinkoch

Buffettochter oder Buffettbursche

für sofort oder nach Vereinbarung.
Familiäre Behandlung.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 3560 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aide de patron:

Wer denkt, er oder sie sei die geeignete Person, zwischen 25 und 35 Jahre alt, mit erweiterter Erfahrung in Réception, Reservation, Buchhaltung sowie etwas Service? Dreisprachig Voraussetzung. Wir bieten eine Stellung, in welcher er sich oder sie sich in den Betrieb einbauen kann, zwecks späterer selbständiger Führung unserer beiden Hotels und Restaurant.

Schreiben Sie mit Foto und Lebenslauf an

Albergo Panorama SA

Via Maraini 7, Lugano.

3562

HOTEL EIGER
Grindelwald

GEPSI BAR **STEAK HOUSE**

Snack-Bar
"Chez Marianne"

Wir suchen in Jahresstellung, Eintritt Mai/Juni,

Etagen-Lingerie- Gouvernante

Offerten sind zu richten an:
B. Heller, Hotel Eiger, 3618 Grindelwald,
Tel. (036) 53 21 21.

3555

Restaurant-Confiserie Zurcher

à Montreux engagérait

serveuse

qualifiée connaissant les 2 services.
Entrée mai/juin selon entente.

3588

Hotel Merian am Rhein Restaurant Café Spitz Basel

sucht per sofort eine

Etagen-Gouvernante

Offerten an die Direktion, Tel. (061) 25 94 66.

3586



EUROTEL

Nous cherchons pour la saison d'été à partir du 1er juin 1976:

chefs de partie
commis de cuisine
chefs de rang
commis de rang

Faire offre à la direction à Villars ou téléphoner au (025) 331 31, heures de bureau.

EUROTEL
1884 Villars-sur-Ollon

3522

Strandhotel Neuhaus, Interlaken

Gesucht per sofort für Sommersaison

Restaurationstochter
Chef de rang

Anfragen an Direktor Zwahlen, Tel. (036) 22 22 82.

Berghotel



Samedan/St. Moritz

sucht für Sommersaison (zirka 5. Juni bis Ende Oktober 1976)

- Serviertöchter oder Kellner** sprachenkundig
- Commis de cuisine**
- Buffetochter**
- 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



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

Gesucht nach Rheinfelden nette, freundliche

Serviertochter

(Kellner) für Speise- und Passantservice. Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Sich melden bei Fam. Müller

Hotel Storchen
4310 Rheinfelden

Telefon (061) 87 53 22

3526

Gesucht nach Morges (Genfersee) nette, freundliche

Serviertochter

(Kellner)

Café-Restaurant Central

Tel. (021) 71 25 91 oder 71 90 24
Herrn Tanner verlangen!

3556

Gesucht nach Davos für Bergrestaurant Strelapass

freundliche Serviertochter

Anfang Juni bis Oktober (Sommersaison). Hoher Verdienst, nur Tagesbetrieb.

Anfragen und Offerten sind zu richten an Familie Grossenbacher Postfach 1 6984 Pura (TI)
Tel. (091) 71 35 27

3557

Wir suchen für die Sommersaison 1976 (Anfang/Mitte Juni bis Ende September) in Haus ersten Ranges mit 70 Betten und guter internationaler Kundschaft

1 Conducteur/Chauffeur

(sprachenkundig)

1 Nachtportier

1 Demi-chef de rang

1 Demi-chef de rang

oder Chef de rang

mit guten Barkenntnissen (für Bar und gelegentliche Mithilfe im Speisesaal)

- 1 Koch**
- 1 Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

M. Burri-Ammon
Grand Hotel ALPINA, 3780 Gstaad
Tel. (030) 4 11 53

3571



GASTHOF RESTAURANT BAR GRIZZLY-BEAR

3811 Längenbühl

8 Automaten von Thun entfernt
Wir suchen für sofort

Kellner oder Serviertochter

mit Erfahrung im Restaurationsservice. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Zimmer im Hause.

Bitte melden Sie sich bei Fam. Schwarzenrub, Tel. (033) 56 26 55

P 05-9712

Wir suchen für unsere

Locanda ticinese

freundliche Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit und zeitgemässe Entlohnung. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Hotels Continental und Park, Luzern
Tel. (041) 22 15 59 (Herrn Pedrazzetti verlangen)

3587

Krippengehilfin

mit mehrjähriger Erfahrung sucht Stelle auf Herbst 1976 in Krippe oder Kinderhort.

Offerten unter Chiffre 3584 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



HOTEL METROPOL ARBON

Wir suchen für lange Sommersaison zum Eintritt per 1. Mai oder nach Uebereinkunft

CHEF DE PARTIE (Saucier/Entremetier).

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an: Charles Delway, Dir. Hotel Metropol 9320 Arbon (Bodensee)

Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide

Hallenbad - Tennisplätze sucht für kommende Sommersaison, ab Anfang Juni

jüngeren Oberkellner
Empfangssekretärin

Büropraktikant

Barman, Bartochter (eventuell Ehepaar)

Nachtportier

Bewerbungen mit Lohnanspruch, Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

3529

Restaurant Le Mazot

Spitalstrasse 26, 2500 Biel
sucht für sofort jüngere, freundliche

Serviertochter

Anfragen erbeten an Bruno Künzle, Tel. (032) 22 46 61

ASSA 80-652

Junger Koch sucht Stelle als

Entremetier

Reto Walder
Städtchen 21, 8730 Uznach

3585

Junge Schweizerin sucht selbständige Stelle als

Réceptionssekretärin

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

Telefon (083) 4 91 78

3589

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung

junger Koch oder Köchin
1 Küchen-/Hausbursche sowie

1 Office-/Buffetbursche
evtl. -mädchen

Fürtscheweche, Mittwoch und Donnerstag geschlossen. 10 Minuten vom Stadtzentrum Zürich entfernt.

M. Sartori

Restaurant Oberer Mönchhof

Alte Landstrasse 98
8802 Kilchberg

Telefon (01) 715 40 06

3604

Gesucht nach Lugano

Sekretärin (auch Anliängerin mit KV)

Schriftliche Offerten mit Unterlagen sind zu richten an Hotel Continental, Lugano.

3543

Sommersaison in Basel

Wir suchen von Mai bis September tüchtigen

Alleinkoch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf. Hans Eggenberger, Restaurant Gartenbad St. Jakob, 4052 Basel
Tel. (061) 41 77 60/61 67 21

3548



MALIBU NIGHT CLUB

Basel

Gesucht nach Uebereinkunft

Barman oder Barmaid

Offerten an Rudolf Märkle, Hotel Spinne, 3818 Grindelwald

3549



Hotel Des Alpes
Lucerne

Gesucht für Sommersaison

Commis de cuisine

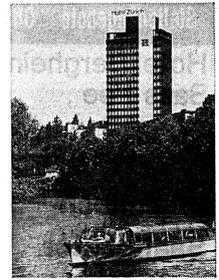
Entremetier

Offerten an die Direktion. Telefon (041) 22 58 28.

3267

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Wir suchen per 1. Juni 1976 oder nach Uebereinkunft einen tüchtigen

Front office manager

Für diese Tätigkeit benötigen Sie längere Erfahrung als Chef de réception sowie sehr gute Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift.

Sollten Sie diese Bedingungen erfüllen, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen sobald als möglich unserem Personalchef, Herrn Peter Eggermann, zuzustellen.



3514



Hotel Pilatus
am Vierwaldstättersee

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

- Chef de partie**
- 2. Sekretärin**
- Restaurationstochter oder -kellner**
- Saaltochter oder -kellner**
- Zimmermädchen**

Offerten an Familie Fuchs, Hotel Pilatus, 6052 Hergiswil,

Telefon (041) 95 15 55.

3500

Hôtel Zodiaque
à Anzère/Valais

cherche pour la prochaine saison d'été les collaborateurs suivants (entrée le 1er juin ou date à convenir)

- 1 chef de cuisine**
- 1 entremetier**
- 1 commis de cuisine**
- 1 barmaid**
- 1 fille de buffet**
- 1 fille de salle**
- 1 couple femme de chambre et portier**

Faire offres écrites avec photo, curriculum vitae et copies de certificats au plus vite à l'adresse suivante:

Direktion Hôtel Zodiaque
1972 Anzère VS

3504

Ascona



Hotel Casa Berno

sucht noch ab sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison (bis Ende Oktober 1976) folgende Mitarbeiter:

- Etage: Zimmermädchen**
- Zimmermädchen/Tournante**
- Restaurant: Restaurationskellner** (mit guten Deutschkenntnissen)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion, Herrn und Frau P. Goetschi, Hotel Casa Berno, 6812 Ascona, zu richten.
Telefon (083) 35 82 82.

3572

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel Bergheimat, Saas-Fee

(Wallis)

sucht für die Sommersaison

**Alleinkoch
Saaltochter
Buffettochter**

Telefon (028) 4 83 32.

Vorschriften

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

3582

TESSIN

Wir suchen

Serviertochter oder Kellner
Landessprachen

**Commis de cuisine
Buffettochter**

Ristorante Ronco, 6622 Ronco s/Ascona
Tel. (093) 35 52 65

84-31138

ANTICA OSTERIA VACCHINI — Ascona
da Carlo
sucht für sofort

Commis de cuisine

für Sommersaison bis Oktober
Tel. (093) 35 13 85
C. Delendati

84-60958

In lebhaften Betrieb gesucht

Jungkoch

(evtl. Hilfskoch)
Geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung.

Interessenten melden sich bei:
Fam. Knüsel-Zgraggen
Restaurant Kollermühle, 6300 Zug
Tel. (042) 21 00 60

25-12561

Renommierte Dancing-Bar in Bern sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid

Sehr hohe Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeit und Freizeit.

Bewerberinnen mit Berufspraxis, Sprachkenntnissen, freundlichem Wesen und Sinn für gute Zusammenarbeit senden ihre Offerte unter Chiffre G 900626 an Publicitas, 3001 Bern.

05-9025

Gesucht sprachenkundige

Empfangssekretärin

in Jahresstelle.

Hotel Jura, 4002 Basel
Telefon (061) 23 18 00

3106



Castello del Sole (Hotel Sonnenhof)
6612 Ascona
sucht mit sofortigem Eintritt bis Ende Oktober 1976

**Commis de cuisine
Pâtissier**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

3317

Berghaus am Oeschinensee

sucht für Sommersaison 1976

Serviertochter oder Kellner
(auch Anfänger)

**Köchin
Küchenmädchen oder -bursche**

Arbeitsbeginn nach Vereinbarung.
Für Juli, August, September

Bursche für Bootsvermietung

(evtl. Student)
Offerten an Familie Walter Hirschi, Hotel Ermitage, 3718 Kandersteg, Tel. (033) 75 15 12.

3432

Stellengesuche Demandes d'emploi



Ehepaar (33/29)
seit einigen Jahren in leitender Stellung im Gastgewerbe tätig, sucht neuen

Wirkungskreis

sie: Saallehre, Fachschule, Praxis Küche, Fähigkeitsausweis, er: KV, Fähigkeitsausweis A, zirka 8 Jahre Praxis.

Offerten unter Chiffre OFA 3098 B Orell-Füssli Werbe AG, 3001 Bern.

Hotelfachmann (30)

Hotelfachschule, viersprachig, mit langjähriger Erfahrung in der Hotellerie, sucht Stelle als Chef de réception im In- oder Ausland.

Offerten unter Chiffre PL 352341 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Küchenchef

sucht Stelle in kleine Brigade, eventuell als Alleinkoch. Bevorzugt Raum Basel. Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten unter Chiffre 3462 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bardame

(Anfängerin) auf Mitte Juni in mittel-grossen Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Es kommt nur seriöses Geschäft in Frage. Schnitt oder 5-Tage-Woche erwünscht. Bin Frau im besten Alter (38 Jahre), gut präsentierend, im Gastgewerbe gewandt.

Offerten unter Chiffre 3501 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 39jährig, gelernter Koch. Diplom Hotelfachschule Lausanne, mit Erfahrung in allen Sparten des Gastgewerbes, zuletzt in leitender Stellung, sucht Stelle als

Geschäftsführer

in grösserem Betrieb. Fähigkeitsausweis A vorhanden. Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft. Region Zürich-Aargau bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 3533 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachschülerin, zurzeit an der Hotelfachschule in Lausanne, sucht Stelle ab Mitte Juli als

Gouvernante

Sprachen mündlich und schriftlich: D, F, E.

Offerten sind erbeten an:

Rita Friedli
Ecole hôtelière
1075 Châlet-à-Gobet 3433

Schweizer, Mitte 30, sprachgewandt, mit langjähriger Erfahrung im Gastgewerbe, sucht Jahresstelle als

Barman

im Raume Zürich.

Zuschriften unter Chiffre 3468 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Um meine Küchenkenntnisse zu erweitern, suche ich für sofort eine Stelle als

Küchenpraktikant

in einem Erstklassrestaurant oder -hotel. Ich bin 25jährig, habe in Zürich die Handelsschule besucht sowie in Lausanne die Hotelfachschule (A-Diplom) absolviert. Bescheidene Lohnansprüche. Wenn möglich Umgebung von Zürich.
Telefon (01) 923 54 77

3583

Das Hotel, das wir zurzeit führen, geht am 1. Oktober 1976 in andere Hände über.

Wir suchen

für unsere treue, gute Kundschaft und uns «ein neues Zuhause»

ein gemütliches Familienhotel mit Restaurant im Raume St. Moritz-Obergandin.

Nähere Angaben unter Chiffre 3471 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Wir sind Optimisten

und deshalb überzeugt, dass man mit fundiertem Fachwissen und persönlichem Einsatz auch heute noch reelle Chancen hat. Aus diesem Grunde suchen wir in Pacht oder Kauf

Hotel

mit mindestens 120 Betten. Wir würden uns freuen, auch Ihre Offerte zu erhalten, und sichern Ihnen selbstverständlich absolute Diskretion zu.
Offerten unter Chiffre 3222 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im Berner Oberland, in weltbekanntem Kurort renommiertes Hotel erster Klasse

vollständig renoviert, mit zirka 100 Zimmern und 180 Betten, Park 11 000 m² in bester, ruhiger Lage, mit Swimming-pool und Fitnesscenter, Restaurants, Bars, kleinem Saal usw. sowie vielen Entwicklungsmöglichkeiten. Internationale, gediegene und treue Kundschaft. Ertrag des Gesamtaktivs: 8,7 %. Notwendiges Kapital: mindestens 2 Millionen Schweizer Franken. Ausländische Kapitalanlage möglich.

Offerten unter Chiffre 200-6984 an Annonces Suisses SA, Rue du Vieux-Billard 1, CH-1211 Genève 4.
Ausführliche Dokumentation zur Verfügung.

QUI remettrait en LOCATION-GERANCE à jeune couple suisse avec initiative un WER VERPACHTET einem jungen, initiativen Schweizer Ehepaar ein

GARNI

Faire offres sous chiffre 75-60015 à Annonces Suisses SA, ASSA, 5001 Aarau.

Nel nuovo centro commerciale di Lugano

affittasi

ristorante, snack-bar, bar

siti in Albergo commerciale di 90 letti frequentati sia da clienti dell'albergo che da Luganesi. Arredamento ed attrezzature di prim'ordine a disposizione. Affitto complessivo fr. 6000.- al mese più rilievo inventario merce circa fr. 30 000.-.

Solo persone disponenti di capitale e solide garanzie, disposte a firmare contratto per lungo periodo, vogliono scrivere sotto cifra 3482 a l'Hotel-Revue, 3001 Berna.

A vendre dans important centre commercial et touristique du canton de Fribourg, plein centre des affaires,

hôtel-restaurant avec bar-dancing

Important chiffre d'affaires prouvé. Pour traiter fr. 500 000.-.

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

P 17-13610

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 Tel. (031) 25 66 55

Zu verkaufen vis-à-vis Lugano an erhöhter, ruhiger, sonniger Lage mit Seesicht

Hotel/Restaurant

mit 2755 m² Land. Das Gebäude befindet sich in einem guten Zustand und hat 34 Betten in 18 Zimmern, teilweise mit separatem WC/Bad. Verhandlungspreis zirka 1,4 Mio. Fr. Auskunt und Besichtigung:

Eugster-Immobilien, Tel. (01) 820 04 33. ASSA 90-5033

Von Wirt-Ehepaar zu pachten gesucht

Restaurant/Landgasthof

eventuell Bergrestaurant (bevorzugt Region Zürich oder Bern)

Offerten unter Chiffre OFA 3098 B an Orell-Füssli Werbe AG, 3001 Bern.

In der Ostschweiz zu verkaufen an sehr schöner, einmaliger, sonniger Lage, mit Blick in die Berge

Kleinhotel

Ganzjahresbetrieb (zirka 25 Privatparkplätze).

Das Restaurant wird ganz neu renoviert (Stil rustique), Ideen könnten noch berücksichtigt werden. Zimmer mit Kalt- und Warmwasser, schöne Gartenterrasse, grosser Umschwing. Es möchten sich bitte nur Ehepaare melden, die Freude und berufliche Erfahrung im Hotel- und Gastgewerbe haben. Sehr interessanter Betrieb für Koch- Verkaufspris Fr. 460 000.-, Finanzierung geregelt. Eigenkapital zirka Fr. 100 000.

Offerten unter Chiffre S 900 091 an Publicitas, 8750 Giarus.

Zu verpachten

Hotel Aurora

7549 Ardez

mit Restaurant, Gesellschaftssaal, Zimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser. Zentralheizung.

Interessenten wenden sich bitte an den Beauftragten

R. Huder, Immobilien-Treuhand 7504 Pontresina

Zu verkaufen oder zu vermieten

Hotel-Restaurant

in Biel. 50 Betten, zentrale Lage beim Kongresshaus - Hallenbad.

Grosser Parkplatz in unmittelbarer Nähe. Ueberrahme auf 1. Juni 1977. Ferner besteht die Möglichkeit, angründendes Bauand im Halle von 1230 m² zusätzlich zu erwerben. Pläne für eine Gesamt-Ueberbauung sind vorhanden.

Offerten unter Chiffre 3444 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Lugano

Interessante Kapitalanlage Gebäude

(günstige touristische Lage, am See)

zu verkaufen

(auch an Ausländer)

1. Hotel

(80 Betten) gediegen, modern, ausgezeichnete Geschäftsgang

2. Bekanntes Nachtlokal

3. Neues Restaurant + Bar

Bankkapital mindestens 1,5 Mio.

Offerten unter Chiffre 3497 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Région Lac Léman

à vendre

hôtel-restaurant

très bien situé, direct au lac. 12 lits, 1 restaurant.

Capitaux étrangers possible.

Offres sous chiffre 3445 à l'Hotel-Revue, 3001 Berna.

Grande vente

aux enchères

Mobilier anciens vaudois et divers provenant de collections, musée et successions

Brigue, 7 et 8 mal 1976 Simplon Halle

Organisateur: Fernand Antille, Sierre. Tél. : (027) 55 12 57.

P36-22

Anschlagbrett Tableau noir



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

Kursort:
Touring Mot-Hotel
Schloss Ragaz
7310 Bad Ragaz

Hotel Aarauerhof
Bahnhofstrasse 68
5000 Aarau

Restaurant Casino
Herrengasse 25

Kursdauer:
Von 9.30 bis zirka 17.00 Uhr
3000 Bern

Auskünfte und Anmeldungen:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Fräulein Vreni Streiff
Mombjousstrasse 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.: _____

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höhere und mittlere Kader im Gastgewerbe Nr. 764

Die heutige wirtschaftliche Entwicklung verlangt eine optimale Nutzung des gesamten Leistungspotentials aller Mitarbeiter. Nur dadurch können die anfallenden Probleme bewältigt werden und die Konkurrenzfähigkeit erhalten bleiben.

Dieser Kurs soll für die Vorgesetzten auf mittlerer und höherer Ebene Mittel und Wege aufzeigen, die Fähigkeiten der unterstellten Mitarbeiter besser zu nutzen.

Der nächste Kurs findet statt:

Datum:
4.-7. Mai 1976

Kursort:
Hotel Adler, Sigriswil

Kursleitung:
Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV

Kurskosten:
pro Person Fr. 350.- exklusive Pensionskosten

Teilnehmer:
Damen und Herren in der Position eines Departmentchefs,
Inhaber mittlerer Stabsstellen
deren Stellvertreter

- Thematik:**
- Urbedürfnisse und Erwartungen des Menschen
 - Motivation der Mitarbeiter
 - Persönlichkeitsstruktur und Autorität des Vorgesetzten
 - Der erfolgreiche Führungsstil
 - Organisatorische Grundsätze für die Instruktion antworten.
 - Delegation von Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung Berücksichtigung gruppendynamischer Erkenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

Auskünfte und Anmeldung:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Fräulein Vreni Streiff
Mombjousstrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

Ich interessiere mich für den Kurs Nr. 764 und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein _____
Name: _____
Betrieb: _____
Stellung im Betrieb: _____
Geb.: _____
Vorname: _____
Adresse: _____

STUDENTEN SUCHEN ARBEIT

Wir haben eine grosse Anzahl Anmeldungen von

Studentinnen und Studenten

die für die Monate Juli und August eine Beschäftigung suchen.

Ferner steht eine beschränkte Anzahl

Praktikanten

(Hotelfachschüler) zur Weiterausbildung in Service und Küche zur Verfügung. Vertragsdauer 15. Juni bis 15. September und 1. Juli bis 30. September 1976.

Sofortige Anmeldung unter Telefon (031) 25 72 22 erwünscht. (Bitte Frau Modosi verlängern.)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN, Stellenvermittlung

LA SSH VOUS PROCURE DES ÉTUDIANTS

Le service de placement de la SSH dispose d'un grand nombre d'inscriptions

d'étudiants et étudiants

qui cherchent des occupations pour les mois de juillet et août 1976. En outre il y a un nombre limité d'inscriptions de

débutants de service et cuisine

(élèves d'écoles hôtelières) qui désirent faire un stage de 3 mois (15 juin au 15 septembre et 1er juillet au 30 septembre 1976). Nous vous prions de vous inscrire immédiatement en téléphonant au numéro (031) 25 72 22. Prière de demander Madame Modosi.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS, Service de placement

gdi-Seminar

Die Chancen des Klein- und Mittelbetriebes in Hotellerie und Restauration

14. bis 17. Juni 1976

Zielsetzung

Die Teilnehmer sollen nach dem Seminar

- die wesentlichen Stärken und Schwächen des kleinen und mittelgrossen Hotelbetriebs (besonders auch ihres eigenen Betriebs) erkannt sowie die daraus sich ergebenden Aktionsmöglichkeiten aufgelistet, gewichtet und diskutiert haben;
- Bekanntheit mit den Methoden zur Verbesserung ihrer Kreativität und ihrer Fähigkeit zur Innovation (besonders im Hinblick auf ihre eigene Tätigkeit) gemacht und einzelne Methoden selber ausgetestet haben;
- Mittel und Wege zur Verbesserung der persönlichen Arbeitstechnik des Chefs und Chefassistenz unter besonderer Berücksichtigung der eigenen Situation erarbeitet haben;
- den Einkauf von Investitionsgütern anhand praktischer Beispiele durchdiskutiert und erprobt haben, wie man diesbezüglich zu optimalen Entscheidungen gelangt.

Teilnehmerkreis

- Inhaber von mittleren und kleinen Unternehmen der Hotellerie und Restauration im deutschsprachigen Raum Europas (Unternehmen mit 5 bis 20 Mitarbeitern).
- verantwortliche Leiter solcher Unternehmen,
- Nachwuchskräfte für solche Tätigkeiten.

Referenten

Prof. Dr. Jost Krippendorff, Seminarleitung
Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr an der Universität Bern

Erich Berger
Leiter Unternehmensschulung SHV, Bern
Prof. Dr. Ernst-Bernd Blümle
Ordinarius für Allg. Betriebswirtschaftslehre, Universität Freiburg, Schweiz
Rolf Cornelius
Dipl. Psych., Institut für Angewandte Kreativität, Köln
Franz Diétrich
Direktor, Schweizer Hotelier-Verein, Bern
Dora Körber
Leiterin Dokumentationsdienst SHV, Bern
Dr. Peter Kühler
Geschäftsführer, Ambassador Service Hotels, Stuckishaus/Bern

Kursort

Hotel Acker, CH-9658 Wildhaus.

Teilnahmegebühr

Seminargebühr inkl. Dokumentation und Fachliteratur sFr. 980.-
Hotel (Einzelzimmer mit Bad/Verpflegung, Pausengetränke) sFr. 360.-
Teilnahmegebühr sFr. 1340.-

Auskunft und Programme sind erhältlich beim

Veranstalter

Gottlieb-Duttweiler-Institut, Park «Im Grüene», CH-8803 Rüschlikon-Zürich, Schweiz, Telefon (01) 715 29 81 oder 724 00 20.

Der

«Guide International des Hôtels 1976»

Ist bei uns eingetroffen. Richten Sie bitte Ihre Bestellung an den Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins, Mombjousstrasse 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, Mombjousstrasse 31, 3001 Berne, téléphone (031) 25 72 22.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Betriebsleiterkurs «Finanz- und Rechnungswesen»

Fachwissen und praktische Erfahrung gehören zweifellos zum Rüstzeug eines guten gastgewerblichen Betriebsleiters. Wenn er aber seinen Betrieb wirkungsvoll und konkurrenzfähig führen will, muss er heute mehr denn je die Zahlen in den Griff bekommen. Kurz - er muss sein betriebliches Finanz- und Rechnungswesen beherrschen.

Wir wollen Ihnen helfen, sich in die Probleme des betrieblichen Finanz- und Rechnungswesens hineinzuorientieren. Der nachstehend umschriebene Kurs, aufgeteilt in 4 Teile, ist für den gastgewerblichen Praktiker konzipiert.

Teil A vom 24. bis 25. Mai 1976 im Hotel Stella, Interlaken

- Einführung in die doppelte Buchhaltung - Aktiven/Passiven

- Aufwand/Ertrag - Führen des Hauptbuches

Teil B vom 16. bis 18. Juni 1976 im Hotel Stella, Interlaken

- Jahresabschluss - Abschlusselemente - Transitorische Posten

- Abschreibungen - Verbuchen des Jahresabschlusses

Teil C vom 6. bis 8. September 1976 im Hotel Stella, Interlaken

- Hilfsbücher - Lohnbuchhaltung - Gästebuchhaltung

- übrige Hilfsbücher

Teil D vom 7. bis 8. Dezember 1976 im Hotel Stella, Interlaken

- Organisationsprinzipien der Buchhaltung - Abrechnungsschema

- Kontierungssysteme - Interpretation der Bilanz und der Erfolgsrechnung - Erarbeiten von Kennzahlen.

Kursleitung:

M. Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung SHV

Dr. H. Riesen, Delegierter für betriebswirtschaftliche Fragen im SHV

E. Berger, Leiter der Unternehmensschulung SHV

R. Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV

Treuhandstelle SHV AG

Kurskosten:

- Total für alle 4 Teile (9 1/2 Tage) inklusive Material Fr. 1400.-

- Verpflegung/Unterkunft zirka Fr. 600.-

Dokumentation:

- es wird eine, auf die Praxis bezogene Dokumentation ausgestellt

- im Kursgeld sind Buchungsspläne, Kontenblätter, Journale und weiteres Material inbegriffen.

Auskünfte:

- Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, Fräulein H. Rickenmann, Telefon (031) 25 72 22.

Bitte senden Sie mir die Anmeldeformulare und weiteres Informationsmaterial

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

Wohnort: _____

Telefon: _____

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, der 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 Mösslinger, der Fernschule mit Erfahrung.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann 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 Mösslinger AG, 8045 Zürich
Räffelstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

Kostenlose Information erbaten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____

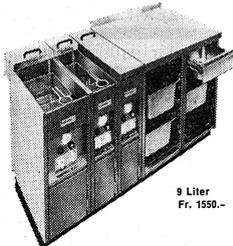
Strasse _____

Ort _____

Alter _____ 494

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.-

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH

Sillierwies 14, Telefon (01) 53 20 08

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.

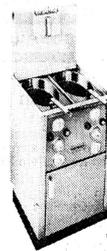


Valentine-Friteusen

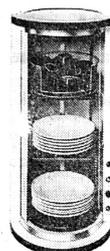
Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrossen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-



S-1 9 L. Fr. 1695.-



P-2 2x 6-7 L. Fr. 2620.-



MODELL V-1

Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 680.-

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.

Billard-Brunner Zurich - Genève

Fabrique et vente
Accessoires
Service de réparation
FOOTBALL DE TABLE
ROULETTES DE PRÉCISION
TABLES DE TENNIS
Exposition et vente:
1201 Genève-Pâquis 6, rue du Léman
tél. 022/32 15 68 Zurich, tél. 01 / 47 45 77

Hotel-Revue-Inserate
werden in der ganzen Schweiz
gelesen!



Scana

Ihr vielseitiger Partner für rationelles Einkaufen

- Konserven Eigenmarke SCANA
- Import-Konserven
- Kolonialwaren
- Weine und andere Getränke
- Verschiedenste Handelsartikel
- Bedarfsartikel für das Gastgewerbe

Verlangen Sie unsere detaillierte Preisliste mit über 3000 Artikeln!

Scana Lebensmittel AG
8105 Regensdorf/Zürich
Althardstrasse 195
01 840 16 71

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT



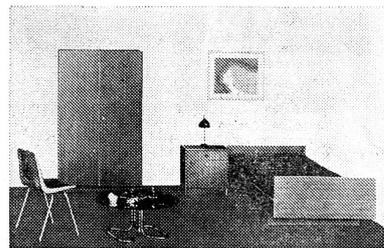
SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT
5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8
TEL. 064/54 31 33

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

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung



Echte Schlager von Möbel Ferrari Einer- und Doppelschlafzimmer

mit jeder Kombinationsmöglichkeit.

Unschlagbar im Preis - beste Qualität - 10 Jahre Garantie.

Umbau	ab Fr. 95.-	Nachtlischli	ab Fr. 75.-
Kasten	ab Fr. 145.-	Bettgestell	ab Fr. 85.-
Schreibtisch	ab Fr. 135.-	Obermatratzen	ab Fr. 55.-
Büchergestell	ab Fr. 90.-	Stühle	ab Fr. 23.-
Lätzlicouch	ab Fr. 85.-		

Verlangen Sie bitte unverbindlich Offerte:
Lieferung in der ganzen Schweiz franco Haus.

Ihre alten Möbel werden an Zahlung genommen. Barzahlung innert 90 Tagen oder in bequemen Teilzahlungen ohne Risiko. Ein Besuch lohnt sich bestimmt. 500 Gratisparkplätze

Möbel-Ferrari, 8645 Jona-Rapperswil

an der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen, Tel. (055) 27 71 21
Weitere Möbel-Ferrari-Center in Winterthur, St. Galler Str. 40, in Brunnen SZ, vis-à-vis Bahnhof und in St. Gallen, Fürstentlandstrasse 101.

Gästezimmer

wohnlich, robust und pflegeleicht. Individuell möbliert durch

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3812 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

latoflex-Betten
...bei Rheuma und Rückenbeschwerden

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen in bekanntem Sommer- und Winterkurort in der Ostschweiz (nächst Ski- und Sesselliftstation)

Kleinhotel/Restaurant

mit 18 Gästebetten und reichhaltigem Betriebsinventar.
Nähere Auskunft unter Chiffre S 33-906356 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 fl. Kalt- und Warmwasser, Spanntepichen, neu möbliert, Zentralheizung, inklusive reichhaltigem Betriebsinventar, in betriebsbereitem Zustand.

Erforderliches Kapital Fr. 200 000.-, Hypothek geregelt.
Ausführliche Offerten erhalten Sie unter Chiffre W 33-906350 der Publicitas, 9001 St. Gallen.

P 33-2794

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 44-67259 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Suchen Sie einen preiswerten, aber doch luxuriösen Ferien- oder Alterssitz im herrlichen Oberengadin?

Wir können Ihnen ein glückliches Programm von

Einfamilienhäusern

(4½, 3½) und

Maisonnette-Wohnungen

(2½, 3½, 4½)

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

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

Sofort zu verkaufen neueres, mittel-grosses

Hotel-Restaurant

mit voller Sicht auf Lugano, 45 Betten, 10 Garagen, Parkplatz, zirka 2000 Quadratmeter Land. Geeignet für Kur- oder Ferienhaus, Jugend- oder Altersheim und Pensionskassen usw. Preis einmalig zirka 50% der Schätzung.

Anfragen unter Chiffre 3566 an Hotel-Revue, 9001 Bern.

Von fachlich und finanziell bestens ausgewiesenen Hotelier zu kaufen gesucht

100-Betten-Hotel

vorzugsweise Kanton Graubünden. Wenden Sie sich bitte unter Chiffre 44-66995 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

(Diskretion garantiert)

Formation de cadres supérieurs
Gestion-Administration d'établissements

hôteliers hospitaliers 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