

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 19

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 19 13. Mai 1976

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
85. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
85e année

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

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

LAUSANNE

Delegiertenversammlung SHV
Assemblée des délégués SSH
17.–19. 5. 1976

Anspon

Es ist im SHV zur bewährten Tradition geworden, die Delegiertenversammlungen abwechslungsreich in den verschiedenen Regionen unseres Landes durchzuführen, um unsern Kollegen unsere Sympathie zum Ausdruck zu bringen. Wenn wir dieses Jahr in die Romandie fahren, so liegt der Grund noch tiefer, ist er noch freudiger: mit berechtigtem Stolz dürfen wir die neue Hotelfachschule endgültig in den SHV aufnehmen!

Der imposante Komplex wird uns an denkwürdige Verhandlungen und Versammlungen erinnern, an die vielen Schwierigkeiten, die es bei der Schaffung eines solchen Werkes zu überwinden gilt. Vor allem aber werden wir Dankbarkeit verspüren und Dank abstimmen dürfen – jenen, die die Last der Planung und des Baus getragen haben, jenen, die uns im grossen wie im kleinen geholfen haben, aber auch jenen, die es auf sich nahmen, durch die Leitung und den Betrieb die neue Schule erst zum Leben zu bringen. Jeder Bauherr empfindet nach Vollendung des Baues und – nach glücklich-erfolgter Abrechnung – Freude; und Menschen geben ihrer Freude gerne in Form eines Festes Ausdruck. Unsere welschen Kollegen werden auch diesen Teil unserer Delegiertenversammlung mit ihrer reichen Erfahrung und vor allem mit ihrer spontanen Herzlichkeit gestalten.

Ich bin überzeugt, dass es Ihnen ergehen wird wie mir, als ich erstmals die neue Schule besuchen durfte: ich empfang das Gefühl echten Anspons. Die in Chalet-a-Gobet Tat gewordene Zukunftsgläubigkeit, das pulsierende, aber nicht hektische Leben an der Schule, die frohe Ernsthaftigkeit, mit der hier gearbeitet wird – dies alles muss anregend und nachahmenswert wirken!

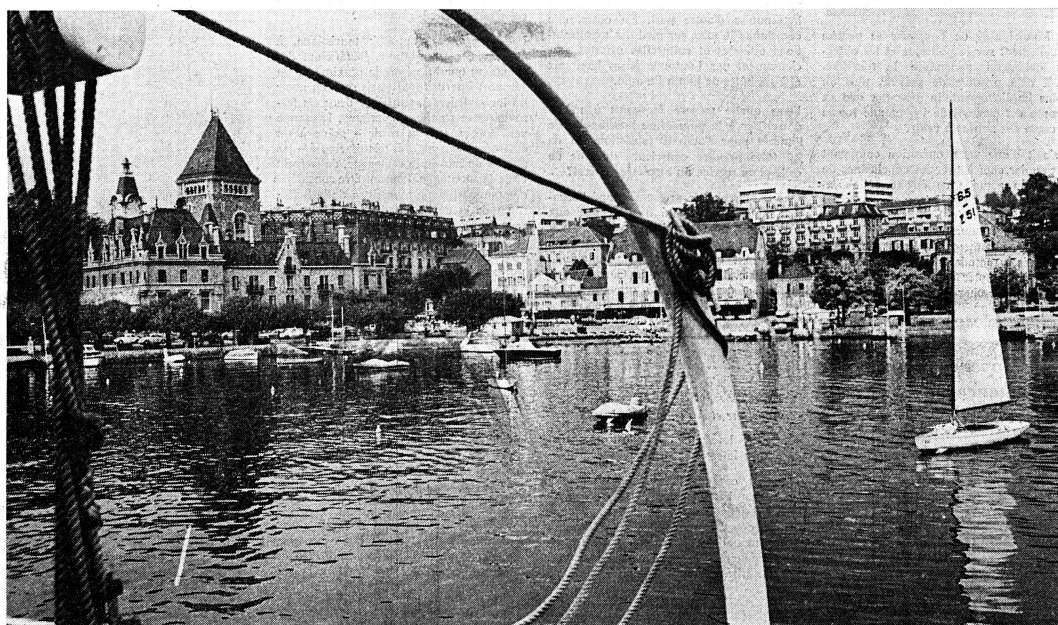
Wenn die neue Schule allein schon mehr als eine Reise nach Lausanne wert ist, so kommt gerade in der heutigen Zeit noch ein weiteres, wesentliches Erfordernis dazu: der Schulterschluss unter uns Hoteliers. Ich hoffe, dass er sich an der Delegiertenversammlung 1976 kraftvoll und bewusst vollziehen wird, damit wir so behutsam wie zuversichtlich die nächsten Schritte zusammen unternehmen können. Ich heisse Sie zur Delegiertenversammlung 1976 in Lausanne und Chalet-a-Gobet recht herzlich willkommen!

Peter-Andreas Tresch
Zentralpräsident
des Schweizer Hotelier-Vereins

Stimulation

Une des plus anciennes traditions de la SSH veut que les assemblées des délégués se déroulent à tour de rôle dans les différentes régions de notre pays, ceci dans le but de pouvoir exprimer notre sympathie à l'ensemble de nos collègues. Mais, si nous allons cette année nous retrouver en Romandie, la raison en est bien plus profonde, et encore plus réjouissante: car c'est avec une fierté tout à fait justifiée que nous pouvons désormais considérer la nouvelle Ecole hôtelière comme une institution faisant définitivement partie de la SSH.

Cet imposant complexe ne manquera pas de nous rappeler certaines discussions et assemblées assez mémorables, également toutes les difficultés qu'il nous a fallu surmonter pour créer l'œuvre qui existe aujourd'hui. Mais c'est avant tout de la reconnaissance que nous devons ressentir,



et nous voudrions exprimer nos remerciements à tous ceux qui se sont chargés de la planification et de la construction, à tous ceux qui nous ont aidés, dans les grandes choses comme dans les petites, mais également à ceux qui ont pris sur eux de mener à bien le projet en acceptant de diriger et de gérer la nouvelle Ecole.

Tout maître d'œuvre éprouve de la satisfaction quant il vient de terminer sa construction, surtout quand les comptes restent dans les limites des devis fixés. Et tout le monde aime exprimer sa joie sous forme de fête. Avec la riche expérience qui est la leur dans ce domaine, et surtout avec leur cordialité si spontanée, je ne doute pas que nos collègues romands sauront également organiser à merveille ce côté si sympathique de nos assemblées. Je suis persuadé qu'il va vous arriver la même chose qu'à moi quand j'ai visité pour la première fois l'Ecole hôtelière: j'ai ressenti alors un véritable sentiment de stimulation. Cette confiance dans l'avenir, devenue réalité au Chalet-a-Gobet, cette animation de l'Ecole, qui n'en devient pas pour autant febrile, le sérieux avec lequel on y travaille... tout cela est un exemple très stimulant, que l'on a envie d'imiter!

Si la nouvelle Ecole vaut le déplacement à elle seule, il existe, surtout à l'heure actuelle, une autre nécessité très importante à laquelle les hôteliers doivent faire face: se servir les coudes! J'espère vivement que cette assemblée 1976 contribuera à concrétiser cet objectif, afin que nous puissions franchir ensemble, avec prudence et confiance, les prochaines étapes. A l'occasion de l'Assemblée des délégués 1976, je vous souhaite une cordiale bienvenue à Lausanne et au Chalet-a-Gobet!

Peter-Andreas Tresch
Président central de la
Société suisse des hôteliers

Lausanne touristique

Die natürlichen Vorzüge Laussannes – seine einzigartige Lage zwischen See und bewaldetem Hinterland – haben die Stadt für den Fremdenverkehr prädestiniert. Gute Verkehrslage, touristische Einrichtungen und Veranstaltungen kultureller und sportlicher Art haben den Ruf Laussannes als Touristenstadt gefestigt. Mit Freude empfängt die Waadtler Metropole die Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins.

Herausragendes Merkmal Laussannes ist ohne Zweifel seine Mannigfaltigkeit, seine Abwechslung...

... Abwechslung im Landschaftlichen: Von der Kathedrale aus dem 13. Jahrhundert beherrscht, zeigt Lausanne ein harmonisches Zusammenspiel zwischen seiner Altstadt, den belebten Geschäftsstrassen im Zentrum und dem Charme seiner Uferlandschaft, welche trotz sommerlicher Aktivität ihren romantischen Zug hat bewahren können.

... Abwechslung in seiner Umgebung: Naturnah, ursprünglich und voller Variationen präsentiert sich der landschaftliche Rahmen der Stadt und öffnet weite Horizonte auf den Genfersee. Umland und Rebberge locken mit tausend Wanderrouten und Spaziergängen – ganz abgesehen von den vielen Möglichkeiten, die der See bietet oder ein Ausflug zu den touristischen Attraktionen der Waadt und der übrigen Schweiz.

... Abwechslung in den touristischen Möglichkeiten: Als medizinisches Zentrum, Stadt der Schulen und Sitz des Internationalen Olympischen Komitees i Lausanne ein gesuchter Platz für nationale und weltweite Grossveranstaltungen. Das Lausser Kongress- und Ausstellungszentrum Palais de Beaulieu lässt in dieser Hinsicht keine Wünsche offen.

Lausanne ist jung und hat sich seine jugendliche Heiterkeit bewahrt. Lausanne als moderne, gut ausgerüstete Fremdenstadt mit menschlichem Profil freut sich besonders, der Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins Heimat sein zu dürfen. Die vielen Diplomierten, welche alljährlich in aller Herren Länder aus-schwärmen, sind sowohl Botschafter der Schweizer Hotellerie wie der Stadt Lausanne.

Wir wünschen Ihnen, die Sie alle zum Wohle des Schweizer Fremdenverkehrs tätig sind, einen angenehmen Lausser Aufenthalt und hoffen, dass Sie die Tage in unserer Stadt in bester Erinnerung behalten werden.

Bon séjour à Lausanne!

Georges Fassbind,
Präsident des Hotelier-Vereins
Lausanne-Ouchy

Lausanne touristique...

Favorisée par un décor naturel alliant les agréments de la montagne et des forêts voisines à ceux du plus grand lac d'Europe, Lausanne naquit très tôt au tourisme. Ses facilités d'accès, ses équipements, les manifestations culturelles, artistiques et sportives qu'elle propose à ses hôtes, l'ont depuis confirmée dans sa vocation touristique.

Elle est aujourd'hui extrêmement heureuse d'accueillir en ses murs les délégués de la Société suisse des hôteliers.

Quelle est la caractéristique essentielle de Lausanne? Sans doute, la «diversité»... «Diversité dans le paysage. Lausanne, que domine la Cathédrale gothique du XIIIe siècle, a su harmonieusement unir

l'attrait de ses anciens quartiers à la vie active des rues commerçantes du centre et au charme de ses rives, qui sont particulièrement animées en saison estivale, mais qui toujours demeurent délicieusement romantiques.

... Diversité dans l'environnement. Lausanne s'inscrit en effet dans un cadre naturel, préservé et varié, aux larges horizons s'ouvrant sur le Léman; elle offre mille possibilités de promenades dans la proche campagne et les vignobles qui l'entourent, de croisières sur le lac, ou d'excursions plus lointaines vers les sites touristiques du pays de Vaud ou de la Suisse.

... Diversité dans les activités. Centre médical, ville d'études, siège du Comité international olympique, Lausanne est, de plus, un lieu réputé pour de grandes rencontres nationales et internationales que rendent aisées les excellentes installations du Palais de Beaulieu, centre des congrès et expositions.

Lausanne: une ville jeune, une ville souriante, une ville de villégiature qui dispose d'une bonne infrastructure touristique et qui par ailleurs a su conserver des dimensions humaines.

Elle est fière d'avoir été choisie pour abriter l'Ecole hôtelière de la SSH d'où chaque année essaient, tant en Suisse qu'à l'étranger, de nombreux jeunes diplômés qui seront autant d'ambassadeurs de l'hôtellerie helvétique.

Aujourd'hui, elle éprouverait un immense plaisir si des hôtes, tels que vous qui œuvrez tellement en faveur du tourisme suisse, pouvaient à votre tour être satisfaits de leur séjour dans la capitale vaudoise et en garder un souvenir agréable. Bon séjour à Lausanne!

Georges Fassbind
Président de la
Société des hôteliers
de Lausanne-Ouchy

1976, l'année du tourisme lausannois et vaudois

A l'occasion de l'assemblée des délégués de la SSH, qui se déroulera à Lausanne, nous avons prié plusieurs personnalités du monde politique et touristique du canton de Vaud d'exprimer leur opinion et leur avis sur certaines de leurs préoccupations. Les informations et les commentaires publiés ci-après, sans constituer un véritable dossier exhaustif, donnent une image du tourisme lausannois et vaudois en cette année 1976 qui pourrait bien être décisive pour son avenir.

«Remodeler le produit touristique et l'adapter à une clientèle potentielle»

M. Jean-Pascal DELAMURAZ, syndic de la Ville de Lausanne, conseiller national



La Municipalité de Lausanne se penche actuellement sur la politique et les objectifs qu'entend poursuivre le tourisme. Est-il déjà possible de prévoir, plus ou moins implicitement, la direction que va prendre cet élément de l'économie locale au cours des années à venir?

Il s'agit d'une vaste opération consistant au premier chef à tirer les conclusions de l'évolution actuelle en étroite collaboration avec les milieux concernés: Association des intérêts de Lausanne, hôteliers, cafetiers et restaurateurs, entreprises de transports, commerçants, Palais de Beaulieu. Puis à remodeler le produit touristique et à l'adapter à une clientèle potentielle à rechercher en Suisse même, en Europe de l'ouest, aux Etats-Unis, au Canada et au Japon. Enfin à reprofiler

l'image de Lausanne tant dans l'animation offerte au touriste (Ouchy, vieille ville) que dans l'équipement destiné à le recevoir (construction d'un nouvel hôtel, à Ouchy par exemple).

Sans former un diastère à part entière, le tourisme constitue l'une des préoccupations importantes de votre administration. Comment cela se concrétise-t-il?

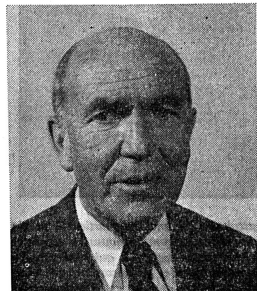
L'activité de la section des affaires touristiques comprend les relations avec les associations nationales et vaudoises de tourisme, l'Association des intérêts de Lausanne (ADIL) et la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy (SHLO) d'une part, le secrétariat des commissions de gestion des fonds provenant de la taxe intercommunale de séjour et du fonds pour l'équipement touristique de la région lausannoise d'autre part. En outre, elle coordonne la mise sur pied des manifestations estivales et culturelles offertes gracieusement par Lausanne à ses habitants et à ses hôtes de juin à fin août.

Dans quelle mesure êtes-vous à même d'insuffler à la population lausannoise de l'intérêt pour l'activité touristique et de lui faire prendre conscience du rôle de celle-ci au service du bien-être général?

Une conférence de presse a donné l'occasion à la Municipalité d'en appeler aux Lausannois et à leur imagination, tant il est vrai qu'une vocation touristique ne s'accomplit qu'avec l'appui populaire le plus vaste. D'autre part le Conseil communal a également été orienté sur la question touristique et sera amené à se prononcer sur les options importantes.

«Développer le tourisme et offrir à nos hôtes le chemin du bonheur»

M. Jean PERRET, président de l'ADIL-Office du tourisme et des congrès de Lausanne



Le tourisme lausannois connaît un certain «passage à vide»; à quoi peut-on l'attribuer?

A l'augmentation spectaculaire des nuitées lausannoises, a succédé un recul plus sensible que celui des nuitées suisses. En période de récession, l'on se prive plus volontiers d'un séjour de villégiature dans une ville, si charmante soit-elle, que de vacances à la montagne où le changement d'air et la pratique des sports d'hiver notamment apportent une détente souvent bénéfique pour la santé. Par ailleurs, le cours élevé du franc suisse est particulièrement préjudiciable au tourisme lausannois qui compte traditionnellement une proportion élevée de Français.

Quelles seront, dans les grandes lignes, les nouvelles structures de l'ADIL, ceci indépendamment de la future conception du tourisme lausannois en voie d'élaboration?

Les structures de l'ADIL ont été repensées en vue de donner à chaque organe une efficacité accrue et une grande faculté d'adaptation. C'est ainsi que la nouvelle direction, mise en place au début d'avril, pourra déployer tout son dynamisme pour redonner un souffle nouveau au tourisme lausannois.

Lausanne a son métro, sa ligne directe avec Cointin, son débarcadère et d'excellents accès routiers et ferroviaires. Que manque-t-il sur le chemin de son bonheur?

En ajoutant à cela un des meilleurs Palais des congrès et d'expositions d'Europe, et l'un des plus beaux parcours de golf du

continent, Lausanne possède certes une excellente infrastructure touristique. Tout est cependant perfectible et pour compléter l'équipement hôtelier, remarquable à plus d'un titre, il serait souhaitable de construire un ou deux nouveaux hôtels répondant aux exigences du tourisme de congrès, de groupes et d'incentives. Les autorités lausannoises en sont conscientes et ne ménagent pas leurs efforts pour combler cette lacune.

«Faire preuve d'activité, d'innovations et d'agressivité sur les marchés»

M. Pierre SCHWITZGUEBEL, directeur de l'ADIL-Office du tourisme et des congrès de Lausanne



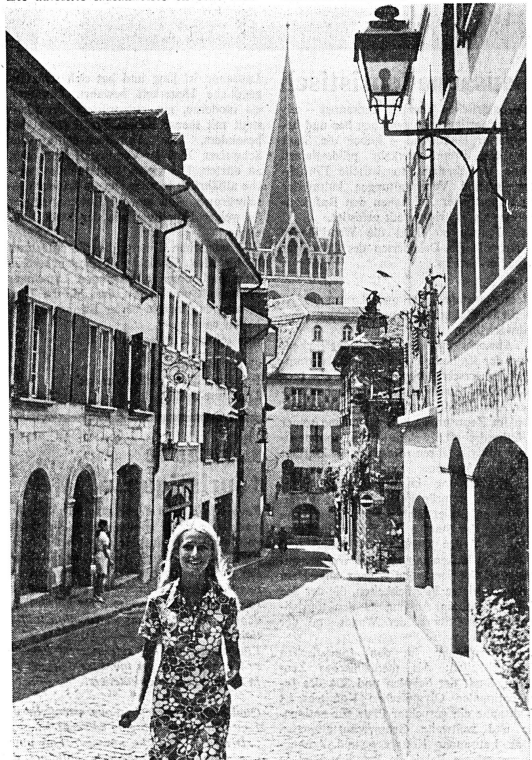
En tant que nouveau capitaine du tourisme lausannois, que pensez-vous du produit que vous êtes désormais chargé de promouvoir et de vendre, et de ses chances d'impact sur les marchés?

Lausanne est un produit touristique, à mon avis, extraordinaire. Bénéficiant des avantages que lui assure la proximité d'un aéroport international (mais sans en avoir les inconvénients), située sur des axes ferroviaires et routiers importants, Lausanne peut tout à la fois offrir - grâce à un environnement naturel très diversifié - les attraits du lac, de la campagne, de la forêt et de la montagne. Pouvant être considérée comme la «plaque tournante» de la Suisse romande et de l'Europe, elle est à même de proposer différentes sortes de vacances: tourisme pur - et sur ce plan, son éloge n'est plus à faire -, congrès, études universitaires et médicales. Je crois pouvoir ainsi affirmer que le produit lausannois a de très sérieuses chances d'impact sur le marché.

Il n'en reste pas moins que nous devons «d'adapter» ce produit à la clientèle que l'on désire attirer chez nous. Et dès lors, pour autant que l'on sache faire preuve d'activité suivie et régulière, d'innovations et d'agressivité sur les marchés choisis, je crois réellement que les chances de succès sont certaines.

Ce succès dépend, non pas seulement du capitaine du tourisme lausannois, mais bien davantage de l'esprit d'équipe et de collaboration que Lausanne entend dorénavant manifester.

Quelles sont les lacunes que vous avez décelées dans l'équipement et l'offre du tourisme lausannois?



Une vieille ville, rendez-vous de la jeunesse...

programmer, d'entente avec l'Office du tourisme, toute une série de spectacles et de concerts gratuits, tant pour le plaisir de ses hôtes que des Lausannois. La capitale vaudoise ne négligera rien pour développer le tourisme et offrir à ses hôtes le chemin du bonheur.

Pouvons-nous vraiment parler de lacunes? A mon sens, je ne crois pas qu'il y en ait de graves dans l'équipement, mais qu'il existe plutôt un certain manquement dans la publicité, la promotion et la vente.

Peut-être, pourtant, serait-il souhaitable que Lausanne puisse bénéficier d'un, voire de deux établissements hôteliers nouveaux, susceptibles de répondre pleinement à toutes les exigences d'un tourisme de congrès sur lequel Lausanne entend particulièrement mettre l'accent, en plus

du caractère attractif général qui lui est propre.

En quoi l'animation d'un office du tourisme de ville diffère-t-elle de celle d'une station?

La seule différence que l'on puisse, selon moi, relever est que, dans une station de montagne, les autochtones se sentent peut-être plus concernés par les problèmes du tourisme, et, de ce fait, plus ouverts à des notions d'animation et d'accueil.

Très certainement, Lausanne offre, depuis plusieurs années, d'excellents programmes de manifestations et d'animation, tant artistiques, culturelles que sportives. Mais sans doute on pourrait encore améliorer l'animation de certains quartiers, de quelques points «stratégiques» de la ville: ne serait-il pas bon, par exemple, de prévoir des orchestres sur la place d'Ouchy? ... Je reste personnellement persuadé que, si la population lausannoise prend conscience de l'apport du tourisme pour la ville, elle saura aussi contribuer de façon remarquable à son animation et au bon accueil dû à tous ceux qui nous font l'honneur de leur visite.



«Le comité de la SHLO souhaite la création d'un établissement de grande capacité»

Mme Jeanine ROLAZ, vice-présidente de la Société des Hôteliers de Lausanne-Ouchy (SHLO)



Il faut s'attendre à ce que notre réponse, en tant qu'hôteliers directement concernés par l'implantation d'un ou de plusieurs établissements de grande capacité, ne soit pas aussi catégoriquement affirmative que celle de spécialistes du tourisme ou d'organismes de congrès. Nous cherchons des points de comparaison avec d'autres villes suisses et aimerions profiter des bonnes expériences, en évitant autant que possible la répétition d'erreurs commises ailleurs. Néanmoins, le comité de la SHLO estime souhaitable la création d'un établissement de grande capacité, si possible faisant partie d'une chaîne internationale, afin qu'il draine à Lausanne une clientèle nouvelle. Par ailleurs, le taux d'occupation n'étant pas satisfaisant, nous aimerions que la Municipalité prenne conscience du problème de rentabilité d'un tel établissement et améliore auparavant l'équipement touristique de Lausanne. Il faut à notre ville un pôle d'attraction qui fasse que le touriste de passage, au lieu de contourner Lausanne par l'auto-route, soit tenté de s'y arrêter... Le jour où nous posséderons un tel atout, il n'y aura plus aucun problème pour nous, ni aucun obstacle à l'implantation d'un ou de plusieurs grands hôtels.

L'hôtellerie lausannoise s'est trouvée un nouveau cheval de bataille: l'animation de la ville. Quelles sont ses initiatives dans ce domaine?

En effet, le manque d'animation de notre ville nous préoccupe beaucoup. Nous avons trop souvent entendu dire que les touristes, plus particulièrement les jeunes, s'ennuient à Lausanne; notre Municipalité elle-même s'est penchée sur ce problème. Nous estimons qu'en premier lieu il est nécessaire de sensibiliser l'opinion publique lausannoise, de la réveiller, afin qu'elle soit consciente de la vocation touristique de la capitale vaudoise. Nous avons eu, et nous aurons encore, des entretiens avec la Direction de Police afin qu'elle se montre plus compréhensive à l'égard des initiatives en vue d'animer nos rues, nos quartiers, etc. Nous comptons également sur les commerçants, sur les restaurateurs, et bien entendu l'Office du tourisme, pour trouver des idées. Ouchy, cet endroit où les Lausannois se sentent en vacances lorsqu'ils vont s'y promener, pourrait être encore développé.

Et quand vous parlez d'un cheval de bataille, je pourrais vous citer le «Centre et Musée de l'Olympisme», un vœu cher aux hôteliers lausannois, dont nous souhaitons vivement la réalisation et qui pourrait être ce pôle d'attraction.

On estime que l'offre hôtelière lausannoise n'est pas complète et l'on sait d'autre part qu'il existe des projets d'implantation d'un ou de deux grands hôtels. Quelle est la position de la SHLO à ce sujet?

«L'espoir que la cause que nous défendons sera mieux comprise en haut lieu»

M. Jean-Jacques CEVEY, syndic de Montreux, conseiller national, membre du Bureau de l'Office national suisse du tourisme



La Confédération n'a pas tout à fait oublié le tourisme dans son programme de relance; comment son aide va-t-elle se manifester?

Pour enrayer le fléchissement de la demande dans le secteur touristique, l'Office national suisse du tourisme a décidé une série de mesures extraordinaires en matière publicitaire. Il s'agit principalement de lutter contre l'impression trop souvent suscitée et soulignée, à l'étranger, de la cherté de la vie dans notre pays. Par ailleurs, il paraît nécessaire de rappeler aux Suisses l'agrément de séjours ou d'excursions à l'intérieur même de nos frontières. L'ONST peut supporter la moitié de cet effort exceptionnel, en 1976 et 1977; mais l'autre moitié de la dépense annuelle supputée à 2 millions de francs sera couverte par une augmentation de la contribution de la Confédération à l'Office; les Chambres fédérales ont approuvé cette mesure proposée par le Conseil fédéral dans le cadre du nouveau train de dispositions propres à stimuler l'économie et à procurer du travail. Parallèlement, d'autres mesures prises dans différents secteurs devraient servir indirectement les intérêts de notre tourisme, notamment en ce qui concerne les travaux d'infrastructure de caractère public.

«Le chiffre d'affaires global du tourisme vaudois atteint 700 millions de francs»

M. Eugène KUTTEL, chef de l'Office cantonal des transports et du tourisme, président du Conseil vaudois du tourisme



Comment se présente la structure du tourisme vaudois et estimez-vous qu'elle soit solide et efficace?

Trois trames soutiennent principalement la structure de l'économie touristique vaudoise:

- les collectivités publiques locales et l'Etat interviennent d'une manière déterminante dans la conservation, la création et le fonctionnement des infrastructures de base: aménagement du territoire, voies et moyens de communication, patrimoine architectural et naturel, salubrité des eaux, etc.;
- l'économie privée, qui ne se contente pas de gérer l'acquis, mais reste l'élément moteur essentiel de l'activité touristique, notamment dans les domaines de l'hébergement, de la restauration, de l'animation et des transports. La concertation perma-

Compte tenu de l'importance quantitative du groupe parlementaire du tourisme, estimez-vous qu'on est aujourd'hui conscient sous la Coupole fédérale des possibilités et des besoins du tourisme au sein de l'économie et de la vie helvétiques?

Le groupe parlementaire du tourisme et des transports est en effet fort nombreux. Malheureusement, jusqu'à maintenant, nous n'avons pas beaucoup senti les effets de cette situation. Mais cela n'a pas poussé les quelques parlementaires qui, comme moi, comprennent l'importance du tourisme dans la vie économique de notre pays à baisser les bras. Mais cet effort est de longue haleine. Et il doit s'appuyer sur une meilleure information relative aux problèmes de notre hôtellerie et de ses branches voisines, et aux avantages incontestables tirés par la Suisse de son état de pays de vieille tradition et de solide réputation touristique. En reconnaissant, dans le message concernant précisément les mesures de «relance», la contribution du tourisme à la compensation du déficit de notre balance commerciale et au rééquilibrage de notre balance des revenus, le Conseil fédéral nous laisse quelque espoir qu'à l'avenir la cause que nous défendons sera mieux comprise en haut lieu.

On dit régulièrement que le tourisme - singulièrement son hôtellerie - est insuffisamment représenté dans les sphères politiques. Quelles sont, à votre avis, les répercussions de cette carence, eu égard à la puissance des autres secteurs économiques?

Il est vrai que les professionnels du tourisme sont rares dans les conseils de la nation et même de nos cantons et communes. Ils doivent s'employer eux-mêmes à corriger cette carence par une politique de présence et d'action positive dans les parlements. Ainsi, quelques-uns d'entre eux viendront peut-être bientôt renforcer ceux qui, proches par leur activité publique ou privée des gens du tourisme et de leurs problèmes, s'emploient actuellement à défendre les intérêts des régions de notre beau pays où ce tourisme reste le premier ou le seul moyen d'existence d'une population importante.

par ailleurs une tâche de coordination importante au niveau des régions. La structure est bonne, parce que le courant passe entre les trames et les interlocuteurs-partenaires; c'est à quoi se voue entre autre l'Office cantonal des transports et du tourisme.

Pouvez-vous nous rappeler le rôle du Conseil vaudois du tourisme, ses objectifs et ses préoccupations actuelles?

Le rôle du Conseil du tourisme est défini par la loi cantonale sur le tourisme. Il prend les décisions d'octroi de contributions du fonds d'équipement dans la limite de ses compétences et donne son préavis sur les requêtes relevant du Département des travaux publics ou du Conseil d'Etat. Il peut entreprendre des études sur toute question importante concernant le tourisme. La création d'équipements collectifs pour accroître l'attractivité des stations et partant leur compétitivité est au centre des préoccupations du Conseil du tourisme. Les engagements du fonds d'équipement touristique depuis sa mise en œuvre, en décembre 1970, se

montent à ce jour à quelque 6 millions de francs. L'Office cantonal assure le secrétariat du Conseil du tourisme et la gestion du fonds.

Dans quelle mesure votre Office participe-t-il à l'élaboration des plans d'aménagement du territoire et définissent-ils les zones touristiques?

Non seulement l'Office collabore étroitement avec les services de l'aménagement du territoire, notamment en matière de zones touristiques et d'équipements, mais il a été l'instigateur d'études de planification qui couvrent l'entier du domaine skiable du canton et qui ont été financées par l'Etat et les communes intéressées. L'ensemble des travaux qui ont été menés à chef dans le Jura, les Préalpes et les Alpes, constitue une contribution importante à la planification des équipements touristiques. Les contacts entre services et avec les Municipalités pour résoudre les problèmes posés par les infrastructures sont une constante de l'activité de l'Office.

«Nous sommes d'avis qu'il faut intensifier nos efforts sur le marché américain»

M. Jean-Jacques SCHWARZ, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV)



Compte tenu des nouvelles données de la conjoncture, quelles sont aujourd'hui les lignes directrices de la politique promotionnelle de l'OTV?

Les lignes directrices de la politique de publicité de l'OTV sont restées les mêmes que précédemment, à savoir: Suisse, France, Belgique, Hollande, Allemagne, Etats-Unis/Canada.

Nous avons décidé de concentrer notre effort sur les revues destinées aux automobilistes (exemple: ADAC en Allemagne) en préparant à leur intention un nouveau forfait «itinérant» à 129 francs. Ce forfait devrait inciter les automobilistes à séjourner plus longtemps dans la Région du Léman pour la découvrir, en retrouvant dans chacune de nos stations les mêmes conditions, c'est-à-dire un forfait identique. La grande diversité de notre région nous a permis de mettre au point ce concept d'un genre nouveau. De plus, pour tenir compte du facteur change, nous avons augmenté notre effort sur certains pays dont la monnaie est suffisamment forte pour ne pas rendre le

«poids» du franc suisse trop lourd, ainsi, par exemple, la Suisse allemande, l'Allemagne et la Hollande.

Pour ce qui a trait aux Etats-Unis et au Canada, nous avons poursuivi l'action publicitaire entreprise dans la presse professionnelle. Notons entre parenthèses que notre action 1975 nous a valu la distinction «Andy Award of Merit» du club de publicité de New York. Sur le plan promotionnel, nous avons visité 3 villes du Canada ainsi que 3 villes américaines.

Vous revenez d'un voyage de promotion aux USA; quelle est actuellement l'attitude du marché américain à l'égard de la Suisse?

Nous avons pu constater que le marché américain, dans son ensemble, se montre

plutôt réservé à l'égard de notre pays. Il ne s'agit pas bien sûr de remettre en cause la sympathie et l'attractivité dont jouit la Suisse dans ce pays, mais bien plutôt de la trop haute tenue du franc suisse. Dans notre rapport de voyage, nous évoquons le choc psychologique reçu par les Américains lors de la baisse spectaculaire du dollar et dont une partie d'entre eux ne s'est pas encore remise. Dans le même temps, apparaissent sur le marché de nouveaux produits à des prix particulièrement compétitifs qui répondent au besoin éprouvé par le public de limiter ses dépenses.

En dépit des circonstances peu favorables, nous sommes d'avis qu'il faut intensifier nos efforts sur ce marché, afin de conserver notre position pour le jour où les conditions économiques nous seront devenues plus favorables. Nous ajoutons encore qu'en ce qui concerne la saison d'hiver, nos chances nous paraissent bien meilleures car un séjour dans les Rocky Mountains s'avère plus cher qu'en Europe. La compétition se joue alors entre les pays alpins et, si la position de la Suisse est plus difficile sur le plan des prix que celle de l'Italie et de l'Autriche, nos chances restent cependant valables.

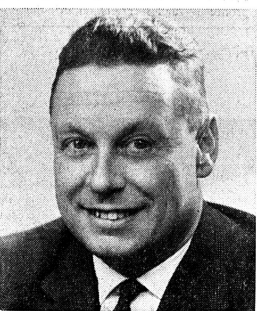
Possédez-vous des indices quant à une reprise sérieuse du mouvement touristique étranger en Suisse?

La reprise du mouvement touristique doit être envisagée sous 3 angles:

- Pays européens à monnaie forte: la reprise est déjà en cours, en particulier en ce qui concerne le marché allemand, hollandais et belge.
- Pays européens à monnaie faible: le mouvement de reprise n'est pas amorcé, sauf en Grande-Bretagne.
- Etats-Unis: la situation actuelle du franc suisse nous laisse penser que nous sommes en ce moment plutôt au creux de la vague et qu'il ne faut pas s'attendre à une reprise sérieuse avant 2 ans environ. Ce ne sont là que des réflexions purement personnelles, fondées sur des appréciations et non sur des données mathématiques. Elles doivent donc être interprétées avec beaucoup de nuance.

«Un départ très prometteur dans toutes les stations vaudoises»

M. H.-F. MULLER, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers



Quel est le diagnostic de l'hôtellerie vaudoise à l'approche de la saison d'été?

On note une forte augmentation des

réservations à long terme (6 mois à l'avance), une progression régulière des réservations à court terme et seulement le dixième des annulations que l'on recevait l'an dernier. Forte concentration aussi sur les voyages en groupe - voyages organisés forfaitaires - principalement dans les hôtels de catégorie moyenne et inférieure, et légère reprise des voyageurs individuels (passants) due au fait qu'en 1975 il était possible de trouver des chambres dans tous les hôtels et à tous les prix. Les dépenses accessoires en revanche sont en nette régression: on achète ses boissons au magasin, on pique-nique dans la chambre et on choisit les excursions les moins chères!

On a constaté le départ très prometteur du tourisme estival dans toutes les stations vaudoises à l'occasion des fêtes de Pâques.

Des déclarations optimistes et des propos alarmistes que l'on entend actuellement, où se trouve, à votre avis, la vérité?

Cette contradiction illustre l'absence totale de sécurité dans les pronostics: d'un extrême à l'autre, tout est possible, en fonction également des établissements. A l'heure actuelle, un optimisme modéré est justifié, mais la plus grande prudence s'impose pour toute action ou manifestation coûteuse. C'est l'austérité parlée d'espoirs.

Quelles sont les préoccupations actuelles de l'hôtellerie vaudoise?

Il s'agit de tirer le maximum du minimum encore disponible sur tous les plans, que l'on parle de promotion, d'animation ou de restauration. Il est devenu indispensable de donner à ce qu'on a, c'est-à-dire à notre offre, le meilleur aspect, d'où un meilleur accueil, un meilleur service, la meilleure valeur pour un franc suisse trop cher. Les marchés encore accessibles doivent être choisis en fonction de nos moyens existants.

Un souci inattendu est apparu: la rareté du personnel qualifié qui n'est plus disposé à changer de place. D'où de nombreuses improvisations dans l'organisation des équipes de travail, voire l'engagement de personnel avec horaire variable. L'essentiel consistera à tenir les marges de bénéfice dans toute la mesure du possible pour que l'hôtelier puisse quand même disposer de quelque chose après le paiement des amortissements et de toutes les charges financières. Même si c'est peu, ça me paraît indispensable, non?

Propos recueillis par José Seydoux
Les photos des pages lausannoises et vaudoises sont de Marcel Insand et de l'ONST.



Vue du Pays de Vaud, face au Léman et aux Alpes savoyardes.

cafés - dancings - tea-room
Etude et réalisation
DEM
1022 Chavannes-Renens
Tél. (021) 34 45 31
1203 Genève
Tél. (022) 44 55 55
3960 Sierre
Tél. (027) 56 16 72
un engagement qui dure longtemps



Hotelporzellan für höchste Anforderungen ist die Spezialität der Porzellanfabrik Langenthal. Ein Beispiel aus unserer vielseitigen Kollektion: PRESIDENT, die mehrfach ausgezeichnete Form mit der absolut waschmaschinenfesten Inglasur-Verzierung 0103581. Dieses Hotelporzellan ist auch mit anderen Inglasur-Dekors rasch lieferbar. Unser Sortiment enthält auch sehr preisgünstige Ausführungen. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte bei Ihrem Lieferanten, oder wenden Sie sich direkt an uns.



Langenthal

Porzellanfabrik Langenthal AG, CH-4900 Langenthal



Das Meer. Für Sie persönlich ausgesucht von Kuoni.

Wir wissen, wo es schöner ist. Der Strand sauberer, das Wasser klarer, die Bucht stiller und das Hotel besser. Denn wir kennen uns aus.

Costa Brava 8 Tage ab Fr. 395.-	Costa del Sol 8 Tage ab Fr. 495.-	Kanarische Inseln 8 Tage ab Fr. 595.-
Ibiza 8 Tage ab Fr. 395.-	Menorca 8 Tage ab Fr. 395.-	Mallorca 6 Tage ab Fr. 195.-
Südsardinien 8 Tage ab Fr. 645.-	Griechenland Athen, Korfu, Aegina, Rhodes 8 Tage ab Fr. 595.-	Costa Smeralda 8 Tage ab Fr. 395.-
Golf von Amalfi 8 Tage ab Fr. 495.-		Ischia 8 Tage ab Fr. 495.-
Sizilien 5 Tage ab Fr. 495.-	Korsika 8 Tage ab Fr. 560.-	Jugoslawien 8 Tage ab Fr. 395.-
Rumänien 8 Tage ab Fr. 395.-	Tunesien 8 Tage ab Fr. 445.-	Diese Minimalpreise haben nur während einer bestimmten Zeitspanne Gültigkeit. Mehr erfahren Sie im Prospekt «Ferien-Festivals».

Kuoni-Reisen können Sie in Ihrem Reisebüro und in 45 Kuoni-Filialen buchen. Kuoni-Filialen in Ihrer Nähe: Bern: Bärenplatz 22/76/61. Biel: Dufour 17, 22/14/22. Interlaken: Postplatz 22/13/32.



Ihr Ferienverbesserer

Wir wünschen
ein erfolgreiches
Gelingen
der Delegierten-
versammlung des
Schweizerischen
Hotelier-Vereins

Egon Kreis
Kreis AG, St. Gallen



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

NEU



SUCROSIN

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

Künstlicher Süsstoff
in Portionen-Packungen.



Wir wünschen dem
Schweizer Hotelier-Verein
für seine
Delegiertenversammlung
einen vollen Erfolg!

**AGM
AGMULLER**
8212 Neuhausen am Rheinfall

Lausanne und das Waadtland

Charme, dem wir gern erliegen

Als Mittelpunkt eines bedeutenden Strassen- und Eisenbahnnetzes, und nur dreissig Minuten vom Flughafen von Genf entfernt, nimmt Lausanne nach Zürich, Basel, Genf und Bern den 5. Rang in der Reihe der Schweizer Städte ein. Lausanne ist nicht nur ein Handels- und Geschäftszentrum, sondern auch eine Stadt der Bildung, der Erholung und abwechslungsreicher Ferien.

Die gestufte Hanglage, deren Basis an den Ufern der grössten Wasserfläche Europas liegt, lässt in aufeinanderfolgenden Stufen die so verschiedenartigen Quartiere vom freundlichen Hafen in Ouchy bis zu den dunklen Tannen des Jorat hervortreten. Eingerahmt von Wäldern und Weinbergen, bietet Lausanne im Stadtgebiet selbst ausgedehnte Parks und Anlagen, so dass es mit Recht als eine der grünen Städte gilt.

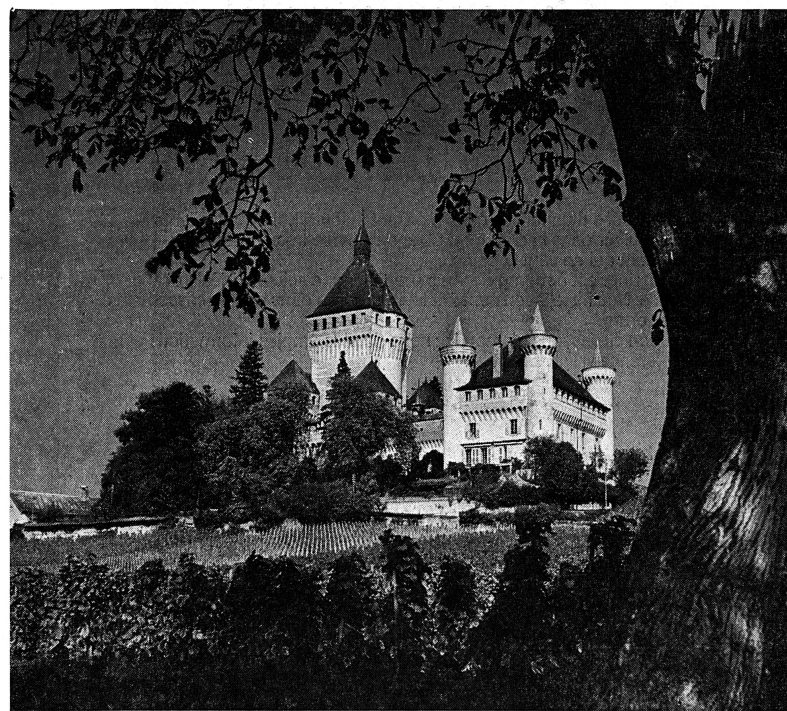
Tiefe Wurzeln

Die entfernte Vergangenheit Laussannes geht bis auf die Römerzeit zurück: An den Gestaden des alten Lousonna gab es bereits Villen und Patrizierhäuser, von denen man vereinzelt Spuren aufgefunden und sorgfältig konserviert hat. Dann wechselte die Stadt den Standort. Im Mittelalter konzentrierte sich die Bevölkerung im oberen Teil; es wurden Umfassungsmauern rings um die neue Stadt gebaut, in ihrem Inneren erhob sich eine prächtige Kathedrale, die heute als Zeuge der Kunst des 12. und 13. Jahrhunderts ein wahres Kleinod darstellt. Gegenüber der Kathedrale liegt der ehemalige bischöfliche Palast, der Sitz der Lausanner Bischöfe bis zum Anfang des 15. Jahr-

Durch die im 16. Jahrhundert gegründete Universität, seine Bildungsstätten, unter denen die Eidgenössische Technische Hochschule und die Hotelfachschule den ersten Rang einnehmen, ferner durch zahlreiche Gymnasien, Oberschulen und private Institute schuf sich Lausanne sehr bald eine Tradition als Bildungszentrum.

Sein künstlerisches und kulturelles Wirken strahlt weit in die Runde. Jedes Jahr werden die Konzertveranstaltungen, insbesondere durch das Orchestre de la Suisse romande, das Lausanner Kammerorchester und die grössten internationalen Ensembles belebt, während die Theaterstücke bieten, die einerseits den Beifall des grossen Publikums finden, andererseits die Liebhaber der Avantgarde anziehen. Opern- und italienische Opernabende bilden den Rahmen für das Internationale Musikfestival, das regelmässig im Mai und Juni stattfindet. Aber auch Ballettveranstaltungen fehlen nicht, denn Lausanne hegt eine besondere Leidenschaft für den Tanz.

Ein weiterer kultureller Aspekt: die Ausstellungen in Museen und Galerien: alte und neue Werke sind in Lausanne zu sehen. Alle zwei Jahre bietet sich Gelegenheit, die Biennale der Wandteppich-



Theatralisches Dekor: Schloss Wufflens

Kurort im Wandel: Leysin

neten Landstriches sehr gut wieder – eines Landes, wo sich im Verlaufe der Jahrhunderte die ehrgeizigen Römer, die erobrunslustigen Barbaren, die frommen Mönche von Cluny – Wegbereiter von Religion und Kultur – und der reiche Landadel abgelöst haben, von den Bernern gar nicht zu reden, welche in unseren schönsten Schlössern – um nur Ouchy und Lucens zu nennen – ihre Wappen hinterlassen haben.

Auf dieser fruchtbaren Erde entdeckte man Dörfer mit stattlichen Bauernhäusern inmitten friedlicher Hügellänge; kurz, die Süssse des Lebens angesichts einer noch unverdorbenen Natur. Aber Waadt-Länder Landschaft heisst auch Moudon, seine malerischen Quartiere und seine einzigartige Kirche St-Etienne in einem sehr reinen gotischen Stil, das heisst auch Payerne mit seiner Abteikirche, welche als schönster romanischer Kirchenbau der französischen Schweiz gilt; das heisst aber auch Avenches, welches das Handels-, Verwaltungs- und Militärzentrum der Römer war. Und wie könnten wir die Burgen und Schlösser unerwähnt lassen: La Sarraz, Isle, Grancy, Sévery, Senarclens, Eclépens, Echallens, Goumoëns-la-ville, St-Barthélemy, Combremont-le-Grand – jahrhundertalte Zeugen der Fruchtbarkeit und der Schönheit dieser Erde.

Lockende Alpen

Mit ihrer idealen Höhenlage (1000 bis 1400 m) weisen die Kurorte der Waadt-Länder Alpen sozusagen unbegrenzte Möglichkeiten für Sommer- und Winter-sport auf. Châteaufort-Ox, flankiert von Rougemont und Rossinière, bietet die familiäre Atmosphäre des Pays-d'Enhaut, wo Handwerk und Folklore noch nicht ausgestorben sind. Von Châteaufort-Ox über Lécherette und den Col des Mosses erreicht man sowohl Leysin wie Les Diablerets.

Leysin, auf einem natürlichen Balkon gelegen, ist eine junge Station mitten im Wandel. Und was Les Diablerets betrifft: Wer könnte dem Zauber seiner alten Chateaux widerstehen? Im Sommer verbindet eine neue Strasse über den Col de la Croix Villars mit Les Diablerets. Villars, der mondäne Kurort, beherrscht die Rhoneebene und bietet dem Besucher nebst dem majestätischen Panorama eine hervorragende touristische Ausstattung.

So weisen die alpinen Stationen des Waadtlandes – zusätzlich zum Vorzug, dass sie nicht weit auseinander liegen – eine unvergleichliche Auswahl von Ausflugs- und Unterhaltungsmöglichkeiten auf.

Zauber des Juras

Der Waadt-Länder Jura wird durch die Bergkette gebildet, welche sich vom Gipfel des Dôle bis zum Creux-du-Van er-

streckt. Die Erhebungen tragen klangvolle Namen: Dôle, Noirmont, Mont-Tendre, Suchet, Chasseron.

Am Fusse des Juras finden sich zauberhafte kleine Städte mit grosser Vergangenheit: Yverdon, Grandson, Champvent, Orbe, Vallorbe, Les Clées, Romainmôtier. Alle haben sie es verstanden, ihren uralten Charakter zu bewahren. Sommers und winters, auf Schiene oder Strasse gelangt man ohne Mühe zu den bekannten Touristenstationen St-Cergue, Vallée de Joux, Ste-Croix/Les Rasses. Diese drei Orte in günstiger Höhenlage (1000 bis 1200 m) haben sich einem gastfreundlichen Familientourismus verschrieben.

Süsse Verheissung der Rebberge

Die Gestade des Léman bieten tausend Perspektiven, und auf diesem Umstand beruht wohl auch der Ruf dieser Landschaft. Von Genf bis Lausanne erstreckt sich die Côte, wo der Reisende eine Reihe der hinreissender historischer Städte entdecken kann: Coppet, dessen Schloss die lebensfreudige Madame de Staël und ihren illustren Kreis beherbergte, Nyon, zur Zeit der Römer eine wichtige Kolonie, Rolle und schliesslich Morges mit seinem Schloss, der ehemaligen Bastion des Hauses Savoyen. Inmitten der Weinberge mit ihren berühmten Gewächsen Dörfer voller Charme: Dullier, Aubonne, Vufflens, dessen Schloss mit seinem theatri-

schen Dekor die bewundernden Blicke der Vorübergehenden auf sich zieht.

Im Osten von Lausanne schliesslich die berühmten Weinberge des Dézaley und des Lavaux mit ihren typischen, treppenförmig zum See hin abfallenden Terrassen. Im Vorbeigehen bewundert man das Schloss von Glérolles und das einzigartige St-Saphorin.

Abschliessend kommen wir zu einer Touristenregion par excellence mit einem reichen kulturellen und geschichtlichen Erbe: Montreux/Vevay. Diese zwei Städte und ihre Umgebung sind von einer eindrucksvollen Schönheit und verdienen einen Halt.

Nach einem letzten Blick auf das durch Lord Byron unsterblich gewordene Schloss Chillon verlässt man bei Villeneuve die Gestade des Genfersees und kommt ins Chablais mit seinen reputierten Weinen. Die schönste Ansicht von Aigle bietet sein stolzes Schloss inmitten von Weinbergen. An der Grenze des Waadtlandes gelangt man schliesslich nach Bex und Lavey, deren heilkräftige Thermalquellen bereits im Altertum bekannt waren.

Dem eiligen Besucher will sich das Waadtland nicht erschliessen. Wie der gutmütige, nonchalante Waadt-Länder, der keine Eile kennt, muss man sich Zeit nehmen, um diesen Landstrich mit seinem ungleichen, aber verborgenen Zauber kennenzulernen.



hunderts. Zu jener Zeit bezogen sie dann das neue Schloss, das sie im Norden der Stadt hatten bauen lassen, das Schloss Saint-Maire, welches im Anfang des 16. erweitert und am Ende des 18. Jahrhunderts erneuert wurde und noch heute als Sitz der kantonalen Verwaltung dient.

Lausanne versteht es, den Reiz seiner alten Viertel mit der Modernität der Einrichtungen, die es für seine Gäste geschaffen hat, harmonisch zu vereinen. Von der Altstadt aus führt eine gedeckte Treppe (die «Escaliers du Marché»), die ebenfalls aus dem Mittelalter stammt, auf die Place de la Palud, mit dem Rathaus, einem Gebäude aus dem 17. Jahrhundert (an der Stelle eines ersten Rathauses aus dem 15. Jahrhundert). Es beherbergt einen Teil der Stadtverwaltung.

Die Place Saint-François ist das Herz Laussannes. Sie wird überragt von der Kirche desselben Namens, mit deren Bau im 13. Jahrhundert begonnen wurde...

Die alten Gassen leben

Das Einkaufsleben zu den Attraktionen Laussannes. Jeden Mittwoch und Samstag füllen sich die Plätze und Gassen des Zentrums mit Früchten, Gemüse und Blumen, denn seit dem Mittelalter wird an diesen Tagen Markt abgehalten.

Lausanne befindet sich im Gleichgewicht zwischen Tourismus und Geschäftsleben: Es ist ein idealer Ort zum Verweilen. Jedes Jahr weist es über 800 000 Hotelübernachtungen auf, die zu zwei Dritteln auf das Konto von Gästen fremder Nationalität gehen. Im Herbst ist das Comptoir Ziel Tausender Besucher aus nah und fern.

Liebhaber der Museen

Lausanne fühlt sich jung und lebendig. Während des ganzen Jahres lassen Theatervorstellungen, Konzerte, Ballette und Ausstellungen nie eine Leere aufkommen.

kunst zu besuchen, die, im Jahre 1961 von Lurcat geschaffen, vom Internationalen Zentrum der alten und neuen Wandteppichkunst betreut wird.

Sportive Stadt

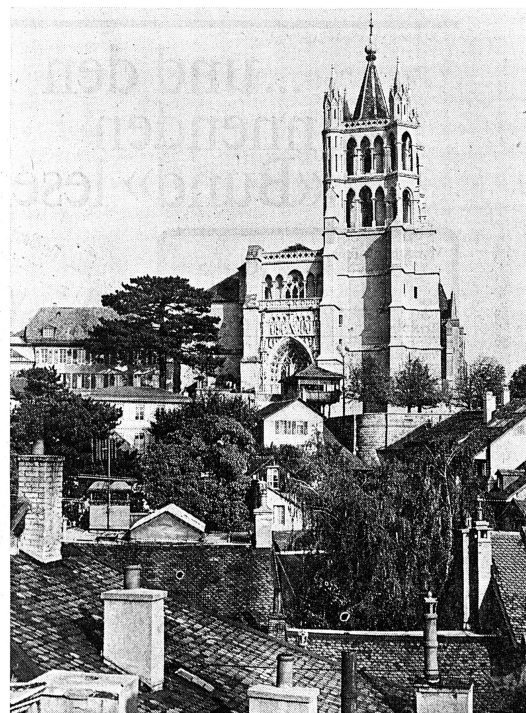
Zu jeder Jahreszeit ist ein Aufenthalt in Lausanne angenehm, es bieten sich zahlreiche Möglichkeiten der sportlichen Betätigung. Im Winter findet der Skifahrer Möglichkeiten für den Langlaufsport dank den Wäldern im Norden, während Skipisten in einigen Kilometern Entfernung in den nahegelegenen Wintersportorten der Alpen oder des Juras vorhanden sind... Im Sommer hat der Wassersport Vorrang, mit Schwimmen, Wasserskifahren, Segeln auf dem See... Und das ganze Jahr hindurch geniessen Tennis, Reiten und Segelflug die Gunst der Sportbegeisterten, während mit den ersten Frühlingstagen jeweils die Golfaison beginnt.

Ausflüge auf dem See werden immer sehr geschätzt, und zwar von Lausannern wie von Ausländern. Die Allgemeine Schifffahrtsgesellschaft in Lausanne besitzt heute eine Flotte von sechzehn Einheiten, die in der schönen Jahreszeit kreuz und quer über den See ihre Furchen ziehen, wobei sie auch die Verbindung mit den Ferienorten am französischen Ufer sicherstellen.

Gesegnetes Land

Die Ausflugsziele in der nahen und weiten Umgebung sind Legion. Man geniesst Naturschönheiten, historische Gebäude, Museen... und entdeckt Gasthäuser, in denen einheimische Küche und die im Lande gewachsenen Weine auch den verwöhnten Gaumen zu befriedigen vermögen.

Die Waadt-Länder Landschaft, das Gros de Vaud, lässt niemanden gleichgültig. Der Ausdruck gibt den Reichtum dieses geseg-



Das Wahrzeichen von Lausanne: Die Kathedrale

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

Ausspannen...

...und den spannenden «Bund» lesen!

Verlangen Sie Probenummern:

Name _____

Strasse _____

Postleitzahl, Ort _____

Ausschneiden und einsenden an «Der Bund»
Administration, Postfach, 3001 Bern



des Giger-Fleisch-Services

Schweins- Rollbraten

im Netz, gefroren,
vakuum-verpackt



Hans Giger AG, Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten und Fleisch
Gutenbergstrasse 3, 3001 Bern
Telefon 031 26 27 35, Telex 32 266

Aktion WC-Papier Aktion

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

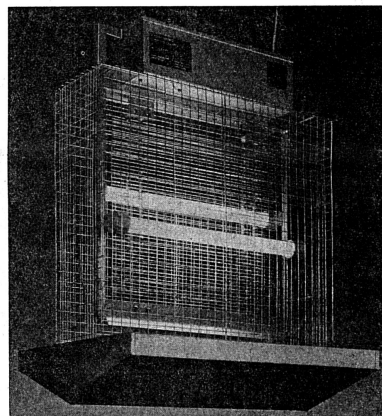
Säcke	1	10	27	81
Fr.	35.50	34.50	33.50	32.70

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



Vernichten Sie diese lästigen Eindringlinge

Insect-O-Cutor wirkt radikal. Er lockt mit Schwarzlicht, dem einzigen Köder, der fliegenden Insekten mehr zusagt als Nahrungsmittel, Wärme oder andere künstliche Lichtquellen. Er tötet sofort und gibt seine Opfer nicht mehr frei. Teile Insekten fallen in einen Sammeltrug und nicht in Produkte oder Räume, wie das bei herkömmlichen Methoden der Fall ist. (Der Insect-O-Cutor fängt sicherer als der altbewährte Fliegengänger).

Insect-O-Cutor ist die beste Waffe gegen Fliegen, Wespen, Motten, Moskitos und anderes fliegendes Ungeziefer. Er hält auf der ganzen Welt die Hallen grosser Lebensmittel-Hersteller insektenfrei. Dabei kostet es wenig, ihn anzubringen und noch weniger, ihn in Betrieb zu halten.

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

TECHNOSA S.A.

Av. Général Guisan 58
1009 Pully-Lausanne Téléphone (021) 28 62 35

An TECHNOSA S.A., 1009 PULLY-LAUSANNE
Av. Général Guisan 58

Senden Sie uns Ihren Prospekt «Insect-O-Cutor»

Firma: _____

Adresse: _____

Sachbearbeiter: _____

Der Ausbau der Verbindungen zur Westschweiz:

Romandie wartet auf Autobahn

Die wichtigsten Verkehrsverbindungen - Nord/Süd und Ost/West - führen in die Gebiete der schweizerischen Sprachminderheiten. Sie haben daher nicht nur eine verkehrspolitische, sondern vor allem auch eine staatspolitische Bedeutung. Doch erst zwei Jahrzehnte nach der Festlegung des Nationalstrassennetzes - frühestens 1980 - wird eine Autobahn von der Deutschschweiz zum Genfersee führen, und zwar nicht die ursprünglich geplante Hauptachse N1, sondern die weniger gut ausgebaute N12, eine Nationalstrasse zweiter Klasse.

Die Westschweizer sind jedoch nicht Eidgenossen zweiter Klasse. Die Bundesbahnen haben dies besser erkannt als die Strassenplaner: Komfortable Städtesschnellzüge bringen die Reisenden in weniger als drei Stunden von Zürich an den Genfersee, und eine langfristig geplante Schnellbahn könnte kommenden Generationen die Fahrt noch weiter verkürzen.

An den Genfersee fährt der Automobilist heute von Bern aus meist noch über Murten und durch das Broyetal und folgt so der Strasse der alten Römer, aber auch der historischen Einfallsroute des Mittelalters. Sie ist gesäumt von hübschen Städtchen, deren deutsche Namen fast in Vergessenheit geraten sind: Avenches (Wilflsburg) erinnert an die römische Hauptstadt Helvetiens, Payerne (Peterlingen) spielte eine wichtige Rolle im Königreich Hochburgund, und Moudon (Milden) war die Hauptstadt des Waadtlands in savoyischer Zeit.

Die Wasserscheide zwischen den Stromgebieten von Rhein und Rhone bildet der Jorat (872 m), dessen keltischer Name dasselbe bedeutet wie Jura: Waldgebirge, «Schwarzwald». Waadtland heisst «Waldland»; man braucht nur den französischen Namen «Vaud» auf berndeutsch zu lesen: mit «Wau» ist der Wald des Jorat gemeint, der ursprünglich ein Hindernis bildete auf dem Übergang von Rhein zur Rhone. Am eindrücklichsten ist die Kontinentalwasserscheide bei La Sarraz: aus einem Fochtellen beim «Moulin Bornu» fliesst an Abfluss Richtung Rhein und Nordsee, der andere Richtung Genfersee und Mittelmeer, und ein Gasthaus trägt dort den Namen «Auberge au Milieu du Monde» - «Mitte der Welt».

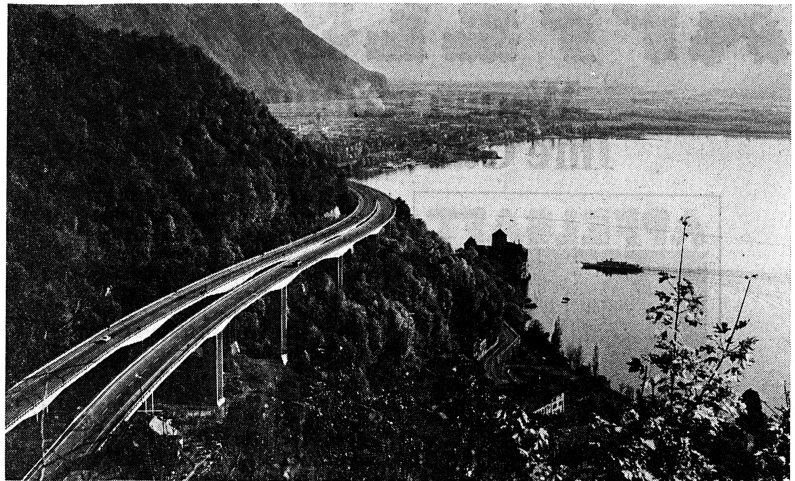
Den Übergang von La Sarraz (auf 448 m) benützt die Jurafusslinie der Bundesbahnen, welche viel flacher verläuft als die Hauptlinie Bern-Freiburg-Lausanne mit einer maximalen Schwellenhöhe von 756 m. Die Jurafusslinie ist wichtig für den Güterverkehr: wenn die Lokomotiven ihre Lasten statt auf 756 m nur auf 448 m Meereshöhe hinaufziehen müssen, wird Strom gespart. Für den Personenverkehr ist die Linie über Freiburg wichtiger, und die Bahnlinie durch das Broyetal hat nur lokale Bedeutung.

Der N12 gesiegt, die noch weiter bergwärts verläuft als die Eisenbahnlinie Bern-Freiburg-Lausanne und über Bulle die Genfersee-Autobahn N9 oberhalb von Vevey erreicht. Nach dem Ausbauprogramm sollte sie 1981 vollendet werden, voraussichtlich wird sie jedoch bereits ein Jahr früher betriebsbereit sein. Sie führt durch hügeliges Voralpenland, weist zahlreiche Kurven und Steigungen auf, und bei kaltem Wetter ist sie von Glatteis bedroht, doch sie bringt die erste durchgehende Autobahnverbindung zur Westschweiz, die vor allem auch für das Wallis wichtig ist.

N1: Einspurig durch das Broyetal?

Auch an der N1 wird gebaut: Anfangs der achtziger Jahre dürften die Teilstücke Bern-Murten und Yverdon-Lausanne fertiggestellt sein - ob aber das dazwischengeschaltete Teilstück Murten-Yverdon überhaupt je verwirklicht wird, ist heute noch ungewiss. Die Streckenführung durch den Schilfgürtel am Neuenburgersee hat die Umweltschützer auf den Plan gerufen, im Broyetal regt sich die Opposition der Bauern, und je nach der künftigen Entwicklung des Verkehrsvolumens dürfte die N12 vielleicht als Hauptverbindung genügen. «C'est le provisoire qui dure», heisst es in der Westschweiz, und die N12 könnte möglicherweise zu einem recht dauerhaften Provisorium werden.

Allerdings wäre es nicht sehr sinnvoll, die N1 bei Murten im freien Feld enden zu lassen. Die Kantonsregierungen in Freiburg und Lausanne haben daher eine Kompromisslösung ersehen: Die N1 wird von Murten aus einspurig auf dem Trasse der künftigen Nationalstrasse weitergeführt und umfährt die Freiburger Dörfer Domdidier und Dompierre. So wird sie zwar nicht fertiggestellt, ihr Ver-



100 km/h nur auf der Strecke Lausanne-Genf überschreiten. Zu den in der Westschweiz erwünschten Verbindungen gehört auch der transhelvetische Kanal, der parallel zum kommenden Rhone-Rhein-Kanal in Frankreich verlaufen würde. Das Projekt, gefördert vor allem von Vertretern der Westschweizer Wirtschaft, ist allerdings stark um-

stritten und hat in naher Zukunft kaum Chancen auf Verwirklichung. In den nächsten Jahrzehnten werden Personen und Güter von der Deutschschweiz in die Westschweiz wie bisher über Schiene und Strasse befördert, und - nicht zu vergessen - auch durch die Luft: von Kloten nach Cointrin fliegt man in 25 Minuten.

Marcel Schwander

Morat qui sont terres vaudoises, enrichissant la gamme des crus de quelques breuvages frais et désaltérants, pétillants sans prétention.

Car le vin vaudois n'est pas une entité. C'est une famille, avec ses membres espiègles ou sérieux, le petit bohème ou le grand intellectuel, un peu compassé. Tous les blancs s'appellent bien «Dorin», mais se prénomment Mont ou Begnins, Riez ou Villeneuve, Vully ou Concise. Quelle passionnante découverte que celle de leur individualité, de leurs richesses propres, de leurs caractères distincts!

Un pays de vignes est toujours un pays gourmand, comme si l'euphorie du vin était génératrice de talents culinaires et d'inspirations gourmandes. Le pays de Vaud ne fait pas à cette règle, et l'ingéniosité des artisans et des ménagères a su tirer, de toutes les richesses naturelles de la région, le meilleur des partis.

Prenez le lait, production importante de ces terres riches et grasses. Il a fallu des hommes avisés pour diversifier les productions fromagères selon les saisons, et s'apercevoir que les premiers laits d'hiver donnaient les vacherins les plus crémeux, alors que ceux d'été permettaient la fabrication de tommes parfumées, riches de toutes les petites fleurs des pâturages. Si le Jura, fromage de type gruyère, se fabrique toute l'année, les laitiers de l'Etiwaz se sont bien vite rendu compte que seuls les fromages d'alpage pouvaient être longuement séchés, dans les vents froids de la montagne, pour être ensuite débités en rebihes, ces fins copeaux qui font si merveilleuse compagnie aux vins blancs secs de nos coteaux.

Richesse des cuisines

Qu'on ne s'y trompe pas: nos cuisines régionales, infiniment plus riches et diversifiées qu'on ne le suppose généralement, sont nées sur les fourneaux des fermes bien plus souvent que dans les cuisines des restaurants. Les grandes spécialités de la charcuterie vaudoise ne sont pas l'œuvre de professionnels, mais ont été mises au point par les fermiers qui élevaient leurs porcs pendant l'été pour «faire boucheries» en hiver. Ce sont eux qui ont inventé le bouffetas et le saucisson de Payerne, la saucisse aux choux et l'attrail. Et ce sont les paysannes qui ont codifié la fricassée vaudoise et le papet de porceux. C'est parce que la fonte du lard laissait des greubons dont on ne savait que faire qu'on a découvert le «taillé». C'est parce qu'on a la ferme on avait sous la main les œufs, le beurre, la crème et la farine, qu'on a mis au point le fameux gâteau levé. Et c'est pour ne pas perdre les pommes et les poires, trop abondantes en automne, qu'on a imaginé le «raisiné», ce concentré de cidre qui cuit et réduit durant des heures, et qui donne de si merveilleux gateaux!

Un capital touristique?

Certes, cette gastronomie vaudoise en est un. Mal exploitée, très incomplètement utilisée mais qui pourrait, à notre époque plus que jamais, devenir pour notre hôtellerie un atout majeur. Chacun recherche aujourd'hui les produits vrais, les plats sains. Quelle meilleure garantie de fraîcheur et de naturel peut-on trouver que l'emploi, dans des recettes purement régionales, des richesses naturelles d'un pays aussi gras et aussi plantureux que ce canton de Vaud? Encore faudrait-il que les restaurateurs ne se contentent pas de préparer ces spécialités, mais qu'ils fassent l'effort de les vendre, c'est-à-dire de les expliquer aux consommateurs potentiels, souvent rebutés par des termes qu'ils ne sauraient comprendre! Car rien n'est simple ici! Depuis la «salée au sucre» au «vin cuit» qui ne comprend pas de vin, tout (ou presque) demande commentaire et éclaircissement. Mais le jeu vaut certes la peine d'être joué!

Jacques Montandon

La gastronomie vaudoise: un atout touristique?

Il est de jolies femmes qui s'ingénient à cacher, sous des dehors austères, et derrière des airs rébarbatifs, leur charme et leur gentillesse, alors que d'autres au contraire prennent plaisir à mettre en valeur et à montrer le mieux possible les richesses aimables dont la nature les a gratifiées. Le pays de Vaud, que Ramuz comparait déjà à une paysanne qui aurait fait ses humanités, se range sans aucun doute dans la seconde de ces catégories. C'est une saine et plantureuse paysanne qui ne cache rien de ses attraits à ceux qui viennent la voir. Comment ne deviendrait-on pas gourmand rien qu'à l'admirer!

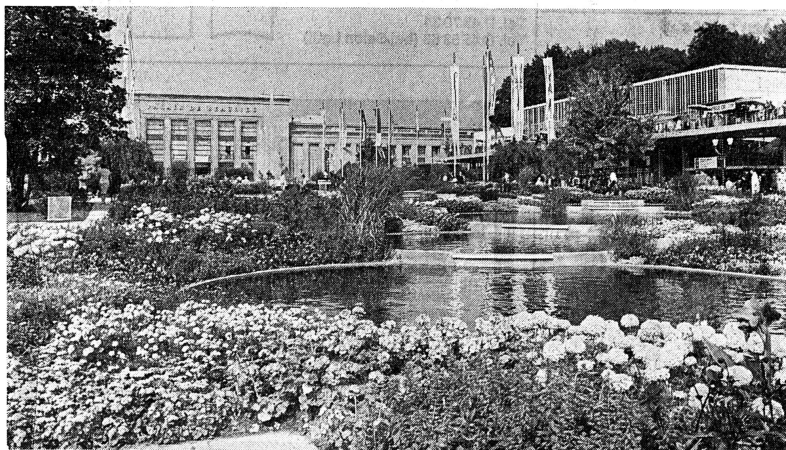
Car ce pays ne saurait cacher ses richesses naturelles. La contemplation du lac donne des envies de filets de perche, d'ombles chevaliers ou de jéras aux plus blasés, et les vignes qui s'étendent sur ses bords font deviner l'existence de caves

fraîches et accueillantes abritant les vins qui feront le plus aimable des accompagnements à ces poissons. Les terres grasses du Gros-de-Vaud sentent bon le légume frais et la salade croquante, tandis que les forêts qui grimpent à l'assaut du Jura promettent les champignons les plus parfumés. Et les troupeaux qui s'égaillent sur les hauts pâturages promettent le lait, le beurre et les fromages.

Plus que toute autre région de notre pays, le canton de Vaud fait étalage de ses richesses gourmandes. Sa contemplation n'attire le plus souvent ni le respect ni l'admiration: elle se contente de faire saliver de gourmandise! N'est-ce pas finalement mieux ainsi?

Richesse des produits

Salut d'abord à sa majesté le vin! Des douces pentes de la Côte aux parcs escarpés du Dézaley, la vigne est omniprésente sur toute la rive du lac. Elle nous a valu ces merveilleux petits villages vigneronniers qui ont nom Luins ou Vinzel, Epesses ou St-Saphorin. Mais, comme si ce large étalage ne lui suffisait pas, elle est allée se réfugier encore autour du château d'Aligle, ou dans les merveilleuses combes d'Ivoire, si parfaitement modelées pour être à l'abri de tous les vents, et pour accueillir chaque rayon de soleil. Et puisque le vin fait curieusement bon ménage avec l'eau des lacs, elle est encore allée pousser une pointe sur les quelques rives du lac de Neuchâtel ou de celui de



Im «Nationalstrassenstreit» siegt die N12

Bei der Planung der Nationalstrassen war als Ierist ein Strassenkreuz Nord/Süd und Ost/West vorgesehen, dessen Schenkel mit N1 und N2 bezeichnet wurden. Die N1 führt im Osten jedoch heute erst bis Bern, auch wenn ihr erstes Teilstück (Lausanne-Genf) bereits 1964 im Hinblick auf die Expo eröffnet worden war. Damal hatte man auch die Umfahrung von Murten gebaut, und der Verkehr geht von hier aus flussig durch das Broyetal, sieht man von den zwei Engpässen in den Freiburger Dörfern Domdidier und Dompierre. Die geplante N1 folgt der ausbaufähigen Route Bern-Murten, durchquert dann das Broyetal und führt von Etivaz (Stäffis am See) dem Neuenburgersee entlang nach Yverdon und über die Wasserscheide von La Sarraz an den Genfersee. In Yverdon nimmt sie die N5 auf, die von Solothurn aus dem Jurafluss folgt.

Nach dem heutigen Stand der Dinge hat die N1 alle Aussicht, nur auf dem Papier verwirklicht zu werden. In einem «Nationalstrassenstreit» zwischen N1 und N12 hatten schliesslich die Freiburger mit «ih-

kehr kann jedoch bis auf weiteres von der gut ausgebauten Hauptstrasse verkräftet werden.

Schiene und Schiffahrt

Mit dem Bau der Autobahnen drohen die Eisenbahnen in den Rückstand zu geraten. Allerdings hat die übertriebene Motorisierung so bedeutende Nachteile gebracht, dass die Bahnen heute wieder mehr geschätzt werden. Die Bundesbahnen planen für die Zukunft: so ist die Rede davon, dass auf der Mittelland-Transversale eine zweite, unabhängige Doppelspur für den Schnellverkehr gebaut werden soll - bei einer Geschwindigkeit von 300 Stundenkilometern wäre Bern nur noch 30 Minuten von Zürich entfernt. Vorläufig sind jedoch erst Teilstücke zwischen Olten und Bern vorgesehen, und die durchgehende Schnellbahn von Zürich nach Genf ist in unserem Jahrhundert wohl nicht mehr zu erwarten.

Mit der Eröffnung der Heitersberglinie und den neuen Städtesschnellzügen hat die Zukunft allerdings bereits begonnen: Zwischen Genf und Zürich verkehren täglich in jeder Richtung fünf klimatisierte Zugskompositionen mit je 14 Wagen, die aber die Durchschnittsgeschwindigkeit von



APFELSAFT

Warum verlangen Ihre Gäste Apfelsaft?

APFELSAFT



«Papi, du miesch halt eifach Öpfelsaft trinke!»
Fruchtigfrischer Apfelsaft, der aufstellt,
Hundertprozentige Natur, die wieder fit macht.

Apfelsaft ist ein Getränk für die Gesundheit. Jeder
Schweizer Apfelsaft-Markter steht unter dem Apfelsaft-Signet.

Sujet «Sport»

Ihre Gäste wissen es. Apfelsaft ist hundertprozentige Natur, die munter macht und aufstellt. Und Ihre Gäste wissen das, weil wir es Ihnen sagen. Weil wir Apfelsaft mit Fernsehspots, Kinofilmen, Inseraten und Plakaten unentbehrlich machen.

Haben Sie Apfelsaft für Ihre Gäste?
Es ist Ihr Gewinn.

Apfelsaft gibt es überall. Für die Qualität aller Schweizer Apfelsaft-Marken steht das Apfelsaft-Signet.



Diese drei vierfarbigen Inserate werben in vielen Zeitschriften für Apfelsaft.

APFELSAFT

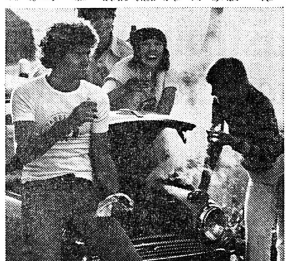


«E richtigi Mueter hät immer Öpfelsaft dehei.»
Alle trinken ihn gern, den grossen Durstlöcher,
den hundertprozentig natürlichen Saft
vom Apfel. Weil er so gut ist, weil er gesund ist,
weil er gross und stark macht.

Apfelsaft ist ein Getränk für die Gesundheit. Jeder
Schweizer Apfelsaft-Markter steht unter dem Apfelsaft-Signet.

Sujet «Familie»

APFELSAFT



«E heissi Sach-da brucht me Öpfelsaft!»
Denn Apfelsaft stellt auf, macht munter,
Hundertprozentige Natur bringt festgefahrene
Sachen wieder zum Laufen.

Apfelsaft ist ein Getränk für die Gesundheit. Jeder
Schweizer Apfelsaft-Markter steht unter dem Apfelsaft-Signet.

Sujet «Jugend»

TILUX S.A. - 1033 CHESEAUX - Tél. No. Tilux 25 069 - Tél. (021) 912154

Une organisation digne de votre confiance!
Une équipe capable de résoudre tous vos problèmes!
Une gamme d'appareils toujours plus grande et plus belle!

LAVE-VERRES ET VAISSELLE - CUISINES ET BUANDERIES PROFESSIONNELLES

tilux

**+ SOLIDE
+ RAPIDE
+ SIMPLE
- CHER**

**...C'EST TILUX
ET TILUX C'EST:
...La qualité du service au service de la qualité!**

**APPAREILS
NEUFS OU
D'OCCASION
FACILITÉS
CRÉDITS
LEASING**

Tilux fait toujours plus,
les vrais professionnels le savent.
Avec Tilux, ils économisent
de la main-d'œuvre, du temps,
donc beaucoup d'argent.

Bon à retourner à Tilux S.A. Cheseaux

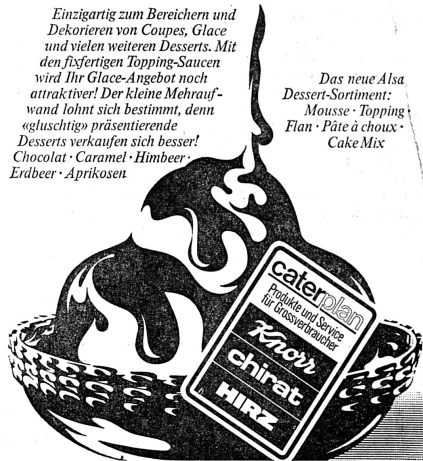
Je voudrais des renseignements
et de la documentation concernant:

Nom: _____ Prénom: _____
Commerce: _____
Adresse: _____
Localité: _____ Tél.: _____

neu **alsa** TOPPING

Einzigartig zum Bereichern und Dekorieren von Coupes, Glace und vielen weiteren Desserts. Mit den fixfertigen Topping-Saucen wird Ihr Glace-Angebot noch attraktiver! Der kleine Mehraufwand lohnt sich bestimmt, denn «gluschtig» präsentierende Desserts verkaufen sich besser! Chocolat · Caramel · Himbeer · Erdbeer · Aprikosen

Das neue Alsa
Dessert-Sortiment:
Mousse · Topping
Flan · Pâte à choux
Cake Mix



caterplan caterplan caterplan
Produkte und Service für Grossverbraucher

CINZANO

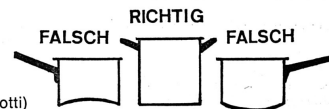
Spezialgeschäft für Planieren
von Kochgeschirr aller Art
Entkrusten von Bratpfannen
Entkalken
Verzinnen

Elektro-Kochgeschirr Service

Apparaten- und Maschinen-
Service für das Gastgewerbe

H. Oth

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



Gegen Küchenschaben eine Protecta-Behandlung

Garantierte Wirkungsdauer und risikolos - ohne toxische Belastungen.
Kostenlose Offerte.
Verlangen Sie Referenzen.

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

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



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



La fête de la Poya (dont la dernière édition remonte à 1960) a été célébrée à nouveau dimanche en Gruyère, en présence de 25 000 personnes, adeptes d'un folklore authentique. (ASL)

Tourisme valaisan: coup de fouet nécessaire

L'Union valaisanne du tourisme vient d'adopter son rapport annuel 1974-75 qui a été présenté à la presse par son directeur, M. Fritz Erni, assisté de M. Guy Rey-Bellet, chef de presse. Le rapport du bilan annuel que le tourisme n'a pas trop mal supporté les effets de la récession et que les résultats sont satisfaisants. D'autre part, l'UVT peut envisager l'avenir avec sérénité maintenant que les dispositions légales ont été votées par le peuple.

Les points positifs du bilan peuvent se résumer ainsi:

- faible diminution des nuitées (2,3 %) par rapport à la moyenne suisse ceci pour l'hôtellerie et les établissements de cure;
- progression des nuitées dans la parahôtellerie, bien que les statistiques ne soient pas aussi précises;
- progression continue des passages dans les tunnels routiers et ferroviaires du St-Bernard, du Simplon et du Loetschberg;
- impignation des crédits mis à disposition pour la construction de l'autoroute et de la galerie de sondage du Rawyl.

Nous relèverons, d'autre part, que le tou-

riste suisse s'est moins intéressé au Valais que par le passé.

Le total des nuitées s'est élevé à 3 601 779 (3 689 059), soit 1 716 425 en hiver, 1 586 441 en été et 298 193 durant l'entre-saison. La parahôtellerie a enregistré 6,3 millions de nuitées.

Le «Hit-Parade» des stations

Zermatt vient toujours en tête des stations avec 640 377 nuitées, suivie de Montana, 407 792; Lèche-les-Bains, 332 254; Saas Fee, 237 095; Crans, 226 573; Anniviers, 177 108; Verbier, 136 764; les villes arrivent loin derrière avec 77 826 pour Martigny; 71 000 pour Brigue et Sion; 49 000

pour Sierre et 39 556 pour Viège. Les perspectives du tourisme sont bonnes et le bilan satisfaisant. Mais, il ne s'agit pas de s'endormir sur ses lauriers, ceci d'autant plus que les nuitées ont diminué durant l'hiver dernier, les chiffres de mars n'étant pas encore connus.

Le désir de retour à la nature, exprimé par de nombreuses personnes et la tendance actuelle de la demande font que le tourisme valaisan peut envisager l'avenir avec un certain optimisme. Cependant, l'amélioration des équipements des stations devra se poursuivre pour que le canton demeure compétitif face aux autres régions d'Europe.

Ayant à nouveau les ressources nécessaires, l'UVT va reprendre ses campagnes de propagande et cela va très certainement redonner le coup de fouet nécessaire pour que le tourisme valaisan conserve la place qu'il occupe actuellement. Cley

Les hôteliers de Vevey très engagés

Lors de son assemblée générale annuelle, tenue à l'Hôtel de Balysse, la Société des Hôteliers de Vevey et environs, que préside M. Gaston Herminjard, a pris connaissance de l'activité déployée par son comité.

Deux voyages de prospection et de propagande ont permis aux représentants de l'hôtellerie veveysanne de prendre contact avec les agences de voyage d'Allemagne, de Belgique et de Hollande; ces déplacements ont été effectués conjointement avec l'Office du tourisme de Montreux, pour le premier, et l'Office du tourisme du canton de Vaud pour le second, ainsi que l'ADIVE. Lors de ces contacts, l'accent a été naturellement mis sur la prochaine Fête des Vignerons; il a été remis aux intéressés une brochure complète sur Vevey, ses possibilités touristiques, son hébergement, document établi par la Société des Hôteliers avec l'appui de l'Association des intérêts de Vevey et environs, les organisateurs de la Fête des Vignerons, les chemins de fer veveysans, Vevey-Corseraux-Plage.

La caravane de renseignements touristiques installée en été sur la place du

Delegiertenversammlung SHV Lausanne Liste der Inserenten

Der Bund, Pochon-Jent AG, Bern
Dufour frères SA, DEM, Chavannes-Remens
Café Giger AG, Bern
Kreis AG, Grosskühnenerstrasse, St. Gallen
Kuoni Reisebüro AG, Bern
AG Müller, Neuhausen
Porzellanfabrik Langenthal AG, Langenthal
Sodeco Saia SA, Genève
Schwabenland AG, Zürich
Schweiz. Obstverband, Zug
Radio Steiner, Bern
Technosa SA, Pully
Tilux, Cheseaux
Walko AG, Dübendorf

Marché sera placée et exploitée cette année par des hôteliers. D'autre part, une somme de 30 000 francs a été allouée à l'ADIVE, tandis qu'une vingtaine de milliers de francs sera encore consacrée à des actions et à du matériel publicitaires.

Les difficultés de l'ADIVE, le problème des hôtels, assimilés à l'industrie, la révision des patentes cantonales ont fait l'ob-

jet d'intéressantes discussions. Le comité, élu l'an dernier pour trois ans, reste sans changement.

L'assemblée a pris fin par un acte de reconnaissance de la Société à l'égard de deux membres méritants, MM. N. Ming, ancien président, et M. Herminjard, qui a fait partie du comité pendant de nombreuses années, à qui un cadeau a été remis.

Changement de structures à l'Union des Sociétés de développement

Une bourse des idées et des expériences

(ATS) Constituée en 1893, l'Union des Sociétés suisses de développement, la première institution nationale destinée à promouvoir le tourisme, s'est réunie récemment à Morat, à l'occasion de sa 75ème assemblée générale, afin de redéfinir ses objectifs.

L'échange d'expériences pratiques et complètes dans tous les domaines de travail des sociétés de développement figurera désormais au centre de l'activité de l'union, en lieu et place de la simple représentation des intérêts des quelque 225 sociétés affiliées. La récolte, le tri et la diffusion d'in-

formations propres doivent permettre d'accroître les capacités de chaque société locale. L'assemblée que dirigeait M. Hans Rathgeb, de Rapperswil, président central, a confié aux organes de l'union les compétences nécessaires.

L'assemblée de Morat coïncidait avec un congrès de travail de deux jours placé sous le thème «la protection et la conservation de l'image locale - une obligation pour la communauté». M. Rathgeb a esquissé à cette occasion la collaboration nécessaire entre les autorités et la population.

Das Interview

Heute mit Fürsprecher Marius Baschung, Delegierten für Raumplanung, Bern

Harmonisch entwickeln!

Am 13. Juni hat das Schweizer Volk über das Raumplanungsgesetz zu befinden; ein gewichtiger Entscheid steht bevor. Ist die Raumplanung vor allem für die aus den Nöthen geplätzten Ballungs- und Industriegebiete, oder auch für die schweizerischen Erholungslandschaften von entscheidender Bedeutung?

Die Raumplanung - d.h. das Bestreben, die Nutzung des Bodens und die Besiedlung des Landes zu ordnen - hat in den grösseren Ortschaften und vor allem in den Industriegebieten des Flachlandes angefangen. Dort wurden die Gefahren einer ungeordneten, willkürlichen Bebauung zuerst deutlich. Aber auch im ländlichen Raum wurden in den letzten Jahrzehnten die Folgen einer hemmungslosen Entwicklung mehr und mehr sichtbar. «Die Landschaft ist unser Kapital», hat ein Parlamentarier aus einer Gegend geschrieben. Da und dort haben wir zu unserer Landschaft zu wenig Sorge getragen. Ein zersplittertes Erholungsgebiet verliert nicht nur an seiner Attraktivität; zahlreiche Gemeinden haben es schon jetzt ausserordentlich schwer, genügend Flächen für die touristischen Anlagen freizuhalten. Oder ein anderes Beispiel, das keines weiteren Kommentars bedarf: unsere Seuffer sind zurzeit bereits zu 63 Prozent überbaut.

Nichts gegen das Bauen von Ferienhäusern und Zweitwohnungen. Aber es soll am rechten Ort und in einem richtigen Verhältnis zur übrigen Landschaft geschehen. Die Leute, die unsere Fremdenverkehrsorte aufsuchen, wollen ja nicht nur schlafen, sondern sich in einer schönen Landschaft erholen und Sport treiben.

Welche Probleme verlangen - aus Ihrer Sicht - in unseren Erholungsgebieten am dringendsten nach einer baldigen Lösung?

Jeder Quadratmeter Boden, den wir überbauen, steht uns und allen kommenden Generationen nicht mehr für andere Zwecke zur Verfügung. In erster Linie geht es deshalb darum, weitere Flächenverluste zu verhindern. Wir lachen über den Bauern, der eine Melkmaschine kauft und zur Finanzierung seiner letzte Kuh veräussert muss. Wir gehen aber stillschweigend darüber hinweg, dass wir unter einem falsch verstandenen Freiheitsbegriff die Grundlage unserer Erholung, die Landschaft, zerstören. Wohlverstanden: Die Raumplanung will nicht die Entwicklung verhindern, sie will dafür sorgen, dass diese Entwicklung geordnet und harmonisch verläuft.



Kann das neue Bundesgesetz über die Raumplanung Ihrer Überzeugung nach einen wirksamen Beitrag zur Lösung derartiger Probleme leisten? Genügen denn die heutigen gesetzlichen Grundlagen noch nicht?

Raumplanung ist an sich nichts Neues. Sie ist bekannt von der kantonalen Gesetzgebung her unter den Begriffen Orts- und Regionalplanung. Die Ordnung der Nutzung von Grund und Boden ist in zahlreichen Gemeinden unseres Landes durchgeführt. Einzelne Kantone besitzen moderne Gesetze; davon schreiben einige bereits auch die Landschaftszone vor. Die Mittel, die das Raumplanungsgesetz vorsieht, so z.B. die Landumlegung, die Erschliessung, die Enteignung, die Baupolizei und insbesondere die Baubewilligung sind in vielen kantonalen Bau- und Planungsgesetzen anzutreffen. Auch die Mehrwerte, welche Grundstücke mit dem Einbezug in die Bauzonen, mit der Erschliessung, mit Sonderbewilligungen u.a.m. erfahren, werden - allerdings in sehr unterschiedlicher Weise - durch die Einkommens-, Vermögens- oder Grundstücksteuern sowie durch die Erschliessungsbeiträge erfasst. Man wäre fast geneigt zu fragen, was ein eigenständiges Gesetz noch zu bieten vermöge.

Wir dürfen indessen nicht überschätzen, dass dem Bund zahlreiche (sogenannte) Sachaufgaben (z.B. Nationalstrassen, Bahnen, Post, Land- und Forstwirtschaft, Wohnungswesen, regionale Wirtschaftsförderung, Umweltschutz, Gesamtverteidigung) überbunden sind, die sich sehr stark auf den Boden und die räumliche Ordnung auswirken. Soll der Bund nicht auch endlich ausdrücklich verpflichtet werden, alle diese Tätigkeiten aufeinander abzustimmen? Wir haben kein Geld mehr für Fehlinvestitionen; und die Kantone und Gemeinden haben von der Verfassung her einen legitimen Anspruch (Art. 22quater Abs. 3 BV), dass der Bund ihre Ordnungen angemessen berücksichtigt. Denken wir ferner an die interkantonale

Koordination. Was kann ein Kanton tun, auch wenn er selber eine vernünftige Planung betreibt, wenn der Nachbaranton Entscheide trifft (z.B. Oerlikon, Flughafen, Einkaufszentren, Atomkraftwerke, Flugplätze), die sich für ihn nachteilig auswirken? Damit nicht weiterhin geschieht, was nicht passieren sollte, brauchen wir ein Bundesgesetz, das die Kantone zur Zusammenarbeit verpflichtet und dem Bund eine vermittelnde und koordinierende Rolle zuweist!

Besteht nicht die Gefahr, dass - nach Annahme des Raumplanungsgesetzes - die weitere Entwicklung vieler Ferien- und Kurorte allzusehr vom Gutdünken des Bundes und seiner Planungsfachleute abhängig ist?

In der Verfassung steht, dass der Bund für die Raumplanung Grundsätze aufzustellen habe, während sie durch die Kantone durchzuführen seien. Auf diesem Grundsatz baut das Raumplanungsgesetz auf. Es sind deshalb weder der Bund noch die Planer, von denen die weitere Entwicklung der Feriengemeinden abhängt; zuständig für die Raumplanung sind die Kantone und Gemeinden. Zudem baut das Raumplanungsgesetz den Interessen- und Rechtsschutz für jene aus, die von der Planung berührt werden.

Schliesslich muss hier darauf hingewiesen werden, dass mit den regionalen Entwicklungskonzepten, die im Rahmen des Investitionshilfegesetzes für Berggebiete zurzeit erarbeitet werden, die Ziele der weiteren touristischen Entwicklung in der Region selber formuliert werden. Und diese regionalen Entwicklungskonzepte sind eine der Grundlagen für die kantonale Gesamtregionplanung. Es sind also die Gemeinden und Regionen, die zusammen mit dem Kanton über das weitere Geschick ihres Gebietes bestimmen.

Die Rezession hat auch vor dem Fremdenverkehr nicht Halt gemacht. Ist das Raumplanungsgesetz unter den veränderten wirtschaftlichen Bedingungen überhaupt noch notwendig?

Die Ziele der Raumplanung sind gültig, unbeachtet der wirtschaftlichen Situation. Wir sind durch die Verfassung verpflichtet, für eine «zweckmässige Nutzung des Bodens» und «geordnete Besiedlung des Landes» zu sorgen. Zweifellos könnten wir uns heute glücklich schätzen, wenn wir das Raumplanungsgesetz schon kurz nach dem Zweiten Weltkrieg gehabt hätten. Es ist aber noch nicht zu spät. Auch heute noch werden täglich Dutzende von Millionen Franken in Bauten investiert. Diese Bauten wirken sich zwangsläufig auf die räumliche Ordnung, auf das Bild der Schweiz aus.

Auch heute gibt es noch zahlreiche Gemeinden und Gebiete in der Schweiz, die ungebrochen weiterwachsen. Wir wollen mit dem Raumplanungsgesetz die Instrumente bereitstellen, um dort zu planen,

wo eine Entwicklung stattfindet. Das Raumplanungsgesetz ist zudem nicht für das nächste oder für das übernächste Jahr geschaffen; es stellt den Versuch dar, den Gemeinden, Kantonen und dem Bund die Mittel zur Verfügung zu stellen, um langfristig eine gewünschte Ordnung anstreben zu können.

Von den Gegnern wird immer wieder behauptet, das Raumplanungsgesetz führe zu einer künstlichen Verknappung und damit zu einer wesentlichen Verteuerung der Landpreise. Sind derartige Bedenken - gerade auf Feriengemeinden bezogen - nicht zum Teil berechtigt und verständlich?

Die Bedenken sind auf den ersten Blick verständlich; jedoch nicht berechtigt, wenn man der Sache auf den Grund geht. Landpreis und Baulandpreis sind nicht dasselbe. Der Baulandpreis richtet sich nach dem effektiven Angebot an baureifem Land. Land ist baureif, wenn es erschlossen ist. Nun wissen wir alle, dass in den vielen zu gross dimensionierten Bauzonen grosse Flächen gehortet, d.h. nicht überbaut werden. In vielen Fällen gibt es dem Grundeigentümer darum, Land in der Bauzone zu haben, das ihm den Fünftel und das Weggäb. Er konnte es wie früher weiternutzen, und wenn der Preis einmal eine Höhe erreicht hatte, die einen Verkauf als interessant erscheinen liess, dann wurde eben verkauft. Viele gingen sogar weiter und kauften das Land knapp ausserhalb der Bauzonen zusammen. Sie hoffen, dass dieses Land später einmal ebenfalls eingezont werde. Dadurch wurde die Baulandverteilung auch in die Landwirtschaftsgebiete hineingetragen. Diese Entwicklung lässt sich in praktisch allen Gemeinden der Schweiz nachweisen. Das Raumplanungsgesetz bringt wohl eine Begrenzung des Siedlungsgebietes, zwingt jedoch die Gemeinwesen, die Bauzonen zu erschliessen, d.h. baureif zu machen. In vielen Gemeinden wird deshalb das effektive Baulandangebot sogar grösser, als es heute ist. Zudem sichert eine klare Zonenordnung klare Verhältnisse; klare Verhältnisse und mehr baureifes Land sind schlechte Voraussetzungen für Spekulationen in der Stadt wie im Ferienggebiet.

Nach Artikel 45, Absatz 3 können «Gemeinwesen und Bewirtschafter, deren Gebiete oder Grundstücke für Erholungs- und Schutzzwecke in unzumutbarer Weise beansprucht werden», durch den Bund entschädigt werden. Wie realistisch sind mit diesem Absatz verbundene Hoffnungen?

Diese Frage kann ich am besten mit den Aussagen beantworten, die in den Grundsätzen für die Gestaltung des volkswirtschaftlichen Ausgleichs enthalten sind. Dort heisst es: «Wo durch eine intensive Erholung unzumutbare Beeinträchtigungen entstehen, hat dafür grundsätzlich der

Verursacher einzustehen (z.B. bei touristischen Einrichtungen wie Transportanlagen, maschinelle Skipistenbearbeitung). Entschädigungen des Bundes nach Art. 45 Abs. 3 RPG können dann notwendig sein, wenn der Verursacher nicht... unmittelbar verantwortlich gemacht werden kann. Die Voraussetzungen für Beiträge des Bundes an solche Entschädigungen sind in einer Verordnung zum Raumplanungsgesetz zu regeln.

Eine weitere Abgrenzung ist gegenüber dem Natur- und Heimatschutz vorzunehmen. Zur Erhaltung schutzwürdiger Landschaften, Natur- und Kulturlandschaften sowie zur Sicherung ihres Fortbestandes können gemäss Bundesgesetz über den Natur- und Heimatschutz (Art. 13 und 15) Beiträge gewährt werden. Beizufügen wäre höchstens noch, dass wir im Finanzplan des Bundes eine entsprechende Beitragsposition bereits geschaffen haben.

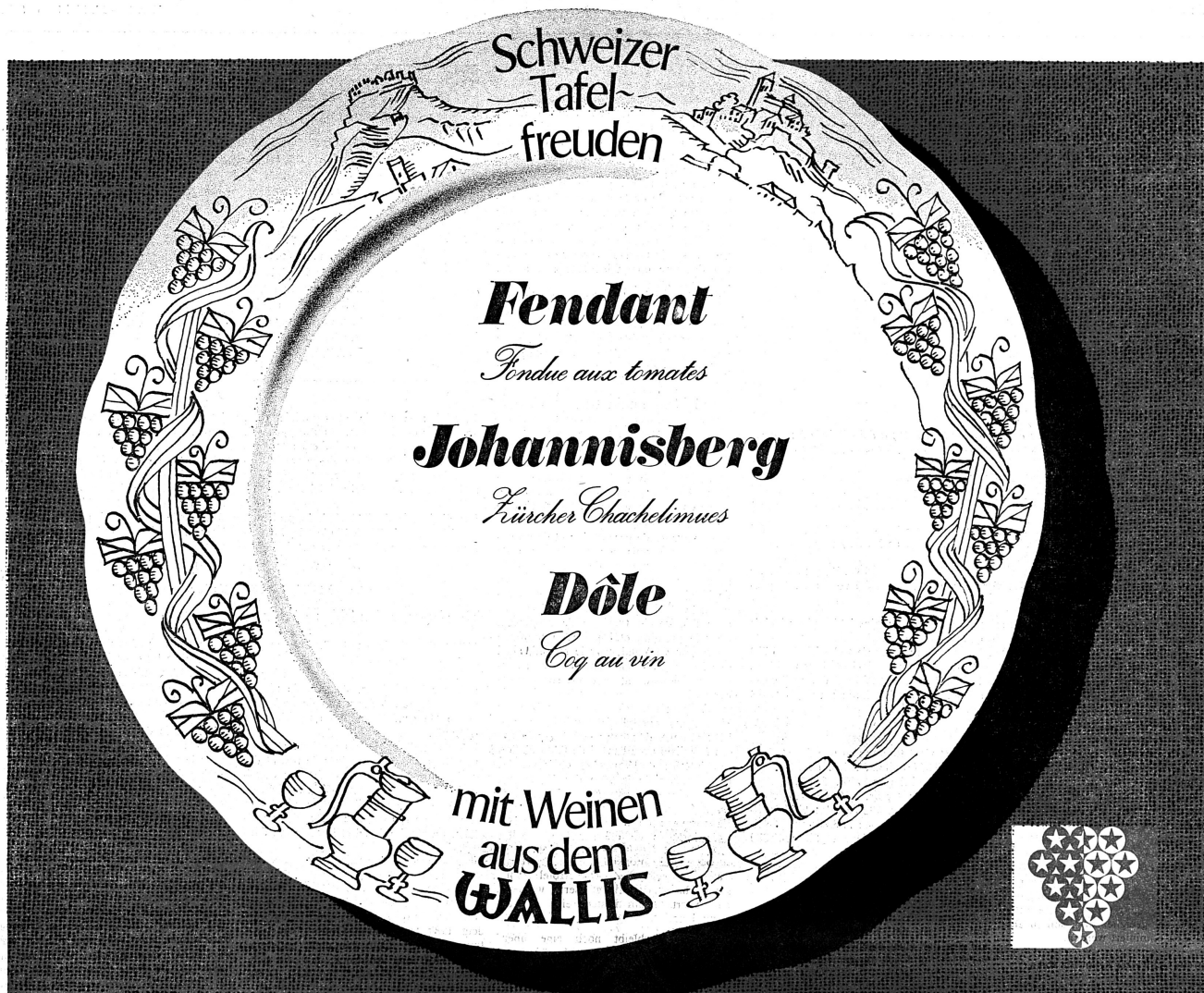
Welche Konsequenzen hätte Ihres Erachtens eine Ablehnung des Raumplanungsgesetzes für die Schweiz als Ferienland?

Unbestritten ist, dass unser Lebensraum weitere Beeinträchtigungen erfahren würde. Das geben heute selbst die Gegner des Raumplanungsgesetzes zu, betonen sie doch immer wieder, dass es eine Raumplanung brauche. Offen ist nur die Frage, wie schnell die weitere Zerstörung unserer Landschaft vor sich gehen würde; dies wird nicht zuletzt von der wirtschaftlichen Entwicklung der nächsten Jahre abhängen. Vergessen wir nicht, dass das Ferienland Schweiz nicht von der Anzahl der erstellten Zweitwohnungen und touristischen Transporteinrichtungen lebt, sondern von einer zweckmässigen Erschliessung und Nutzung unserer Naturschönheiten.

HENKEL TROCKEN

der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt





				Generalvertretung für die Schweiz Bier-Import AG 8910 Affoltern am Albis Tel. 01 998093
--	--	--	--	--

**Planen
Sie
Ihre
Karriere!**

hotel
revue

**Werden
Sie
Abonnent**

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

hotel
revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Der Gewinn ist die Freude der andern

Den Reigen der zahlreichen Frühlings-Generalversammlungen touristischer Institutionen und Verbände eröffnete vergangenes Mittwoch die Schweizer Reisekasse. In der keineswegs geringsten unter den Tourismus-Fürsten-Städten, in Brig, konnte Präsident Dr. Werner Kämpfen rund 350 den Ferien für alle verpflichteten Genossenschafter willkommen heissen.

Die Reka hat 1975, dem für viele bösen Rezessionsjahr, den Verkauf ihrer Checks von 97 auf 99 Millionen Franken gesteigert. Die Checkeinföhrung erhöhte sich von 91 auf 95 Millionen. Die Logiernächte in den sechs eigenen Ferienzentren und in den zugemieteten Ferienwohnungen verzeichneten eine leichte Zunahme von 0,5 Prozent auf 416 000. Diese Zahlen belegen die in den letzten Monaten zum Teil mit Verwunderung festgestellte Tatsache, dass in schwierigen Zeiten nicht mehr an den Ferien, sondern für Ferien gespart wird. Vor allem zeigen sie, wie sinnvoll die Schweizer für ihre Erholung sparen, indem sie in noch grösserem Ausmass das Reka-Verbilligungssystem nutzen. Die Formel «84 Schweizer Franken = 100 Reka-Franken» hat dem Tourismus wertvolle Impulse gegeben, im Kaufkraft zugeführt, die sonst in andere Kanäle geflossen wäre. Der geschäftliche Erfolg ermöglichte es der Reka, ihre soziale Zielsetzung weiter zu verfolgen und vielen Menschen auf der Schattenseite des Lebens wenigstens während ein paar Ferientagen Sonne und Wärme zu geben.

Wer den Reka-Franken nicht ehrt, ist eines Touristen-Franken nicht wert.

Dr. Kämpfen bezeichnete es in seiner Präsidialansprache als erfreulich, dass sich im Berichtsjahr weitere zweihundert Betriebe des Gastgewerbes zur Entgegennahme des Rekachecks bereit erklärten und damit über zehntausend gastliche Häuser der Reisekasse angeschlossen sind. Er dankte dem SHV für seine Aufklärungsarbeit. Am Rande der Versammlung gab er jedoch seinen Bedauern Ausdruck, dass sich noch nicht alle Hotels zur Entgegennahme der Reka-Checks entschlossen können, dies um so mehr, als doch die Werbung um den Schweizergast überall intensiviert werde und es sich bei diesem Check um ein - weil vorausbezahlt - sicheres Zahlungsmittel handelt. Wer Kreditkarten akzeptiert, sollte eigentlich keinen Grund haben, Reka-Geld abzulehnen. Das Handicap der kleinen Einheiten, die für die Bezahlung grösserer Hotelrechnungen weniger geeignet sind, soll in absehbarer Zeit eliminiert werden.

Jeder zweite Schweizer kennt die Reka

Die Reka erachtet es als eine ihrer Hauptaufgaben, das vielfältige touristische Angebot dem Inlandtouristen augenfällig zu präsentieren und leichter zugänglich zu machen. Sie könne diese Aufgabe erfüllen, führte Direktor H. Riesen aus, weil sie auf ihrer genossenschaftlichen Basis, befreit von jedem einseitigen Gewinnstreben, in allen Kreisen des Fremdenverkehrs gute und enge Zusammenarbeit finde. Mit ein paar eindrücklichen Zahlen konnte Direktor Riesen die von Jahr zu Jahr bedeutendere Rolle der Reka im Schweizer Tourismus unterstreichen. Über 300 000 Interessenten bedienen sich des Reka-Führers, der ihnen über 2000 Hotels und Gaststätten, 4000 private Ferienwohnungen und zahlreiche andere touristische Einrichtungen Auskunft gibt. Die letzte Ausgabe des Ferienbuchs mit 1300 Ortsbeschreibungen erreichte eine Gesamtauflage von 210 000 Exemplaren. Eine neue Ausgabe ist in Vorbereitung. Mehr als der Hälfte der Bevölkerung ist die Reka ein Begriff, rund 23 Prozent aller Haushaltungen erwarb vergangenes Jahr Reka-Checks. 8100 Familien mit über 15 000 Kindern verbrachten in 550 Wohnungen 96 000 Ferientage.

Die glückliche Symbiose

Der stellvertretende Direktor, Dr. H. Teuscher, erläuterte am Beispiel Oberwallis, dass es sich nicht bloss um sehr grosse aber leere Zahlen handelt. Die Impulse, welche die Reka der Wirtschaft einer Region gibt, sind um so stärker, als sie, von wenigen Ausnahmen abgesehen, nicht

durch Investitionen ausgelöst werden, sondern durch Mithilfe in der Auslastung bestehender Einrichtungen. 98 Prozent des Gesamtumsatzes basieren auf dem Angebot Dritter, also der Transportunternehmungen, der Hotellerie usw. Im Oberwallis besitzt die Reka überhaupt keine eigene Anlage, vermittelte aber in 152 unter Vertrag genommenen Ferienwohnungen in vierzehn Ortschaften 93 739 Logiernächte und bezahlte rund 790 000 Franken Miete. Werden pro Logiernacht 20 Franken für Verpflegung und Nebenauslagen hinzugezählt, so brächte die Ferienwohnungsvermittlung der Region rund 2 650 Mio. Franken. Insgesamt flossen 1975 über die Wohnungen, das Gastgewerbe und die Transportunternehmungen 5 Mio. Reka-Franken ins Oberwallis. Da lange nicht alle beanspruchten touristischen Leistungen voll mit Reka-Checks bezahlt wurden, dürfte der von der Reka ausgelöste Quell noch wesentlich ergiebiger gesprudelt haben.

Ergänzte Verwaltung

Von so überzeugenden Darlegungen im

Mürren sucht Zeichner

Zehn Monate nachdem die einheimischen Hoteliers durch den Erwerb eines Vorkaufrechtes das Mürren Palace vor dem Zugriff des «Vereins der Lehrer für transzendente Meditation» gerettet haben, tritt das «Aktionskomitee Alpines Kur- und Sportzentrum Mürren», welches einen weiteren Interessentenkreis umfasst, mit der Einladung zur Aktienzeichnung an die Öffentlichkeit.

Gemeinsames Vorgehen

Wie in diesen Spalten mehrfach berichtet wurde, soll auf dem grossen Palace-Areal ein Kur- und Sportzentrum entstehen, für welches mittels Emissionsprospekt eine Besitzer- und Trägerschaft gesucht wird. Vorgeschieden sind ein 25-Meter-Hallenbad mit Liegeflächen, Sauna und Fitnessraum, Therapieeinrichtungen, eine Mehrzweckhalle, eine Curlinghalle mit 4 Rinks, eine Kunstseilbahn und ein Shack-Restaurant.

Vor allem durch die Bereitschaft des Schweizerischen Landesverbandes für Leibesübungen SLL (welcher in Mürren seit einiger Zeit ein Kompetenzzentrum bezieht) auf den Bau eines eigenen Hallenbades zu verzichten und sich am gemeinsamen Projekt zu beteiligen, ist das Sportzentrum nun in greifbarer Nähe gerückt. Man erwartet Beiträge aus dem kantonalen Berberbergungsfonds und aus der Investitionshilfe für Berggebiete, am Aktienkapital, welches drei Millionen betragen soll, werden sich SLL, Schiltorthornbahn und die Bahnen des Jungfraubereiches namhaft beteiligen. Die Baukosten werden auf 7,5 Millionen geschätzt, die jährlichen Betriebskosten auf gegen 300 000 Franken. Eine Dividende, so fügt der Prospekt lakonisch bei, ist nicht zu erwarten.

Palace erneuern

Die zweite Komponente der zukünftigen Nutzung des Palace-Areals ist die Weiterführung des bestehenden Hotels, was freilich den Abbruch des bergseitigen Flügels und eine grundlegende Renovation erfordert. Das «neue» Palace soll wieder ein Erstklasshaus mit 80 Betten werden. Die Anlagekosten werden auf 3 Millionen Franken geschätzt. Auch für dieses Vorhaben ist die Gründung einer Aktiengesellschaft mit einem Grundkapital von 1,5 Millionen vorgesehen. Für die restliche Finanzierung sind Bankdarlehen in gleicher Höhe erforderlich. Auch an dieser Gesellschaft werden sich die Bahngesell-

schaften der Region beteiligen. Mit der «voraussichtlich interessanten Zeichnung» der Hotelaktien ist die Auflage verbunden, mindestens den doppelten Betrag in die Gesellschaft des Sportzentrums zu investieren; die Sportzentrumaktionäre dürfen auf der anderen Seite eine Vorentscheidung im halben Betrag ihres hauptsächlichsten Engagements ins Hotel platzieren. Es besteht die Absicht, das Hotel später wenn möglich an einen privaten Träger, weiterzugeben. Das Hotel kann später handwärtig vergrössert werden. Zum Sportzentrum besteht eine direkte Verbindung.

Schliessend bleibt noch eine über die Zukunft des Mürren Palace Restorationszelle, die im Jahre 1976 in der Obhut des Kantons Basel-Stadt, zum später nach einem Übernahmungsplan, der auf die Forderungen von Sportzentrum und Hotel Rücksicht nimmt, überbaut werden.

Der Apéro im Hof des Stockalperschlosses verband die ruhmvolle Vergangenheit liebenswürdig mit der zukunftsbegehenden Gegenwart, manifest im modernen Mehrzweckgebäude, der neuen Simphonhalle, mit der Brig seine weiteren touristischen Ambitionen unterstreicht. MK

Nach der sehr erfolgreich verlaufenen Propagandaaktion einer Tessiner Delegation in Winterthur (mit Risottata unter freiem Himmel und Folklore darbietenden) lud die Tessiner Verkehrsabteilung in Bellinzona (ETT) in Zusammenarbeit mit dem Reisebüro Kuoni und den Locarneser Verkehrsbetrieben (FART) Presseleute aus der deutschen und welschen Schweiz zu sich ins Tessin. Zweck dieser Aktionen war es, die Journalisten an Ort und Stelle über Fortschritte in der Abwasserreinigung sowie über Ferienangebote der Tessiner Urlaubszentren zu orientieren. In Gesprächen mit dem Chef des Tessiner Volkswirtschaftsdepartements Cotti wurden auch Fragen im Zusammenhang mit dem 1980 befahrbaren Gotthardtunnel erörtert. Cotti gab unter anderem seine Hoffnung Ausdruck, dass die sich entwickelnden Tessiner Täler vom Gotthardtunnel touristisch profitieren können.

Erstmals nach 10 Jahren wieder hat eine dänische Reiseagentur die Schweiz - und hier als einziges Ziel Lugano - in ihr Ferienprogramm aufgenommen. Die Initiative geht auf den Direktor des Schweizer Verkehrsbüros in Kopenhagen zurück. Er wird demnächst eine Gruppe von Reisefachleuten nach Lugano begleiten, damit diese die Tessiner Angebote direkt prüfen können. Der Verkehrsverein Lugano erwartet für die kommende Saison etwa 1700 Gäste aus Dänemark. Landen werden die Chartermaschinen in Verona.

Weniger Naturschutzgutachten

Die Eid. Natur- und Heimatschutzkommission (ENHK) hat im vergangenen Jahr 70 Gutachten erstattet, gegenüber deren 104 im Vorjahr. Der Rückgang der Experten, so der ENHK-Tätigkeitsbericht per 1975, deutet nicht auf einen Rückgang der Aufgaben, sondern «eher auf eine verstärkte Ausrichtung der Kommissionsmitglieder auf generelle Probleme» hin. Immerhin möge auch die mit der Rezession zusammenhängende Zurückstellung oder Verlagerung verschiedener baulicher Vorhaben mitgespielt haben. Dies jedenfalls gehe aus dem Vergleich der behandelten Gegenstände hervor (in Klammer 1974): National- und Hauptstrassen 11 (10), Freileitungen und Erdgasleitungen 10 (29), Ortsbildschutz und geschichtliche Stätten 10 (7), Bergbahnen und Skilifte 9 (18), Bauten und Anlagen des Bundes 8 (4), Rodungen 7 (15). sda



Tessin holt auf im Gewässerschutz

Während der vor kurzem in Lugano abgehaltenen Versammlung der Tessiner Umweltschutzvereinigungen (ATPA) wurde unter anderem Bilanz über die bisher erzielten Resultate in Sachen Gewässerschutz gezogen. Wie der Chef des Departements für Sozialwesen ausführte, haben die Tessiner von März 1972 bis März 1976 127 Millionen Franken für Bauten von Kläranlagen, Pumpstationen und Kanalisationen in den wichtigsten Regionen (Mendrisio, Chiasso, Lugano, Locarno und Bellinzona) ausgegeben. Dazu kommen weitere 22 Millionen an Gemeinden für Arbeiten im Zusammenhang mit Kanalisationen. Rechnet man die von Bund und Gemeinden geleisteten Beiträge dazu, so kommt man auf den ansehnlichen Gesamtbetrag von 380 Millionen Franken in den letzten vier Jahren.

Rückgang der Wintergäste

Das Resultat der vergangenen Tessiner Wintersaison zeichnet sich durch einen Rückgang von 10 106 Übernachtungen (-5,6 Prozent) gegenüber der Vergleichsperiode des Vorjahres aus. Da der Kanton Tessin in den Wintermonaten vornehmlich von Kongressreisenden und Geschäftsleuten besucht wird, hängt dieser Rückgang vermutlich mit der gegenwärtigen Rezession zusammen. Die meisten Besucher kamen aus dem Nachbarland Italien, gefolgt von Deutschen.

ETT wirbt fleissig

Nach der sehr erfolgreich verlaufenen Propagandaaktion einer Tessiner Delegation in Winterthur (mit Risottata unter freiem Himmel und Folklore darbietenden) lud die Tessiner Verkehrsabteilung in Bellinzona (ETT) in Zusammenarbeit mit dem Reisebüro Kuoni und den Locarneser Verkehrsbetrieben (FART) Presseleute aus der deutschen und welschen Schweiz zu sich ins Tessin. Zweck dieser Aktionen war es, die Journalisten an Ort und Stelle über Fortschritte in der Abwasserreinigung sowie über Ferienangebote der Tessiner Urlaubszentren zu orientieren. In Gesprächen mit dem Chef des Tessiner Volkswirtschaftsdepartements Cotti wurden auch Fragen im Zusammenhang mit dem 1980 befahrbaren Gotthardtunnel erörtert. Cotti gab unter anderem seine Hoffnung Ausdruck, dass die sich entwickelnden Tessiner Täler vom Gotthardtunnel touristisch profitieren können.

Charterflüge aus Dänemark

Erstmals nach 10 Jahren wieder hat eine dänische Reiseagentur die Schweiz - und hier als einziges Ziel Lugano - in ihr Ferienprogramm aufgenommen. Die Initiative geht auf den Direktor des Schweizer Verkehrsbüros in Kopenhagen zurück. Er wird demnächst eine Gruppe von Reisefachleuten nach Lugano begleiten, damit diese die Tessiner Angebote direkt prüfen können. Der Verkehrsverein Lugano erwartet für die kommende Saison etwa 1700 Gäste aus Dänemark. Landen werden die Chartermaschinen in Verona.

Immer weniger Wein

Ueberbauung, Landflucht und Aufgabe landwirtschaftlicher Tätigkeit haben dazu geführt, dass im Tessin immer weniger Wein angebaut wird. Das führte ein Sprecher der Jungen Wirtschaftskammer, Sektion Lugano, an einer Tagung aus. Während im Jahre 1850 noch auf 8500 Hektaren Land Reben gepflanzt wurden, ist diese Fläche heute auf 1500 Hektaren geschrumpft.

Ueberalterungsgefahr

Die Bevölkerung des Kantons Tessin wird bis im Jahre 2000 von heute 260 000 auf 310 000 gestiegen sein. Das ist die Quintessenz einer kürzlich in Bellinzona vom kantonalen Amt für Wirtschaftsforschung (URE) der Presse vorgestellten Studie. Hauptproblem im Kanton wird die Ueberalterung sein. Nach der Studie wird die Bevölkerungsschicht der Betagten in den nächsten 25 Jahren von jetzt 36 000 auf über 70 000 steigen. Ein Grossteil dieser Leute sind ältere Deutschschweizer und Deutsche, die im sonnigen Süden ihren Lebensabend verbringen wollen. wz.

Lugano: Zwei neue Vita-Parcours

Aktiven Urlaubern stehen jetzt in Lugano nebst dem bestehenden in Canobbio zwei neue Vita-Parcours zur Verfügung. Derjenige in Bigogno d'Agra an der Collina d'Oro (der 419. in der Schweiz) ist von Lugano aus mit dem Postauto zu erreichen. Er windet sich durch einen prachtvollen Wald, der an verschiedenen Stellen einen Blick auf den Luganersee freigibt. Der andere Parcours in Breganzona ist unmittelbar am Rande von Lugano gelegen. Die neuen Vita-Parcours von Lugano verfügen über kleine Umkleidekabinen mit kaltem Wasser und sanitären Anlagen. Auch Parkplätze sind vorhanden, und in der Nähe befinden sich verschiedene Gaststätten. pd

Ueber die Klinge

Wie einem letzte Woche in der Basler Presse erschienenen Artikel zu entnehmen ist, soll das Basler Gruppement-Hotel «Drei Könige» verkauft werden. Im Vorfeld des Verkaufsabschlusses ist dem Direktor auf 30. Juni vorzeitig gekündigt worden.

Seit 1926 besteht das Hotel Drei Könige am Rhein und spielte seit jeher die Rolle eines Prominentenhofs: Erlauchte und berühmte Namen zieren das Gästebuch. Nach einer Reihe von Eigentumswechseln kam das 1844 neu gebaute Haus 1936 in die Hände von Dr. Albert Wander aus Bern, dessen Sohn Architekt Raymond Wander heute alleiniger Eigentümer ist. Unter seiner Ägide wurde das Hotel einer gründlichen Renovation unterworfen, deren letzte Etappe vor Jahresfrist abgeschlossen war. Verschiedene Gerichte hatten in den vergangenen Jahren den Verkauf an ein Warenhaus oder an eine Grossrestaurant-Kette «vorausgesehen», auch eine Umwandlung in ein Bürohaus war im Gespräch. Eine Zweckenfremdung fand jedoch nicht statt - und scheint auch jetzt nicht bevorzustehen.

Nun scheinen die Verkaufsabsichten des Besitzers doch konkrete Formen angenommen zu haben. Er hat Ende April mit der Société d'exploitation et gestion hôtelière SEGH, welche die Hotels Bristol, de Berne und Eden in Genf kontrolliert, einen Vorvertrag abgeschlossen. Damit scheinen die in der Basler «National-Zeitung» geschilderten Bedenken, wonach das Drei Könige in ausländische Hand gelangen, relativiert: Die SEGH ist eine schweizerische Gesellschaft. Ihre Leitung liegt in den Händen von Giovanni de Mercurio.

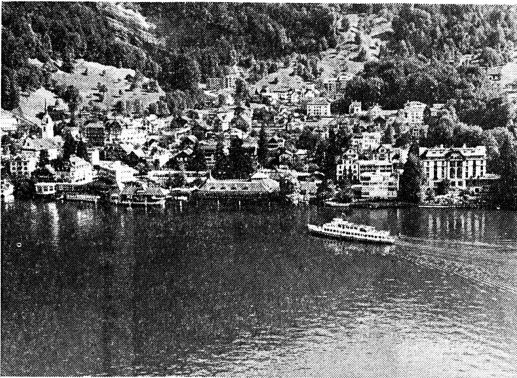
Im genannten Artikel der National-Zeitung wird weiter berichtet, dass Carlo de Mercurio, Bruder des SEGH-Generaldirektors, und Management-Beauftragter des Drei Könige, von der vorzeitigen Vertragsauflösung mit Direktor Bernhard Amberg nichts gewusst habe und dass sein Management-Vertrag erneuert worden sei. Auf diese und weitere wenig schmeichelhafte Passagen des Zeitungsartikels reagierend, ist uns von seiten der SEGH eine Erklärung zugegangen, in welcher der Abschluss des Vorvertrages bekanntgegeben wird. Im weiteren erklärt die SEGH, dass sie mit dem Büro von Carlo de Mercurio in Lausanne keinerlei Beziehungen habe, sondern von den verwandtschaftlichen Banden der beiden Jnhaber ab. Im Falle Basels handle allein die SEGH, die Firma Carlo de Mercurio sei lediglich mit der Verwaltung betraut. Es sei damit zu rechnen, dass Carlo de Mercurio auf Grund seiner Kenntnis der Verhältnisse dem Verwaltungsrat auch weiterhin angehören werde.

Offenbar mit Bezug auf die personellen Konsequenzen, die sich für Direktor Amberg ergeben haben, wird im Communiqué erklärt, dass die SEGH keine Einwirkungsmöglichkeiten gehabt habe und keinen Entschluss fällen konnte. Das bisherige Personal werde weiterbeschäftigt, soweit sich ein Vertrauensverhältnis ergebe. Im übrigen beabsichtige man, das Hotel in better Schweizer Tradition weiterzuführen.

Legt man die Fakten und Erklärungen auf die Waagschale, so gelangt man zur Auffassung, dass man nach einem schwierigen Jahr einen Direktor in der Funktion eines Sündenbockes über die Klinge springen liess. Dass der bisherige Besitzer des Hauses die Kündigung aussprach, legt den Schluss nahe, dass die Entlassung Ambergs eine eigentliche Verkaufsbedingung darstellte, die der Verkäufer unter einem gewissen Druck akzeptierte. Das Communiqué der SEGH, welches wir im Wortlaut im französischen Teil dieser Ausgabe abdrucken, ist in Anbetracht dieser Ueberlegungen nicht über alle Zweifel erhaben. GFK

Regsame Wanderer

Der Grosse Vorstand der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Wanderwege (SAW) hat zu verschiedenen Problemen Stellung genommen. So geht aus der Arbeit der Kommissionen hervor, dass die Markierung und Propagierung der durchgehenden Wanderwegen, sowohl der nationalen als auch der drei unser Land berührenden Fernwanderwege, überprüft werden sollen. Die Werbe- und Informationskommission ist daran, die Gestaltung der Broschüre mit den Programmen der Radiowanderungen und der geführten Wanderungen der Kantone zu überprüfen. Ein wesentliches Anliegen ist die Verbindung der SAW und ihrer Sektionen zu Radio und Fernsehen. Man würde eine bessere Berücksichtigung des Wanderns bei diesen Massenmedien begrüßen. Weitere Fragen betrafen die Schiessplätze in Erholungsgebieten, das Skiwandern und die Ueberwachung der Arbeiten für den Ausbau der Wanderwege in der Leventina und im Blenol. Die Finanzkommission versucht, für die SAW neue Mittel zu gewinnen. sda



Vitznau lanciert den Schnupper-Tourismus

Neue Wege in der Belebung des Fremdenverkehrs geht die kleine Vierwaldstätterseerort Vitznau. Die Hoteliers und der Verkehrsverein Vitznau haben an diesjährigen Muttertag 500 Gäste aus dem In- und Ausland für eine Nacht gratis beherbergt. Dazu gab es - ebenfalls kostenlos - ein reichhaltiges Frühstück. Ueber den Grund dieser ungewöhnlichen Aktion erklärt der Leiter des Vitznauer Verkehrsvereins, Godt Beschart: «Wir wollen am praktischen Beispiel zeigen, wie schön Ferien bei uns in Vitznau sein können. Und wenn nur ein Teil der Gäste, die wir über eine grosse Schweizer Zeitschrift eingeladen haben, zu uns zurückkommt, hat sich die Schnupper-Tourismus-Aktion gelohnt».

Wer in der Zwischensaison sein Hotel renoviert, hat während der Saison keine Umtriebe. Dafür mehr Umsatz.

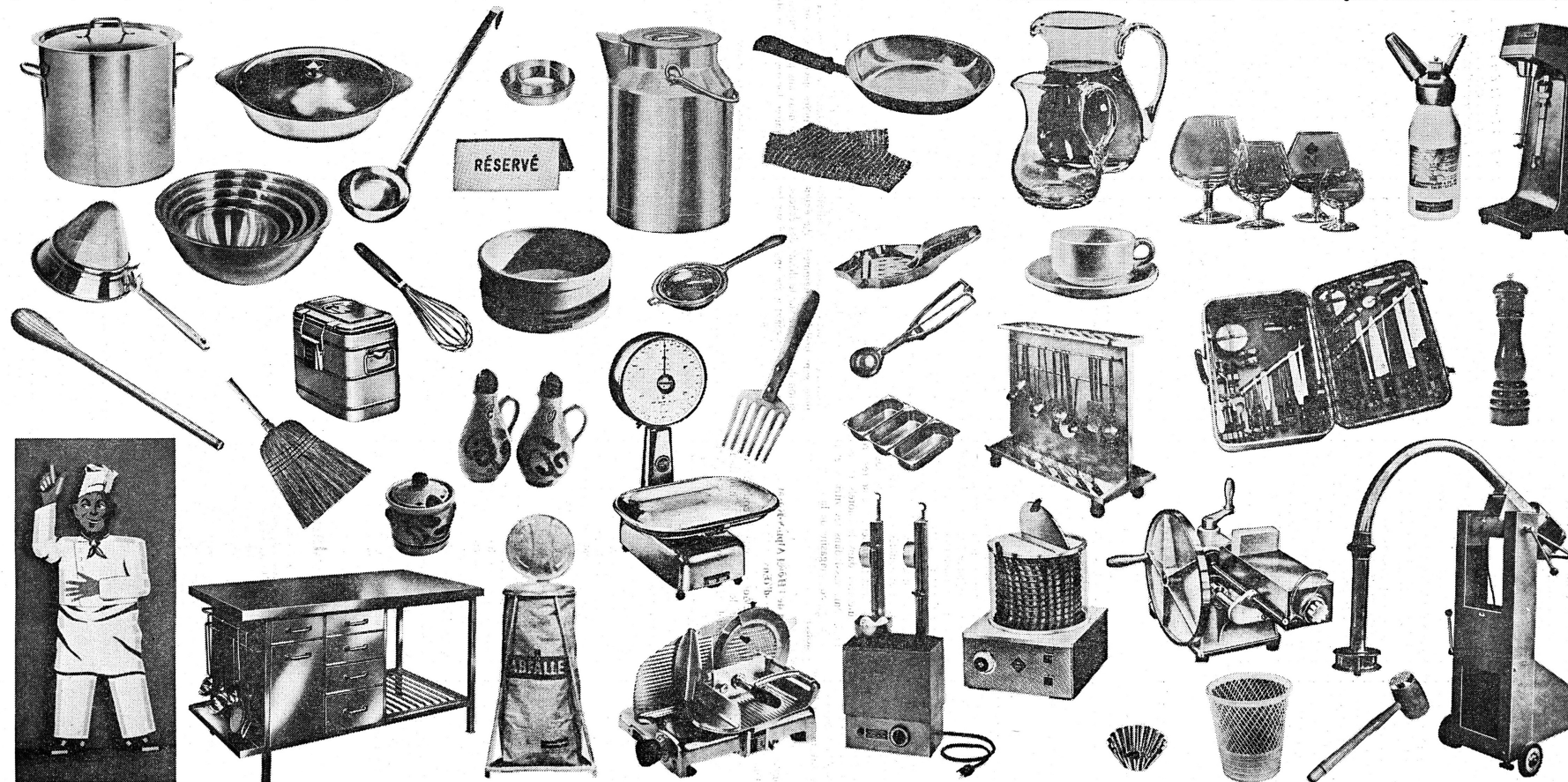
Generalunternehmung

ORTOBAU
Zürich

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

Kochgeschirr Speisetransportbehälter Essenträger Küchengeräte Bäckerei- und Patisserie-Artikel Drahtwaren Raffeln und verschiedene Schneidegeräte Messerwaren Holzwaren Plastic- und Bürstenwaren Abfall- und Kehrrichteimer Servier- und Tafelgeräte Porzellan-Geschirr Glaswaren Bar-Geräte

Maschinen und Apparate Transportgeräte Metallmobiliar Economat-Einrichtungen Kochgeschirr Speisetransportbehälter Essentäger Küchengeräte



Maschinen und Apparate	Transportgeräte	Metallmobiliar	Economat-Einrichtungen	Kochgeschirr	Speisetransportbehälter	Essenträger	Küchengeräte	Bäckerei- und Patisserie-Artikel	Drahtwaren	Raffeln und verschiedene Schneidegeräte	Messerwaren	Holzwaren	Plastic- und Bürstenwaren	Glaswaren
------------------------	-----------------	----------------	------------------------	--------------	-------------------------	-------------	--------------	----------------------------------	------------	---	-------------	-----------	---------------------------	-----------

10 000 Artikel in
einem Haus

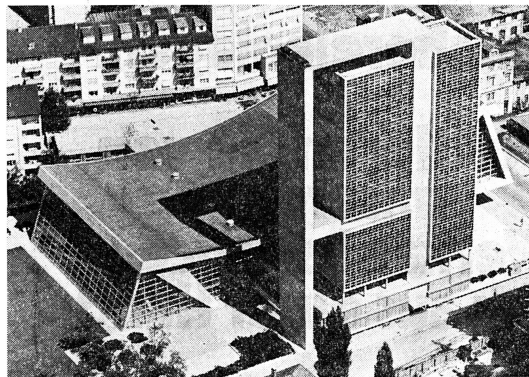


SCHWABENLAND

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

Palais des Congrès de Bienne: le bilan d'une décennie

En 1976, le Palais des congrès de Bienne et toutes ses installations - piscine couverte, restaurant, salles, immeuble-tour - passeront le cap de leur 10^e anniversaire. Œuvre de l'architecte bernois Max Schlup, il a été construit pour répondre à une obligation liée au choix de Macolin comme lieu de domicile de l'Ecole fédérale de gymnastique et de sport et pour compenser la fermeture de la «Tonhalle» et de la «Salle du Jura». Le coût de sa réalisation s'est élevé à 28,5 millions de francs.



Avec ses lignes sobres et hardies, son immeuble-tour et son parc de verdure, le Palais des congrès mérite son titre de «carte de visites de Bienne».

Aimé des uns, il est haï des autres, qui trouvent ses déficits intolérables. Cependant, quoi qu'en disent ses détracteurs, le Palais des congrès contribue efficacement au développement de la culture, des sports, du tourisme et de l'économie de toute la région.

Chiffres rouges...

Ouverte en avril 1966, la piscine couverte fut au début un endroit très couru. Jusqu'en 1970, on y enregistrait régulièrement jusqu'à 240 000 entrées par année. Dès cette époque, le nombre des visiteurs se mit à regresser pour s'arrêter en 1975 à 195 963. Ce recul tient au fait que, de 1970 à 1973, dans les plus petites communes des environs, comme aussi dans les nombreux immeubles résidentiels, des piscines furent intégrées aux nouvelles constructions. Cette évolution enleva à la piscine couverte sa fonction d'attraction régionale, pour ne lui laisser qu'une importance locale. Cette situation, doublée d'une explosion générale des frais d'exploitation (1975: 1,4 million de recettes pour 1,8 million de dépenses), a conduit à l'escalade du déficit. Le déficit s'élevait à 450 000 francs en 1975; il a été budgété à 500 000 francs pour 1976.

Un bon contribuable

A ne parler que déficit et subvention, on oublie de considérer ce que vaut le Palais des congrès en tant qu'immeuble, entreprise, contribuable. Le coût de sa réalisation, 28,5 millions, a été amorti à 7,75 millions de francs. Il est taxé 50 millions en valeur-incendie et 36 millions en valeur officielle. En 1975, il payait 77 000 francs de factures d'eau; 172 500 francs de gaz naturel; 142 000 francs d'électricité; 5000 francs pour le ramassage des ordures et 54 000 francs d'impôts immobiliers. Cela fait un total de 451 000 francs, soit l'équivalent de la subvention qui lui a été allouée pour cette même année. En outre, il verse chaque année quelque 50 000 francs de taxes d'entrées.

L'avenir: vers une meilleure efficacité

Dans le cadre de la propagande générale de l'Office du tourisme, un programme de promotion de cet équipement touristique

a été prévu qui sera exécuté en deux temps. Dans une première phase, la Commission de propagande de l'Office du tourisme - dont M. Jean-Claude Bondolfi est le président - a décidé de constituer une commission spéciale. Celle-ci comprend deux membres du Comité de l'Office du tourisme, deux membres du Conseil de fondation du Palais des congrès et les deux directeurs respectifs, MM. Heggli et Flückiger. Cette commission réglera tous les problèmes de coordination inhérents à l'organisation des congrès. Dans une seconde phase, il est prévu d'obtenir un financement spécial pour organiser un véritable service de congrès dont s'occupe une personne spécialisée dans la promotion et l'acquisition des congrès, sous la direction de l'Office du tourisme en collaboration avec la direction du Palais des congrès.

Au service de l'économie

L'image de marque d'une région est faite d'une multitude d'empreintes. Doter une ville, une région, d'une image de marque n'est pas un luxe. C'est aujourd'hui un besoin qui répond à la nécessité pour toute une population de produire, de vendre, de se mettre en valeur et de progresser. Dans ce contexte, le Palais des congrès occupe une place prépondérante: il l'a prouvé au cours des 10 années qui viennent de s'écouler. MTJ

Morat: la fête dans la rue!

Des délégations des six villes de Zaehringen allemandes et des cinq villes suisses se retrouveront à Morat les 15 et 16 mai pour y fêter le 800^e anniversaire de Morat et les 725 ans de l'octroi de la charte. Les organisateurs de ces fêtes ont décidé d'utiliser la vieille ville comme coulisse pour toute la manifestation. Samedi soir, les délégations officielles se produiront dans les rues de la ville historique. Dimanche, aura lieu le grand cortège placé sous deux thèmes: images de l'histoire de Morat et du district du Lac et le salut des autres villes de Zaehringen à Morat. Le grand rallye équestre qui réunira plus de 400 participants mettra un point final à cette grande manifestation.

Fribourg en Brisgau (avec Zaehringen), Villingen, Bräunlingen, St. Peter et Neuenburg am Rhein sont les cinq villes allemandes fondées par les Zaehringen, alors que les villes suisses sont Fribourg, Berne, Thoune, Berthoud et Rheinfelden. Ces villes ont envoyé des délégations officielles, toutes accompagnées de groupes de musiciens ou folkloriques. Les organisateurs de la manifestation moratoise n'ont pas voulu engager de vedette pour animer ces festivités, ils ont préféré tabler sur l'animation que créera la présence de ces groupes colorés dans la vieille ville qui promet d'être animée, samedi soir et dimanche. sp

L'indice n'a pas bougé en avril

(ATS) Après avoir encore légèrement baissé en mars, l'indice suisse des prix à la consommation calculé par l'OFIAMT, est demeuré inchangé en avril. Il s'établissait, par conséquent, de nouveau à 165,5 points, niveau qui est de 2,2% supérieur à celui d'une année auparavant (161,9). Le taux de progression dans l'intervalle d'une année, qui atteignait encore 9,2% en avril de l'année dernière, a continuellement diminué depuis lors pour se réduire, avec 2,2% en avril de cette année, à la plus faible amplitude qu'il a connue depuis février 1970.

Nouvelles vaudoises

Concours d'hôtes à Lausanne

Les 17 et 18 mai, aura lieu à Beaulieu le 2^e Concours international d'hôtes, profession qui intéresse particulièrement le tourisme et l'hôtellerie. Le concours 1976 va certainement au-devant d'un très grand succès, puisque 75 inscriptions ont été acceptées, contre 23 l'an dernier. Les candidates viennent d'écoles spécialisées de Paris (2 écoles), Angers, Bordeaux, Grenoble et Lausanne.

En dehors des épreuves écrites, les jeunes femmes seront jugées sur leur présentation, leur tenue, leur connaissance de certaines langues et la pratique générale de leur métier. Elles devront entre autre établir le schéma de l'organisation d'un congrès dans une ville donnée.

Parmi les membres du jury, on note les noms de MM. C. de Mercurio et J. Chevallaz, respectivement président et directeur de l'Ecole hôtelière, ainsi que de M. P. Schwitzgubel, directeur de l'Office du tourisme de Lausanne.

Un «Festival du Beaujolais» à Lausanne

La Jeune Chambre économique de Lausanne organise actuellement, avec le concours de l'Union interprofessionnelle des vins du Beaujolais à Villefranche, du Centre d'information de la gastronomie à Berne et de précieux concours locaux, un «Festival du Beaujolais».

La fête a débuté le 7 mai déjà par diverses manifestations populaires. Le lendemain, un marché avec de remarquables productions folkloriques permettait au public lausannois de déguster tout ce qui fait la richesse gastronomique du Beaujolais: vins, fromages, terrines, etc. Mardi, à l'Ecole hôtelière de Lausanne, M. Orizet, ancien inspecteur fédéral des appellations d'origine, a donné une conférence intéressante tout spécialement les élèves de l'école. Ce Festival se poursuivra jusqu'au 23 mai dans de nombreux restaurants de Lausanne, offrant les meilleures spécialités - solides et liquides - du Beaujolais.

Sympathique visite que celle de nos amis français, dont la présence ne se remarque pas seulement dans les hôtels et restaurants, mais aussi dans les vitrines et plusieurs grands magasins de la capitale vaudoise!

Le sort de l'Hôtel Alpina-Rosat à Château-d'Eux

Cela a claqué comme un coup de tonnerre, sous le ciel serein de Château-d'Eux: l'Hôtel Alpina-Rosat, au passé glorieux mais que, malheureusement, les temps ont usé, n'ouvrira pas cette saison comme il le faisait chaque printemps depuis 1845, alors qu'il n'était encore qu'une petite pension-chalet, propriété de M. Hélié Rosat.

La fermeture de cet établissement a surpris tout le monde, encore que l'on savait qu'il devait affronter des problèmes de gestion fort délicats. Mais personne n'avait été mis au courant, pas plus la Société des hôteliers que l'Office du tourisme.

On sait maintenant que l'Hôtel Alpina-Rosat a été vendu à une institution religieuse. Il est possible qu'il soit à nouveau ouvert pour la saison d'hiver, mais de toutes façons il semble être définitivement perdu pour la clientèle «publique»; il servira probablement de lieu de rencontres et de séminaires d'un groupement privé. Ce qui fera peut-être l'affaire de la taxe de séjour et de quelques commerçants, mais certainement pas celle du tourisme traditionnel de Château-d'Eux! Cl. P.

Remous dans l'hôtellerie bâloise

Des rumeurs selon lesquelles l'Hôtel des Trois Rois, à Bâle, allait être mis en vente ont entraîné un début de polémique dans la presse bâloise (cf. notre information en allemand). Nous avons reçu, à ce sujet, un communiqué de la Société d'exploitation et gestion hôtelière SEGH, qui possède à Genève, sous la direction générale de M. Giovanni de Mercurio, les hôtels Bristol, de Berne et Eden; en voici la teneur:

Notre groupe hôtelier a signé une promesse d'achat de l'Hôtel des Trois Rois à Bâle. Il n'est pas dans nos habitudes, avant qu'une affaire soit définitivement conclue, de convoquer une conférence de presse. L'imagination débordante de certains journalistes nous oblige à mettre les choses au point.

La SEGH (Société d'exploitation et gestion hôtelière à Genève) est un groupe hôtelier qui n'a aucune relation avec le Bureau C. de Mercurio à Lausanne, si ce n'est le fait que M. Carlo de Mercurio est le frère de M. Giovanni de Mercurio. Il est évident que nos liens de parenté font que très souvent nous travaillons ensemble. Dans l'affaire des Trois Rois à Bâle, société dont M. Carlo de Mercurio est administrateur, c'est la SEGH seule qui agit en qualité d'eventuel acheteur. Il est possible que nous demandions par la suite à M. Carlo de Mercurio, qui connaît bien la maison, de rester au conseil d'administration.

Lors des discussions avec M. Wander,

Animation exotique à Nyon

Un bar-dancing de Nyon, «La Triplice», que dirige M. Michel Roy, s'est lancé dans un intéressant programme d'animation. C'est ainsi qu'il a mis sur pied le 1^{er} mai une soirée grecque, en collaboration avec l'Office hellénique du tourisme, et, le 8 mai, une soirée viennoise et autrichienne. Ces manifestations, qui comprennent de la musique et des ballets, ont obtenu un grand succès. Cette initiative est à mettre au crédit des efforts en faveur d'une nouvelle animation des établissements de nuit.

En direct du Tessin

A la conquête du Malcantone

Nombreux sont les touristes qui, fuyant les cités, prennent le chemin des «oasis» du Malcantone, cette vaste région de collines qui s'étend du Monte Ceneri aux rives du lac de Lugano. L'Office du tourisme régional tient à démontrer que les manifestations culturelles et sportives ne sont pas l'apanage des grandes cités des bords des lacs. Peu de régions réunissent autant d'atouts pour satisfaire les vacanciers en mal de divertissements dans la nature. Outre ses villages, ses forêts de châtaigniers et ses vertes prairies, le Malcantone offre également des plages, des campings, un aérodrome (Agno), un télésiège (Monte Lema), un romantique petit lac (Astano), un centre d'art (Aranno) et bien d'autres attractions encore. Quant aux sportifs, ils y trouvent de quoi s'occuper, qu'il s'agisse de golf, de tennis, de natisme ou d'alpinisme.

Inutile de préciser aussi que Cademario est à la mesure de la réputation de son Kurhaus, que Ponte Tresa, sur le Ceresio, retient l'attention par l'originalité de sa situation à cheval sur la Suisse et l'Italie. Non loin de là, se trouve également le village de Pro Juventute aux chalets si pittoresques.

Echecs à Ascona!

Ascona recevra, du 15 au 22 mai, les 300 participants au Tournoi national suisse d'échecs. Venant de tout le pays, nos maîtres de l'échiquier joueront dans divers hôtels d'Ascona. Dans le cadre de cette rencontre sportive, diverses manifestations sont prévues, notamment une exposition de peinture sur le thème des échecs. Un échiquier géant a été aménagé sur les quais-jardins d'Ascona.

En bref...

● Lors de sa récente assemblée générale, la Société des hôteliers d'Ascona, Losone et Brissago a élu son nouveau président en la personne de M. Gianni Biasca-Caroni, propriétaire de l'Albergo Ascona, qui succède à M. Alfredo Wildi (Hôtel Schiff) qui a fait preuve d'une intense activité au cours de ses dix années passées à la présidence.

● Le Restaurant «Giardino», à Brissago, dont la renommée a depuis longtemps dépassé nos frontières est en fête. Il y a en effet 25 ans que son propriétaire et

maître queue, M. Angelo Conti-Rossini, a repris de son père cet établissement qui a deux étoiles au Michelin italien et qui a reçu la «Poêle d'or» du Comité de la Gastronomie française et le diplôme des Rencontres gastronomiques internationales de Genève. Ce restaurant n'a que 30 places et n'est ouvert que cinq soirs par semaine. Y. Go.

Echos du Valais

Le tourisme valaisan à l'honneur

A plusieurs reprises, déjà, le tourisme valaisan a été à l'honneur avec l'élection d'un président du Grand Conseil qui était une personnalité ressortissante d'une station et s'occupant activement de tourisme. Tel était le cas, entre autres, pour MM. Georges Berra, de Champéry, et Clovis Riand, d'Ayent-Anzère.

Mais voici que, cette fois, cet honneur revient au président de l'Union valaisanne du tourisme, M. Hubert Bumann, de Saas-Fee. Le tourisme de cette station - qu'il présida durant de longues années -, l'essor des remontées mécaniques qu'il dirige et sa participation à de très nombreuses institutions touristiques le désignent tout normalement au poste de président de l'UVT, fonction qu'il occupe à la satisfaction générale. Mais ses pairs n'ont pas seulement reconnu ses qualités «touristiques», puisqu'ils lui ont confié diverses tâches politiques et désigné pour devenir la plus haute personnalité du canton.

Lorsque paraîtront ces lignes, les festivités ayant marqué la réception du nouveau président à Saas-Fee se seront déroulées et M. Bumann aura déjà eu l'occasion de prouver qu'il est un bon président. Et l'écho répercutera la joie des milieux touristiques, heureux, en une telle période, de voir une personnalité de cette envergure accéder à la présidence du Parlement cantonal. Nos compliments, M. Bumann!

A la Société des hôteliers de Verbier

Lors de sa dernière assemblée générale, la Société des hôteliers de Verbier a réélu son comité, placé sous la présidence de M. Paul Lovisa. Elle a également procédé à la ratification de ses nouveaux statuts, qui prévoient notamment que tout nouveau membre devra subir un délai d'attente de deux ans pour pouvoir participer aux affaires locales et être élu par l'assemblée.

Safari-mulet: c'est reparti!

Les dates d'organisation du safari-mulet 1976 - qui relie Haute-Nendaz à Grimentaz en passant par Veveysson, les Mayens de Sion, Eison, Nax et Vercoiran - ont été fixées. Du début mai à fin octobre, l'arrangement, vendu par Welcome Swiss Tours, à Lausanne, comprend pour 685 francs un mulet pour 2 personnes, un muletier et un accompagnateur, la pension complète pendant six jours, le logement en chambre à 2 lits, les transferts à la gare de Sion, ainsi qu'une assurance-accidents. Cly/r.

La Caisse suisse de voyage en progression

La Caisse suisse de voyage a tenu à Brigue son assemblée ordinaire. A la différence de la tendance légèrement récessive qui se constate dans le tourisme suisse, il lui a été possible, en 1975, d'améliorer son chiffre d'affaires et son rendement.

Ainsi que l'a précisé le président de la Caisse suisse de voyage, Werner Kämpfen, directeur de l'Office national suisse du tourisme, le système consistant à réduire le coût des vacances au moyen des chèques Reka joue un rôle particulièrement utile dans les circonstances actuelles en stimulant les activités touristiques dans notre pays. Durant l'exercice, plus de 200 nouveaux hôtels et restaurants ont déclaré être disposés à accepter en paiement des chèques Reka. Le succès qu'obtient la Caisse de voyage sur le plan commercial sert à soutenir ses œuvres sociales. L'an dernier également, un grand nombre de personnes peu favorisées par la vie ont pu bénéficier de vacances à des prix spécialement avantageux. Plus de 1400 personnes ont en outre passé des vacances gratuites dans un centre de la Caisse de voyage.

Près de 100 millions de chiffre d'affaires

Près de 100 millions de chiffre d'affaires

Les explications données par MM. Risch, directeur, et Teuscher, directeur-suppléant, ont nettement mis en évidence le rôle efficace que peut avoir en faveur de la Caisse de voyage au service du développement économique régional. Malgré la récession, de nouveaux résultats record ont été obtenus tant en ce qui concerne le chiffre d'affaires (99 millions de francs de chèques Reka vendus ou + 2%) que le nombre des nuitées dans les logements de vacances de la Caisse (416 000 approximativement ou + 0,5%).

Après avoir approuvé le rapport de gestion et les comptes annuels, les sociétaires ont élu un nouveau vice-président qui remplacera feu Hermann Leuenberger, conseiller national. Pour maintenir une représentation paritaire des employeurs et des travailleurs, l'assemblée désignera M. Ezio Canonica, président de l'Union syndicale suisse. sp

SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES

PLANTEURS REUNIS

Lausanne (021) 20 69 31

Am Saisonierstatut festgehalten

Das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement hat das revidierte Bundesgesetz über Aufenthalt und Niederlassung der Ausländer (Ausländergesetz) in die Vernehmlassung geschickt.

Das neue Gesetz will die Bestimmungen über Ein- und Ausreise sowie über Aufenthalt und Niederlassung der Ausländer an die heute auf nationaler und internationaler Ebene bestehenden Auffassungen anpassen.

Eingliederung erleichtern

Das neue Gesetz will jenen Ausländern, die langfristig in unserem Land wohnen, eine Rechtsstellung einräumen, die ihre Eingliederung in die schweizerische Gemeinschaft erleichtert. Nach einer ununterbrochenen Anwesenheit von fünf Jahren verbessert sich die Rechtsstellung des Ausländers wesentlich. Das neue Gesetz sieht darüber hinaus auch Bestimmungen über die Betreuung und Eingliederung der Ausländer vor. Das Recht des Ausländers auf politische Betätigung wird ausdrücklich im Gesetz verankert. Die Flüchtlinge werden in dieser Beziehung den übrigen Ausländern gleichgestellt. Meinungs-, Informations-, Presse-, Vereins- und Versammlungsfreiheit stehen nun dem Ausländer ebenfalls gesetzlich zu. Ferner bringt das Gesetz einen umfassenden Rechtsschutz.

Saisonierstatut bleibt

Der Bundesrat hat entschieden, dass das Saisonierstatut nicht aufgehoben werden soll. Da es echte Saisoniers gebe, habe auch ein entsprechendes Statut seine Berechtigung, meinte Bundesrat Furgler bei der Pressekonferenz über dieses Gesetz. Die Aufhebung des Statuts hätte überdies zwangsläufig eine Erhöhung der Zahl der Ausländer mit Aufenthaltserlaubnis zur Folge und würde damit die Stabilisierung und darauf die Herabsetzung der ausländischen Wohnbevölkerung in Frage stellen.

Vier Jahre à 9 Monate

Der Ausländer, der eine Saisonbewilligung besitzt, hat laut Entwurf einen gesetzlichen Anspruch auf eine Aufenthaltserlaubnis, wenn er vier Jahre lang während jeweils neun Monaten in der Schweiz arbeitet. Der Gesetzesentwurf er-

mächtigt den Bundesrat, diese Frist herabzusetzen. Damit erhält er ein Instrument, um die Anwendung des Saisonierstatuts auf ausländische Arbeitskräfte soweit als möglich einzuschränken. Die berufliche Freizügigkeit des Saisonarbeiters wird nun gesetzlich verankert. Eine Ausnahmeregelung kommt zum Zuge, wenn ein Beschäftigungsrückgang allgemein, in einzelnen Gegenden oder in einzelnen Wirtschaftszweigen eintritt, oder wenn wesentliche regionale Interessen es erfordern oder besondere Umstände den sozialen Frieden gefährden. sda

Jubiläums-BEA

Zum 25. Mal hat die BEA (Bernische Ausstellung für Gewerbe, Landwirtschaft, Industrie und Handel) am letzten Samstag in Bern ihre Tore geöffnet. Sie steht in diesem Jahr unter dem Leitmotiv «Gesunde Ernährung und Sport». Die Eidg. Alkoholverwaltung erstellte eine Sonderchau unter dem Motto «Iss - trink - beweg dich fit!», deren grösster Anziehungspunkt wohl die traditionelle Produktschau sein wird: Auf einer Fläche von 250 Quadratmetern erhebt sich ein von sechs Tonnen Obst, Gemüse und Kartoffeln bedeckter Rasenhügel, über den Bächlein in einen See herunterplätschern.

ASH bei Independent Hotels

Ambassador Service Hotels (ASH) - mit 80 Mittel- und Erstklasshotels an 60 Orten der Schweiz die grösste Schweizer Hotelgruppe - wurde anlässlich der letzten Sitzung der «Independent Hotels of Europe» (IHE) in London zum Mitglied dieser Organisation gewählt. «Independent Hotels of Europe» umfasst damit 9 nationale Hotelorganisationen mit insgesamt 400 Betrieben in Frankreich (Mapotel), Benelux (Golden Tulip Hotels), England (Interchange Hotels), Dänemark (Inter-DK-Hotels), Norwegen (Inter-Nor-Hotels), Schweden (Inter-S-Hotels), Irland (Irish Welcome Hotels), Spanien (Mapotel) und der Schweiz.

In allen erwähnten Ländern decken die IHE-Mitgliederbetriebe alle wichtigen Kurorte und Städte ab. Die nationalen Geschäftsstellen dienen gleichzeitig als Reservierungszentralen für alle IHE-Hotels in allen Ländern. Die ASH-Geschäftsstelle in Stuckishaus/Bern wird ab August 1976 Reservationen für alle IHE-Hotels in oben erwähnten Ländern vornehmen.



Touristischer Weiterbildungskurs

Zum zweiten Mal führte die Nordostschweizerische Verkehrsvereinigung in St. Gallen einen touristischen Weiterbildungskurs durch, an welchem sich 40 Fremdenverkehrsfunktionäre aus der ganzen Region beteiligten. In Fachreferaten wurden die Möglichkeiten und die Durchführung von Veranstaltungen, die Bedeutung von Pauschalarrangements und, im Zusammenhang mit Mitgliederwerbung, die Finanzierung eines Verkehrsvereins behandelt. Zusätzlich war Gelegenheit gegeben, Kontakte zu pflegen und Erfahrungen auszutauschen.

Wienacht auch im Sommer

Der Appenzeler Kurort oberhalb des Bodensees mit dem weihnächtlichen Poststempel-Namen ist vor allem durch sein Feriencentrum bekannt. Nun wurde dieser Siedlung noch ein Kurhotel mit 60 Betten angegliedert. Das Hotel verfügt über allen modernen Komfort und dazu über eine Auswahl an Therapieangeboten von Kneipp-Bädern, Fango, Massage und Sauna bis zu Gymnastik, Fitnessübungen und einem Hallenbad. Besondere Arrangements, sind die Fitness, Regenerations- und Wanderferien gewidmet.

Braunwälder Pauschalen

Der autofreie Ostschweizer Kurort Braunwald bietet seinen Gästen diesen Sommer erstmals ein 7tägiges Pauschalarrangement mit Hotelaufenthalt und freier Fahrt auf der Gondel- und Sesselbahn. Für Tennisfans ist eine 7-Tage-Tennispauschale im Juli und August gedacht. Feriengäste können auch kostenlos an botanischen Exkursionen teilnehmen. Eine weitere Attraktion bildet die alpine Rosenpfulanlage, die in erweiterter Form 3500 Rosenstöcke mit 350 verschiedenen Sorten umfasst und frei besichtigt werden kann.

Glärner Sportbahnen im Aufwind

Einen wesentlichen Beitrag zur erfreulichen Entwicklung des Fremdenverkehrs im Lande Fribolins leisten die Sportbahnen, welche im Vorjahr starke Frequenzzuwähne meldeten. Diese betragen bei der Standselbahn Braunwald 15 und bei den dortigen Sportbahnen 25 bis 50 Prozent. Die Sportbahnen Elm AG konnten im dritten vollen Betriebsjahr das im Gründungsprospekt vorgesehene Ergebnis verdoppeln. Allein: Die Einnahmen der Sesselbahn und der Skilifte überstiegen 1 Million Franken. In absehbarer Zeit sind Erweiterungen der bestehenden Anlagen vorgesehen.

Jeden Freitagabend in St. Gallen

Es ist in der Ostschweizer Metropole bereits zur Tradition geworden, Neuzügler auf eine sympathische Art zu begrüssen. Die unter dem gemeinsamen Patronat des Verkehrsvereins, des Vereins «St. Gallen 9000 und der City-Vereinigung stehenden St. Galler Parties finden jeweils am ersten Freitag des Monats zwischen 18.45 und 20.00 Uhr im Hotel Hecht statt. Dabei treffen sich «neue und alte St. Galler» mit Besuchern der Stadt und einheimischer Prominenz zu einem ungezwungenen Stelldichein.

Reka-Wanderpass

Die im letzten Herbst begonnene Aktion der Schweizer Reisekasse hat sich als sehr vielversprechend erwiesen. So wurde der Reka-Wanderpass für 1976 auf vier Regionen und auf Frühjahr und Herbst ausgedehnt. Erfreulicherweise ist die Ostschweiz gleich mit zwei Gebieten vertreten, nämlich mit dem Toggenburg und dem Appenzellerland. Der ausserordentlich preisgünstige zwei-, vier- oder sieben-tägige Wanderpass schliesst Uebernachtung und Transporte in den jeweiligen Wandergebieten ein. Im Toggenburg und Appenzellerland haben sich dieser Aktion über 150 Gasthöfe und Hotels angeschlossen. Beide Arrangements zusammen bieten über 500 Bahn- und Autokurskilometer sowie Fahrten mit zwölf Seilbahnen und nahezu 2000 km markierte Wander- und Bergwege an. Der Pass ist vom 15. Mai bis 30. Juni und vom 1. September bis 31. Oktober gültig. wb

Grosser Wildpark in Kreuzlingen

Das seinerzeit von der Stadt Kreuzlingen käuflich erworbene Seeburgareal mit Schlösschen direkt am Bodensee soll nunmehr einer speziellen Aufgabe zugeführt werden. Es ist geplant aus einem Teil des grossen Areals einen grossen Tier- und Vogelpark «Seeburg» und aus dem Schlösschen ein gediegenes Restaurant mit grösserer Gartenwirtschaft zu machen. fb

Wochen-Digest hotel revue

Nochmaliger Kursanstieg des Frankens

Ein erheblicher Kapitalzufluss in die Schweiz, der teilweise aus der vorzeitigen Rückzahlung von Franken-Darlehen aus Ausland herrührt, hat zu einem kräftigen Kursanstieg des Frankens gegenüber praktisch allen Währungen, insbesondere dem Dollar und der D-Mark, geführt. Die Nationalbank hat es vorgezogen, nicht am Markt zu intervenieren, was in Anbetracht der grossen am Devisenmarkt gehandelten Summen begrifflich erscheint. Sie hat deshalb auch die Parität Franken - D-Mark vorübergehend preisgegeben. Ein weiterer Grund für die Hektik am Devisenmarkt liegt in den Gerüchten über ein neues währungspolitisches Massnahmenpaket des Bundesrates, in welchem das Einbringen ausländischer Gelder in die Schweiz nochmals erschwert werden soll. Die einzige Währung, die in den letzten Tagen einen leichten Kursanstieg verzeichnete, war die italienische Lira. Die Einführung der Import- und Devisendeckungspflicht in Italien hat die noch bestehenden legalen Möglichkeiten für den Kapitaltransfer von Italien in die Schweiz spürbar eingeschränkt.

Benzin nochmals teurer

Der Preisüberwacher hat den integrierten Benzingesellschaften eine nochmalige Preiserhöhung von 1 Rappen pro Liter zugestehen müssen, nachdem der Basler Preis 450 Franken je Tonne überstiegen hatte. Diese Preisentwicklung ist vor allem eine Folge des niedrigen Wasserstandes auf dem Rhein. Sobald normale Transportverhältnisse zurückkehren, dürfte der Benzinpreis wieder nach unten korrigiert werden.

Jahressteuerung noch 2,2 Prozent

Dank einem weiteren Rückgang des Index der Konsumentenpreise erreichte die Jahressteuerungsrate Ende April noch 2,2

Prozent, die geringste seit 1970. Massgeblich zur Stabilisierung beigetragen haben vor allem die konstanten Lebensmittelpreise. Die Grosshandelspreise weisen allerdings wieder steigende Tendenz auf, was sich in ein paar Monaten auch auf der Konsumstufe aufwirken dürfte. R. S.

Erfolgreiche Mefa 76

Die 6. Schweizerische Metzgerei-Fachausstellung mit internationaler Beteiligung Mefa in den Züsjo-Hallen in Zürich hatte, mit einem unerwartet grossen Besucherfolg ihre Tore geschlossen. In den 8 Tagen besuchten 44 570 Fachleute und Konsumenten die Mefa, was einer Steigerung von 12 Prozent gegenüber der letzten Mefa im Jahre 1973 gleichkommt. Besonders stark war der Besuch aus den beiden Nachbarländern Deutschland und Österreich.

Die 207 Aussteller waren mehrheitlich mit dem Erfolg der Messe zufrieden, wenn auch festgestellt werden musste, dass gerade bei den grösseren Anlagen die Kaufkraft nicht mehr so gross war wie noch vor drei Jahren.

Grosse Beachtung fand auch dieses Jahr wieder der schweizerische Wettbewerb für Fleischwaren, an dem über 1000 Produkte aus der ganzen Schweiz bewertet werden mussten.

Die nächste Mefa findet 1979 wieder auf dem Ausstellungs- und Messegelände der Züsjo in Zürich statt. sda

Weniger Schnaps konsumiert

Seit 1973, als der Schnapsverbrauch pro Kopf der Bevölkerung mit 5,8 Litern einen neuen Rekord erreichte, ist der Verbrauch gebrannter Wasser in der Schweiz deutlich zurückgegangen. 1975 hat der Durchschnittsschweizer noch 4,85 Liter Spirituosen zu 40 Volumenprozent konsumiert. Dies geht aus den Zahlen der eidgenössischen Alkoholverwaltung über den Branntweinkonsum in der Schweiz in den Jahren 1971 bis 1975 hervor.

Thurella AG: Gemeinsam stärker

Vom Beginn der Getränkessaison 1976 an liefern fünf grosse thurgauische Obstverwertungsgenossenschaften den Markt gemeinsam und unter dem einheitlichen Namen Thurella AG Bischofszell. Diese neue und grösste Firma für Obstgetränkerverkauf und -vertrieb der Schweiz und ihre fünf selbständigen Genossenschaften - Bischofszell, Eggenach, Horn, Obernach und Scherzingen haben kürzlich über ihr Unternehmensziel und ihr neues vielfältiges Getränkeangebot orientiert.

Die Presse wurde durch topografische Obstauktoren, Statistiken und an einem Rundflug über «Mostindien» über die Rohstoffquelle von Thurella ins Bild gesetzt. Obstbaulehrer W. Schmid von Arenenberg erläuterte die Besonderheiten des traditionellen Obstlergiebgebietes Thurgau. Ueber die Stellung und Bedeutung der Obstgetränke auf dem schweizerischen Getränkemarkt informierte Dr. H. U. Daeppe, Vizedirektor des Schweizerischen Obstverbandes.

Die Zielsetzungen

Das Ziel des Zusammenschlusses besteht darin, ein vertraglich festgelegtes Sortiment von Obstläuten, Apfelweinen, Fruchtsäften und Spirituosen gemeinsam zu propagieren und zu vertreiben. Dabei bleibt die Selbständigkeit jedes einzelnen Betriebes sichergestellt. Durch die Gründung der Interessengemeinschaft und die Schaffung der Vertriebs- und Marketinggesellschaft Thurella soll das Marktpotential durch Konzentration und Koordination der Kräfte verstärkt werden. Es geht im weiteren darum, durch werbliche Massnahmen den Obstgetränkemarkt

langfristig zu sichern, die Rohstoffbasis von inländischem Mostobst und Konzentrat zu verstärken und durch den Abbau von Doppelspurigkeiten einen Rationalisierungseffekt zu erzielen.

Halber Jahresbedarf produziert

Die fünf beteiligten Genossenschaften haben im Jahr 1975 21 % des in der ganzen Schweiz und 70 % des im Kanton Thurgau verarbeiteten Mostobstes in konsumfertige Getränke umgewandelt. Dies entspricht einer Produktion von 21,9 Mio Liter Obstläuten und Apfelweinen, 4 Mio Liter Citrusläuten, 477 000 Liter «verschiedener Getränke» und 1,2 Mio Liter Mischgetränke. Der Umsatz der Thurella-Betriebe belief sich 1975 auf rund 26 Mio Fr. Diese Zahlen tun dar, dass die Thurella AG über ein beträchtliches Marktpotential verfügt: Heute teilen sich in der Schweiz rund 110 gewerbliche Betriebe in die Obstverwertung. Die Thurella-Gruppe hat 1975 Obstläute eines halben inländischen Jahresbedarfes verarbeitet. Sie ist damit die grösste Obstgetränkefirma der Schweiz. pdr.

Balair-Rekord im Jubiläumsjahr

Die Aktionäre der Balair AG haben an ihrer Generalversammlung die Ausschüttung einer Dividende von 6 % auf dem Aktienkapital von 32 Mio Fr. beschlossen. Mit einem Umsatz von 108,6 Mio Fr. hatte das Unternehmen 1975 ein Rekordresultat erzielt. Unter Berücksichtigung von nochmals erhöhten ordentlichen und zusätzlichen Abschreibungen wurde ein Reingewinn von 2,2 Mio Fr. (Vorjahr: 2,1 Mio) ausgewiesen.

Wie der leitende Direktor H. Moser ausführt, soll der längerfristigen Absicherung der Wirtschaftlichkeit angestrebt werden, den Marktanteil zu halten und vorsichtig weiter auszubauen. Auf dem limitierten schweizerischen Chartermarkt bestehe ein grosses Ueberangebot vor allem auf dem Langstreckensektor, auf dem die Balair letztes Jahr zwei Drittel ihrer Flugleistungen erbrachte und wo zudem einige Zurückhaltung bei den Buchungen festzustellen sei. Es wirkten sich hierbei sodann sehr stark die durch die Währungsabgabe gedrückten Gruppenpauschaltarife der Liniengesellschaften aus.

Zur Festigung der Balair-Position im Konkurrenzmarkt wird nunmehr eine Erweiterung der Flotte vorgenommen. Sie erfolgt durch die Anschaffung einer fabrikneuen, mit grösserer Reichweite ausgestatteten «DC-9-34», die anstelle der «DC-9-33» tritt, sowie einer «DC-8-62» von der Swissair.

Nachdem die IATA-Gesellschaften zur

besseren Auslastung ihrer Kapazitäten vermehrt in den bestehenden Markt der Charterpauschalreisen eingedrungen sind, will die Balair in Zusammenarbeit mit den Veranstaltern die Palette der Reiseangebote erweitern; es bestehe dabei keinesfalls die Absicht, als Eigenveranstalter aufzutreten. Die Gesellschaft sieht im Angebot alternativer Feriendestinationen einen Beitrag zur Förderung künftiger Märkte, was der Aufgabe des Bedarfsverkehrs entsprechen, den Linienverkehr zu ergänzen. Dieser Beitrag zur Förderung künftiger Märkte liege auch im Interesse des Gesamtluftverkehrs.

Weiter ist vorgesehen, vermehrt Ausländer in die Schweiz zu bringen. So werden in diesem Sommer etwa 8000 Amerikaner aus Los Angeles, San Francisco, Chicago und New York in unser Land geflogen. Wenn diese Ferientage oft auch nur einige Tage in der Schweiz selbst verbringen, so würden diese Uebernachtungen der Schweizer Hotellerie doch sehr zustatten kommen. sda

Arbeitsgemeinschaft
schweizerischer Kongressorte

Communauté de travail
des villes suisses de congrès

ASK
CTVSC

Frühjahrs-Versammlung Interlaken

Die traditionelle Frühjahrs-Generalversammlung der Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte fand diesmal am 6./7. Mai im Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken statt. Neben den 19 Mitgliedern konnte Präsident Bruno Gerber, Davos, die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ), die Swissair, die SBB und PTT als der Gemeinschaft angegliederte Organisationen begrüßen.

Manöverkritik

Neben den üblichen Traktanden wie der Genehmigung der Jahresrechnung widmete man sich vor allem der Berichterstattung. Bericht wurde über die verschiedenen Veranstaltungen, die die ASK in den vergangenen Monaten zum Teil zusammen mit SVZ und Swissair besuchte. Wenig Gnade fand dabei die MIVICO in Monte Carlo. Im Prinzip positiv äusserte man sich dagegen über die 3rd Canadian Premium and Incentive Show in Toronto, ITB in Berlin und ASAE Mid-Year Conference.

Eingehend liess man sich vom ASK-Delegierten der FEVC (Fédération Européenne des Villes de Congrès) über die Bemühungen orientieren, die unternommen werden, um diese an und für sich wertvolle Idee noch besser zu fördern und wieder in Gang zu bringen. Der Informationsaustausch, als eines der Hauptziele dieser Organisation, hat sich verbessert; dennoch bleibt in dieser Richtung viel zu tun. Mit Befriedigung haben die Anwesenden u. a. zur Kenntnis nehmen können, dass kürzlich acht neue französische Städte um die Mitgliedschaft bei der FEVC nachgesucht haben.

Kommende Aktionen

Nach dem Blick auf die abgelaufenen Aktionen wandte man sich den künftigen Zielen zu. Verschiedene Ausstellungen,

die die Arbeitsgemeinschaft 1976 besuchen will, sind bereits an der GV im Herbst 1975 beschlossen worden, wie zum Beispiel die Teilnahme an der ASAE 1976 in Atlanta und der ersten ASK-Präsentation in der Schweiz. Die Vorbereitungsarbeiten für die letztgenannte Präsentation, welche die damit betraute Kommission bis jetzt geleistet hat, sind gut fortgeschritten. Ziel dieser Schweizer Schau in Zürich soll sein, schweizerische Kongressorganisationen auf die Möglichkeiten der Schweiz als Kongressland aufmerksam zu machen. Die 19 verantwortlichen Leiter der Kongressbüros sind immer wieder überrascht, wie schlecht einheimische Kongressorganisationen von den Möglichkeiten, die gerade umher Land bietet, informiert sind. Im Hinblick auf diese Präsentation in der Schweiz, aber auch um die bestehenden Kongressunterlagen auf den neuesten Stand zu bringen, wird im Verlaufe dieses Sommers eine neue deutsch- und französischsprachige Broschüre herauskommen.

Schliesslich liessen sich die 19 Orte auch über den Stand der mit Swissair und SVZ gemeinsam geplanten und vorbereiteten Aktion in Nordamerika orientieren. In den nächsten Tagen werden die Swissair-Vertreter auf den Ausstellungen mit den neuen Arbeitsmitteln und dem gesamten Werbekonzept vertraut gemacht; eine Inseratenkampagne soll mithelfen, das Feld vorzubereiten und der richtige «follow-up» schliesslich die erhofften Resultate zeitigen. Die drei Organisationen versprechen sich von diesem nicht gerade billigen Unternehmen etwelche positive Auswirkungen auf die Schweiz als Kongress-, Incentive- und Gruppenreiseland. Nach Schluss der Sitzung begaben sich die Tagungsteilnehmer für einen gemütlichen Abend auf den Harder. Am nächsten Tag bot sich dann bei der Schilthorn-Exkursion Gelegenheit, die Berge aus der Nähe zu betrachten. An dieser Stelle sei den Organisatoren in Interlaken, vorab ASK-Sekretär Urs Zaugg, für die tadellose Durchführung des Anlasses bestens gedankt. R. G.



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



Ob gross
oder klein:
Qualität von
Wander, gesund
und gut!

Die erfolgreichen Grosspackungen von Wander

Ovomaltine jetzt auch kalt sofort löslich.

Caotina, kalt oder warm, wird von den Liebhabern einer guten Schokolade besonders gern getrunken.

Caotina nicht nur mit Schokoladengeschmack oder mit Cacao, sondern mit richtiger, feiner Schokolade.

Die Mehrzahl der bedeutendsten Gaststätten führen heute Caotina. Das spricht für die Qualität unseres feinen Schokoladeproduktes.

Die neue Ovomaltine, das erste Malzgetränk in der Grosspackung, das kalt oder warm sofort löslich ist.



Pront Ovo – überall, wo die Milch fehlt – eine praktische und gute Lösung! Das einzige Kraftnahrungsmittel, das zusätzliche Milch enthält. Darum wird Pront Ovo nur mit Wasser zubereitet.

Auch bei den bekannten Service-Portionen sind jetzt beide, Caotina und Ovomaltine, kaltlöslich. Ovomaltine ist das erste kaltlösliche Malzprodukt im Gastgewerbe.

WV 75.12.01

SEEFTALER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEEFTALER DIRNDL



SEEFTALER DIRNDL
SUPER DISCOUNT

5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8
TEL. 064/54 31 33

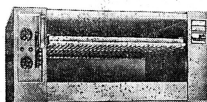
Die prachtvollsten Sticker-Dirndl kauft man am günstigsten im SUPER-DISCOUNT, grösste Auswahl der Schweiz! Bevor Sie ein Dirndl kaufen, vergleichen Sie unbedingt unsere Traummodelle und Preise. Kein Kaufzwang! Keine Nachnahme! Verlangen Sie noch heute eine unverbindliche AUSWAHL (Tallienmasse angeben).

Abonnieren Sie Ihren persönlichen
Beratungs-Partner

Paul Reber, Tel. (01) 79 70 40,
gibt Ihnen gerne Auskunft.
REBER ORGANISATION
Beratungsbüro für Hotellerie und
Gastronomie
Zürichstrasse 7, CH - 8610 Uster

NUR im

Salamander kann man
fachgerecht
Gratinieren
Glazieren
Toasten
Vorwärmen/Warmhalten
Würste grillieren ohne Rauch ...



beerex Salamander

sind überlegen in Qualität und Leistung.

**beerex
sala**

Verlangen Sie unverbindliche
Unterlagen und Referenzen.
Von beerex, dem Perfektionisten für
Verpflegungs-Profis.
beerex ag, Langstrasse 94, 8004 Zürich
Telefon (01) 23 33 49

69e Fête fédérale de gymnastique – 1978
GENÈVE

15–18 Juin 1978:
Journées suisses de gymnastique féminine
(env. 25 000 participantes)

21–25 Juin 1978:
69e Fête fédérale de gymnastique
(env. 35 000 participants)

Le Comité d'organisation met en soumission l'installation et l'exploitation d'une

cantine de fête

Les intéressés peuvent obtenir le cahier des charges
y relatif et sont priés de soumettre leurs offres avec
références, jusqu'au 31 mai 1976, à la Commission
de subsistance.

Fête fédérale de gymnastique – 1978
Commission de subsistance
Le président: René Marti
31, rue Liotard, 1202 Genève

P 18-60886



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

**KADI-
FRITES**

hilft
rationalisieren

bietet ein interessantes
Sortiment vorzüglicher
küchenfertiger
Produkte

Kartoffelprodukte
diverse Salate
Tiefkühlgemüse
Gnocchi
Knöpfli

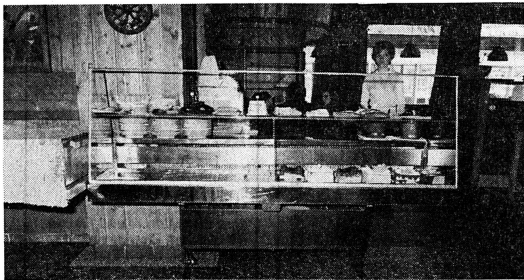


Kartoffelflockenfabrik, 4900 Langenthal
Abt. Kadi-Frites Telefon 063 2 41 56

Das mobile Geschäft

Von W. E. Batt, Dipl. Ing. SIA, Rothrist

Das Gastgewerbe ist von Natur aus kein ambulantes Gewerbe. Der Gast muss schon zu uns kommen, um unsere Leistungen in Anspruch nehmen zu können. Ausnahmen sind natürlich vorhanden, z. B. Hauslieferungen oder Festwirtschaften. Ansonsten gilt, dass unser Restaurationsangebot einmal aus Speisen und Getränken, zum andern aus Raum, Sitzplatz und Raumatmosphäre besteht. Und letzteres lässt sich nicht einfach verlegen. Wie stationär oder wie mobil können und müssen wir im Detail aber sein?



Wir bieten Leistungen verschiedener Art an, die verkauft werden sollen. Also müssen wir Verkaufstechnik betreiben. Das geht nicht einfach so, dass wir unser Angebot lediglich bereithalten – und auf Gäste warten. Wir müssen dem Gast schon entgegengehen, müssen ihn informieren, müssen seine Kauflust wecken. Das kann durch Werbung geschehen. Das kann aber auch dadurch erreicht werden, dass wir die «Ware» optisch darbieten und zwar vor dem Verkauf, und manchmal auch örtlich vor unserer eigentlichen Ausstellungsfläche. Betrachten wir doch als Verkaufsbeispiel einmal unsere modernen Kaufhäuser: Sie werben mit verschiedenen Mitteln, um den Kunden in ihr Verkaufsareal hinein-zuziehen. Attraktiv wird im Schaufenster die Ware angeboten. Es wird zum Konsum verlockt. Ein günstiger Preis verleitet zu einem Kaufentschluss. Der Eingang in den Laden wird voll genutzt! Er steht, mindestens bei schönem Wetter, weit offen, einladend, die Strasse wird sozusagen in den Verkaufsraum hineingezogen – und mit ihr der Kunde. Hiezu stehen vorne, fast dem Passanten im Wege, eine Reihe von Schlagerangeboten. Der Verkauf beginnt, bevor der Kunde richtig im Hause drin ist. Können wir daraus nicht etwas lernen, etwa für uns ableiten?



Speisen und Getränke verkaufen wir sehr oft allein nach der Karte, auf der das Angebot in Worten aufgeführt ist, manchmal noch mit erläuterndem Text. Aber zu solchen Verkäufen muss der Gast schon bei uns sein, muss also die feste Absicht haben, hier etwas zu verzehren. Auch wenn diese Karte vor der Haustüre ausgehängt ist, zieht sie selten zusätzliche Gäste ins Lokal, ausser vielleicht bei sensationell billigen Preisen. Deshalb wird heute schon oft zu Bildern gegriffen, die die nützliche Speisekarte illustrieren und auch im Aushang Gäste anlocken können. Aber warum findet man nirgends richtige Auslagen? An geeigneten Stellen angebrachte Kühlvitriole mit leckerem Inhalt an Patisseries, Canapées, Salaten usw. könnten möglicherweise manchen vorübergehenden potentiellen Gast am Eingang zum Restaurant zurückhalten und ihn dann in unsere Gaststätte hineinlocken. Natürlich darf dieses Möbel nicht der Hitze, also den Sonnenstrahlen ausgesetzt sein, aber es findet sich bestimmt hierfür ein Schattenplatz. Aber auch direkt verkaufen kann man am Eingang, sozusagen noch auf der Strasse, also Zusatzgeschäfte machen. Als Beispiel seien kioskähnliche Stände für den Verkauf über die Gasse genannt. Manchmal dürfte ein offenes Fenster ausreichen oder ein Pass vom Buffet her, wie es viele von uns doch von Amerika her kennen. Aber auch über kleine Verkaufsstände, Inseln oder Einzelapparate im Eingangsbereich kann zusätzlich Ware angeboten und abgesetzt werden. Viele Warenhäuser stellen fahrbare Soft-Ice-Maschinen zum Direktverkauf ins Entree – und verkaufen tagtäglich Hunderte von Schleckportionen. Bei Hotels und Restaurants habe ich das noch kaum gesehen.

Mobil bedeutet Vielseitigkeit

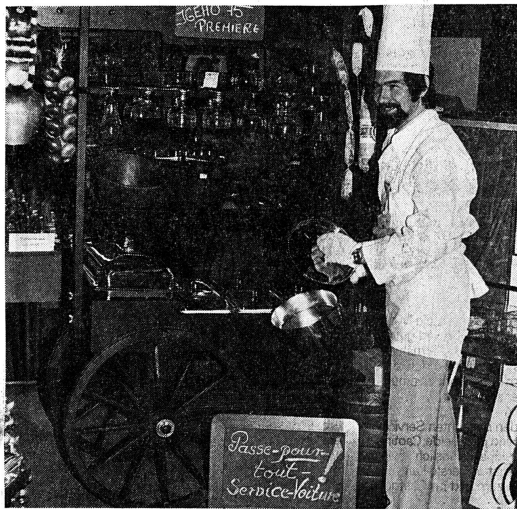
Diese Verkaufshilfen sollten soweit wie möglich mobil ausgebildet werden! Mobil

handeln, die an geeigneten Orten aufgestellt und dekoriert werden. Es können aber auch speziell für solche Einsätze konstruierte Tische oder Korpusse sein, die entweder dauernd oder von Zeit zu Zeit aufgestellt werden. Diese Anlagen können Wärme- und Wärmehaltergeräte enthalten, oder auch gekühlte Teile, Kühlwannen, Kühlplatten, Kühlschränke oder Kühlvitriole. Wichtig ist, dass lediglich elektrischer Strom verwendet wird, möglichst 220 Volt mit Stecker. Denn die erforderlichen Steckdosen sind zumeist vorhanden oder schnell verlegt. Kühlanlagen müssen also mit Eigenkühlung ausgerüstet sein. Bei Gas-, Wasser- und Abwasser-Anschlüssen ist keine Mobilität mehr gegeben.

Gut ist, was den Konsum fördert

Um obige allgemein gehaltenen Vorstellungen näher zu präzisieren, wollen wir einige Beispiele aufzählen:

- Gekühlte Schauvitriole, möglichst in der Nähe des Eingangs in das Restaurant, so dass der Gast das Angebot sehen «muss», für alle Kalt Speisen, für Patisseries, Canapées usw. Mit Rollen versehen, kann die Kühlvitriole dort abgestellt werden, wo sie die grösste Wirkung ausübt.
- Selbstbedienungsbuffets aller Art, als



soll in dem Sinne verstanden werden, dass die Anlagen hierfür nicht fest mit dem Bauwerk verbunden sind, dass also möglichst keine festen, starren Leitungen erforderlich sind, dass keine Mauern, Betonsockel, Plättli usw. Konstruktionsstelle dieser Verkaufsinselform bilden. Mobil sein heisst, dass man in verhältnismässig kurzer Zeit mit einfachen Mitteln und bei geringem Personaleinsatz die ganze Angelegenheit auf- und abbauen oder verändern kann. Wenn zudem noch ständige Beweglichkeit vorhanden ist, wenn das ganze Gebilde also fahrbar ist, ergeben sich in vielen Fällen mehrere Einsatzmöglichkeiten.

Bei mobilen Verkaufsstellen – ist man beweglich im Angebot. Neue Bedürfnisse können rasch ins Programm einbezogen werden. Neues wird dem Gast vor Augen geführt. – Man kann auf Wetterumschläge schnell reagieren, indem dort angeboten wird, wo sich der Gast vorzugsweise aufhält, im Innern des Hauses oder im Freien. – Bei fahrbaren Einheiten kann man direkt an den Gast herantreten, egal wo er gerade sitzt. – Und da mobil auch heisst, rasch umstellen zu können, kann zu den verschiedenen Tageszeiten auch ein unterschiedliches Programm angeboten werden.

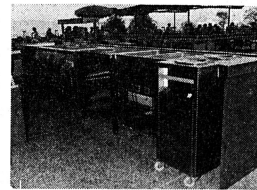
Das Restaurant als Verkaufsräum

Im Restaurationsraum selbst gibt es mehrere Gründe, die für ein Vorziehen des Angebots ins Restaurant hinein sprechen. Einmal kann die Ware besser und eindrücklicher präsentiert werden. Der Gast kann dann auch mit den Augen wählen, was erfahrungsgemäss zu grösserem Verzehr führt, als man ursprünglich im Sinn hatte. Nun kann sozusagen seine Nase auf dasjenige stossen, das man verkaufen möchte. Zum andern ist der Weg des Services zwischen Ausgabestelle und Gästetisch kürzer und direkter und damit auch rationeller. Oft kann hierbei auch zur Gästeselbstbedienung übergegangen werden, was weitere Vorteile für Gast und Betriebsablauf ergibt. Ausserdem bringt eine Abgabe- und eventuelle Ausstellungsfläche auch viel Atmosphäre in den Speiseraum, wenn sie entsprechend gestaltet ist. Doch nun zu unserem Hauptanliegen für ins Restaurant vorgezogene Angebotspräsentationen:

In welcher Form diese mobilen Stände im Restaurant ausgebildet sind, hängt von der Einsatzmöglichkeiten, vom Platz und von der Raumaufteilung und -gestaltung ab. Es kann sich z. B. um einfache Tische

Sonne, wäre man nicht der Ansicht, sie scheine nur für Terrassen- und Gartenrestaurants. Gerade wer keinen Platz an der Sonne anbieten kann und deshalb Gäste verliert, weil sie nicht in die Gaststube hinein sitzen wollen, sollte sich einen Anteil am Freiluftgeschäft sichern. Wie viele Restaurants lassen beispielsweise an schönen Tagen Dutzende von Wanderern vorbeimarschieren, ohne auf die Idee zu kommen, ihnen ein währschaftes «Kleimmts» mit auf den Weg zu geben. Aber auch Terrassen und Gärten könnten weit bessere Ergebnisse bringen, würden sie mobiler betrieben. Hier können Stationen das Geschäft doch erheblich steigern. Fahrbare Einheiten bewähren sich draussen meistens nicht, da der Boden selten dafür geeignet ist. Es gilt hier, temporär in Betrieb zu nehmende Ausgabestellen oder sogar Produktionseinheiten aufzubauen, die doch während längerer Zeit ihren Standort behalten – die allerdings nur besetzt werden, wenn das Wetter und die Gästezahl dies als vorteilhaft erscheinen lassen.

Es können eigene, kleine Gebäude sein, Hütten oder Lauben, aber auch Buden, Stände, Zelte oder einfache Zeltbedachungen und Schirme, die gegen plötzliche Witterungsunbilden schützen. Die Stationen

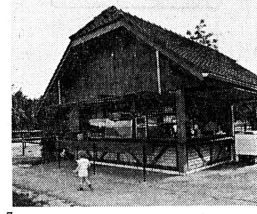


sollen rasch und einfach aufstellbar sein. Die Ware muss übersichtlich und hygienisch einwandfrei aufbewahrt und angeboten werden können. Das Bestücken und eventuelle Ausräumen soll ohne Schwierigkeiten vor sich gehen können. Rasche Reaktionen auf das Wetter und auf die Gäste sind dabei die Hauptsache.

Nicht über das Gewohnte stolpern

Das Angebot im Freien hat um so mehr Erfolg, als es auf das Freie abgestimmt ist. Hier zeigt sich die echte Mobilität des Unternehmers. Würde wohl noch ein Gast nach einem warmen Menü «stürmen», müsste man vier, fünf Kalte Teller auf die Karte setzen, wäre zusätzliches Servicepersonal notwendig, wenn auf einem alten Brückenwagen ein verlockendes Wurst- oder Käsebuffet vorgefahren würde? Wie viele zusätzliche Plätze könnte man schaffen, ständen für das junge Volk Hocker bereit?

Das Nova Park erzielte an vielen regnerischen Tagen im Patio einen Riesenerfolg. Das Angebot: ein grosses Selbstbedienungs-Salatbuffet, eine Grillstation, wo der Gast nicht selbst brät, aber sein Fleischstück selbst auswählen konnte. Bratwurst, Servela und Wienerli assoziiert man am raschesten mit dem mobilen Geschäft. Ein Wurst-Grill ist schnell aufgebaut und wird sicher auch am häufigsten bereits für Zusatzgeschäfte eingesetzt. Hier lässt jedoch oft Lieblosigkeit, mangelnde Sorgfalt, eine penetrante Geruchsfahne und nicht zuletzt der leider im schlechteren Sinne des Wortes «billige» Eindruck den Wunsch nach einem Erlebnis offen. Wird die Wurst vom Grill als Problemlöser für irgendeinen zusätzlichen Ansturm eingesetzt, sollte sie vielleicht einmal einer rassistigen «Bepinselung» teilhaftig oder mit einer raffinierten Haus-Tunke anstatt Senf serviert werden.



– Oft werden Einzelwaren als Mobilstation verkauft, z. B. ab Wärmewagen wird das Tellermei geschöpft, ab Suppenrechaud die Suppe, Salatwagen ermöglichen Auswahl und Portionierung am Tisch, Wärmewagen für Braten, Hors d'oeuvres-Wagen, Patisserieswagen usw. – Aber auch feste Standorte für einzelne Waren fördern den Verkauf bei reichhaltiger Auswahl, z. B. für diverse Brot- und Brötchensorten, spezielle Gewürze und ein Aperitif-Stand kann eine Bar ersetzen. – Servierwagen können bei vielen Fabriken mit wenigen Handgriffen auf spezielle Verwendung hin umgerüstet werden. Wenn in einem Betrieb mehrere Restaurationsräume vorhanden sind, empfiehlt sich auf jeden Fall ein rollender Verkauf. Dann kann von einem Wagen aus ein Raum nach dem andern bedient werden. Oder man verschiebt je nach Belegung und Tageszeit die Station dorthin, wo Bedarf vorhanden ist.

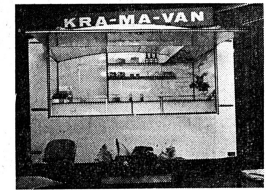
Allzeit bereit

Besondere Bedeutung kommt dem mobilen Geschäft zu, wo es uns zusätzlichen Verdienst bringt, wo wir bereit sind, rasch zu reagieren, irgendeinen Umstand auszunutzen. Wie viel zusätzlichen Umsatz brächte nicht allein schon da und dort die

Wenn der Ochs nicht zum Berg kommt...

Neben dem Verkauf auf eigenem Grund gibt es eine Reihe von Möglichkeiten, das Gastgewerbe ambulant zu betreiben. Wer beliefert z. B. die Massen, die sich bei Sportlässen und Versammlungen zusammenfinden, die bei Rennen und Umzügen am Strassenrand stehen, die bei Festlichkeiten den Ort bevölkern? Ein Bedarf ist hier vorhanden, ob im Sommer für kühlende Waren oder bei kälteren Temperaturen für Glühwein oder «Kaffee fertig», man muss nur da sein und mit einfachen Mitteln das Richtige anbieten. Konzessionen dafür sind doch sicher von der Gemeinde erhältlich.

Oder nehmen wir doch unsere überlaufenden Skipten als Beispiel. Die Bergrestaurants sind überfüllt, der Gast muss lange anstehen und warten. Aber eine Kleingekit nebenbei wird ihm selten angeboten. Ob hier nun der vorher propagierte Stand eingesetzt wird, ob eine fahrbare Einheit mit Kufen versehen und so zu einem Schlitten umfunktioniert wird, oder ob man einen Wohnwagen zu einem Kiosk umbaut, Möglichkeiten gibt es viele. Man muss sie nur sehen, erfassen und reagieren. Und das möglichst als Erster.



1 Fahrbare Kühlvitriole mit grosser Ausstellungsfläche, die je nach Tageszeit bestückt wird. Der Gast wird animiert, er kauft hier mit den Augen.

2 Die Firma Berndorf Luzern präsentiert auf der letzten IGEHO diese Service-Voiture, die durch Wechsel der Einsätze für viele mobile Angebote verwendbar ist.

3 Im Novotel Bussigny wurde am Abend ein Grillstand im Freien improvisiert, mit Sonnenschirmen als Witterungsschutz, einfach und rasch. Und die Gäste reagierten spontan positiv, es war etwas anderes, es schmeckte anscheinend besser.

4 Zeltstand im Hof des Schlosschens Wörth am Rheinfall, von dem aus Soft-Ice und Grillbratwurst abgegeben wird.

5 Terrassenbuffet auf der Dölschiter-rasse im Hotel Atlantis Zürich. Ein mobiler Umbau bildet den Rahmen der ganzen Ausgabestelle mit Servicetablarabstellfläche. Dahinter fahrbar ein Tellerwärmegerät, 2 x 1/1 GN-Bain-Marie, Arbeits-tisch, 3 x 1/1 GN-Bain-Marie mit Wärmeschrank, Abstell-tisch. In der Rückfront noch Flaschenkühlvitriole. Alles dient als vorgezogene Ausgabe für den Service. (Lieferanten der Buffeteile: Störi + Co., Wädenswil und E. Kreis AG, St. Gallen).

6 Ein zu einem Gastronomie-Kiosk umgebauter Wohnwagen ist eine komfortable und doch sehr mobile Ausgabestelle, die auch weit weg vom Stammbetrieb ihre Verkaufsfunktion gut erfüllen kann.

7 Ein fester Scheunenbau im Ausflugs-garten des Restaurants «Trumpf Buur» in Ehlken LU dient als Selbstbedienungsstation für die Gartenplätze. Die Klappen werden erst geöffnet und damit diese separate Ausgabe in Betrieb genommen, wenn die Gartengäste nicht mehr vom Restaurant ausreicht bedient werden können. Das Angebot ist auf typische Picknick-Gäste ausgerichtet.

8 Sei kurzem ist auf dem Schweizer Markt ein Snack-Pavillon erhältlich, der in allen Belangen den Fleischschauverordnungen entspricht und somit auch den Verkauf von Fleischwaren gestattet. Der Pavillon ist als fahrbarer Anhänger oder als stationäre Einheit konstruiert. Er ist mit einer kompletten Grillstation mit Friteusen, Kühlschrank, Spülbecken und Warmwasserbereitung ausgestattet. Firma Bätschmann, 5452 Oberrohrdorf.



CARPIGIANI-GLACEPOSTEN

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



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

Generalvertreter
für die Schweiz:

walko ag
zürich

Ringstrasse 16
8600 Dübendorf
Telephon 01 821 16 80

Gebietsvertretung
für den Kanton Bern:

Vendomat AG

Turbenweg 11
3073 Gümligen
Telephon 031 52 28 66

Gebietsvertretung
für Suisse romande:

GASTROMAT

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

Gebietsvertretung für
Tessin und Graubünden:

ROUAT Attilio Roveda
Via Trevani 4

6600 Locarno
Telephon 093 31 58 31

Wir fragten
Fräulein Irma Marqués,
Betriebsleiterin der Silber-
kugel Zürich-Altstetten, was ihr
als Mitarbeiterin am Mövenpick
gefallen. Hier ihre Antwort:



Warum ich im Mövenpick arbeite?

Die Frage kommt überraschend. Als ich vor 25 Jahren ins junge und noch kleine Mövenpick eintrat, gefiel mir, dass hier Männer und Frauen die gleichen Chancen haben. Das hat mir echte Entwicklungsmöglichkeiten gegeben.

Nach Jahren einer interessanten Tätigkeit im Service, als Chef de Service und Chef de Restaurant hatte ich Lust, etwas ganz Neues anzupacken. So bin ich jetzt Betriebsleiterin einer Silberkugel und fühle mich voll ausgefüllt in meiner Arbeit.

Wenn ich zurückblicke, habe ich das gute Gefühl, dass sich meine Laufbahn als Frau maximal erfüllt hat.



Fr. Marqués ist eine von vielen, die den Mövenpick-Gedanken hochhalten. Wir danken ihr dafür.

MÖVENPICK



Kernobstbranntwein, Pflümlwasser, Williams, Crüter, Marc Vieux, K. Marc du Banneret, Enzian, Pomm.

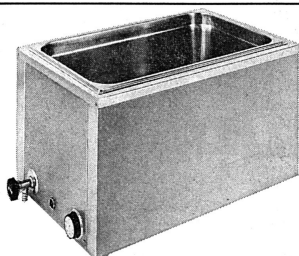
LANZ AG, Moosmattstrasse
8953 DIETIKON, 01/740 22 55

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

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

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

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



Bain-Marie, Bierwärmer «STILFER» (SEV-geprüft)

für das Gastgewerbe, Kantinen usw.

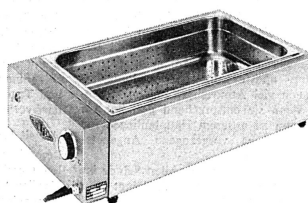
Ideal zum Warmhalten von Speisen, GASTRONORM. Vollständig aus rostfreiem Edelstahl. Stufenlose Temperatureinstellung 30–90 Grad Celsius. Mit Wasserbad und Auslaufhahn. 220 Volt.

Mod. Sorli- 1, 1500 W, 1/1 Gastronorm (10 cm tief) Fr. 425,—
2, 650 W, 1/2 Gastronorm (10 cm tief) Fr. 375,—
3, 650 W, 1/3 Gastronorm (10 cm tief) Fr. 325,—
120, 1500 W, 1/1 Gastronorm (20 cm tief) Fr. 650,—

Vergleichen Sie unsere konkurrenzlosen Preise!

Prospekte und Bezugsquellen-Nachweis durch:
HAPAG AG, Bahnhofstrasse 29/33, 5000 Aarau
Tel. (064) 24 26 41/42

**HAPAG
AARAU**



Europas Pflanzplatz in Afrika

«Was wir heute auf unsern Plantagen ernten, können die Hausfrauen morgen in Europa kaufen», erklärt uns Ingenieur Roitman Mair, ein wacher und zielstrebig 33-jähriger Israeli. Er hat entscheidend an der Kultivierung des riesigen fruchtbarsten Gartens mitgearbeitet, den wir staunend durchfahren. Eine Staubfahne hinter sich herziehend prescht das geländegängige Fahrzeug über die schnurgeraden Pisten den Tomaten-, Peperoni-, Melonen- und Bohnenplantagen entlang. Das 450 Hektaren grosse, sattgrüne Viereck liegt, der westafrikanischen Savanne abgerungen, knapp vierzig Kilometer von Dakar, der Hauptstadt Senegals entfernt. Noch

nötigen Dünger! Das imponierende Bewässerungs-System kann in kurzer Zeit von den Feldern entfernt werden, damit man die Erde umpflügen und anschliessend säen kann.

Luftbrücke nach Europa

Das Entwicklungsland Senegal, wo die Arbeitskräfte billig sind, ist in verschiedener Hinsicht ein idealer Platz für die künstlich bewässerten Gemüsegelder. Rund fünf Düsenflugstunden von Europa entfernt herrscht genau dann, wenn bei uns die Temperaturen tief sind, ideales Wachstum für Tomaten, Melonen oder Aubergines, Gemüse auf die der verwöh-

Nur 20 Europäer sind auf den drei bestehenden Farmen (Gesamtfläche 730 Hektaren) beschäftigt, dazu kommen 210 fest angestellt Senegalesen und rund 1200 Saisonarbeiter. Während der Haupterntezeit pflücken zusätzlich bis zu 3000 Personen Bohnen, Tomaten oder Melonen. Da in Senegal der Zusammenhalt in den Familien viel stärker ist als bei uns, ziehen oft ganze Familien in die Plantagen und verdienen sich dabei ansehnliche Beträge, umgerechnet etwa 7 bis 12 Franken im Tag pro Person. Die Regierung ist froh darüber, dass ausserhalb der Stadt so viele Arbeitsplätze geschaffen wurden, denn ungezählte Senegalesen ziehen auf der Suche nach Arbeit in die Hauptstadt Dakar, wo es sehr schwierig ist, Beschäftigung zu finden.

Ein weiterer Vorteil für das Land sind die Gemüselieferungen für die einheimische Bevölkerung. Sechs Millionen Kilo erstklassiges Gemüse wird im Jahr nach Europa verkauft, sieben Millionen Kilo zweiter Qualität kommt in senegalesische Teller! Dass die Produktionsgesellschaft das Land nicht ausbeuten will (da sie halbstaatlich ist, kann sie es auch nicht)

► Sieben Wochen lang wurde mit Ölbohrgeräten nach Wasser gebohrt, jetzt sprudelt zur Freude der Bohrlente das kostbare Nass.

◄ Die Kürbispflanzungen sind der Stolz der «Boabab-Farm». Diese Früchte sind besonders schwierig zu pflanzen und grosszuziehen, sind aber auf dem Weltmarkt ausserordentlich begehrt.

▼ Brotbäume standen noch vor wenigen Jahren auf dem Gelände der Boabab-Farm. Jetzt wird die Plantage erweitert, viele der alten Riesen müssen umgehauen werden.



vor dreissig Monaten breitete sich hier eine baumbestandene, mit trockenen Gräsern bewachsene Steppe aus, die gleiche Steppe, welche die Boabab-Farm umgibt. «Boabab» heisst, wie uns der gesprächige Roitman Mair erklärt, in der Eingeborenen-Sprache Brotbaum. Der Name, den die Plantagen tragen, ist in doppelter Hinsicht bezeichnend: Brotbäume standen auf dem Gebiet, bevor man es mit Hilfe eines sinnreichen Bewässerungssystems fruchtbar machte. Brot, das heisst Nahrung und Verdienst, bringen die Plantagen den umliegenden Dörfern.

Kein Tropfen Wasser zuviel

In der israelischen Negev-Wüste, im Kibbuz Hazarim, wendeten israelische Wissenschaftler das Bewässerungssystem erstmals erfolgreich an, das nun im senegalesischen Sébikotane-Gebiet zwei bis drei üppige Ernten im Jahr ermöglicht. «Dank diesem Bewässerungssystem können wir das kostbare Wasser praktisch zu hundert Prozent ausnützen», erklärt uns Roitman Mair, «die Plantagen sind mit einem Netz von fingerdicken Schläuchen überzogen, die in festen Abständen kleine Löcher aufweisen. Bei jeder Öffnung steht eine Pflanze, sie erhält das kostbare Nass in genau bestimmten Mengen tropfenweise.» Das Leitungssystem ist mit

te Europäer auch im Winter nicht verzichten will. Die Produktion von Frischgemüse für den winterlichen europäischen Markt ist denn auch das Ziel der senegalesischen Super-Plantagen. Eine lückenlose, wie geölt funktionierende Organisation macht es möglich, dass das afrikanische Gemüse wirklich entfrisch an seinem Bestimmungsort ankommt. Dreimal pro Woche, in Spitzenzeiten sogar täglich, startet eine DC-8 mit 35 t Gemüse vom Flughafen Dakar aus in Richtung Paris, von wo der knackig frische Segen sofort im Kühlwagen weiter speditiert wird; ein Teil der Ernte erreicht Frankreich in sieben-tägiger Fahrt mit dem Kühlschiff. Damit die kostbare Fracht die Reise unbeschadet übersteht, werden die Gemüse bereits in Senegal in stabile Kartonschachteln verpackt, eine Arbeit, die in erster Linie einheimische Frauen besorgen.

Vorteile für Senegal

Erfreulich ist, dass die Super-Plantagen auch der einheimischen Bevölkerung zugute kommen. Senegal ist mit 48 Prozent am Kapital der Firma beteiligt und profitiert dadurch auch vom Gewinn, den das Unternehmen abwirft. Mindestens so wichtig sind aber die Arbeitsmöglichkeiten, die für Tausende von Eingeborenen aus der Umgebung geschaffen wurden.



Kontrollstationen verbunden, die für je fünf Hektaren Anbaufläche den Wasserdurchlauf regulieren. Sind zum Beispiel die geplanten 200 Kubikmeter für ein Peperoni-Feld aufgebraucht, sperrt ein Mechanismus den Wasserstrom ab. Die gewünschte Wassermenge pro Pflanze lässt sich genau dosieren. Tomaten erhalten am Anfang vier Liter Wasser pro Stunde, später nur noch zwei Liter. Nach genau festgelegtem «Fahrplan» wechseln Zeitabschnitte, in denen bewässert wird mit solchen, wo die Pflanzen kein Wasser erhalten. Bei jeder Kontrollstation ist ein Düngemittel-Tank ans Drip-System angeschlossen. Mit dem Wasser erhalten die Pflanzen gleichzeitig stark verdünnt den

Verpacken von Peperoni. Hunderte von Frauen der Umgebung sind auf der Farm beschäftigt. Hier werden die Peperoni gereinigt und sortiert.

► Deutlich sind die Wasserschläuche sichtbar, welche die Plantage durchziehen. Bei jeder Pflanze rinnt durch ein kleines Loch das Wasser tropfenweise direkt an die Wurzel.

Text: Werner Catrina

Bilder: Hans Krebs, Comet



beweist eine Plantage von 12 Hektaren Grösse. Dieses Anbaugelände hat man zwei Dutzend afrikanischen Familien übergeben. Die Felder werden ebenfalls mit dem hochmodernen Bewässerungssystem versorgt, die Gesellschaft verpflichtete sich, das System instandzuhalten und den Familien das produzierte Gemüse abzukufen. Damit möchte man die einheimische Bevölkerung lehren, sich mit den neuartigen Anlagen umzugehen; schon in absehbarer Zeit sollen drei Quadratkilometer Plantagen auf die gleiche Art betreut werden.

Zuversicht trotz Schwierigkeiten

«Natürlich haben wir tagtäglich viele Probleme zu lösen», gesteht Direktor Fritz Marschall. «Kopferbrechen bereitet uns die Beschaffung des nötigen Wassers. Nach siebenwöchigen Bohrarbeiten fand eine Equipe heute endlich wieder eine Grundwasserader. Die Bohrung kostete uns umgerechnet 400 000 Franken! Ein weiteres Problem ist die Entfernung unserer Plantagen von Europa und Amerika, woher alle unsere komplizierten Maschinen stammen. Bereits der Ersatz eines kleinen Teiles kann mit grossen Umtrieben verbunden sein, weil das Werkstück vielleicht aus Deutschland eingeflogen werden muss. Schliesslich ist es für die Senegalesen nicht leicht, sich mit den hochmodernen Geräten und Anlagen vertraut zu machen. Der Verschleiss an Material ist gross. Es bereitet auch gewisse Schwierigkeiten, die festgestellten Schwarzen an eine geregelte Arbeitszeit zu gewöhnen.» Trotz allem sieht Direktor Marschall mit Zuversicht in die Zukunft: «Es gibt kein Land in Afrika, das uns bessere Bedingungen bieten könnte, darum werden wir schon in den nächsten Jahren die Anbaufläche verdoppeln!»

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

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

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

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

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

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

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

Hotel International Basel



record
Die Türe, die keine mehr ist.

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

**So entfernt man sicher
Öl und Fett
auf allen Böden**

TASKI profi

Öl- und Fettentferner

für Böden in Industriebetrieben (auch Lebensmittelbranche), Garagen, Lagerräumen, Grossküchen.

TASKI profi mit der grossen Reinigungskraft, zur Entfernung von Öl und Fett. Lösungsmittelfrei, nicht korrosiv (enthält keine Ätz-Alkalien). Biologisch abbaubar.



Eignet sich für die laufende Reinigung wie auch für die radikale Grundreinigung.

Einfach zu verarbeiten – mit Mop oder Maschinen.

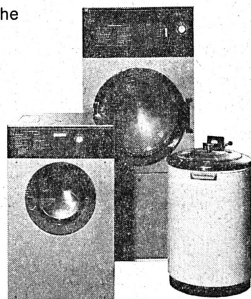
TASKI **Totale Sauberkeit**



A. Sutter AG 9542 Münchwilen, Tel. 073/26 26 26

WASCATOR

Schwedische Qualität



Vom Spezialisten für Wäscherei-Einrichtungen

provap

Provap AG Maschinen für Chem. Reinigung und Wäscherei, Dampfkessel CH-3202 Frauenkappelen/Bern Telefon 031 50 12 55 Servicestellen in Zürich und Lausanne

**Kühl-Zellen
Tiefkühl-Zellen
Klima-Zellen**
in allen Grössen



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

ROSENMUND AG
4410 Liestal, Gestadeplatz 6
Telefon 061-91 91 55

TISCHE + STÜHLE

Direkt
ab Fabrik



**Kustihale
Stabellen**

- * Cafeteriastühle
- * Pizzeriastühle
- * Wienerstühle
- * Speisesaalstühle
- * Saalbestuhlungen
- * Eckbänke nach Mass
- * Blumenkrippen
- * Konferenzbestuhlungen
- * Barstühle

2 Jahre

FABRIKGARANTIE

GRÖSSTE FABRIK-

AUSSTELLUNG

Keusch+ Sohn &

Tisch- und Stuhlfabrik

5623 Boswil AG

N1 LENZBURG

10 Min. Richtung ZUG

KEUSCH

Zu jedem Stuhl den passenden Tisch.

GRATISKATALOG

verlangen!

057-74284

Name

Adresse

PLZ, Ort

Israël multiplie ses démarches pour promouvoir son tourisme

Le gouvernement israélien a autorisé certaines compagnies aériennes à organiser des vols charters à destination d'Israël, mais au départ de la côte ouest des États-Unis et de l'Allemagne fédérale seulement, ainsi que pour les vols directs vers Eilat et Jérusalem. Certains transports affrétés de congressistes seront également tolérés.



Ces jeunes bédouins travaillent au couvent Sainte-Catherine, dans le Sinaï, dont une partie a été transformée en un hôtel de 120 lits.

Dans toutes les décisions du gouvernement, il a été tenu compte des intérêts de la compagnie El Al: le programme des vols charters, qui sera révisé dans trois ans au vu des résultats obtenus, prévoit une participation de la compagnie aérienne nationale de l'ordre de 50 %, afin de sauvegarder les intérêts commerciaux de tous les partenaires. La direction de la compagnie El Al vient d'annoncer par ailleurs qu'elle ne créerait pas de société

filiale de vols à la demande, mais qu'elle allait innover sur le plan mondial en appliquant des prix très réduits l'hiver prochain.

L'hôtellerie face au dollar

Bien que la fréquentation des hôtels ait été très satisfaisante au cours de la semaine de Pâques, l'hôtellerie israélienne, si l'on en croit les porte-parole de la Fédération nationale des hôteliers, ne se trouve pas dans une situation particulièrement brillante. Nombre de grands hôtels vont être en difficulté s'ils n'atteignent pas un taux d'occupation d'au moins 60 %; les réservations pour la saison d'été sont néanmoins plus nombreuses que l'an passé.

On reproche au gouvernement de ne pas accorder aux hôteliers le taux préférentiel du dollar dont bénéficie l'industrie d'exportation, seule mesure capable de permettre aux hôteliers de maintenir leurs tarifs et leur capacité de concurrence.

Le Sinaï, attraction touristique

Le Sinaï est appelé à devenir prochainement un nouveau centre touristique, si l'on en croit les affirmations du directeur de l'administration pour le développement du Sinaï du sud. De nombreuses patrouilles y assurent la sécurité des visiteurs, curieux de découvrir des sites d'un réel intérêt, tandis que l'on aménage, le long de la route d'accès, des bureaux d'informations touristiques, des stations-service, etc. Une infrastructure d'hébergement est également en voie de réalisation.

J. Action

Intense coopération dans l'industrie hôtelière française

L'Institut français de la néo-restauration et de l'hôtellerie (IRENO), qui se préoccupe très intensément de tous les problèmes que pose l'évolution de l'hôtellerie et de la restauration modernes, compte désormais 128 adhérents dont la représentativité démontre déjà clairement les objectifs que poursuit cette remarquable chaîne de la collaboration inter-entreprises.

Op compte, en effet, 18 exploitants indépendants, 18 chaînes intégrées, 4 collectivités gérées directement, 7 sociétés spécialisées dans la restauration collective, 10 sociétés de distribution exploitant des restaurants, 24 producteurs et grossistes fournisseurs de produits alimentaires, 19 constructeurs et importateurs de matériel d'équipement et 20 représentants de divers milieux: formation professionnelle, sociétés de conseils, banques et autres organismes spécialisés. L'IRENO organise régulièrement des séminaires de formation continue consacrés aux différentes préoccupations de l'hôtellerie nouvelle. Sous le nom d'Asmotel, s'est créée en

février de cette année l'Association des motels et hôtels économiques, quise propose de regrouper en France les exploitants de motels et hôtels essentiellement conçus et exploités pour le tourisme d'affaires et le tourisme familial à budgets modérés. La nouvelle association offrira notamment à ses membres certains services liés à l'exploitation et à la promotion de ce type d'établissement, appelé, comme on le sait, à un grand avenir. Asmotel est ouverte aux indépendants comme aux chaînes intégrées. Cette intéressante initiative méritait d'être soulignée à titre d'exemple de collaboration dans l'hôtellerie.

r.

Comment les Belges passeront-ils leurs vacances en 1976?

Un sondage d'opinion, réalisé par le Centre belge d'études de marché, vient de faire apparaître des résultats qui, s'ils sont significatifs de la période de récession économique que nous vivons (49,90 % des Belges n'ont pas prévu de vacances cette année), démontrent aussi le goût de ceux-ci pour l'étalement des vacances et leur fractionnement en périodes d'été et d'hiver.

Si mai a toujours très peu d'amateurs (4,55 %), par contre juin et septembre, avec respectivement 17,30 % et 18,75 %, deviennent des mois de plus en plus prisés, alors qu'ils ne l'étaient guère il y a une décennie encore. Bien entendu, les vedettes restent juillet et août, avec 26,90 % et 24,40 %, ceci étant évidem-

ment dû aux habituelles fermetures d'établissements scolaires, industriels et artisanaux. Le projet - que l'on prévoyait de mettre en application cette année, mais qui ne le sera sans doute qu'en 1977 - de diviser les vacances des Belges en deux périodes selon les régions linguistiques, devrait évidemment modifier, au cours des années ultérieures, cet état de fait. Plus de 55,4 % des Belges consultés songent exclusivement à prendre des vacances d'été; 27,2 % répartissent leurs loisirs entre l'hiver et l'été et 4 % ne prennent des vacances qu'en hiver exclusivement, nombre de personnes travaillant dans la restauration et l'hôtellerie étant évidemment inclus dans cette dernière catégorie. Enfin, à la question de savoir où iront les 38,55 % des Belges envisageant de prendre des vacances en 1976 (21,75 % «certains» et 16,80 % «peut-être»), on peut répondre que 8 % se rendront à l'étranger, 5,5 % se partageront entre la Belgique et l'étranger et 21,6 % séjourneront en Belgique. Insécurité encore? Ou faut-il y voir le résultat encourageant de la promotion dynamique menée par le Commissariat général au tourisme belge, et celui de l'amélioration des structures touristiques? Maurice Rossomme

Champagne TAITTINGER

Comtes de Champagne Blanc de Blancs

PLANTEURS RÉUNIS

IMPORTATION EXCLUSIVE POUR LA SUISSE, 100% ALÉMANIQUE

TÉL. 021/20 69 31

Lisez et faites lire l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Auf eigene Rechnung vernünftiger

Dänische Hotelangestellte übernehmen einen unrentablen Betrieb, um der Kündigung zu entgehen. Wird ihr Experiment bewiesen, wie sehr gewerkschaftliche Bestimmungen eine rationelle Betriebsführung vernünftigen?

Das Hotel «Hvide Hus» (Weisses Haus) in Abnera, das zur Kette gleichnamiger Hotels des dänischen Zimmermeisters A. V. Jensen gehört, sollte verkauft oder geschlossen werden. Dem gesamten Personal wurde gekündigt. Dessen Reaktion war schnell und einleuchtend: «Wenn wir den ganzen Laden kaufen, können sie uns ja nicht rauschmeissen.» Gesagt, getan. Man gründete eine Kooperative. Jeder Angestellte zahlte rund 5000 Franken ein. Damit pachterte man das Hotel von seinem Besitzer Jensen, der sich gegenüber dem Hotelkollektiv von Anfang an sehr positiv verhielt.

Das 1968 eröffnete und von 1971 bis 1974 von «Wagons Lits» geführte Hotel liegt unmittelbar an der Europastrasse 3 und gehört zur besseren Mittelklasse. Als Direktor fungiert der bisherige Leiter, der allerdings auf die Hälfte seines bisherigen Gehalts verzichten muss. Denn alle Mitglieder des Kollektivs beziehen den gleichen Lohn, zirka 35 000 Franken pro Jahr. Angesichts des stark progressiven dänischen Steuersystems ist die Netto-Einbusse des Direktors allerdings wesentlich geringer.

Jeder tut nun jedes

Der Kollektiv-Gründung vorausgegangen war eine Gesundungsrumpfung des Personals: Nicht weniger als 39 Angestellte des 100-Betten-Hotels mussten über die Klinge springen, und die verbliebenen sieben Kollektivisten sowie ihre 12 neuen Mitarbeiter passen auf, dass der Betrieb so rationell wie möglich geführt wird und jeder jede Arbeit zu übernehmen bereit ist - je nach der Auslastung des einen oder anderen Hotelzweigs: der Oberkellner macht die Betten, wenn es im Restaurant still ist, die Buchhalterin greift zum Staubsauger, sobald sie mit der Buchhaltung fertig ist, die Küchenchefs arbeiten bei Bedarf als Barkeeper oder fegen die Hotelanfahrt, der Empfangschef Sostiac ist sich nicht zu schade für die Müllabfuhr und selbst das Tagesprogramm des Direktors sieht eine Stunde am Abwaschisch vor.

Die meisten Hotels in Dänemark und wohl auch anderswo sind heute nur des-

halb unrentabel, weil die Gehälter schon 50 Prozent und mehr des Umsatzes verschlingen. Die Wurzel des Übels liegt in der Forderung der Gewerkschaften, dass sich jeder Hotelangestellte nur innerhalb der engen Grenzen seines Fachbereichs betätigen und keinen Handgriff tun darf, der ausserhalb dieser Grenzen liegt. Daran braucht sich das Kollektiv jetzt nicht mehr zu halten.

Im Januar 1976 wurde statt des eingeleiteten Defizits von 20 000 Fr. bereits ein beachtlicher Gewinn von 3000 DM erzielt. Für das erste Jahr wird mit einem Gewinn von 45 000 Franken gerechnet, der wieder investiert werden soll. Das Budget wird von Monat zu Monat überprüft. Das Hotel hatte 1975 einen Umsatz von knapp zwei Millionen Franken, der zumindest gehalten werden soll. Das Kollektiv hat das Hotel zunächst für zehn Jahre mit Vorkaufsrecht gepachtet. Aber vielleicht wird man das Haus, dessen Wert auf 2,5 Millionen DM geschätzt wird, schon früher käuflich erwerben können.

Macht das Beispiel Schule?

Dem ersten dänischen Hotelkollektiv ist bereits ein zweites auf der Spur: Ein anderes Hotel gleichen Namens, das Zimmermeister Jensen im idyllischen Kopenhagener Vorort Frederiksdaal gebaut hat, wurde von ihm vor einem Jahr für fünf Millionen Franken an ein Konsortium verkauft, das es als Altersheim einrichtete und an die Sozialämter mehrerer Kopenhagener Stadtgemeinden vermieten wollte. Aber die Belegung erfolgte nur schleppend, nachdem sich herausgestellt hatte, dass die Naturschutzbestimmungen - das Hotel liegt am sehr schönen Fure-See mit ausgedehnten Sumpf- und Waldgebieten - eine Verwendung als Altersheim gar nicht zulassen. Also mussten die alten Leute wieder ausquartiert und der Verkauf rückgängig gemacht werden. Jetzt haben zwei Mitarbeiter des Kopenhagener Sheraton-Hotels das Haus gepachtet und wollen es ebenfalls auf der Basis eines Kollektivs betreiben. Statt der früher 30 Beschäftigten hoffen die jungen Hoteliers, mit zehn Angestellten auszukommen. Vorläufig wurde ein Vertrag für ein Probejahr unterzeichnet.

Ku.

In Kürze

Hyatt eröffnet Hotel am Kaspischen Meer

Die amerikanische Hyatt International Corp. hat am Kaspischen Meer in Iran ein neues Hotel mit 174 Zimmern, das «Hyatt Regency Caspian», eröffnet, wie die Konzernleitung in Chicago bekanntgab. Das Hotel gehört der «Namakabrood Development Organization», für die Hyatt International auch das Hyatt Omar Khayyam Hotel in Mashhad in Iran betreibt.

chg

Dorint kooperiert schweizerisch

Die deutsche Dorint-Hotelkette hat mit sofortiger Wirkung ein gegenseitiges Buchungsabkommen mit sieben Hotels in der Schweiz getroffen. Es handelt sich um Häuser der Swiss Coop Hostellerie. Vier der Hotels liegen in der deutschsprachigen Schweiz (Hotel Waldstätten in Weggis, Hotel Bellevue in St. Moritz und das «Mot Hotel» sowie das «Europe» in Basel), drei im französischsprachigen Teil des Landes (das «Bon Accueil» von Montreux, das «Du Lénas» in Jongny oberhalb des Genfer Sees und das «Du Rhône» in Sion).

«Romanisches Jahr» in Frankreich

Zuvor gab es schon das Gotische Jahr (Picardie 1975), das Jahr der Schlösser (Auvergne 1974) und das Jahr der Burgen und Schlösser (1973). 1976 ist das «Romanische Jahr» für die Regionen des Poitou, der Charente und der Vendée im Westen Frankreichs. Die Organisatoren dieses Romanischen Jahres konnten also ihre Absichten und Ziele schon auf frühere Erfahrungen aufbauen. Sie haben sich schon seit dem vergangenen Jahr in jeder denkbaren Form vorbereitet.

Das wertvolle architektonische Erbe romanischen Stils in der Region Poitou-Charente-Vendée umfasst, in Zahlen ausgedrückt, mehr als 40 grosse Kirchen und andere Häuser, die ganz oder teilweise romanischen Stils sind, wobei etwa 70 Prozent aller geschützten Gebäude in jener Region romanisch sind.

pd

Aufschwung in Israel

Während im Winter 1975/76 die Zuwachsquote der Israelreisenden aus Europa und Amerika im Verhältnis zum Vorjahr bei zirka 15 Prozent lag, beträgt die Erhöhung im Monat März 1976 gegenüber dem Monat des Vorjahres 22 Prozent. Das heisst, dass beinahe 70 000 Touristen im März 1976 Israel besuchten. Nach grösser ist die durchschnittliche Erhöhung vom Januar bis März 1976 von 30

Prozent mehr Touristen als im Vorjahr. In absoluten Zahlen: in den ersten drei Monaten dieses Jahres besuchten nahezu 145 000 Besucher Israel.

Als Hauptgründe für den Tourismus-Boom nach Israel dürften wohl die beruhigende politische Lage Israels, die neu eingeführten äusserst günstigen Gruppen-Flugpauschaltarife und die verbesserte Wirtschaftslage angeführt werden.

spk

Run auf London

Der scharfe Rückgang des Pfundkurses hat zu einer Touristenüberschwemmung Londons geführt, die in den Ostertagen den Charakter der City geändert und einen Andrang in den Kaufhäusern bewirkt hat, wie er in den letzten Jahren nicht beobachtet werden konnte. Die Folge war auch ein Anstieg der Bettenbesetzung der Hotels, der jedoch als nicht einheitlich bezeichnet wird. Die Buchungen in den bekannten Touristenzentren wie York, Salisbury und Stratford-on-Avon werden als sehr gut bezeichnet. Dagegen berichten die British Transport Hotels, eine Tochtergesellschaft der British Railways, mit 30 grossen Hotels, dass der Besuch seit Frühjahrbeginn und während der Osterzeit einiges zu wünschen übrig lasse; nur die Londoner Hotels waren voll. Allgemein wird in Hotelkreisen die Meinung vertreten, das schwache Pfund habe vor allem die Skandinavier und Franzosen nach London gelockt. Die Zahl der vom Kontinent nach London eingereisten Autobusse wird auf 1500 mit durchschnittlich je 35 Passagieren geschätzt. Sie hielten sich in der Regel 3 bis 4 Tage, manche auch eine Woche in England auf. Die britische Touristenzentrale berichtet auch über eine vorsaisonale Zunahme amerikanischer und kanadischer Touristen.

FJW

Abdankung

Der schwedische Restaurant-König, Tore Wretmann, hat sich aus seinem Imperium zurückgezogen. Neuer Hauptaktionär der «Tore Wretmann Restauranger AB» ist neben zwei bisherigen Verwaltungsräten der gastronomische Direktor Werner Vögele. Auf Wunsch Wretmanns soll mindestens ein Teil des Aktienpaketes an die Direktoren und Küchenchefs der zur Unternehmung gehörenden fünf Gaststätten weitergegeben werden. Zur Gesellschaft gehören Stockholms führende Luxurstraurants, der Operakällaren, das Riche, der Stallmästergården, das Diana und das Victoria. Wretmann selbst, während Jahrzehnten Schwedens bekanntester Gastronom, zieht sich auf einen Landsitz in der Provence zurück.

GHM

Heidi, olé!

Am Samstagnachmittag von halb vier bis vier Uhr sind die Strassen Spaniens leergefegt, das Telefon der im allgemeinen recht mittelklassigen Iherer bleibt stumm, die Sista wird vor- oder nachverlegt, eine Gemeinderatssitzung auf den Kanarischen Inseln musste vorzeitig abgebrochen werden. Kinder, Mütter, Grossmütter, Väter und Grossväter vereinen sich zu dieser Zeit harmonisch um den hässlichen Flimmerkasten, und in Tausenden von Familien ruht die Arbeit.

Urheber dieser geistigen halben Stunde ist niemand Geringerer als das Heidi aus der Schweiz. Ein Trickfilm made in Japan lässt nun schon bald die fünfzigste Woche die Zuschauer vom Fauteuil aus an Heidis Abenteuer auf den saftig grünen Matten Helvetiens und im fremden Frankfurt teilhaben. Zwar gleichen die Berge eher dem Fudschijama als den Rätikonerspitzen, und Heidis bekanntes krauses Haar mit den langen Zöpfen musste einem schnittlauchgeraden Bidukopf à la japonaise weichen. Doch was tut's? Der Mythos Heidi, dieses einfache Naturkind, macht, dass die Herzen der jungen und älteren Spanier höher schlagen. Bunde identifizieren sich mit dem Geissenhirt «Pedro», Mädchen mit dem quicklebendigen Heidi (auf spanisch Cheidi), erwachsene Männer erkennen sich im etwas rauhen Alm-Oehi «Abuelo» oder im gutmütigen Herrn Sese-mann wieder, während auf Autorität pochende Lehrerinnen ihre Erziehungsprinzipien in Fräulein Rottenmeier bestätigt finden.

Television Española hatte die Fernsehserie von 52 Episoden, die übrigens im Land der aufgehenden Sonne keinen übermässigen Erfolg zeigten, von der japanischen Produktionsfirma Zuiyo für 1 200 000 Peseten (rund 45 000 Schweizer Franken) übernommen und als einmal wöchentliche Sendung während eines Jahres eingeplant. Anfangs letzten Herbst wurde mit der Ausstrahlung an einem Wochentag begonnen; doch schon bald hatte Heidi landauf und -ab derart an Popularität gewonnen, dass man das Programm auf den Samstag verlegte und nun dem Spanier sein Heidi zum Dessert serviert! Mit dem bedrohlichen, aber unaufhaltsamen Näherücken des «bitteren Endes» reduzierten die Programmgestalter die Lieblingsendung - kurzerhand - auf 20 Minuten, um die Heidisfans so lange wie möglich in ihrer Traumwelt zu belassen...

Doch clevere Geschäftsleute wussten die das ganze Land überrollende Heidiwelle auch kommerziell auszunützen und sorgten für reichliche, die Fernsehübertragung überdauernde Heidi-Souvenirs. Über 120 Heidi-Produkte sind heute unter diesem Markennamen offiziell im Handel. Heidi und Kompagnie zieren Bledätzchen, Handtücher, Spielkarten, Teenager-Leibchen, Bleistifte, Papierkörbe, präsentieren sich in Form von Puppen und Posters, spritzen den ihnen «eigenen» Alpenglühen aus der Dose und waschen des Spaniers Hände in Seifenform rein. Ihre Stimmen ertönen auf Platten und Kassetten (Monatsumsatz 300 000 Stück). Heidi-Bücher schiessen wie Pilze auf die Verkaufsstellen von Buchhandlungen und Kioske, und in den Kinos laufen alte Heidi-Filme an.

Dass die Liebe zu Heidi auch durch den Magen geht, hat sich das Swissair-Restaurant in Madrid gemerkt. Dort offeriert man «una comida Heidi», eine Speisenfolge, wie sie Heidi gerne mag... Und last but not least erfüllt die Agentur der Schweizerischen Verkehrszentrale in Madrid in Zusammenarbeit mit einem Reisebüro den sehnlichsten Wunsch: das Heidi-land mit eigenen Augen zu sehen. Auf Heidi Spuren führt denn auch die Reise während der ersten zwei Tage von Chur aus nach Bad Ragaz (wo Heidis Tante in einem Hotel arbeitete), Pfäfers (in dessen Umgebung Heidi ein Jahr lang lebte) und natürlich Maienfeld (wo man im Heidi-brunnen frisches Bergwasser trinken kann) - und eine trickfilmische Vision wird Wirklichkeit.

Rita Fischler

PS. Als letzte Meldung aus Madrid wird berichtet, dass Heidi einzug ins Wachsfingermuseum Colon gehat, hat.

Für Ihre Werbung:
Unsere Zündholzbrieffli oder -schachtel.

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

Umsatz



Was kostet eine Tasse Kaffee? Wieviel muss/kann man daran verdienen? Stimmt der Kaffee-Umsatz? Wie kann man ihn steigern?

Sprechen Sie mit uns über solche Probleme. Durch unsere eigene Cafeteria sind wir dauernd in engem Kontakt mit einer preis- und qualitätsbewussten Kundschaft! Sprechen Sie mit uns über Kaffee-Maschinen, über Neukauf oder Umtausch, über Leasing oder Bedienung, über Aroma und Umsatz. Wir sind nicht nur Verkäufer, sondern echte Berater. Wir meinen: wenn Ihr Umsatz stimmt, stimmt auch unserer...

Für die Zentral- und Ostschweiz: Vassalli & Moresi, Jungholzstr. 43, 8050 Zürich, Tel. 01 51 64 65

Für die Kantone Bern und Freiburg: Vendomat AG, Turbenweg 11, 3073 Gümligen, Tel. 031 52 28 66

BEA, Bern, Halle V, Stand 515 HIGA, Chur, Stand 602

Fortschritt durch Datenverarbeitung auch für die Hotellerie

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

TAGES-RAPPORT		NCR 299	
PROGRAMM CODE 0 oder 2			
Code	Text	Saldo-Totale	Saldo-Totale
11	11 Arrangements Zimmer / Pension	1.875,00	21.100,00
12	12 Arrangements Zimmer / Pension	1.875,00	21.100,00
13	13 Arrangements Special	0,00	0,00
14	14 Arrangements Special	9.400,00	59.400,00
15	15 Arrangements Special	750,00	3.300,00
16	16 Arrangements Special	585,00	2.175,00
17	17 Arrangements Special	175,00	1.175,00
18	18 Arrangements Special	175,00	1.175,00
19	19 Arrangements Special	175,00	1.175,00
20	20 Arrangements Special	175,00	1.175,00
21	21 Arrangements Special	175,00	1.175,00
22	22 Arrangements Special	175,00	1.175,00
23	23 Arrangements Special	175,00	1.175,00
24	24 Arrangements Special	175,00	1.175,00
25	25 Arrangements Special	175,00	1.175,00
26	26 Arrangements Special	175,00	1.175,00
27	27 Arrangements Special	175,00	1.175,00
28	28 Arrangements Special	175,00	1.175,00
29	29 Arrangements Special	175,00	1.175,00
30	30 Arrangements Special	175,00	1.175,00
31	31 Arrangements Special	175,00	1.175,00
32	32 Arrangements Special	175,00	1.175,00
33	33 Arrangements Special	175,00	1.175,00
34	34 Arrangements Special	175,00	1.175,00
35	35 Arrangements Special	175,00	1.175,00
36	36 Arrangements Special	175,00	1.175,00
37	37 Arrangements Special	175,00	1.175,00
38	38 Arrangements Special	175,00	1.175,00
39	39 Arrangements Special	175,00	1.175,00
40	40 Arrangements Special	175,00	1.175,00
41	41 Arrangements Special	175,00	1.175,00
42	42 Arrangements Special	175,00	1.175,00
43	43 Arrangements Special	175,00	1.175,00
44	44 Arrangements Special	175,00	1.175,00
45	45 Arrangements Special	175,00	1.175,00
46	46 Arrangements Special	175,00	1.175,00
47	47 Arrangements Special	175,00	1.175,00
48	48 Arrangements Special	175,00	1.175,00
49	49 Arrangements Special	175,00	1.175,00
50	50 Arrangements Special	175,00	1.175,00
51	51 Arrangements Special	175,00	1.175,00
52	52 Arrangements Special	175,00	1.175,00
53	53 Arrangements Special	175,00	1.175,00
54	54 Arrangements Special	175,00	1.175,00
55	55 Arrangements Special	175,00	1.175,00
56	56 Arrangements Special	175,00	1.175,00
57	57 Arrangements Special	175,00	1.175,00
58	58 Arrangements Special	175,00	1.175,00
59	59 Arrangements Special	175,00	1.175,00
60	60 Arrangements Special	175,00	1.175,00
61	61 Arrangements Special	175,00	1.175,00
62	62 Arrangements Special	175,00	1.175,00
63	63 Arrangements Special	175,00	1.175,00
64	64 Arrangements Special	175,00	1.175,00
65	65 Arrangements Special	175,00	1.175,00
66	66 Arrangements Special	175,00	1.175,00
67	67 Arrangements Special	175,00	1.175,00
68	68 Arrangements Special	175,00	1.175,00
69	69 Arrangements Special	175,00	1.175,00
70	70 Arrangements Special	175,00	1.175,00
71	71 Arrangements Special	175,00	1.175,00
72	72 Arrangements Special	175,00	1.175,00
73	73 Arrangements Special	175,00	1.175,00
74	74 Arrangements Special	175,00	1.175,00
75	75 Arrangements Special	175,00	1.175,00
76	76 Arrangements Special	175,00	1.175,00
77	77 Arrangements Special	175,00	1.175,00
78	78 Arrangements Special	175,00	1.175,00
79	79 Arrangements Special	175,00	1.175,00
80	80 Arrangements Special	175,00	1.175,00
81	81 Arrangements Special	175,00	1.175,00
82	82 Arrangements Special	175,00	1.175,00
83	83 Arrangements Special	175,00	1.175,00
84	84 Arrangements Special	175,00	1.175,00
85	85 Arrangements Special	175,00	1.175,00
86	86 Arrangements Special	175,00	1.175,00
87	87 Arrangements Special	175,00	1.175,00
88	88 Arrangements Special	175,00	1.175,00
89	89 Arrangements Special	175,00	1.175,00
90	90 Arrangements Special	175,00	1.175,00
91	91 Arrangements Special	175,00	1.175,00
92	92 Arrangements Special	175,00	1.175,00
93	93 Arrangements Special	175,00	1.175,00
94	94 Arrangements Special	175,00	1.175,00
95	95 Arrangements Special	175,00	1.175,00
96	96 Arrangements Special	175,00	1.175,00
97	97 Arrangements Special	175,00	1.175,00
98	98 Arrangements Special	175,00	1.175,00
99	99 Arrangements Special	175,00	1.175,00
100	100 Arrangements Special	175,00	1.175,00

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

NCR (SCHWEIZ)

HOTEL-SYSTEME

NCR

 ZÜRICH / WALLISELEN
 POSTFACH 579
 8301 GLATTZENTRUM
 TELEFON 01/832 11 11

Ab 20. Juni 1976: Preisanschlag in den Gästezimmern

Preise für Zimmertarif-Plakätchen (Halbkarton 160 gm²)

		10	100	500
Nr. 872	Format A5, neu, für 1 oder 2 Personen	2.-	10.-	45.-
Nr. 871	Postkartenformat	1.50	8.-	30.-
Nr. 817	Briefformat A4, mit Zimmerbezugs- und Rückgabezeiten	2.-	10.-	45.-
Nr. 800	Plastic-Etuis zu Nr. 872 mit einer Oese zum Aufhängen	5.-	40.-	180.-
Nr. 875	Plastic-Etuis zu Nr. 871 ohne Aufhänger, zum Auflegen	4.-	25.-	120.-
Nr. 876	Fest zu montierender Plastic-Rahmen zu Nr. 817. Das Formular wird mit einem glasklaren PVC-Schieber in den Rahmen eingeschoben (wie Menüanschlüsse an Aussenwänden) inkl. 4 Befestigungsschrauben mit Dübel	Pro Ex. Fr. 9.-		

+ Versandspesen

Schweizer Hoteller-Verein		Schweizer Hoteller-Verein	
Hotel: _____		Hotel: _____	
Tarif Zimmer Nr. _____ 19 _____		Tarif Zimmer Nr. _____ 19 _____	
Zimmer und Frühstück Chambre / petit déjeuner Room / cont. breakfast Camera / colazione	1 Pers. 2 Pers. Fr. Fr.	Zimmer und Frühstück Chambre / petit déjeuner Room / cont. breakfast Camera / colazione	1 Pers. 2 Pers. Fr. Fr.
Halbpension Demi-pension Half pension Mezza pensione	Fr. Fr.	Halbpension Demi-pension Half pension Mezza pensione	Fr. Fr.
Vollpension Pension complète Full pension Pensione completa	Fr. Fr.	Vollpension Pension complète Full pension Pensione completa	Fr. Fr.
Bedienung und Taxen inbegriffen Service charge, and taxes included Y compris les taxes de service et les taxes de séjour Servizio a tasse comprese		Bedienung und Taxen inbegriffen Service charge, and taxes included Y compris les taxes de service et les taxes de séjour Servizio a tasse comprese	

☐ Meine Bestellung: _____ Ex. Nr. _____

Vorname, Name _____

Telefon _____

Adresse _____

Datum _____

PLZ, Ort _____

Unterschrift _____

Schweizer Hoteller-Verein, Materialdienst, Monbijoustrasse 31, Postfach 2657, 3001 Bern

Ordentliche Delegiertenversammlung SHV

Dienstag/Mittwoch, 18./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
Palais de Beaulieu:
Business-Lunch
- 12.45 Uhr Ansprache von Herrn J. P. Delamuraz, Syndic von Lausanne
Palais de Beaulieu:
Fortsetzung Delegiertenversammlung
- 14.00 Uhr Palais de Beaulieu:
Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV
- 16.00 Uhr Palais de Beaulieu:
Delegiertenversammlung der Versicherungskasse SHV
- 16.15 Uhr Hotel Lausanne-Palace:
Aperitif offeriert von der Stadt Lausanne
- 19.00 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 Stimmzähler
- 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
– Bauabrechnung Neubau Hotelfachschule
– Orientierung über den Schulbetrieb
- Wahlen
– Zentralvorstand
– Rechnungsrevisor und Suppléant
– Kontrollstelle
- Hotelführer und Preisordnung
– Neukonzeption Schweizer Hotelführer
– Revision Preisordnung und Richtlinien zur Preisordnung
- Anträge von Sektionen und Mitgliedern
– Statutergänzung (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. Festsetzung der Zulagen und des Mitgliederbeitrages 1977 |
| 2. Jahresrechnung 1975 | 6. Wahlen |
| 3. Bericht der Rechnungsrevisoren | 7. Verschiedenes |
| 4. Genehmigung der Jahresrechnung 1975 | |

Informationsschreiben über den Hotelführer

An die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins
Anlässlich der Präsentationen über den projektierten neuen Hotelführer sind diverse Einzelheiten behandelt worden. Da es sich um wichtige Fragen handelt, sind einige Richtigstellungen am Platz.

- Wir müssen uns unbedingt auf eine beschränkte Anzahl von Klassifikationskriterien einigen. Es ist kaum denkbar, mehr als 70 Kriterien festzulegen. Das bedeutet, dass wir keinen Katalog herausgeben können.
- Es sollen Kriterien gewählt werden, welche einerseits eine objektive Punkverteilung garantieren, sowohl für den Hotelier wie auch für die Beurteilungsstelle, andererseits für alle Betriebe des selben Typs (Stadt-, Ferien-, Garni-Hotels) verwendbar sind. Aus diesem Grund wurden bereits drei Testserien von Fragebogen verschickt, damit wir die Art der Kriterien besser erkennen und die Punktzahl verteilen können. Bis jetzt wurden in der ganzen Schweiz über 100 Tests durchgeführt. Dank dieser ersten Umfrage sind wir heute in der Lage, eine über 85 Prozent korrekte Klassifizierung zu gewährleisten.
- Vergessen wir nicht, dass unsere Vorschläge, welche der Delegiertenversammlung am 18. Mai in Lausanne unterbreitet

werden, eine einheitliche Klassifizierung für die ganze Schweiz ermöglichen sollen. Heute ist das noch nicht der Fall.
● Der Benützer des jetzigen Hotelführers kann keinen objektiven Preisvergleich anstellen, denn er hat keine Vergleichsmöglichkeiten – nicht einmal innerhalb einer Ortschaft – von Leistungen und Preisen.

● Da wir unter keinen Umständen sämtliche Wünsche und Anregungen jedes Einzelnen berücksichtigen können, sind wir gezwungen, nur allgemein gültige und prüfbare Kriterien festzulegen. Die etwa 70 ausgesuchten Besonderheiten werden jedem Hotelier Gelegenheit bieten, sein Haus, die Lage, die Anzahl und die Eigenschaften seiner Leistungen hervorzuheben. Die Auswahl der Piktogramme hat eine grosse Bedeutung, denn nur klare Bildsymbole werden dem Gast ermöglichen, auf Grund der Klassifikation und der Merkmale der Ortschaften Preisvergleiche anzustellen und somit eine gute Wahl zu treffen.

● Um jedem Mitglied Gelegenheit zu geben, die diversen Aspekte des Problems zu studieren, wird die Frage der Preisdarstellung erst im Herbst 1976 der Delegiertenversammlung unterbreitet.

Jean-Claude Bonvin
Präsident der Arbeitsgruppe
für den neuen Hotelführer des SHV

Assemblée ordinaire des délégués SSH

Mardi et mercredi 18 et 19 mai 1976, Lausanne

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
– Loi 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 | |

Lettre d'information concernant le futur Guide des Hôtels

Aux membres de la SSH,
Il semble que les explications données lors de mes présentations du projet pour le nouveau Guide des hôtels de la SSH nécessitent certaines mises au point.

● Tout d'abord, permettez-moi de faire remarquer que nous devons à tout prix restreindre le nombre des critères qui serviront de base à la classification. Il n'est guère pensable que nous dépassions le chiffre de 70. Ceci implique donc l'impossibilité d'établir un catalogue exhaustif, comportant tous les critères existants.

● Il faut absolument choisir une série de critères concernant tous les établissements du même type (hôtels de ville, de séjour, garnis) qui garantisse une attribution de points objective, tant par l'hôtelier que par les instances de recours, le cas échéant. C'est pourquoi nous avons déjà mis en circulation trois séries de questionnaires. Ceci afin de mieux déterminer le genre de critère à retenir et le nombre de points à leur accorder respectivement. Plus de 180 tests ont déjà été réalisés dans toutes les parties de la Suisse. D'après ces résultats, nous pouvons déjà assurer une classification correcte à 85 %, même plus.

● Il ne faut pas oublier que la base de l'étude en cours, qui sera soumise le 18 mai prochain à nos délégués à Lausanne, répond à la nécessité de présenter à l'ave-

nir une classification uniforme pour toute la Suisse. Or, tel n'est pas le cas aujourd'hui.

● L'utilisateur du guide actuel est dans l'impossibilité totale de comparer les prix publiés par nos établissements, car il ne possède aucune base de comparaison entre les prix et prestations dans des localités diverses, voire dans la même localité.
● Comme il ne peut être tenu compte des désirs de chacun, il est nécessaire de ne retenir que des critères communs et contrôlables. Cependant la création de symboles (70 environ) donnera à chaque hôtelier la possibilité de faire valoir sa situation géographique particulière, le nombre et la qualité de ses services. Le choix de ces symboles revêtira une grande importance, car il permettra au client, sur la base de la classification et des attrait des localités, de comparer les prix et de fixer ainsi son choix.

● La question de la présentation des prix ne sera pas mise en discussion devant l'assemblée des délégués avant l'automne 1976; ceci pour permettre à l'autome de série les problèmes et de mieux en étudier les divers aspects.

J.-C. Bonvin
Président de la commission
pour l'étude du nouveau guide
des hôtels SSH

Aus den Sektionen

Generalversammlung des Hoteliervereins Ascona - Brissago - Ronco - Losone

Die gut besuchte Generalversammlung vom 26. April, die in den gediegenen Räumen des Hotels Castello del Sole stattfand, hatte den Rücktritt des Sektionspräsidenten Alfredo Wildi, entgegenzunehmen, welcher nach zehnjähriger umsichtiger und verdienstvoller Leitung sein Amt abzugeben wünschte. Mit starkem, verdientem Applaus dankte ihm die Versammlung. Gleichzeitig zurück trat auch der langjährige Vereinssekretär und Kassier Albino Schumacher, welcher seit seinem Wegzug aus Ascona sein Amt von der Rigi aus ausübte. In Anbetracht seiner langen Zugehörigkeit zur Sektion (er war bereits bei der Gründung der Sektion, im Jahre 1932 dabei), wovon 19 Jahre als Vorstandsmitglied und 23 Jahre als Sekretär und Kassier, ernannte ihn die Generalversammlung mit grossem Applaus zum Ehrenmitglied. Als Nachfolger des Teams Wildi-Schumacher wurden an die Spitze der Sektion als Präsident: Gianni Biasca-Caroni, vom Albergo Ascona, und als Sekretär und Kassier: Ruedy Studer, vom Hotel Riposo, berufen und einstimmig gewählt. Ein junges, dynamisches Team, welches ohne Zweifel das Steuer der Sektion mit viel Sachkenntnis und Schwung übernehmen wird. Grosser, langanhaltender Applaus und viel Vorzuschusslorbeeren krönten ihre Wahl. Der neu gewählte Präsident unterliess es denn auch nicht, in sympathischen Worten für die Wahl zu danken und sich der Versammlung mit einem kurzen Lebenslauf vorzustellen.
Die übrigen Traktanden konnten in kurzer Zeit erledigt werden, dank des einstimmig gefassten Beschlusses, die Preise auch für das Jahr 1977 unverändert zu belassen. Somit bleiben also seit 1975 die Preise gleich, was sicher in den Kreisen der langjährigen und zukünftigen Gäste Asconas mit Interesse zur Kenntnis genommen wird. -dt

Küchenchef-Signet

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe und die Prüfungskommission für die Durchführung der höheren Fachprüfungen für Küchenchefs haben zur öffentlichen Kennzeichnung der Diplomitträger ein Abzeichen geschaffen. Dieses Abzeichen darf nur von Diplomträgern der höheren Fachprüfung für Küchenchefs getragen werden.
Jeder Berechtigte kann nun ein Abzeichen beziehen. Bestellungen durch Vorauszahlung von Fr. 5.50 auf das Postcheck-Konto 80-29408 der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich.
Bei der Bestellung ist auf dem Zahlungsabschnitt zu vermerken: Name, Vorname, Geburtsdatum, Prüfungsjahr.
Das Abzeichen kann auch während der Bürozeit in der Geschäftsstelle der SFG abgeholt werden.

hotel revue

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.



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.



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

Der grosse Tag der Küchenchefs

Luzern war am 5. Mai Treffpunkt der schweizerischen Küchenchefs, die in der Leuchtentstadt ihre 31. Tagung abhielten.

Im Kongresshaus hiess OK-Präsident Natale Viscardi seine Kollegen und Gäste aus dem In- und Ausland willkommen und rief in Erinnerung, dass so berühmte Küchenköpfe wie César Ritz und Escoffier einst auch in Luzern gewirkt hatten. Josef Ammann, Präsident des Schweizerischen Kochverbandes, unterstrich die Bedeutung der Solidarität unter den Berufskollegen, die in der Mitgliedschaft im Fachverband zum Ausdruck komme, und hob die Bemühungen des Verbandes für die Heranbildung eines tüchtigen Fachnachwuchses hervor. Er beglückwünschte die 15 neugebackenen eidgenössisch diplomierten Küchenchefs und pries die schweizerischen Kochlehrlinge, die in Oesterreich in einem kniffligen Quiz einen Pokal gewonnen hatten, und die Equipen aus Basel, Bern, St. Gallen und dem Wallis, die mit Goldmedaillen von der Inter-Gastra in Stuttgart heimgekehrt waren.

Das Lob des Tagungsortes sang der Luzerner Stadtpräsident Dr. H. R. Meyer, der die Fremdenstadt als «Treffpunkt der Welt» feierte und die Wichtigkeit einer gepflegten Gastronomie für einen solchen Ort hervorhob. Franz Frei, Präsident der Fachkommission für das Gastgewerbe und Vorsteher des kantonalen Amtes für Berufsbildung, überbrachte die Grüsse von Schultheiss und Regierung des Kantons Luzern. Nach diesen offiziellen Reden kamen zahlreiche Gäste zum Wort: Josef König, Präsident des Weltbundes der Kochverbände, Fritz Furler, Vorstandsmitglied des Schweizer Hoteliervereins, Eugen Pauli, Präsident der Berufsbildungskommission des Schweizerischen Wirt-Verbandes, Ernst Hess, Chef der paritätischen Kontrollstelle für den Landes-Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe, Walter Füllinger, Sekretär der Sektion Spitzküche des Schweizerischen Kochverbandes, Bruno Berner, Präsident der Geschäftsleitung der Union Helvetia, August Guyer aus Paris als Delegierter der französischen Kollegen, und so fort.

Sie alle entboten herzliche Grüsse, priesen den Berufsstand, unterstrichen die Bedeutung des guten Berufsnachwuchses und liessen die Kochkunst hochleben. OK-Präsident Viscardi durfte am Schluss der Versammlung als Vertreter des Cercle des Chefs de cuisine Luzern als Anerkennung für die flotte Vorbereitung und Durchführung der Tagung die von der Firma Haco, Gümligen, gestiftete «Goldene Suppenschüssel» entgegennehmen. Als nächste Tagungsorte wurden Lausanne (1977) und Olten (1978) bestimmt. Mit dem von Stadt und Kanton Luzern offerierten Apéro und dem als Création des Cercle des Chefs de cuisine Luzern präsentierten und von einem Unterhaltungsprogramm begleiteten Mittagessen ging die Tagung zu Ende. Beim Bankett richtete der städtische Finanzdirektor A. Wyss ein Grusswort an die versammelten rund 600 Küchenchefs aus der ganzen Schweiz und ihre Gäste aus dem In- und Ausland. -ffl-

Stunden der Besinnung

Wallfahrt des Schweizerischen Gastgewerbes nach Meltingen SO

Montag, 17. Mai 1976

Es ist eine jahrelange Tradition, dass sich Angehörige des Gastgewerbes im Monat Mai an einem Wallfahrtsort treffen. Dieses Jahr ist ein alter, schöner Wallfahrtsort im Jura unser Ziel: Meltingen mit seinem alten, gotischen Kirchlein und mit seiner Heilquelle. Bischof Dr. Anton Hänggi wird dabei eine ebenso alte Tradition aufrechterhalten und wie sein Vorgänger Franziskus von Streng den Gottesdienst leiten und ein Wort der Ermunterung sprechen.

Alle Angehörigen und Mitarbeiter des Gastgewerbes sind zur Teilnahme an dieser Wallfahrt ganz herzlich eingeladen.

Programm:

11.00 Wallfahrtsgottesdienst im Kirchlein «Maria im Rosenhaag»

12.15 gemeinsames Mittagessen im Hotel Bad

14.00 je nach Wunsch: Besichtigung des Quellbetriebes Meltingen. Heimfahrt der Gruppen durch den Tafel- und Kettenjura.

Für das Essen, einschliesslich Meltinger Getränke, Kaffee und Organisationsgebühr wird ein Bon zu Fr. 17.- abgegeben. Anmeldung bis spätestens 14. Mai an:

Sekretariat HORESA
Franziskanerplatz 14, 6003 Luzern
(Tel. 041/23 01 56 oder 23 06 05)

Delegiertenversammlung der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für das Gastgewerbe in der Schweiz

Samstag, 29. Mai 1976

15.00 Anreise nach Bern

15.30 Jahresversammlung im Hotel Eidg. Kreuz, Zeughausgasse 41, Bern

Traktanden:

1. Begrüssung
2. Protokoll
3. Jahresbericht des Präsidenten
4. Abnahme der Jahresrechnung
5. Verschiedenes

17.00 Bibelarbeit von Münsterpfarrer Fritz Düst

18.30 Gemeinsames Abendessen

20.00 Freigestalteter Abend, wobei die Botenvertreiter zu Wort kommen

21.00 Abendsegen

Sonntag, 30. Mai

8.30 Frühstück

9.30 Gemeinsamer Gottesdienst im Münster, Predigt: Pfr. Müller

12.00 Mittagessen im Hotel Kreuz

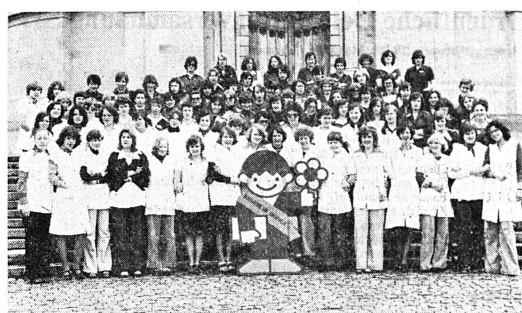
Nach dem Mittagessen Stadtrundfahrt in Bern

Abreise nach Belieben

Tagungskosten inklusive Ausflugs Fr. 50.-

(Ausflug, Abendessen, Übernachtung, Frühstück, Mittagessen).

Anmeldung (für alle Teilnehmer) an Frau D. Werder, Frauentalweg 69, 8045 Zürich.



Wir sind jung, die Hotellerie steht offen, oh du schöne, weite Welt... (Foto Gabriel)

Es läuft und läuft und...

12. Schulhotel SHV in Einsiedeln in Betrieb gesetzt

Steigende Nachfrage für den Beruf der Hotelfachassistentin und erstmals notwendige Eintrittsprüfungen - von 600 Bewerberinnen konnten nur 250 berücksichtigt werden - haben die Verantwortlichen der beruflichen Ausbildung SHV veranlasst, sich nach einem weiteren Schulhotel umzusehen. Am 25. April 1976 war es dann soweit: Im Hotel Drei Könige in Einsiedeln konnte den Unterricht für angehende Hotelfachassistentinnen aufgenommen werden. Rund 100 Lehrtöchter im ersten und zweiten Lehrjahr absolvieren hier - verteilt über 2 Jahre - 20 Wochen theoretischen und praktischen Unterricht in Berufskunde und allgemeinbildenden Fächern.

In einer kleinen Feier wurde am vergangenen Mittwoch das neue Schulhotel Vertretern von Behörde und Presse vorgestellt. Wie wichtig eine gründliche Fachausbildung gerade in der heutigen Zeit sei, betonte Kurt Eichenberger, Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz und Präsident der regionalen Schulkommission. Mit Genugtuung stellte er fest,

dass sich nun auch die Zentralschweiz in die Liste der Schulhotels des Schweizer Hotelier-Vereins eintragen durfte. Der Präsident der Kommission Berufsausbildung SHV umriss das Ausbildungskonzept der Schweizer Hotellerie. Beat Krippendorf, Leiter der Grundschulung und der Schulhotels SHV gab Aufschluss über die Lehrlingsausbildung. In seiner Funktion als Schulleiter und Rektor der Bezirksschulen Einsiedeln erläuterte Fritz Hauser die Berufsausbildung der Hotelfachassistentin und gab Auskunft über den Internats- und Schulbetrieb. Im Namen des Internatsleiters, Nando Calore, dankte er abschliessend den Verantwortlichen des Bezirks Einsiedeln, die Wesentlichen zum Zustandekommen des neuen Schulhotels beigetragen haben. Die Besichtigung des Schulhotels und ein Mittagessen im Beisein der Lehrtöchter beendeten das Programm.

Den zukünftigen Hotelfachassistentinnen wünschen wir, dass sie der heute mit grosser Freude und Begeisterung ergriffene Beruf später voll befriedigen werde. kb

phonotaxe

die kleine Telefonkassierstation von SODECO



der PHONOTAXE

- beansprucht ein Minimum an Platz
- wird wie ein gewöhnliches Telefon angeschlossen
- ist einfach zu bedienen
- ist höflich; die Gespräche werden bei aufgebrauchtem Münzvorrat nicht einfach unterbrochen, sondern ein Blinklicht macht den Benutzer darauf aufmerksam, neue Münzen einzuwerfen oder das Gespräch zu beenden
- ist billig; er kostet pro Monat nur Fr. 25.- mehr als ein gewöhnlicher Apparat. Bei ungefähr 10 Gesprächen pro Tag wirft er also bereits einen Gewinn für den Besitzer ab
- wird mit einem Schlüssel geliefert, der den Zugang zur Kasse gewährt und auch gestattet, ohne Geldeinwurf zu telefonieren.

Dank diesen Vorzügen ist der PHONOTAXE auch für Sie wertvoll. Ihre Kreisteledirektion (Tel. Nr. 13) gibt Ihnen gerne nähere Auskunft. Erkundigen Sie sich noch heute!

Avis

Publicité non désirée

Nous avons été informés de sources différentes que la «United States Tourist Councils», à Venise, fait de la publicité pour son «Official Tour Guide Directory». Au prospectus de publicité, est jointe une attestation d'affiliation imprimée sur parchemin et facturée 50 dollars!

Faillite

Nous venons d'apprendre que l'agence de voyages Eurotours Inc. Cambridge / Boston a fait faillite.

Auskunft

Vorsicht

Wir wurden von Mitgliederseite darauf hingewiesen, dass das Reisebüro Dr. Schöpf, Arnulfstrasse 22, München, seinen Zahlungsverpflichtungen nicht nachkomme und es sich demzufolge empfiehlt, mit diesem Reisebüro nur Bargeschäfte abzuwickeln.

Fräulein Gerber, Fräulein Widmer: Entschuldigung!

Durch ein Versehen der Druckerei ist bedauerlicherweise der Anfang der Rangliste der Schulhotel-Abschlussprüfungen auf Seite 2 der letzten Ausgabe durcheinandergedruckt worden. Im folgenden die richtige Version:

Direktionsassistentinnen

5.1: Gerber Anna: Handegg, Gutannen / Stalla, Interlaken

Hotelfachassistentinnen

5.7: Widmer Susanne: Waldhaus, Sils Maria
5.6: Bigler Rosmarie: Eden, Arosa
Tschirren Therese: Alpina, Gstaad/
du Théâtre, Bern

† Ernst Friedländer

Ganz unerwartet wurde am 24. April in Davos Ernst Friedländer in seinem achtzigsten Lebensjahr abgerufen. Vor bald sechs Jahrzehnten - noch während des Ersten Weltkrieges im Jahre 1917 - kam Ernst Friedländer nach Davos, um im Heilklima wieder die ersehnte Genesung

zu finden. Er fand dann in der Folge eine ihm zusagende Tätigkeit im Buol's Kurgartenhotel. Im Jahre 1925 verheiratete er sich mit Maria Cremer, die ihm fortan in guten und schweren Zeiten als treue Lebensgefährtin stets liebevoll zur Seite stand.

Mit dem Erwerb der Villa Paul im Dorf im Jahre 1935 begründete er sein eigenes Heim. Dank tatkräftiger Unterstützung seiner Gattin und deren Schwester entwickelte sich daraus ein gepflegtes Kleinhotel, das einer erlesenen Stammkundschaft auch während und über die Kriegsjahre hinaus stets ein Zuhause bedeutete.

Der im Jahre 1927 gegründeten «Vereinigung der Davoser Kleinhotellerie» stellte Ernst Friedländer als langjähriger Präsident seine uneigennützigen Dienste zur Verfügung.

Nach erfolgreichem Wirken während fast drei Jahrzehnten entschloss sich das Ehepaar Friedländer, den wohlverdienten Ruhestand anzutreten, als sich die Gelegenheit bot, die Villa Paul im Jahre 1962 zu verkaufen. Bald darauf galt es dann, den vakant gewordenen Posten des Sekretärs des Hotelier-Vereins Davos zu besetzen. Der Entschlafene zögerte nicht, dem Ruf des damaligen Präsidenten, Jakob Meier selb, Folge zu leisten, diese Funktion zu übernehmen. Dieses Amt erfüllte er während mehrerer Jahre mit einer Begeisterung, gepaart mit einer Gewissenhaftigkeit, die nichts zu wünschen übrigliess. Ebenso gehörte er während einiger Amtsperioden als Vertreter des Davoser Hotelier-Vereins der Sportkommission von Davos an. Auch wurde ihm die Ehre eines Veteranen-Mitgliedes des Schweizer Hotelier-Vereins zuteil. Die Davoser Hoteliers trauern um einen integren Kollegen, dem die Berufsethik höchste Verpflichtung und das Ansehen des Berufsstandes ganz besonders am Herzen lag. Br.

Mort accidentelle d'un hôtelier genevois

Alors qu'il se trouvait en excursion au Salève, M. Pierre Muller, sous-directeur de l'Hôtel Président, à Genève, a fait une chute de plusieurs dizaines de mètres et a été tué sur le coup.

Agé de 32 ans, M. Pierre Muller était très connu et apprécié dans les milieux de l'hôtellerie et du tourisme. Fils de M. Marcel Muller qui avait exploité l'Hôtel Victoria, aujourd'hui démolit, il avait accompli plusieurs stages à l'étranger, avant de revenir à Genève. Depuis le 1er mars 1973, M. Pierre Muller occupait le poste de sous-directeur général de l'Hôtel Président, où il s'était fait très rapidement apprécier, tant de ses dirigeants que de son personnel. Nous présentons nos très sincères condoléances à toute sa famille ainsi qu'à ses amis et collègues. V.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



Parkhotel Vitznau
Vierwaldstättersee

sucht

Chef de partie
Barman
Chef de rang
Commis de rang
Schwimmbadhostess

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

Offerten an

P. Bally, Park Hotel Vitznau
Telefon (041) 83 13 22

3787

In unseren Restaurants
in Basel
sind folgende Posten
neu zu besetzen:

Le Bistrot

Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel
Telefon 061 / 23 00 75

Commis de cuisine
Chef de partie
Serviertochter
Kellner

Le Cochon d'Or

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de rang
Demi-chef de rang

In unseren attraktiven, modern konzipierten Restaurants bieten wir fortgeschrittene Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, sehr guten Verdiensten und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.

Schriftliche Bewerbungen oder telefonische Anfragen sind bitte direkt an den einzelnen Betrieb zu richten.

3739

CASINO de Montreux

A la suite de la démission honorable du titulaire, le poste de

DIRECTEUR

est mis au concours.

Le conseil d'administration désire accorder sa confiance à une personnalité ayant des qualités de chef, de gestionnaire et d'animateur. La connaissance de plusieurs langues est souhaitable.

Le Casino de Montreux est l'un des principaux établissements de ce genre en Suisse, comprenant notamment :

- une importante salle de jeux,
- quatre bars de nuit de caractères divers,
- deux restaurants, dont l'un de haut niveau,
- des salles polyvalentes permettant l'organisation de grands banquets, congrès, concerts, réceptions et expositions,
- une piscine et un jardin situés au centre de la station.

Les personnes estimant avoir les qualités et la formation requises pour assumer cette direction sont priées d'adresser des offres manuscrites à **M. A. Vogelsang, président du conseil d'administration du Casino-Kursaal de Montreux S.A., rue de la Paix 8, 1820 Montreux, d'ici au 31 mai 1976.**

La discrétion est assurée. Aucun contact ne sera pris avec des tiers sans l'accord de l'intéressé.

Locarno-Tessin
Hotel

muralto
Feldpausch



Wir suchen für diesen Sommer per sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef tournant
Commis di cucina
Zimmermädchen
Buffettochter
Lingeriehilfen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:

Feldpausch AG, Herrn S. Saalfrank, 6600 Locarno
Telefon (093) 33 88 81

3652

Wir suchen für sofort versierte

Serviertochter oder Kellner

Ueberdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Seehotel Schönauf

Schiffhändelstrasse 1

8703 Erlenbach

Fam. R. Tschannen, Tel. (01) 90 62 52.

3858

Ihre Stelle beim **SV-SERVICE**

Wir suchen auf 16. August 1976 zuverlässigen, gut ausgewiesenen

Alleinkoch

Ueber diese interessante Aufgabe gibt Ihnen Frau Weder, Leiterin, gerne nähere Auskunft.

Mensa Technikum beider Basel, Gründenstr. 40,
4132 Muttenz, Tel. (061) 61 61 02.

P 03-2992

RESTAURANT BRUDERHOLZ

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

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft einen versierten

Chef de partie
einen tüchtigen
Commis de cuisine
sowie einen erstklassigen
**Restaurations-
kellner**

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

607

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

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

Schweizer Hoteller-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

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



Serviertochter

Gesucht freundliche, ehrliche

in kleineres Speiserestaurant im Zentrum für zirka 10. Juni.

F. Careddoni, Restaurant Alpina, kurzzeit Gemeindehaus, 6353 Weggis, Tel. (041) 93 17 40.

3857



Davos

Erstklasshotel, 170 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Pöstit-Club, Pöstit-Bar, Restaurant, Stübli, Corner –

sucht für kommende Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:

Küche:
Commis de cuisine

Saal:
Commis de rang
Demi-chef de rang

Verschiedenes:
Lingeriehilfe
Personalzimmermädchen
Buffettochter

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
H. P. Kreuziger, Direktor
Morosani's Posthotel, CH-7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 58 21

3855

Grand Hotel Albarella Neve San Bernardino

Für Leute die das Besondere lieben

Wir sind eine dynamische internationale Hotelgesellschaft im herrlichen Ski- und Wandergebiet und an der wichtigen Nord-Süd-Verbindung San-Bernardino. 130 Betten, Restaurants, Grill-Room, Bar, Night-Club, Kegelbahnen, Hallenbad, Garage, Boutiques.

Wir suchen

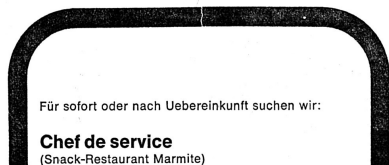
Direktionssekretärin

- für Korrespondenz in deutscher und italienischer Sprache
- Personaladministration
- Betriebsbuchhaltung
- PR-Aufgaben

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an die Direktion
Grand Hotel Albarella Neve, 6549 San Bernardino
oder rufen Sie uns an
Telefon (092) 94 13 31.

3796



Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Chef de service
(Snack-Restaurant Marmite)
Serviertöchter/Kellner
(Snack-Restaurant Marmite)
Chef de rang
(Panorama-Grill)

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

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie uns an.

3827



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

K79



Hotel La Palma au Lac Locarno

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef pâtissier
Chef garde-manger
(mit Erfahrung)
Commis pâtissier
Commis garde-manger
Barman
(für Hotelbar)

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

3868

Cafeteria-Rôtisserie-Pizzeria Santa Maria, 8630 Rüti-ZH

cerca

1 bravo cuoco italiano (Alleinkoch)
o svizzero con conoscenza della cucina italiana
2 Serviertöchter
1 pizzaiolo

per il 1° giugno 1976 o più tardi.

Offriamo buonissima paga. Appartamento – ferie e giorni liberi settimanale. Gli interessati sono gentilmente pregati di telefonare tutti i giorni dalle ore 9 alle 12 e dalle 13.30 alle 18.30.
Tel. (055) 31 59 60 + (055) 31 77 88.

3843



Erstklasshotel in Zürich

Für unsere traditionsreiche und bestrenommierte Rôtisserie (Zunft) suchen wir für Mitte Sommer einen erfahrenen

Chef de service

Für diese Stelle sollten Sie Fremdsprachen beherrschen, ein guter Verkäufer sein, Erfahrung haben im Organisieren und Ueberwachen von Bankett- und A-la-carte-Service, eine mittelgrosse Brigade dynamisch und korrekt führen können, und somit unseren 1. Chef de service voll und ganz ergänzen. Wir bitten nur bestausgewiesene Interessenten ihre vollständige Bewerbung zu richten an Hotel zum Storchen, Personalbüro, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Tel. (01) 27 55 10.

3851



Wir suchen einen geeigneten Nachfolger für unseren

Schulungsleiter

Voraussetzungen für diesen Posten:

- Hotelfachschule oder Mittelschule,
- Ausländerfahrung,
- Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch oder Spanisch,
- Geschick in der Ausbildung von Mitarbeitern aus verschiedenen Nationen,
- Idealalter 25–30 Jahre.

Wir bieten:

- verantwortungsvolle, selbständige Tätigkeit in einem jungen Team,
- gut ausgestattete Sozialleistungen,
- geregelte Arbeits-, Freizeit und Ferien,
- zeitgemässe Entlohnung.

Wenn Sie Interesse haben und die notwendige Ausbildung besitzen, erwarten wir gerne Ihre handgeschriebene Offerte mit Zeugnissen, Lebenslauf, Referenzen und Foto.

BAHNHOFBUFFET ZÜRICH HB
zuhanden von Herrn M. Candrian,
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich.

3864

Für modernes 150-Betten-Kurhotel im süddeutschen Raum suchen wir ab 1977 langfristige

Direktor-Ehepaar

Neben fachlicher Ausbildung und Erfahrung (möglichst auch im Küchenbereich) erfordert die Aufgabe Selbständigkeit, Fähigkeit zu straffer Betriebsführung und persönlicher Betreuung des umfangreichen Stammgästekreises. Das Haus erfreut sich eines hervorragenden Geschäftsganges (75% Jahresbelegung). Ausser der Diät-Pension verfügt es über vielseitige, reizvolle Restaurants (Stuben) für die Gäste der Stadt und deren Umgebung.

Ausser eines guten Gehalts würde Erfolgsbeteiligung geboten. Alle Schulen sind am Ort vorhanden, angenehme Wohnmöglichkeit besteht.

Detaillierte Offerten sind zu richten unter Chiffre 3865 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Parkhotel Bellevue Adelboden

80 Betten, sucht für lange Sommersaison, Mitte Juni bis Mitte Oktober 1976:

Küchenchef
Chef de partie
Commis de rang
Sekretärin
Kindermädchen

Schriftlichen Offerten wollen Sie bitte die üblichen Unterlagen beilegen.

Sie können uns aber auch vorher anrufen.
Telefon (033) 73 16 21.

3814

Parkhotel Reuteler 3780 Gstaad

sucht für die Sommersaison 1976:

Sekretärin
(Jahresstelle)
Gouvernante
Chef de partie
Pâtissier
Chauffeur
Tournant
(Loge, Etage)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. Telefon (030) 4 33 73.

3813

Für unser modernes Erstklasshotel, direkt am See, Spezialitätenrestaurant, Seeterrasse, Hallen- und Freiluftbad, Sauna, Massagen und Garagen, benötigen wir per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Commis pâtissier Demi-chef de rang Commis de rang

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Bekanntgabe der Gehaltsansprüche.

D. + H. Fuchs, Direktion, Telefon (093) 35 20 55

3824

Gesucht

Serviertochter Serviceanfänger/in Commis de cuisine

Sich melden bei

Hotel Bernerhof 3823 Wengen

Telefon (036) 55 27 21, R. Schweizer

3781

City Hotel Zürich

Erstklasshaus im Zentrum

Wir suchen per 1. Juni 1976 einen sprachenkundigen

Chef de rang

sowie

Restaurationstochter Service-Praktikant

Telefonieren Sie uns oder schicken Sie Ihre Bewerbung an die Direktion
City Hotel, Löwenstrasse 34,
8001 Zürich, Telefon (01) 27 21 25 (8 bis 18 Uhr).

3785

L'Hôtel-Restaurant «Au Vieux Pêcheur»

1844 Villeneuve-Montreux
Lac Léman, tél. (021) 60 17 53,
cherche pour date à convenir

1 cuisinier/Chef de partie
1 cuisinier-commis
2 sommeliers
2 garçons de buffet
2 garçons d'office

Faire offres à la direction.

3833

Albergo Milano 6760 Faido

cerca per principio maggio o data da convenire

cameriera

anche principiante per ristorante e bar,

cuoco o commis di cucina

Telefono (094) 38 13 07

3591

Hôtel-restaurant Mirabeau Lausanne

1er rang - 100 lits - restaurant de ville -
salle à manger - banquets - terrasse -

cherche pour date à convenir

chef de cuisine

(âge idéal 28 à 45 ans)

Possibilité de promotion peut-être offerte à sous-
chef qualifié.

Offres à R. Buttet, directeur,
Hôtel Mirabeau, 31, avenue de la Gare
1003 Lausanne (discrétion assurée)

3712

Wir suchen in Haus mit 90 Betten nach **ASCONA**
noch einen

Koch

auf 1. Juni 1976 oder nach Uebereinkunft.

Angebote an

Hotel Tobler 6612 Ascona

Telefon (093) 35 31 57

3708

Renommiertes Hotel (100 Betten) mit starker Re-
staurations (2 Restaurants) sucht auf den 1. Juni 1976
oder nach Uebereinkunft einen versierten und dyna-
mischen

Küchenchef

in Jahresstellung

sowie eine qualifizierte

Restaurationsstochter

in Jahresstellung nach Interlaken.

Offerten mit Foto bitte unter Chiffre 3702 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Commis de cuisine

in mittlere Brigade,

2 tüchtige Serviertöchter

Gute Entlohnung, Kost und Logis im Hause.

Sich bitte melden bei

W. Hochuelli, Küchenchef
Restaurant Bar Loki, 6300 Zug
Telefon (042) 21 10 04

3672

Hotel-Restaurant Stechelberg

Lauterbrunnental, Nähe Schilthornbahnstation, sucht

Restaurationsstochter oder Kellner

Buffetochter oder Bursche

Hilfskoch oder Hilfsköchin

Offerten bitte an

Familie Gertsch, 3801 Stechelberg,
Telefon (036) 55 29 21.

3596

Nous cherchons pour la saison d'été

un cuisinier seul

Case postale 8, Crans sur Siere.

3614

HOTEL SPINNE GRINDELWALD

Wir suchen auf den 20. Mai 1976

Restaurationsstochter Restaurationskellner

Offerten erbeten an

R. Märkle, Hotel Spinne,
3818 Grindelwald.

3675

Hôtel Les Lilas Restaurant à la Chotte 1865 Les Diablerets

Alpes vaudoises
Téléphone (025) 6 41 34

cherche pour saison ou à l'année

cuisinier

petite brigade, hôtel de 30 lits,
restaurant soigné, spécialités à la
carte.

Entrée 1er juin ou à convenir.

Offres avec certificats et photo à
Roger Schaller.

3684

Nous cherchons pour entrée immé-
diate ou date à convenir:

chef de cuisine

(petite brigade) éventuellement pour
remplacement de 2-4 mois

filles de buffet

garçons d'office/buffet

Aide-femme de chambre/ filles de lingerie

Ecrire ou téléphoner No. 022/32 05 40

Hôtel de l'Ancre

34, rue de Lausanne

1211 Genève 2

3705



HOSTELLERIE GEROLDSWIL

Am Dorfplatz, 8954 Geroldswil-Zürich

80 Zimmer, diverse Restaurants, Ban-
kett- und Konferenzsäle, 500 Perso-
nen, Hallenbad 25 x 11 m, sucht per
saison oder nach Uebereinkunft

Praktikant

(für Büro und Réception)

Kellner

Serviertochter

Koch

Zimmermädchen

Ehepaar

für Küche und Office

Schweizer oder Ausländer mit Be-
willigung B oder C wollen sich bitte
mit Herrn Urs Matthys in Verbindung
setzen.

Telefon (01) 748 18 20

3715

tourhotel
Reise- und Tagungshotel
der soliden Komfortklasse
FL-9497 Triesenberg bei Vaduz
Telefon (075) 2 20 91, Telex 77 838

Für unser modernes Tagungs- und
Ferienhotel in den Bergen von Liech-
tenstein suchen wir tüchtigen und
versierten

Oberkellner
(maitre d'hôtel)

Eintritt nach Vereinbarung, gute Be-
zahlung.

Schicken Sie die üblichen Unterlagen
(mit Foto), oder rufen Sie uns ein-
fach an.
Verlangen Sie Fri. Steininger.

119

Tourhotel - die Hotelkette
der Wienerwald-Gruppe in
Feusisberg bei Zürich, Gaflei bei Vaduz,
Linz, München und Wien

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

Wir suchen für die kommende Som-
mersaison noch folgende Mitarbeiter:

1 Chef saucier 2 Commis de cuisine 3 Restaurationsstochter

(auch Anfängerin)

Eintritt 1. Juni 1976 oder nach Ueber-
einkunft.

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

3488

Hotel Bellaval 7500 St. Moritz

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

Serviertochter

und

1 Zimmermädchen

Familie Ben-Lang
Telefon (082) 3 32 45

3410

Hotel Restaurant Bären 3855 Brienz

sucht für lange Sommersaison eventu-
ell in Jahresstelle

Köchin

Restaurationsstochter

Zimmer-/Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen
erbeten an

A. Berthod-Simmen,

2951

Hotel Parc et Lac 1820 Montreux

sucht auf spätestens 1. Juni 1976 oder
nach Uebereinkunft

2 Portier d'étage

2 Zimmermädchen

1 Buffetbursche oder -tochter

Offerten bitte mit Zeugnissen und
Foto an
H. Schudel, Telefon (021) 62 37 38.

3605

Gesucht für sofort oder nach Ueber-
einkunft in Saison- oder Jahresstelle
tüchtigen

Koch

Haus- und Küchenburschen

Offerten erbeten an
Familie Ed. Schild

Hotel Des Alpes, 3718 Kandersteg
Telefon (033) 75 11 12

3598

Gesucht aufs

Schilthorn, Drehrestaurant Piz Gloria

Commis de cuisine und Hilfskoch

in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten an:

W. Fouz, Hotel Alpenruhe,
3825 Mürren. OFA 118.248.073

Gasthaus Hirschen, Leissigen am Thunersee

Für die Sommersaison suchen wir

freundliche Serviertochter

für Service im Restaurant und Saal.
Guter Verdienst. Eintritt sofort oder
nach Vereinbarung.

Familie F. von Allmen
Tel. (036) 47 11 53

Mosse 9747208

Restaurant Tödi

Tödistrasse 44, 8002 Zürich,
Speise- und Konzertsaal,
Öffnungszeiten 17.00 bis 02.00 Uhr,
sucht per 1. Juni 1976
erfahrene, charmante

Barmaid

Samstag und Sonntag frei.

Telefon von 11.30 bis 14 Uhr und ab
18 Uhr:
(01) 25 25 18 OFA 149.269.345

Für unser exklusives Etablissement

Rôtisserie Chämihütte

in Untersiggenthal AG

suchen wir auf Mitte Mai oder nach Vereinbarung
einen

Chef de service

Wir erwarten von Ihnen

Gute Fach- und Sprachkenntnisse
Initiative und Einsatzfreudigkeit
Organisationstalent
Flair im Umgang mit Menschen
Alter nicht unter 28.

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Kaderstelle
interessieren, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung an
M. Arnold, Cholacher 446, 5452 Oberrohrdorf
Telefon (056) 96 34 72.

P 02-674

Brandneues Erstklasshaus mittlerer Grösse im Bon-
ner Raum - idyllisch gelegen - sucht zu besten Be-
dingungen weitere nette Mitarbeiter in Saison- bzw.
Dauerstellung:

Direktionsassistent

Oberkellner

Chef de rang

Commis de rang

Praktikanten(innen)

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie uns an!

Sporthotel Waldbrunnen

5461 WINDHAGEN / REDERSCHIED

Fam. Eckhard Sühs • Tel. 02645/3111

*Im Bonner Raum der Welt auf dem i.
„Das Haus auch für Sie“*



3639

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

Bergbahnrestaurant Corviglia, St. Moritz

sucht für Sommersaison, Mitte Juni bis Mitte Okto-
ber 1976, sprachenkundige, versierte

Serviertochter

(Schweizerin);

jungen Chef de partie

zu kleiner Brigade.
Tagesbetrieb. Guter Verdienst.
Geregelte Arbeitszeit.

Offerten an H. Mathis,
Bergbahnrestaurant Corviglia
7500 St. Moritz
(Telefon 082/3 38 39 ab 13. Mai 1976)

3724

Restaurant Salmen Rheinfelden

sucht per sofort

jungen Koch

Buffetdame

Serviertochter

Kellner

für Sommersaison oder Jahresstelle.

Familie Boillat, Telefon (061) 87 55 39

3719

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 52.

2813



Wir suchen auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft

Sekretärin / Réceptionistin Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre Offerte an
Herrn Demarmels, Hotel Spirgarten, 8048 Zürich,
Telefon (01) 62 24 00

3669

L'Hôtel Pierre des Mermettes

à Monthey cherche pour entrée le 15 juin

chef de partie commis de cuisine

Bonne place à l'année, nourri et logé à l'hôtel (fermé le dimanche).

Prière de faire offres avec certificats et photo à l'hôtel.

Téléphone (025) 4 15 15

3665

Am 1. August übernehme ich die Pacht des Hotels Limmathaus und suche wegen Erreichung der Altersgrenze des jetzigen Stelleninhabers einen qualifizierten, jüngeren

Küchenchef

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Rudolf Mühler, Postfach, 8023 Zürich.

3625

Necesitamos en seguida o por mas tarde

ayudantes de cocina

puestos apropiados para hombres, mujeres y matrimonios, para trabajar en cocina toda moderna en un Hotel.

Ofrecemos: Manutención y alojamiento en casa, buen salario, condiciones de trabajo agradables. Con permiso «B».

Dirigirse al señor Meier en el

Hotel «Drei Könige» 9475 Sevelen

Tel. (085) 5 54 22

3698

Gesucht nach Uebereinkunft tüchtiger

Koch

in Jahresstelle. Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Familie Inauen

Hotel Krone 9050 Appenzell

Telefon (071) 87 13 21

3723



Gesucht

**Alleinkoch
Serviertochter
Zimmermädchen**

Pension Rendez-vous

Telefon (028) 4 84 40

3682

Hôtel de Strasbourg, Genève

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Saalkellner

Gelegenheit Französisch zu lernen.

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

3607

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
Familie H. Oberli-Steiner

Hotel Blume 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 71 31

3421

Hôtel-Restaurant Le Poisson

R. Balmelli, propr.
Marin (NE)
Tél. 33 30 31

engage pour entrée immédiate ou à convenir

jeune cuisinier

sachant travailler seul.
Bon salaire.

Ecrire ou téléphoner.

P 28-289



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Restaurationskellner Kellner für Grill Buffetdame

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.
Hotel Plaza, Göthestr. 18,
8001 Zürich, Telefon (01) 34 60 00.

3666



sucht für sofort

Chef de partie

K. Scheidiger
Telefon (036) 22 70 41.

3633

Hotel Alpina 8784 Braunwald

sucht per Ende Mai für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Serviertochter Buffetochter

Offerten erbitten wir an

Familie R. Schweizer, Hotel Alpina,
8784 Braunwald, Telefon (058) 84 32 84.

3624

Gesucht nach

Mürren

Berner Oberland
für Sommersaison, 10. Juni bis Ende September

Chef de service/ Oberkellner mit Barkenntnissen

Saalkellner

Saaltochter

auch Anfängerin

Lingère oder Lingerietochter

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Lohnansprüchen an

Hotel Eiger, CH 3825 Mürren,
Telefon (036) 55 13 31.

3626

Gesucht für die kommende Sommersaison 1976, Eintritt 15. Mai, evtl. 1. Juni,

tüchtige, erfahrene Sekretärin

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnanspruch an:

Hotel Bellevue

Hofstettenstrasse 25
3600 Thun

3628

Groupe d'hôtels à Genève cherche:

chef de réception

femme de chambre

Entrée de suite ou à convenir.

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

l'Hôtel Bristol, 10, rue du Mont-Blanc,
1201 Genève.

3620



Gesucht auf anfangs Juni

Serviertochter

Guter Verdienst zugesichert.

Schriftliche Offerten sind zu richten an

Hotel Mischabel, Saas-Fee,
Telefon (028) 4 34 40.

3662

Gesucht nach

Zermatt

Sekretärin

mit Hotelserfahrung

Commis de cuisine

Jungkoch

Restaurationsstochter

oder Kellner

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen sowie eine Foto sind zu richten an

Hotel Julien, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 74 81.

3618

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft freundliche

Serviertochter

(eventuell Anfängerin)

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Familie Imfeld, Hotel Löwen,
6078 Lungern.

3671

Eine interessantere Position als

Gerant(in)

wird Ihnen in der nächsten Zeit nicht mehr geboten.

Sie sind beim Aufbau und dem Durchsetzen einer Restaurant-Idee dabei. Es braucht Durchhaltewillen und Begeisterung für neue Konzeption. Vor allem lernen Sie moderne, rationelle Betriebsführung.

Schreiben Sie uns sofort, Einstellung und Einführung in einem ausländischen Schwesterbetrieb nach Uebereinkunft. Wir freuen uns auf Sie.

Anfragen unter Chiffre P 44-67394 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

In familiäres Mittelklasslokal suchen wir für die Sommersaison

1 Serviertochter

(freundlich, flink)

1 Jungkoch

1 Saaltochter

(Anfängerin kann angelernt werden).

Hotel Schwert

6411 Rigi-Klösterli

Telefon (041) 83 15 45

P 25-185845

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

3567

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 Sonnenthal

8600 Dübendorf

Telefon (021) 821 30 52

3238

Hotel Hornberg 3777 Saanenmöser

sucht für Sommersaison, zirka 1. Juni oder nach Uebereinkunft,

Hotelsekretärin Serviertochter Zimmermädchen

Offerten bitte an Familie P. Von Siebental,
Hotel Hornberg, 3777 Saanenmöser
Telefon (030) 4 44 40

3664

Grand Hotel Arabella Neve

6549 San Bernardino

Für Leute die das Besondere lieben

Wir sind eine internationale Hotelgesellschaft im Sommerkurort an der wichtigen Nord-Süd-Verbindung, San Bernardino.

130 Betten, 3 Restaurants, Grill-room, Night-Club, Hotelbar, Kegelbahnen, Hallenbad, Sauna, Massage und Solarium, Coiffeur und Boutiques.

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

Für unsere Sommersaison ab 1. Mai 1976 suchen wir noch:

3 Restaurationstöchter 2 Kellner

Offerten sind zu richten an die Direktion Grand Hotel Arabella Neve, 6549 San Bernardino, oder rufen Sie uns an, Telefon (093) 94 13 31.

3660

Wir suchen auf kommende Sommersaison

Saaltochter

Restaurationstochter

Lingère

Köchin

Kaffee Köchin

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Familie Stäger-von Allmen

Hotel Oberland 3822 Lauterbrunnen

3668

Gesucht nach

Zermatt

Barmaid

Serviertöchter oder Kellner

Köche

Offerten erbitten an

Hotel Restaurant Pollux, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 74 32

3681

Erstklasshotel im Tessin

sucht nach Uebereinkunft

Pâtissier

(mit Erfahrung; Hoteldesserts und Zuckerarbeiten)

Commis pâtissier

Offerten unter Chiffre 3619 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Bellevue-Terminus

Engelberg bei Luzern

sucht für Sommersaison 1976, ab Ende Mai,

Entremetier

Commis de cuisine

3 Kellner

Commis

Telefonist

Nachtportier

Offerten sind zu richten an die Direktion.

3630

Hôtel RAMADA® Genève

220 chambres – 432 lits.

Nous avons encore des postes à repourvoir au sein d'une équipe jeune et dynamique dans notre cuisine pour:

commis garde-manger commis saucier

Date d'entrée en service de suite ou à convenir.
Seules les personnes de nationalité suisse ou titulaires d'un permis B ou C seront acceptées.

Veuillez adresser votre offre avec curriculum-vitae, photo et références à

M. A. Felli, Chef de cuisine,
19, rue de Zurich, 1201 Genève
ou téléphoner au 31 02 41 interne 3026.

3729

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Ein besonders anspruchsvoller Posten ist neu zu besetzen. Wir suchen initiative und verantwortungsbewusste

Betriebsleiterin

zur selbständigen Führung des gepflegten Direktionsrestaurants einer Zürcher Grossbank. Eintritt so bald als möglich.

Wir erwarten:

abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach oder Gastgewerbe, mehrjährige Praxis in erstklassigen Hotel- oder Restaurationsbetrieben, Fremdsprachen, gute Umgangsformen, sicheres Auftreten, Fähigkeitsausweis.

Wir bieten:

angemessenes Salär, gute Arbeits- und Anstellungsbedingungen, vorzügliche Sozialleistungen, sorgfältige Einführung in das anspruchsvolle Tätigkeitsgebiet.

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

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst,
Frau H. H. Mattenberger,
Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich.

P 44-855

Für das renommierte und repräsentative

Hotel-Restaurant Stadthaus, Burgdorf

suchen wir auf Herbst 1976 einen erfahrenen und zielstrebigsten

Pächter

Das bestens bekannte Haus steht im Zentrum der Altstadt, 10 Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt. Es wurde 1974 durch Umbauten und Renovationen vollständig modernisiert.

Das Haus enthält neben den üblichen Office-, Keller- und Küchenräumlichkeiten ein Restaurant, Halle, 2 Speisesäle, grossen Saal, 3 Sitzungszimmer, 17 Gästezimmer mit total 26 Betten, Angestelltenzimmer, Pächterwohnung mit 4 1/2 Zimmern und Dachterrasse. Mit Ausnahme der Pächterwohnung ist das ganze Haus möbliert.

Wir bitten ernsthafte Interessenten, ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen über Ausbildung und bisherige Tätigkeiten an den Präsidenten der Hotel Stadthaus AG, Burgdorf, Herrn Walter Graber, Bankdirektor, Technikumstrasse 2, 3400 Burgdorf, zu richten.

P 09-36642

Berner Oberland, Lenk

Hotel-Restaurant «Zum Gade»

Wir suchen per sofort für Sommersaison, eventuell Jahresstelle:

Restaurationstochter oder Kellner Küchenbursche

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung an:

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

OFA 111.244.195

Berghotel Oeschinensee ob Kandersteg BO

sucht für die Sommersaison tüchtigen

Alleinkoch

Kellner

Offerten erbeten an

Familie David Wandfluh-Berger,
Telefon (033) 75 12 44.

3434

Discothek-Dancing Green Apple 8280 Kreuzlingen

sucht

Barmaid/Serviertochter

in Abendbetrieb.

Telefon (072) 8 42 67.

3779



Basel

Gesucht nach Uebereinkunft

Barman oder Barmaid

Offerten an Rudolf Märkle,
Hotel Spinne, 3818 Grindelwald

3549

Restaurant du Port de Pully près Lausanne

Téléphone (021) 28 08 80
cherche:

**chef de cuisine de 1ère
force
chef saucier/sous-chef
chef entremetier
chef tournant
commis saucier
commis entremetier/
garde-manger
garçons de cuisine**

Entrée immédiate ou date à convenir.
P 22-6900

Wir suchen für unser Restaurant einen

jüngeren, zuverlässigen

Koch evtl. Hilfskoch

Für einen tüchtigen, selbständigen
Mitarbeiter bieten wir einen guten
Verdienst.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte.

Restaurant Tea Room Bar City Solothurn

Amthausplatz/Bielstrasse 3
Telefon (065) 33 93 91

P 37-122

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Bahnhofstrasse 87
Tel. (01) 231790

sucht

Küche:

Chef de partie

(mit sehr guten Saucier-Kenntnissen)

Kellner

Commis

Etagenservice:

Commis

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.
Offerten sind erbeten an
F. H. Offers, Personalschef.

P 44-1075

Tessin, Nähe Lugano gesucht tüchtige

Serviertochter

Kost und Logis im Haus.

Offerten sind zu richten an

Hotel Gloria, 6951 Vaglio

Telefon (091) 91 19 85

ASSA 55-5037

Für unser Spezialitäten-Restaurant in
Biel suchen wir per 1. Juni 1976 oder
nach Uebereinkunft in Jahresstelle gut
ausgewiesenen

Koch

in kleinere Brigade.

Zur Ergänzung des Mitarbeiterstabes
haben wir ferner die Stelle eines

Pizzaiolo

per sofort oder nach Uebereinkunft zu
vergeben.

Herr V. Malandrin gibt Interessenten
gerne nähere Auskunft.
Telefon (032) 22 45 73

Restaurant Pinocchio

italienische Spezialitäten,

Nidaustrasse 22, 2500 Biel.

ASSA 79-501

Nightclub Dancing-Cabaret Fantasio

in Biel sucht per sofort oder 1. Juni
gut präsentierende

Barmaid

eventuell Anfängerin.

Ferner attraktive jüngere

Sekretärin/ Reisebegleiterin

für Reisen in ganz Europa.

Sehr hoher Verdienst, angenehme
Arbeitszeit.

Eloofferten an

Fritz Christen, Telefon (032) 22 22 60.

3777



Zur Verstärkung unseres Mitarbeiter-
stabes, suchen wir zu baldmöglichem
Eintritt

Empfangssekretärin

(Jahresstelle) Deutsch, Französisch,
Englisch

Aide-Gouvernante

(Jahresstelle) für Hotel und Restau-
rant.

Etagenportier

(Nur Sommersaison Mai bis Septem-
ber)

Bildofferten erbeten an

Frau Silvia Trottmann, Hotel du Midi,
Place Chevelu, 1211 Genève 1,
Telefon (022) 31 78 08.

3774

Restaurant Gambrinus 5200 Brugg

sucht per sofort oder auf 1. Juni in
Speiserestaurant

Jungkoch

Nähere Auskunft erteilt Ihnen:

Telefon (056) 41 74 74, Hr. R. Jeanloz.

OFA 110.243.656

In lebhaftes Passanten-Hotel suchen
wir zuverlässige, sprachenkundige

Réceptionistin

für Empfang, Telefon und Kasse.

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte
Arbeitszeit in Schichtbetrieb, 5-Tago-
Woche, jedes dritte Wochenende frei.
Auf Wunsch kann möbliertes Studio
vermittelt werden.

Offerten unter Chiffre OFA 14700 Rb
an Orell Füssli, Werbe AG, Postfach,
5401 Baden.

OFA 111.124.966

Gesucht für sofort junger

Koch oder Köchin

in Jahresstelle.

Offerten mit Lohnanspruch erbeten an

Hotel Bahnhof-Post 8280 Kreuzlingen Bodensee

Telefon (072) 8 20 73.

3771

Hôtel la Réserve à Bellevue/Genève

cherche

chefs de rang qualifiés demi-chefs de rang qualifiés buffetier

Suisse ou possédant permis B ou C.

Entrée à convenir.

Faire offre à la Direction

Hotel la Réserve

301, route de Lausanne

1293 Bellevue/Genève

3760

Pfyferbar Meisterschwanden am Hallwilersee

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in
unseren bekannten Barbetrieb eine versierte jüngere

Barmaid

Geregelte Arbeitszeit. Sehr guter Verdienst zugesichert.

Auskunft erteilt gerne
Telefon (057) 6 57 67 zwischen 12-13 Uhr
oder Telefon (057) 7 21 09 ab 17 Uhr
(Frl. Fritschli verlangen).

3772

We need our Hotel (150 bedrooms) in Muscat
Oman/Arabian Golf

Executive Housekeeper

minimum experience 7 years in the same line.

Please apply to Roger Kramer, Hotel Bellevue, Lau-
sanne, with certificates, curriculum vitae and referen-
ces.

3770

Hôtel des Bergues, Genève

cherche

1 chef de rang

français, anglais, allemand

1 fille d'économat

âge requis: 20-25 ans

1 portier d'étages

Places stables, à l'année.

Faire offres ou téléphoner au bureau du personnel
(022/31 82 50),

33, quai des Bergues, 1201 Genève.

3769

Für kommende Sommersaison ab zirka Mitte Juni
suchen wir

Entremetier

Portier d'étage

Schriftliche Offerten mit Zeugnisunterlagen erbeten
an: ~~CHIFFRE 30 223 656~~

Hotel Christiania 3920 Zermatt

3768

Mot-Hotel Kreuz, Sachseln

(Zentralschweiz)

sucht zu sofortigem Eintritt

Chef de partie

(Saucier)

Commis de cuisine

(Entremetier)

Offerten sind erbeten an die Direktion
Telefon (041) 66 14 66.

3759



Hotel Waldhaus 7514 Sils-Maria

(Engadin)

Gesucht auf Ende Mai/Anfang Juni 1976

1 Hotelschreiner

Aufgabenbereich: Pflege und Unterhalt des Mobiliars
und des Gebäudes. Mithilfe bei Erneuerungs-
und Umbauarbeiten.
Lange Sommer- und Wintersaison, eventuell Jahres-
stelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an R. Kienberger.

3756

Gesucht

für die Sommersaison

Koch neben Chef

Köchin

Jungkoch

Hausbursche

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee.
Eintritt Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten an

Hotel Sonne, Beckenried

Telefon (041) 64 12 05.

3736



HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

sucht zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung

Telefonistin

Bewerberinnen mit PTT-Lehre werden bevorzugt. (Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch). Telefonieren Sie unserem Personalchef (01) 23 16 50 oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse)

3749

Hotel Europa in Lugano-Paradiso

sucht für sofortigen Eintritt oder nach Uebereinkunft

Empfangssekretär

(Tournant)
NCR 42- und sprachenkundig
und

Serviertochter

für unsere Snack-Bar
sprachenkundig.

Commis de salle Apprenti sommelier

Die üblichen Offerten sind zu richten an die Direktion des Hotel Europa, Postfach 83, CH-6902 Lugano.

3754

Wir suchen für ein Hotel mit zirka 80 Betten in der Nähe von Chur

Geranten-Ehepaar

Es handelt sich um einen Betrieb mit grosser Restauration. Eine spätere Pachtübernahme wäre möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Zingg & Co. Treuhand- und Revisionsgesellschaft,
Bellerivestrasse 59, 8034 Zürich.
Telefon (01) 32 19 60

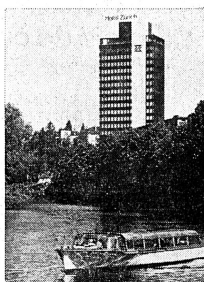
oder

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit,
Herrn J. Caprez, Gartenstrasse 25,
8002 Zürich, Telefon (01) 36 08 44.

3775

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Administrations- Sekretärin

1 Reservations- Sekretärin

Für diese beiden Stellen sind sehr gute Sprach- und Branchenkenntnisse erforderlich.

Wenn Sie gerne eine vielseitige und interessante Arbeit ausüben möchten, bitten wir Sie, raschmöglichst mit unserem Personalchef, Herrn P. Eggermann, Kontakt aufzunehmen.



Hotel Zürich

3776

Hotel Bellevue Palace Bern

Unsere langjährige Mitarbeiterin der Lingerie tritt in den wohlverdienten Ruhestand. Wir suchen deshalb eine geeignete Nachfolgerin als

Lingerie- Gouvernante

zur selbständigen Führung und Verwaltung dieser Abteilung.

Zur Besetzung dieser verantwortungsvollen Stelle möchten wir folgende Eigenschaften voraussetzen:

Fundierte Berufskenntnisse und Erfahrung, von Beruf womöglich Weissnäherin, Selbständigkeit, Initiative, Verantwortungsbewusstsein, Sinn für Personalführung.

Sie finden bei uns den gestellten Anforderungen entsprechende eine gut bezahlte Dauerstelle und Sozialleistungen, sorgfältige Einführung und geregelte Arbeitszeit.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind an den Personalchef zu richten.

Hotel Bellevue Palace Bern

3767

Hotel Münchnerhof, Basel

Riehenring 75

Wir suchen in Jahresstelle:

Chef de partie

Commis de cuisine

Zimmermädchen

(Mithilfe Lingerie und Flecken)

Küchenburschen

mit Jahresbewilligung

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an

A. Gloggnier, Telefon (061) 26 77 80.

3763



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison, eventuell Jahresstelle, eine nette, freundliche und flinke

Allein-Serviertochter

(auch Anfängerin)

eventuell Kellner.

Zeitgemässer Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause. Junges Team.

Es freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihr Brieflein

L. + R. Eberle, Telefon (058) 46 11 94.

3755



Wir suchen für unser

Spezialitäten-Restaurant

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter

oder

Restaurant-Kellner

Tüchtigen und flinken Mitarbeitern bieten wir überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie gute freie Unterkunft und Verpflegung.

Offerten sind zu richten an:

Max Looser, Hotel Sternen,
9657 Unterwasser.

3752

Wir suchen per 1. Juni

Commis de cuisine

5-Tage-Woche, sonntags frei.

Offerten an:

Hotel und Rôtisserie
zur Herberge
5723 Teufenthal AG
Telefon (064) 46 12 20

3753

HAPPY NIGHT

sucht

BARMAID

für 2 bis 3 Tage pro Woche.

Dancing-Night-Club

Viaduktstrasse 35, Basel.
Telefon 23 11 77 ab 10 Uhr.

P 03-404

Hôtel Epoque

10, rue Voltaire, 1201 Genève

cherche pour le 1er juin 1976 ou à convenir.

un jeune cuisinier

(pour compléter petite brigade)

un garçon de cuisine

(congé dimanche)

un(e) sommelier (ère)

Téléphone (022) 45 25 50 interne 14
pour rendez-vous.

P 18-5308

Grand Hotel Beau Rivage Interlaken

sucht ab sofort bis Anfang Oktober für die Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Chef entremetier

Commis pâtissier

Chef de rang

Demi-chef de rang

Etagenportier/Tournante

(mit Tel.- und Sprachkenntnissen)

Zimmermädchen/

Tournante

Lingerie-/Hausmädchen

Detaillierte Offerten mit Lohnansprüchen und Foto bitte an
Joe L. Gehr, Dir.

3657

Hotel Basel

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

freundliche

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Hotel Basel, Personalbüro,
Münzgasse 12, 4001 Basel.

3792

Gesucht in Zentralschweiz, in gutgehendes Cabaret

Barmaid

gewandt und sprachenkundig.

Versiert im Umgang mit Tänzerinnen.

Offerten mit Foto und Referenzen sind zu richten unter Chiffre 3795 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

3795

Gasthof Adler 8427 Rorbas (ZH)

Wir suchen auf sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner

Serviertochter

Commis de cuisine oder Köchin

für Spezialitätenrestaurant (5-Tage-Woche, Schichtbetrieb, gute Verdienstmöglichkeit).

Anfragen an

Fam. Lindauer, Telefon (01) 96 21 12.

3791

Groupe d'hôtels à Genève cherche:

chef de réception

commis pâtissier

chef de rang

Entrée de suite ou à convenir.

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

l'Hôtel Bristol,

10, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève.

3620



Palace Hotel, St. Moritz

sucht

für die Sommersaison 1976

Garderobière

Hilfzimmermädchen

Personalzimmermädchen

Etagenportier

Kaffeeköchin

Glätterin

Disc-Jockey (Girl)

Buffetochter

für Chesa Veglia

Restaurationstochter

für Chesa Veglia

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19 oder 2 11 01.

3735

Nous sommes une entreprise de fabrication du secteur textile très renommée et en pleine expansion. Le contact avec notre clientèle (hôpitaux, hôtels, industries) est très intéressant.

Pour la Suisse romande, nous cherchons un

représentant

dynamique, venant compléter harmonieusement notre équipe de vente.

Nous demandons:

- initiative et travail indépendant,
- quelques années d'expérience pratique au service extérieur,
- élocution aisée et bonne présentation,
- si possible connaissance de la branche textile.

Nous offrons:

- situation intéressante,
- gain élevé, conditions exceptionnelles,
- frais de confiance,
- formation professionnelle,
- Possibilité de se créer une situation d'avenir.

C'est avec plaisir que nous attendons votre offre écrite avec photo et curriculum vitae. Nous vous garantissons une discrétion absolue.

Tissage de Toiles Berne SA

City-Haus, Bubenbergplatz 7, 3001 Berne
Téléphone (031) 22 78 31

P 05-5518



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

Réception:

Chef de réception

(Jahresstelle)

Administrations- sekretärin

(Jahresstelle)

Etage:

2. Etagegouvernante

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Hausbursche

Lingerie:

Glätterin

Service:

Chef de rang

Demi-chef de rang

Divers:

Kindergärtnerin

Floristin

Aufsicht

für das Hallenbad

Gärtner oder Gärtnerin

(Jahresstelle)

Personalgouvernante

Im weiteren suchen wir für unseren Nebenbetrieb

Restaurant Chasellas

Serviertochter

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

3786



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:
Réceptionspraktikant(in)

Loge:
2. Concierge

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

Küche:
Chef garde-manger
Chef rôtisseur
Chef pâtissier

Lingerie:
Lingeriemädchen

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

Gesucht

Chef de partie

Commis de cuisine

Hotel-Restaurant Oberland
3803 Beatenberg
Telefon (036) 41 12 31

3552



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in unser bekanntes Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee (15 Minuten von Zürich) in junges Team einen

jungen Kellner

(evtl. Anfänger)

in gepflegten Service. Gute Verdienstmöglichkeit, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

W. Wolf, Telefon (01) 923 43 66

3676

Für unsere exklusive

Rôtisserie Chämihütte

In Untersiggenthal AG

suchen wir auf den 1. Juni 1976

1 Koch tournant zu einer mittleren Brigade
4 Kellner
1 Haus- und Küchenbursche
1 Tochter für Lingerie

Offerten erbeten an

M. Arnold, Cholacher 446, 5452 Oberrohrdorf
Telefon (056) 96 34 72.

P 02-874

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

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter
Commis de bar
Commis de cuisine
Officepersonal
Serviertochter

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns doch gleich an. Unsere Herren Gerber oder Grohe werden Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

1985



Flughafen-Restaurants Zürich

Ascona (Tessin)

Hotel-Restaurant

al porto

Feldpausch

Für diesen Betrieb suchen wir einen

Geschäftsleiter

der vor allem Freude an einem dynamischen, stark frequentierten Restaurant hat und dem die Administration ein Greuel ist (die nehmen wir ihm ab!).

Ein für seine gute Qualität bekannter Betrieb und 30 Mitarbeiter warten auf sein Verkaufs- und Organisationstalent, wobei ihm fast alles, was mit Betten und Schlafen zu tun hat, von einem bereits eingespielten Team abgenommen wird.

Italienisch muss er können, die deutsche und andere Sprachen darf er all'italiano sprechen. Hat er einen Fähigkeitsausweis A, um so besser.

Wäre das etwas für Sie?

Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständige Offerte an:

Feldpausch AG, Piazza Stazione, 6600 Locarno
Telefon (093) 33 88 81

3651



Hotel Excelsior

1820 Montreux

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Vereinbarung (auch sofort)

Sekretärin-Korrespondentin

(NCR 42)

für Réception, Inkasso, allgemeine Büroarbeiten. Beherrschung der Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift Bedingung.

Bewerbungen mit handgeschriebenem Lebenslauf sowie den üblichen Unterlagen an F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

3642

Grand Hotel Albarella Neve San Bernardino

Für Leute, die das Besondere lieben

Wir sind eine dynamische, internationale Hotelgesellschaft im herrlichen Ski-gebiet und an der wichtigen Nord-Süd-Verbindung San Bernardino. 130 Betten, Restaurants, Grill-room, Bar, Night-Club, Kegelbahnen, Hallenbad, Garage, Boutiques.

Wir suchen Mitarbeiter, die mit Freude zur spontanen Leistung in unserem Team bereit sind und mit Einsatzfreudigkeit ihre Aufgabe erfüllen. Überall, wo es nötig ist, packen Sie selber mit an, und Mitdenken ist Ihnen kein Fremdwort.

Unsere tüchtige, einsatzbereite

Etagengouvernante/Hausdame

stellen wir uns wie folgt vor:

- Sie haben Erfahrung auf der Etage und Lingerie, Fremdsprachenkenntnisse, Führungsqualitäten, gute Umgangsformen, Organisationstalent,
- Sie sind zirka 25 bis 30 Jahre alt,
- Sie möchten gern selbständig arbeiten und handeln.

Wir bieten Ihnen:

- sorgfältige Einführung in diese Aufgaben,
- eine geregelte Arbeitszeit,
- Jahresengagement,
- selbständige Aufgaben mit vielen Kompetenzen,
- Ihrer Erfahrung und Leistung entsprechende Entlohnung.

Eintritt könnte sofort erfolgen oder nach Uebereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.
Grand Hotel ALBARELLA NEVE, Telefon (092) 94 13 31

3659

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

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

In modernem Personalrestaurant eines Basler Chemieunternehmens ist ein vielseitiger, interessanter Posten so rasch als möglich neu zu besetzen.

Die Betriebsleiterin sollte die Verantwortung für das angegliederte, gepflegte Direktions- und Besucherrestaurant weitgehend auf eine Initiative

Assistentin

übertragen können. Der Aufgabenbereich umfasst die Führung und Ueberwachung der Service- und Officeangestellten, die Erstellung der Arbeitspläne in Zusammenarbeit mit dem Chef de service, die Vertretung des Chef de service in dessen Abwesenheit, das Bestell-, Rechnungs- und Abrechnungs-wesen für dieses Teilgebiet, Kontakt mit Gästen.

Wir erwarten:
abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach oder Gast-gewerbe, mehrjährige Praxis in ähnlicher Stellung, Fähigkeit zur Personalführung, Fremdsprachen, gute Umgangsformen, sicheres Auftreten.

Wir bieten:
Mitarbeit in gut eingespieltem Team, angemessenes Salär, gute Arbeits- und Anstellungsbedingungen, vorzügliche Sozialleistungen, sorgfältige Einführung in das Tätigkeitsgebiet.

Nähere Auskunft erteilt gerne:

Frau G. Weiss, Leiterin
Personalrestaurant Horburg
Ciba-Geigy AG
Mühlheimerstr. 195
4057 Basel
Tel. (061) 32 50 11,
intern 2714

SV-SERVICE
Schweizer Verband
Volksdienst
Neumünsterallee 1
Postfach 124
8032 Zürich
Tel. (01) 32 84 24, intern 51
P 03-2992

Weil ich will, dass die rechte Hand weiss, was die linke tut

darf meine neue

Aide du patron

keine zwei linken Hände haben.

Dafür aber das Recht, mich in meinem Betrieb in Zürich voll und ganz zu unterstützen und zu vertreten.

Mir dabei zu helfen, die Mitarbeiter so richtig zu begeistern und überall nach dem Rechten zu sehen.

Es wäre mir recht, wenn Sie Hotelfachschulbildung hätten, Erfahrung in der Gastronomie und viel guten Willen mitbringen.

Mit einer gründlichen Einführung bei vollem Gehalt werde ich Sie in Ihr neues Aufgabengebiet führen.

Ihr Kurt Zurlüh,
Pub'n Grill am Selnabahnhof,
Tel. (01) 36 28 55 (bin von 14-16 Uhr erreichbar)

P 44-61

Restaurant renommé par ses spécialités italiennes dans le littoral neuchâtelois, cherche pour tout de suite ou à convenir

1 chef de cuisine

(ou cuisinier seul)

ayant connaissance de la cuisine italienne.
Faire offres sous chiffre 3861 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

PARIS - HOTEL 4 ETOILES

Wir engagieren

Commis de restaurant

1 oder 2 Chef de rang

Grundkenntnisse in Französisch notwendig, Kost und Logis im Hause, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Foto richten man bitte an die Direktion, Hôtel Littré, 9, rue Littré, 75006 Paris.

3837

Landgasthof Bären

3713 Reichenbach

Tel. (033) 76 12 51

Wir suchen in Jahresstelle

Köchin evtl. Koch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie J. Mürner

3593

Regionalspital Rheinfelden

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine freundliche

Mitarbeiterin für Empfang

Telefonbedienung sowie verschiedene Büroarbeiten. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten: Jahresstelle, angenehmes Arbeitsklima, Besoldung nach aarg. Reglement.

Offerten sind zu richten an

Regionalspital Rheinfelden,
4310 Rheinfelden, Telefon (061) 87 21 21.

3751

Wir suchen zur Ergänzung und zum Teil zur Erweiterung unseres Mitarbeiterstabes einen im A-la-carte-Service versierten

Koch

und eine für den Buffetedienst geeignete

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Gut bezahlte Jahresstellen mit freier Kost und Wohnung.

Wenn Sie gerne in einem guten Team arbeiten, nehmen Sie Verbindung auf mit

Hotel-Restaurant «Drei Könige» 9475 Sevelen

Max-R. Meier, Telefon (085) 5 54 22.

3747

Gesucht für sofort

Küchenbursche

Rest. Gmüetliberg 8138 Uetliberg

Telefon (01) 35 92 60.

3742

Important établissement du centre de Genève, engage

un chef de service

Il justifiera d'une bonne expérience professionnelle et de ses talents d'organisateur et il parlera couramment l'anglais.

Faire offre écrite, avec curriculum vitae, sous chiffre 3738 à Hôtel-Revue, 3001 Berne.



engage de suite un bon

chef de rang

désirant être rapidement formé comme deuxième maître d'hôtel.

Anglais indispensable.

Faire offre écrite à la Direction

de l'Hôtel Royal, 41, rue de Lausanne,
1201 Genève.

3737

«Die Bastei, Köln»

Gesucht wird in Luxusrestaurant mit mittlerer Brigade für sofortigen Eintritt

bestqualifizierte

Chef saucier

und

Chef garde-manger

Idealalter ab 25 Jahre. Den Fähigkeiten entsprechende Entlohnung. Geregelter Arbeitszeit in fortgeschritten organisierter Brigade.

Vollständige Offerten mit Lohnansprüchen an

J. Blatzheim-Betriebe, Friesenplatz 23,
D-Köln 1.



Auf der Sonnenseite von Zürich

Wir suchen nach Uebereinkunft in Jahresstelle Mitarbeiter für folgende Stellen:

Nachtconcierge
sprachkundig

**Telefonistin/
Réceptionniste**
sprachkundig

Restaurantkellner
(Chef de rang)

Interessenten 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.

Hotel Waldhaus Dolder,
Kurhausstrasse 20, Postfach,
8030 Zürich, Telefon (01) 32 93 60.

3734

Für die Sommersaison 1976 suchen wir noch

Köche

für das Hotel Eigergletscher.

Eintritt sofort.

Interessenten melden sich bitte bei
Administrationsbüro



Hotel- und Restaurationsbetriebe
Hotel Metropole
3800 Interlaken

Telefon (036) 21 21 51 intern 515.

3804

Hotel Adler 3715 Adelboden

Wir suchen in unsere Dancingbar für
Juli und August 1976

Barmaid

(auch Anfängerin).

Offerten an

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

3805

Hôtel l'Arbalète à Genève

(tout premier rang)

cherche

une gouvernante d'étages

(bonne présentation).

Semaine de 5 jours.

Offre à la direction
3 Tour-Maitresse, 1204 Genève,
Téléphone (022) 28 41 55.

3806

Wir suchen

Kellner oder Serviertochter

in Spezialitätenrestaurant - Fischgrill
- Bar am Brienzsee, in Iseltwald bei
Interlaken.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Auskunft erteilt:

F. Kirchhofer, Telefon (036) 22 99 23
oder 45 11 10.

Erstklasshotel im Zentrum von Zürich
sucht für seine Restaurationsbetriebe
qualifizierten

Sous-chef

Interessenten senden ihre Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen unter
Chiffre P 44-67438 an Publicitas, Post-
fach, 8021 Zürich.

Gesucht per sofort gewandte

Serviertochter

in gut bürgerliches Restaurant
(Schichtbetriebe), Mittwoch geschlos-
sen.

Familie Gasser,
Restaurant Niederholz
4125 Riehen/Basel
Telefon (061) 49 25 60.

P 03-4254

Gesucht junge, flinke

Serviertochter

Wir bieten hoher Verdienst, 5-Tage-
Woche. Sich melden bei
Fam. W. Martin,

Restaurant Schützenstube
4133 Pratteln (BL)

Telefon (061) 81 50 04.

OFA C.133.131.645

Wir suchen für unser Schulheim eine

Köchin

Wir haben eine gut eingerichtete
Küche und genügend Hilfskräfte.

Ferner sorgen wir für eine sorgfältige
Einführung.

Stellenantritt: Sofort oder nach Ueber-
einkunft.

Bewerbungen sind zu richten an die
Direktion des

Landschulheims Oberried,
3123 Belp

Telefon (031) 81 06 15.

3782

Wir suchen auf Ende Mai 1976

Köchin

Offerten erbeten an

Familie Brawand

Pension Sonnenberg,
3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 10 15.

3783

Grand-Hotel du Parc
3962 Montana-Crans VS

cherche pour la saison d'été 1976:

cuisinier

garçon de salle

Téléphone (027) 41 41 01.

3788

Hôtel-Restaurant Robinson
3963 Crans-Montana

cherche à l'année ou éventuellement
saison d'été

commis de cuisine

commis de rang

casserolier

garçon d'office

Entrée 15 juin ou à convenir.

Offre à: Fam. W. Schliert-Bonvin, té-
léphone (027) 41 65 37.

3846

Macht es Ihnen Freude, sich innerhalb eines
jungen Mitarbeiterteams zu qualifizieren?
Dann bewerben Sie sich doch einmal bei uns.
Unser Haus zählt zu den Spitzenhotels
in Oberbayern.

Wir suchen noch zum schnellstmöglichen
Eintrittstermin:

Chefs de rang
Serviertochter
Empfangsherren/-damen
(NCR-42-Kenntnisse erwünscht)

Chefs de partie
Demi-chefs de partie

Wir bieten Ihnen ein überdurchschnittliches
Gehalt, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch
Unterkunft im Hause, gutes Betriebsklima.

Bitte richten Sie Ihre ausführlichen
Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an
Herrn H.-J. Kohlhepp, Brauneckhotel
Lenggries, Münchener Strasse 25,
D-8172 Lenggries



617

Gesucht nach Wildhaus

freundliche

Serviertochter

in Jahresstelle. Gute Verdienstmög-
lichkeiten und angenehmes Arbeits-
klima. Geregelter Arbeitszeit.

Eintritt: Ende Mai.

Offerten bitte an

Familie Wyss-Forrer

Restaurant Friedegg
9658 Wildhaus

3867



Hotel Zurzach

Die Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermal-
quelle AG, Zurzach, suchen folgende Mitarbeiter:

Köche

Kellner

Buffettochter

Pâtissier

Chasseur

Portier

Zimmermädchen

Jahresstellen

Eintritt: nach Uebereinkunft.

Für alle Mitarbeiter gratis Eintritt ins Thermalbad
Zurzach.

Offerten erbeten an:

Turmhotel der Thermalquelle AG Zurzach
Die Hoteldirektion:
M. Jordan-Kunz
Telefon (056) 49 24 40.

3740



Telefon (056) 43 11 11

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für das
Parkhotel Kurhaus (Saison bis Ende Oktober 1976):

Restaurants: **Chef de rang**
Demi-chefs de rang
Commis de rang

Küche: **Commis de cuisine**
Hilfskoch

Lingerie: **Gouvernante**
Näherin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an die Direktion.

Bad Schinznach AG, 5116 Schinznach Bad

3784

L'Ecole professionnelle de Montreux

engagerait, pour le 30 août 1976, un

maître de cuisine

à temps partiel (5-10 heures par semaine),
pour l'enseignement des connaissances
professionnelles aux classes de cuisiniers.

Engagement:
par contrat de droit privé.

Titres exigés:
si possible maîtrise fédérale, ou en tout
cas certificat de fin d'apprentissage de
cuisinier.

Délai d'inscription:
31 mai 1976.

Demandes de renseignements et offres
avec curriculum vitae, certificats et référen-
ces doivent être adressées au directeur de
l'Ecole: M. Roger PFISTER, 11, rue du
Temple, 1820 Montreux (tél. 021/62 36 08).

P 22-24254



Hotel Carmenna und Hotel Touring

Gesucht für Sommersaison Ende Mai bis September
1976:

Büro:

Küche:

Service:

Bar:

2. Sekretärin
Alleinkoch (Touring)
Commis de cuisine
Küchenbursche
Serviertochter oder
Kellner
Barmaid
für Juli und August
Tourante
für Ablösung an der Réception,
Buffet und Etage

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 13-24105

Stellenangebote Offres d'emploi



Für das renommierte

Zunftthaus zur Meisen

an schönster Lage im Stadtzentrum Zürichs, wird ein erstklassiges

Pächter-Ehepaar

(evtl. auch Einzelperson)

gesucht.

Für diese anspruchsvolle, unternehmerisch-selbständige Aufgabe kommen Bewerber in Frage, die sich über die erfolgreiche Führung eines gepflegten Restaurationsbetriebes mit anspruchsvoller Kundschaft ausweisen können. Neben dem spezifisch-fachlichen Können wird auf Organisationstalent, optimale Betriebsführung und rationellen Personaleinsatz grosser Wert gelegt.

Das Zunftthaus zur Meisen wird als Bankettbetrieb mit Anlässen von 10 bis 200 Personen geführt. Dieser Betrieb soll durch gezielte Werbetätigkeit und persönlichen Einsatz weiter ausgebaut werden, wobei die Pflege gesellschaftlicher und geschäftlicher Anlässe im Vordergrund steht.

Der neue Pächter muss imstande sein, diesem historischen Zunftthaus die Atmosphäre echter Zürcher Tradition zu erhalten.

Das bisherige Inventar sollte auf eigene Rechnung übernommen werden. Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte an die

AG für KADER-SELEKTION
Rämistrasse 6 8001 Zürich Telefon 01 / 34 64 10 / 11

Largest and newest five star de luxe-chain-hotel in the picturesque island of Sri Lanka (Ceylon), operating 266 rooms with 6 food and beverage outlets, discothèque, swimming-pool, health-club etc. and a new wing with 110 rooms with bath and with pub just being completed requires the services of a

TOP- Executive chef de cuisine Executive House-Keeper

as part of a international management team to lead and develop a young and large kitchen and house-keeping brigade.

Offers with curriculum vitae, references and employment-conditions to be addressed to General Manager, Hotel Lanka Oberoi, 77 Stuart Place, Colombo 3, Sri Lanka.

3765

Für unser modernes grosses Haus in bekanntem Zweisaison-Kurort suchen wir

Direktor

(evtl. Ehepaar)

Neben fachlicher Ausbildung und Erfahrung in der Saison-Hotellerie erfordert der Betrieb vor allem auch viel Initiative, Selbständigkeit und Fähigkeit zu einer straffen Betriebsführung.

Detaillierte Offerten sind mit Handschriftprobe nebst Foto zu richten unter Chiffre K-03-994595 an Publicitas, Seilerstrasse 8, 3001 Bern.



**Seiler Hotels
Zermatt**



Für unser **Hotel Mont Cervin-Seilerhaus** (220 Betten) suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft:

Economat-/Officegouvernante

Sie haben bei uns Gelegenheit – bei besten Arbeitsbedingungen –, Ihr berufliches Können einzusetzen und gleichzeitig Ihre Kenntnisse zu erweitern.

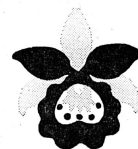
Möchten Sie mehr über diese interessante und selbständige Position erfahren? Rufen Sie uns doch einfach an (Telefon 028/7 71 50, Herr Spengler) oder senden Sie uns Ihre Bewerbung an:

Seiler Hotels Zermatt AG, Zentralbüro, 3920 Zermatt.

3808



**Nipa and
Orchid Lodge Hotels
Pattaya Beach Resort
THAILAND**



REQUIRED IMMEDIATELY

ONE RESIDENT MANAGER TWO EXECUTIVE ASSISTANT MANAGERS

Applicants must be graduates of Lausanne Hotel School (or similar) with extensive experience. Must be fluent in English, German and French. Not under 26 years of age.

We offer: – two years contract,
– salary depending on qualification and experience,
– airfares paid,
– free board and lodging,
– medical aid.

Only full qualified persons need apply with complete curriculum vitae (indicate contact phone-number) and recent photograph to:

Kurt Ruffli, General Manager,
Nipa and Orchid Lodge Hotels,
c/o Culmannstr. 1,
8006 Zürich / Switzerland.

Prospective candidates will be contacted by phone for an interview in Zürich within three weeks.

3828

L'Office neuchâtelois du tourisme

met au concours le poste de

directeur

Cette fonction, largement indépendante, aux multiples et intéressantes activités, exigeant de l'initiative et le sens des responsabilités, conviendrait à personne possédant les qualités et compétences suivantes:

- Bonne culture générale; capable de rédiger d'une manière impeccable.
- Connaissance pratique de la promotion touristique ou commerciale.
- Langue maternelle française; maîtrise de l'allemand et bonnes connaissances de l'anglais.
- Sens de l'organisation, des contacts humains et des relations publiques.

Le titulaire sera appelé à collaborer avec les offices locaux et régionaux de tourisme.

Offre manuscrite avec curriculum vitae détaillé et photographie à envoyer, jusqu'au 17 mai 1976, au Président de l'ONT, rue Saint-Honoré 2, 2001 Neuchâtel.

3612

Gesucht

Portier

Deutsch/Französisch

Einsatz nach Wunsch. Guter Lohn. Moderne Sozialleistungen. Lohns 6 (bei der Heurwaage)
4054 Basel, Tel. 061/22 21 06



Hotel-Restaurant Obersee
7050 Arosa

Gesucht mit Eintritt Mitte Juni, für lange Sommersaison

Commis de cuisine Restaurationstochter junge Tochter

zur Mithilfe an der Réception (Maschinenschreiben erforderlich).

Offerten bitte mit Zeugnisabschriften und Foto an W. Weber.

3595

BOUFFET DE LA GARE Fribourg

cherche

**cuisiniers
chefs de partie
commis**

Entrée tout de suite ou à convenir.

Offres à la direction ou tél. le matin (037) 22 28 16

BOUFFET CFF
1701 Fribourg P 17-668

Hotel Gotthard am See 6353 Weggis

Für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle, suchen wir

Restaurationstochter Buffetttochter

Eintritt sofort.

Offerten an B. Nanzer, Telefon (041) 93 21 14.

3812

Bar-Restaurant Alba 3930 Visp

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir eine nette, fröhliche

Serviertochter

sowie eine

Köchin oder Tochter

die kochen kann, für Buffet- und Tellerservice. Zimmer im Hause. Wir sind im Ausgangsort von Zermatt und Saas-Fee. Neue schöne Lokalitäten an der Bahnhofstrasse.

Telefon (028) 6 31 99 oder (028) 6 34 62

3818

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für Sommersaison 1976:

- 1 Koch
- 1 Commis de cuisine
- 1 Serviertochter
- 1 Saaltochter
- Saalkellner
- Restaurationskellner
- Saaltochter
- (Anfängerin)

Interessenten melden sich bitte bei

Familie Supersaxo-Kalbermatten, Telefon (028) 4 83 45 / 4 89 45.

3491



Gross-Restaurant
(600 Sitzplätze)
Tea-room / Grand Coniserie
«Schuh»
3800 Interlaken

sucht nach Uebereinkunft noch folgendes Personal

- Commis de cuisine
- Serviertöchter oder Kellner
- 1. Verkäuferin für Coniserie
- Conisierieverkäuferinnen

Offerten sind zu richten an F. Beutler, Junior, Telefon (036) 22 94 41

3606



6815 Melide

Gesucht in Jahresstelle mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft:

- Küchenchef
- Chef de partie
- 1. Commis de cuisine
- Kochlehrling
- ab Herbst 1976

- 2. Barmaid
- Barlehrttochter
- Hausbursche

Detaillierte Offerte mit Lohnanspruch an die Direktion, La Romantica, 6815 Melide.

3815

Hotel Weisses Kreuz 3818 Grindelwald

sucht tüchtige, freundliche, sprachenkundige

Restaurationstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Familie Konzett, Hotel Weisses Kreuz,
3818 Grindelwald, Telefon (036) 54 54 92

3768



Le Montreux Palace

cherche pour entrée immédiate

secrétaire de réception maincourantier

pour machines NCR 42

Faire offres détaillées avec copies de certificat, curriculum vitae et prétentions de salaires au chef du personnel du

MONTREUX PALACE

1820 Montreux, téléphone (021) 61 32 31 ou ligne directe 62 37 25

3746

Grand Hotel Belvedere, 7270 Davos Platz

sucht ab anfangs Juli 1976 oder nach Uebereinkunft

Direktionssekretärin

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Toni Morosani jr., Grand Hotel Belvedere, 7270 Davos Platz.

3797



Für die Sommersaison 1976 suchen wir noch:

- Serviertöchter oder Kellner
- Buffetdamen
- Zimmermädchen
- Alleinportier
(deutschsprachig, mit Fahrbewilligung)
- Ehepaar für Office
- Bäcker

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

O. Kochendörfer, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 64 35.

3811

Für die Restaurationsbetriebe Bad Lostorf suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft ein

Gerantenehepaar

(evtl. Gerant).

Wenn Sie

- in der Lage sind, diesem vielseitigen Betrieb vorzustehen,
- Fachkenntnisse in der Kalkulation und in der Gestaltung des Verkaufsangebotes besitzen,
- Erfahrungen in der Gästebetreuung und Administration gesammelt haben,

dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Katag Treuhand

Postfach 580

6003 Luzern

P 25-3726

Gesucht für lange Sommersaison im Oberengadin

Serviertochter

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. Schemmekes, Telefon (082) 7 12 71.

3440

Hotel Arche 8910 Affoltern am Albis

Gesucht in mittleren Betrieb junger, tüchtiger

Koch

Aushilfskoch

für zirka 2-3 Monate.

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

3859

L'Hôtel Dufour à Bienne cherche pour le 1er juin une

dame de buffet

(évtl. débutante)

Horaires réguliers, bonne ambiance de travail.

Tél. (032) 42 22 61.

3860

Hotel Furka, 7050 Arosa

Wir suchen für die Sommersaison (Ende Juni bis Mitte September) einen pflichtbewussten, flinken

Alleinkoch

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Tino Schmid, Tel. (081) 31 13 13.

3841

Kornhauskeller Bern

sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle jüngeren, einsatzfreudigen

Chef de service

Nur ausgewiesener Bewerber (Schweizer) mit guten Fachkenntnissen, Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, welcher Freude am Organisieren und an Büroarbeiten hat, richte seine handschriftliche

Offerte an

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller,
Postfach 124, 3000 Bern 7.

3832

Wir suchen in gepflegtes Hotel-Restaurant bei Zürich

tüchtigen

Küchenchef

als Alleinkoch zu 2 Kochlehrlingen.

Sehr hoher Verdienst (bei Eignung Fr. 3000.—). Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer im Hause.

Telefon (01) 98 85 44, ab 17. Mai Telefon (01) 730 22 11.

3830



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

L'Hôtel Europe15 avenue des Alpes
1820 Montreux

cherche pour la saison d'été

**portier de nuit
veilleur de nuit**

avec entrée à convenir.

Faire offre avec copies de certificats et prétentions de salaire à la Direction.

3800

Wir suchen auf 1. Juni oder früher

**Chef de service
Büropraktikantin**

(für unser Verkaufsbüro)

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Offerte.

Kongresshaus ZürichPersonalbüro
Gothardstrasse 5, 8002 Zürich
Telefon (01) 36 66 88

3801

**Ein erstklassiges Hotel**ist, was ein kluges und geschicktes
Direktions-Ehepaar daraus macht.
Und das können wir vom Bisherigen
behaupten ...Nachdem unsere langjährigen Mitarbeiter
eine andere Aufgabe übernehmen,
suchen wir auf die kommende
Wintersaison ein**Direktions-Ehepaar**Wir erwarten von den Kandidaten:
- gründliche Ausbildung in allen Sparten
der Hotellerie,
- einwandfreie Beherrschung der
Betriebsführungs-Prinzipien.Wenn Sie glauben, die nötige Dynamik
für diese anspruchsvolle Aufgabe zu
besitzen, dann bewerben Sie sich bei
uns mit den üblichen Unterlagen.Organisation EUROTEL AG Schweiz
Hoteltechnische Abteilung
Steffisbergstrasse 1
3600 Thun

3835

**Hôtel de luxe**
90 lits

cherche pour entrée immédiate

**pâtissier
commis pâtissier
sommelière**(parlant français avec connaissances de
l'anglais).

Faire offre complète à la direction

Hôtel Le Mirador, 1801 Le Mont-Pèlerin
(sur Vevey), téléphone (021) 51 35 35

3825

Casino-Kursaal, InterlakenUnser Direktor, der seit 17 Jahren unseren Betrieb leitet, ist an
das Kongresshaus in Zürich berufen worden.

Gesucht wird daher in Jahresstelle initiativer

Direktormit Organisationstalent, der in der Lage ist, dem vielseitigen Kur-
saalbetrieb vorzustehen. Bevorzugt wird verheirateter Direktor,
dessen Gattin in leitender Stellung mitarbeitet.Geboten wird eine selbständige Stellung mit fester Grundbesol-
dung und interessanter Beteiligung am Geschäftsergebnis. Kom-
fortable Wohnung vorhanden.Offerten sind zu richten an den Präsidenten des Verwaltungs-
rates der Kurhausgesellschaft Interlaken.

Postfach 26 992, 3800 Interlaken.

P 05-21872

Hôtel

3962 Montana

engage pour le 1er juin 1976 ou date à convenir, à l'année

chef de cuisine

de 35 à 45 ans,

de première force,

pour sa brigade de 12 cuisiniers.

Très bonnes conditions.

Offres avec curriculum vitae, photo et prétentions de salaire à
adresser à

M. Gérald Herren, directeur.

P 36-3484

**Carlton-Hotel
Tivoli
6002 Luzern**

sucht per sofort sprachkundige

BarmaidOfferten bitte an die Direktion,
Tel. (041) 23 23 33.

3870

Gesucht für die Sommersaison, nach
Zermatt**Jungkoch oder
Köchin**

Sehr gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Schöneegg, Zermatt

Telefon (028) 7 72 50.

3741

Gesucht per sofort oder nach Ueber-
einkunft zur Führung eines**Hotel-Restaurants**
(zirka 100 Betten)
im Tessin**Geschäftsführer (Gerant)**Es wollen sich nur gut ausgewiesene
Kräfte melden, welche einen solchen
Betrieb bereits schon geführt haben.Offerten sind erbeten unter Chiffre
3732 an Hotel-Revue, 3001 Bern.**Sporthotel, 3906 Saas Fee**Gesucht für die Sommersaison ab zirka 15. Juni eine
freundliche**Serviertochter**

auch Anfängerin.

Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Entlohnung.

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

3306

Gesucht für die Sommersaison nach Pontresina:

Alleinsekretärin

(Schweizerin, sprachkundig)

Barmaid/Saaltochter

(auch Anfängerin)

Zimmermädchen/Tournante**Lingeriemädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

**Hotel La Collina und
Soldanella
CH-7504 Pontresina**

Telefon (082) 6 64 21.

3798

**SPEISERESTAURANT
RÄTUSHOF — CHUR**Gesucht per sofort oder 1. Juni in gutgehendes Spei-
serrestaurant im Zentrum von Chur**1 Küchenchef
1 Serviertochter
1 Kellner
1 Buffettochter**Angenehmes Arbeitsklima, hohe Löhne. Geregelte
Freizeit, Jahresstellen.Anfragen an
Hr. R. Brasser, Telefon (081) 22 39 55.

P 13-1380

**Hotel Du Lac
3800 Interlaken**

sucht für Sommersaison

Serviertochter

(sprachkundig)

**Kellner/Chef de rang
Commis de rang**Offerten erbeten an
P. Hofmann, Prop.

3789

**Hotel Aurora
6490 Andermatt**

sucht für lange Sommersaison

**Commis de cuisine
Jungkoch**Offerten mit vollständigen Unterlagen sind erbeten
anE. Christen, Hotel Aurora,
6490 Andermatt, Telefon (044) 6 76 61.

3794

**Hotel de France
1348 Le Brassus**

mit Sauna, Hallenschwimmbad, 60 Betten,

sucht ab sofort oder nach Vereinbarung einen ver-
antwortungsbewussten**Saalkellner**

(Chef de rang).

Jahresstelle.

Henri-Louis Piguet, Telefon (021) 85 69 51.

3780

V.I.P. INTERNATIONAL STAFF CONSULTANTS

IRAN: Executive Assistant Manager (F & B) U.S. \$ 1000 per month, immediately required for a luxury hotel within an international group.

BERMUDA: Chief Pastry Chef \$ 1000 per month, immediate appointment. Large first class hotel.

IRAN: First Sous Chef \$ 750 per month, immediate departure. 200 bedroom deluxe hotel.

CANARY ISLES: General Manager deluxe hotel complex. Spanish hotel diploma and language essential. Negotiable salary. Immediate appointment.

Apply in confidence with c.v. and photo to:

101 CHARING CROSS ROAD LONDON WC2
Telephone: 01-437 5557, Telex 21593



Hotel Bernerhof
3800 Interlaken

sucht sympathische

Barhostess

für Snack- und Getränkebar

fach- und sprachkundiger

Restaurationskellner oder -tochter

Serviertochter

für Frühstück und Mittagservice.

Offerten an
Familie Anderegg, Telefon (036) 22 31 31.

3809

MÖVENPICK

Erstklass-Hotel-Garni mit 70 Betten, im Zentrum der Stadt Bern, sucht auf 1. Juli oder nach Uebereinkunft sprachgewandten

Nachtportier

Schriftliche Offerten sind zu richten an
Frau M. Binder, Hotel City,
Bubenbergrasse 7, 3011 Bern,
Telefon (031) 22 53 77.

P 44-61

EUROTEL

EUROTEL Antwerpen
sucht einen

Food & Beverage Manager

Mit 350 Zimmern, Bankettsälen mit einem Fassungsvermögen bis zu 500 Personen, Bar, Grill und Coffee-Shop, ist das EUROTEL Antwerpen das grösste Haus der Stadt.

Wir erwarten von den Kandidaten:

- dynamischer, moderner Gastronom
- Sinn dafür, einen Restaurationsbetrieb attraktiv und nach neuesten Erkenntnissen zu führen,
- Sprachen: Flämsch, Französisch und Englisch.

Wenn Sie glauben, die nötige Dynamik und das Durchsetzungsvermögen für diese anspruchsvolle Aufgabe zu besitzen, dann bewerben Sie sich bei uns mit den üblichen Unterlagen.

Organisation EUROTEL AG Schweiz
Hoteltische Abteilung
Steffisburgstrasse 1
3600 Thun

3834



Le Montreux Palace

cherche pour entrée immédiate

gouvernante d'étages

expériences indispensables

Faire offres complètes avec certificats, curriculum vitae et prétentions de salaires au chef du personnel du

MONTREUX PALACE

1820 Montreux, téléphone (021) 61 32 31 ou ligne directe 62 37 25

3745

GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU INTERLAKEN

Wir suchen per sofort bis Mitte Oktober 1976:

- 1. Barmaid/Barman**
initiativ, sprachgewandt
- 2. Barmaid/Barman**
Barservicekenntnisse erwünscht

Richten Sie Ihre Offerte an B. Rupflin, Vizedirektor,
Telefon (036) 21 21 71.

3527

Restaurant, 120 places, centre Lausanne, engage un

chef de cuisine

qui sera rapidement appelé à devenir un

associé

Très intéressante possibilité d'avenir.

Veillez adresser vos offres avec copies de certificats et prétentions de salaire initial sous chiffre PT 901074 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 22-6506

Restaurant à St-Imier
cherche

sommelier ou sommelière et garçon de cuisine

Date d'entrée début août ou à convenir. Congé le dimanche.
Prière de prendre contact
téléphone (032) 93 15 42.

P 06-12158

Hotel Alpina, 7250 Klosters

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

(sprachkundig)

Restaurationskellner

Restaurationstochter

Ausführliche Offerten mit Foto sind zu richten an:

H. Bolliger.

P 13-24115

CHIKITO

sucht für sofort

Barmaid

Offerten erbeten an:

Dancing Chikito AG
Neugasse 28
3011 BERN
Tel. (031) 22 26 80

P 05-9025

BERN

Arosa

Wir suchen für kommende Sommersaison mit Eintritt ab 10. Juni

Saaltöchter
Saalkellner

Offerten an:

Sporthotel Hof Arosa
7050 Arosa
Telefon (081) 31 10 55

3847

RESTAURANT

KORNHAUSKELLER
GRANDE CAVE BERN

Wir suchen nette(n), freundliche(n)

Serviertochter oder Restaurationskellner

Eintritt nach Uebereinkunft. Guter Verdienst nebst geregelter Arbeitszeit.

Fachkundige Person wende sich an:
Th. Gerber, Postfach 124
3000 Bern 7, Tel. (031) 22 11 33

3831

Gesucht auf 1. Juni 1976 für exklusiven Night-Club in Bern

2 Hostessen

Sprachkundige, gut aussehende und mit dem Gastgewerbe einigermaßen vertraute Interessentinnen wollen bitte ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten an

Dancing Cadillac
3008 Bern

Laupenstrasse 10

3816

Nach Klosters gesucht

Köchin evtl. Jungkoch

(neben Chef)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Familie Altmatt

Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf

Tel. (083) 4 11 12

3817



In autumn 1976 the first Jolie Ville Hotel will open in Cairo-Giza, Egypt.

For this 290 rooms Hotel the following key-positions are still vacant:

Executive Housekeeper

to be in charge of the Hotel rooms, the public area, the laundry and a total staff of 80 persons.

Executive Chief

capable to organize a kitchen with a crew of 30 persons

Chief Engineer

to take full charge of the Hotel maintenance department.

For a period of 7-10 months we furthermore require:

Chief Laundry

experienced in dry cleaning

Butcher

Pastry Cook

Dates of entry: July/August 1976.

For informations and applications please contact:
Stellenvermittlung der Mövenpick Unternehmungen,
Werkstrasse 104, 8004 Zürich, Telefon (01) 23 09 40.

P 44-61

Gesucht

Gerant mit Wirtepatent

für neuzeitlich konzipierten, grösseren Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz. Vorausgesetzt wird eine mehrjährige, erfolgreiche Praxis als Gerant. Versiert in Kalkulation und Personalführung. Eine reelle Chance für einen initiativen und kontaktfreudigen Fachmann!

Offerten mit Lebenslauf, Foto, Angaben über Gehaltsvorstellung sind erbeten unter Chiffre W 25-50568 an Publicitas, 6002 Luzern.

P 25-829

Hotel Tiefenau

Beat R. Blumer

Steinwiesstrasse 8-10

8032 Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Küchenchef/Alleinkoch

Es handelt sich um einen sehr selbständigen Posten, der vor allem auch die Menü-Zusammenstellung und die Einkaufsdisposition umfasst. Keine Restauration. Geeignet für tüchtigen Chef de partie, der sich verbessern möchte. Geregelter Arbeitszeit, Hilfskräfte vorhanden.

Bitte telefonieren (01) 32 24 09 oder schreiben Sie uns, damit wir ein persönliches Gespräch vereinbaren können.

3807

Hotel



cherche pour saison d'été

sommeliers(ères) commis de cuisine

Faire offres écrites à la direction.

Téléphone (026) 7 26 26.

3803

ZUNFTHAUS ZÜRICH
SAFFRAN
CEM

Limmatquai 54, Tel. 47 67 22

Unser Zunfthaus, mit 3 verschiedenen Restaurants, ist weitherum für die vorzügliche Küche bekannt. Zur Unterstützung des Küchenchefs suchen wir einen jungen, initiativen

Sous-chef/Saucier

welcher gerne Verantwortung übernimmt und an sauberes, selbständiges Arbeiten gewöhnt ist.

Wir bieten ein sehr angenehmes Arbeitsklima und ein gutes Salär.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an:
Peter Frick, Zunfthaus zur Safran,
Limmatquai 54, 8001 Zürich,
Telefon (01) 47 67 22.

3810

Gesucht sprachkundige
Empfangssekretärin
 in Jahresstelle.
Hotel Jura, 4002 Basel
 Telefon (061) 23 18 00

3106

Gesucht nach Lugano
Sekretärin
 (auch Anfängerin mit KV).
 Schriftliche Offerten mit Unterlagen
 sind zu richten an:
Hotel Continental, Lugano

3543



Parkhotel Gemmi
 3718 Kandersteg
 Hallenbad Gemmi-Taverne

sucht für die Sommersaison 1976

nette Serviertochter
 für die Gemmi-Taverne
**Commis de cuisine/
 Entremetier**
Saalkellner/Saaltöchter
Tochter

für die selbständige Führung des
 Restaurants bei der Talstation der
 Stockbahn (geöffnet 8-18 Uhr)

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen
 an **PARKHOTEL GEMMI KANDERSTEG**
 F. Horber-Dettelbach
 Tel. (033) 75 11 17

3669

Wir suchen auf den 1. Juni
jungen Barman

eventuell auch Anfänger von Barkurs
 für Bar-Discoclub in Luzerner Altstadt.

Offerten mit den üblichen Unterlagen
 und Foto sind zu richten unter Chiffre
 3597 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht nach Rheinfelden **nette,
 freundliche**
Serviertochter
 (Kellner)
 für Speise- und Passantenservice.
 Guter Lohn, geregelte Freizeit.
 Sich melden bei
 Fam. Müller

Hotel Storchen
 4310 Rheinfelden

Telefon (061) 87 53 22

3326

BABAU
WHISKY AGOGO

Gesucht nach Uebereinkunft
Barman
Dancingkellner

Offerten erbeten an:
 R. Märkle, Hotel Spinne,
 3818 Grindelwald.

3793

DANCING
NIGHT-CLUB BERN

Gesucht

Hotelpraktikantin

in lebhaftes Passantenhotel, Englisch
 und Französisch erforderlich.

Hotel Linde, Baden
 Tel. (056) 22 53 85

3644

chef de cuisine
 expérimenté.

Restaurant soigné, spécialités à la
 carte.
 Entrée 15 juin ou à convenir.

Offre sous Chiffre 3845 à l'Hotel-
 Revue, 3001 Bern.



Erstklasshotel in Zürich

In mittlere Küchenbrigade suchen wir
 auf 1. Juni 1976 oder nach Ueberein-
 kunft einen

Chef tournant

Eine gute Gelegenheit für junge Be-
 rufsteile, welche in einer bestrenom-
 mierten Küche Erfahrungen sammeln
 wollen. Wir bieten eine geregelte
 Freizeit mit Fünftageswoche, gutes Ar-
 beitsklima in einem echten Team so-
 wie eine zeitgemässe Entlohnung.
 Auf Wunsch kann ein Zimmer zur Ver-
 fügung gestellt werden.

Bewerbungen sind zu richten an
 Hotel zum Storchen, Personalbüro
 Winplatz 2, 8001 Zürich
 Tel. (01) 27 55 10

3652

Das Restaurant **Badstube CDM** in
 Stein am Rhein sucht

1 Chef de service

eventuell Dame, für Sommersaison
 (Mitte Mai bis Mitte September).

Bewerber melden sich bitte bei
 Herrn F. Hostettmann
 Telefon (054) 8 60 93

3648

Hotel Freienhof
 6362 Stansstad

am Vierwaldstättersee (Nähe Stadt Lu-
 zern) sucht zuverlässigen

Koch

Offerten bitte an Rolf Schmid, Telefon
 (041) 61 35 31.

3650

Für die Führung eines gepflegten Spe-
 zialitätenrestaurants mit 80 Plätzen in
 Thun suchen wir für sofort oder nach
 Uebereinkunft

jungen Ehepaar

Wir möchten einem fähigen Ehepaar,
 welches sich über berufliche Kennt-
 nisse ausweisen kann, die Gelegen-
 heit geben, einen Betrieb zu führen
 und eventuell später selber zu
 übernehmen.

Offerten mit Zeugnisschriften und
 Foto sind zu richten unter Chiffre 3636
 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Glockenhof, Zürich

(Erstklasshaus im Zentrum der Stadt)

Wir suchen für unser neues Restau-
 rant "GLOGGE EGGE", das Anfang
 Juli eröffnet wird:

Barmaid

für Imbissbar

**Kellner oder
 Serviceangestellte**

**Hilfsskoch
 oder Hilfsköchin**

Sind Sie an einer Jahresstelle mit
 Fünftageswoche (45 Stunden) inter-
 essiert, so senden Sie bitte Ihre Of-
 ferten mit Zeugniskopien und Foto an
 die Direktion des Hotels Glockenhof,
 Sihlstrasse 31, 8023 Zürich, oder tele-
 fonieren Sie uns unter Nummer (01)
 23 56 60.

3642

GAUER **G** HOTELS

Hotel Schweizerhof Bern
 sucht

Chef pâtissier

Eintritt sofort oder nach
 Vereinbarung. (Interes-
 senten mit B-Aufenthalts-
 bewilligung können be-
 rücksichtigt werden.)

Bewerbungen sind zu
 richten an:

Herrn J. J. Gauer,
 Hotel Schweizerhof Bern,
 Telefon (031) 22 45 01.

3750

**Hôtel du Sapin
 Charmey**

cherche

sommelière

connaissant les
 2 services. Gros gain
 assuré, congé 2 jours
 par semaine, 1 dimanche
 par mois, logée
 à l'hôtel.

Se présenter et
 téléphoner au
 (029) 7 11 04

P 17-2452

**Hotel
 Münchnerhof
 Basel**

Riehenring 75

Wir suchen in
 Jahresstelle

**Allein-
 sekretärin**

sprachkundig (für
 Kassa, Réception,
 Korrespondenz usw.).

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind
 erbeten an
 A. Glogner.

3762

**Verbiere
 «Le Carre-
 four»**

cherche pour début
 juin

**1 garçon
 de cuisine**

Tél. (027) 88 27 01
 ou (026) 2 64 34

P 36-90233

Restaurant du centre
 de Genève cherche

**jeune
 secrétaire /
 aide de patron**

avec si possible
 expérience hôte-
 lière, parlant les
 langues. Possibilité
 de logement.

Faire offres avec
 curriculum vitae,
 copies de certifi-
 cats, prétentions de
 salaire sous Chiffre
 F 314336-18 à
 Publicitas,
 1211 Genève 3.

Gesucht in gepflegtes
 Hotel bei Zürich
 (100 Betten)

**Hotel-
 sekretärin**

(evtl. Praktikantin).
 Sehr guter Verdienst,
 angenehmes Arbeits-
 klima. Zimmer
 im Hause.

Tel. (01) 98 85 44
 Ab 17. Mai
 Tel. (01) 730 22 11

3829

Für Juni bis Oktober
 suchen wir

**Tochter oder
 Kellner**
 für den Service.

Familie Stämpfli
 Restaurant-Hotel
 St. Petersinsel
 Bielersee

Tel. (032) 88 11 15

P 06-21275

**HOTEL
 ADMIRAL
 BASEL**

sucht
**Réception-
 nist(in)**

Verlangen
 Sie unseren
 Herr Ch. Mutli

Concessionäre:
 130 Zimmer - 200 Betten
 1000 m² Restaurant
 Tel. 061 24 77 77
 130 Zimmer - 200 Betten
 1000 m² Restaurant
 Tel. 061 24 77 77

Stellengesuche Demandes d'emploi



Jeune homme,
 diplômé de l'Ecole
 hôtelière de Lausanne,
 cherche place de

**réception-
 niste**

ou

**aide du
 patron**

Faire offres sous
 Chiffre 3748 à l'Hotel-
 Revue, 3001 Bern.

Attraktive
Hotelsekretärin,
 Erfahrung in allen
 Sparten des Hotel-
 faches (Sprachen: D,
 F, E, Sp), sucht
 interessante Stelle als

**Aide du
 patron**

Offerten unter Chiffre
 3778 an Hotel-Revue,
 3001 Bern.

**2 gymna-
 siennes**

19 et 20 ans, parlant
 anglais, allemand,
 italien, français
 langue maternelle,
 cherchent emploi
 pour juillet et août
 comme guides ou
 réceptionnistes.

Ecrire à
**Mme Brechet
 Plan Mahon
 1643 Veytaux**
 P 22-24193

Schweizer, 24jährig,
 D, F, E und ein
 wenig Italienisch, mit
 Erfahrung im Hotel-
 fach, sucht Stelle in

**Hotelbüro
 oder an
 Réception**

Eintritt sofort oder
 nach Uebereinkunft.
 Kanton Graubünden
 (Engadin) wird
 bevorzugt.

Sich bitte wenden
 unter Chiffre 3658
 an Hotel-Revue,
 3001 Bern, oder
 Tel. (079) 28 12 84.

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

Barman
 im Raume Zürich.

Zuschriften unter
 Chiffre 3668 an Hotel-
 Revue, 3001 Bern.

Gesucht von jungem
 Schweizer (19)
 Aushilfsstelle als

Koch

vom 1. Juni bis
 10. Juli 1976.
 Bern und Umgebung.

Werner Müller
 Waldstätterstrasse 22
 3014 Bern

3849

Buffetdame

31 Jahre alt, mit guten
 Referenzen, sucht
 Jahresstelle.
 B-Bewilligung.

Offerten unter
 Chiffre 3663 an Hotel-
 Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin,
 20, mit Handelsdiplom-
 abschluß, sucht
 Stelle als

Praktikantin

an der Réception.
 Sprachen: D, E, F
 und etwas I.

Offerten sind erbeten
 unter Chiffre T 900092
 an Publicitas,
 8750 Glarus.

Restaurants

Andance - von
 Spezialisten
 mit Erfahrung,
 Innenausstattung,
 Möblierung.

**MORITZ
 FABRIK
 GSCHWEND**
 3612 Steffisburg
 Telefon 033/37 43 43

Junger Mann sucht

Stabstelle

in Betrieb bis 80 Mitarbeiter mit der Aufgabenstel-
 lung des

Direktionsassistentin

Funktionen: Grundlagenarbeit bis zur Entschei-
 dungsreife, Einkauf, Salärberechnung, Presserela-
 tions, Dokumentation.
 Nur Jahresstelle.

Richten Sie Ihre Offerte bitte unter Chiffre OFA 1070
 Sch an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaff-
 hausen. OFA 130.010.184

Koch

seriös, dynamisch,
 fähig, selbst Initiative
 zu ergreifen, sucht
 Stelle. Region Basel,
 Solothurn, Bern
 Jura.

Saaltöchter
 in mittleren
 Hotelbetrieb.

Offerten mit
 Lohnangaben sind zu
 richten unter Chiffre
 3821 an Hotel-Revue,
 3001 Bern.

Schweizerin, 20, sucht Stelle als

Büropraktikantin

ab sofort bis September 1976.

D. E. I, F Steno, Maschinenschreiben.

Offerten an Tel. (01) 88 95 96.

3820

Drucksachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in

kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf, Telefon

(031) 25 66 55, genügt.

Druckerei des «Bund»

F. Pochon-Jent AG

Effingerstr. 1, 3001 Bern

Gross- verbraucher: Hotel- Revue.

denn:

- 75,6% aller Einkäufer von Gross-
 konsumentenbetrieben, welche die
 Hotel-Revue lesen, sind regelmä-
 sige Leser (IHA 71)
- In 69% aller Fälle wird die Hotel-
 Revue zuerst dem Direktor vorge-
 legt (SCOPE 70)
- Durchschnittlich 4 Leser pro
 Exemplar (SCOPE 70)
- Die Hotel-Revue wird als vielseitig,
 interessant und als aktuell beurteilt
 = wertvolles Umfeld (SCOPE 70)
 usw.

darum:

- Dokumentation anfordern
- Prüfen und vergleichen
- Einen Versuch starten - Erfolge
 buchen

Hotel-Revue, 3001 Bern
 Monbijoustr. 31, Tel. 031/25 72 23

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces
 à des places déterminées ne peuvent être acceptées
 que comme des vœux, mais en aucun cas comme
 conditions de l'ordre d'insertion.

Stellengesuche
démarches d'emploi

Hottellers-Sohn, 23 Jahre alt, mit Handelsdiplom, Diplom der Hotellschule Bellevor Zürich und mit Praxiserfahrung sucht Stelle als Chef de service (Aide du patron)
Sprachen: D, F, E, Spanischkenntnisse.
Einstritt: nach Vereinbarung.

Herr Bruno Fontana
Hotel Marguerite

6390 Engelberg
Tel. (041) 94 25 22

3730

Erfahrene, 4-sprachige Swissair-Hotesses sucht Stelle als Aide du patron
Gästekbetreuung, Serviceüberwachung, Organisation, Patron-Stellvertretung usw.
Bern und Umgebung bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.
Offerten unter Chiffre J 03-352325 an Publicitas, 4001 Basel.

P 03-352325

Homme, 40 ans,
cherche place comme

garçon d'office

nourri, logé.
Région dans les environs de Zurich.

Offres sous chiffre OFA 1744 à Orell Füssli Publicité SA, Case Postale 1171, 1670 Monthey.

OFA 143.266.300

Er: Koch, 23 Jahre, 3½ Jahre Praxis, Schweizer

Sie: Réception, Sek., 22 Jahre, 2 Jahre Hotelfachschule Lausanne, 2½ Jahre Praxis, Schweizerin

suchen Stelle als:

Chef de partie
Réceptions-Sekretärin

Frühstes Eintrittsdatum 15. Juni.

Offerten unter Chiffre 13-301 137 an Publicitas, 7002 Chur.

P 13-301 137

Young, dynamic hotel executive looking for interesting job abroad as

Assistant Manager or
Food & Beverage Assist

Has worked in first class establishments in Switzerland. Presently Assistant Manager.

Qualifications
Languages: German, English, French.
2½ years apprenticeship as chef. Experience in Reception and service. Certificate of the Hotel Management School.

Write under cipher N 18-314721, Publicitas, 1211 Geneva 3 Rive.

Dynamisches Schweizer-Ehepaar (Er 30 Jahre, Sie 25 Jahre) sucht neuen Wirkungskreis

Direktion

In grösserem Hotel/Restaurant. Seit längerer Zeit in leitender Stellung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3790 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

3790

Chef pâtissier

31jährig, verheiratet, E, F, D, sucht neuen Wirkungskreis. Permis B. Interessiert auch an Übernahme einer Pâtisserie-Confiserie.

Offerten unter Chiffre 3862 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Fachlich bestausgewiesenes, einsatzfreudiges Ehepaar sucht ab sofort

Direktions- oder
Gerantenstelle

für mittelgrossen Betrieb im In- oder Ausland.

Fähigkeitsausweis A vorhanden. Sprachen D, E, F, I.

Offerten unter Chiffre 3839 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann (30)

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

Offerten unter Chiffre P 352733 an Publicitas, 1002 Lausanne.

3823

Junge Tochter

(25) sucht Stelle in mittelgrossen Betrieb, in gepflegten Spiseseite. Mehrere Erfahrungen, Servicekurs, Tranchier- und Flambierkurs, Fähigkeitsausweis A, Englisch und Französischkenntnisse, Saison- oder Jahresstelle. Zentralschweiz bevorzugt.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 3823 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aus dem Internet entlassener

Kochlehrling

sucht per sofort oder nach Vereinbarung Lehrstelle für 3. Lehrjahr mit Kost und Logis.

Offerten sind zu richten an:
Frau Klara Brügger
Wolfacker 11, 4657 Dulliken
Telefon (062) 35 43 44, ab 19.30 Uhr

3692

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-Oberengadin.
Nähere Angaben unter Chiffre 3471 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Executive Chef

Eidg. dipl. Küchenchef und Fachlehrer, bewandert in der internationalen Küche, sucht Position im Raume Schweiz-Europa.

Offerten erbeten unter Chiffre 3744 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Initiativer Schweizer (33), zurzeit Chef de réception, sucht Stelle als

Vizedirektor/Direktor

Ausbildung: Koch, Kellner, Diplom HFL, Fähigkeitsausweis A.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 3637 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen

Schweiz gelesen!

Den Umbau

von A-Z planen und ausführen das können Sie ruhig uns überlassen!

MOBEL FABRIK GSCHEW
3812 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Im Zentrum der Stadt St. Gallen, Nähe Hauptbahnhof, auf 1. November 1976 zu verpachten: neuere

Hotelliegenschaft

37 Betten

mit rustikalem Restaurant

55 Plätze

inklusive Pächterwohnung, 4 Zimmer.
Kapitalbedarf für Kleininventar zirka Fr. 40 000.-.

Ihre Offerte mit Referenzen richten Sie bitte unter Chiffre C 33-906442 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

P 33-1154

Zu verkaufen sehr schönes

Hotel und Speiserestaurant

30 Betten, im Mittelbünden an bester Ausgangslage. Nötiges Eigenkapital zum Verhandeln Fr. 300 000.-.

Offerten unter Chiffre 3773 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cherchons famille sérieuse italienne ayant expérience hôtellerie en Suisse ou à l'étranger désireuse rentrer en Italie et intéressée

gestion d'une résidence

à Milan de 54 chambres situées centre-ville, bien achalandée depuis 4 années.

Prière aux intéressés envoyer leur curriculum vitae, présentation financière à Equipment LTD, P.O.B., 2600 Chiasso-Suisse.

3758

Lugano

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen)

Hotel (60 Betten)

in schöner, ruhiger und zentraler Lage mit Sessicht.

Zuschriften unter Chiffre 3653 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Umstünde halber sofort zu verkaufen

Restaurant-Bar

im Zentrum von Lugano. Es handelt sich um ein erstklassiges, elegantes und gut eingerichtete Lokal.

Langer Mietvertrag zugesichert.

Offerten unter Chiffre 3856 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Joli
hôtel de famille

à vendre ou à louer, région Villars-sur-Ollon (VD).

Ecrire sous chiffre PZ 303469 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Seltene Gelegenheit

An bester Lage in der Stadt Zürich (Kreis 4) zu verkaufen

grosse Liegenschaft

mit 30 Appartements, Restaurant und Bar. Nettorendite über 8%. Hypotheken geregelt. Anzahlung Fr. 300 000.-.

Offerten unter Chiffre 3853 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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 attrezzatura 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.

Restaurant-Self-service

à louer à Montreux, à des conditions de remise exceptionnelle, à couple capable d'assurer un service de restauration simple. Fermeture le dimanche. Patente bière et vin.

Faire offres sous chiffre EV 202-16 au journal Est Vaudois, 1820 Montreux.

Umstünde halber per sofort oder nach Uebereinkunft zu verpachten vielseitiger, modernst konzipierter

Restaurationsbetrieb

Region Zentralschweiz.

Erfahrene, initiative und fachlich gut ausgewiesene Interessenten mit Eigenkapital erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 3838 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Arrondissement d'Algje

Vente aux enchères
d'un hôtel

Vendredi 28 mai 1976, à 15 h. 30, à AIGLE, Hôtel de Ville, premier étage, soie des conférences, il sera procédé à la vente aux enchères publiques de l'immeuble désigné ci-dessous appartenant à la S.I. LA GERBE MONTREUX S.A. dont le siège est à Montreux, savoir:

COMMUNE DE LEYSIN
au lieu dit «La Cité», parcelle No 398, fol. 9
Hôtel Beau-Soleil No 386 229 m²
Place-jardin 883 m²
Pré-champ 1889 m²
Surface totale de la parcelle 3001 m²

No 194 556 Mention d'accessoirs de fr. 24 378.-.

Estimation fiscale: fr. 300 000.-.

Assurance incendie: fr. 119 500.-, indice 1976, 520%.

Estimation de l'office: fr. 500 000.-.

Vente requise par un créancier au bénéfice d'une hypothèque légale en 4e rang.

L'état descriptif des immeubles, l'état des charges et les conditions de vente seront à la disposition des intéressés à l'Office des poursuites d'Algje, Hôtel de Ville, troisième étage, dès le 7 mai 1976.

Les enchérisseurs devront se munir d'un acte d'état civil et, pour les sociétés, d'un extrait récent du Registre du commerce. Ils sont rendus attentifs aux dispositions spéciales (Loi Furgler) relatives à l'acquisition d'immeubles par des personnes étrangères ou domiciliées à l'étranger ou des sociétés considérées comme étrangères en raison d'une participation étrangère prépondérante.

Aigle, le 6 avril 1976.

Office des poursuites d'Algje:
F. Bigler, préposé

P 22-9192

Wir suchen zu kaufen

zirka 50-Zimmer-Hotel

möglichst im Mittelland, mit sehr guten Verkehrsverbindungen. Erforderlich sind genügend Nebenräume (Stützungsraum, Konferenzräume usw.). Richten Sie bitte Ihre Offerte unter Chiffre 44-67259 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Gesucht

zu kaufen/pachten

Hotel-
Restaurant

Umsatzgrösse ab zirka 1 Million Franken. Entsprechende finanzielle Mittel sind vorhanden.

Offerten unter Chiffre 3757 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im Appenzeller-Nordland an einmaliger Aussichtslage, neu renovierter

Landgasthof

mit Restaurant, Stübli, Saal und gedeckter Terrasse. Total zirka 130 Plätze.
- 4 festvermietete Wohnungen
- 2 Ferienwohnungen und Fremdenzimmer
- Ganzjahres-Betrieb
Erforderliche Anzahlung inklusive neuem Inventar und Liegenschaft in sehr gutem Zustand zirka Fr. 400 000.-.
Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre P 33-906427 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

P 33-3143

Sichere Kapitalanlage

Zu verkaufen in Zürich

Restaurant mit Bar

mit acht grossen Wohnungen sowie 8 Einzelzimmern an guter Lage (Nähe Bahnhof).

Nötiges Kapital Fr. 350 000.-.

Offerten unter Chiffre 3854 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre

café – glacier – restaurant

dans importante ville région lémanique. Situation centrale de tout plan. Chiffre d'affaire important. Patente d'exploitation event. à disposition.

Faire offre avec références financières sous chiffre PB 303 472 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 22-303472

Umstünde halber zu verkaufen oder zu verpachten

gut florierendes
Hotel-Restaurant

(90 bis 100 Betten)

Nähe Lugano.

Bei Kauf eventuell Tausch gegen Immobilien in der deutschen Schweiz.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 3731 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In

Basel
Snack-Bar mit Grill +
Bierschwemme

per 1. Juli 1976 zu vermieten. (Umsatzgrösse Fr. 800 000.-).

Es melden sich bitte nur Fachleute, die sich über ein Eigenkapital von mindestens Fr. 50 000.- ausweisen können.

Auskunft erteilt gerne
W. U. Christen, Fachberater für das Gastgewerbe,
Postfach 32, 8029 Zürich.

3743

Affaire exceptionnelle
avec fr. 400 000.- comptant

Devenez propriétaire d'un hôtel-café-restaurant.
Bon chiffre d'affaire (200 places). Station réputée été-hiver, 45 lits, tout le matériel, terrains, parking.

Ecrire sous chiffre 3761 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten in Ascona

modernes, seit einem Jahr eingeführt

Fitness-Center

in zentraler Lage. Grosses Schwimmbad, Sauna, Gymnastiksal, Solarium und Massage usw. Ganzjahresbetrieb.
Auskünfte unter Chiffre 84-5006 ASSA, Schweizer Annoncen AG, 6601 Locarno.

Anschlagbrett Tableau noir



Hotel-Fernkurs

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, um mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

Institut Mössinger AG, 8045 Zürich
Räffelstrasse 11
Telefon (01) 35 53 91

Kostenlos Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____
Strasse _____
Ort _____
Alter _____ 454

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 verlangen.)

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 étudiantes

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;
- Bekanntschaft 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 Chefentlastung 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 Forschungs-Institutes 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 Dietrich
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
Hotel (Einzelzimmer mit Bad/Verpflegung, Pausengetränke)

sFr. 980.—

sFr. 360.—

Teilnahmegebühr

sFr. 1340.—

Auskunft und Programme sind erhältlich beim

Veranstalter

Gottlieb-Dutweiler-Institut, Park «Im Grüene», CH-8803 Rüschlikon-Zürich, Schweiz, Telefon (01) 715 29 81 oder 724 00 20.

Bitte Porto beilegen!

Sie erwarten bestimmt eine Antwort auf Ihre Bewerbung oder zumindest die Unterlagen zurück, nicht wahr? Und die andern rudn 30 bis 50 Mitbewerber ebenfalls. Das läppert sich in einem Betrieb zu ganz hübschen Portoaussagen zusammen.

Meinen Sie nicht auch, es wäre höflicher und angemessen, dem Bewerbungsschreiben einen adressierten und frankierten Rückantwort-Umschlag oder einen internationalen Antwort-Gutschein (auf der Post erhältlich) beizulegen?



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höhere und mittlere Kader im Gastgewerbe Nr. 765

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 fördern.

Der nächste Kurs findet statt:

Datum: 1.–4. Juni 1976.

Kursort: Touring Mot-Hotel Schloss Ragaz, Bad Ragaz.

Kursleitung: Rudolf Bolliger, Leiter der Kadenschulung SHV.

Kurskosten: pro Person Fr. 350.— exkl. Pensionskosten.

Teilnehmer: Damen und Herren in der Position eines Departementchefs; 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
- Delegation von Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortungen

Unter Berücksichtigung gruppenspezifischer Erkenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

Auskünfte und Anmeldung:

SCHWEIZERISCHER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

Fri. Vreni Streiff

Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Telefon (031) 25 72 22

Ich interessiere mich für den Kurs Nr. 765 und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein _____

Name: _____

Betrieb: _____

Stellung im Betrieb: _____

Geb.: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN

und BAR-SERVICE.

INTERNATIONALE COCKTAILS

LONG DRINKS

mixen Schüler selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

31. Mai

21. Juni

M. Fürer, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55



Formation de cadres supérieurs

Gestion-Administration d'établissements

hôtelières hospitalières de stations et offices de tourisme

Enseignement en français

par cycle annuel pour étudiants de toutes nationalités âgés de 21 ans révolus
Externat mixte à Pully-Lausanne
Chemin de Chamblandes 45



ibo 1009 PULLY(Suisse)
Tél. (021) 28 33 42
Institut Borlat

Zeugnishäfte

Mit Register und Talon für die Personalakten

Heft zu 20 Blatt Fr. 9.—

Heft zu 50 Blatt Fr. 16.—

Heft zu 100 Blatt Fr. 25.—

Schweizer Hotelier-Verein,
Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31,
3001 Bern, Tel. 031 25 72 22

Zu verkaufen

- 1 Waschautomat, 18 kg
1 Trocknungstumbler
1 Zentrifuge, automatisch
1 Mänge 210 cm, Roller 40 cm

Alle Maschinen elektr. beheizt, kompl. revidiert und mit Garantie.

Einmalig günstiger Preis!

PERMETA AG, Sperletweg 50-52,
8052 Zürich, Tel. (01) 50 10 90.

3840

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss.
Deutsch, franz., ital., engl. Älteste u. meistbesuchte Fach-
schule der Schweiz, gegr. 1913.
Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftsicher!
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 31. Mai, 21. Juni 1976

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

Platz frei für mehr Gewinn!



Jetzt ist der Verkauf über die Gasse
noch einfacher:

BÄRSCHMANN

Pavillons / Verkaufs- und Gewerbeanhänger /
Motorverkaufswagen.
Hofmatt 615, 5452 Oberrohrdorf
Telefon (056) 96 19 10

Vorhänge Teppiche

bringen
Stimmung und
Behaglichkeit
in Ihr Lokal.

**MOBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon 033 / 37 43 43

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.

VORSCHRIFTEN

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

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminarien und Dienste unserer Abteilung
Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumen-
tation!

- ☐ Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration;
mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- ☐ Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- ☐ Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- ☐ Kaderkurs SHV (4- und 1-tägige)
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- ☐ Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Kochlehr-
töchter

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hoteller-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

**berndorf
luzern**

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

Produkte mit Vorsprung

z.B. Bankettgäste jederzeit in 10 Minuten mit Spezial- täten verwöhnen...

Mit Gastromet-Bankettservice
kein Problem: die Küche pro-
duziert ohne Zeitdruck einige
Stunden oder bis zu 3 Tagen im
Voraus. Speisen müssen nicht
tiegefrieren werden und sind in
10 Minuten servierbereit.
First-Class Hotels und Restau-
rants haben mitgeholfen, die-
sen ausbaufähigen, zukunfts-
orientierten Bankettservice zu
entwickeln.
Mit Gastromet-Umluftöfen pro-
duzieren und aufbereiten, die
Besichtigungsröhl und Bankett-
wagen, abgestimmtes Hartpor-
zellan usw., sind nur einige der
vielen Einzelheiten, die Sie in
unserer neuen überzeugenden
Gastromet-Bankett Dokumen-
tation finden werden.



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

GASTROMET
Dokumentationsdienst
041 55 95 05

GM

Peinture
Papiers points

Devis sans engagement pour remise
en état de chambres, cuisine, apparte-
ments.
Demandez nos conditions pour privés,
gerances et propriétaires.

Entreprise G. Marchand, Yverdon,
téléphone (024) 21 84 92
P 22-14458

Collectionneur cherche
Bordeaux et Bourgognes
vieux millesimes

Faire offre sous chiffre 3764 à l'Hôtel-
Revue, 3001 Bern.

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service
28. 6.-9. 7. / 20. 9.-8. 10.

Bar
8. 6.-19. 6. / 30. 8.-10. 9.

Flambieren/
Tranchieren
21. 6.-25. 6. / 13. 9.-17. 9.

Chef de service
8. 11.-19. 11.

Weinseminar
11. 10.-15. 10. 1976

Bar-
Management
22. 11.-26. 11. 1976

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkurausweis, Gra-
tis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und
Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich,
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

Tische Stühle

langjährig,
modern und
musikalisch für
gepflegte
Gastlichkeit.

**MOBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon 033 / 37 43 43

Hobbysammler sucht

Hotel- Koffer- etiketten

aus der ganzen Welt.
Einzelstücke oder
ganze Sammlungen.

Sendungen oder
Offerten mit Preis-
forderung an
Postfach 8,
3000 Bern 26.
2538



Les annonces de

l'Hôtel-Revue sont

lues dans toute

la Suisse.

Vorschriften

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



Kaufen und doch Geld
in der Tasche haben,
das ist der Weg, den Ihnen

frifri
Tel. 038 512 031

zeigt. Die 4 neuen Serie-S-
Frieusen sparen täglich
Öl und Strom, sind sicherer
und leisten genau so viel.

ARO AG, 2520 La Neuveville

BEA BERNE
Halle 1, Stand 103

Schweizerfarnen

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

100x100 cm Fr. 28.-

120x120 cm Fr. 31.-

150x150 cm Fr. 38.-

200x200 cm Fr. 52.-

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

3220



hammer ag bern
Tel. 031/23 78 18
Berufskleiderfabrik, Falkenplatz 7

Hobby-Sammler sucht für seine Privat-
Sammlung

Hotel-Koffer-Etiketten

aus aller Welt, einzeln oder in ganzen
Sammlungen, aber nur Einzelstücke.
Bitte einsenden und Kosten angeben
oder Offerte machen an Postfach 5,
3000 Bern 26.
Kein Risiko.

3392

Desinfektions

RATS, CAFARDS, etc...

Toute Suisse romande.
Jour et nuit discrétion.
Tél. (021) 26 24 51 / 81 33 81
1055 Froideville H. M. Maire



Schönheit,
die dauert

das wertvolle
Schweizer
Qualitätsbesteck

Jederzeit nachlieferbar -
noch nach vielen Jahren

Für Bezugsquellenachweis
und Prospekte:
SOLA-Besteckfabrik AG,
6032 Emmen/LU

Vorbeugen



mit Latoflex dem Bettsy-
stem mit der unvergleichlichen
Wirkungsweise - weltweit be-
währt bei Rheuma- und Band-
scheibenschäden. Auch in jedes
Bett einlegbar.
Qualitätsgarantie durch den
Hersteller: Latoflex-Degen AG,
CH-4415 Lausen - Tel. 061/910311

3220

Gesucht zu kaufen oder für Frischen-
fertigung

Butterskulpturen

Formen jeglicher Art für unsere kalten
Butters. Können auf Wunsch auch in
unserem Hause angefertigt werden.

Bitte rufen Sie uns an:
Telefon (034) 22 32 06
Peter Ludi, 3412 Heimiswil.

3677



Rosenthal-Hotelporzellan
für Ihren gepflegten Service:
z.B. Form **Variation**
Verlangen Sie ein Angebot!

Ihr Partner
und Berater

WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Abt. Hotelbedarf
01/98 42 42