

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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



Nr. 23 10. Juni 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
Telefon 031 25 72 22
Einzelnummer Fr. 1.20

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

Unserer Zukunft schuldig

Bald sind der Worte genug gewechselt: Das kommende Wochenende bringt das Verdikt des Souveräns in Sachen Raumplanungsgesetz, IDA-Kredit und Verfassungsartikel über die Arbeitslosenversicherung. Mit besonderer Spannung erwartet man den Ausgang des harten Ringens um das Raumplanungsgesetz, welches seiner Komplexität wegen an das Urteilsvermögen des Stimmbürgers erhebliche Anforderungen stellt. Werden vor allem jene Kreise an die Urne gehen, welche ablehnen wollen? Wir wagen es zu befürchten.

«Für uns und unsere Gäste» lautete der Titel des Leitartikels, in welchem sich Dr. Werner Kämpfen vehement für die Annahme des Raumplanungsgesetzes ausgesprochen hat. Es ist gewiss kein Zufall, dass die Gesamtheit jener Organisationen, welche die im Schweizer Fremdenverkehr Tätigen gruppieren, dem Oppositionskurs des gewerblichen Dachverbandes nicht zu folgen vermochte und im Raumplanungsgesetz eine reelle Chance erblickt, das oft zitierte Kapital des Tourismus, die Landschaft, zu schützen und eine «geordnete Besiedlung» des Landes zu verwirklichen – für uns und unsere Gäste. Sie tun dies nicht aus naiver Planungsgläubigkeit, sondern in der Einsicht, dass es sich beim umstrittenen Gesetz um ein brauchbares Instrument handelt.

Die Schweiz ist als Fremdenverkehrsland zu Recht stolz auf ihr Qualitätsimage, auf ein hohes Preis-/Leistungsverhältnis und auf ihre Prädestination für einen gehobenen Individualtourismus. Gerade die fortwährende Verteuerung unserer Währung macht deutlich, dass unser Land den weltweiten Wettbewerb um den Gast mit der Qualität ihrer Leistungen gewinnen muss. Aus dieser Sicht sind wir es unserer wirtschaftlichen Zukunft einfach schuldig, das ursprüngliche touristische Angebot, die Schönheiten und Eigenarten unserer Landschaft, zu erhalten. Das zur Debatte stehende Raumplanungsgesetz liefert bereits durch die Tatsache, dass es existiert, hinreichenden Beweis für seine Notwendigkeit: Wer wollte behaupten, dass eines der am dichtesten bevölkerten, am stärksten industrialisierten, wohlhabendsten und daher zu exzessivem Landverschleiss neigenden Länder der Erde seinen Landschafts- und Siedlungsraum dem unreflektierten Wüten, dem mehr oder weniger freien Spiel der Kräfte überlassen sollte? Falls es diese Meinung noch gibt – für einen touristisch Tätigen wäre sie der Ausweis erschreckender Einstichtlosigkeit.

Nun, gegen die Raumplanung ist ja fast niemand, so weit sind wir wohl heute. Man ist gegen das Gesetz, weil es angeblich zentralistische, undemokratische, technokratische, interventionistische, eigentumsfeindliche, zu weit oder zu eng gefasste oder sogar nicht

verfassungsmässige Bestimmungen enthält. Ein Argument scheint uns hier wesentlich: Das Gesetz geht davon aus, dass die Gemeinden ihre ortsplanerischen Aufgaben, insbesondere die Festlegung der Nutzungspläne und der Erschliessungsordnungen selber an die Hand nehmen. So wenig die Kantone bei der Ausarbeitung ihrer Gesamtrichtpläne «vollständig den Bundesämtern ausgeliefert» (so die Befürchtungen des Präsidenten der Ligue vaudoise) werden, so wenig geraten die Gemeinden unter die Fuchtel der Kantone. Kommunale Selbstbestimmung bleibt – abgesehen von der sowieso notwendigen Koordination – weitestgehend erhalten.

Weitere Befürchtungen der Gegner betreffen die Kosten der Raumplanung und bereits wird das Schreckgespenst neuer Steuern an die (Plakat-) Wand gemalt. Dazu kommt ein recht unzimpherlicher Umgang mit Zahlen, indem etwa auch die geplanten Bundesausgaben für die Investitionshilfe im Berggebiet zu den Raumplanungskosten geschlagen werden... Konkret: Die Raumplanung wird den Bund pro Jahr rund 20 Millionen Franken kosten, weitere 20 Millionen tragen die Kantone. Man könnte es billiger machen, indem man beispielsweise auf die Entschädigungen bei materieller Enteignung verzichtete. Lassen wir es bei diesen Argumenten bewenden.

Die zweite Vorlage, das 200-Millionen-Darlehen an die Internationale Entwicklungsorganisation IDA, steht zum Entscheid, weil die Schweizerische Republikanische Bewegung mit dieser Form der Entwicklungshilfe nicht einverstanden ist und das Referendum ergriffen hat. Es geht um eine moralische und politische Frage. Soll, darf die Schweiz, welche nicht zuletzt dank ihrer Verbundenheit mit der Welt reich geworden ist, dem hungernden Rest der Welt den Rücken kehren? Die IDA gewährt den ärmsten unter den armen Ländern langfristige und zinslose Kredite, die ihr von den Industrieländern als fonds perdu zur Verfügung gestellt werden. Weil die wettloftene Schweiz regen Handel mit den Entwicklungsländern treibt, sollte sie es sich leisten können, tätige Solidarität zu üben. Eine Ablehnung dieser Vorlage liess das Gesicht der Schweiz als Hort von Humanität und Gastlichkeit in einem bedenklichen Licht erscheinen.

Die letzte Vorlage schliesslich – der neue Verfassungsartikel über die Arbeitslosenversicherung – scheint kaum bestritten. Sie bringt das Obligatorium für alle Arbeitnehmer und schreibt Massnahmen zur Verhütung und Bekämpfung der Arbeitslosigkeit vor. Selbständigerwerbende sollen sich unter gewissen Bedingungen auch versichern können. Die Finanzierung erfolgt durch häufige Beiträge von Arbeitgeber und -nehmer, der Maximalsatz wird im Gesetz fixiert. Man spricht von sechs Lohnpromillen. Die bisherigen Kassen bleiben bestehen, jedoch wird das Mutationswesen zentralisiert. Die neue Arbeitslosenversicherung soll selbsttragend sein. Summa summarum: Eine fortschrittliche Lösung, die unser Vertrauen sicher verdient. Nicht weniger als die zwei anderen Vorlagen, Bedenken Sie: Wer nicht Ja stimmen geht, hat ein Nein auf dem Gewissen!

Gottfried F. Künzi



Kann die Landschaft am nächsten Wochenende auf uns zählen? Danken wir ihr all das, was sie uns gibt, mit einem überzeugten Ja.

Affichage des prix dès le 20 juin

Le 20 avril 1976 est entrée en vigueur l'ordonnance fédérale sur l'indication des prix de détail, ordonnance qui s'appuie sur le nouvel arrêté sur la surveillance des prix. Les nouvelles dispositions régissant l'indication des prix des consommations dans les restaurants sont également entrées en vigueur à cette date. Il en est autrement de la nouvelle réglementation qui s'applique aux établissements qui hébergent des personnes, donc aux nuitées dans les hôtels, auberges, motels, pensions et autres établissements de la parahôtellerie ayant une fonction d'hébergement. Le Conseil fédéral a prévu un délai d'adaptation de deux mois pour les prescriptions concernant l'hébergement, et c'est donc le 20 juin prochain que les nouvelles dispositions entreront en vigueur.

Le 20 mai à Zurich et le 3 juin à Lausanne, le préposé à la surveillance des prix a organisé des réunions d'information pour les cantons qui sont chargés de l'exécution de la nouvelle ordonnance. Le but de ces réunions était de parvenir à une uniformisation optimale des nouvelles dispositions dans toute la Suisse, et à leur application la plus judicieuse possible. C'est ce même but qu'a poursuivi la Surveillance des prix en publiant les «Directives concernant l'ordonnance sur l'indication des prix de détail», petite feuille jaune que chacun peut se procurer sur demande.

Listes ou cartes

Que disent ces directives? Les prix des consommations doivent être indiqués aux clients. Ceci est possible en affichant les listes de prix à des endroits appropriés, et bien visibles du client. Il est également autorisé de déposer des cartes sur les tables; selon le caractère de l'établissement, ces cartes peuvent se trouver continuellement sur les tables, ou bien être présentées spontanément au client. Elles doivent faire ressortir les indications de mesures exactes pour les boissons qui sont énumérées dans l'ordonnance, à savoir les spiritueux, liqueurs, apéritifs, vins, bières, eaux minérales, boissons douces, jus de fruits et de légumes, ainsi que le lait froid. Ces indications de mesure ne sont toutefois pas exigées entre autres pour les «long drinks» et les boissons à base de lait qui sont composées au bar. La nouvelle ordonnance ne contraint donc personne à trahir les secrets de ses cocktails. Les dispositions concernant la restauration n'apportent pas de modifications fondamentales par rapport à l'ancienne ordonnance de 1973, si ce n'est que le client a le droit de connaître les prix des consommations sans devoir en faire la demande au personnel de service. Il existe

pendant deux exceptions à ce sujet: si le client commande des mets ou des boissons qui ne sont pas compris dans l'offre normale, c'est-à-dire des suppléments de toute sorte, des changements par rapport au menu (s'ils ne sont pas indiqués sur la carte), ou s'il commande individuellement une spécialité qui ne figure pas sur la carte, il est alors admis d'indiquer le prix oralement. Il en est bien entendu de même pour une offre globale, où la vente ne s'opère pas au détail. Ceci est également valable dans le cas où, par exemple, un client a fait appel aux services d'une agence de voyages qui règle directement à l'établissement les frais de restauration. Pour les services qui font l'objet d'un arrangement forfaitaire, il n'y a donc aucune obligation d'indiquer les prix des consommations, puisqu'il n'y a pas de vente au détail. Pour ce cas précis des arrangements forfaitaires, la situation est présente de la même façon dans l'hôtellerie. Aucun hôtelier n'est tenu de donner au bénéficiaire d'un voyage forfaitaire des explications sur le détail de la facture qui est remise à l'organisateur du voyage.

Hôtellerie

L'article 10 de la nouvelle ordonnance prévoit que, dans les établissements qui hébergent des personnes, les prix de la nuitée avec ou sans petit déjeuner, de la demi-pension ou de la pension complète doivent être communiqués au client à son arrivée, oralement ou par écrit, et affichés dans les chambres.

Comment faut-il comprendre cette réglementation qui, telle qu'elle est présentée, doit entrer en vigueur le 20 juin prochain? En ce qui concerne les nuitées, les prix doivent être indiqués deux fois: une première fois lors de l'arrivée du client et de la conclusion du contrat d'hébergement.

Aus dem Inhalt

Affichage des prix Les obligations de l'hôtellerie dès le 20 juin	1/2
Festival télévisé L'Anneau d'Or: raisons d'être et palmars	3
Tennis – ein touristischer Faktor Unser Interview mit dem STV-Direktor	3
Wir und die Mehrwertsteuer Der Kampf beginnt	5/10
Hoffnung aus Holland und Belgien Eindrücke von einer Promotionsreise	5
Hôtellerie valaisanne Un peu de soleil dans un ciel d'orage	7
Zweistellige Zuwachsraten registrierte Airtour Suisse 1975	10
Palais de congrès Les activités d'une association touristique spécialisée	11
Politique touristique fédérale Le concept touristique, instrument gouvernemental	11
Der Schweizer Knabbermarkt Kleinkonsum mit grosser Bedeutung	13
USA 1976 Vacances «50 étoiles» pour l'Année du Bicentenaire	15
Denkmäler des Eisenbahnzeitalters Schweizer Bahnhöfen bis 1930	16/17

**Weil
uns nicht
egal ist, wie
die Schweiz
morgen
aussieht.**

Raumplanung Ja!

(Suite deuxième page)

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

HOWEG

Affichage des prix dès le 20 juin

(Suite de la première page)

ment, et une deuxième fois par l'affichage des prix dans les chambres. Selon le type de l'établissement, cette première indication des prix peut s'effectuer oralement ou par écrit. Dans le cas où il n'y a pas eu de confirmation préliminaire écrite, nous recommandons d'utiliser le système des «spasports de l'hôtel» (avec indication du numéro de chambre). Seuls les petits établissements devraient appliquer le système de l'indication verbale des prix. Les termes des «Directives» précitées prêtent quelque peu à confusion; il est écrit en effet que «les prix doivent être affichés dans la chambre des clients. Il est possible d'utiliser un formulaire sur lequel sont indiqués les prix haute et hors saison». Il ressort de ce complément d'information que, dans une certaine limite, on tolère des différences entre les prix des nuitées indiqués oralement ou par écrit, et ceux qui sont affichés dans les chambres. Nous allons essayer de définir le plus exactement possible pour les membres de la Société suisse des hôteliers quelles sont ces émités.

Affichage des prix maximums

Les membres de la SSH ont annoncé leurs prix maximums à la Surveillance des prix conformément aux indications qui figurent dans le Guide suisse des hôtels. Ces prix ont été contrôlés par rapport à deux critères: augmentations injustifiées et, en partie également, formations de prix abusives. Ces prix maximums avec, selon le cas, le petit déjeuner, la demi-pension ou la pension complète, doivent être tout simplement affichés dans les chambres, même si l'hôtel applique de temps en temps des prix plus bas, en raison de la saison ou de la situation du marché. Il est donc admis que le prix de la nuitée affichée dans la chambre soit plus élevé que celui qui a été indiqué lors de la signature du contrat d'hébergement. Mais ces deux prix ne doivent pas cependant dépasser les prix maximums qui sont publiés. Il est bien clair que le prix affiché dans chaque chambre doit correspondre à un prix maximum de cette catégorie de chambre, dans la mesure où il y a plusieurs catégories, et non pas au prix le plus élevé pratiqué par l'hôtel pour une autre catégorie de chambre. Bien entendu, il est également possible d'afficher dans les chambres des prix différents, selon qu'il s'agit d'une chambre simple ou d'une chambre double, ainsi que les divers tarifs selon les saisons: haute saison, avant et après saison et «off season». La Surveillance des prix estime que cette réglementation est suffisamment flexible pour satisfaire l'hôtellerie saisonnière comme l'hôtellerie urbaine: elle voudrait ainsi engager tous les hôteliers à adopter une politique de prix conforme au marché.

Les deux formulaires que la SSH met à la disposition de ses membres pour l'affichage des prix dans les chambres correspondent parfaitement aux nouvelles dispositions qui ont été prises et ils ont été expressément approuvés par la Surveillance des prix. Il faut cependant qu'ils soient encore correctement remplis, et surtout affichés au bon endroit le 20 juin au plus tard. Quoiconqu, à cette date, n'aura pas encore procédé à l'affichage de ses prix dans les chambres recevra d'abord un avertissement de la part des autorités cantonales de surveillance, et risquera ensuite une amende.

Pas de prix astronomiques

La Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, a l'intention de mettre à la disposition de ceux de ses membres qui hébergent des personnes des imprimés presque identiques destinés à l'affichage des prix dans les chambres. Pour l'ensemble des établissements hôteliers, c'est-à-dire également pour les établissements qui ne figurent pas dans le Guide des hôtels et qui hébergent des personnes, il est absolument exclu d'afficher des prix «astronomiques». Si un hôtelier affiche des prix très élevés dans ses chambres, il doit le cas échéant pouvoir prouver qu'il

a effectivement appliqué ces tarifs pendant la haute saison, ou qu'il pourrait les appliquer. Des prix exceptionnellement élevés, par exemple pendant une exposition ou une foire, ne seraient pas suffisants ici comme justification.

Clarté et transparence des prix

La Surveillance des prix a bien conscience du fait que l'application de l'ordonnance sur l'affichage des prix dans les chambres nécessitera encore un certain temps d'adaptation. Les établissements membres de diverses associations professionnelles de l'hôtellerie ont été très largement informés sur le sujet. Au cours des prochaines semaines, le Préposé à la surveillance des prix fera paraître plusieurs com-

L'informatique à l'Ecole hôtelière: pour quoi faire?

L'enseignement à l'Ecole hôtelière de Lausanne comprend l'étude des différents instruments de traitement de l'information utilisables dans l'hôtellerie: machines à calculer, caisses enregistreuse de restaurant et d'hôtel, machines comptables évoluées et systèmes informatiques. Tous ces outils peuvent être à la disposition de n'importe quel hôtel, petit, moyen ou grand, étant donné le très grand éventail de possibilités matérielles, de financement et de prix.

L'évolution des performances et des coûts informatiques a été telle que la productivité offerte à l'hôtelier débouche sur des chances de plus en plus grandes de pouvoir traiter les informations hôtelières à l'aide d'un système complet plutôt qu'avec des moyens de traitements dispersés (caisse enregistreuse ici, machine comptable là...).

L'enseignement d'abord...

L'Ecole a pour but de donner à l'étudiant un bagage spécialisé minimum lui permettant d'utiliser un système informatique et de dialoguer avec les spécialistes de l'informatique. Elle ne veut pas former des spécialistes, des programmeurs, mais de futurs cadres aptes à reconnaître les difficultés, les pièges, les avantages et désavantages de l'introduction d'un outil informatique dans un hôtel-restaurant.

Pour atteindre la plus haute efficacité possible en fonction de la réputation et de la mission de l'Ecole hôtelière, celle-ci se doit de faire correspondre le plus étroitement possible la théorie de l'informatique à la pratique hôtelière. Les cours dispensés aux étudiants traitent ainsi des problèmes aussi bien comptables (comptabilités auxiliaires - clients, salaires, stocks, fournisseurs - comptabilité générale) que des réservations des clients (fichier clients, «room-racks») ou de la gestion de l'hôtel, en prenant appui sur toutes les disciplines enseignées. L'Ecole peut ainsi atteindre l'objectif qu'elle s'est fixé: former un

muniqués dans la presse afin d'attirer l'attention des établissements qui ne sont pas membres d'associations professionnelles sur leur obligation d'afficher leurs prix dans les chambres. Il est à supposer que, selon les cantons, les divers organes compétents de la surveillance ou du contrôle des prix procéderont aux contrôles nécessaires.

Cette nouvelle obligation d'indication des prix des nuitées n'a pas été créée pour que, profitant de son autorité, Berne cherche à chicaner les hôteliers, même s'il est indéniable que la nouvelle ordonnance va leur apporter un surcroît de travail... Cette nouvelle ordonnance a pour but de parvenir à une meilleure transparence des prix et de servir ainsi la renommée internationale de la Suisse en tant que pays touristique. La Surveillance des prix vous remercie de votre compréhension.

Richard Schwertfeger / trad.

Futur cadre de l'hôtellerie capable d'introduire et d'utiliser un outil de travail d'avenir.

... les besoins de l'administration ensuite...

L'outil informatique est utilisé également pour l'administration scolaire et financière de l'Ecole, depuis les réservations des étudiants dans le temps jusqu'aux différentes comptabilités en passant par le dossier des notes de l'étudiant, l'occupation des studios et des garages. Il assure à l'administration de nombreux avantages: renforcement de la collaboration entre tous les secteurs intéressés (direction, professeurs, secrétaire, exploitation), mais aussi limitation du personnel dans le futur, simplification du travail des professeurs et du secrétariat, amélioration de la gestion (scolaire, administrative et financière).

... la recherche enfin

L'outil informatique sera à la disposition d'une équipe pluri-disciplinaire ayant reçu pour mission de vulgariser l'informatique en l'adaptant à l'hôtellerie, dans le cadre d'un centre de recherche d'informatique appliquée. Cette équipe mettra notamment au point des programmes permettant à des hôteliers de se recycler ou d'améliorer leurs connaissances informatiques, de mettre à jour des notions théoriques oubliées avant de commencer le séminaire SSH pour chefs d'entreprises ou encore des programmes utilisables pour traiter les informations de l'hôtellerie.

Calendrier des vacances scolaires en France

Vacances d'été 1976: du jeudi 1er juillet 1976 inclus au mardi 14 septembre 1976 au matin.

Toussaint: du jeudi 28 octobre 1976 inclus au jeudi 4 novembre 1976 au matin.

Noël: du lundi 20 décembre 1976 inclus au lundi 3 janvier 1977 au matin.

Vacances de février:

Zone A: du lundi 7 février 1977 inclus au lundi 14 février 1977 au matin.

Zone B: du lundi 14 février 1977 inclus au lundi 21 février 1977 au matin.

Zone C: du lundi 21 février 1977 inclus au lundi 28 février 1977 au matin.

Vacances de printemps:

Zones A et B: du lundi 28 mars 1977 inclus au mardi 12 avril 1977 au matin.

Apprentissage de cuisinier: préparation aux examens

Un nombre limité de cuisiniers et de cuisinières semi-qualifiés auront à nouveau la possibilité de suivre, en automne 1976, un cours professionnel intercantonal destiné à les préparer à l'examen de fin d'apprentissage de cuisinier conformément à l'art. 30 de la loi fédérale sur la formation professionnelle.

Conditions d'inscription: - Avoir 20 ans révolus. - Au moins 6 ans de pratique dans une cuisine.

Durée du cours: 1-2 fois 8 semaines.

1er cours: du 18 octobre au 11 décembre 1976.

2e cours: du 17 octobre au 10 décembre 1977.

Genre du cours: Internat.

Enseignement: Par cours 200 leçons de connaissances professionnelles, 120 leçons de culture générale.

Finance du cours: La finance de cours pour l'enseignement, le logement et la nourriture se monte à 1000 francs par cours de 8 semaines. S'y ajoutent le coût du matériel d'enseignement obligatoire (environ 110 francs) et les frais de déplacement (commencement et fin du cours, congés).

Examens:

Les participants auront à subir l'examen partiel de fin d'apprentissage pour les branches de culture générale et, ensuite, l'examen professionnel au lieu de travail ou en un autre lieu désigné par l'autorité cantonale.

Délai d'inscription: L'inscription devra être faite jusqu'à la fin du mois de juin.

Les directives détaillées et les formules d'inscription peuvent être obtenues, sans engagement ni frais, auprès de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants, Dreikönigstr. 34, 8002 Zurich.



Un «Clef d'or» se retire

Après 50 ans de carrière dans l'hôtellerie, M. Robert Crelier, le distingué et sympathique 1er concierge de l'Hôtel de la Paix, à Genève, vient de prendre sa retraite. Né en 1911, M. Crelier était entré dans cet établissement en 1932 déjà; on le trouve au Grosvenor House, à Londres, de 1938 à 1942, puis à l'Hôtel de la Paix, à titre définitif cette fois, puisqu'il occupa dès 1949 le poste de 1er concierge. M. Robert Crelier a également mis tout son entregent, ses compétences et son dévouement au service des Clefs d'Or, dont il fut un membre fondateur à Genève, puis le président. Vice-président également des Clefs d'Or de Suisse, il siège au comité directeur des Clefs d'Or internationales.

M. Crelier a bien mérité de la grande hôtellerie suisse et a contribué au renom de son accueil. Nous lui souhaitons une paisible et longue retraite.



Konkurs

Wie uns das United States District Court für den District of Colorado mitteilt, ist das Reisebüro Safaritours, Inc. in Konkurs gegangen. Die letzte Gläubigerversammlung wird am 23. Juni 1976 im Bankruptcy Courtroom Nr. 1 U.S. Court House, 1929 Stout Street, Denver, Colorado, stattfinden.

Anlehre:

Eine neue Ausbildung

Der Schweizer Wirtverband (SWV) orientierte kürzlich die Presse über die Anlehre zur Restaurant-Angestellten. Die Ausbildung dauert ein Jahr und umfasst neben der praktischen Ausbildung in einem gastgewerblichen Betrieb vier Wochen Unterricht, welche wie folgt aufgeteilt sind: zwei Kurswochen zu Beginn der Anlehre, eine Woche nach einem halben Jahr Praktikum und eine Woche am Schluss der Ausbildung.

Neben der Vermittlung von theoretischen Kenntnissen wird grosses Gewicht auf die praktische Tätigkeit gelegt. Nach bestandener Abschlussprüfung erhalten die Absolventinnen ein Zeugnis des Schweizer Wirtverbandes.

Eine Restaurant-Angestellte sollte nach ihrer Ausbildung gemäss Zielsetzung des SWV in der Lage sein, alle am Buffet, im Office, in der kalten Küche und im hauswirtschaftlichen Bereich vorkommenden Arbeiten selbständig auszuführen. PH

SFG-Mitteilungen

Interkantonale Fachkurse für Kochlehrer und Kochlehrlinge: 18. Oktober bis 11. Dezember 1976

Die Lehrmeister der in Frage kommenden Saisonbetriebe oder entlegenen Jahresbetriebe werden ersucht, die Lehrverträge für neu auszubildende Lehrlinge und Lehrkräfte bei Lehrbeginn sofort dem zuständigen kantonalen Amt für Berufsbildung einzureichen. Die Anmeldung zu den interkantonalen Fachkursen, die bis 30. Juni 1976 vorgenommen sein muss, erfolgt ausschliesslich durch das Amt für Berufsbildung des Lehrkantons.

Wir rufen den Lehrmeistern, die erstmals Lehrlinge ausbilden wollen, folgende wichtige Punkte in Erinnerung: - Vor Anstellung des ersten Lehrlings ist die Bewilligung zur Lehrlingsausbildung beim zuständigen Amt für Berufsbildung einzuholen. - Der Lehrvertrag muss schriftlich abgefasst und durch das Amt für Berufsbildung genehmigt werden. - Die Kenntnis des Ausbildungsreglementes und des Normallehrplanes sowie des Ausbildungsprogrammes für die praktische Ausbildung im Betrieb ist Voraussetzung für eine sorgfältige Ausbildung.

Instruktionskurs für Fachlehrer

Am 25. Mai 1976 führte die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe einen Instruktorienkurs für Fachlehrer an Einführungskursen II für Kochlehrlinge in Luzern durch. 32 Fachleute aus 8 verschiedenen Kantonen nahmen an diesem Kurs teil und wurden von P. Götzinger, Vizepräsident der SFG, Basel, begrüsst. Als Kursleiter informierte W. Schudel, eidg. dipl. Küchenchef und fachtechnischer Mitarbeiter der SFG, über die notwendigen Vorbereitungsarbeiten für den Einführungskurs II. Eine Arbeitsmappe für die Fachlehrer mit sämtlichen Rezepturen für den 10tägigen Kurs konnte abgegeben werden. Die Arbeitsmappe ist die Grundlage für die Kursarbeit und kann von den Fachlehrern an Einführungskursen bei der SFG bezogen werden.

Nebst vielen Hinweisen und Ratschlägen erleben die Teilnehmer den praktischen Ablauf eines Kurstages. 12 Kochlehrlinge

unter der Aufsicht von P. Casanova, Luzern, wurden vor den kritischen Augen der anwesenden Fachleute in der Zubereitung von anspruchsvollen Gerichten instruiert.

Der Instruktorienkurs hat gezeigt, dass den Lehrlingen während des Einführungskurses II viele wertvolle Tipps vermittelt werden und dass sie intensiv im sauberen, exakten und sparsamen Arbeiten angewöhnt werden. Innerhalb einer Gruppe arbeitet der Lehrling mit grosser Begeisterung und bemüht sich, die Anweisungen und Ratschläge zu beherzigen. Die Kursteilnehmer haben viel Wissenswertes und Interessantes aus Luzern mit nach Hause genommen und freuen sich auf ihre verantwortungsvolle Tätigkeit als Kursleiter an den Einführungskursen.

Neues Lehrmittel für die Kochlehrlinge

Im Verlag der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich, erschien kürzlich das neue Lehrmittel «Fachrechnen für den Kochberuf», das auf der Grundlage des Normallehrplanes für die Berufsklassen der Köche erarbeitet wurde. Das Lehrmittel ist für die Lehrlinge des 2. Lehrjahres bestimmt. Die Ausarbeitung erfolgte durch die Herren Kochfachlehrer W. Schudel, F. Ballmer, O. Jor dak und A. Kugler. In verständlicher Art werden dem Lehrling die Begriffe des gastgewerblichen Rechnens erklärt, Quantitäten und Gewichte, Gewichtverluste sowie die Warenpreise erläutert. Das Heft enthält auch einfachere und schwerere mündliche und schriftliche Aufgaben sowie zahlreiche Seiten zur Berechnung von wichtigen Einzelgerichten. Der Verkaufspreis beträgt 6 Fr. pro Exemplar.

Bibliothek

Heimerans Küchenlexikon

von Erhard Gorys. 560 Seiten mit vielen Abbildungen, Kochbuchverlag Heimeran, München. DM 42.-

Heimerans Küchenlexikon - ein zuverlässiger Führer durch das weite Gebiet der Kochkunst und zugleich ein Verfüher zu lukullischen Genüssen. Von «Aachener Printen» bis «Zwischenstücken» bringen vier mehr als 7000 Stichwörter alles Wichtige und Interessante über das, was Zunge und Gaumen zu entzücken vermag bzw. was zur Zubereitung deftiger bis exquisiter Speisen und raffinierter Getränke erforderlich oder nützlich ist. Darunter sind rund 400 Begriffe der Küchentechnik und Ernährungswissenschaft, 4000 grundlegende Rezepte der klassischen und modernen Kochkunst und der Landesküche, 350 Getränke mit und ohne Alkohol und noch 1700 Begriffe, die das Auffinden des gesuchten Stichworts erleichtern.

Selber einmachen

Die besten Rezept-Ideen nach Grossmutter's Art Annette Wolter, 72 S., Gräfe und Unzer Verlag München

Einmachen hilft sparen und Eingemachtes bietet die Abwechslung, welche der Gast so wünscht. Das Büchlein gibt Auskunft über Einmachemethoden, über Grundsätzliches und über die Anwendung moderner Küchentechnik, um im geschmacklichen wie auch im ernährungsphysiologischen Sinne die besten Ergebnisse zu erzielen. Verschiedene Tipps zeigen wie Eingemachtes durch wenige raffinierte Zutaten zu besonderen Leckereien gesteigert werden kann.

Freude am Grill

Marianne Kaltenbach, 88 S., 8 Farbtafeln, Fr. 12.80

Die Auswahl der Rezepte reicht von der einfachen Wurst bis zum exklusiven Fleischstück. Hinweise auf Beigaben, seien es nun raffinierte Saucen oder auch Kartoffeln, Gemüse oder gar Süsses zum Nachtschinken sowie die Marinadengeheimnisse der Autorin runden das handliche Büchlein mit den gewohnt «glühenden» Fotos und einem recht amüsanten Text ab. Das Büchlein vermag dem Fachmann neue Anregungen zu geben, eignet sich aber noch besser als aufmerksamkeitsprägend für die besten Stammgäste der Röstisserie.



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, Doronetto, Otto Hadorn

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern

Tel. 031 / 25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Um auf lange Sicht zu profitieren, ist jetzt die Zeit zu renovieren.

Generalunternehmung

ORTOBAU

Zürich

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

En marge du 1er festival de télévision de Lausanne

L'Anneau d'Or et Lausanne: un promesse de mariage?

Lausanne aura été, la semaine passée, la capitale de l'Eurovision sportive, puisque, sous le patronage de l'Union européenne de radiodiffusion, du Comité international olympique et de la Société suisse de radiodiffusion et télévision, le Palais de Beaulieu a abrité l'«Anneau d'Or», le 1er Concours international d'émissions sportives en télévision. Une manifestation déjà importante en soi, qui constitue avant tout une opération de charme et de relations publiques au service d'une cité à la recherche d'une nouvelle ouverture sur le monde!



Au Palais de Beaulieu à Lausanne, s'est déroulé le concours de l'Anneau d'or, réservé aux émissions sportives de télévision. La skieuse helvétique Lise-Marie Morerod a tiré au sort l'ordre de présentation des films sportifs en compagnie de Bernard Russi. (ASL)

Le petit écran et le sport constituent un duo dont on ne saurait nier l'homogénéité et l'attractivité. Y associer, l'espace de quelques jours qui seront autant d'heures d'émission, le nom de Lausanne: c'est la performance que viennent d'atteindre les autorités de cette ville, leur syndic, M. J.-P. Delamuraz, en tête, en qualité de président du comité d'organisation, ainsi que les initiateurs de cette idée: l'ADIL-Office du tourisme et la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, toutes deux à la recherche d'une manifestation en mesure de porter bien haut et bien loin l'image de leur bonne cité.

17 pays, 23 chaînes de télévision

L'image... par l'image! On ne doutera de l'impact de cette première édition de l'«Anneau d'Or», si l'on suit que 23 productions, émanant de 17 pays, ont figuré au programme du concours. Si, à Montreux, l'important c'est la rose... à Lausanne, l'essentiel était de participer. Trois prix sont d'ailleurs venus

récompenser, sur la foi d'un jury international, les organismes de télévision les plus méritants dans le domaine des reportages sportifs et des documentaires sur les sports ou sur leurs représentants.

Les pays suivants étaient représentés à Lausanne: Algérie, RFA, RDA, Autriche, Belgique, Canada, Espagne, Finlande, France (3 chaînes), Grande-Bretagne, Pays-Bas, Pologne, Suède, Tchécoslovaquie, URSS, Yougoslavie et Suisse. Le Festival a également servi de cadre à un important séminaire, à l'enseigne de «L'Ateliers», consacré aux différents problèmes du reportage sportif télévisé.

Puisse ce 1er Anneau d'Or symboliser l'union, désormais immuable, entre Lausanne et l'Eurovision, entre Lausanne et l'Olympisme (le CIO qui y a son siège ne dispose-t-il pas d'un sixième anneau, appartenant au «continent des téléspectateurs»?) et, finalement, entre Lausanne et sa vocation d'accueil!

Le palmarès du Festival

Les 23 émissions du concours présentées au Palais de Beaulieu furent - il fallait s'y attendre - très diverses dans la qualité de l'image.

Les récompenses ont été les suivantes: L'Anneau d'Or va à la BBC pour son émission «The Runners»; l'Anneau d'argent est attribué à la chaîne allemande ARD pour «Ikarus, l'aventure du Delta»; l'Anneau de bronze est acquis par la Télévision suédoise pour son reportage sur les «Jeux olympiques pour handicapés». Le Prix de la presse récompense le film de la TV belge «Les Bébé Nagours» pour son caractère original et humaniste. Les deux jurys ont en outre accordé une mention spéciale à l'émission anglaise de l'ITV sur la finale de la Ligue de football. Quant au prix du CIO, il ne récompense pas une émission mais un homme, M. Marcel Bezençon, président d'honneur de l'UER, ancien directeur de la SSR et «père spirituel» de l'Anneau d'Or.

Tourisme technique au Pays de Neuchâtel

Une exposition de prestigieux bijoux horlogers

Jusqu'au 20 septembre, les musées d'horlogerie de La Chaux-de-Fonds et du Locle présentent conjointement les plus prestigieuses expositions d'horlogerie jamais réalisées. Au Musée international d'horlogerie de La Chaux-de-Fonds, c'est l'œuvre d'Abraham-Louis Breguet 1747-1823 qui est présentée. Ce génial horloger neuchâtelois et l'auteur d'une quantité d'inventions dans le domaine de la mesure du temps, et a créé les montres les plus compliquées jamais réalisées. La célèbre pièce «Marie Antoinette», considérée comme la Joconde de l'horlogerie, sera présentée à titre exceptionnel, puisqu'elle est normalement propriété d'une fondation à Jérusalem, tandis que la montre «La Sympathie» a été mise à disposition par le British Museum.

Le Musée d'horlogerie du Château des Monts du Locle sera un cadre merveilleux pour présenter les «Montres et automates des collections M. et ED. M. Sandoz», merveille de la microtechnique de jadis. Patronnés par un comité commun, ces deux expositions jumelles réunissent des pièces d'un intérêt exceptionnel dans une présentation qui est accessible même aux profanes, grâce à des films et des textes documentaires.

26e Fête fédérale de musique: c'est parti!

Bienne est parée, la 26e Fête fédérale de musique peut avoir lieu. Les locaux sont choisis, les itinéraires définis, les inscriptions nombreuses et toute l'organisation est rodée.

MM. André Walter, président du comité de presse et de propagande, et Hans Haussler, chef de presse, ont déjà accueilli au Palais des congrès de Bienne plus de 50 journalistes venus des quatre coins du pays. On leur a fait visiter les lieux, emplacements et parcours où se déroulera la grande fête de la musique les 11, 12, 13 et 18, 19, 20 juin. Quelque 13 000 musiciens formant 267 fanfares passeront un des deux week-ends à Bienne; 4320 personnes logeront dans des dortoirs et 1710 dans les hôtels. Le comité de subsistance s'apprete à servir la bagatelle de 15 000 repas par week-end. A préciser encore que le budget, revu et remanié 4 fois, présente encore un déficit de 34 000 francs. C'est dire combien les organisateurs comptent sur un nombre public pour l'éponger! Pour cette importante manifestation, un programme spécial a été élaboré qui offre, entre autres, des soirées de variétés internationales

valant à elles seules le déplacement. D'autre part, le Guide officiel de la fête est sorti de presse et le disque «Biel 1976 Bienne» est en vente partout. Il comprend les six marches sélectionnées lors du concours de composition et un extrait du concert de gala donné à Bienne par la Fanfare de l'Armée Suisse. MTJ

Leysin va bientôt inaugurer son Centre sportif

La Société Leysports SA a fixé la date d'inauguration du Centre sportif de Leysin aux 20, 21 et 22 août 1976. Un comité d'organisation s'est constitué dans ce but; il comprend MM. J.-R. Herren, président; Ed. Burnier, vice-président; G. Felli, secrétaire; G. Reuteler, finances; E. Logoz et Mme M. Favey, presse; Ph. Petitpierre, programme sportif; A. Ryhen, logement; R. Rochat, plaquette; et G. Felli, programme général. Le programme prévoit de nombreuses réjouissances: bal, réception officielle, soirée de détente, matches internationaux de hockey sur glace, volley-ball et tennis, ainsi que diverses présentations des sociétés locales. Le samedi, toute la population de la station sera cordialement invitée à une grande soirée villageoise.

Assemblée générale de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

TVA: «Nous disons non, car la mesure déborde.»

(ATS) Baisse générale des affaires de 10 %, hausse des coûts d'exploitation, introduction prévue du 2ème pilier AVS obligatoire, taux de 10 % de la future taxe à la valeur ajoutée: «Là, nous disons non, car la mesure déborde», s'est exclamé, à Neuchâtel, M. P. Moren, président central, en ouvrant l'assemblée des délégués de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

«Si nous sommes conscients que l'Etat doit avoir les moyens financiers de sa politique, nous demandons à ceux qui sollicitent sans arrêt l'Etat-providence de bien vouloir payer eux-mêmes les frais de l'opération», a-t-il relevé.

Compétitivité et solidarité

«Les suites d'une augmentation de 10 %, par l'introduction de la TVA, consisteraient en une diminution du chiffre d'affaires de 190 millions de francs environ.» Ajoutant que «ce ne sont pas moins de 150 000 personnes qui travaillent dans les établissements publics helvétiques, ce qui fait de cette branche le deuxième employeur de Suisse après l'industrie des machines», M. Moren a indiqué que ce secteur de notre industrie versait chaque année plus de 2 milliards de francs de salaires. «On nous accuse aujourd'hui déjà d'avoir des prix surfaits, alors qu'ad-

viendra-t-il si l'on augmente nos charges de 10 à 20 %?». Invité de la cérémonie, le conseiller d'Etat et conseiller aux Etats neuchâtelois Carlos Grosjean s'est étonné de l'absence d'un avis contraire sur le problème de la TVA. La Confédération a besoin d'argent, a-t-il remarqué en substance, affirmant être disposé à examiner toute proposition qui permettrait d'éviter l'introduction de la TVA, tout en fournissant de nouvelles recettes à l'Etat.

M. Moren a ensuite lancé un appel à la solidarité de tous les cafetiers-restaurateurs du pays. «Nous devons faire un effort, a-t-il dit, en faveur des produits suisses et spécialement en faveur de nos vins et de nos fruits.» A noter enfin qu'à cette occasion, le directeur de l'Office national suisse du tourisme, M. Werner Kaempfen, a été nommé membre d'honneur de la Fédération.

Das Interview

Heute mit Herrn Dr. Roberto Binswanger, Direktor des Schweizerischen Tennisverbandes, Bern

Tennisplatz Schweiz

Herr Dr. Binswanger, können Sie unsere Leser einleitend kurz über Ihre berufliche Tätigkeit beim Schweizerischen Tennisverband orientieren? Wo liegen die Schwerpunkte in Ihrem Aufgabenbereich?

Meine Haupttätigkeit als Direktor liegt in der Gesamtleitung unseres Zentralsekretariates. Daneben bearbeite ich noch das ganze Gebiet der Information (Presse, PR, Werbung). Wir sind ähnlich organisiert wie eine AG; das Zentralkomitee entspricht dem Verwaltungsrat, der Direktionsausschuss ist das Pendant zum Verwaltungsratsausschuss, und schliesslich haben wir die Direktion, der ich vorstehe. Im Vordergrund stehen Führungsaufgaben; im Sportverband gilt ebenfalls die Devise «mehr Führen als Verwalten».

Tennis hat sich in den letzten Jahren immer mehr zu einem Volkssport, zu einer beliebten Ferien- und Freizeitbeschäftigung für jedermann entwickelt. Wie stellt sich der Tennisverband zu dieser Entwicklung in der Breite?

Der Tennisverband hat wohl entscheidenden Anteil an dieser Breitenentwicklung, indem schon früh - vor allem durch die Ausbildung eines grossen Leiterkaders und durch die Unterstützung bei der Gründung neuer Klubs - die Weichen in Richtung Breitensport gestellt worden sind. Mit dem vor wenigen Tagen vom Zentralkomitee verabschiedeten neuen Leitbild beweist der Tennisverband, welche grosse Bedeutung er dem Sport im allgemeinen, dem Tennis im besonderen, in der Freizeitgestaltung beimisst. Die Legitimation des Sportverbandes erschöpft sich nicht mehr in der Züchtung von Spitzensportlern, vielmehr besteht die grösste Aufgabe des Verbandes darin, dem heutigen stressgeplagten Leistungsmenschen einen echten Ausgleich zum Berufsleben zu offerieren und andererseits den Menschen angesichts der immer kür-



zer werdenden Arbeitszeit den Weg zur sinnvollen Freizeitgestaltung zu weisen.

Wird dieser Trend auch weiterhin anhalten, oder wird Tennis - insbesondere aus Platzgründen - doch auch in Zukunft ein «Sport für Auserwählte» bleiben?

Der Trend wird sich, wenn wir den Blick über unsere Landesgrenzen werfen, eher noch verstärken. Das Platzproblem steckt zwar der Entwicklung gewisse Grenzen, aber wenn jede Gemeinde erkennt, dass Tennisplätze ebenso zu ihrer Infrastruktur gehören wie Fussballplätze, Vita-Parcours und Schwimmbäder, dann liegen noch enorme Reserven brach, ganz abgesehen davon, dass nicht nur mehr Leute Tennis spielen können, wenn man mehr Tennisplätze baut, sondern auch dann, wenn man bestehende Plätze besser ausnützt (Schaffung von mehreren Mitgliederkategorien, Beleuchtungsanlagen, überdeckte Plätze, Kunststoffbeläge).

Vor welchen neuen Aufgaben und Problemen sehen Sie sich als Verbandsdirektor durch die Tennis-Hausse in der Schweiz gestellt?

Für die nächsten Jahre stehen einige bedeutsame Grundsatzentscheide an: der absolute Spitzensport wird immer mehr die Domäne der Industrie, wir werden über kurz oder lang zu ähnlichen Formen kommen wie in Profi-Radsport (in Amerika sind wir praktisch schon so weit), so dass der Sportverband auf diesem Gebiet

eher entlastet werden wird. Eine vielleicht bedauerliche Entwicklung, die aber kaum aufgehalten werden kann. Im internationalen Tennis sind wir praktisch jetzt schon so weit: dominiert wird der Profisport von der Berufsspielerorganisation und von Firmen; der internationale Tennisverband wird immer mehr zu einem Papiergert.

Auf der anderen Seite wachsen die Aufgaben des Sportverbandes enorm, weil der Sport zu einem wesentlichen Freizeitfaktor geworden ist. Der Sportverband braucht ein umfassendes Dienstleistungsangebot, er ist es, der auf dem Gebiete des Tennis das Know-how vermittelt. Das geht so weit, dass er seinen Privaten bei der Gründung einer Tennis-Hallen-AG beraten können muss, in bezug auf Anlagen, aber auch in bezug auf Finanzen, Betrieb, Gesellschaftsform usw.

Zahlreiche Ferien- und Kurorte setzen in jüngster Zeit auf die Karte «Tennisferie». Welche Bedeutung kommt Ihrer Erachtens heute dem Tennis im schweizerischen Hobbyferien-Katalog zu?

Da der Ruf nach aktiven Ferien immer grösser wird, ist gerade Tennis für die Sommerferien ideal. Der Gast will in spielerischer Form seine Fitness trainieren, und da kommt ihm Tennis sehr entgegen. Meines Erachtens sollten eigentlich vier Basispartnern das Angebot der Ferienorte dominieren: Ski im Winter, Wandern, Schwimmen und Tennisspielen im Sommer.

Die Mitausgabe Ihrer Verbandszeitschrift ist als Sondernummer dem «Tennisplatz Schweiz» gewidmet. Wie ist diese reichhaltige Informationsammlung über Tenniszenters, freie Spielmöglichkeiten und Tennisferien zustand gekommen?

Bisher gab es eine private Aufstellung nur über Hallentennis, also über das Wintertennis. Von der Verbandszentrale wird zwar im Sommer eine Aufstellung über Tennisferien herausgegeben, die aber sehr unvollständig ist. Diese Tatsachen und eine anlaufende enge Zusammenarbeit mit den Tennis-Centers in der Schweiz brachten uns dazu, an die Aufgabe «Tennisplatz Schweiz» heranzutreten, um sowohl dem Schweizer als auch dem Ausländer in möglichst lückenloser Art und Weise zu zeigen, wo und zu welchen Bedingungen er sein Racket schwingen kann.

Ist dieser Tennis-Katalog umfassend? Und wie beurteilen Sie auf Grund dieser Zusammenstellung das schweizerische Tennisangebot?

Umfassend ja, vollständig aber sicher noch nicht. Ich glaube aber, dass wir bei den Tennis-Centers gar keine Lücken haben, und bei Tennisferien und freien Spielmöglichkeiten (also ohne Klubzwang) alle wichtigen Plätze erfasst haben. Gerade anhand dieser Zusammenstellung zeigt sich, wie enorm gross die Zahl Tennisbewegung geworden ist. Jeder Kurort, der etwas auf sich hält, führt Tennisferien im Programm, zahlreiche Tennis-Centers, auch Tennis-Schulen genannt, bringen eine grosse Menge neuer Leute zum Tennisport und leisten damit einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung des Tennisportes, und schliesslich gibt es immer mehr Orte, wo man Tennis spielen kann, ohne Klubmitglied zu sein, was vor allem dem Sport-für-alle-Gedanken des SLL entspricht. Wenn solche Leute dennoch von den Leistungen des Verbandes profitieren wollen, können sie die sehr billige STV-Einzelmitgliedschaft erwerben.

Bestehen zur Förderung des Tennisportes in Ferien- und Kurorten von Ihrer Seite auch Kontakte zur Schweizerischen Verkehrszentrale und zu Verkehrsverbänden und -vereinen?

Wir haben teilweise sehr gute Kontakte zu Verkehrsvereinen beziehungsweise Verkehrsverbänden, die uns laufend mit Informationsmaterial versorgen und auch jederzeit bereit sind, grössere Tennisveranstaltungen durchzuführen. Wir denken da zum Beispiel an Arosa, an die Lenk, an Leysin und an andere. Zu Verkehrsverbänden bestehen noch gar keine Kontakte, und bezüglich Verkehrszentrale haben wir schon einige Anläufe ungenutzt, in eine enge Zusammenarbeit anzustreben, in der Meinung, dass der Tennisplatz Schweiz gerade durch die Kanäle der Verkehrszentrale im In- und Ausland bekannt gemacht werden könnte, aber leider war bisher das Echo aus Zürich sehr schwach. Wir werden aber in unseren Bemühungen nicht nachlassen...

Haben Sie an die Adresse des Fremdenverkehrs für die Zukunft des Tennisportes in der Schweiz besondere Bitten, Wünsche oder Anregungen zu richten?

Wir möchten, dass der Fremdenverkehr die Bedeutung des Tennis in seinem Angebot erkennt und realisiert, wie wichtig unsere Bemühungen um die Verbreiterung des Tennisportes sind. Das heisst andererseits, dass wir gerne auf die Unterstützung der Kurorte bei unseren Bemühungen zählen würden. So schwebt uns schon lange vor, dass wir mit einer Reihe ausgewählter Tennis-Hotels (also solche, die eigene Tennisferien anbieten) eine enge Zusammenarbeit haben könnten. Wir zeichnen diese Hotels mit einem besonderen Signet (als Qualitätsausweis) aus, dafür wird zum Beispiel der Gast pro Logiernacht mit 10 Rappen belastet, wobei die Gesamtbeiträge aus dieser «Tennis-Taxe» einzig und allein der Förderung des Breitensportes zugute kämen. Mit einem Hotel haben wir schon diesbezügliche Kontakte geknüpft, aber es steckt eigentlich noch alles in den Anfängen. Wir hoffen aber doch, dieses Ziel in Kürze noch realisieren zu können, denn genauso wie eine enge Partnerschaft Tennis-Industrie / Tennis-Verband notwendig ist, sitzen ja auch Fremdenverkehr und Tennis-Verband im gleichen Boot und haben das gleiche Ziel: das möglichst viele Leute Tennis spielen und damit ihre Freizeit sinnvoll gestalten.

Advertisement for HENKELL TROCKEN der Sekt, featuring a bottle of sparkling wine and the text 'der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt'.

Die Welt hört nicht bei Basel auf

Am 13. Juni stimmen wir über das Darlehen von 200 Millionen Franken an die Internationale Entwicklungs-Organisation IDA ab. Schon aus Gründen der Menschlichkeit und internationalen Solidarität dürfen wir bei der Hilfe an die ärmsten Entwicklungsländer nicht abseits stehen. Aber es gibt dafür auch nüchterne wirtschaftliche Argumente.

Auch in unserem eigenen Interesse

Unser Land verdankt seinen Wohlstand wie kein anderes dem Handelsverkehr mit dem Ausland. Jeden dritten Franken, den wir verdienen, verdienen wir durch unsere Exporte und Dienstleistungen. 20% davon schon heute in den Entwicklungsländern.

Darum am 13. Juni:

IDA-Darlehen JA!

Schweizerisches Aktionskomitee für das IDA-Darlehen

Christlichdemokratische Volkspartei der Schweiz, Evangelische Volkspartei der Schweiz, Freisinnig-Demokratische Partei der Schweiz, Landesring der Unabhängigen, Liberaldemokratische Union der Schweiz, Schweizerische Volkspartei.

Diese Partnerschaft wollen wir erhalten und verstärken, und deshalb betreffen die Probleme der Entwicklungsländer auch uns.

Nicht abseits stehen

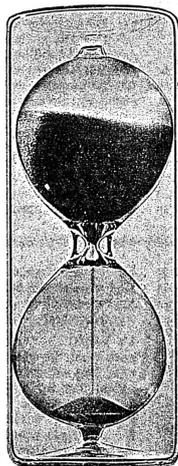
Die IDA ist ein Solidaritätswerk der reicheren Länder für die Entwicklungsländer.

Wo selbst Irland und Island, das von Arbeitslosigkeit geplagte Italien und das mit enormen Kosten um seine Existenz kämpfende Israel mithelfen, darf die Schweiz als eines der reichsten Länder nicht abseits stehen.

Die Welt hört nicht bei Basel auf. Wir sind eng mit ihr verbunden, ob wir wollen oder nicht.

Das IDA-Darlehen hilft den Ärmsten der Welt, aber auch uns.

An alle Telefonistinnen und Chefs der mittleren und grösseren Unternehmen, Hotels und Spitäler:



In 3 Minuten wissen Sie, was Ihnen eine Hasler Haustelevonzentrale [ausser telefonieren] zusätzlich alles bieten kann:

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1 Kontrolle der Gesprächsdaten (Gebührenzähler oder automatische Gesprächsdaten-Erfassung) | <input type="checkbox"/> 9 Piktetapparat | <input type="checkbox"/> 19 Kundendienstschaltung | <input type="checkbox"/> 26 Sperrung des Amtsausganges |
| <input type="checkbox"/> 2 Direktionsanlage | <input type="checkbox"/> 10 Tastenwahl | <input checked="" type="checkbox"/> 20 Telefonnummer entspricht Zimmernummer | <input type="checkbox"/> 27 Zimmer-Zimmer-Wahl |
| <input type="checkbox"/> 3 Kurzwahl | <input type="checkbox"/> 11 Ziffernsperre | <input type="checkbox"/> 21 Einzifferwahl | <input type="checkbox"/> 28 Privilegierten-Anzeige |
| <input type="checkbox"/> 4 Abwesenheitsschaltung | <input type="checkbox"/> 12 Wahlberechtigungs-Zuteilung | <input type="checkbox"/> 22 ZB-Apparate | <input type="checkbox"/> 29 Sprach-Anzeige |
| <input type="checkbox"/> 5 Anrufumleitung | <input type="checkbox"/> 13 Durchwahl | <input type="checkbox"/> 23 Service-Apparate | <input type="checkbox"/> 30 Amt-Amt-Gesprächsanlage |
| <input type="checkbox"/> 6 Personensuchanlage | <input type="checkbox"/> 14 Mehrfachschaltung | <input type="checkbox"/> 24 Kriterientableau | <input type="checkbox"/> 31 Automatische Weckanlage |
| <input type="checkbox"/> 7 Amtsleitungs-Gruppierung | <input type="checkbox"/> 15 Verbindungsleitungen zu anderen Haustelevonzentralen | <input type="checkbox"/> 25 Anrufschutz für Gäste (nicht stören) | <input type="checkbox"/> 32 Kabinenvermittlung |
| <input type="checkbox"/> 8 Nachtschaltung und Ringruf | <input type="checkbox"/> 16 Konferenzgespräche | | <input type="checkbox"/> 33 Musik- und Alarmanlage |
| | <input type="checkbox"/> 17 Zentrale Diktieranlage | | <input type="checkbox"/> 34 Tonband-Nachrichtendienst |
| | <input type="checkbox"/> 18 Datenübertragung | | |

Auch Sie können in Zukunft mehr als nur telefonieren!

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Bitte kreuzen Sie die Nummer der Einsatzgebiete, welche Sie speziell interessieren, auf dem Coupon an!																
Bitte senden Sie uns unverbindlich Unterlagen über Ihre Haustelevonzentralen. Wir haben Anschlüsse und interne Sprechstellen.																
Firma _____																
Adresse _____																
PLZ/Ort _____																
Zuständig _____																
Telefon _____																
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34

Ausführliche Unterlagen erhalten Sie unverbindlich von: Hasler AG, Abt. Information Belpstrasse 23, 3000 Bern 14, Telefon 031 65 2111

Hasler

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

Frucht-glacé Graziella

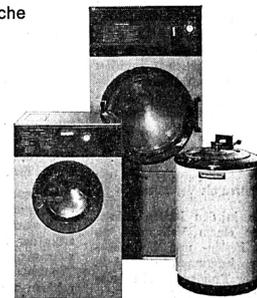
das Feinglacepulver aus natürlichen Früchten. In 8 Aromen erhältlich. Einfachste Herstellung - grosszügige Verkaufunterstützung. Das Glacégeschäft, richtig aufgezogen, wird lukrativer! Wir kennen den Weg; rufen Sie uns bitte an.



Schweiz, Milch-Gesellschaft AG, 6280 Hochdorf, Telefon 041/881313

WASCATOR

Schwedische Qualität



Vom Spezialisten für Wäscherei-Einrichtungen



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

Mehrwertsteuerschatten über der Wirtetagung

In Neuenburg hielt der Schweizer Wirteverband seine diesjährige Delegiertenversammlung ab. Unter dem Präsidium von Pierre Moren (Sitten) rückte man dabei dem wichtigen Entscheid über die künftige Gestalt der verbandseigenen Schulen ein Stück näher.

Zentrales Thema der internen Delegiertenversammlung vom Morgen war nach der reibungslosen Verabschiedung von Jahresbericht, Rechnung, Budget, der Festsetzung des Jahresbeitrages und der Wahl der Kontrollstelle der Stand der Dinge in Sachen Ausbildungszentrum. Vizepräsident Jost Wichser (Glarus) legte nochmals die Vorgeschichte des Vorhabens dar, welches darin besteht, entweder die beiden Fachschulen Belvoirpark (Zürich) und Vieux Bois (Genf) auszubauen oder aber ein verbandseigenes Ausbildungszentrum zu schaffen. Seit der letzten DV in Appenzel haben sich die Dinge in dem Sinn konkretisiert, als Erweiterungsmöglichkeiten der bestehenden Schulen in deren unmittelbarer Nähe vorhanden sind. Verschiedene Arbeitsgruppen haben das grobe Kursprogramm (Kursdauer ein Jahr), Schülerzahl (180), Aufnahmebedingungen, Fächerkatalog, Raum- und Lehrkräftebedarf erarbeitet. Es existiert also ein Idealkonzept; zu entscheiden bleibt, wo und wie dieses am besten realisiert werden kann. Entschieden wird an der Delegiertenversammlung vom kommenden Jahr.

Appell an die Solidarität

Mit drastischen Fakten und Zahlen untermauert Direktionspräsident Dr. W. E. Senn sodann sein Referat über den «Auftrag der Howeg in der heutigen Zeit». Er tat dar, dass die Howeg nur dann ihre Rolle als starker Marktfaktor – vor allem im Sinne der Preisbeeinflussung – spielen könne, wenn diese Haltung durch entsprechende Warenbezüge honoriert werde. Die Howeg stelle sich in den Dienst aller ihrer Mitglieder, verzichte nicht auf die Belieferung geografisch ungünstig gelegener Gebiete und führe auch Artikel, deren Deckungsbeitrag negativ sei. Dazu eine Zahl: Von den 1974/75 durchgeführten 150 000 Lieferungen umfassten 40 Prozent einen Warenwert von unter 250 Franken und deckten nicht die Kosten nicht. Der löbliche Servicegedanke scheint hier doch ein wenig strapaziert zu werden... Eines ist sicher: eine rein kommerziell orientierte Howeg müsste anders handeln. Dr. Senn stellte es dem Einsicht der Mitglieder anheim, wie der künftige Kurs ihrer Einkaufsgenossenschaft aussehen werde. – Ein Vortrag über das Gastgewerbe aus dem Blickwinkel der Frau, gehalten von der Zürcher Stadträtin Emilie Lieberherr, beschloss die interne Sitzung.

Bis hierher...

In Anwesenheit von Gästen, an ihrer Spitze der Neuenburger Regierungs- und Ständerat Carlos Grosjean, eröffnete der Zentralpräsident die öffentliche Versammlung mit einem Referat, in welchem er sich energisch gegen eine weitere Erhöhung der Steuer- und Soziallasten wandte. Zur Mehrwertsteuer sei ein entschiedenes Nein am Platz. Wohl müsse der Staat über genügend Mittel verfügen, doch sollten diejenigen, welche den Wohlfahrtsstaat ständig beanspruchten, die selbst verursachten Kosten auch berrappen müssen. Im Falle der Einführung eines Mehrwertsteuersatzes von 10 Prozent müssten die Preise für Beherbergung, Speisen und alkoholfreie Getränke um 10 Prozent, jene für die alkoholhaltigen Getränke um die Differenz des heutigen SVZ-Satzes zum künftigen Mehrwertsteuersatz – je nach Marge um etwa 7 Prozent – erhöht werden. Solche Preispriings würden die Existenz einer grossen Zahl von Betrieben in Frage stellen.

Optimistische Note

Eine etwas andere Meinung über die Lösung der Probleme des Bundeshaushalts

vertrat in der Folge der Gastredner, Regierungs- und Ständerat Grosjean. Er plädierte vehement für die Beseitigung der Defizite in der Bundesrechnung, was in erster Linie durch die Beschaffung neuer Einnahmen, und hier durch eine Erhöhung der indirekten Steuern geschehen müsse. Aus diesem Grunde sei die Mehrwertsteuer eine Notwendigkeit. Im übrigen sollte man sich keinem abgrundtiefen

Niederlande und Belgien: kleine Märkte mit grossem Potential

Die Niederlande mit fast 13 Millionen Einwohnern und Belgien mit fast 10 Millionen Einwohnern sind, verglichen mit anderen touristischen Märkten der Schweiz, eher kleine Länder. In der Statistik der Ausländerübernachtungen in der Schweizer Hotellerie rangieren diese beiden Länder jedoch auf den Plätzen 6 und 4. Diese Tatsache nehmen immer mehr Schweizer Hoteliers, regionale und lokale Verkehrsdirrektoren zum Anlass, die Niederlande und Belgien «zu bearbeiten». Etwas mehr vorherige Information und vielleicht etwas mehr Koordination unter den Schweizer Anbietern wären allerdings am Platz. Das ist die Aufgabe dieses Beitrags.

Die Niederlande im Aufwind

Wie uns Agenturchef Helmut Klee, Leiter des Schweizer Verkehrsbüros Amsterdam, mitteilt, war das Jahr 1975 ein absolutes Spitzenjahr im holländisch-schweizerischen Fremdenverkehr. Während andere Länder stagnierten, verzeichneten niederländische Logiernächte in der Schweizer Hotellerie 1975 ein Plus von 1,3 Prozent, im hébergement complémentaire ein Plus von 5 bis 6 Prozent. Die Schweiz hat an den 3,6 Millionen holländischen Ausland-Ferienmachern einen Marktanteil von etwa 6 Prozent, wobei allerdings nur ungefähr 15 Prozent über das Reisebüro gebucht werden.

Erwartungen für 1976: Trotz teilweisem Lohnstopp, Inflation von 10 Prozent und 230 000 Arbeitslosen hofft Helmut Klee auf das gleiche Ergebnis wie 1975. Die Charterflüge Holland-Spanien sind um 10 bis 40 Prozent rückläufig, während Charter-Destinationen Italien, Jugoslawien und Griechenland zunehmen. Die gestiegene Zahl der Anfragen an die (neue und schmutzige) SVZ-Agentur Amsterdam lassen Gutes hoffen. Alle Interessenten für die Schweiz perfekt zu bedienen und bis ins letzte Detail zu informieren, das ist übrigens die Geschäftspolitik der Amsterdamer SVZ-Agentur.

Belgien: zu wenig Rollmaterial in die Schweiz

Der Verkehr Belgien-Schweiz ist markiert durch den grossen Anteil der durch die Mutualité Chrétienne per Bahn in die Schweiz geschickten Urlauber. Adolf Heuberg, Leiter des Schweizer Verkehrsbüros Brüssel, bedauert, dass besonders während Spitzenzeiten von den Bahngesellschaften zu wenig Wagenmaterial Belgien-Schweiz zur Verfügung gestellt wird, was eine Abwanderung nach Österreich und Frankreich zur Folge hat. Nicht zuletzt wegen der grossen wirtschaftlichen Schwierigkeiten in Belgien – Zunahme der Arbeitslosen im Jahre 1975 37 Prozent; 8,3 Prozent der aktiven Bevölkerung sind arbeitslos – waren die Hotellogiernächte aus Belgien 1975 um etwa 2,9 Prozent rückläufig. Adolf Heuberg befürchtet auch für 1976 eine erneute leichte Abnahme, jedoch eine Zunahme im hébergement complémentaire. Besonders der Höhenflug des Schweizer Fran-

pessimismus verschreiben, stehe doch unser Land wirtschaftlich relativ gut da. Ebenfalls mit einer optimistischen Note schloss der nächste Redner, Verbandsdirektor Dr. Xaver Frei, seine Ansprache, in welcher er einmal mehr auf die grundsätzlich intakte Zukunft des Gastgewerbes hinwies, welche allerdings durch fortwährende Anstrengung und Selbsthilfe immer neu errungen werden müsse: «Der Gast erwartet eine Verbindung zwischen hoher Qualität der gebotenen Leistung, Atmosphäre und persönlichem Engagement.» Dass der Schweizer Wirteverband solche beispielhafte Leistungen zu würdigen wies, bewies die Ernennung Dr. Werner Kämpfers, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, zum Ehrenmitglied. GFK

Führungswechsel im Zürcher Verkehrsverein

Nach 16jähriger Tätigkeit verlässt Dr. Bruno H. Anderegg seinen Posten als Zürcher Verkehrsdirektor. Seit dem 1. April dieses Jahres amte er bereits sein Nachfolger, Erich Gerber. Ganz im Zeichen dieser Wachtablösung stand die Generalversammlung des Verkehrsvereins, die am letzten Donnerstag im Kunsthaus stattfand.

In seinen einleitenden Worten ging VVZ-Präsident Dr. Robert Lang auf die vergangene und zukünftige Entwicklung des Zürcher Tourismus ein: Während der Jahre von Wachstum und Aufbau für Dr. Anderegg eine Chance bedeuteten, habe Erich Gerber sein Amt in schwerer Zeit anzutreten, was indessen Ansporn und Herausforderung beinhaltet. Trotz gewisser günstiger konjunktureller Anzeichen dürfe man sich auf Grund der unverminderten Hauselendenz des Schweizer Fränkens keine Illusionen hingeben.

Kein guter Jahresbeginn

Hatten sich die Frequenzen des Zürcher Fremdenverkehrs – wie an dieser Stelle besprochen – im vergangenen Jahr gemessen an den Übernachtungen um 6 Prozent zurückgebildet, unter Einbezug der touristischen Agglomeration um 4,5 Prozent (die Region ohne Stadt hatte ein Plus von 0,9 Prozent zu verzeichnen), so sieht die Entwicklung in den vier ersten Monaten des laufenden Jahres nicht besser aus. Wie Dr. Anderegg in seinem Kommentar ausführte, ergab sich allein im April ein Ausfall von Schweizerlogiernächten um 18,1 Prozent, der zusammen mit einem Ausländerrückgang von 3,8 einen Saldo von -6,8 Prozent zeitigte. Vom Januar bis April hat Zürich weitere 3,1 Prozent an Übernachtungen eingebüsst: keine ermutigende Ausgangslage für die neue Vereinsführung.

Laudatio

Mit anschaulichen Zahlenvergleichen zeichnete der scheidende Direktor sodann die stürmische Entwicklung des VVZ in den 16 Jahren seiner Amtsführung nach: Von 1960 bis 1975 erhöhten sich die Einnahmen der Betriebsrechnung von einer halben Million auf über 2,5 Millionen Franken, um nur dieses Beispiel zu nennen. Eben diese erfolgreiche Tätigkeit Andereggs stand dann im Mittelpunkt der Laudatio, welche Präsident Lang in sympathischen Worten kleidete und die mannigfachen Leistungen – Verbesserung des Exkursangebots; Eröffnung zweier neuer Auskunftsbüros, Installation der elektronischen Hotelreservationsanlagen in Zusammenarbeit mit der Zürcher Hotellerie, Schaffung der Kongressabteilung des VVZ, Kreation und Betreuung vieler Spezialveranstaltungen nannte, wog und würdigte. Mit dem Dank von Vereinsbehörden und Öffentlichkeit entliess der Präsi-

dent seinen verdienten Direktor in den Ruhestand. Zur gleichen Zeit tritt der Leiter des Verkehrsbüros im Hauptbahnhof, Franz Carl Mettler, der in 31jähriger Tätigkeit beim VVZ das Auskunfts- und Zimmervermittlungswesen vorbildlich ausgebaut und betreut hat, in den Ruhestand. Auch ihm wurde die verdiente Ehrung zuteil. Sein Nachfolger ist der 33jährige Jürg Effinger.

Aktionsprogramm

Nach kommentarlos Annahme von Jahresrechnung und Budget – es sieht einen Ausgabenerüberschuss von 203 700 Fr. vor – erhielt Erich Gerber Gelegenheit, sich mit seinen Ideen über die touristische Promotion der Limmatstadt vorzustellen. Ausgehend von den Hauptaufgaben des Verkehrsvereins sieht er die Schwerpunkte künftigen Bemühens vor allem in der Förderung des Inlandverkehrs, der Werbung «gegen die teure Schweiz» im Ausland, der Pflege des Geschäfts- und Kongress-tourismus, der heute 70 Prozent des Zürcher Geschäfts ausmacht und der Diversifikation in Richtung Ferien- und Ausflugsverkehr, wobei natürlich an die Füllung der Weekendlöcher gedacht ist. Als konkrete Massnahmen stehen im Vordergrund die Hebung des Fremdenverkehrs-bewusstseins der Zürcher Bevölkerung, die Reaktivierung einer touristischen Regionalorganisation, die Schaffung von Packages und Durchführung von Aktionen, die Verjüngung des Zürcher Images und schliesslich die Erneuerung des Kongresshauses.

Kongresshaus-Erneuerung gefordert

Eben zu diesem Thema ergriff als Vertreter des Zürcher Hotelier-Vereins dessen Präsident Hans J. Ulrich das Wort, um der Versammlung die Annahme einer Resolution vorzuschlagen, in der die baldmöglichste Inangriffnahme der Renovationsarbeiten am Kongresshaus gefordert wird. Die Zeichen stehen nicht schlecht: Der Stadtrat hat für den Umbau ein Darlehen von 2,6 Millionen in Aussicht gestellt. Einstimmig sprach man sich für die Resolution aus, welcher hoffentlich bald Taten folgen werden. – Den Schlußteil der Versammlung bildete ein eindrückliches Referat von Professor Jost Krippendorf über die landschaftsgefährdenden Wirkungen des Fremdenverkehrs, deren Diagnose und Therapie. GFK

Zürcher Festwochen – auch gastronomisch

Nach erfolgreichen Berliner und Walliser Wochen, die erste vorwiegend gegossen mit Bier und Schnaps, die zweiten durch die edlen Weine des Rhonetales, gewährt zum Auftakt der Zürcher Juni-Festwochen das Atlantis Hotel unter der Leitung von Direktor Maurice P. Boillat einem überaus gelungenen Presseempfang Gastrecht: «Kulinarische Sitten präsentiert von 12 Spitzenrestaurants».

Das gastronomische Ereignis, das dem Patronat des Verkehrsvereins Zürich untersteht, wurde eröffnet mit einer Ansprache seines neuen Direktors, Erich Gerber, der gute Küche als eine der schönen Küstse pries und in verdiente Beziehung zu den musischen Genüssen brachte, die Zürich alljährlich seinen Gästen im Opernhaus, Konzertsaal und Schauspielhaus bietet.

Ueli Münger, verantwortlich für Presse und Public Relations des VVZ, stellte die zwölf Direktoren bekannter Hotels und Restaurants vor, die sodann persönlich die von ihrer Brigade bereiteten Gerichte beim Publikum einführen: Mövenpick Claridenhof und Dreikönige, Hotel International, St. Gotthard, Splügenschlöss und Engematthof, die Zunfhäuser zu Rüden, Saffran und Schmid, das Kongresshaus sowie die Hotels Plaza, Zürich, Atlantis und Nova Park nebst dem Hotel Ascot-Jockey Club.

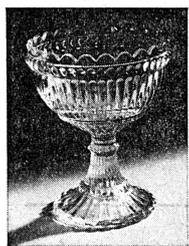
Die zwölf Gastbetriebe haben für Festspielbesucher besondere Speisekarten mit teils seltenen, erlesenen Gerichten einheimischer mit exotischer Herkunft bereitgestellt, wovon manche sich für einen raschen Imbiss vor den Vorstellungen, andere zu ausgiebigem Gammeln zu späterer Stunde eignen. Der Presselunch im «Atlantis» bot jedem der herzhafst applaudierten zwölf Küchenchefs Gelegenheit, je eine Spezialität vorzustellen, was dies eindrucksvolle Speisefolge ergab: Rauchlauchs Pink Spring, Haring op scheveninger wijze, Ecresseis St-Gothard, Queelles de brochet grenobloise, Baigne Pakoras, Kalbszwingl nach Chorherrenat, Délice Kurfürst von Brandenburg, Gravensteiner Sorbet, Thai sweet and sour pork, Kiwi flambe Barbados. Besonders originell der «Atlantis-Nova-Barbecue» mit Holzkohleg grillt auf jedem Esstisch, wo der Gast sein Fleischstück nach Laune und Geschmack gar rösten durfte. C. St.

Offene Türen in Ascona

Verschiedene Neuerungen zu präsentieren war das Anliegen eines «Tages der offenen Türen» im Hotel Sasso Boretto Ascona, zu dem Pressevertreter aus dem Tessin und der Deutschschweiz geladen waren. Nach zweijähriger Sammlung umfangreicher Erfahrungen – das Hotel-Restaurant wurde 1974 eröffnet – will Direktor Hans Hollenstein mit neuen Ideen neue Gäste gewinnen. Der dreiteilige Komplex umfasst neben dem Hotelbetrieb mit 52 Zimmern (total 100 Betten) und dem Restaurant zwei Blöcke mit 18 1- bis 4-Zimmer-Eigentumswohnungen, die der Eigentümer selbst bewohnen oder dem Hotel zur Wai-tervermittlung überlassen kann; Eigentümer wie Mieter geniessen dabei alle Annehmlichkeiten eines Hotelaufenthaltes. Nachdem nun die Bewilligung zum Ver-

kauf von Stockwerkeinheiten an Ausländer vorliegt, werden neuerdings auch die Hotelstudios im 3. und 4. Geschoss verkauft. Der Besitzer eines solchen Studios hat das uneingeschränkte Recht, selbst darin zu wohnen, doch darf er es nicht selbst weitervermieten.

Allen Gästen des Hotels und Restaurants steht das Hallenbad gratis zur Verfügung. Soeben ist auch eine hotel-eigene Wanderkarte für Ausflüge in die Umgebung herausgegeben worden. Dazu bestehen zahlreiche weitere Sportmöglichkeiten, die der Gast unter der Anleitung gemieteter Lehrer ausschöpfen kann. Zur Belibung der Vorsatz sind schliesslich auch die Preise ermässigt und ein günstiges Wochenarrangement mit Halbpension geschaffen worden. pd



Grosser Spezialcoupe-Kelch

MADAME POMPADOUR

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



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

Erholsame Wanderferien zu «Rezessionspreisen»

Auch wenn Gegenwart und Zukunft scheinen – auf Ihre Ferien brauchen Sie nicht zu verzichten.



Wie es dem Gast gefällt

Das Hotel Schwert auf Rigi-Klösterli, drei Minuten von der Station der Arth-Rigi-Bahn entfernt gelegen, offeriert für 1976 Ferienangebote, die schlechthin unschlagbar sind. Es kostet eine Woche Wanderferien (7 Tage Hotel mit Vollpension, Kurtaxe, Bedienung und Generalabonnement der Arth-Rigi-Bahn) in der Vorsaison Fr. 250.– und in der Hauptsaison Fr. 285.–. Kinder bis 6 Jahre erhalten 50 Prozent, von 6 bis 12 Jahren 30 Prozent Ermässigung.

Profitieren Sie von unserer 10jährigen **EUROTEL** -Erfahrung

Hotel- und Restaurant-Inventare

- Porzellan
- Glaswaren
- Besteck, Chromnickel, Küchenbatterien
- Wäsche
- Apparate und Maschinen
- Restaurant- und Konferenzbestuhlungen
- komplette Hotelzimmer-Einrichtungen
- Entwurf, Planung und Ausführung von Buffetanlagen und Innenausbauten

Verlangen Sie eine **unverbindliche Offerte**, Sie werden staunen!



MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Hotel- und Restaurant-Einrichtungen
3612 Steffisburg, Tel. (033) 37 43 43

➔ ➔ ➔ **Generalunternehmen für das Hotel- und Gastgewerbe**

Alleinlieferant von Innenausbauten, Gross- und Kleininventar aller EUROTELS in der Schweiz!

ASSA 79-123

GOURMET Salat isch gesund

Salat – gesund für Ihre Gäste. Interessant für Sie.

Früher noch bedeutete Salat nicht mehr als eine angenehme Begleiterscheinung zur Hauptmahlzeit. Mit den sich im Laufe der letzten Jahre stark geänderten Essensgewohnheiten wurde Salat zu einem kulinarischen Erlebnis und ist heute ein selbständiger, notwendiger Bestandteil eines auf gesund und modern ausgerichteten Speiseangebotes.



Ob als Vorspeise, als wohlschmeckende Beilage, als bekömmliches Zwischengericht oder gar als zunehmend beliebtere Hauptmahlzeit, lässt sich Salat bequem im täglichen Speisezettel unterbringen und verspricht dabei – besonders in den kommenden Sommermonaten – ein einträgliches Geschäft zu werden. Dabei gilt es allerdings, einige Salatspielregeln zu beachten:

- Kaufen Sie Salate mit kritischen Augen und vor allem immer frisch.
- Offerieren Sie Ihren Gästen ein möglichst abwechslungsreiches Repertoire an Salat und entsprechenden -saucen.
- Lassen Sie bei der Salat-Zubereitung Ihrer Fantasie und Ihrer Kombinationsgabe freien Lauf. Es kostet Sie nicht mehr.

Damit Sie ohne Mehraufwand einen Mehrertrag erzielen, helfen wir mit dem folgenden Verkaufshilfenset:

- **Farbenfroher Set und Rotair mit dem Aufdruck: «Salat isch gesund»;**
- **einer reichhaltigen und mit vielen wertvollen Tipps versehenen Salatdokumentation,**

– mit den typischen Haco-Convenience-Produkten wie zum Beispiel **Mayonnaise, Salatsauce, French Dressing, Condimat (helle Streuwürze) und der pfiffigen Haco-Flüssigwürze.**



Unser Verkaufsberater wird Ihnen beim nächsten Besuch gerne verraten, wie Sie sich diese nützlichen Verkaufshilfen beschaffen können. Falls es eilt, dann senden Sie den untenstehenden Talon ausgefüllt an: Rezeptdienst Haco AG, 3073 Gümligen.



TALON

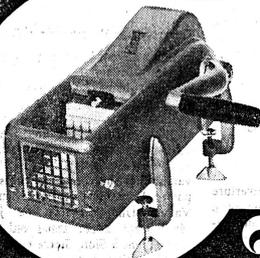
Einsenden an: Rezeptdienst
Haco AG Gümligen
3073 Gümligen

Name _____ BH
Vorname _____
Betrieb _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

HACO-H

Fabrik für Nahrungs- und Genussmittel, 3073 Gümligen
Tel. 031/52 00 61

2/76



KISAG-Pommes-Frites Schneider

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



Kisag AG, CH-4512 Bellach
Tel. 065 / 37 12 01

Bon Scholler Stille mit der Gullis
Dokumentation, sowie der Gullis
Wartungshilfsanleitung

Name: _____
Strasse: _____
Ort: _____

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____
Betrieb: _____
Strasse: _____ Ort: _____
Postleitzahl: _____
 Mitglied Abonnet

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____
Betrieb: _____
Strasse: _____ Ort: _____
Postleitzahl: _____ Telefon: _____
 Mitglied Abonnet

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

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

Ancienne adresse

Nom: _____ Prénom: _____
Entreprise: _____
Rue: _____ Localité: _____
Numéro postal d'acheminement: _____
 Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____
Entreprise: _____
Rue: _____ Localité: _____
Numéro postal d'acheminement: _____ Téléphone: _____
 Membre Abonné

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



Schaller Stufenkühl- vitrine:
Für den Grossraumladen wie für das kleine Spezialgeschäft.

Schaller Gastro-Norm Kühl- möbel:
Reichhaltige Auswahl.

Schaller Getränkekühl- vitrine: Für rationellen Umschlag.



Schaller Tiefkühl- vitrinen:
Viele Insal- und Wandmodelle.



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

Kühlprobleme? *

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

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



Rufen Sie uns an! Unseren Telefon-Kundendienst durchsicht Ihnen zur Verfügung.
031 4137 33

SCHALLER

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

Assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais

Un peu de soleil dans un ciel d'orage

Les orages de l'hôtellerie valaisanne sont légendaires. Et même salutaires. Ce qui ne laisse point entendre, toutefois, qu'il n'y ait place, dans le ciel du tourisme valaisan, pour un peu de soleil. Les participants aux assises annuelles de l'Association hôtelière du Valais ont donc eu droit d'essayer les premiers et de jour du second - tant au propre qu'au figuré d'ailleurs - en apportant la preuve, grâce à la personnalité de leur président, M. Fritz Balestra, qu'une assemblée pouvait être efficace et intéressante. Et même statutaire.

Elle s'est déroulée dans un cadre naturel idyllique, maintenu intact, qui reflétait peut-être dans le vouloir les convictions des hôteliers valaisans en matière de protection de l'environnement et de développement touristique aux dimensions humaines. N'allaient-ils pas voter, au cours de cette assemblée, et avec un brin de timidité il est vrai, une résolution en faveur de la future loi sur l'aménagement du territoire? Les Haudères et Arolla, sur la commune d'Evolène, forment une de ces régions caractéristiques du tourisme montagnard. La modestie en plus, l'équipement sophistiqué en moins, mais le même manque de collaboration entre partenaires touristiques: 24 petits hôtels, 15 téléskis, mais 4 sociétés de développement. Et une beauté sauvage, véritable défi aux faiseurs d'artificiel qui n'ont pas encore pu, ici, construire à l'envers du décor.

Discrimination!

«Une nouvelle année de difficultés est passée sans trop de dommage visible, mais ce qui se passe dans les coulisses et dans la comptabilité de l'hôtellerie saisonnière est beaucoup plus sérieux, voire inquiétant»: ainsi s'est exprimé M. Balestra, en guise de préambule à un rapport présidentiel d'un genre plutôt explosif. Il est vrai que les nuitées n'ont baissé que faiblement (de 2,5%, pour se fixer à 3 371 920) et que la récession, apparemment, ne s'est pas tellement fait sentir dans le tourisme valaisan. Or, les clients dépendent moins; ils sont moins nombreux et séjournent moins longtemps. Stigmatisant la para-hôtellerie qui, en contribuant à un développement inouï de ce tourisme, détruit le paysage et nuit à l'équilibre des activités des régions de montagne, le président de l'AHV déplore la férocité de la concurrence. Non seulement, la para-hôtellerie «casse» la nature, mais elle «casse» encore les prix. «Or, si des sociétés financières peuvent se permettre de pratiquer certains bas prix, constate-t-il, il faudrait aussi qu'elles subissent, comme les hôteliers, l'obligation d'être en possession d'une patente, de payer un droit d'exploitation, de participer à l'infrastructure touristique, à l'obligation de tenir un décompte des nuitées pour les sociétés de développement, de remplir des statistiques fédérales, des bulletins d'arrivées, etc. Il y a là une discrimination et une inégalité de traitement qu'il faudra absolument revoir.»

Une certaine grogne présidentielle...

Après avoir évoqué les problèmes spécifiques qui caractérisent l'hôtellerie saisonnière, au cours d'un large tour d'horizon de la situation, M. Balestra propose quel-

ques sujets de réflexion: la récession prévue par personne, l'abus du syndicalisme, les difficultés au niveau des caisses sociales, la voracité du fisc, le manque d'intérêt des autorités pour le tourisme, le problème monétaire international, l'insuffisante participation des responsables du tourisme à la politique financière, économique et sociale et... à la politique tout court, le laisser-aller de certains hôteliers pendant la période folle.

Perspectives

Constatant qu'il y a tout de même quelquefois dans un ciel orageux un rideau qui se déchire et qui laisse apparaître un rayon de soleil, M. Balestra fait allusion aux compliments adressés par des journaux étrangers à l'hôtellerie et à la restauration helvétiques pour la qualité de leurs services, à la bonne situation des réservations pour l'été, à la nouvelle Ecole hôtelière «où l'on a l'intention de vivre à une échelle humaine», à la solidarité des hôteliers, au dynamisme de l'Association dirigée par M. Jacques Bérand, qu'assistait Mlle Eliane Froidevaux.

Le président de l'AHV exprima le mécontentement des hôteliers face à la nouvelle loi sur le tourisme qu'ils n'ont fini par appuyer que parce qu'elle comportait un «vide juridique», mais aussi leur satisfaction de posséder désormais une loi fiscale moderne et bien adaptée à notre temps. S'adressant à M. W. Lorétan, le grand «argenteur» valaisan, il loua son intérêt pour les établissements publics (dont la loi modèle sera soumise au peuple) car c'est dans ceux-ci que se construit et se démonte le pays.

Enfin, M. Balestra s'adressa à M. H. Bumann, président du Grand Conseil valai-

Conseils en vue d'un voyage de prospection

Certaines règles sont à observer si l'on veut qu'un voyage de prospection s'effectue sans aléas et permette d'établir des contacts fructueux. Il faut s'y préparer plusieurs semaines à l'avance, tout d'abord pour sélectionner les agences à visiter et l'itinéraire à suivre, puis pour fixer les rendez-vous projetés, préparer la documentation nécessaire et effectuer les réservations d'hôtels.

Le programme des visites comprendra évidemment les agences qui collaborent déjà avec l'hôtel et celles avec lesquelles une collaboration est envisagée. Ces adresses seront collationnées d'après la cartothèque de l'établissement, les informations recueillies autour de soi et l'assistance des représentations de l'ONST et des offices locaux du tourisme. On déterminera encore les périodes propices au voyage: cela varie d'un pays à l'autre, mais disons qu'en général la programmation se fait 6 ou 12 mois à l'avance suivant les pays.

san et de l'Union valaisanne du tourisme, afin qu'il fasse comprendre aux hommes politiques et aux représentants touristiques que l'hôtellerie valaisanne a droit à un minimum de considération et que, malgré les maladrances de l'un ou l'autre de ses membres, son esprit et sa ligne de conduite ne sont pas révolutionnaires! Il ne faut d'ailleurs voir, dans les propos quelque peu orageux du Président, que la volonté de l'hôtellerie de conserver la place qui lui est due dans le tourisme valaisan.

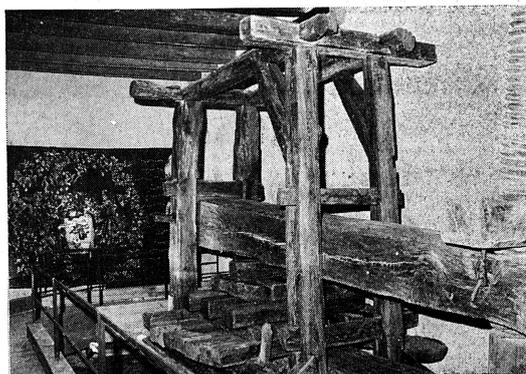
Au fil de l'assemblée...

● Le Grand Baillif, M. Hubert Bumann, félicita l'hôtellerie valaisanne pour son rôle actif dans l'économie cantonale, fondée notamment sur un tourisme qui conditionne la vie d'un nombre toujours plus important de citoyens. «Sans hôtels, dit M. Bumann, pas de station de renommée mondiale!»

● Le conseiller d'Etat W. Lorétan, tout en précisant que la nouvelle loi sur les auberges permettra d'améliorer la formation professionnelle des hôteliers, et par conséquent la qualité des prestations, indiqua que les demandes de rénovation des hôtels valaisans s'élevaient actuellement à quelque 30 millions de francs et qu'elles pourraient être éventuellement subventionnées en partie par le canton et la Confédération.

● Signalons enfin, au chapitre des festivités ensoleillées de cette haute assemblée, un délicieux souper campagnard à l'Hôtel des Haudères, un sympathique et agréable rallye pédestre dit «du bon hôtelier» sur le chemin d'Arolla, une démonstration d'alpinisme et une raclette d'adieu à l'Hôtel de l'Aiguille de la Tza.

Cette fête de l'hôtellerie valaisanne a eu le grand mérite, cette année comme les précédentes, de montrer toute la valeur des activités et des travaux d'une société d'hôteliers, lorsque celle-ci est structurée d'une manière moderne et animée par des gens qui ne sont pas des marmottes! Et quand on sait qu'un couple en vacances dans ce beau val d'Hérens a appelé son enfant Evolène - aujourd'hui un beau brin de fille - il n'y a pas lieu de désespérer du tourisme... J.S.



Le nouveau Musée de la vigne et du vin, à Aigle. (ASL)

Nouvelles valdoises

Le Musée valdois de la vigne et du vin est ouvert

Depuis samedi, le Château d'Aigle abrite officiellement le Musée valdois de la vigne et du vin. C'est principalement à la Confrérie du Guillon que l'on doit la naissance de cet important événement. Il y a cinq ans, en effet, la Confrérie du Guillon faisait nommer une Fondation dont les membres effectuèrent d'innombrables recherches dans le canton de Vaud et bien au-delà pour meubler le musée projeté.

Sept salles sont déjà ouvertes au Château d'Aigle; elles contiennent 700 objets datant du 16^e au 20^e siècles, et concernent les secteurs des travaux de la vigne, des pressoirs, de la cave, de la boissellerie, des images et des étiquettes, des verres et des bouteilles. Une splendide tapisserie de Lurçat intitulée «La Vigne» a été offerte au Musée par la Confrérie du Guillon. Avec ce Musée valdois de la vigne et du vin, Aigle - qui possède déjà le Musée du sel - se voit doté d'un nouvel atout touristique très enviable.

Bientôt le Festival de Montreux

Tout est prêt ou presque pour l'ouverture du Festival de Montreux, qui fêtera cette année son dixième anniversaire. Il débutera le 25 juin avec le prestigieux chanteur folk Leonard Cohen, pour se terminer le 12 juillet par un récital de la très belle chanteuse franco-américaine Véronique Sanson. Entre ces deux dates, une foule de concerts raviront les amateurs de musique folk, de blues, de jazz, de rock, avec des vedettes prestigieuses comme Odetta, Clark Terry, Art Blakey, Stan Getz, Sarah Vaughan, laquelle se produira avec beaucoup d'autres artistes au cours d'un concert spécial en hommage au Festival de Newport. Ce n'est là d'ailleurs qu'un échantillonnage des vedettes que l'on applaudira au cours de ce festival, le plus réputé d'Europe. Pour cette occasion, la scène du Casino de Montreux sera surélevée pour permettre une meilleure vision des spectacles. Mais tous les concerts n'auront pas lieu au Casino, et il y en aura même qui seront gratuits: 18 en tout. Trois concerts se dérouleront à la Maison des Congrès, mais d'autres auront lieu dans les rues de Montreux, dans le Parc de la Rouvenaz, à la Braderie, etc.

Beaucoup d'autres choses ont été prévues pour cette fête de la musique, par exemple la possibilité de trouver des chambres dans des pensions pour une vingtaine de francs par nuit. Et les Editions de la Tour, à Lausanne, sortiront un fort beau livre intitulé «Montreux Jazz», en hommage au festival montreuxien. C.I.P.

Hôtellerie «Express»

Après un «marathon» sur les marchés touristiques

Deux continents (Afrique et Amériques), six pays, 26 000 kilomètres en avion, tel et le périple accompli en 27 jours ce printemps par M. Jacques Souvairan, délégué aux relations extérieures du groupe Rhône Hotels International S.A., à Genève. Au cours de ce voyage de promotion destiné à développer de nouveaux marchés pour l'industrie touristique helvétique, Jacques Souvairan a rencontré trois ambassadeurs de Suisse, neuf directeurs et chefs de ventes Swissair, une cinquantaine de grands hôteliers et de restaurateurs renommés, ainsi que des responsables de différents ministères, des offices de tourisme et des compagnies aériennes des pays visités.

Le ressort des observations de M. Souvairan que la Suisse jouit, partout, d'une image excellente. D'autre part, le Mexique, le Venezuela et la Côte d'Ivoire deviendront rapidement intéressants pour notre tourisme, alors qu'il ne faut pas attendre beaucoup du Brésil dans l'immé-

Echos du Valais

Le mouvement hôtelier à Sion

Les nuitées dans les hôtels de Sion ont été en décroissant depuis 1972 qui fut l'année record avec un total de 91 716 et un taux d'occupation de 40%. Le nombre de lits d'hôtels s'élève à 630. Sion étant un centre de trafic particulièrement important, les cars postaux ont transporté 2 738 800 voyageurs l'an dernier pour 9129 km parodont, alors que ces chiffres étaient de 2 645 005 et 8816 en 1974; 2 615 000 et 8171 en 1973 et 2 515 000/8380 en 1972. A l'aéroport, on a enregistré 33 917 mouvements (32 654 en 1974 et 21 207 en 1968) et l'on a transporté 21 473 passagers (16 067-12 282). Tous les records ont donc été battus en 1975.

Sous l'égide de l'UVT et de l'OPAV

Du vin, des asperges et un... record pour la presse suisse

(ATS) Fidèles à la tradition, l'Union valaisanne du tourisme et l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne ont convié la presse suisse à passer, la semaine dernière, deux jours en Valais. Une centaine de journalistes répondront à cet appel qui les amena notamment à Sion, Sierre et Anzère. On fit visiter à tous ces journalistes le vignoble dominant Sion en longeant un bisse, puis l'on se rendit à Sierre où un groupe de chanteurs était en train d'établir le «record du monde de chant sans interruption dans un pressoir». En effet, cinq jeunes chanteurs étaient installés dans un panier à pressoir depuis 6 heures du matin et devaient chanter jusqu'à l'aube du lendemain soit durant 24 heures sans interruption; leur record - réussi! - sera homologué à Paris: une personne assermentée a contrôlé leurs prestations qui se composaient surtout de chansons à boire.

Ces deux jours offerts à la presse suisse furent marqués par des promenades, concours, dégustations et par des exposés consacrés à deux produits typiques du canton qui sont fortement remis à l'honneur cette année: l'asperge et le Johannisberg.

Grand succès d'un congrès national

C'est le centre du canton qui a servi cette année de cadre aux assises nationales des Amis du Vin; ils étaient presque 400 à se retrouver, venus de toutes les parties de la Suisse. De l'avis de spécialistes en la matière, c'est la première fois qu'un congrès de l'ANAV atteint cette ampleur. Les produits du pays ont été à l'honneur, puisque trois repas différents ont été organisés à la Colline aux Oiseaux sur Chamossan, à l'Hôtel de Ville de Sierre et à la Salle du Sacré Cœur à Sion. Les participants ont dégusté une vingtaine de vins et ont assisté à de nombreuses productions folkloriques. Ils entendirent également de très hautes personnalités, dont MM. Roger Bonvin, ancien président de la Confédération, Hubert Bumann, président du Grand Conseil et de l'UVT, Félix Carruzzo et Pierre de Chastonay, conseillers nationaux. M. le Dr Dettwiler a présenté une conférence sur le thème «La santé et le vin», soulignant les bienfaits que cette boisson peut apporter lorsqu'elle est prise sans excération. Le congrès 1977 se tiendra à Baden. C.I.P.

Turismo e Turisti

Ci fu un'epoca, ancora non molto lontana, in cui si guardava al turismo di massa con un certo disagio, se on proprio con disprezzo. I paesi con le migliori attrezzature alberghiere, con le scuole professionali più avanzate, con le stazioni di villeggiatura dal nome famoso nel mondo intero aspiravano - perpetuando una tradizione prestigiosa - ad attirare soltanto il turismo che potevano chiamare di classe: clienti, magari esigenti, ma danarosi, attenti alle prestazioni offerte.

Oggi più nessun paese sdegnava il turismo di massa. L'importanza di questa forma di turismo popolare per l'equilibrio delle bilance dei pagamenti non è più ignorata da nessuno. Oggi si parla di turismo in termini economici e ogni paese compie grandi sforzi per assicurarsi la maggior fetta possibile della torta che annualmente il turismo internazionale mette a disposizione. La Svizzera non fa eccezione alla regola. L'apporto economico del turismo di massa è pienamente riconosciuto... e apprezzato. Nonidoneo, taluni paesi, il nostro in prima linea, continuano giustamente a preoccuparsi di pari passo di attirare anche il turista di rango, senza troppe preoccupazioni finanziarie, disposto a pagare il giusto, anche se molto, per un servizio di classe, per attrezzature moderne, per prestazioni variate e complete. Questo genere di turismo implica grossi investimenti da parte del paese che vuole assicurarcelo: in alberghi in grado d'offrire, oltre che un servizio inappuntabile, anche svaghi d'ogni genere, in attrezzature sportive, in trasporti moderni, in lavori pubblici considerevoli e via dicendo. Tuttavia, questi investimenti indispensabili per attirare il cosiddetto turista di classe finiscono per servire anche il turismo di massa.

A questo punto, comunque, ci si può chiedere, alludendo al turismo di classe, chi siano i clienti migliori.

Secondo i circoli del del turismo vivono - albergatori, esercenti, gestori di servizi,

maestri di sport, ecc. - il cliente più interessante, perché più disposto a spendere, non appartiene ad una precisa nazionalità - come invece si ama dire generalizzando - ma ad una categoria sociale, che non è necessariamente quella in cima alla scala. Il turista «migliore» cioè è l'uomo attivo, a contatto con la vita quotidiana degli affari e dei traffici, consapevole del costo delle prestazioni e desideroso di garantirsi il meglio del meglio nei suoi pochi giorni di svago completo.

Sotto altri aspetti è vero per altro che anche la nazionalità rientra in questa valutazione. L'italiano, per esempio, è generalmente considerato un ottimo cliente, mentre l'olandese non gode di pari fama. Il francese è migliore dell'americano e il tedesco vanta, in questa immaginaria scala di valori, una posizione relativamente buona.

Bisogna però tener presente un altro elemento importantissimo. Solo un francese su due va in vacanza e solo un italiano su tre, mentre la percentuale degli olandesi e dei tedeschi che si abbandonano al turismo internazionale raggiunge vertici incredibili. Quindi, già alla base vi è una selezione. Il tedesco, anche se squattrinato, non esita a lanciarsi sulle strade del mondo. L'italiano si mette in viaggio solo se ha la borsa fornita. Sono generalizzazioni, certo, ma, come tutte le generalizzazioni, non prive di un fondamento di verità.

M.C.

naheliegend



Für Schweizer Schweizer Ferien



Schweizerische Verkehrszentrale
Talacker 42, 8023 Zürich

**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: _____

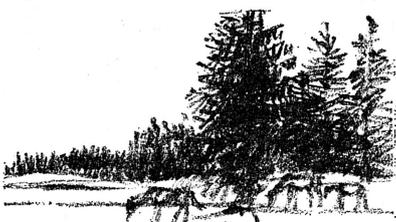
PLZ/Ort: _____

✂ HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

Viele Schweizer kennen Weltferien, oft aber kaum die eigene Ferienwelt. Man war vielleicht in Moskau, kaum aber in Moskau im Schaffhausischen. Wer weiss schon, wo die grandiose Urlandschaft des Saosee-Sees liegt?



Ein Nachholbedarf an Schweizer Ferien ist unbestritten. Er lässt sich in den meisten der dreitausend Gemeinden decken. Fast jeder Ort kann Ferienstandort sein. Machen Sie den Versuch! Eine Schweizer Reise nach einer Fernreise bedeutet nicht nur Einkehr in einer unserer 30000 Gaststätten, sondern auch Einkehr bei sich selbst. Zum neuen Landschaftserlebnis kommt die Begegnung mit unbekanntem Eidgenossen, etwa mit zweierlei Appenzellern, unseren Jurassiern, den kosmopolitischen Genfern, den lieben Haslern oder gar den Leuten von Samnau. Und sofort – entsprechend unserem vielgestaltigen Land.



zum Beispiel:

Der Jura

Zeitlose Ferien im Land, das die Zeit misst.

Seltsam, wenn man abseits der grossen Strassen durch den Jura fährt, vom hochgelegenen Lac de Joux zum romantischen Saut du Doubs, über die Franches Montagnes bis in den Pruntrutler Zipfel hinauf, glaubt man der rastlosen Zeit entronnen zu sein in diesem welligen Land mit seinen weiten Weiden, mit den flach hingebetteten Jurahäusern, den dunkeln Wäldern und dann, etwa von der Vue des Alpes aus, dem unvergleichlichen Blick auf die Alpenkette. Und doch geben gerade die geschickten Hände der Uhrmacher des Jura der ganzen Welt die Präzisionsinstrumente, die Zeit genau zu messen. Wollen Sie noch einen andern Zeitmesser, wie ihn sich Kunst- und Geschichtsfreunde wünschen? In den Feldern bei Orbe finden sich von den schönsten römischen Mosaiken nördlich der Alpen; Romainmôtier mit seiner grossartigen Stiftskirche, Grandson, Neuchâtel und St-Ursanne erschliessen romanischen und gotischen Kirchenbau in beispielhaften Werken; Grandson, Valangin wie Yverdon warten mit mittelalterlichen Schlössern auf, Delémont mit interessanten Renaissancebrunnen, und was Kunst und Kunsthandwerk auch späterer Zeiten schufen, bergen die Museen von La Chaux-de-Fonds und Neuchâtel.

Jura

z. B. im Zigeunerwagen durch den Jura Mai bis Oktober 1976

Inbegriffen: Einführung, Miete von Pferd und Wagen (mit Ausrüstung), 7 Übernachtungen mit Frühstück in Landgasthöfen, Stallung und Verpflegung für das Pferd, Versicherung. Täglich 12 bis 26 km unterwegs.

Zwei Routen: eine durch die Ajoie, eine durch die Freiberge

Preis

je Fr. 690.–

für die 1. und 2. Person

je Fr. 190.–

für die 3. und 4. Person

Wochenendfahrten mit dem Zigeunerwagen

Mit 2 Übernachtungen je Fr. 235.– für die 1. und 2. Person, für die 3. bis 5. Person je Fr. 95.–. Weitere Angebote mit 3 und 4 Übernachtungen.

Auskünfte über diese und andere Ferien erteilt das
Office jurassien du tourisme
rue de l'Hôtel de Ville 16
case postale 338
2740 Moutier
Tel. 032 / 93 18 24



Die meisten reisen nur, um wieder heimzukehren

(Montaigne)

DAS ECHTE
GEBRAUT
IN PILSEN

Pilsner Urquell
PILSEN



Tuborg Beer
KOPENHAGEN



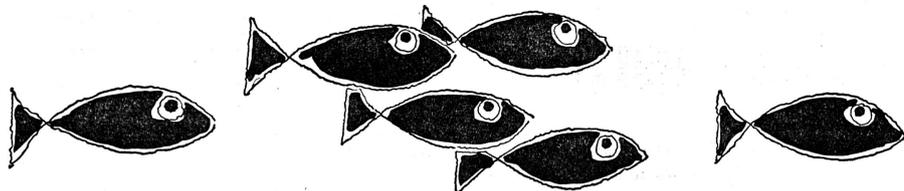
LÖWENBRÄU
MÜNCHEN



EXTRA STOUT
GUINNESS
BREWED IN DUBLIN & LONDON

Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093



«Schwimmen» Sie in Zeitnot? Überlassen Sie uns Ihre Drucksachen-sorgen; wir beraten Sie fachmännisch

Die Druckerei Ihrer Zeitung
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1, Bern
Telefon 25 66 55

Nationalratskommission schlägt vor:

Gastgewerbe der MWSt unterstellen!

Die 27köpfige Spezialkommission des Nationalrates hat den vom Bundesrat vorgeschlagenen neuen Finanzmassnahmen mit wenigen Änderungen zugestimmt. Keine Gnade fanden zwei Anträge, welche das Gastgewerbe allgemein oder gastgewerbliche Leistungen im Berggebiet von der Mehrwertsteuer befreien wollten.

Mit 20 gegen 1 Stimme und vier Enthaltungen hiess die Kommission unter dem Vorsitz von Nationalrat Weber (cyp, AG) das bundesrätliche Finanzpaket gut. Neben gewissen Änderungen bei der Wehrsteuer und beim Finanzausgleich, auf die wir hier nicht eingehen, wurden in Sachen Mehrwertsteuer vorerst ein Antrag abgelehnt, welcher die bestehende Warenumsatzsteuer mit erhöhten Sätzen weiterführen wollte; ebenso ein Antrag auf Reduktion des Normalsatzes der Mehrwertsteuer von 10 auf 9 oder 8 Prozent.

Es ging um 640 Millionen

Eingehend befasste sich die Kommission sodann mit der Situation im Gastgewerbe. Der bundesrätlichen Fassung (Unterstellung des Gastgewerbes unter die MWSt zum Normalatz von 10 Prozent) standen zwei Anträge gegenüber: Während Nationalrat Dürr (cyp, SG) gastgewerbliche

Leistungen im Berggebiet unecht befreien wollte, strebte NR Rubi (soz, BE) die unechte Befreiung für die Gesamtheit des Gastgewerbes an. In einer Eventualabstimmung wurde der Antrag Rubi mit 11:10 Stimmen jenem Dürrs vorgezogen; in der Hauptabstimmung unterlag der Antrag Rubi mit 16:5 Stimmen. Eine Befreiung des Gastgewerbes hätte nach neuesten Berechnungen der Steuerverwaltung einen Einnahmefall von 640 Millionen zur Folge gehabt.

Mit diesem Entscheid der nationalrätlichen Kommission haben die Bestrebungen des Gastgewerbes auf Erlangung einer unechten Befreiung von der Mehrwertsteuer einen Dämpfer erhalten. Eine Wiederaufnahme der erwähnten Anträge im Plenum, wo die Vorlage am 21. und 22. Juni behandelt werden soll, scheint ohne Chancen zu sein. Es stehen indessen noch andere Möglichkeiten offen.

wärtig mit zahlreichen und vielseitigen Angeboten aus ganz Europa bombardiert. Die Oststaaten, obschon sie noch keine diplomatischen Beziehungen zu Spanien besitzen, sind mit jeder Saison vermehrt in den Programmen der Touroperators zu finden.

Die Empfänge und Rendezvous der beiden Vertreter aus der Schweiz wurden von der SVZ-Madrid, als Kenner des Marktes, bestens vorbereitet und fanden ihren Abschluss in einem gemeinsamen Interview am «runden Tisch» des Radio-Intercontinental. MW

Walliser in den Niederlanden

Unter dem Patronat der Schweizerischen Verkehrszentrale hat der Walliser Verkehrsverband kürzlich in Maastricht und im Flevohof (60 km nördlich von Amsterdam) grossangelegte Informations- und Werbeaktionen durchgeführt. Die Veranstaltungen wurden in enger Zusammenarbeit mit der OPÄV (Werbestelle für die Erzeugnisse der Walliser Landwirtschaft) organisiert. Die 10köpfige Walliser Delegation bestand aus den Vertretern des Walliser Verkehrsverbandes, der OPÄV, den Direktoren der Kur- und Verkehrsvereine von Riederalp, Grächen, Leukerbad, Crans-Montana, Haute-Nendaz, Martigny sowie des Publizitätsbüros der BLS.

In beiden Anlässen konnten Leiter der bedeutenden Reisebüros, Presse- und Radiotele, Vertreter des Weinhandels sowie Delegierte der niederländischen Touring- und Skiklubs, insgesamt 250 Personen, als Gäste begrüsst werden. Diese Anlässe boten Gelegenheit zur Vorführung von zwei touristischen Filmen und zur Degustation von Walliser Spezialitäten aus Keller und Küche. Die niederländische Presse widmete den Aktionen ausführliche Berichte und der Rundfunk bot Reportagen und Interviews über das Ferien-, Sport- und Weinland Wallis.



Passable Winterzahlen

Wie dem Frequenzbericht der Oberländischen Volkswirtschaftskammer entnommen werden kann, wurden in den Wintermonaten Dezember, bis und mit März in den Hotels und Kurbetrieben des Berner Oberlandes 954 224 Logiernächte registriert, was eine Abnahme um 1,8 Prozent ergibt. Die hauptsächlichsten Kurorte wiesen mit Ausnahme von Interlaken und Hasliberg alle Verluste auf. Zu berücksichtigen ist die ungleiche Lage der Osterfeiertage, die dieses Jahr in den Monat April fielen. Die Zunahme in Interlaken (+58 000 LN) beruht im wesentlichen auf der Belegung von drei grossen Hotels während der ganzen Saison durch Kursteilnehmer der Transzendentalen Meditation, was sich auch auf das gesamtöberländische Ergebnis auswirkte. Vom Dezember bis März nahmen die Uebernachtungen der Schweizer Gäste um 7,2 Prozent ab, jene von Ausländern hingegen um 3,1 Prozent zu.

Bellerive Faulensee renoviert

Kürzlich ist mit einem kleinen Fest das innen und aussen vollständig renovierte Hotel-Restaurant Bellerive in Faulensee wieder eröffnet worden. Das Haus verfügt über 20 Betten und ein Hallenbad.

Bettenzuwachs auf dem Hasliberg

Wie an einer Orientierungsversammlung in Hasliberg zu vernehmen war, soll an die Stelle des abzubrechenden Hotels Alpenruhe Hohlfluh eine Ueberbauung mit einem Aparthotel (80 Betten) und fünf Apartmenthäusern mit zusätzlichen 160 Betten, einem Hallenbad und einem Einkaufszentrum treten. Das von einem Berner Architekten ausgearbeitete Vorprojekt wurde allgemein begrüsst, bringt es doch den ersehnten Bettenzuwachs und das Hallenbad. Ueber die Trägerschaft des Vorhabens wurde nichts bekannt.

Freiluft-Museum: In zwei Jahren

Auf halbem Weg zwischen dem Seekurort Brienz und der Brünnig-Passhöhe, auf dem Ballenberg, entsteht das schweizerische «Freilichtmuseum für ländliche Bau- und Wohnkultur». Im Anschluss an seine letzte Sitzung hat der Stiftungsrat des Museums verurteilt lassen, es sei geplant, die Anlage im Jahre 1978 teilweise zu eröffnen. Bis zu diesem Zeitpunkt sollen insgesamt schon 13 Objekte zur Besichtigung bereitstehen.

Billiger aus Rothorn dampfen

Wer sich von einer der sieben ehrwürdigen Dampf- oder einer der drei modernen Diesellokomotiven zu einem günstigen Preis auf das Brienzrothorn - einen der schönsten Aussichtspunkte des Berner Oberlandes - fahren und wieder ins Tal bringen lassen will, der kann dies in der Saison 1976 tun: Wenn er den ersten bergwärts fahrenden Zug benützt, der Brienz um 07.10 Uhr verlässt, gewährt ihm das Bahnunternehmen «einfach für retour».

Firmennachrichten

Kursaal Bern in den roten Zahlen

Trotz gestiegener Besucherzahl (um 5000 auf 341 000) schliesst die Jahresrechnung der Kongress- und Kursaal AG Bern mit einem Verlust von 21 135 Franken ab, nach Auflösung von stillen Reserven. Der Spielbetrieb erlitt einen Rückschlag um 11 %. Für Renovationen und Neueinrichtungen sind 1975 292 000 Franken ausgegeben worden. Auf die Ausschüttung einer Dividende wird verzichtet.

Haco-Beschäftigungsprogramm

Die Haco AG Gümmligen hat zu Beginn dieses Jahres ein Programm aufgestellt, das sich zum Ziel gesetzt hat, vor allem jungen Arbeitslosen eine Beschäftigung zu bieten. In diesem Sinne konnten bei der Haco in den vergangenen Wochen etwa 55 jüngere Arbeitnehmer beiderlei Geschlechts eine neue Stelle antreten, teilweise definitiv, teilweise als Aushilfen für kürzere oder längere Zeit. Vor allem für junge Berufsleute, die dieses Frühjahr ihre Lehre beendet haben und wegen der bevorstehenden Sommer-Rekrutenschule seit Monaten vergeblich Arbeit suchten, bedeutet der Aushilfeinsatz bei der Haco AG eine willkommenen Verdienstmöglichkeit.

Bell AG in der Konsumrezession

Die Fleischwarengruppe Bell AG hat im Jahr 1975 den Umsatz um 3,6 % auf 714 Mio Fr. erhöht, während derjenige des Stammhauses in Basel nur um 0,1 % auf 356 Mio zugenommen hat. Die Bruttomarge, gemessen am Gesamtumsatz, ist von 16,9 auf 16,2 % gesunken, was zu einer Rückbildung des Reingewinns von 1,6 auf 1,2 Mio Fr. geführt hat. Der Verwaltungsrat schlägt darum eine Herabsetzung der Dividende von 7 auf 5 % auf dem Aktienkapital von 20 Mio Fr. vor. Die Stagnation der Umsätze wird auf die allgemeine Zurückhaltung der Käufer, den Rückschlag im Gastgewerbe und insbesondere den Abbau von 120 000 Fremdarbeitern - die ungefähr 180 000 Konsumenten entsprechen dürften - zurückgeführt.

Es habe sich ausserdem, so wird im Geschäftsbericht ausgeführt, die alte These bestätigt, wonach der Fleischverbrauch ein Wohlstandsbarometer darstellt. Einmal mehr wird Kritik an der Handhabung der landwirtschaftlichen Gesetzgebung geübt; insbesondere werden die wenig flexible Benützung des Importkontingents sowie die hohen Preise einzelner Produkte, die wegen des daraus resultierenden Konsumrückgangs immer wieder neue Uebersehungsverwertungen nötig machten, beanstandet.

Anker-Brauerei geschlossen

Die Anker-Brauerei in Frenkendorf ist mit der Salmen Rheinfelden zusammengelegt worden. Die Sibra-Holding hat Mitte April die Anker-Brauerei geschlossen und sie nun der ebenfalls ihr gehörenden Brauerei Salmen angegliedert. Die Anker-Brauerei ist vor erst 12 Jahren für 35 Mio Franken gebaut worden und zählte zu den optimal rationalisierten Betrieben. Der in Frenkendorf auf rund 40 Personen gesunkene Mitarbeiterbestand kann in Rheinfelden weiter beschäftigt werden.

airtour suisse: Nichts von Rezession

An der am 18. Mai in Biel abgehaltenen Generalversammlung der Airtour Suisse SA konnte Präsident W. C. Frey (Lausanne) erfreuliche Zahlen bekanntgeben. Rund 15 % mehr Fluggäste (total 92 000) und Umsatzersteigerung von 13,4 % auf 80 Mio Franken registrierte die Airtour Suisse SA im vergangenen Jahr. Diese Zahlen sind um so bemerkenswerter, resultieren sie doch ausschliesslich aus dem reinen Flugpasschalreigenschaft.

Schlagdestinationen

Direktor F. Bonauer gab in seinem Referat Aufschluss über den Verlauf der Saison 1975, die recht zögernd begann, aber trotzdem schon im Sommer die bereits erwähnten Erfolge zeitigte. Schlager der Saison waren eindeutig Tunesien, Griechenland, die Balearen sowie die im Winter und Sommer gleich stark gefragten Kanarischen Inseln. Allen diese vier Destinationen partizipierten mit rund 60 Prozent an den Gesamtfrequenzen. Erfreuliche Zunahmen verzeichnen weiter Korsika, Sardinien und Sizilien, ebenso die erstmals im Programm figurierenden Inseln Korfu und Menorca - die Airtour Suisse ist hier Mitbesitzerin eines Feriendorfes - die beide auf Anhieb überzeugend ankamen.

Weniger teure Reisen

Etwas auf der Strecke blieben Jugoslawien und besonders Marokko und Rumänien. Auch die Buchungsergebnisse der den Nahen Osten (Israel, Aegypten, Libanon) sowie Portugal wurden unzufriedenhaft von der politischen Unruhe negativ



Neue Währungsmassnahmen

Die Schweizerische Nationalbank hat eine Reihe von Massnahmen ergriffen, um den Kursanstieg des Frankens aufzuhalten. Sie wird weiter am Devisenmarkt intervenieren, wo sie nicht nur Dollars, sondern auch D-Mark kauft. Schweizer Franken, die auf Grund dieser Interventionen neu geschaffen werden, müssen bei der Nationalbank hinterlegt werden, können also die schweizerische Geldmenge nicht vergrössern. Zudem wird das Volumen der Devisentermingeschäfte eingeschränkt.

Die Schweiz beteiligt sich an einem «Stand-by»-Kredit von 5 Milliarden Dollar an die Bank von England, mit welchem der Kurszerfall des britischen Pfundes aufgehalten werden soll.

Verbesserte Konjunkturaussichten

Die Arbeitsgruppe für Wirtschaftsprognosen des Eidgenössischen Statistischen Amtes rechnet mit einem Anstieg des realen Bruttozuzialproduktes der Schweiz um 2 Prozent im laufenden Jahr. Die Rezession wäre somit überwunden und würde wieder einem bescheidenen Wachstum Platz machen. Die Anzeichen der Erholung sind aber noch bescheiden und zudem in den einzelnen Wirtschaftssektoren sehr unterschiedlich.

Ausländerbestand unter 1 Million

Ende April 1976 befanden sich noch 992 181 Ausländer in der Schweiz, 20 529 weniger als zu Jahresbeginn 1976 und 67 515 weniger als vor einem Jahr. Von Januar bis April 1976 haben 36 888 Jahresaufenthalter und Niedergelassene die Schweiz verlassen, 3185 oder 9 Prozent mehr als in der gleichen Zeitspanne des letzten Jahres. Die Zahl der erwerbstätigen Jahresaufenthalter und Niedergelassenen ist in vier Monaten um 15 761 auf 536 844 zurückgegangen. Ende April 1976 wurden 29 220 Saisonarbeitskräfte, nicht weniger als 37 158 weniger als vor einem Jahr. Auch die Zahl der Grenzgänger ist massiv, nämlich um 19 374 auf 86 082 zurückgegangen.

Alkoholfreier Absatz zieht an

In den ersten drei Monaten 1976 wurden gegenüber dem gleichen Zeitraum des Vorjahres insgesamt 3,6 Mio Liter (3,9 %) mehr alkoholfreie Getränke (ohne Apfel- und Traubensaft) umgesetzt. Einzig die Obstsaft-Mischgetränke, die mengenmässig nicht stark ins Gewicht fallen, verzeichnen eine Einbusse; wurde doch rund eine halbe Million Liter (11,6 %) weniger verkauft als im ersten Quartal 1975. Da gegen die der seit zwei Jahren ständig gesunkene Verkauf der Süssgetränke um 2,15 Millionen Liter (4,6 %) gestiegen. Auch vom ungesüßten reinen Mineralwasser ist in den ersten drei Monaten dieses Jahres 1,9 Millionen Liter mehr getrunken worden, was eine Zuwachsrate von 4,3 % ergibt. Ob diese Aufwärtsbewegung bereits darauf schliesslich, dass für die Mineralwasserbranche die Talsohle der Rezession durchschritten ist, steht noch dahin.

10 Prozent Dividende

Der Betriebsgewinn beläuft sich bei einem Cash flow von 1,2 Mio Franken auf 183 000 Franken. Dies erlaubt neben den üblichen Rückstellungen die Ausschüttung einer Dividende von 10 %. Dieses erfreuliche Ergebnis wurde nicht zuletzt durch die ausgezeichneten Flugauslastungen erreicht: Im Sektor Baderferien Mittelmeer wurde eine Auslastung von 91,5 %, im Ueberseeverkehr eine solche von 96,8 % und im Sektor Städtereisen 86,2 % realisiert. Das Verkaufsergebnis der Airtour Suisse wurde auch im Berichtsjahr erweitert und zählt heute 315 Aktionärsbüros und weitere 80 Verkaufsstellen in der Schweiz sowie rund 110 Agenten im Ausland.

Sorgen im Gastgewerbe?

Jetzt gilt es erst recht, alles zu tun für Ihre Gäste! Oft sind es die kleinen Dinge, die ins Gewicht fallen. Zum Beispiel die Assugrin-Portionenbeutel, die Sie Ihren Gästen unaufgefordert mit dem Zucker servieren. Ein Detail vielleicht, aber linienbewusste Gäste schätzen diese Aufmerksamkeit. Auch zu Ihrem Vorteil!

Advertisement for Assugrin, a sugar substitute. Text includes: 'Eine bessere Gewohnheit', 'Süsse Kalorienparier', 'Assugrin', 'Kürzlich: Stüssstoff auf Basis von Orbanat', 'HAG SERVICE COMPLET', 'SERVICE POUR LA GASTRONOMIE', 'für zufriedene Kunden und dankbare Gäste', 'Assugrin-Alleinvertretung für die Gastronomie', 'Kaffee Hag AG, Departement Gastronomie 8706 Feldmeilen, Tel. 01 - 923 51 51'.

... fliegen nach dem Süden hin

Seit Beginn dieses Jahres kann in Spanien eine zunehmende Beschäftigkeit von Abgesandten des helvetischen Tourismus festgestellt werden.

So lud der Vertreter des Office du tourisme de Genève, Daniel Perrin, kürzlich über 100 Reisebüroangestellte zu zwei Arbeitsfrühstücken in die Hotels «Torre de Madrid» und «Melía-Castilla» ein. Der Direktor der hiesigen SVZ-Vertretung, M. Adank, die Verkaufschefs der Swissair und zweier bekannter Touroperators, welche Genf als Reiseziel in ihren Programmen haben, richteten sich als erste an die Teilnehmer. D. Perrin präsentierte die Möglichkeiten Genfs für kürzere oder längere Weekends, besonders im Zusammenhang mit den neuesten Fly-Rail- und Swiss Travel-Invention-Programmen und erläuterte die zahlreichen Vorteile seiner Stadt als Ausgangs- oder Schlusspunkt einer Schweizer Reise. Die erstmals in Madrid in dieser Form (zu der für Spanien immerhin frühen Stunde: 9.30 bis 10.30 Uhr) durchgeführten Verkaufstreffen fanden eine rege und aktive Teilnahme der Agenten und dürften sich für die bevorstehende Saison bestimmt positiv auswirken.

Gezielte Akquisitionsbesuche in Barcelona und Madrid bezogvorte R. Schmitz-Leuffen, Vertreter der Ambassador Service Hotels. Das auskultigierte, aber einfache System der ASH-Hotel-Checks ist ohne Zweifel Erfüllung eines Bedürfnisses und hat in Spanien ein dementsprechend reges Interesse gefunden.

Die persönliche, aktive Promotion von Hotels, Städten, Gebieten usw. ist, wenn nicht ein «Muss», bestimmt ein grosses Plus zum Erfolg im heutigen Konkurrenzkampf. Der spanische Markt wird gegen-

A l'Association internationale des palais de congrès

L'Assemblée générale annuelle de l'Association internationale des palais de congrès (AIPC), qui s'est déroulée récemment à Madrid, a groupé une quarantaine de participants des différents pays membres, notamment, pour la première fois, du Sénégal et du Kenya.

Les palais des congrès de Bologne (Italie), de Strasbourg (France), d'Helsinki (Finlande) et de Dakar (Sénégal) ont été admis en qualité de nouveaux membres. Le comité directeur de l'AIPC, présidé par M. Van der Meer (Amsterdam), s'est assuré le concours d'un nouveau conseiller en la personne de M. P.-A. Hoefliger, de Lausanne.

Au gré de l'Assemblée...

- L'Assemblée a examiné, par groupes de travail, les services de restauration et de nettoyage dans l'organisation des palais de congrès; des rapports ont été présentés à cet effet par les représentants des palais de La Haye, d'Innsbruck et de Lausanne.
- Le représentant du palais des congrès d'Innsbruck a présenté un rapport sur l'Institut international de recherches sur

les congrès, créé dans cette ville et présidé par M. Raymond Jaussi, de Montreux.

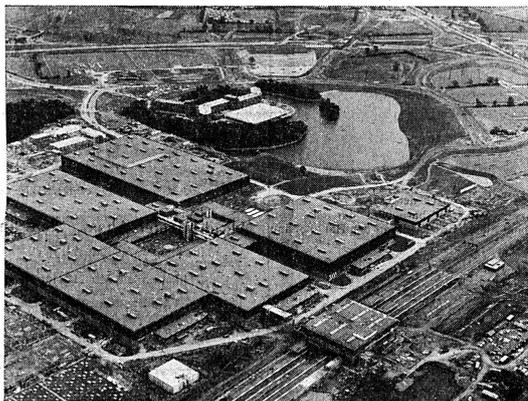
● L'Assemblée de l'AIPC se déroulera en 1977 à Hambourg, à l'occasion du 7e Congrès international sur l'organisation des congrès qui se tiendra dans cette ville du 24 au 28 avril 1977. En 1978, l'Assemblée de l'AIPC aura lieu à Rome et, en 1979, au Centre international de Paris.

● L'AIPC a informé les participants de la récente publication d'un «Who is who» de son organisation. On y trouve des indications essentielles sur les palais des congrès, des données techniques sur les salles et l'équipement à disposition, des informations sur les hôtels les plus proches, les aéroports, etc., tout ceci en 1204 cases contenues en une seule feuille pliée en quatre. s/p/r.

Lettre d'Angleterre

Le Centre d'expositions de Birmingham

Point n'est besoin de souligner aujourd'hui l'importance pour l'hôtellerie de vastes locaux modernes et bien agencés pouvant servir tant pour les expositions commerciales que pour les congrès et autres manifestations culturelles. Jusqu'à tout dernièrement, l'Angleterre en manquait, car les bâtiments londoniens de ce genre, l'Olympia et Earls Court, étaient insuffisants tant par leurs dimensions que par leurs agencement plutôt vétustes. Finalement, comme il est arrivé plusieurs fois au cours de l'histoire, c'est Birmingham qui a pris les devants et qui a doté le pays du grand Centre dont il avait besoin. Le National Exhibition Centre, récemment inauguré par la Reine Elisabeth II, répond à tous les besoins actuels et à prévoir au cours des prochaines décennies.



Ce Centre comprend sept halles, dont l'une a une hauteur de près de 23 mètres pour y loger les bateaux, les grues, les marteaux-pilons et autres grandes machines encombrantes. En tout, le Centre dispose d'un espace de plus de 92 000 m², dont 1750 m² sont réservés aux bureaux des organisateurs. Les six plus grandes halles sont communicantes et, pour les expositions particulièrement importantes, les cloisons sont escamotables. Des parkings et dépôts sont également disponibles. L'ensemble comprend également trois salles de congrès, l'une avec 1600 sièges, la seconde avec 400 et la plus petite 160; elles peuvent être subdivisées pour former six salles. Toutes sont dotées de l'appareillage électronique le plus moderne, avec tous les instruments audio-visuels nécessaires, y compris projecteurs, éclairages spéciaux et dispositif pour traduction simultanée.

Les hôtels

Ces salles de conférences se trouvent à proximité immédiate de deux nouveaux hôtels. L'un, le Métropole, est de la classe «luxe» et dispose de 500 chambres à deux lits, chacune avec conditionnement d'air, salle d'eau, télévision, radio et téléphone. Il a un vaste hall de réception,

des salons, des bars, un cinéma, un café, un restaurant, des magasins, des salons de coiffure et un sauna. Il contient en outre une salle de banquets pour 1200 convives et une série de salles de dimensions diverses pour les réceptions et dîners, pouvant accueillir de 20 à 300 personnes. Le restaurant international est au bord d'un lac artificiel au milieu duquel se trouve une île boisée, et offre ainsi une jolie vue à travers ses grandes baies vitrées. Un second hôtel, le Warwick, est plus modeste et comprend 125 chambres à un lit, d'un prix moins élevé, mais dont l'équipement est semblable à celui du Métropole; il a un café, un hall et un bar au rez-de-chaussée.

La restauration

Les six grandes halles sont dotées chacune d'un bar et de deux restaurants - l'un un grill avec 120 places et l'autre un self-service pour 240 personnes. Par ailleurs, la «piazza» autour de laquelle toutes ces halles sont groupées comprend également un bloc-restaurant, avec un restaurant de 125 places, ouvert toute la journée et servant un menu à la carte, ainsi que 12 salles de réception pouvant être louées séparément ou ensemble, pour les réunions de 10 à 100 personnes. De plus, à son étage supérieur, le même bloc contient un club des exposants, avec salon, bar et restaurant pour 350 personnes.

Autres services

Autour de la place se trouvent des boutiques et magasins, des banques, un bureau de poste, une agence de voyages et un bureau de location. On y trouve également un bureau officiel de renseignements pour les visiteurs et les exposants, un centre médical, un poste de police et de feu, un centre de presse avec bureaux dotés de machines à écrire, télex et télégraphe; ainsi que des cabinets particuliers pour les interviews à la radio et à la télévision.

Communications

L'ensemble a coûté plus de 50 millions de livres et a été érigé, exactement suivant le programme fixé, en 1081 jours. De plus, une nouvelle gare, qui a coûté à elle seule

six millions de livres, achemine toutes les demi-heures des trains directs ultra-rapides vers Londres et vers l'aéroport de Birmingham. Le Centre est également au croisement de plusieurs autoroutes.

Ces excellentes communications sont naturellement indispensables pour l'affluence prévue des visiteurs, car, à part les deux hôtels du Centre, on ne trouve que 14 000 lits d'hôtels dans un rayon de 30 km du Centre, alors qu'on estime qu'il en faudrait 20 000.

Un bon départ

Créé par la ville et la Chambre de commerce de Birmingham, avec l'appui de l'État, et placé sous la direction de M. Robert Booth, le Centre a pris un très bon départ; 68 expositions sont prévues pour les deux années à venir. A partir de 1978, le Salon de l'Automobile s'y tiendra. René Elvin

Parce qu'ils redécouvrent leur pays

Y aura-t-il moins d'Allemands en Suisse cet été?

(ONI) Les Allemands redécouvrent leur pays: selon M. Walter Stöhrer, directeur de la DER (Organisation des agences de tourisme allemandes), le nombre des réservations dans le Harz, sur la Baltique et en Forêt-Noire a progressé de 50% au cours du premier trimestre de l'année par rapport à 1975.

On observe par contre un recul très net des voyages bon marché en Espagne pour l'été prochain. De même, le nombre de réservations pour l'Italie, la Yougoslavie et la Suisse est plutôt décevant. Les touristes qui ne font pas des voyages en groupe souhaitent généralement quelque chose de spécial, à moins qu'ils ne choisissent leur lieu de vacances pour des raisons d'économie. On a enregistré un accroissement de 16% environ pour les voyages à destination des pays du bloc oriental, de 32% pour l'Irlande et de 12% pour les voyages dans les grandes villes européennes.

La coopération entre compagnies aériennes dans la CEE

(ONI) Les pourparlers qui sont en cours entre les gouvernements belge, néerlandais et luxembourgeois pour la création éventuelle d'une compagnie aérienne unique Benelux-Air relancent l'idée du développement de la collaboration entre les neuf compagnies aériennes de la Communauté européenne. La Commission européenne estime qu'une coopération technique entre les compagnies aériennes dans le cadre d'un groupe unique pourrait être souhaitable. Il faut toutefois tenir compte du fait que les compagnies Alitalia, Air compagnies KLM, Swissair et UTA font déjà partie du groupe Atlas, tandis que les compagnies KLM, Swissair et UTA font partie du groupe KSSU. C'est dans le domaine technique, pour l'entretien et la révision des avions, que les compagnies coopèrent. L'appartenance à l'un ou à l'autre groupe, qui dépend notamment des modèles d'avions dont les compagnies sont propriétaires, n'empêche pas une compagnie aérienne de coopérer avec qui elle veut et quand elle veut.

Forte expansion des auberges de jeunesse en Scandinavie

Comme dans tous les pays nordiques, les auberges de jeunesse deviennent de plus en plus populaires en Norvège, au fur et à mesure que les gens se rendent compte qu'elles offrent des possibilités de séjour agréable.

D'autant que, pour un prix très raisonnable, on trouve ainsi un confort agréable qui, de plus, se trouve souvent à quelques pas de la rivière où l'on va peut-être pêcher son saumon.

L'expansion des auberges de jeunesse est très forte en Scandinavie. Le nombre des nuitées dans les 128 auberges de Norvège seulement a augmenté de 6% l'année dernière et s'établit à 441 000; plus de 7000 lits sont disponibles cette année. Une nouvelle grande auberge sera ouverte à Voss, dans l'ouest du pays, tandis que l'emploi des logements d'étudiants en tant qu'auberges temporaires pendant l'été sera intensifié. Le niveau de confort général est bien meilleur aujourd'hui qu'il y a cinq ans seulement et l'on trouve, dans la plupart des auberges, des chambres à 4 lits, avec eau chaude et froide, douche, etc. De plus en plus nombreuses sont également les chambres familiales, particulièrement appréciées par les parents de jeunes enfants.

Les auberges, réparties dans toute la Norvège, sont ouvertes aux membres de la Fédération internationale des auberges de jeunesse: les «hôtels d'été» sont accessibles à tout le monde. Bien que l'été soit de courte durée, c'est une période de «haute saison»: une vingtaine d'auberges sont restées ouvertes cet hiver également. Les étrangers représentent 65% de la clientèle; les Allemands viennent en tête des hôtes, suivis par les Britanniques, les Français, les Américains, les Australiens et les Japonais. J. Sprecher

La politique touristique de la Confédération (II)*

Le concept touristique, instrument gouvernemental

(SBS/Le Mois) Le concept touristique doit contenir un inventaire systématique des buts et des mesures de la Confédération en matière de politique touristique. Il est destiné à être pour l'administration un instrument officiel de gouvernement.

Les activités des agents privés qui sont amenés à prendre des décisions dans le domaine de la politique touristique (p. ex. les entreprises) peuvent être influencées dans le sens des objectifs officiels par le biais de mesures juridiques (prescriptions d'exploitation, concessions) ou financières (crédits, subventions). La collaboration des associations touristiques nationales est également importante. Dans la première phase des travaux de conception, il convient également de voir si la réalisation de la nouvelle politique touristique nécessite l'élaboration de bases juridiques spéciales. On peut envisager que dans la deuxième phase, où seront étudiés les «concepts annexes» cantonaux, les principes matériels de la Confédération pourront être sanctionnés par le droit. Dans toutes ces questions la qualité du concept touristique de la Confédération sera déterminante. En tous cas, la Commission est bien décidée à se garder de formuler son concept en phrases vides, déclamatoires et sans rapport avec la réalité.

Le concept touristique doit servir à l'action planifiée de la Confédération. En dernière analyse, il conduit à un cadre de planification. La Confédération cherchera à empêcher la formation de déséquilibres sociaux, économiques ou écologiques par des mesures préventives axées sur l'avenir. Dans les milieux de la politique économique, on s'est rendu compte que ces dernières années qu'une interprétation dynamique du principe de la subsidiarité ne heurte pas les principes d'une économie libérale. Les problèmes que posera la mise en œuvre politique des concepts doivent encore être clarifiés en détail sur le plan fédéral.

Principes de l'élaboration du concept

Pour éviter des chevauchements, le sous-comité de la Commission a circonscrit chaque groupe de problèmes touristiques pour en distinguer les objectifs particuliers. Des trois objectifs: société, environnement et économie, le dernier a déjà été largement traité. Le sous-comité est parvenu à trouver, pour le concept des objectifs que l'on recherchait, une esquisse valable qui dépasse le cadre dans lequel s'enfermaient jusqu'ici les considérations de politique touristique. Jusqu' alors, tant en théorie qu'en pratique, la politique touristique procédait par une approche essentiellement sectorielle. Le tourisme se cantonnait dans ses problèmes spécifiques. Le concept touristique doit au contraire essayer d'harmoniser les buts supérieurs de la politique touristique avec les objectifs sociaux, économiques et écologiques auxquels ils sont subordonnés. Il s'agira de déterminer comment le tourisme peut contribuer à atteindre ces objectifs prééminents. Une politique touristique aux buts clairement définis peut influencer et modifier les objectifs auxquels elle est subordonnée ou les conditions marginales. Le concept met l'accent sur l'importance du tourisme pour la société, l'économie et l'environnement. La politique touristique attache un grand intérêt à ce que les autorités et l'opinion publique reconnaissent la fonction vitale du tourisme. Le concept doit en outre comprendre une analyse des objectifs prioritaires en fonction de la politique touristique et une interprétation des perspectives de développement dans les différents secteurs visés. Les sections les plus importantes seront consacrées aux buts de la politique touristique, aux incompatibilités entre certains objectifs ainsi qu'aux stratégies et aux possibilités d'action à mettre en œuvre pour les atteindre.

Considérations sur les objectifs économiques

Quelques considérations tirées de l'économie feront mieux comprendre en quoi consiste l'élaboration du concept touristique. Les remarques suivantes ont un caractère provisoire et ne sont donc pas officielles. Il s'est avéré que la Suisse dépend absolument de l'économie touristique. Il n'y a pas de solution de rechange. Nous sommes obligés de recourir à l'exploitation commerciale de nos paysages comme s'ils représentaient notre principale matière première. Economiquement, le tourisme est bien plus important que son chiffre d'affaires ne l'indique. Une multitude de branches appartenant à d'autres secteurs d'activité dépendent entièrement ou partiellement de lui. Sur le plan de l'économie intérieure, il apporte une contribution notable au développement régional, car les investissements touristiques se répercutent fortement sur un espace limité et sont ainsi favorables à des démarcages. Il est source d'emplois, de revenus et de possibilités de gains accessoires. Dans le domaine des échanges extérieurs, il contribue à couvrir le déficit de la balan-

ce commerciale de notre pays qui dépend étroitement des importations. Il nous permet ainsi d'importer davantage. Les perspectives de développement d'une branche comme le tourisme, très sensible aux variations conjoncturelles et soumise à des changements structurels constants, sont difficilement prévisibles. A long terme, les experts escomptent pour le tourisme suisse un taux de progression annuel de 3 à 4%. Cela toutefois à condition de maîtriser les problèmes découlant de certaines tendances (le développement du secteur secondaire, p. ex.) qui influencent défavorablement les recettes. Malgré une concurrence étrangère croissante, notre pays sera probablement en mesure de maintenir sa part au tourisme international, si les mesures que nous proposons sont suivies.

Les objectifs économiques prioritaires de la politique touristique sont les suivants:

- croissance: améliorer la structure et l'utilisation de l'infrastructure existante; limiter l'ouverture de stations touristiques à des régions appropriées, susceptibles de se développer, ou l'amélioration du niveau de vie de la population indigène contribuera à diminuer les différences de croissance régionales;
 - balance des paiements: augmenter ou du moins maintenir le solde de la balance touristique;
 - emploi: deux cas peuvent se présenter selon la situation conjoncturelle. En cas de plein emploi: permettre aux postes de travail d'offrir une rémunération attrayante et d'être compétitifs; en cas de sous-emploi: maintenir les postes de travail;
 - prix: assurer une stabilité relative en comparaison internationale.
- Nous renonçons à exposer les objectifs et les mesures possibles dans le domaine économique puisque la Commission n'a pas encore fixé de priorités.

Remarques finales

Le sous-comité s'occupe actuellement des problèmes d'environnement qui ont été au premier plan ces dernières années. Il est probable que le rapport final sur la première phase conceptuelle (concept général) sera présenté au milieu de 1976. La Commission décidera alors dans quels domaines des travaux supplémentaires sont nécessaires. Il faudra encore voir si, dans la pratique, ce concept destiné à servir d'instrument de direction pour une politique touristique coordonnée, consciente de ses objectifs et orientée sur le marché sera en mesure d'empêcher le tourisme suisse d'évoluer dans une mauvaise direction. En tous cas, il est certain que le concept favorisera une politique plus rationnelle.

Peter Keller

Chef de la section touristique
à l'Office fédéral des transports

* cf. HOTEL-REVUE no 21 du 27.5.1976

Grand-St-Bernard: le 5 millionième véhicule

(ATS) Une manifestation a marqué, le 1er juin, au tunnel du Grand-St-Bernard le passage du 5 millionième véhicule depuis le début de l'exploitation en mars 1964. Le sort a favorisé M. Ezio Mettifo, commis de bar à Leysin, Italie. Sa voiture portait des plaques suisses barrées de rouge.

Le 5 millionième automobiliste fut accueilli par des jeunes filles en costume et reçut cadeaux et félicitations. Sur les 5 millions de véhicules qui franchissent le tunnel depuis son ouverture, 2 millions portaient des plaques helvétiques.

Les M-Restaurants en 1975

A l'enseigne de M-Restaurants et de M/Snacks, les établissements de restauration de la Fédération des coopératives Migros - au nombre de 151 - ont accueilli plus de 70 millions de clients en 1975, lesquels ont dépensé en moyenne 3 francs chacun. L'examen du chiffre d'affaires ainsi obtenu - exactement 205 millions, soit 7,8% de plus que l'année précédente - permet de constater que, si de nombreux établissements «M» ont enregistré une augmentation sensible de la fréquentation, la dépense individuelle, reflet des temps récessionnistes que nous vivons, est en diminution. On consommait entre autres 25 millions de repas chauds et froids, plus de 26 millions de tasses de café, 30 millions de portions de desserts, de pâtisseries, etc., ainsi que 10 millions de boissons en verres et en gobelets.

Abfall ist eine saubere Sache.

In einem Zuger Container: das ist Qualität und Hygiene zu einem ganz erstaunlichen Preis. Fragen Sie jetzt nach Aktions- und Mengenrabatten!

042 331 331

Verzinkerei Zug AG, 6301 Zug

CARPIGIANI-GLACEPOSTEN

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



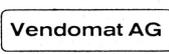
Es muss was dran sein, denn die durch uns vertriebenen Carpigiani-Maschinen sind die meistverkauften der Welt.

Generalvertreter für die Schweiz:



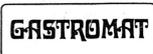
Ringstrasse 16
8600 Dübendorf
Telephon 01 821 16 80

Gebietsvertretung für den Kanton Bern:



Turbenweg 11
3073 Gümligen
Telephon 031 52 28 66

Gebietsvertretung für Suisse romande:



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

Gebietsvertretung für Tessin und Graubünden:



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

Gesund-schlafen



...auf Lattoflex dem Bettsystem mit der unvergleichlichen Wirkungsweise - weltweit bewährt bei Rheuma- und Bandscheibenschäden. Auch in jedes Bett einlegbar.
Qualitätsgarantie durch den Hersteller: Lattoflex-Degen AG, CH-4415 Lausen, Tel. 061/91 03 11

DIKO Dirndl-Schneiderei DIRNDL



mit prachtvollen Stickereien, rassiger Schnitt, aus bestem Stoff hergestellt, kaufen Sie am vorzuziehendsten direkt aus der Schneiderei. Verlangen Sie Auswahl- sendung. Unser Telefon erwartet Ihren Anruf jeden Tag bis 22 Uhr. DIKO, Dirndl-Schneiderei Blümlisalp- strasse 79 D 3138 Utendorf Telefon (033) 45 31 75

Vierkantige Spargeln

führen wir nicht! Aber:

Spisekarten mit oder ohne individuelle Tellerfotos, Getränkekarten, Dessert- und Bankettkarten, Menükästen usw.

AWP AG Gastronomie-Service
Obermattweg 9
CH-6052 Hergiswil am See
Telefon (041) 95 18 06

P 25-16273

Schweizerfahnen

100 % Nylon, Kreuz eingesetzt, Zwillchsaum, eingenahtes Seil, Karabinerhaken.

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

Amrein AG
Fähnfabrik
Cystalstrasse 21, 6000 Luzern 5
Telefon (041) 23 00 22

3220

Desinfections

RATS, CAFARDS, etc . . .

Toute Suisse romande.
Jour et nuit discrétion.
Tél. (021) 26 24 51 / 81 33 81
1655 Froideville H. M. Maire

Probleme mit lästigen Schädlingen . . .
dann wählen Sie rasch die Nummer unserer Servicestelle in Ihrer Region — und die Lösung ist unterwegs.

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
		☎ FA 149.238.184

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

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss. Deutsch, franz., ital., engl. Aelteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913. Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftssicher! Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 21. Juni, 5. Juli 1976

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

Bestellen Sie Ihre Gratis Tube nuxo-Ketchup

BON Gefl. einsenden an Kentauro-Singer AG, 3400 Burgdorf 1

Ich möchte diese Neuheit gratis testen. Die Probetube in Originalgrösse wünsche ich durch folgenden Grossisten zu beziehen:

Meine Adresse:

F

Zum Knabbern

Das kleine Zwischendurch zu Kaffee, Tee und Apéro

Ist eine Konsumation unter einem Stück Torte und einem Aufschnitt-Teller uninteressant, keiner Anstrengung wert? Diesen Eindruck könnte man gewinnen, wenn man beobachtet, wie wenig und wie äusserst selten mit etwas Neuem der Trinkende zu einer kleinen Zusatzkonsumation animiert wird. Sind die morgendlichen Gipfeli ausgegangen, gibt es zu oft einen langen Gedankenstrich bis zur Portion Bündnerfleisch.



6 Gäste, die niemand und nichts zu einer kleinen Knabberlei verleitet hat.

Ist der Durst oder der Hunger des Wirtes besser Partner? Die Absicht, lediglich etwas zu trinken, führt sicher mehr Gäste ins Restaurant. Schon die Bestellung eines kleinen Mineralwassers legitimiert den Gast, das Restaurant als Wartesaal, Besprechungsecke, Unterhaltungsstätte, Leseraum usw. zu benutzen sowie Telefon und WC-Anlagen in Anspruch zu nehmen. Deshalb müssen in Glas und Tasse auch etwas grössere Margen fließen. Ohne das gute vormittägliche Kaffeegeschäft würde mancher Betriebsinhaber von noch grösseren Sorgen geplagt.

Morgenstund hat Gipfeli im Mund

Am Vormittag wird fast zu jedem Getränk auch etwas Beisbares, frische Backwaren, verkauft - und das meist ohne extra Bestellung, es steht ja auf dem Tisch. Mit vorrückender Tagesstunde scheint jedoch das Interesse am Zusatzverkauf zu sinken. Die Gipfeli und Schmelzbrötli gehen aus. Was folgt ihnen? In vielen Fällen nichts Entsprechendes. So werden denn am Nachmittag und Abend die Zweierli, das Bier, die Limonade, der Tee und Kaffee auch dann ohne Gaumenkitzler getrunken, wenn eigentlich Lust zum Knabbern bestanden hätte. Wer Appetit auf ein Stück Kuchen oder ein Restbrot hat, kehrt dort ein, wo er das bekommt. Alle diejenigen, die «schnell es wänd go zieh», würden aber vielleicht ebensooft etwas zum Getränk konsumieren wie diejenigen, welche am Morgen «schnell zomene Kafi gönd». Sie werden jedoch nicht dazu geführt. In der Hoffnung auf einen grösseren Verkauf, sei es eine Portion Bündnerfleisch oder gleich das ganze Nachtschicht, wird vielfach die Möglichkeit verpasst, etwas Kleines an den Gast zu bringen. Vielleicht setzt so um 17 Uhr eine bescheidene Verkaufsanstrengung mit heissen Chäschüechli ein. Nach der Nachtschicht tut das Gastgewerbe sehr viel für die Volksgesundheit. Wer nach Kurs, Kino, Training zu einem Schlummertrunk einkehrt, wird selten zu einem Bissen verleitet.

Den Gast vor andern Verführern bewahren

Es ist nicht davon die Rede, es sei so viel wie möglich in den Gast hineinzustopfen und ihm möglichst viel aus dem Geldbeutel zu locken. Es soll aber auch nicht sein, dass seine Bedürfnisse einschlämmeren oder anderswo, beispielsweise am Kiosk, am Marroni-Stand oder Softice-Automaten gedeckt werden. Geradezu gegen das

Gebot der Gastlichkeit wäre es, einen ledigen vorhandenen Wunsch nicht ganz zu wecken und zu befriedigen. In keinem Ladengeschäft hat man Hemmungen, den Konsumenten zu einem Zusatzkauf zu verleiten, aber eben: verleiten. Es wird ihm sozusagen auf die Nase gebunden. Ausserdem wechseln die Verführerli häufig.

Altbewährt - unbegehrt

Im Gastgewerbe löst höchstens das Vermicelles-Kärtli dasjenige für Coupe Romanov ab. Was sich nicht in Plastikbehälter oder Körbli auf dem Tisch selber verkaufen kann, ist sowieso auf den ausdrücklichen Wunsch des Gastes angewiesen. Es stellt sich sogar die Frage, ob nicht öfters auf eine Zusatzkonsumation verzichtet wird, weil nichts oder nur Altbekanntes angeboten wird. Noch nie und zu keiner Zeit wurde mir beispielsweise ein Kaffee mit dem Vorschlag serviert, doch den guten Zwetsgenkuchen zu probieren, der eben aus der Küche gekommen sei. Nach einem reichhaltigen Bankett sind Frandises zum Kaffee Selbstverständlichkeit. Warum nicht einen «Kaffee Frandises» zu Fr. 2.- anbieten? «Zu jedem Durstlöcher: eine Schnitte Bauernbrot mit einem feinen, hausgemachten Käse-Kräuter-Aufstrich.» Haben Sie schon irgendwo ein solches Kärtchen auf dem Tisch gesehen? Zweifeln Sie an zahlreichen Bestellungen? Es gibt Apparate, mit welchen völlig problemlos jede Hilfsperson Waffeln oder Crêpes herstellen kann. Wenn man beobachtet, wie in andern Ländern oder auch bei uns an Messen, Berge von Waffeln und Crêpes verteilt werden, wundert man sich wirklich, dass nirgends diese kleinen Apparate für Zusatzgeschäfte eingesetzt werden.

Gut geknabert ist halb gewonnen

Fehlt es an Phantasie, Mut, Geschäftstüchtigkeit, oder ist der Respekt vor der Wasschlosigkeit des Gastes zu gross, als dass aus dem kleinen Zwischendurch mehr herausgeholt wird? Kosten handelt man sich ja nur bescheidene ein, wenn überhaupt. Vielfach ist es nur eine Sache der Verkaufschulung des Personals und ab und zu einer neuen Idee. Wo der Gast am Nachmittag und am späten Abend die Aufmerksamkeit des Bedienungspersonals spürt und wo ihm ein Extra im Angebot auffällt, dorthin wird es ihn für die grosse Konsumation, eine Hauptmahlzeit, ziehen. Die Pflege des Zusatzgeschäftes liegt also sehr im Interesse des Geschäftes. MK

geschenkt als früher. Der Bedarf ist grösser geworden, denn die Umstrukturierung im Detailhandel führte dazu, dass zahlreiche Restaurants sich heute nicht mehr auf die Bäckerei um die Ecke verlassen können.

Qualität für jeden Bedarf

Hauptziel von Zweifel ist es, ein so grosses süsses und salziges Sortiment aufzubauen, das genügend Spielraum für Abwechslung bleibt, der Geschmack nicht uniformiert wird und die unterschiedlichen Ansprüche von einfachen Gaststätten und Erstklassbetrieben erfüllt werden können. Ein Schritt in dieser Richtung war auch die Schaffung eines neuen Tischbehälters, der nun ebenfalls in elegante Umgebung passt. Die zwei bis drei neuen Artikel, die pro Jahr ins Sortiment aufgenommen werden, haben in ausgedehnten Testversuchen zu beweisen, dass sie dem Schweizer Gaumen lieb sind. A und O bleibt für Zweifel die Frischhaltegarantie, die mit ausgedehntem Liefernetz und scharfen Kontrollen gewährleistet wird.

Es hapert mit der richtigen Einstellung

Warum sind trotzdem viele Gastgewerber diesen Tischartikeln gegenüber immer noch skeptisch? E. Iten schreibt es zur Hauptsache der Angst vor Verlust zu. Der Wirt wisse einfach nicht recht, wie er den Verkauf organisieren solle, damit alles Konsumierte bezahlt werde, keine Nüssli und Bretzeli in Taschen verschwinden. Mit der richtigen Motivation des Servicepersonals und ein paar kleinen organisatorischen Massnahmen liesse sich dieses Hindernis jedoch aus dem Wege räumen. Zweifel plant, einen kleinen Leitfaden für den Tischverkauf zusammenzustellen, denn nach ihrer Erfahrung weiss die Firma, dass dort ganz erstaunliche Umsätze erzielt werden, wo dem kleinen Knabber-Geschäft Aufmerksamkeit geschenkt wird. Trotz Rezession und gebremster Ausgabenfreudigkeit wurden sogar beachtliche Mehrumsätze erreicht, und das, ohne - was ebenfalls befürchtet wird - die Küche zu konkurrenzieren. Die Portionen wiegen bloss 30 g, berechnen den Appetit nicht und reichen nicht aus, Hunger zu stillen. Sie bleiben in den allermeisten Fällen ein Zusatzverkauf zum Getränk.

Gratis-Knabbern fiel ins Gewicht

Snacks bezieht das Gastgewerbe allerdings nicht nur zum portionenweisen Tischverkauf. Chips, Nüsschen, Salzen-



Das ist doch ein appetitliches Angebot!

geli, sind Standardzugaben zum Apéro. Hier werde, stellt E. Iten fest, manchmal zuwenig Sorgfalt angewendet. Geöffnete Packungen sind zu lange im Gebrauch, Resten werden zusammengeschüttet, so dass zuletzt nur noch Bruchstücke aufgestellt werden. In der Bar sollte eigentlich jedem Gast sein eigenes Portionchen zum Knabbern hingestellt werden. Es ist ja nicht appetitlich, wenn die Sachen im Rauch stehen, jedermann in den Nüsschen scharrt. Uebrigens ist das Knabbern sehr bemerkbar den Sparmassnahmen im Gastgewerbe zum Opfer gefallen. Zweifel stellt eine eindeutige Verlagerung des Verkaufs von Chips von der Bar - wo sie gratis angeboten wurden - in die Küche fest. E. Iten zieht daraus den Schluss, dass nicht nur bei den Snacks gespart, sondern in der Küche noch mehr rationalisiert wurde.

Pop-Corn, kenne ich nicht

Ein Produkt, das im Gastgewerbe praktisch noch keinen Eingang gefunden hat, ist Pop-Corn. Im Detailhandel verdrängte sich der Umsatz innerhalb zweier Jahre. Kiosks verzeichnen im Sommer reisenden Absatz. Pop-Corn ist ein reines, leichtes Naturprodukt, das sich süss oder pikant zu manchen Getränken eignen würde. Bleibt das Gastgewerbe auch hier konservativ, bis andere den Rahm abgeschöpft haben?

Produkte aus der Fabrik sind nur eine Möglichkeit. Sie sollten nicht verdrängen, nur ergänzen. Ein Päckli Chips, ein Nussörtli in Cellophan verstehen sich als Alternativen zu folgendem: «Zu «leider keine Gipfeli mehr», zu «geschlossenere Küche», zu einer Zigarette, zum Vorsatz, nächstes Mal den Kaffee in einer Konditorei zu trinken, zu einem Bier ohne MK

Wir fragen den Fachmann

Heute Herrn L. Raschein, kaufmännischer Leiter der Firma J. Caprez-Danuser AG, Chur

Seit wann produzieren Sie Sachen zum Knabbern?

Mit der Produktion von Kartoffel-Snacks haben wir im Jahre 1969 auf Grund von eigenen Rezepten und betriebseigener Entwicklung begonnen. Bis Ende des Jahres 1970 konnten wir grössere Mengen nach Holland liefern.

Wie hat sich dieser Markt in den letzten Jahren entwickelt?

Unser holländischer Geschäftspartner hat 1970 eine eigene Produktionsanlage angeschafft und die Produkte selber hergestellt. So mussten wir nach neuen und möglichst verschiedenen Abnehmern Ausschau halten.

Als erstes wurde ein Grossversuch mit einer Schweizer Firma gestartet. Aus verschiedenen Gründen war aber diesem Versuch kein Erfolg beschieden, so dass auch diese Produktion wieder eingestellt werden musste. Seit dem Jahre 1972 beliefern wir regelmässig einen schweizerischen Grosskonzern mit Snackrohlingen in Ringform.

In der zweiten Jahreshälfte 1972 folgten dann die ersten Lieferungen nach England für den Testmarkt. Auf Grund der hohen Qualität setzte sich das Produkt

auf dem gesamten England-Markt durch und zählt heute zu den Leaders im Snack-Sektor Englands. Wöchentlich gehen viele Tonnen Kartoffelsnacks an unseren englischen Kunden. Das ausgabekleine Produkt ist praktisch in ganz England in jedem Laden erhältlich.

Seit 1975 liefern wir die Snack-Rohlinge auch an die Firma Zweifel-Pomy-Chips AG, welche die Röhrenform unter dem Namen «Formetti» mit Käse-Aroma, und die Blätzi-Form unter dem Namen «Pizze» mit Pizza-Aroma in den Handel gebracht hat. Die Verkaufsentwicklung dieser beiden Produkte ist bisher sehr erfreulich verlaufen und zeugt ebenfalls von der hohen Qualität der Produkte.

Seit ungefähr einem Jahr erfolgen auch Exporte nach den Ländern Italien, Schweden, neuerdings Belgien und in absehbarer Zeit auch nach Amerika.

Im Jahre 1975 haben wir rund 5,5 Millionen Kilo Schweizer Kartoffeln zu Kartoffelsnacks verarbeitet, sicherlich ein recht schöner Beitrag an unsere schweizerische Landwirtschaft.

Kaufen Sie Rezepte oder tüfteln Sie selbst Neues für Ihr Sortiment aus?

Die Rezepturen wurden und werden ausschliesslich in unserem eigenen Betrieb erarbeitet und zusammengestellt. Ähnlich wie Teigwaren können die Formen weitgehend beliebig gewählt werden. Durch Zugabe von Lebensmittelfarbe kann auch die Farbe praktisch beliebig variiert werden. Aus produktionstechnischen Grün-

den können solche Variationen allerdings nur bei grösseren Mengen, d. h. ab 5 Tonnen, gemacht werden. Für spezielle Formen-Wünsche müssen unsere Kunden entweder die ganze Form bezahlen (zirka 6000 Fr.) oder mindestens 30 Tonnen beziehen.

Sie stellen jetzt Snacks nur auf der Basis von Kartoffelmehl her. Sehen Sie Möglichkeiten, das Knabbern mit andern Grundstoffen noch vernünftiger und abwechslungsreicher zu gestalten?

Bis heute haben wir tatsächlich nur Snacks auf 100prozentiger Kartoffelbasis hergestellt. Unsere neuesten Versuche gehen jedoch weiter. Es existieren heute vor allem auf dem englischen und amerikanischen Markt verschiedene Snacks-Produkte auf Mais- oder Reisbasis. Zusätzlich sind heute aber auch Versuche über weitere Variationen bei den Kartoffelsnacks im Gange. Aus gewissen Sicherheits- und Konkurrenzgründen können wir heute jedoch nicht näher darauf eingehen.

Die Snacks verlassen Ihren Betrieb in vielen Formen und Farben, jedoch nicht genussbereit. Welchen weiteren Verfahren werden sie noch ausgesetzt, bis sie appetitlich neben dem Apéro stehen?

Im Augenblick können wir die Kartoffelsnacks aus Haltbarkeitsgründen nur als Rohlinge liefern. Um die Snacks konsumfertig zu machen, müssen diese noch in heissem Oel bei 195-200 Grad Celsius ausgebacken werden, wobei selbstverständlich eine gewisse Menge Oel am Produkt haften bleibt. Dieses Oel wird bei langer Lagerung ranzig, d. h. das Produkt wird nicht mehr geniessbar. Heute werden unsere Snacks deshalb ausschliesslich an Kunden geliefert, welche einen garantierten Frischservice bieten können. Diese Kunden backen die Halbfabrikate in heissem Oel aus, aromatisieren die essfertigen Snacks und bringen diese in kleinen Portionen-Beuteln in den Handel.

Hat der Hotelier die Möglichkeit, das Halbfabrikat zu kaufen, es selber auszubacken und zu aromatisieren? Je frischer, desto besser wäre es doch, nicht wahr?

Jeder Hotelier oder Gastwirt hat die Möglichkeit, unsere Snack-Rohlinge bei unserer Verkaufs- und Vertriebsgesellschaft Trattoria AG, Herzogenbuchsee, zusammen mit den Teigwaren zu kaufen. Die Trattoria führt unsere Kartoffel-Snack-Rohlinge in Säcken zu 5 kg unter dem Namen «Quick Chips Snacks». Der Preis beträgt heute Fr. 7.50/kg. Der Hotelier kann diese Snacks ebensooft selber ausbacken in seiner normalen Frühliese bei einer Öltemperatur von 195-200 Grad Celsius. Nach dem Ausbacken können die Produkte mit Paprika, mit anderen Gewürzen oder auch einfach natur aufgestellt werden. Wichtig ist aber, dass unbedingtes sauberes Oel verwendet und die Temperatur genau eingehalten wird. Wenn nämlich das Oel nach Fisch oder sonstwas schmeckt, überlagert sich dieser Geschmack auch auf die Snacks. Auch dürfen nur kleine Mengen gleichzeitig ausgebacken werden, denn das Volumen verzehnfacht sich während des Ausbackens.

Viele Gäste unterliegen, trotz harten Vorsetzern, der Verführung, die von Knabberschälchen ausgeht und ärgern sich nachher über unnötig einverleibte Kalorien. Wie «heimlich-jeiss» sind Ihre Verführer?

Unsere Kartoffelsnacks haben in ausgebackenem Zustand per 100 g rund 235 Kalorien. Unsere neuesten Bestrebungen gehen dahin, die Kalorien auf zirka 40-42 zu senken.

Verminderte Fleischeslust

Der Fleischverbrauch pro Kopf der Bevölkerung der Schweiz ist im vergangenen Jahr noch weiter auf 75,3 kg zurückgegangen. Er war bereits von 1973 auf 1974 von 78,2 auf 75,9 kg gesunken, nachdem 1973 die höchste Verbrauchsmenge seit 1911 verzeichnet worden war. Insgesamt belief sich der Fleischverbrauch 1975 auf 489 375 Tonnen. Der Import von Fleisch und Fleischwaren von Schlachtieren nahm weiter ab und beträgt noch 23 188 t (1974: 30 934 t). Die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren von Geflügel, Wildbrut, Kaninchen und Fischen ging von 56 887 auf 53 119 t zurück. sda

Die brauchbare Alternative

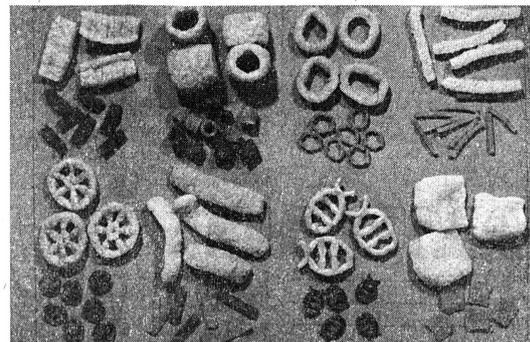
Einer der grössten «Knabberer» unseres Landes ist die Firma Zweifel Pommy-Chips AG in Zürich und Spreitenbach. Wir haben uns mit dem Marketingmann Erwin Iten unterhalten, insbesondere über die Erfahrungen mit den Produkten für den Tischverkauf.

Erst als der Sohn des Firmengründers mit Know-how und einer Maschine aus Amerika zurückkehrte, kam das Chips-Geschäft in der Schweiz in Schwung, und zwar vor allem im Detailhandel. Das Gastgewerbe begegnete dem neuen Fertig-Kartoffelprodukt mit der üblichen Skepsis, die es inzwischen aber gründlich überwunden hat. Ziemlich gross ist hingegen immer noch die Zurückhaltung gegenüber Tischartikeln, den portionenweise abgepackten Snacks. Drei Gründe sind nach Meinung von E. Iten ausschlaggebend. Die einen finden, Serien-Tischartikel entsprechen nicht dem Image ihres Betriebes, andern ist die Marge von 25 bis 30 Prozent zu klein und etliche fürchten die «Gratis-Konsumationen».

Wenn die «Ofen-Frische» Probleme schafft

Zweifel will die Backwaren vom Hauslieferanten nicht konkurrenzieren, sondern ergänzen, und das Risiko zwischen zu wenig und zu viel eliminieren. Statt keinem oder einem zu alten Nussgipfel soll dem Gast jederzeit etwas aus dem Frischhalte-Sortiment angeboten werden können. Tests haben dabei die Abneigung dem Verpackten gegenüber eindeutig als Vorurteil enthüllt. Den Testpersonen gelang es nicht, die frischen von den frischgehaltenen Produkten zu unterscheiden. Es bedarf allerdings aufwendiger Verfahren, bis ein Produkt den gestellten Anforderungen entspricht und die geeignete Folie für die Verpackung gefunden ist, denn das eine Produkt will atmen, das andere hermetisch abgeschlossen sein. Gebäck mit Früchten oder Konfitüre erwies sich bisher als etwas problematisch. Die Versuche in dieser Richtung werden aber fortgesetzt. Dem süssen Sortiment wird heute wesentlich mehr Aufmerksamkeit

feranten nicht konkurrenzieren, sondern ergänzen, und das Risiko zwischen zu wenig und zu viel eliminieren. Statt keinem oder einem zu alten Nussgipfel soll dem Gast jederzeit etwas aus dem Frischhalte-Sortiment angeboten werden können. Tests haben dabei die Abneigung dem Verpackten gegenüber eindeutig als Vorurteil enthüllt. Den Testpersonen gelang es nicht, die frischen von den frischgehaltenen Produkten zu unterscheiden. Es bedarf allerdings aufwendiger Verfahren, bis ein Produkt den gestellten Anforderungen entspricht und die geeignete Folie für die Verpackung gefunden ist, denn das eine Produkt will atmen, das andere hermetisch abgeschlossen sein. Gebäck mit Früchten oder Konfitüre erwies sich bisher als etwas problematisch. Die Versuche in dieser Richtung werden aber fortgesetzt. Dem süssen Sortiment wird heute wesentlich mehr Aufmerksamkeit



Heisses Oel bringt erst die lustigen Formen der Kartoffel-Snacks zur Geltung.

Für Ihre Werbung:
Unsere Zündholzbriefli oder -schachteli.

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

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

Hotel International Basel

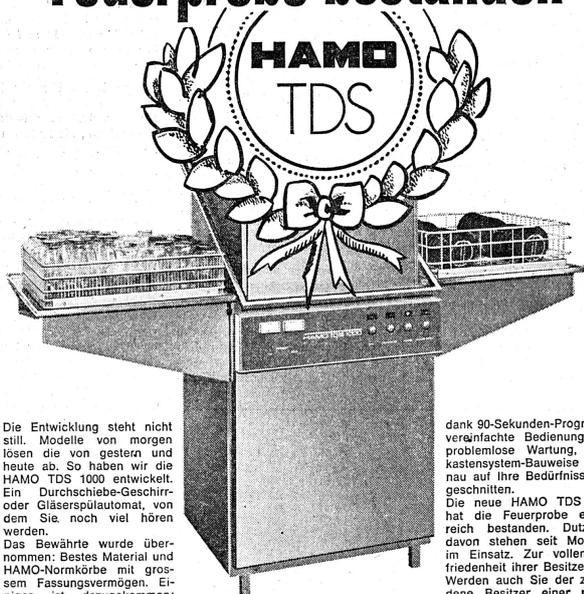


record

Die Türe, die keine mehr ist.

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

Feuerprobe bestanden



Die Entwicklung steht nicht still. Modelle von morgen lösen die von gestern und heute ab. So haben wir die HAMO TDS 1000 entwickelt. Ein Durchschiebe-Geschirrspüler oder Gläserpülautomat, von dem Sie noch viel hören werden. Das Bewährte wurde übernommen: Bestes Material und HAMO-Normkörbe mit grossem Fassungsvermögen. Einziges ist dazugekommen: Enorme Leistungsfähigkeit

dank 90-Sekunden-Programm, vereinfachte Bedienung und problemlose Wartung. Baukastensystem-Bauweise genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Die neue HAMO TDS 1000 hat die Feuerprobe erfolgreich bestanden. Dutzende davon stehen seit Monaten im Einsatz. Zur Zufriedenheit ihrer Besitzer. Werden auch Sie der zufriedene Besitzer einer neuen HAMO TDS 1000.

Bitte, schicken Sie mir

HAMO AG

Name: Adresse: Ort/PLZ: Telefon:

Bitte einsenden an HAMO AG, Solothurnstr. 140 2500 Biel Telefon 032 42 40 23

Ihr Abfall ist... .. unser Fall!

ALL PACKER

Der Abfall-Verdichtungsautomat der Ihren Abfall in:

Ballen... .. Säcke... .. Schachteln... .. verpackt

Saubere, hygienische und geruchlose Abfallbeseitigung. Reduziert das Abfallvolumen bis auf 1/10 mit bis zu 12 Tonnen Verdichtungsdruck.

Senkt geräuschos Ihre Abfallbeseitigungskosten. Beschränkt den Raum für die Aufbewahrung von Abfällen auf ein Minimum. Verringert die Arbeitskosten um bis zu 75%.

Fünf Modelle - kleinstes Modell = B = 91 cm, T = 60 cm, H = 147 cm, grösstes Modell = B = 192 cm, T = 78 cm, H = 193 cm. Alle Modelle lieferbar. 32V geprüft, 220 Volt 10 Amp. Steckdose genügt. Pressvorgang hydraulisch, benötigt nur 17 Sekunden.

INTRAVEND AG

Postfach 8048 Zürich - Tel. 01 82 88 22 - Telex 54289

SEETALER DIRNDL SUI



SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

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

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

Das Hotel-Fach sucht tüchtige Kräfte...

... und bezahlt gut. In dieser Branche gibt es kaum Arbeitslose. Aus gutem Grund: Essen, Trinken und Ferien sind Dinge, auf die man nicht gerne verzichtet. Deshalb ist der Job im Hotelfach ein guter Job, ein interessanter Job, ein sicherer Job.

Vorausgesetzt natürlich, dass man etwas vom Fach versteht. Vorausgesetzt, dass man sich seriös ausbilden lässt oder sich intensiv weiterbildet. Zum Beispiel mit unserem 1000fach bewährten Fern-Kurs für das Hotel- und Restaurationsgewerbe.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, müssen keine Schulbank drücken und haben keinen Lohnausfall. Unser praxisnaher Fern-Kurs wird auch aus Ihnen einen tüchtigen Mitarbeiter machen, den man überall bevorzugt.

Lassen Sie sich gratis und unverbindlich informieren. Senden Sie uns einfach den nachstehenden Talon.

Institut Mössinger AG

(Die Fernfachschule mit Erfahrung)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Telefon (01) 35 53 91

Ich interessiere mich für das Hotelfach. Informieren Sie mich kostenlos und unverbindlich.

Name: 553
Alter:
Strasse:
PLZ/Ort:

Vacances «50 étoiles»

1976, l'Année du Bicentenaire des Etats-Unis

Fêter l'anniversaire de la naissance d'une nation n'est pas une chose commune. Et quand il s'agit du bicentenaire de la première nation du monde - les Etats-Unis d'Amérique - l'événement prend l'allure d'une véritable campagne historique au service du souvenir d'abord, mais aussi et surtout de la promotion de ce pays, symbole vivant et permanent de ce que les hommes du XXe siècle recherchent toujours et par-dessus tout: la communication. Enfin, 1976 se doit d'être aussi l'année du tourisme américain, de la baie de San Francisco au Cap Hatteras, de Seattle à Miami, avec le vol sur l'Atlantique-Nord, la visite des grandes villes, la découverte des monuments historiques, l'Empire State Building, l'hommage à Jefferson, les «westerns» grandeur nature. Et, en prime, une élection présidentielle.

Une fois de plus, à la faveur d'une commémoration haute en couleurs, placée ici sous une bannière magnifiquement étoilée, le tourisme s'en est allé à la rencontre de l'Histoire. Cinquante Etats vont faire revivre leur passé, ce passé qui commença en 1773 par une «tea-party», nom donné à l'opération du Massachusetts qui consista cette année-là, à refuser une taxe sur le thé imposée par les Anglais et à jeter à la mer 18 000 livres du précieux nectar. Le roi George III d'Angleterre se doutait-il qu'en allant prendre le thé chez l'oncle Sam il allait favoriser la création du Nouveau Monde? Un an plus tard, choisissant la manière forte, il fait voter cinq lois répressives que l'Amérique appela «Intolerable acts»; mais 13 colonies britanniques se réunissent à Philadelphie en Congrès, le mouvement autonomiste prend de l'ampleur et, le 4 juillet 1776, après divers affrontements, la déclaration de l'indépendance est signée par Jefferson, Franklin et bien d'autres.

L'échelle américaine

On peut affirmer deux siècles après et sans risque de se tromper que les Américains ont bien fait des choses. Leur passé vaut de l'or; on a même dit qu'il avait de l'avenir... La façon dont est célébré ce «Bicentenaire pas comme les autres» en témoigne. Comme elle tend à démontrer que l'Amérique, en constante recherche de la meilleure image d'elle-même - 3 mois suffisent à le prouver: télévision, public relations et marketing -, recèle néanmoins des valeurs et des sentiments plus profonds et plus authentiques.

Seul un péripète dans ce pays permet, mieux que par n'importe quel message, mieux que par toutes les «mass media», de comprendre cet «American way of life» dont on a fait un slogan par trop galvaudé. L'Amérique est partout: sa puissance, sa technologie, sa production et son image - autant de témoins de son génie industriel qui se veulent aussi les défenseurs omniprésents de la liberté et du libéralisme, voire du libertinage - ont inondé le monde, pire l'ont américanisé. A tel point que l'homme de la rue, en Europe et ailleurs, a l'impression de connaître les Etats-Unis, alors même qu'il n'y a jamais mis les pieds.

Or, ce paradoxe permet cette année à l'Amérique de jeter un défi au reste du monde: «Nous sommes allés chez vous, lancez les Américains, mais en 1976 venez chez nous!» Et de demander si, en connaissant l'Amérique et l'américanisation, les citoyens de l'Ancien Monde connaissent réellement les Américains...

Héritage - Horizons - Festival

Ces trois mots résument les trois grandes catégories de manifestations qui marqueront le Bicentenaire des USA. Il y a lieu de préciser préalablement le caractère décentralisé et régionalisé des fêtes commémoratives et des festivités qui marqueront cette année 1976. En effet, le Gouvernement fédéral, dans les préoccupations actuelles n'ont rien d'historique, a fait en sorte que l'initiative repose entièrement sur les Etats, sur les comtés et sur les villes. Et l'enthousiasme a été tel dans les chaumières américaines que les instances fédérales ont dû se borner à coordonner tant soit peu ce gigantesque programme de manifestations et à en éditer le catalogue. Il y a décidément dans cette Amérique 1976 une folle envie de se



La Maison Blanche, l'un des monuments les plus visités par les touristes du Nouveau Monde.

détendre et de s'amuser. Le phénomène devrait être rassurant dans la mesure où il reflète les véritables sentiments du peuple américain et son désir de se donner une image joyeuse et naturelle.

● Sur le thème de l'«Héritage», diverses manifestations évoqueront la naissance des Etats-Unis et deux siècles d'histoire. L'Amérique au passé!

● A l'enseigne d'«Horizons», la deuxième série de manifestations est consacrée, elle, au présent et au futur. Il s'agit en fait de nouvelles activités et de nouvelles réalisations, élaborées et inaugurées à l'occasion du Bicentenaire. A ce sujet, le gouvernement fédéral avait lancé un vaste con-

A New York, la 5ème Avenue avec, au fond, l'Empire State Building.

ours afin de stimuler les initiatives en faveur de l'amélioration de la qualité de la vie.

● Enfin, sous le nom de «Festivals», on a regroupé toutes les fêtes, parades, shows et autres spectacles «à l'américaine» qui se déroulent sur tout le territoire des Etats-Unis.

Un pays-exposition

Dans l'abondance des manifestations, on peut citer celles dont le rayonnement sera véritablement national:

- l'implantation du Parc du Bicentenaire à Washington

- un festival folklorique géant qui se déroulera cet été avec la participation de 50 pays

● De nombreux voyages circulaires ont été prévus: 12 jours Boston-New York-Washington; 2 semaines «US-Scenery» d'une côte à l'autre; New York-Florida-Bahamas; «All America», c'est-à-dire 24 jours à travers les Etats-Unis, etc.

● Il est encore possible de traverser l'Atlantique en bateau. Le «Queen Elizabeth II», actuellement le plus grand paquebot de ligne du monde, jaugeant 67 000 tonnes, fera 28 fois la route Southampton-Cherbourg-New York entre le 22 mai et le 28 novembre 1976. Il est possible de combiner le voyage aller/retour en bateau et en avion.

● Les USA sont comme on le sait le berceau de la voiture de location. Un arrangement avec un tel véhicule, d'une durée de

elle doit néanmoins constamment subir la concurrence de l'industrie en général tant au niveau des techniques de travail (management, marketing, gestion informatique, etc.) qu'à celui du personnel. Or, si d'un côté les nouvelles méthodes de travail, de formation et de vente ont très fortement activé le marché des séminaires, meetings et autres conventions en tous genres, elles démontrent, d'un autre côté, les limites auxquelles se heurte l'hôtellerie dans l'organisation et la rationalisation de ses entreprises. Les grandes chaînes hôtelières ne reflètent d'ailleurs guère les véritables structures de l'hôtellerie américaine qui possède de très nombreux établissements de petite et moyenne importance. L'hôtellerie et la restauration américaines,



Le «Golden Gate Bridge», San Francisco, émergeant du brouillard: plus qu'une image, un symbole... (Comet)

- le festival mondial du théâtre

- l'opération «voile» le 4 juillet à New York, avec un rallye international de voiliers

- le «train de la liberté», une évocation en 25 wagons itinérants de l'histoire américaine

- une randonnée de 50 chariots bûchés - western oblige! - à travers les Etats-Unis

- le festival international de la danse

- la grande fête nationale du Bicentenaire le 4 juillet dans tout le pays.

De nombreuses autres manifestations intéresseront le visiteur au gré de son voyage, de la côte atlantique à la côte pacifique des Etats-Unis: fresques historiques, fêtes dans la rue, évocation de la ruée vers l'or, élection d'un «Monsieur Soleil» (du côté de la Floride bien sûr...) et de Miss Bicentenaire (sic), festivals de majorettes (resic), spectacles son et lumière, exposition de tous les arts et artisans de l'Amérique passée et présente (New York, World Trade Center), etc.

1976 sera réellement l'occasion de découvrir un pays-exposition dans une ambiance de fête et de kermesse, ce qui ne gâche rien.

La portée touristique du Bicentenaire

Le public européen été informé, toutes-foies largement qu'on aurait pu se l'imaginer, de la célébration du Bicentenaire de l'indépendance américaine. L'«United States Travel Service», le fameux office du tourisme des Etats-Unis dépendant du Département fédéral du commerce, cherche à faire vendre les USA grâce à un stratagème qui, en cette période de faiblesse du dollar, n'est pas pour déplaire en particulier aux touristes européens et japonais.

«C'est moins cher que vous ne le pensez, proclame sa publicité; venez voir par vous-mêmes! Et de souhaiter la bienvenue à tous ceux qui, au moins un jour dans leur vie, ont rêvé de franchir l'Atlantique... en touristes forçaitaires. L'Amérique pour tout le monde, ou presque, c'est ce que toutes les agences de voyages essaient de faire comprendre à leurs clients. Il est vrai que l'évolution a été époustouflante, entre 1949 où la Swissair inaugura son vol régulier entre la Suisse et New York - durée du voyage: 24 à 28 heures; prix: 3000 francs! - et cette année du Bicentenaire. Le voyage en Jumbo-jet coûte moins que la moitié du montant demandé à l'époque et il ne dépasse pas 8 heures. L'offre d'arrangements touristiques à destination de l'Amérique du Nord n'a jamais été aussi étoffée et variée que cette année.

● Celui qui rend (enfin) une petite visite au légendaire oncle d'Amérique et qui n'a donc qu'à s'acquitter du prix du voyage en avion peut acheter l'arrangement de vol ABC («Advance Booking Charters»), à condition toutefois de l'acheter 65 jours à l'avance. Mais il ne lui en coûtera pas plus que pour un vol Zurich-Londres!

● Quant à l'hôtellerie, elle n'est pas en reste. Celui qui désire voyager à son propre compte peut acheter différents bons d'hôtel - Hiltonpass, Holiday Inns ou Quality Inns-Card, TWA-Hotelpass, etc. - qui lui permettent d'improviser son itinéraire au jour le jour, de profiter d'un prix unitaire fixe par nuitée, de réserver sa chambre gratuitement, de bénéficier d'un bonus de nuitées...

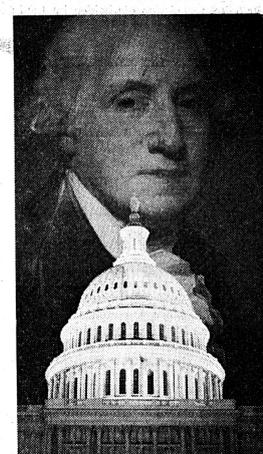
● Grâce au programme «Les Américains chez eux», fonctionnant dans plus de 70 villes, les visiteurs ont la possibilité de faire la connaissance de familles américaines. Il suffit de téléphoner à une centrale de réservations!

● Plus importante peut-être que la Guerre d'indépendance, la révolution industrielle a réellement contribué à faire des Etats-Unis ce qu'ils sont aujourd'hui. C'est pourquoi 26 des plus grandes entreprises américaines organisent une exposition itinérante dans 32 villes du pays sur le thème de «L'héritage industriel des USA». Il s'agit d'une des plus spectaculaires initiatives lancées par l'Amérique en matière de tourisme technique.

● Enfin, il sied de relever le privilège accordé au touriste étranger de se rendre compte une fois «de visu» du climat régnant durant une campagne électorale aux Etats-Unis. Autre expression vivante et parfaite de la mentalité du peuple et des citoyens, la campagne pour l'élection du président des Etats-Unis forme un cocktail politico-folklorico-publicitaire que l'on ne saurait que trop conseiller à nos hommes politiques!

● «No parking, no business»

L'industrie américaine de l'hôtellerie et de la restauration n'a pas caché son désir de faire de 1976 une année-record. En prise directe sur un marché qui n'a pas été épargné par le mouvement récessionniste,



George Washington, en page couverture des prospectus touristiques américains... 200 ans après!

axés sur leur principale clientèle - les automobilistes - ont connu, ces dernières années, une baisse générale des affaires: chute des taux d'occupation, hausse des prix, forte diminution du Food & Beverage. La reprise est lente et les problèmes de l'industrie hôtelière américaine ne sont pas tous résolus; ils ont trait à la pénurie de personnel qualifié et à la concurrence sur le marché de l'emploi, à l'augmentation des coûts sans une évolution parallèle de la productivité, ainsi qu'à la puissance des syndicats qui nuit à la rationalisation des entreprises. Mais l'avenir de l'hôtellerie américaine peut être envisagé avec optimisme, ne serait-ce qu'en raison de sa politique de diversification de la clientèle (familles, jeunes, personnes du 3e âge et autres gens moins aisés) qui ne manquera pas de porter ses fruits dans les années à venir. Il semble également que la spécialisation de ses petites établissements (motels, cafétérias et restaurants à plat unique), qui flonne toujours l'Européen, recèle diverses formules en mesure de favoriser son développement, désormais conditionné par le pouvoir d'achat de la clientèle de masse.

Dans l'esprit de tous les Américains, 1976 doit être l'occasion non seulement de se réunir pour fêter une page de leur histoire - et l'on peut souhaiter qu'ils le fassent dans un sentiment de fraternité et d'amitié - mais aussi celle d'accueillir les nombreux amis qu'ils comptent dans le monde. Ils leur réservent, à cet effet, un accueil «smile, smile, smile», un programme millésimé et un séjour touristique catégorie «50 étoiles».

José Seydoux



Damals fuhr die Zukunft mit der Eisenbahn

Schweizer Bahnhofbauten bis 1930

Es ist ein Hauptmerkmal der Architekturgeschichte des 19. Jahrhunderts, dass damals viele neue Bauaufgaben, bedingt durch die Demokratisierung des öffentlichen Lebens und durch die beginnende Industrialisierung, zu lösen waren. Wenn wir die Literatur über die Architektur des vergangenen Jahrhunderts aufschlagen, so stellen wir fest, dass die architekturhistorische und städtebauliche Bedeutung des Bahnhofgebüdes erst vor wenigen Jahren richtig erkannt worden ist. Der Verfasser kann an dieser Stelle selbst die wichtigsten Problemkreise nur gerade anschnitten. Ausführlicher behandelt er sie in seiner Arbeit «Schweizer Bahnhofarchitektur im 19. Jahrhundert», deren Publikation in Vorbereitung ist.

Der Bahnhof als Empfangsbau

Vor dem Bahnhof dagegen bildete eine Platzanlage das «Entrée» in den Stadtraum. Bei dieser neuen Nahtstelle des Ortes begnügten sich die Bahngesellschaften bei grösseren Bahnhöfen nicht mit einem blossen Zweckbau. Die städtebauliche Schlüsselstellung eines Tores zur Stadt, und für den Abreisenden eines Tores zur Fremde, des Anfangs der Weltstrasse, verlangte, den Bahnhofeingang als Endpunkt der Bahnhofzufahrt besonders zu gestalten, bald als Torbau, bald als Tempelfront, bald mit einem mächtigen Portalbogen, bald flankiert von Türmen. Die Bilder und Malereien in den Schalterhallen, Wartsäulen und Restaurants mit Darstellungen des Ortes selbst oder mit

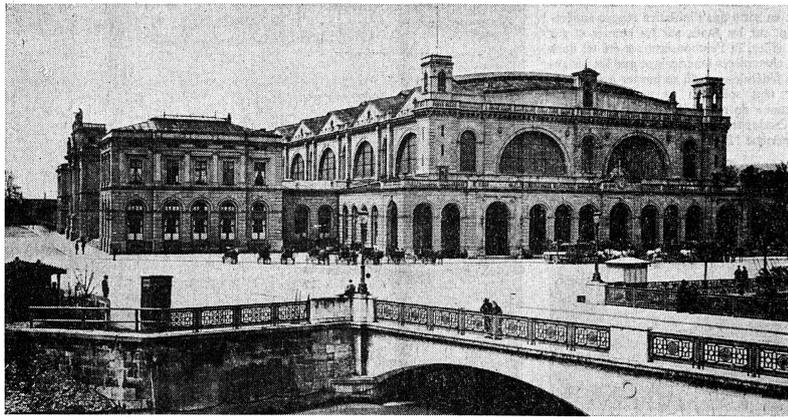


Der Bahnhof Basel SBB, mit mächtigem Portalbogen in Glas-Eisen-Konstruktion, wurde 1907 nach Plänen von Emil Faesch und Emanuel La Roche vollendet.

Der Zürcher Hauptbahnhof zeigt mit seiner von Halbkreisbogen dominierten Limmattfassade die für ihre Zeit modernste Lösung einer Grosstadtbaute dieser Art.

Der Bahnhof – eine neue Bauaufgabe

Das Entwerfen eines Bahnhofs war unter den neuen Bauaufgaben besonders schwierig. Der Architekt musste nicht nur die verschiedenartigsten Funktionen in einem Bau vereinen, sondern wurde auch mit betriebstechnischen Problemen des neuen Verkehrsmittels konfrontiert. Der Posthof als bisheriger Verkehrsbau konnte, was die Gesamtanlage, das Raumprogramm und die architektonische Form betrifft, nur beschränkt Vorbildlich sein. Das «Feuerpferd» war an Schienen gebunden. Für die Gesamtanlage orientierte sich der Architekt auch am Schlossbau und an der räumlichen Organisation der Pack- und Zollhöfe bei Hafenanlagen. Die Passage, das Schulhaus, der Ausstellungsbau, die Kaserne und das Theater halfen ihm, ein brauchbares Erschliessungssystem zu finden. Hotels und Casinos zeigten ihm Möglichkeiten, die Dienstleistungsräume anzuordnen. Das Eisen, als Baumaterial für grosse Bahnhallen unentbehrlich, war vor allem an Brücken, in Verbindung mit Glas aber an Gewächshäusern erprobt worden. Beim Lösen aller dieser Probleme stand dem Architekten der Ingenieur zur Seite, wobei sich die beiden im Laufe des 19. Jahrhunderts in ihrer Aufgabe zu teilen begannen.



Haupteingang des Bahnhofs Montreux, 1903 prunkvoll mit barocken Details von Eugen Jost ausgeführt.

Der Bahnhof von Glarus wurde 1902 von Heinrich Ditscher nach Plänen von Karl August Hiller (1852 bis 1901) erstellt.

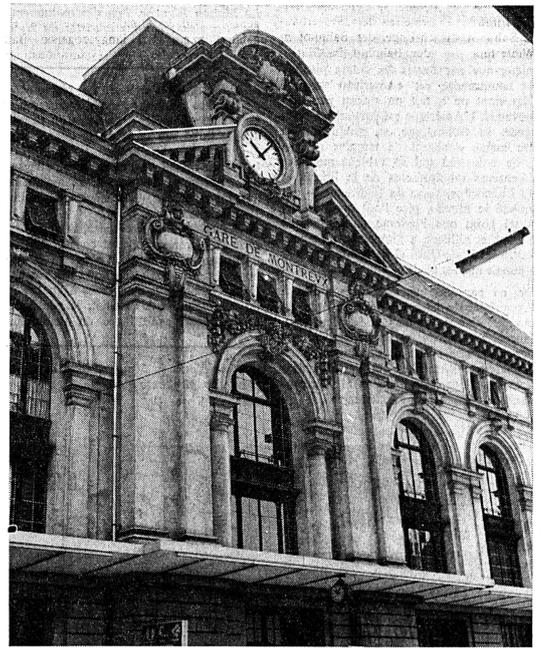
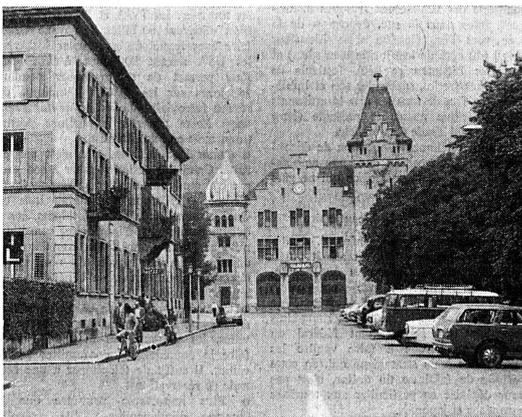
Das Stationsgebäude von Wichtrach, 1859 von Ludwig Maring gebaut, ist heute vom Abbruch bedroht.

Landschaften, die mit der Bahn erreichbar waren, unterstreichen, dass der Bahnhof als festlicher Empfangsbau galt. In der Schalterhalle flanieren die Leute. Das Reisen war jetzt für jedermann erschwinglich und nicht mehr nur das Privileg einer Oberschicht. Grossen Persönlichkeiten wurde ein «grosser Bahnhof» bereitet.

Mit Türmen oder mit einer Kuppel sollte analog zu anderen öffentlichen Bauten eine angemessene Silhouettenwirkung im Ortsbild erreicht werden. Selbst die Be-

Die Bedeutung des Bahnhofs für das Ortsbild

Die privaten Bahngesellschaften, die ihr Bahnnetz von Stadt zu Stadt ausbauten, mussten sich gemäss den Konzessionsbestimmungen auch über den Standort der Bahnhöfe mit den kantonalen Regierungen einigen. Da sich bis zu diesem Zeitpunkt das städtische Leben noch weitgehend im Bereich der alten Stadtanlage abspielte, erregten die Vorschläge der Bahngesellschaften, den Bahnhof in einiger Entfernung von der Stadt zu bauen, die Gemüter der Stadtbehörden und der Bevölkerung. Zeitungen kommentierten die verschiedenen Situationsvarianten. Gemeinderäte und Quartierdelegierte setzten sich mit Petitionen für ihre Anliegen ein. Forderungen wurden laut, den Bahnhof beim bestehenden Verkehrszentrum (etwa Poststation oder Schiffändeplatz) oder beim Geschäftszentrum (Kaufhaus) zu bauen aus Angst vor der Schwächung des Stadthandels und der daraus folgenden Quartierverödung. Nur wenige sahen voraus, dass die Bahn die alten Transportmittel weitgehend ablösen und welche städtebaulichen Umwälzungen der Bahnhof, sei er ausserhalb der Stadtanlage oder unmittelbar am Stadtrand, mit sich bringen werde.



Während es in den Dörfern oft genügte, eine Zufahrtsstrasse zum Bahnhof zu bauen, brachte die Bahnhoferschliessung den städtischen Bauherren eine Fülle neuer Aufgaben. Stadtgräben wurden in Bahnhofzufahrten umgestaltet, Stadttürme und Bollwerke mussten dem Verkehr zum Bahnhof geopfert werden, wobei auch oft politische Motive beim Abbruch mitspielten. Der Bahnhof wurde auch richtungswendend für eine erste grössere Expansion über das alte städtische Weichbild hinaus. Die Handels- und Geschäftswelt sowie das Gastgewerbe waren bestrebt, sich in der Nähe des Verkehrszentrums niederzulassen. Es bildeten sich in Städten und Dörfern Bahnhofviertel. Die Behörden planten diese an einigen Orten wie Zürich (1864) oder Luzern (1898) nach der Drehung der Bahnhofanlage als einheitliche Quartieranlagen mit auch repräsentativen Wohnbauten nach strengen Baureglementen. Hinter den Geleisen entstanden Industrie- und Lagerzonen und oft auch die «schlechteren» Wohnquartiere.



hörden setzten sich für einen neuen, würdig gestalteten städtischen Akzent ein. Im Wettbewerbsprogramm für den Badischen Bahnhof forderte 1907 das Basler Baudepartement – um nur ein Beispiel zu nennen: «Gefällig und wirkungsvoll sollen sich die Bauteile, die von den drei Strassen aus gesehen werden können, präsentieren.» In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts wollten die erstarkten Bahngesellschaften am Aussenbau oder im Innern des Aufnahmegebüdes auch ihre technische Pionierleistung, ihre Rolle als Träger des zivilisatorischen Fortschritts architektonisch darstellen lassen. Mit seiner Figurengruppe, beherrscht von einer Helvetia als Förderin des Verkehrswezens, flankiert von den Allegorien von Telegrafenermittlung, Eisenbahnverkehr und Schifffahrt, ergänzt von den darunterstehenden Statuen von Kunst, Wissenschaft, Handel und Handwerk, wurde das Eingangstor des Zürcher Hauptbahnhofes zum Triumphtor der Technik. Medaillons mit Bildnissen von Wissenschaftlern füllten die Zwickel der Arkadenhalle am Basler Centralbahnhof von 1860. Dar-

wie auch der erste Zürcher Bahnhof – 1847 von Gustav Albert Wegmann erbaut – zeigen einen massiven Vorbau, der die Stirnseite der Bahnhallen verdeckt. Der 1860 von Ludwig Maring erbaute Berner Bahnhof besass analog zu jenem, den Friedrich Bürklein 1849 in München ausführte, eine Querschnittsfassade aus Stein, welche die Form der Bahnhalle erahnen liess. Die Pariser Gare de l'Est (1847 bis 1852) ist der erste europäische Bahnhof, der die Bahnhalle in der Stadtfassade dominant zur Geltung brachte. Er galt als Vorbild für Grosstadtbahnhöfe und fand Nachfolger in Frankreich, England, Italien, Deutschland, aber auch in Zürich, wo Jakob Friedrich Wanner die Limmattseite des heutigen Hauptbahnhofes als Stirnseite der stützenlosen Bahnhalle wirken liess und mit verglasten Halbkreisbögen gestaltete. Da in der Schweiz vorwiegend Durchgangsbahnhöfe, vereinzelt auch Inselbeziehungsweise Keilbahnhöfe zu bauen waren, beschäftigte hier mehr die generelle Stilfrage der Bahnhofgestaltung. Bis in die Zeit der SBB erhoben Architekten in Ver-

über thronten die Merkurgruppe und die Allegorie der Industrie.

Typologie der Stadtbahnhöfe

Wichtige Voraussetzung für die architektonische Gestaltung des Bahnhofes ist die Lage des Aufnahmegebüdes zu den Geleisen. Seit den 1840er Jahren diskutierten die Architekten beim Kopfbahnhof die Frage, ob die Bahnhalle oder das Aufnahmegebäude die Stadtfassade dominieren müsse. Die ersten Bahnhöfe Deutschlands



sammlungen des SIA oder die Bahngesellschaften das Postulat, die Stationsbauten einfach, solid, zweckmässig, mit heimischem Material und entsprechend der landsüblichen Bauweise auszuführen. Der letzte Programmpunkt galt vor allem für Landbahnhöfe.

Verzicht auf hohe Uhrtürme

In den 1850er Jahren verstanden die Bahngesellschaften offenbar unter dem Ideal des einfachen Bauens auch den Verzicht auf mächtige Uhrtürme, wie sie bei den Bahnhöfen in England, Deutschland und in den USA üblich waren. Es ist bezeichnend, dass in der Frühzeit der 1862 von der Grosseherzoglich Badischen Bahn in Basel gebaute Bahnhof der einzige war, der einen hohen, schlanken Uhrturm besass. Gegen Ende des Jahrhunderts nahm die Turmfeindlichkeit beim Bahnhofbau zwar ab, doch erhielt der Turm in der Schweiz nie dieselbe dominante Rolle wie zum Beispiel in den USA. Seitliche Eingangstürme und Doppelturmfassaden blieben meist auf dem Papier, so in Rorschach (1880), Göschenen (1884) und bei den Bahnhofwettbewerben in Luzern (1893), Basel und St. Gallen. Bescheidene Doppelturmfassaden erhielten der 1875 erbaute Bahnhof Zürich-Enge, der Bahnhof in Winterthur und der Bahnhof in Glarus, dem Karl August Hiller mit Staffeltübel und ungleichen Türmen einen bürgertauglichen Charakter verlieh, während beim Bahnhof in Locarno wie beim Bahnhof in Romanshorn Turmstümpfe den Eingang flankieren.

Die betonte Mitte

Mit welchen anderen vertikalen Gestaltungsmerkmalen versuchte der Architekt eine Monotonie des oft durch die Anordnung der Räume entlang den Geleisen langgewordenen Baukörper zu vermeiden? Er konnte den Mittelbau im Vergleich zu den Seitenflügeln erhöhen und ihn mit einem Dreiecksgiebel bekronen, in dessen Feld die Bahnhofuhr angebracht wurde: Bahnhof St. Gallen (1856), Neuenburg (1856), Bad Ragaz (1875), Solothurn (1886) und viele andere. Einen ausserordentlich hohen und durch vier flache korinthische Pilaster gegliederten Mittelbau weist das Stationsgebäude in Zürich-Stadelhofen auf. Der damalige NOB-Architekt Gustav Wilflke erzielte so einen würdigen Abschluss der parkähnlichen Platzanlage.

Eine für die Westschweiz typische Lösung, die Mittelpartie auszuzeichnen, war das Anbringen eines kartuschenähnlichen Giebelaufbaues mit Bahnhofuhr über dem Haupteingang. Als eines der schönsten Beispiele ist das 1903 von Eugen Jost für die Jura-Simplon-Bahn im Fremdenort Montreux ausgeführte Stationsgebäude zu nennen. Die Geleise in Hochlage erforderten hier ein hohes Aufnahmegebäude. Die barock geformte, aus einem Dreiecksgiebel wachsende Uhrkartusche unterstützt die Vertikalität, die Eugen Jost durch die hohen Fensterbahnen der Glasveranda erreichte.

Repräsentative Eingangshallen

Vor allem bei Grossestadtbahnhöfen begann man gegen Ende des 19. Jahrhunderts geräumige Eingangshallen zu bauen. Die Wartsäle verloren für den eiligen Reisenden an Bedeutung. Das Spektrum der Dienstleistung wurde grösser. Gleich wie zum Beispiel beim Theater- und dem Ausstellungsbau mit grossen Eingangshallen findet sich jetzt auch beim Bahnhofgebäude der halbkreisförmige Portalbogen, der die oft stützenlose Wölbung über der Schalterhalle am Aussenbau ablesen lässt und gleichzeitig das notwendige Seitenlicht zuführt.

Skepsis gegenüber der Kuppel

Auch die Wahl einer Kuppelkonstruktion, deren Laterne Oberlicht spendete, war eng mit dem Anwachsen der Bahnhofschalterhalle verbunden vor allem, wenn diese sich im Grundriss dem Quadrat näherte. Als Georg Frenzen 1894 in Köln

die markante Bahnhofkuppel vollendete, war in Luzern die Diskussion um das neue Bahnhofgebäude mit Kuppel abgeschlossen. Diese, einschliesslich Laterne, 32,8 m hoch und von der Firma Buss in Basel nach Plänen von Wilhelm Ritter (1847 bis 1906) montiert, gab noch 1897, ein Jahr nach ihrer Vollendung, Anlass zu Meinungsverschiedenheiten im Basler SIA, da eine solche für Schweizer Profanbauten bis jetzt noch nie gebaut worden war (die Bundeshauskuppel war erst 1902 vollendet). Die Skepsis blieb. 1900 wies das Preisgericht des Bahnhofwettbewerbes von La Chaux-de-Fonds die vorgeschlagenen Kuppellösungen als unmotiviert zurück. Der Basler SBB-Bahnhof zeigt uns, dass die Jahrhundertwende und die gleichzeitige Übernahme der Privatbahnen durch den Bund (ab 1900) keine Zäsur in der formalen Gestaltung des Bahnhofes bedeuteten. Der Versuch der Architekten Faesch und La Roche, hier eine Synthese von Ingenieurbaukunst in Eisen und historistischen Bauformen zu finden, wurde nicht überall begrüssigt. Erstmals einen Grossebahnhof der SBB ohne historische Detailformen gestalten in Lausanne die Architektenfirmen Jean Tailless & Charles Dubois und Eugène Monod & Alphonse Laverrière. Es gelang ihnen, den langgezogenen Bau (Aufnahmegebäude, Restaurationstrakt und Flügelbau für den Bahndienst) durch kubische Risalite mit kalottenartigen Dachaufbauten und durch vertikale Fensterbahnen aufzulösen. Der Schmuck beschränkt sich analog zum Badischen Bahnhof in Basel weitgehend auf vegetabile Ornamentreliefs in der Art des Jugendstils.

Typologie der Landbahnhöfe

Für die Zwischenstationen vor allem in ländlichen Gegenden war die Forderung,

Der Bahnhof von Weinfelden wurde 1863 von Jakob Friedrich Wanner als Prototyp für viele Zwischenstationen der Nordostbahn entworfen.

die Stationsbauten der ortsüblichen Bauweise anzupassen, von Bedeutung. In der Schweiz formulierte der Neugotiker Johann Georg Müller diese Idee. Wie Müller 1846 schrieb, sollte auf diese Weise «die Wiederbelebung einer nationalen Bauweise» gefördert werden. Gustav Albert Wegmann und Johann Jakob Stehlin (1803 bis 1879) unterstützten in ihren Vorträgen von 1848 und 1852 im SIA solche Bestrebungen. Sie dachten dabei vor allem an die ländlichen Holzbauten, deren Idealisierung in den 1840er und 1850er Jahren einen ersten Höhepunkt erreichte.

Die Stationsgebäude in Wiesendangen und in Wichtlach zeigen deutlich, dass der Bahnarhitekt im Sinne Müllers nicht einfach Bauernhausarchitektur nachahmte, sondern mit der Holzbauweise eine spezifische Bahnhoflösung fand. Aehnlliche Wege, ging 1860 Paul Adolf Tüche mit seinen Bahnhofentwürfen für die Strecken Bern-Langnau und Luzern-Zug. Oft wurde, vor allem auch im 20. Jahrhundert, der Chäteaubau geradezu kopiert (zum Beispiel Chäteau-d'Oex oder die Zwischenstationen der Chur-Arosa-Bahn). Neue Wege suchte wieder der St. Galler Architekt Salomon Schlatter, als er die Stationsbauten der Bodensee-Toggenburg-Bahn entwarf. Je nach der Gegend, die von der Bahn durchfahren wird (St. Gallen, Thurgau, Appenzel und Toggenburg), passte er das Stationsgebäude in seiner Konstruktion den heimischen Bauformen an, hob es aber vom Bauernhaus ab, indem er zum Beispiel «auf alle Intimitäten des Privathauses (Lauben, Treppenaufgänge) verzichtete.



Das Stationsgebäude von Chäteau-d'Oex, 1904 im Chäteustil erbaut.

Viele dieser Landbahnhöfe stellen standardisierte Typenbauten dar, die oft nur variieren in Details der Fenster und Türen oder in der Konstruktionsart etwa des Sockelgeschosses. Seit dem Beginn des Bahnbaues drängte sich eine Standardisierung der Hochbauten auf, da gleichzeitig eine Vielzahl davon auf einer und derselben Strecke zu bauen war. Die Bahngesellschaften erreichten so nicht nur eine Rationalisierung ihrer Bautätigkeit, sondern auch – durch die Kette gleicher Bauten – ein eigenes visuelles Image. Sie übertrugen einen Bahnhoftyp, der sich bewährt hatte, auf andere Stationen gleicher Grössenordnung. Probleme der Standardisierung beschäftigten im 20. Jahrhundert den Bahnarhitekten weiter. Salomon Schlatter versuchte bei seinen Entwürfen für die Bodensee-Toggenburg-Bahn die Stationsbauten in einer Gegend mit gleicher Bauart durch die Wahl verschiedener Dachformen zu individualisieren.

Substanzverlust historischer Bahnhöfe

Verkehrszunahme, wechselnde Bedürfnisse der Reisenden und Anpassung an technische Neuerungen zwangen schon die privaten Bahngesellschaften, den Grundriss, die Innenausstattung oder das Aeusserere der Bahnhöfe zu verändern. Auch Neubauten waren oft die Lösungen, unzulänglichen Verhältnissen abzuhelfen. Es ist bezeichnend für das immer Provisorische dieser Baugattung, dass die Bahngesellschaften auf vielen Stationen die ersten Bahnhöfe als Holzschuppen ausführten, bis Anhaltspunkte für die Verkehrs-

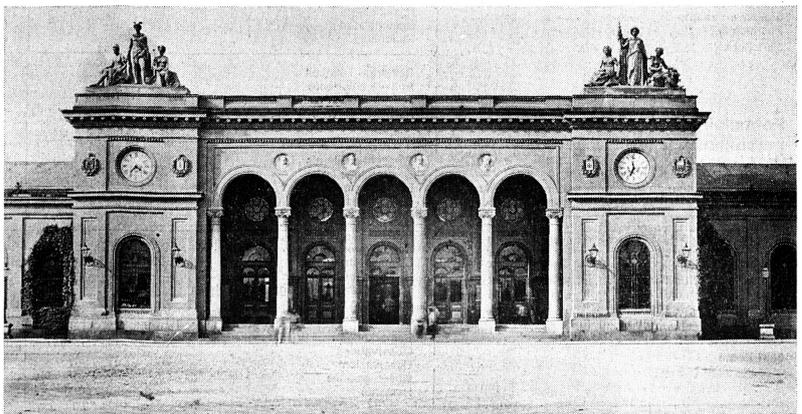
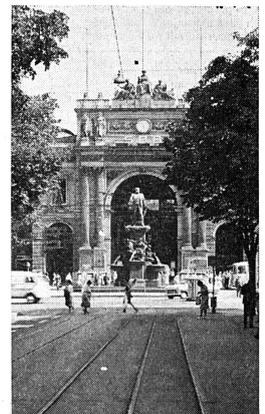
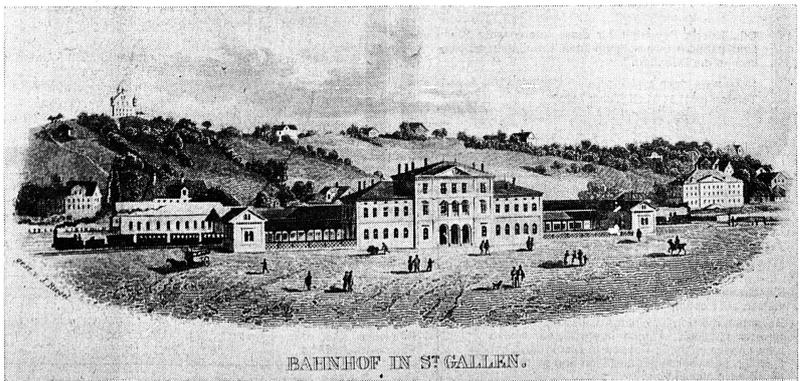
frequenz gefunden waren. Heute besitzt kaum ein grösserer Ort mehr seinen ersten Bahnhof. Auch Landbahnhöfe aus der Mitte des 19. Jahrhunderts sind selten geworden. Ein gewisses Unbehagen ist nicht mehr zu verbergen, wenn man sieht, wie der Substanzverlust historischer Bahnhofbauten weiter anhält. 1973 kam es zum Abbruch des St. Galler Bahnhofes von 1856, einer der ersten städtischen Stationsbauten: er war seit dem Neubau im Jahre 1913 Dienstgebäude. Im Sommer 1975 fiel das Stationsgebäude in Wiesendangen der Spitzhacks in Opfer. Es dürfte zu den besten Beispielen im nationalen Holzstil gezählt werden. Die 1859 auf der Linie Bern-Thun ausgeführten Landbahnhöfe sind ebenfalls vom Abbruch bedroht. Das was einst vor den Bahnhöfen in Zürich, Basel und Luzern ein Platz war, der das Aufnahmegebäude in seiner ganzen Wirkung erleben liess, ist heute überstelt von Tramhaltestellen, Signalen und Verkehrstafeln. Der Mensch muss, obwohl als oberirdisches Wesen geboren, seinen Weg zum Bahnhof durch Tunnel suchen. Damit wird über niemandem der Stab gebrochen, sondern nur gezeigt, dass es höchste Zeit ist, auch der Baugattung «Bahnhof» Aufmerksamkeit zu schenken. Mit dem guten Willen aller Beteiligten und vermehrter gegenseitiger Information werden Lösungen zu finden sein, die erlauben, viele dieser Baudenkmäler zu erhalten. Die jüngste Bahnhofrenovierung in Uster hat einen Weg gewiesen, einen Bahnhof den neuesten Erfordernissen anzupassen, ohne das Erscheinungsbild von 1856 zu verunfallen. Bei der kostspieligen Fassadenrenovierung des Zürcher Hauptbahnhofes, wo auch der Figürschmuck und die erhaltenen Interieurs im alten Glanz erheben sollen, müssen Denkmalpflege und Heimatschutz der SBB unter die Arme greifen.

Werner Stutz

Der alte Bahnhof St. Gallen, 1855 bis 1856 von Friedrich Bützer und Bernhard Simon erbaut. Die Perronhalle entwarf Felix Wilhelm Kubli.

Der optische Abschluss der Zürcher Bahnhofstrasse bildet der als Triumphtor der Technik gestaltete Eingang des Hauptbahnhofes. Das Gebäude entstand 1865 bis 1871 nach Plänen von Jakob Friedrich Wanner.

Der alte Centralbahnhof von Basel wurde 1860 nach Plänen von Ludwig Maring erbaut und 1903 abgebrochen. Ueber dem Eingang links eine Merkurgruppe, rechts eine Allegorie der Industrie.



Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

MÖVENPICK

Es stellen sich uns laufend neue Aufgaben in der deutschen Schweiz, der Westschweiz und im Ausland bei der Übernahme von Beratungs- und Managementverträgen.

Wir suchen daher

erstklassige Restaurateure vorzugsweise Ehepaare

die bereit sind, sich bei uns perfektionieren zu lassen, bevor sie verantwortliche Positionen übernehmen werden. Je nach dem Stand Ihrer Ausbildung und Ihrer Erfahrung würden wir Sie im In- oder Ausland sorgfältig ausbilden, so dass Sie nach 6 bis 24 Monaten selbständige Aufgaben in Eigenverantwortung übernehmen können.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, über einen guten Schulsack und eine solide Küchenausbildung verfügen, Freude am Verkauf und an moderner, qualitätsbewusster Gastronomie haben, und wenn Sie schliesslich neben der Fähigkeit als Teambildner auch über einen gesunden Geschäftssinn verfügen, erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen zusammen mit einer Handschriftprobe. In einem persönlichen Gespräch werden wir alles Nähere besprechen können.

Urs Imhof, Personaldirektor der Mövenpick Unternehmungen,
Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil

P 44-61

MÖVENPICK

Sind Sie:

- initiativ, dynamisch, zielstrebig?
- sprachgewandt (Deutsch, Englisch, Französisch)?
- kontaktfreudig und gepflegt im Auftreten?
- erfahren im Tourismus oder Hotelgewerbe?
- bereit, selbständig und im Team zu arbeiten?
- zwischen 25 und 30 Jahre alt?

Dann sind Sie die richtige Person für den Posten als

Sales Representative

(Dame oder Herr)

um unsere Hotels in Kairo (Ägypten) und Izmir (Türkei) in Europa zu verkaufen und weitere ähnliche Aufgaben zu übernehmen.

Wir sind:

- ein Team, welches die Mövenpick Hotels weltweit verkauft.
- in einem Unternehmen mit vielen Zukunftsaussichten in Europa und Übersee.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe, Lebenslauf und Zeugniskopien. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

Elmar K. Greif
Mövenpick Hotels
Zentrales Verkaufsbüro
Zürichstrasse 108
8134 Adliswil

P 44-61

Hôtel de grandeur moyenne, situé sur les bords du Lac Léman, cherche à engager de suite ou pour date à convenir:

un secrétaire

connaissances français, allemand, anglais avec sens des responsabilités et esprit d'initiative

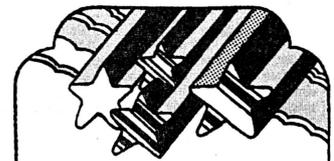
un chef ou demi-chef de rang commis de rang

Faire offre avec prétentions de salaire, copies de certificats et photo à:
Jean-Ulrich Schoch,

Hôtel Beau-Rivage,
1260 Nyon

téléphone (022) 61 32 31.

4137



Sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir zuverlässigen

Chef de partie

für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb. Können Sie sich begeistern, mit einem jungen Team zu arbeiten, melden Sie sich bei uns.

4118

Hotel Sternen, Nesslau
E. und M. Reber-Leuthard, Dir.
Telefon 074 4 19 13

Gasthof zum Goldenen Kreuz 8197 Rafz, Kanton Zürich

sucht für sofort oder nach Vereinbarung tüchtige(n)

Restaurationsstochter oder Kellner

Offerten sind erbeten an Hans Marti, Telefon (01) 91 33 04.

4205

Für das neue

Autobahnrestaurant und Motel GROSSRAM (Westautobahn, 15 km von Wien)

suchen wir für Eintritt Mitte Juli 1976 eine

Service-Leiterin

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit,

- die praktische Erfahrung in der Führung einer Servicegarde mitbringt,
- die kontaktfreudig und gewandt im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern ist.

Gute Entlohnung, Unterkunftsmöglichkeit vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Wolfgang Rosenberger
Holiday Motel
A-4300 St. Valentin
Telefon 07435/2002 (in Oesterreich)
0043 Vorwahl 7435/2002 (im Ausland)

4225

Schlosshotel Brestenberg 5707 Seengen am Hallwilersee

Telefon (064) 54 11 31

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Barmaid

für unsere Hotel- und Dancingbar.

Offerten an
M. Siegrist, Telefon (064) 54 11 31.

4165

HOTEL PARK AROSA
Telefon: 081 31 21 66 Telex: 74 258

200 Betten, 1. Klasshotel, Hallenschwimmbad, Sauna, Massage, Kegelbahnen, rustikale Bar

sucht für Wintersaison 1976/77 (28. November bis 17. April)

1. Barman

(deutschsprachig), zur Leitung der Bar und des Bar-Dancings mit 180 Plätzen.

Qualifizierte Bewerber für diese interessante Stelle sind gebeten ihre vollständigen Unterlagen zu senden an die Direktion.

Hotel Park, 7050 Arosa,
Telefon (081) 31 01 65, Telex 74258.

4143

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 Berne.

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

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

hier abtrennen	Name Nom Cognome Apellidos Name		Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name		Geboren am Né le Nato il Nació el Date of Birth	
	Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address				Telefon Téléphone Telefono Teléfono Telephone	
	Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality		Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners			
	Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now		3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers		Check	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		Eingang				
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniera Conocimientos de lenguas extranjeras Lenguajes 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			

Thunersee

Hotel-Restaurant Seeblick
3705 Faulensee-Spiez

Wir suchen für lange Sommersaison oder Jahresstelle in unser Spezialitäten-Restaurant tüchtige

Restaurationstochter
(A-la-carte-Service).

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima und Unterkunft im Haus.

Wir erwarten gerne Ihre Anfrage oder Bewerbung. Familie Habegger, Telefon (033) 54 23 21.

4252

Wir suchen ab sofort oder nach Uebereinkunft

1 Chef tournant

Unser Küchenchef, Herr J. Woelke, oder Herr Diel geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

Kongresshaus Zürich
Gotthardstrasse 5, 8002 Zürich,
Telefon (01) 36 66 88

4248

Das

Restaurant Provençale Mistral
in Bern sucht auf 1. Juli 1976 oder nach Uebereinkunft gut ausgewiesenen

Chef de grill oder Chef rôtisseur

Bewerber, welche sich über Erfahrung in der Grillküche ausweisen können und in dieser Sparte der Restaurationsküche auch befähigt sind den Küchenchef zu vertreten, werden bevorzugt. Dauerstelle in modernem, gut frequentierten Spezialitäten-Spesserrestaurant. Wir bieten gute Entlohnung und Möglichkeit zur Aufnahme in die Personalfürsorge-stiftung.

Richten Sie Ihre sofortige Anmeldung mit Zeugnisabschriften und Foto an Rel-Rutsch AG, Spitalgasse 22, 3001 Bern.

ASSA 79-901

Ihre Stelle beim SERVICE

In grossem Personalrestaurant mit Filialbetrieben eines Zuger Industrieunternehmens ist ein vielseitiger, interessanter Posten so rasch als möglich neu zu besetzen.

Die Betriebsleitung sollte die Verantwortung für das gesamte Lebensmittelinventar weitgehend auf eine umsichtige

Assistentin

übertragen können. Zum hauptsächlichen Tätigkeitsgebiet gehören die Aufgabe der täglichen Lebensmittelbestellungen, Vertreterempfang, Kaufverhandlungen, Lebensmittelabgabe, administrative Arbeiten (Lieferschein- und Rechnungskontrolle, monatliche Inventaraufnahme, Führen der Lagerkarte), Mithilfe bei Banketten und deren Vorbereitung.

Wir erwarten:
abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach oder Gastgewerbe, mehrjährige Praxis in ähnlicher Stellung, gute Umgangsformen, sicheres Auftreten.

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

Nähere Auskunft erteilt gerne:
SV-Service Schweizer Verband Volkseinst,
Neumünsterallee 1, Postfach 124, 8032 Zürich,
Telefon (01) 32 84 24, intern 51.

P 44-855

Tea-Room La Tannelle
1807 Blonay (5 km von Vevey)

sucht nette

Buffettochter

Eintritt 15. Juni.

Telefon (021) 53 11 06, Familie M. Compondu.

4235

Erstklassiger Hotel- und Restaurationsbetrieb

mit einer anspruchsvollen Kundschaft sucht für seine vorwiegend französische Küche einen

Küchenchef

Für diesen initiativen Fachmann sollte Kalkulieren, Disponieren, sowie gepflegter Teller-Service etwas Alltägliches sein. Aktive Mitarbeit am Herd wird erwartet.

Den Anforderungen entsprechend werden interessante Anstellungsbedingungen geboten.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 29-89204 an Publicitas, 3001 Bern.

Restaurant Schwert
4800 Zofingen

Für unser Grillroom und Restaurant suchen wir servicekundigen

Kellner oder Serviertochter

Offerten sind zu richten an
J. Stenz, Telefon (062) 51 11 49.

4236

Arosa

Hotel Raetia

Wir suchen für die Sommersaison, mit Beginn ab zirka 20. Juni 1976

Restaurationskellner
(mit Barkennissen).

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Zeugnisabschriften und Bild an:
Familie Hasler-Hofer, Hotel Raetia,
7050 Arosa.

3629

Castle Harbour
Hotel, Beach, Golfclub, Racquet Club

Bermuda

Sous-chef Chef de partie Pastry chef

Please apply with references and photograph, to
M. Marcel Destandes
Executive chef. Air mail.

4238

Die Pflicht ruft:

Zwei Köche

müssen (dürfen) im Juli in die Rekrutenschule.

Für diese fachkundigen Berufsleute benötigen wir dringend Ersatz.

Eine **Service-Mitarbeiterin** arbeitet im Sommer im elterlichen Betrieb.

Auch für sie benötigen Ersatz.

4239

Wir würden uns freuen, wenn Sie sich unverbindlich mit uns in Verbindung setzen würden.

Kiebitz

Hotel Volkshaus Winterthur
Telefon 052 22 82 51 L. + G. Blunnschi

4240

Davos
Dancing Cava Grischa

Wir suchen in Jahresstelle versierten

Barchef

Bewerbungen senden Sie bitte an:
U. Künzler, Cava Grischa,
7270 Davos-Platz

4244

Seehotel Meierhof
8810 Horgen/Zürichsee

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresbetrieb folgende Mitarbeiter:

Gouvernante Chef de rang Demi-chef de rang Chef de partie Chef de partie

(Aushilfe ab 8. Juni für zirka 4 Wochen).

Bewerbungen mit Lohnanspruch, Zeugnisabschriften und Foto an
Seehotel Meierhof
Telefon (01) 725 29 61

4219

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter Kellner Saaltochter

kein Spätdienst.

Offerten an: H. Michel

Hotel Baumgarten,
3703 Aeschi

4223

Dancing - Restaurant - Pizzeria Löwen, Aarau

sucht per sofort folgende Mitarbeiter

Buffetturschen oder -tochter und Ablösung für Pizzaiolo jungen Koch oder Köchin Frau

für allgemeine Arbeiten

Serviertochter oder Kellner 2 Barmaids
für Dancing-Bar.

Telefonische Anmeldung an die Geschäftsleitung
G. Sani, Telefon (064) 22 15 31.
OFA 106.111.735

Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an
Familie Hans Tüler

Hotel Schöneegg,
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 16 61

4202

Hotel Alpina, 7188 Sedrun

sucht für Sommersaison 15. Juni oder nach Uebereinkunft

Koch oder Köchin Hausbursche Buffettochter

Offerten an
J. Arpagaus, Telefon (086) 9 13 72

4204

Hotel Restaurant Bären,
8840 Einsiedeln

sucht per 1. Juli oder nach Uebereinkunft

jungen Koch oder Köchin
zu kleiner Brigade.
Saison- oder Jahresstelle.

Offerten erbeten an
Familie Franz Kälin
Telefon (055) 53 28 76

4210

Berghaus Bärtschi
Engstligenalp
3715 Adelboden

sucht für kommende Saison

Köchin Serviertochter

Eintritt Ende Juni.

Anfragen Telefon (033) 73 13 73.

4197

Hotel Waldhaus Dolder
Zürich

Wir suchen per 1. Juli oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle für die Küche

Chef de partie (Tournant) Commis de cuisine

Interessenten sind gebeten, sich telefonisch oder schriftlich mit uns in Verbindung zu setzen. Wir offerieren gutes Salär, Fünftagewoche sowie auf Wunsch Studioappartement im Hause.

Hotel Waldhaus Dolder
Kunhausstrasse 20, Postfach
8030 Zürich
Telefon (01) 32 93 60

4283

Für unser Hotel-Restaurant, Bar und Dancing

suchen wir eine tüchtige

Aide du patron

Offerten unter Chiffre 4286 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Einsiedeln

Gesucht

Jungkoch
In kleine Brigade.

Hotel-Restaurant Linde
Familie Hugo Kälin-Bruhlin
Telefon (055) 53 27 20

4093

Hôtel Unione à Bellinzona

cherche pour tout de suite

sommelier praticant

Téléphone (092) 25 55 77

4237

TSCHUGGEN HOTEL AROSA

Wintersporthotel allerersten Ranges sucht für die Wintersaison 1976/77 einen versierten, sprachenkundigen und kontaktfreudigen

1. Barman

Qualifizierte Bewerber für diese interessante Stellung sind gebeten ihre vollständigen Unterlagen mit Handschriftprobe zu senden an die
Direktion Tschuggen Hotel, 7050 Arosa.

3909

Hotel Romazzino
in Costa Smeralda ha vacante

per stagione estiva posto

chef partita

Telefonare Porto Cervo 96020 o scrivere per dettagli.

4241

Trattoria «Baffo» Pizzeria-Grotto
6330 Cham am Zugersee

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft jungen

Chef de service
und

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit gute Nettoentlohnung, angenehmes Arbeitsklima und Sonntag frei.

Offerten an R. Semmler, Trapigro SA,
Zugerstrasse 19, Telefon (042) 36 11 47.

4245

In unseren bekannten Speisegasthof suchen wir auf Ende August zwei flinke, saubere

Buffettöchter
sowie per sofort

Küchenmädchen oder -bursche

Sehr gute Entlohnung und geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an Hans Hauri,
Gasthof und Metzgerei «Rebstock»,
5707 Seengen, Telefon (064) 54 11 32.

ASSA 75-30304

L'hôtel du lac à Vevey

cherche pour fin août ou pour date à convenir

chef de cuisine

Petite brigade et place à l'année.

Faire offre à la direction.

4222

Hotel-Spesserrestaurant
Victoria, 6353 Weggis

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft jungen

Commis de cuisine
oder

tüchtige Köchin
sowie auf 1. Juli nette, saubere

Serviertochter
(Schichtbetrieb)

Hoher Lohn, geregelte Freizeit, Kost und Logis im Haus.

Offerten bitte an Familie Camenzind,
Telefon (041) 93 11 28.

4206

Für unsere führende **Hotelgruppe in Kenia** suchen wir **sofort** oder bis spätestens **September/Oktober 1976**

Hotel-Manager
F + B Manager
Front-Office-Manager(ess)
Restaurant-Manager
Haus-Keeper (Gouvernante)
Reiseleiter(innen)
Sport- und Unterhaltungs-Manager

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an
 K. W. Schmid, Erhardstrasse 10,
 D-8 München 5. 629

Kulm Hotel des Alpes
7503 Samedan (Engadin)

sucht in Saison- oder Jahresstelle einen tüchtigen

Jungkoch

(Schweizer)
 Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
 Telefon (082) 6 52 62 4158

Hôtel Le Richemond

case postale 684
1211 Genève 1
 cherche pour entrée à convenir

commis pâtissier

Faire offre complète à la direction. 3241

Nach Arosa gesucht für Sommersaison

Koch oder Köchin

Anfragen an
 Familie Wolf, Hotel Quellenhof,
 7050 Arosa. 4107

Recherchons pour propriété privée grand standing dans la région de Genève

cuisinier / cuisinière

aimant voyager, ayant déjà travaillé dans des maisons particulières et ayant de sérieuses références.
 Emploie stable.
 Entrée immédiate souhaitée.

Veuillez écrire avec photo et références sous chiffre G 03-994 742 à Publicitas, 4001 Bâle.

Holiday Inn

Luxembourg B. P. 512

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

Food & Beverage Manager

Nous exigeons de bonnes connaissances de service et de la cuisine.
 Anglais, français et allemand parlé et écrit.
 Veuillez envoyer vos offres avec photos et copies de certificats à
 Mr. Fritz Zbinden, Directeur. 4123

Gesucht in neuzeitlich eingerichteten Hotel und Passantenrestaurant junger, tüchtiger

Koch

in kleine Brigade neben Chef und Lehrlingen.
 Eintritt nach Uebereinkunft.

Hotel Restaurant Central,
4051 Basel,
 Haltnersstrasse 3, Telefon (061) 25 44 48
 4153

Gesucht

Betriebsassistentin

in Sommer-/Winter-Kurort B. O.

Wir suchen in unseren neuen Hotel-Restaurant-Betrieb Frau oder Tochter gesetzten Alters, zur Mithilfe und Entlastung des Betriebsinhabers (eventuell auch Anfängerin mit Vorbildung).

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Ausweisen unter Chiffre 4115 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Neues Hotel (40 Betten) mit gutgehendem Restaurationsbetrieb im Toggenburg, sucht initiativen und tüchtigen

Küchenchef

in kleinere Brigade. Jahresstelle mit zeitgemässer Entlohnung. Auf Wunsch kann 4-Zimmer-Wohnung zur Verfügung gestellt werden.

Offerten mit Bild und Lohnangabe sind zu richten unter Chiffre 4117 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Möchen Sie gerne auf dem Albis arbeiten?
 Nur 15 Minuten vom HB Zürich
 Wir suchen in Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner

Hilfspersonal

für Küche und Hotel.

Interessenten melden sich bitte unter Telefon (01) 713 31 13 (Hr. Huber verlangen).

HOTEL UND SPEZIALITÄTENRESTAURANT



Windegg - Albispasshöhe
 8135 Langnau a. A., Tel. (01) 713 31 13
 P 02-475 3565

Grand-Hotel Beau-Rivage Interlaken

Wir suchen ab sofort:

Chef entremetier
Commis de rang
Etagenportier
Zimmermädchen

Detaillierte Offerten mit Foto bitte an:
 L. Gehr, Dir. 4194

Gesucht junge, nette, flinke

Serviertöchter

sowie

Buffettochter

welche in einem jungen, fortschrittlichen Team mitarbeiten möchten.

Offerten an:

Hotel Hirschen

3122 Kehrsatz
 Telefon (031) 54 02 04
 Herrn Wiedmer verlangen. 4187

Hotel du Lac, Rapperswil a/Zürichsee

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle für unsere lebhaftes Restaurantküche einen jungen, aufgeweckten

Commis de cuisine

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft. Freie Kost und Logis im Hause.

Schriftliche oder telefonische Offerten an:

M. Brüllhardt, Hotel Du Lac, Rapperswil, Telefon (055) 27 19 43 4113

AGENTUR VITALI, CESENATICO (Adria - Italien) sucht für Sommersaison

Sekretärin

Deutschkenntnisse.
 Schreiben an **Agenzia Vitali**, Via Mantegna, 52, **Valverde/Cesenatico**, Telefon 0547/66863. 626

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle tüchtiger, jüngerer

Koch

sowie ein

Haus- und Küchenbursche

Offerten erbeten an
 Familie Ed. Schild,
Hotel des Alpes
3718 Kandersteg
 Telefon (033) 75 11 12 4151

Hôtel-Restaurant

situé sur la Riviera vaudoise cherche

portier/garçon de maison
 parlant français/allemand.

Personne sobre, même d'un certain âge aura la préférence. Entrée immédiate ou à convenir. Nourri et logé.

Faire offres sous chiffre 4162 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen nach **Davao** auf 15. Juni oder nach Uebereinkunft

Alleinsekretärin/ Réceptionistin Saalkellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an:
 Direktion

Hotel Rinaldi
 Promenade 115
 7270 Davos Platz 4163



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Portier
Buffetdame
Lingeriemädchen
Commis de cuisine

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.
 Hotel Plaza, Göthestrasse 18,
 8001 Zürich, Telefon (01) 34 60 00. 3565



cherche

sous-chef

qualifié, connaissant la cuisine italienne.

Faire offres détaillées à la Direction du **Restaurant Métropole à Lausanne.** P 22-6481 4095

Hotel Restaurant Felsenegg Geroldswil

Dringend gesucht

Koch oder Köchin

zirka 2 Monate.
 Eintritt nach Uebereinkunft.
 Spätestens 1. Juli 1976.

Telefon (036) 22 31 94 4152

Gesucht nach



für die kommende Sommersaison eventuell Anfängerin

2 Köche
1 Serviertochter
 (eventuell Anfängerin)

Gute Verdienstmöglichkeit.
 Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an Direktion

Hotel Beau-Site

3906 Saas Fee, Tel. (026) 4 81 02 4096



Hotel Monte Verità
6612 Ascona

Telefon (093) 35 12 81

sucht per sofort für zirka Ende Oktober

Entremetier

Commis de cuisine

Pâtissier

(evtl. Commis de pâtisserie)

Demi-chef de rang

Commis de rang

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion des Hotels Monte Verità, 6612 Ascona. 4141

Hotel Reber au Lac
6600 Locarno

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft bis Ende Oktober
 tüchtiges

Zimmermädchen

Offerten von fachlich gutausgewiesenen Schweizerinnen oder Italienerinnen mit Arbeitserlaubnis an die Direktion

Telefon (093) 33 67 23. 4111

Kulm Hôtel Gornergrat
3920 Zermatt

cherche

chef de partie
commis de cuisine
vendeuse pour kiosque
caissier pour kiosque

Faire offres à la direction, ou téléphoner
 Téléphone (028) 7 72 19, Monsieur Dubart 4150

Hotel Aurora
6490 Andermatt

Gesucht für Sommersaison oder in Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner

Offerten sind erbeten an E. Christen, Hotel Aurora, 6490 Andermatt, Tel. (044) 6 76 61. 4095



Restaurant SCHLOSS BRANDIS

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle:

Serviertochter

freundlich und gewandt für unser rustikales Spezialitäten-Restaurant.

MAIENFELD
 Tel. (085) 9 24 23

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis sowie Fünftageswoche.

Schreiben oder telefonieren Sie an Fam. K. Weber. 4171

Hôtel Mont Calme
1961 Haute Nendaz VS

cherche pour la saison d'été

garçon de salle
file de salle
chef de rang
 Entrée immédiate.

Faire offres écrites avec curriculum vitae.
 Téléphone (027) 88 22 40 4142

Parkhotel, 7310 Bad Ragaz

sucht für die Zeit vom 1. Juli bis Oktober

Commis de cuisine

oder

Köchin

Offerten erbeten an W. Leuthold,
Telefon (085) 9 22 44.

4264

Gesucht für sofort nach Zermatt jungen, anpassungs-
fähigen

Koch

für französische und italienische Küche.

Anfragen an

Hotel Excelsior

Telefon (028) 7 70 46

4265



Wir suchen

Serviertochter

evtl. auch Anfängerin, ab sofort oder nach Ueberein-
kunft.

Offerten erbeten an G. Gaffuri,
Telefon (041) 78 16 66.

4268

Hotel-Restaurant Kreuz 3715 Adelboden

sucht per sofort in Saison- oder Jahresstelle

Koch oder Köchin

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten an Familie A. Gempeler,
Telefon (033) 73 21 21.

4269

Gesucht per sofort bis Ende September

Commis de cuisine

(ohne Restauration).

Offerten mit Unterlagen bitte an

Hotel Europäischer Hof, 6390 Engelberg

Telefon (041) 94 12 63

(Herrn Steinger verlangen)

4272



Hotel Hold

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Chef entremetier
Commis de cuisine
Jungkoch
Küchenbursche
Küchenmädchen

Offerten sind erbeten an Hotel Hold, 7050 Arosa,
Telefon (081) 31 14 08.

4273

Hotel-Restaurant des Alpes 3925 Grächen/Wallis

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft eine

Serviertochter oder Kellner

für A-la-carte-Service.

Bewerbungen an Franz Ruff, Telefon (028) 4 02 91.

4276



Grand Hotel

Nous cherchons encore pour la pro-
chaine saison d'été 1978:

couple d'étage commis de rang demi-chefs de rang

Faire offre à la direction de l'hôtel
avec curriculum vitae, copies de certi-
ficats et photo. Tel. (025) 8 24 71.

4282



sucht in junges, flottes Team

Verkäuferin

für Konditorei (sprachkundig).

Eintritt 1. Juli.

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

4283

Hotel Basel

sucht auf anfangs Juli erfahrene

Serviertochter

für A-la-carte-Service.

Schreiben oder telefonieren Sie uns
in

Hotel Basel, Münsterergasse 12,
4001 Basel, Telefon (061) 25 24 23.

4286

Wir sind ein moderner, partitiv geführ-
ter Landgasthof und suchen

Küchenchef

Alter 23-28 Jahre. Initiativ und mit
eigenen Ideen.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Hotel Restaurant Linde

Daniel Eggl, 4552 Derendingen
Telefon (065) 42 35 25

4274

Hotel Sonne 7514 Fex im Engadin

Wir suchen ein Ehepaar

Zimmermädchen und Hausbursche

Für die Sommersaison. Eintritt ab
Mitte Juni.

Anfragen an Ines und Paul Gmür,
Telefon (082) 4 53 73.

4275

MÖVENPICK

Nous cherchons pour un établisse-
ment, à Lausanne

chef de service

Nous demandons:
- formation hôtelière et quelques an-
nées de pratique dans le service
- sens des responsabilités et d'orga-
nisation
- autorité naturelle.

Nous offrons:
- salaire selon les capacités profes-
sionnelles
- bonne ambiance de travail
- possibilité de perfectionnement et
d'avancement
- place de travail moderne et stable
- possibilité de logement.
Date d'entrée: de suite.

Seuls les candidats suisses ou en
possession d'un permis B ou C pour-
ront être pris en considération.

Adressez-vous par écrit ou par
téléphone à

Mövenpick Genève SA, direction pour
la Suisse romande, p. c. Barraud,
case postale 502, 17, rue du Cendrier,
1211 Genève,
téléphone (022) 31 64 03.

P 44-61

Grand Hotel Vereina 7250 Klosters

sucht für Sommersaison (20. 6. bis An-
fang September)

2 commis de partie

Offerten erbeten an die Direktion.

Grand Hotel Vereina
7250 Klosters
Telefon (083) 4 11 61

4281



Gesucht per sofort oder nach Verein-
barung für die Sommersaison, evtl.
Jahresstelle.

Serviertochter oder Kellner

evtl. Anfänger.

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

Es freuen sich auf Ihren Anruf oder
Ihr Brieflein
L. und R. Eberle, Telefon (058) 46 11 94.

4151



Bellevue Palace Hotel Bern

Wir suchen zur Ergänzung unserer
Service-Brigade, für lange Sommersai-
son oder in Jahresstelle, noch fol-
gende qualifizierte Kellner:

Chef de rang Chef d'étage Commis de rang Kellner-Praktikanten

Für die Stadt- und Hotel-Bar:
sprachkundige und fachtüchtige,
junge, adrette

Barmaid

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit
den üblichen Unterlagen an das Per-
sonalbüro,
Bellevue Palace Hotel Bern

4248

Gesucht für sofort oder nach Ueber-
einkunft

1 Jungkoch oder Köchin

Familiäres Arbeitsklima, gute Entlöh-
nung.

Hotel Schöneegg, Zermatt

Offerten sind erbeten an

Restaurant z. Gade, Lenk

Gesucht

Servierpersonal in Ganzjahresstelle

in neu eröffnetes, stark frequentiertes
Restaurant mit 130 Plätzen.
Verdienstmöglichkeiten überdurch-
schnittlich.

Lage des Betriebes im Zentrum des
bekanntesten Familienkurortes Lenk.

Interessanten melden sich schriftlich
oder telefonisch (030) 3 22 33 bei
Herrn Keletrberger, Direktor,
OFA 111.244.195

Riederalp

Gesucht für Sommersaison

Köchin

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Bittel Armin, Restaurant Gollmegg,
Telefon (028) 5 37 28.

WA 53403

MÖVENPICK

Einem Koch (oder Köchin) oder
einem(r) jungen Hotelfachschüler(in)
bieten wir die Gelegenheit sich als

Betriebsassistent(in)

bei uns weiterzubilden.

Ihr Aufgabenbereich würde folgende
Sparten umfassen:
- Einkauf und Statistiken
- diverse Kontrollaufgaben
- Lagerwesen und Inventare
- Verkaufsförderung (Gelegenheit das
Kalkulieren von Rezepten zu erler-
nen)
- zum Teil selbständige Führung der
Hilfskräfte (gute Vorbereitung für
eine Vorgesetztenfunktion).

Einsatzfreudigen Bewerbern, die be-
streb sind Neues dazuzulernen, bie-
ten wir eine interessante, ausbaufähige
Stelle mit guten Aufstiegsmög-
lichkeiten innerhalb des Unterneh-
mens.

Italienischkenntnisse wären von Vor-
teil, jedoch nicht Bedingung.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen bitte an:

Mövenpick Luganella, Via S. Catta-
neo 25, 6900 Lugano (Hr. K. Heim)
Telefon (091) 3 23 33

P 44-61

Saas Fee

Spezialitätenrestaurant sucht für lange Sommersai-
son freundliche

Serviertochter

Offerten sind zu richten an:

Geschwister Bümann

Restaurant Vieux Chalet

3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 88 92

4277



Hotel Merkur Restaurant «Le Mazot» Bahnhofplatz 35 3800 Interlaken

Zu Ergänzung unserer Brigade suchen wir in Saison-
oder in Jahresstelle

Restaurationskellner Buffetbursche

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

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

4281

Hotel - Restaurant - Dancing Rondo, 4702 Oensingen SO

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft versierte(n)

Barmaid/ Barserviertochter oder Barkellner

für Dancingbetrieb. Bewerber mit Branchen- und
Fremdsprachenkenntnissen erhalten den Vorzug.

Für unser Spelserestaurant suchen wir eine tüchtige,
im A-la-carte-Service kundige

Serviertochter

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit und guten
Verdienst.

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns:

Hotel-Restaurant-Dancing Rondo

H. Walker-Kaufmann, 4702 Oensingen
Telefon (062) 76 21 76

4259



GENEVE

cherche

un chef de service expérimenté

responsable du département F. B.
Anglais indispensable,

un deuxième maitre d'hôtel

anglais indispensable,

une dame ou un garçon de buffet

un cuisinier expérimenté

un aide de cuisine

un cuisinier comme remplaçant

pour les mois de juillet et août 1978, pouvant justi-
fier d'une certaine pratique.

Faire offres écrites ou s'adresser à la Direction de
l'Hôtel Royal, Rue de Lausanne 41, 1201 Genève,
téléphone 31 36 00 (interne 3020)

4257

Hôtel Col de la Forclaz 1920 Martigny

cherche

jeune cuisinier

sachant travailler seul.
Entrée le 15 juin ou date à convenir.

S'adresser à M. Jean-Claude Gay-Crosier,
téléphone (026) 2 26 88.

4246

Ein unternehmerisch interessanter und vielseitiger Gastronomiebetrieb mit gehobenem Niveau sucht zum 1. 10. 1976 oder 1. 1. 1977 einen dynamischen

Restaurationsfachmann als Geschäftsführer

Wir erwarten einschlägige Erfahrungen im Umgang mit dem Gast und in der Personalführung – mehr als 40 Mitarbeiter sind zu leiten. Bevorzugt wird ein ausgesprochener Unternehmer-Typ, der Ideen hat und sie durchführt, der ebenso verkaufsorientiert wie kostenbewusst ist.

Der Betrieb liegt in einer reizvollen Stadt. Wir bieten ein gutes Gehalt, das um eine ergebnisbezogene Beteiligung (bis zum Mehrfachen eines Monatsgehalts) erhöht wird. Die Position kann als Lebensaufgabe verstanden werden – wir sind an langjähriger Zusammenarbeit interessiert.

Ihre vollständige Bewerbung erbiten wir ausnahmsweise unter Chiffre P 46-517-10 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Hotel Adler, 3715 Adelboden

Wir suchen für die Monate Juli und August 1976

Barmaid

(auch Anfängerin)

Arbeitszeit: Nur abends ab 20.30 Uhr.

Oeferten an

P. Trachsel, Telefon (033) 73 31 51.

4130

GAUER HOTELS

Gauer Hotel Schweizerhof Bern

sucht dringend in Jahresstelle

Chef entremetier

Chef tournant

Commis de cuisine

Kellner

Kellermeisterassistent

Zimmermädchen

Weissnäherin

(auch halbtags)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Interessenten mit B-Ausweis werden bevorzugt.

Interessenten melden sich bitte bei der Direktion HOTEL SCHWEIZERHOF, BERN, Telefon (031) 22 45 01.

4168

Erstklassrestaurant im Zentrum von Zürich sucht per 1. Juli 1976 Initiativen, sprachenkundigen

Chef de rang

mit Erfahrung und guten Umgangsformen.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Restaurant Franziskaner, Zürich, Tel. (01) 34 01 20.

4284

Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Kassiere/Kassierinnen
(Hotelkasse NCR 42)

Kellner/Serviertöchter
(Snack Restaurant Marmite)
Nachtreceptionist
Zimmermädchen
Aushilfs telefonistin
(Juli, August, September)

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

4131

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



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF IV CANTONS

CH-6440 BRUNNEN - AM VIERWALDSTÄTTERSEE - SCHWEIZ
TEL. 043/931133 - DIRECTION F.G. & J. EDER - TELEX 78 378

Modernes Erstklasshotel mit Tradition - 190 Betten

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Garde-manger

(Grill-Tournant)

2 Serviertöchter

1 Büropraktikant

(Hotelfachschüler)

Offerten mit vollständigen Unterlagen erbeten an die Direktion.

4243

Das Gastgewerbe bietet viele Möglichkeiten!

Suchen Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, dann können wir Ihnen nebst überdurchschnittlichem Verdienst, geregelten Arbeitszeiten und einem flotten Arbeitsklima in unserem jungen Team gute Chancen zum beruflichen Erfolg bieten.

Wir suchen Mitarbeiter als

Koch

(Chef de partie)

Buffethilfe

Lingeriehilfe

Auskunft erteilt gerne: W. & R. Studer, Hotel Hecht, Am Bohli 1, 9004 St. Gallen, Telefon (071) 22 65 02.

4255

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Hotel Silberhorn Grindelwald

sucht auf sofort oder 1. Juli infolge unvorhergesehener Umstände

2. Koch

als wertvolle Stütze des Küchenchefs.

Melden Sie sich bitte bei der Direktion. Telefon (036) 53 28 22

4159

Sporthotel Maloja

7516 Maloja Oberengadin

Wir suchen auf 20. Juni 1976 in Saison- oder Jahresstelle nette, zuverlässige, gewandte

Saaltöchter, Anfängerin

(wird angelernt)

sowie

jungen Küchenburschen

Hohe Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit in jungem Team.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an: Peter Uffer jun.

4172

Dreh-Restaurant Schillthorn

Gesucht für sofort

Koch

in Saison- oder Jahresstelle.

W. Feuz
Hotel Alpenruhe, 3825 Müren
Telefon (036) 55 27 38
OFA 118.248.073.5

Nous cherchons pour Café-restaurant (alpes vaudoises)

couple gérants (chef de cuisine)

Nous demandons:
- Certificat de capacité vaudois
- Personnes expérimentées et dynamiques
- Capables de développer nouveau restaurant

Nous offrons:
- Salaire avec intéressement au rendement
- Fonds de prévoyance

Addresser offres manuscrites accompagnées de copies de certificats et références sous chiffre OFA 4950 L à Oreil Fussli Publicité SA, case postale, 1002 Lausanne.

CAFÉ RESTAURANT

Pour le 1er juillet nous cherchons chef de cuisine 25 à 30 ans dynamique, excellent saucier. - petite brigade - très bon salaire rendre contact par tél. - Ferme tous les dimanches -

la channe valaisanne Fribourg

Rue de l'Hôpital 15, Tél. 037/22 59 37 R. et M. Dombret

Gesucht sprachenkundige

Serviertöchter oder Kellner

auf Mitte Juni oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen bitte an

Hotel Belmont 3825 Müren

4126

Grossbetrieb in einer Stadt in der Westschweiz, mit mehreren unterschiedlichen Restaurants und Küchen, sucht für die Direktion ein erstklassiges.

Restaurateur-Ehepaar

mit echter Berufsfreude und entsprechenden Leistungsausweisen.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 44-67623 an Publicitas, 3001 Bern.

Hotel Ekkehard, St. Gallen

Gesucht per sofort

Chef de partie

(Küchenchef-Stellvertreter)

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Etagenportier

(Ablösung Nachtportier)

Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

Telefon (071) 22 47 14

4285

Restaurant Konzertlokal SET, Bern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertöchter/ Kellner
Service-Aushilfen (tagsüber oder ab 19 Uhr)
Office-Bursche

Sehr guter Verdienst, angenehme Arbeitsatmosphäre. Auf Wunsch schönes Zimmer im Hause.

Rest. Konzertlokal SET Bern
Spelcher-
gasse 37
Tel. 031/22 12 87

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

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter

Commis de cuisine

Officebursche

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.

4270



Flughafen-Restaurants Zürich

Wir danken unserer Frau Serafina Omacini herzlichst für die 18jährige Treue und Ihren unermüdelichen Einsatz und wünschen ihr für die kommenden Ruhejahre alles Gute und beste Gesundheit!

Dennoch, bei uns geht es weiter und suchen wir die Stelle der

LINGERIE-GOUVERNANTE

(Leiterin der Lingerie)

für den Juli/August oder nach Uebereinkunft zu besetzen. Eine fähige Fachkraft (auch Ausländerin mit Jahresbewilligung) muss einem Betrieb mit 7 bis 8 Lingeriemädchen vorstehen können. Von besonderem Vorteil sind Italienischkenntnisse.

Wir bieten eine gut bezahlte Kaderposition mit geregelter Arbeitszeit (Sa. und So. frei). Auf Wunsch steht eine Einzimmerwohnung zur Verfügung. Selbstverständlich sind unsere Sozialleistungen, wie Krankentaggeld und Pensionskasse (I. Säule).

Bitte richten Sie Ihre Offerte an das Personalbüro, Wallstrasse 18, Herrn Bodo Schöps, oder telefonieren Sie ihm.

4287

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro / 061-2218 70



Le Chablais

das Restaurant im Sport- und Reitzentrum

Muntelier Murten

Wir suchen zum Eintritt für sofort oder Uebereinkunft

Commis de cuisine

Sind Sie jung und begeisterungsfähig, interessiert Sie eine interessante Aufgabe in einem interessanten Betrieb, so telefonieren oder schreiben Sie uns.

Restaurant Le Chablais im Sportzentrum 3280 Muntelier-Murten, Telefon (037) 71 59 32, Kurt Meier.

4228

Wir suchen für die

Sommersaison

Kellner oder Serviertochter

mit guten Umgangsformen für gepflegten Service in Restaurant und Grill.

Bei uns haben Sie sehr gute Verdienstmöglichkeiten in angenehmem Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Hotel «Rebstock» mit «Hofstube» 6006 Luzern

St. Leodegarstrasse 3+5

4224

Hotel California Genève

cherche:

une gouvernante qualifiée un secrétaire de réception

Faire offres avec curriculum-vitae et photographie à la Direction, 1, Rue Gevray, 1201 Genève.

4221

Gesucht

Barmaid

für 15. Juni 1976. Auch Anfängerin. Geregelt Freizeid.

Offerten erbeten an

Hotel Savoy - Pony-Bar 3800 Interlaken

In unseren bekannten Speisegasthof suchen wir auf 15. Juli jüngere, freundliche, im Speisesevice gewandte

Serviertochter

Hoher Verdienst, 5-Tage-Woche.

Offerten an Hans Hauri,

Gasthof und Metzgerei «Rebstock» 5707 Seengen

Telefon (064) 54 11 32

ASSA 75-30304

Vertrauensposten

Alleinstehender Hoteller mit Hotel, Restaurant, Rôtisserie (1. Haus mit 50 Betten), Ganzjahresbetrieb, sucht präsentierende, gepflegte

Gouvernante/Sekretärin

In allen Sparten bewandert als Aide du patron.

Offerten mit Referenzen unter Chiffre 4198 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen einsatzbereite, im Speisesevice gewandte

freundliche Serviertochter

und

Buffettochter

Gutbezahlte Ganzjahresstellen.

Hotel Sonne, 9658 Wildhaus/Passhöhe

Telefon (074) 5 23 33/34

4212



Hôtel-École SHH de Suisse romande

Nous sommes dans cet établissement des apprenties assistantes d'hôtel. Vous plairait-il de leur enseigner les branches professionnelles à raison de 10 semaines par an? (Resp. 3 semaines au printemps et 7 semaines en automne, durant l'entre-saison.)

A cet effet, nous cherchons pour la rentrée scolaire de l'automne 1977

un professeur d'économie ménagère (gouvernante)

Nous offrons :

- des conditions de travail intéressantes,
- une ambiance agréable au sein de l'internat,
- une introduction méthodique et didactique à votre nouveau travail, dans le cadre de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Nous demandons :

- d'excellentes connaissances professionnelles,
- une grande facilité d'élocution,
- le sens du travail en équipe,
- et surtout, de l'enthousiasme pour la formation professionnelle.

Nous attendons avec plaisir votre offre écrite, accompagnée des documents usuels de candidature.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

Le chef du personnel
Momblioustrasse 31
3001 Berne
Téléphone (031) 25 72 22



Albergo Scuola SSA Ticino

In questa scuola formiamo apprendisti(e) camerieri(e) e assistenti d'albergo. Vi piacerebbe insegnar loro le conoscenze professionali in ragione di 10 settimane all'anno? (Rispettivamente 4 settimane in primavera e 6 settimane in autunno, durante la stagione morta.)

A questo scopo cerchiamo:

un docente per il servizio due docenti di economia domestica (governanti)

Offriamo:

- condizioni di lavoro interessanti,
- un ambiente confortevole nell'internato,
- un'introduzione metodica e didattica per il vostro nuovo lavoro, nel quadro della Scuola alberghiera di Losanna.

Domandiamo:

- eccellenti conoscenze professionali,
- buona comunicativa,
- senso del lavoro d'équipe,
- soprattutto predisposizione ed entusiasmo per la formazione professionale.

Attendiamo con piacere un'offerta scritta, accompagnata dai documenti abituali.

Albergo Scuola Ticino
Il presidente della Commissione scolastica
Sig. Beat Lindt
Albergo Castello del Sole
6612 Ascona
Tel. (093) 35 11 65

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

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

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

Wir erwarten:

jungen, kontaktfreudigen Mann zwischen 26 und 30 Jahren, gelernter Koch mit kaufmännischer Ausbildung und Servicekenntnissen oder Hotelfachschüler mit guter Allgemeinbildung und Auffassungsgabe. Kenntnisse der französischen und italienischen Sprache.

Wir bieten:

- beste Ausbildung bzw. Weiterbildung nach Ausbildungsprogramm,
- bezahlte Wirtfachschnule,
- eventuell Uebernahme einer unserer Betriebe,
- der Position entsprechende Entlohnung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4242 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nachdem wir meine jetzige Sekretärin als Betriebsassistentin nachnehmen, suche ich eine neue

Sekretärin

Die Arbeit ist vielseitig, lebhaft und sicher interessant, sie ist auch eng mit dem Betriebsgeschehen verbunden. Gutes Maschinenschreiben, gute Französisch- und wenn möglich etwas Englischkenntnisse werden erwartet. Wichtiger ist jedoch die muntere unkomplizierte Bereitschaft, in einem kleinen, sympathischen Führungsteam mitzuwirken. Sorgfältige Einarbeitung durch die Vorgängerin, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Stellenantritt nach Uebereinkunft. Gerne bald.

Bewerbungen werden erwartet von E. Wartmann, Bahnhofstrasse Basel SBB Centralbahnstrasse 10, 4051 Basel
Telefon (061) 22 53 33

4156



- neuestes Erstklasshotel von Zermatt mit Hotel-Restaurant, Grill-Rôtisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenschwimmbad, Saunas, Solarien -

sucht mit Eintritt per sofort für Sommersaison bis Mitte Oktober oder eventuell in Jahresstelle noch folgendes Personal für die Administration:

Food and Beverage-Controller

(kann auch angelernt werden) sowie

Administrations-Volontär

(möglichst mit Sprachkenntnissen in D, F, E)

Ausführliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnis und Foto freuen uns. Besten Dank.
Werner Seeholzer, Direktor, Telefon (028) 7 85 33.
Hotel Nicoletta, Zermatt

4177

HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN BASEL

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

2. Oberkellner

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

Weiter suchen wir einen

Chef de rang

und eine

Restaurationstochter

Für arbeitsfreudige Personen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen und auf Wunsch Logis im Hause.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Bachmann, Blumenrain 8, 4001 Basel, Tel. 061/25 52 52.

4161

Im HOTEL INTERNATIONAL BASEL pflegen wir eine gute Küche dank guten Köchen!

Auf sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir zur Vervollständigung unseres Küchenteams

Souchef - Fertigung

Chef de partie

für Produktion und Fertigung.

Alle Positionen sind Jahresstellen und für Schweizer oder auch Ausländer mit Jahresbewilligung eine sichere Zukunft.

Wir wünschen uns gut qualifizierte Fachleute für diese Posten, die wir auch dementsprechend honorieren.

Ein Logis in unserem modernen Personalhaus steht auf Wunsch zur Verfügung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Bodo Schöpfs, Personalchef, oder telefonieren Sie ihm.

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro / 061-2218 70



Wir sind ein bedeutendes Unternehmen der Bodenbelagsindustrie mit Kunden in der ganzen Schweiz und im Ausland und suchen eine tüchtige und zuverlässige

Fremdsprachen-Sekretärin

in den Sprachbereichen Deutsch, Italienisch, Englisch, Französisch, wobei je nach den einzelnen Sprachkenntnissen verschiedene Einsatzmöglichkeiten bestehen.

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einem abgeschlossenen Team
- Gute Anstellungsbedingungen
- Gleitende Arbeitszeit
- Sportklub (eigener Tennisplatz).

Interessentinnen melden sich bitte bei der Personalabteilung der

Bauwerk Bodenbelagsindustrie AG,
9430 St. Margrethen, Telefon (071) 71 21 21



Für unseren Empfang am Verwaltungssitz suchen wir auf den 1. Juli 1976 oder nach Uebereinkunft eine tüchtige und charmante

Empfangsdame

Aufgabe:

- Empfang von Kunden und Vertretern
- Erledigung von allgemeinen Empfangsaufgaben
- Telefon- und Telexbedienung.

Wir erwarten:

- Sicheres Auftreten und selbständiges Arbeiten
- Französisch- und Englischkenntnisse.

Wir bieten:

- Mitarbeit in dynamischem jungen Team
- gutbezahlten und sicheren Arbeitsplatz
- fortschrittliche Sozialleistungen.

Bitte adressieren Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unsere Direktion.

Ferd. Ruesch AG
Gallus Druckmaschinen
9004 St. Gallen
Telefon (071) 2061 51

4195

Hotel Excelsior, 1200 Genève

cherche

gouvernante- aide direction

Prière de téléphoner au (022) 32 09 45.

4201

Schlosshotel Pontresina

sucht für die kommende Sommersaison

Empfangssekretärin

Kontrollleur (euse)

mit kaufmännischer Erfahrung.
Eintritt ab Ende Juni.

Offerten mit Referenzen und Lichtbild an
Herrn F. Hofer, Schlosshotel Pontresina.

4203

Wir suchen zum baldigen Eintritt

Chef de partie

Commis de cuisine
(mit Aufstiegsmöglichkeiten)

Serviertochter
(Fixlohn, gewandt im Speisesevice)

Buffettochter
(eventuell Anfängerin)

Möglichkeit Französischkurse zu besuchen.

Offerten an L. Gétaz

Bahnhof-Bufferet 2000 Neuenburg

Telefon (038) 25 48 53.

4220

**ZUNFTTHAUS
ZUR SAFFRAN
ZÜRICH**

Limmatquai 54, Tel. 47 67 22

In unserem lebhaften Betrieb, mit drei verschiedenen Restaurants unter einem Dach, finden Sie bestimmt die Beschäftigung, welche Sie schon lange suchen.

Wir haben Stellen frei für lange Sommersaison oder Jahresstellen.

Köche Kellner Serviertöchter

die gerne mitten in der Stadt arbeiten möchten.

Melden Sie sich bitte bei
Peter Frick, Zunftthaus zur Saffran,
Limmatquai 54, 8001 Zürich,
Telefon (01) 47 67 22

4226

Grand Hotel Hof Ragaz 7310 Bad Ragaz

Telefon (085) 9 15 03

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung:

Demi-chef de rang Kaffeeköchin Hallentochter Hilfzimmermädchen

Angebote mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

4229

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht für die laufende Sommersaison mit Eintritt 1. Juli

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
R. Bieri, Telefon (038) 22 59 51

4230

Leysin American School S.A., à Leysin

cherche
directeur administratif

Activités:
- direction commerciale
- relations publiques
- supervision et gestion

Nous demandons:
- personnalité de formation commerciale capable de diriger un institut
- très bonnes connaissances de la langue anglaise

Nous offrons:
- poste stable
- travail indépendant et très varié
- excellente ambiance de travail pour personne aimant les jeunes

Offres manuscrites en anglais, accompagnées d'un curriculum vitae avec prétentions de salaire, à
Monsieur Fred Ott,
Leysin American School, 1854 Leysin

4231

Wir suchen in Jahresstelle per 1. Juli 1976 oder nach Uebereinkunft:

Alleinkoch oder Köchin

sowie freundliche
Serviertochter
auf Wunsch Zimmer im Hause.

Familie B. Gasser-Schwery
Rest. Niederholz, Riehen/Basel-Stadt
Telefon (061) 49 25 60
Mittwoch geschlossen.

P 03-4254

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, freundliche

Serviertochter

evtl. Anfängerin.
Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Familie Annen, 6410 Goldau
Telefon (041) 82 12 18.

P 25-186109

Umgebung Baden/AG
Mit Eintritt anfangs August oder nach Uebereinkunft gesucht:

Geranten-Ehepaar

mit Erfahrung und Fähigkeitsausweis A zur Führung eines lebhaften mittleren Betriebes.

Voraussetzungen:
Sie: Service/Bufferet-Mithilfe
Er: Koch, Ueberwachung und Mithilfe

Offerten mit üblichen Unterlagen unter
Chiffre 4133 ZK an Orell Füssli Werbe
AG, Holbeinstrasse 30, 8052 Zürich.

Kellner oder Serviertochter

bestausgewiesen für Restaurant und
Hotelbetrieb in Saison- oder Jahres-
stelle per sofort gesucht.

W. Feuz
Hotel Alpenruh
3825 Mürren

Telefon (038) 55 27 38

OFA 118.248.073

Gesucht in Jahresstelle

Jungköche

(Commis)

Köche Chef de partie Buffetdame oder -tochter Casserolier Officepersonal Servicepersonal

Bitte Herrn Wenini verlangen

Telefon (01) 25 02 80.

«Il Pescatore - Creppi»

- Zwei Restaurants in einem -

Im Seerestaurant Zürich
am Mythenquai

P 02-475



3611 Längenbühl

8 Autominuten von Thun

Wir suchen per sofort

Kellner oder Serviertochter

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

Bitte sich melden bei
Familie Schwarzenbub
Tel. (033) 56 26 55

P 05-9712



Für die Sommersaison 1976, eventuell
ab sofort suchen wir noch folgende
Mitarbeiter

Posthotel Valbella

Chef saucier Commis de cuisine Restaurationstochter Zimmermädchen

Hotel Valbella Inn

Restaurationstocher oder Kellner Zimmermädchen Portier Hilfspersonal

Richten Sie bitte Ihre vollständige
Offerte an

B. Kipfer, Posthotel Valbella,
7077 Valbella-Lenzenheide

4140

Restaurant Rathausgarten Aarau

Familie
U. Minder-Aberhalde
Tel. (064) 24 15 34/24 35 71

Gesucht per sofort fachkundige(r)

Serviertochter oder Kellner

Erforderlich sind:
Praxis
guter Umgang mit Gästen
Sprachen.
Wohnung kann zur Verfügung gestellt
werden.

Offerten sind zu richten:
U. Minder-Aberhalde
Restaurant Rathausgarten, 5000 Aarau
Telefon (064) 24 35 71/24 15 34
(Kein Anruf von andern Zeitungen.)

ASSA 75-582

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Pizzeria mit italienischen
Spezialitäten

Koch oder selbständiger Hilfskoch

Arbeitszeit täglich 16.00-23.00 Uhr.
Montags frei, Kost und Logis im Haus.
Bei Eignung absolut selbständige
Tätigkeit.

Pizzeria Höhe, Glarus

Doris Feldmann
Telefon (058) 61 18 51

P 19-967

Hotel de Strasbourg, Genève

sucht ab sofort

Saalkellner

(evtl. Anfänger)

Zimmermädchen

(nicht Ehepaar)

Gelegenheit Französisch zu lernen.

Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

4207

Wir suchen einen jungen, tüchtigen

Küchenchef

mit Eintritt auf 25. Juni oder zirka 15. Dezember. Erst-
klassküche gewünscht. Hotel 90 Betten, erstklassig.
Berner Oberland.

Lebenslauf und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre
4209 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Münchnerhof, Basel

sucht in Jahresstelle

Alleinsekretärin

sprachenkundig.

Offerten sind erbeten an A. Gloggner,
Telefon 26 77 80.

4211

Le « Beau-Rivage » 1006 Lausanne-Ouchy

Le poste de

chef des cuisines

est à repouvoir à bref délai.

Candidats qualifiés de 40 ans ou plus, ayant fait carrière dans établissements de renommées analogues, sont invités à postuler en adressant offres à la direction.

4216

Gesucht jüngere

tüchtige Köchin

in Landgasthof mit Metzgerei.

Offerten an M. Schneider

Gasthof und Metzgerei zum Ochsen 8546 Islikon TG

Telefon (054) 9 41 08.

Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

4218

Hotel Euler, Basel

sucht auf den 1. August 1976 für unser Snack-
Restaurant Metro eine freundliche, charmante

Service-Hostess

(Gruppenleiterin)

Weiter suchen wir zur Ergänzung unseres Service-
Teams noch

Serviertöchter

mit guten Umgangsformen und Praxis.

Wir bieten Ihnen:

- gute Einführung
- sichere Dauerstelle
- geregelte Arbeitszeit
- gutes Betriebsklima.

Offerten erbeten an die Direktion mit Foto und
Lebenslauf.
Centralbahnplatz 14, 4000 Basel.

4196

Vertrauensposten

Hotel, Restaurant, Rôtisserie, Ganzjahresbetrieb,
sucht gutausgewiesenen, seriösen

Chef-Koch in mittlere Brigade

Voraussetzung: versiert in Menüberechnung / Einkauf / Personalführung / Organisationstalent (Bankettbetrieb).

Offerten mit Referenzen unter Chiffre 4199 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Einmalige Gelegenheit!

Aus Altersgründen zu verkaufen oder langfristig zu verpachten:

Sporthotel mit grossem Restaurant

in der Zentralschweiz, inmitten der herrlichen Bergwelt - schönes Wander- und Skigebiet! (Höhenlage: 2050 m.)

- Baujahr: 1966/67.
- Wohnliche Zimmer und Schlafräume, mit oder ohne fliessendem Wasser, für 80 Gäste.
- Neuzzeitliche Dusch- und Waschanlagen.
- Aufenthaltsraum für Kurse, Schulen usw.
- Direkte Luftseilbahn-Verbindung/Skilifts.
- Restaurant mit Bar (für 300 Personen)/Sonnenterrasse.
- Sichere Existenz mit überdurchschnittlichem Verdienst.

Interessenten mit guter, fachlicher Ausbildung erfahren nähere Details über Chiffre R 25-165803 der Publicitas, 6370 Stans.

Zu vermieten

in Ostschweizer Bezirkshauptort modern eingerichtetes

Hotel-Restaurant mit Saal

Für initiaives Ehepaar bietet sich eine erstklassige Existenz.

Fachtüchtige Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 41-901311 bei Publicitas, 8021 Zürich.

In einem Industrie- und Badekurort des Kantons Aargau wird per sofort oder nach Uebereinkunft gut konzipiertes

Passanten-Hotel-Restaurant

vermietet.

Das Haus liegt an guter zentraler Verkehrslage. Es enthält 50 Fremdenbetten, diverse schöne Konferenz-, Aufenthalts- und Restaurationsräume. Der Betrieb bietet imitativem, einsatzfreudigen Berufsleuten eine ausgezeichnete Existenz. (Umsatz) Kapitalbedarf zirka Fr. 60 000.-.

Offerten erbeten unter Chiffre 4116 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cherchons

Organisation d'hôtel ou Chaîne d'hôtel

pour louer hôtel de 1ère catégorie avec tout confort, 120 lits, toutes les chambres avec bain ou douche, excellente situation, capitale de la Suisse romande.

Veuillez faire offres sous chiffre 4110 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Schönes Geschäft für Familienbetrieb und tüchtigen Berufsmann. In Stadt am Bodensee verkaufen wir an sehr guter Passantenlage rustikal renoviertes

Restaurant/ Hotel mit Saal

mit insgesamt zirka 150 Plätzen (Saal unterteilbar). Reichhaltiges Betriebsinventar. Neben der grossen Wirtswohnung sind eine 2½-Zimmer-Wohnung und ein Kiosk extra vermietet. Verkaufspreis Fr. 785 000.-. Notwendige Eigenmittel ca. 160 000.-. Weitere Auskünfte durch Postfach 13, 9011 St. Gallen.

P 33-2595

A vendre ou à louer

hôtel

100 lits, dans sympathique station balnéaire dotée d'un centre sportif moderne. Possibilité d'exploiter un dancing.

Salle de conférence pour 180/200 places.

Ecrire sous chiffre P 36-901112 à Publicitas, 1951 Sion.

A Montreux

2771 m² de terrain

à vendre, directement au bord du lac, près du Casino. Possibilité de construire: hôtel, résidence, clinique, etc.

Pour renseignements écrire à:

A. CURTI, propr. Beau-Rivage 1620 Montreux

4073

Wir suchen zu kaufen

zirka 50-Zimmer-Hotel

möglichst im Mittelland, mit sehr guten Verkehrsverbindungen. Erforderlich sind genügend Nebenzimmer (Stützungszimmer, Konferenzräume usw.). Richten Sie bitte Ihre Offerte unter Chiffre 44-67259 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu vermieten

altrenommiertes, in vielbegangenen Erholungsgebiet (Sommer und Winter), Nähe Zürich, gelegener

Berggasthof

(Tavernenwirtschaft)

Schöne Lokaltäten, grosser Garten.

Günstige Bedingungen. Unternehmerisch veranlagtem Wirt-Ehepaar mit solider fachlicher Ausbildung bietet sich hier eine sehr gute und ausbaufähige Existenz.

Anfragen unter Chiffre 4215 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aus familiären Gründen verpachten oder verkaufen wir unser modernes, bekanntes

Kleinhotel

mit Spezialitäten-Restaurant, 50 Plätze, Gaststube/Bar 50 Pl., Sali 25 Pl., Garten, grosse 4-Zimmer-Wohnung, Parkplätze. Beste Verkehrslage im Industriegebiet der Region Baden. Idealer Familienbetrieb für tüchtige Fachleute (Küchenehel).

Solvente Selbstinteressenten (keine Vermittlung) erhalten detaillierte Auskünfte unter Chiffre 4214 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Arosa

Aus Altersgründen

zu verkaufen

an ruhiger, sonniger und unverbaubarer Lage

Wohnhaus

mit 4x2-Zimmer-, 1x3-Zimmer- und 1x5-Zimmer-Wohnungen, 1 Studio und 4 Einzelzimmer, alle Zimmer mit fliessend Kalt- und Warmwasser, diversen Keller-räumlichkeiten, Werkstatt, Skiraum, Büroraum und Parkplätzen.

Das Haus eignet sich ausgezeichnet als Pensionsbetrieb (Patent vorhanden) oder für Vermietung von Ferienwohnungen (Stammkundenschaft vorhanden).

Interessenten erhalten detaillierte Auskünfte unter Chiffre 13-5255 der Publicitas, 7002 Chur.

Ascona

Zu verkaufen gutgehendes

Familien-Hotel / 35 Betten

für Koch oder Kellner mit Familie. Finanzierung bis 70 % zugesichert.

Anfragen unter Chiffre 4040 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tüchtiges Wirtsehepaar ist Gelegenheits geboten, neues

Restaurant

mit einigen Gästebetten im Amtshauptort des Kt. Luzern zu pachten oder zu erwerben. Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre R 25-48462 an Publicitas, 6002 Luzern.

Junges, sprachgewandtes, in allen Sparten des Gastgewerbes versiertes Ehepaar sucht

zu pachten

oder eventuell in Gerance

Hotel/Restaurant

mittlerer Grösse, Zentralschweiz oder Tessin bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre M 25-301274 an Publicitas, 6002 Luzern.

A débarrasser immédiatement pour raison de place (fin de bail d'entre-) plusieurs

lots de mobilier neuf

lits 90, 95 et 140 cm larg. lits métalliques 90 cm lits gigogne 90 cm sommiers ottoman, matelas, couvertures, 60 tables 1000 chaises etc. Prix à discuter.

Ameublements Vionnet SA, 1630 Bulle téléphone (029) 2 99 95 (M. Geinoz) P 17-1233

Abzugeben oder zu vermieten in Teilhaberschaft, Nähe Chiasso

bekanntes Restaurant

mit grossem Garten.

Offerten unter Chiffre 24-A-900586 an Publicitas, 6901 Lugano.

Aus familiären Gründen abzugeben

kleines Hotel mit Restaurant-Bar

und Terrasse und Garten, an zentraler Lage. Zahlungserleichterung. Nötiges Kapital Fr. 150 000.-.

Offerten unter Chiffre 24-R 900601 an Publicitas, 6901 Lugano.

GESUCHT Hotel - Restaurant - Bar - Dancing

von solventem Selbstinsrenten. Raum deutsche Schweiz bevorzugt. Mindestumsatzgrösse 1 Mio Franken. Absolute Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre 4234 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Submissionsanzeige

Der Kanton Aargau und die Stadt Zofingen schreiben die Ausrüstung der Mensen der Mittelschule Baden, der Kantonalen Frauenschulen Brugg und des Bildungszentrums Zofingen (Kanton und Stadt) öffentlich aus:

- Hartporzellan mit extra starkem Scherben und hohen thermischen Eigenschaften,
- Besteck,
- Gläser,
- Serviertablets,
- Tischzubehör.

Termine:
Zustellung der Bewerbungsschreiben bis Montag, 14. Juni 1976.
Versand der Unterlagen: 18. Juni 1976.
Eingabetermin: 2. Juli 1976.

Offerte an:
Aargauisches Baudepartement
Abteilung Hochbau
Heinerich-Wirri-Strasse 3, 5001 Aarau

Interessenten, die an der Submission teilnehmen möchten, sind ersucht, sich bei der Abteilung Hochbau schriftlich zu melden.

Abteilung Hochbau des Kantonalen Baudepartementes Aarau

VORSCHRIFTEN

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

Zu verkaufen

sehr interessantes, modernes

Hotel

im Herzen der Stadt Chur. Hotel mit zirka 60 Betten, Zimmer mit Dusche oder Bad. Restaurant und Bar Aufenthaltsraum, Konferenzräume, Bankettrestaurant. Erforderliche Anzahlung zirka Fr. 200 000.- bis Fr. 300 000.- oder dementsprechende Garantien.

Offerten unter Chiffre 016568 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

Wegen Niederlegung der Tätigkeit zu verkaufen im Zentrum von Lugano

Hotel mit 90 Betten + Restaurant und Snack

Interessantes Geschäft, Hypothek möglich.

Seriöse Interessenten schreiben unter Chiffre 24-975091 an Publicitas, 6901 Lugano.

Studio Apartment Majorca

(Santa Ponsa/Paguera) voll möbliert ausgestattet, Schlafgelegenheit für 4 Pers. Direkte Stufen zum Meer, Swimming-pool, 42 m² Raumfläche, Wohn-/Schlafzimmer, Terrasse, Bad, Kochische, zum Selbstkostenpreis von SFR. 25 000.- zu verkaufen.

Weitere Details: Brenner 191 Tinsmill Road Leeds 16 (GB) 4254

Zu verkaufen

Hotel in Kandersteg

Ruhige Lage. Geeignet für Pension, Kurhotel usw. Zirka 40 Betten, mit fliessendem Kalt- und Warmwasser. Etagenbäder. Erforderliches Eigenkapital zirka Fr. 200 000.- oder dementsprechende Garantien.

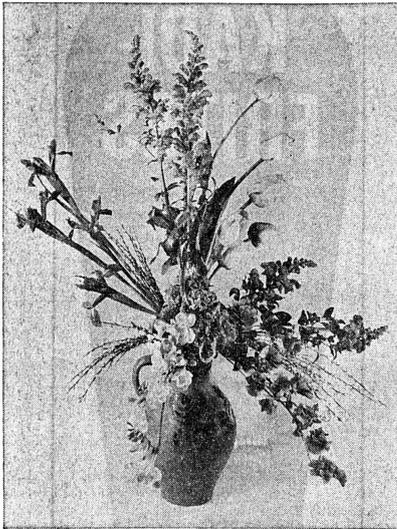
Offerten unter Chiffre 80-58 an Schweizer Annoncen AG, «ASSA», 2501 Biel.

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Office des Faillites d'Aigle: F. Biglier, préposé, P 22-9121

Anschlagbrett Tableau noir

Regionaler Tageskurs III/76 Gestalten mit Frischblumen



Ein Fachmann führt Sie in die Kunst des geschmackvollen und modernen Dekorierens ein.

Inhalt:

Tisch- und Raumdekoration, freie Arrangements, Vasenfüllungen, Gestaltungen in alten Gefässen, freie Hänger und Wanddekorationen, Steckunterlagen, Stecktechnik, Farb- und Formenlehre, Schnittblumen und Pflanzenpflege.

Teilnehmer:

Alle, die sich an Blumen erfreuen können.

Kosten:

Fr. 75.— pro Person, inkl. Mittagessen und Pausengetränke, zu überweisen auf Postcheckkonto Nr. 30 - 1674. Die Kosten für die verwendeten Blumen und Werkstoffe sind in diesem Betrag mit eingeschlossen.

Referent:

Edwin Rohrer, eidg. dipl. Florist und Dekorateur, Solothurn.

Kursleitung:

Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung SHV.

Kursorte:

Region 1	Region 2	Region 3
Hotel Drei Könige Reichsgasse 18 7000 Chur	Hotel Zwysshof 5430 Wetzlingen	Rest. Casino Herrngasse 25 3000 Bern

Kursdaten:

Kurszeit	Region 1	Region 2	Region 3
22. Juni 1976	24. Juni 1976	15. Juni 1976	

Kurszeit:

Von 9.30 bis 17 Uhr.

Für Auskünfte:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. Vreni Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

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

**BLÄTTLERS
Spezialfachschule**

Service

29. 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, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich. Sekretariat Telefon (041) 44 69 55



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

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 Dokumentation!

- Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplombabschluss (viermal 3 Wochen).
- Séminaire SSH de formation des chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration; avec obtention d'un diplôme (quatre fois 3 semaines).
- Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen» (5 Tage).
- Betriebsleiterkurs SHV «Finanz- und Rechnungswesen» (10 Tage).
- «Mitarbeiter besser führen», Kurs für mittleres und höheres Kader (4 Tage).
- Regionale Tageskurse (fachtechnischer Richtung für mittleres und höheres Kader).
- Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe.
- Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten.
- Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Kochlehrstellen.

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22.

Wer könnte das wissen?

Was auch immer Sie an Einrichtungen, Möblierung, Apparaten, Geräten oder Verbrauchsmaterial für Ihren Betrieb anschaffen müssen oder speziell suchen, der Dokumentationsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins kann Ihnen behilflich sein.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns den ausgefüllten Talon. Sie erhalten von uns kostenlos Adressen und Unterlagen, damit Sie vor dem Kauf die verschiedenen Fabrikate vergleichen können.

Wir schenken Ihnen Zeit indem wir für Sie suchen. Wir suchen auch einmal etwas Aussergewöhnliches für Sie.

Senden an: Schweizer Hotelier-Verein, Beratungsdienst, Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 25 72 22.

Name _____
Hotel/Restaurant _____
PLZ/Ort _____
Ich wünsche Adresse/Unterlagen über _____

Wir schenken Ihnen Zeit

Senden an: Schweizer Hotelier-Verein, Beratungsdienst, Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. (031) 25 72 22.

Name _____
Hotel/Restaurant _____
PLZ/Ort _____
Ich wünsche Adresse/Unterlagen über _____

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

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

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

Druck- sachen

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIÈRES
Service de formation professionnelle

Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration en langue française

pour l'obtention du titre d'«hôtelier-restauteur diplômé de la SSH».

Ce séminaire a pour but de faire, de praticiens qualifiés, des chefs d'entreprises aguerris, qui savent faire face aux situations les plus complexes et utiliser les instruments modernes et efficaces de direction.

Fruit d'une longue expérience, ce séminaire qui a déjà formé quelque 200 hôteliers de langue allemande, de Suisse et de l'étranger, est aujourd'hui organisé pour les hôteliers francophones.

Durée du séminaire:
12 semaines réparties en quatre cours de trois semaines chacun. Les quatre cours d'étendent sur deux ans.

Dates:
Cours I du 20 octobre - 13 novembre 1976
Cours II du 18 avril - 7 mai 1977
Cours III octobre - novembre 1977
Cours IV avril - mai 1978

Lieu: Montreux.
Participants:
hôtelières et restaurateurs titulaires d'un diplôme d'école hôtelière ou d'un autre diplôme jugé équivalent, ayant une expérience d'au moins cinq ans dans une fonction de dirigeant ou de cadre supérieur.

Prix:
pour le cycle de 12 semaines
* sFR. 5000.— ** sFR. 6000.— (payable en quatre fois)
* Entreprises membres de la SSH
** Entreprises non-membres de la SSH
Ces montants ne comprennent pas les frais de logement et de restauration.

- Thèmes:**
- Les fonctions du «management»
 - L'environnement de l'entreprise hôtelière
 - Les politiques d'entreprise
 - La planification, l'organisation, la rationalisation
 - La planification architecturale
 - La gestion du personnel, la clientèle, les relations collectives
 - La gestion financière
 - Les problèmes fiscaux, juridiques, les assurances
 - Le marketing

Pour tous renseignements complémentaires, conditions d'admission et programme détaillé veuillez vous adresser à:

Société suisse des hôteliers
Formation des chefs d'entreprises
Case postale 2657
3001 Bern
Téléphone (031) 25 72 22

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

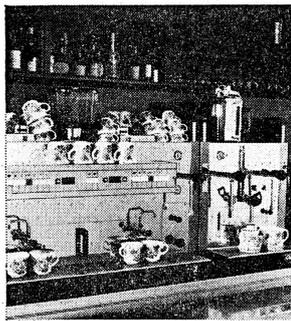
NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.
INTERNATIONALE COCKTAILS
LONG DRINKS

mixen Schüler selbst!
Unsere BAR-Kurse beginnen:
21. Juni
5. Juli

M. Führer, Kursleiterin
Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leonceo
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55

Egro Kaffeemaschinen. Bewährt im Hotel Basel in Basel.



Im Hotel Basel stehen den Gästen drei verschiedene Restaurants von 06.30 bis 24.00 Uhr offen: Die Brasserie «Münz» mit 120 Plätzen, die Trinkstube «Sperber» mit 60 Plätzen und das Spezialitäten-Restaurant «Baslerkeller» mit 80 Plätzen.
Seit Oktober 75 sind insgesamt 4 egro-Kaffeemaschinen in Betrieb. Im Restaurant «Münz» bewältigt eine «micado 200» den Kaffeedbedarf für frischgebrühten Express und Café crème, der hier besonders über Mittag und am Nachmittag viel verlangt wird.
Die fachmännische Gesamtberatung der Firma Heer & Rossi AG, die ausgezeichnete Kaffeequalität der Maschine und der gute egro-Service waren ausschlaggebend für die Anschaffung der egro-Kaffeemaschinen.



Hersteller:
Eclair & Co. AG
5443 Niedermindorf
Tel. 056/96 11 33
Telex 57 755

Spezialisierte Berater:
Autometro AG
Rämistr. 14
8024 Zürich
Tel. 01/47 42 13

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

Christen & Co. AG
Marktplatz 28
3001 Bern
Tel. 031/22 56 11

Grueter-Suter AG
Hirschenstr. 8
6002 Luzern
Tel. 041/23 11 25

Heer + Rossi AG
Biederholstr. 6
4102 Binningen
Tel. 061/47 35 38

NEU

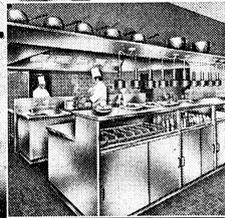
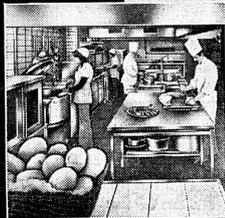


SUCROSIN

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

Künstlicher Süsstoff
in Portionen-Packungen.

Jeder Küchenbau bringt ganz spezifische Probleme. Aber für jedes findet Franke die ganz spezifische Lösung.



Aber es gibt Richtlinien. Es gibt die Erfahrung. Und es gibt vor allen Dingen die sorgfältige Planung, die Ziel und Zweck einer Küche stets vor Augen hält.

Küchen und Küchen sind zweierlei. Denn jede Küche muss eine ganz spezielle und nur für sie zutreffende Aufgabe erfüllen. Darum gibt es für den verantwortungsvollen Bau von Küchen keine Patent-Rezepte.

Dafür gibt es einen Partner, der im Grossküchenbau kompetent ist wie kaum ein zweiter: Franke.

Die Erfahrungen der Franke Küchenspezialisten erstrecken sich auf alle Bereiche des modernen Küchenbaus - von der Planung bis zur Realisation.

Franke baut Küchen für Hotels und Restaurants, Spitäler, Anstalten, Heime, Zivilschutz und Militär, Kantinen, Flughäfen... Küchen für jeden Einsatzbereich, in jeder Grösse und überall auf der Welt: Franke plant, baut und rüstet sie ein.



Franke AG
CH-4663 Aarburg/Schweiz
Telefon 062 43 31 31

Spezifische Information

Bitte informieren Sie mich über die Problematik und Lösungen für den Bau einer Grossküche.

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Einsenden an: Franke AG, 4663 Aarburg

Den Umbau

von A-Z planen und ausführen das können Sie ruhig uns überlassen!

MÖBELFABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Clubs
Sociétés
Fanfares
Orchestres
Hôtels
Campings
Restaurants
Entreprises

Impression de



Choix
Qualité
Prix

Vente au détail et en gros (Quantité non imposée) Livraison rapide (5 jours) Rabais pour sociétés et clubs
emap
publicité sion
027 / 23 20 56

Ich kaufe alle Saalbestuhlungen

Tel. (01) 47 08 29 / 47 81 53
Messe C 9900226

Restaurants

Ambiance - von Spezialisten mit Erfahrung, Innenausbau, Moblierung

MÖBELFABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

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

TISCHE + STÜHLE Direkt ab Fabrik



3242



8000



- Cafeteria Stühle
- Pizzeria Stühle
- Wiener Stühle
- Speisesaal Stühle
- Saalbestuhlungen
- Eckbänke nach Mass
- Blumenkrippen
- Konferenzbestuhlungen
- Barstühle
- 2 Jahre FABRIKGARANTIE

Zu jedem Stuhl den passenden Tisch. GRÄSSTE FABRIK-AUSSTELLUNG

GRATISKATALOG verlangen! ☎ 057 7 42 84

Keusch+ Sohn & Co.
Tisch- und Stuhlfabrik
5623 Boswil AG

NT LENZBURG
10 Min. Richtung ZUG

BONZ Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____