

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 25

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: 21.06.2025

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



Nr. 25 24. 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

Wohin steigt unser Franken?

Von Dr. Richard Schwertfeger

Der Hotelier ist kein Devisenspezialist. Aber heute müsste er es fast sein. Er legt seine Preise in Schweizer Franken fast ein Jahr im voraus fest. Er verhandelt eine Saison im voraus mit ausländischen Reiseveranstaltern. Diese zahlen je nachdem in Dollars, Pfunden oder D-Mark. Wie viel Schweizer Franken wird der Schweizer Hotelier dafür bekommen? Eine Antwort auf diese Frage ist heute ein fast unlösbares Problem. Vor der gleichen Frage steht der ausländische Einzelgast. Selbst wenn er die Preise nach Hotelführer kennt, weiss er nicht, wieviel er in seiner Landeswährung zu bezahlen hat, wenn er die Reise schliesslich antritt. Das Auf und Ab der Wechselkurse führt zur Verunsicherung aller, die am Fremdenverkehr teilnehmen – bei den Produzenten wie bei den Konsumenten. Man kann ohne weiteres sagen, dass die Wechselkursschwankungen zu einem ernsthaften Hindernis für den internationalen Tourismus geworden sind.

Kann man gegen diese Schwankungen etwas tun? Wer kann etwas tun? Wenn ja, warum gelingt es trotzdem nicht, stabilere Kursrelationen herbeizuführen? Wo liegen die Fehler? Fragen über Fragen! Auch die «Professionellen» im Devisenhandel, die Banken wissen keine endgültigen Antworten darauf. Ihre Studienabteilungen bemühen sich zwar, die Kräfte aufzuzählen, welche die Wechselkurse bestimmen. Nach einer bestimmten Kursänderung können sie meist auch sagen, warum es so gekommen ist. Aber das nützt nicht viel, das ist nicht «prospektiv»; damit kann man nicht kalkulieren. Mit der Währungsunsicherheit leben ist eine Notwendigkeit, aber kein Ratschlag und erst recht keine Garantie. Von dieser pessimistischen Grundvoraussetzung aus, die wir leider als Dauerzustand betrachten müssen, möchten wir dazu übergehen, die Gründe für die anhaltende Tendenz zur Kursfestigung des Schweizer Frankens gegenüber allen anderen Währungen kurz aufzuzählen. Sie liegen einerseits in der Schweiz, andererseits im Ausland; sie sind teils politischer, teils wirtschaftlicher Natur.

Fangen wir mit den wirtschaftlichen Ursachen an, die in der Schweiz liegen. Da wäre einmal die Konjunktur zu erwähnen. Die Schweiz ist später als die anderen Länder um uns, aber um so heftiger von der Rezession erfasst worden. Kein anderer europäischer Staat hatte in einem Jahr einen Beschäftigungsrückgang um 7 Prozent zu verzeichnen. Dies führte in der gegenwärtigen Konjunkturphase dazu, dass auch die Erholungszeichen schwächer und langsamer sind als in anderen Ländern. Man sieht dies an anhaltend tiefen Niveau der schweizerischen Importe. Der sogenannte Lagerhaltungszyklus –

ein Vorbote jedes Konjunkturaufschwungs – hat bei uns erst im Mai eingesetzt, und nur schwach. Die Exporte in der Schweiz nehmen dagegen schon seit Monaten zu. Die Schweiz hat nun schon für das halbe Jahr 1976 eine aktive Handelsbilanz zu verzeichnen. Jene, die Käufe aus der Schweiz finanzieren müssen, brauchen Schweizer Franken. Sie müssen diese kaufen. Bei einer aktiven Handelsbilanz der Schweiz ist somit die Nachfrage nach Schweizer Franken grösser als das Angebot, und der Frankenkurs steigt tendenziell.

Die Schweiz hat die niedrigste Inflationsrate aller OECD-Staaten: 1,3 Prozent Jahresrate bei uns, rund 8 Prozent im OECD-Durchschnitt. Dies regt ausländische Interessenten an, entweder ihre Schulden in Schweizer Franken möglichst rasch zurückzuzahlen oder Guthaben in der aufwertungsverdächtigen Schweizer Währung zu erwerben. Beides führt zu einer Zusatznachfrage nach Schweizer Franken, die den Kurs in die Höhe treibt. Ist eine solche Bewegung einmal im Gang, wird sie durch den Devisenhandel im Schwung gehalten. Alles läuft ab wie bei einer automatischen Uhr.

Dann kommen die politischen Ursachen im Ausland: Furcht vor politischen Unruhen, vor weiteren Wertverlusten der eigenen Währung führen nicht nur die «Grossen», sondern auch breite Kreise des Mittelstandes und der Selbständigerwerbenden dazu, einen Teil ihrer Vermögen in die Schweiz zu verlegen. Grundstücke können sie praktisch nicht mehr erwerben; sie müssen also Geld halten – in der Regel verteilt auf kleinere Sparanlagen, welche den geltenden Anlagebeschränkungen und dem Negativzins nicht unterliegen. Wenn ein paar Zehntausend sich gleichzeitig so verhalten, steigt der Kurs des Schweizer Frankens nochmals.

Was kann man dagegen tun? Die Instrumente der Währungspolitik sind bei der Schweizerischen Nationalbank konzentriert. Diese setzt die Instrumente von Fall zu Fall ein: Senkung des Diskontsatzes, um das Zinsniveau in der Schweiz zu ermässigen und dadurch Kapitalzuflüsse aus dem Ausland unrentabel zu machen, Erschwerungen für Devisentermingeschäfte – aber nur soweit, als der Export und das Auslandsgeschäft der Banken nicht zerstört werden –, und schliesslich Käufe von Dollars und D-Mark am Devisenmarkt zur Verhinderung extremer Kursschwünge. Diese Stützungskäufe sind nur so weit möglich, als die ausländischen Devisen wieder exportiert werden können, also praktisch, soweit das Ausland bereit ist, Kredite aus der Schweiz aufzunehmen. Wie wir vorhin darlegten, möchte aber jeder Guthaben und nicht Schulden in Schweizer Franken haben. Deshalb wirken die Stützungskäufe nicht stärker. Sie können den Markt punktuell beeinflussen, aber die riesigen Marktkräfte am Devisenmarkt, welche die Einflussmöglichkeiten der Schweizerischen Nationalbank bei weitem übersteigen, nicht ausser Kraft setzen. So wird denn die Politik der Nationalbank keine Wunder bewirken. Gibt es dazu Alternativen? Ja, es gibt sie: die Einführung der Devisenbewirtschaftung.

Fortsetzung Seite 2



Les fêtes commémoratives du 500e anniversaire de la Bataille de Morat ont connu leur apothéose le week-end dernier, consacré aux journées officielles. Trois conseillers fédéraux et des représentants de tous les cantons ont participé au grand cortège historique. Des dizaines de milliers de personnes ont eu l'occasion d'assister à des spectacles peu communs en 1976, telle cette démonstration de la cavalerie de l'armée bourgignonne. (ASL)

Cours du franc et tourisme

C'est le thème abordé par M. Werner Kämpfen, directeur de l'Office national suisse du tourisme, lors de l'assemblée générale que cet organisme a tenue à Lugano. Nous reproduisons ci-après, in extenso, cet important passage d'un exposé dont nous avons par ailleurs déjà publié un résumé substantiel. Les intertitres émanent de la Rédaction.

Nuitées constantes = demande soutenue = clientèle fidèle. Cette double équation se lit comme l'illustration du vœu exprimé par un ancien président de la Société suisse des hôteliers, lequel souhaitait qu'on fasse moins état du nombre des hôtes que du nombre des hôtes satisfaits. Dans le bilan de la situation, la constance de la demande s'impose tout naturellement à l'observateur, avant les postes négatifs qui sont le recul des retombées économiques et la compression des marges d'exploitation. D'autre part, une enquête représentative menée par l'ONST auprès des remontées mécaniques et des entreprises axées sur les visiteurs d'un jour a mis en évidence le fait que cette forme particulière du tourisme qu'est l'excursionnisme a progressé et qu'elle a largement compensé la baisse de recettes imputables aux nuitées. Enfin, élément décisif, les résultats quantitatifs élevés et le maintien de la demande n'ont pas été entamés par la dégradation des conditions concurrentielles et par la hausse constante du franc suisse sur le marché des devises.

Un défi, une épreuve

Le thème «Cours du franc et tourisme» a dominé la scène à l'approche de la saison estivale, avec des lamentations un peu trop appuyées. Tout comme l'ancien conseiller aux Etats Obrecht, président d'Indebauchs SA et haute personnalité de l'industrie horlogère qui accuse des baisses de 20 %, nous sommes d'avis qu'il ne faut pas déplorer la solidité de notre devise comme une punition céleste; mais qu'il faut y voir un défi, une épreuve pour notre esprit de pionniers et nos capacités de résistance, deux vertus qui se sont quelque peu effritées au soleil de la super-conjoncture. Jamais notre pays de vacances n'a été en mesure de présenter autant d'offres, conformes aux besoins du marché, où prix et qualité s'équilibrent. On est heureux de souligner l'esprit toujours en éveil de nos restaurateurs et hôteliers, dont l'un a eu l'idée d'enrichir son forfait hebdomadaire d'une surprise

quotidienne: course en téléphérique, bouteille de vin, tournée aux noix, accès gratuit à la piscine, ou encore vélo pour excursion...

Une monnaie forte n'est pas sans avantages

Avec ses nombreuses agences et représentations à l'étranger, l'ONST est chaque jour confronté au cours élevé du franc suisse. Il n'en méconnaît pas plus les difficultés qu'il ne dénie le renchérissement de notre monnaie, mais il ne passe pas non plus sous silence les actifs d'une monnaie forte. Certes, depuis que le système des parités fixes a été remplacé par des cours flottants, le franc suisse est devenu le plus grand amour des investisseurs internationaux, un amour plutôt mouvementé pour qui en est l'objet. D'autre part, cette situation est un témoignage de confiance pour notre solidité, pour le label «Suisse», pour la qualité de notre pays de tourisme où prix = prestations. Au cours des cinq dernières années, assurément, notre franc a subi une hausse notable par rapport aux principales devises de l'OCDE. Pendant la même période, le taux d'inflation dans les pays de l'OCDE a atteint des multiples du nôtre. Nous réunissons ainsi la plus faible inflation du monde, un marché liquide des capitaux, des taux d'intérêts modérés et la paix du travail qui assure la tranquillité des visiteurs.

On peut bien entendu avancer des chiffres-chocs sur le thème de la surévaluation du franc, qui a atteint 40 à 50 % en cinq ans, et 120 % par rapport à la lire. Mais les données-chocs se retrouvent en fait d'inflation: par rapport à 1970, l'Italie arrive à 195 points, contre 140 pour la Suisse, et l'Argentine ne compte plus le renchérissement que par centaines de pour-cent! Selon l'OFIAMI, on a dénombré chez nous en 1975 un total de 1733 jours de grève – soit moins de 5 chômeurs pendant un an – pour 250 000 entreprises!

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

Régime fiscal	
De l'ICHA à la TVA	2
Agriculture et tourisme	
A Château-d'Oex, une fromagerie de montagne et une attraction	3
Auf die Karte Leistung setzen!	
Interview mit Hermann Frischknecht, Mitglied des Zentralvorstandes SHV	3
Regionales Denken – eine Notwendigkeit	
Aus dem Weiterbildungs-Seminar des VBO	5
Un nouvel hôtel à Lausanne	
L'Hôtel de la Navigation, un bon exemple de rénovation hôtelière	7
Kuonis Umsätze steigen weiter	
Der Schweizer Reisemarkt-Leader gibt sich Rechenschaft über 1975	9
Savognin als Studienobjekt	
St. Gallen Fremdenverkehrsstudenten schnuppern in der Praxis	9
Trois marchés européens	
Quelques données sur la Belgique, la Hollande et l'Allemagne	11
Von der WUST zur Mehrwertsteuer	
Wie soll der Finanzhaushalt des Bundes saniert werden?	12
Tokyo sur Seine	
Arrivée en force des Japonais dans l'hôtellerie parisienne	12

Flèche d'or. Fendant. Wy wo lauft, wenn m'en à dr Howeg chauft.

HOWEG

Kreis AG (St. Gallen) Telefon 071 29 22 44

Kühl- und Tiefkühlschränke (Inhalt 650 l)
Während 30 Tagen vom Datum dieser Anzeige an erhalten Sie 30% Rabatt.
Intern Tel. 25 verlangen.

9014 St. Gallen – Zürcher-Strasse 204

De l'impôt sur le chiffre d'affaires à la taxe sur la valeur ajoutée

Le budget fédéral traverse en ce moment une très mauvaise passe et, d'après le plan financier qui a été publié, la situation va encore empirer jusqu'en 1979.

L'expansion économique de ces 25 dernières années, l'amélioration du niveau de vie et la hausse de la consommation privée ont posé de nouvelles exigences à l'Etat.

ses, permet un mode de perception économique pour l'Etat.

Mais cet impôt a également des désavantages importants:

- Comme la différence de marges entre le gros et le détail ne correspond généralement pas aux 50% mentionnés ci-dessus, des distorsions de concurrence se font jour.

- L'imposition des biens d'investissement et des moyens d'exploitation entraîne un cumul d'impôt qui produit des inégalités de charge et gêne les exportations.

- Pour la même raison, l'importation est favorisée au détriment de la production nationale.

L'actuel impôt sur le chiffre d'affaires

Les énormes difficultés financières qui se firent jour au cours de la seconde guerre mondiale, permirent l'introduction en 1941 d'un impôt sur la consommation.

La taxe sur la valeur ajoutée

Elle diffère de façon assez importante de l'actuel ICHA. Il s'agit d'un impôt général sur le chiffre d'affaires, avec déduction de la charge antérieure, qui saisit les transactions de marchandises et de certaines prestations de services nationales.

Exemple chiffré:

Table with 2 columns: Description and Amount. Rows include: Factures d'entrée (Fr. 20 000.-), Valeur ajoutée (Fr. 15 000.-), Impôt sur le chiffre d'affaires (Fr. 3 500.-), etc.

Sont soumis à l'impôt:

- Les transactions indigènes et l'importation de marchandises; il n'existe pas de liste franchises: par contre, il est accordé

aux produits compris dans l'actuelle liste franchises (voir ci-contre) un taux réduit de 3%.

- Les travaux effectués sur des marchandises et des bâtiments.

- Les prestations de services comme transports de marchandises, cession de patentes et attribution de licences, travaux des architectes et des ingénieurs, prestations de l'industrie hôtelière (hébergement et restauration), coiffure et soins de beauté.

Toutes les entreprises qui font des transactions imposables sont donc soumises à l'impôt.

Font exception à cette règle les agriculteurs, les sylviculteurs, les jardiniers et les viticulteurs, dans la mesure où ils ne pressent pas leur vin eux-mêmes.

Dans le but de simplifier le décompte de l'impôt sur le chiffre d'affaires, les modifications suivantes sont proposées pour les impôts de consommation spéciaux:

- suppression de l'impôt sur la bière et des droits de douane supplémentaires sur les matières premières pour la brasserie et sur la bière;

- possibilité pour le Conseil fédéral de diminuer les droits de douane supplémentaires sur les combustibles;

- non-augmentation de l'impôt sur les tabacs au-dessus du niveau au 31 décembre 1976, et ceci pendant trois ans après l'entrée en vigueur du nouvel impôt sur le chiffre d'affaires.

Le système de la taxe sur la valeur ajoutée présente divers avantages:

● La répartition de la charge fiscale sur tous les échelons économiques garantit la neutralité de l'impôt sur le plan de la concurrence (contrairement à l'ICHA).

● Pour la même raison, la taxe sur la valeur ajoutée, même à un taux pas très élevé, constitue une source financière très abondante pour l'Etat.

● L'exonération des exportations obéit aux réglementations des pays voisins de la Suisse et constitue un avantage énorme pour l'ensemble de notre économie.

● Le système de la taxe sur la valeur ajoutée permet d'empêcher les fraudes fiscales et les pertes fiscales pour insolvabilité.

● Le nombre important des contribuables entraîne davantage de frais administratifs pour l'Etat de même que pour les entreprises.

● Quand l'impôt ne peut pas être répercuté sur les prix, il touche la dernière entreprise avant le consommateur (selon la phase de la conjoncture).

● Le fisc exerce son contrôle sur toutes les activités de chaque entreprise.

● Les taux pourraient être changés à tout moment sans difficulté. AVOI/trad.

Schweizerisches Kochkunst-Archiv

Mach mit!

Unter dem Präsidium von Initiator und Motor Harry Schraemli tagte in Luzern erstmals der Vorstand des Schweizerischen Kochkunst-Archivs.

Nur ein halbes Jahr nach der Gründungsverversammlung wird das in Angriff genommene Werk von 420 Mitgliedern unterstützt, die rund 12 000 Franken beigesteuert haben.

Der Wunsch, ein solches Archiv zu besitzen und zu nutzen, die gastronomische Kultur und Tradition gehütet und wertvolles Material gesammelt zu wissen, ist demnach unter den Schweizer Gastronomen sehr gross.

Die Nationalbank wird ihre ganze Aufmerksamkeit darauf konzentrieren müssen, einen Kursrückgang des Dollars um 12 Rappen innerhalb einer Woche, wie er vor Pfingsten erfolgt ist, in Zukunft nicht mehr zuzulassen.

Wie soll es weitergehen? Sicher kann man nicht einfach darauf warten, bis die Konjunkturbelebung in der Schweiz uns wieder eine höhere Inflationsrate beschert, bis die Importe wieder massiv zunehmen und sich die schweizerische Handelsbilanz passiviert.

Was das für einen personalkostenintensiven Wirtschaftszweig wie die Hotellerie bedeutet, wissen wir noch bestens aus den Erfahrungen der sechziger Jahre.

Es kann sich also vernünftigerweise nur darum handeln, das vorhandene währungspolitische Instrumentarium wirksamer einzusetzen. Dies würde un-

ten so viel Museumsstücke zusammengetragen zu haben, um damit eine attraktive ständige Ausstellung aufbauen zu können. Von verschiedener Seite ist dem werdenden Archiv und Museum wertvolles und interessantes Material geschenkt worden.

An Sie, lieber Leser, geht der Aufruf, das Schweizerische Kochkunst-Archiv zu unterstützen

- indem Sie Mitglied werden. Es kostet für Einzelmitglieder (mindestens) Fr. 15.- zu bezahlen auf Postcheckkonto 60-6623 Schweiz, Kochkunst-Archiv, Geschäftsstelle Hergiswil NW

- indem Sie weitere Mitglieder werben

- indem Sie bei Gelegenheit daran denken, wofür das SKA sich interessiert: Kochbücher, Kochhefte, Biografien, Betriebsgeschichten, Grafiken, Fotos von Gaststätten aller Art, von alten und neuen Küchen, Menu, Speise- und Weinkarten, Koch- und Tafelgeräte.

ASC0 teilt mit

Schweiz, paritätischer Facharbeitsnachweis für Musiker (SFM)

Die Aufsichtskommission des SFM, in welcher Vertreter der ASCO und des SMV zusammenarbeiten, trat Ende Mai zu ihrer diesjährigen Sitzung zusammen.

Das Betriebsjahr 1975 stand unerwartet im Zeichen der beginnenden Rezession, welche sich auch auf dem Unterhaltungssektor bemerkbar machte.

Weniger günstig sehen die Zahlen bei der Zweigstelle Lausanne aus, nachdem sich das bis dahin schön rückläufige Ergebnis wiederum etwas verschlechtert hat.

Die Zweigstelle Zürich war während längerer Zeit nicht besetzt, was sich negativ auf das Gesamtergebnis dieser Stelle auswirkte.

Erfreulicherweise werden nun auch die Gesuche aus dem Kanton Wallis zur Begutachtung unterbreitet, anderseits kommen aus einigen Kantonen der Zentralschweiz die Gesuche nur gelegentlich oder überhaupt nicht. Aus dem Kanton Tessin kommen nach wie vor viele Gesuche zu spät.

Abschliessend möchten wir nicht unterlassen, wieder einmal mehr auf die gute Zusammenarbeit mit allen zuständigen Behörden hinzuweisen und insbesondere den Vertretern des BIGA, der ASCO und des SMV zu danken für ihre wertvolle Unterstützung, die es eigentlich dem SFM erst ermöglichte, seine Aufgabe im Dienste der Arbeitsmarktregulierung in erspriesslicher Weise zu erfüllen.

ERFA-Gruppe 6 SHV

7 Hotels und 5 Restaurants, alle Betriebe mit ausgebautem Saalgeschäft. Obmann: G. Marugg, Restaurant Schützenhaus, Basel. Sitzung vom 20. April 1976 im Hotel Engel, Liestal.

- Ausblick auf das Jahr 1976: Angesichts der andauernden Rezession rechnen die Betriebe mit einem weiteren Schwund des Geschäftsvolumens.

- Telefonkosten: Eine durchgeführte Sondererhebung weist nach, dass in den Betrieben der ERFA-Gruppe 6 das Telefongeräteergebnis stark defizitär ausfällt.

- Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Cours du franc et tourisme

(Suite de la première page)

Si notre industrie d'exportation et, avec elle, notre tourisme n'ont qu'un mince costume d'été à opposer à la bise glaciale qu'est la hausse du franc, il convient toutefois de présenter deux réflexions.

L'énergie de notre tourisme

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Il ne sert à rien de se demander a posteriori si une plus forte réévaluation - contre laquelle, nostra culpa, le tourisme s'est défendu - aurait maintenu la pression sur le franc, au moins à terme, dans les limites supportables.

Whoin steigt unser Franken?

Fortsetzung von Seite 1

tung, zum Beispiel in Form eines gespaltenen Wechselkurses des Franken. Gebannte Kinder scheuen das Feuer: der schweizerische Fremdenverkehr hat jahrzehntelang unter den Devisenrestriktionen des Auslandes gelitten und weiss folglich, dass Devisenrestriktionen der Schweiz nur in die alten Zustände der frühen fünfziger Jahre zurückführen würden.

Wie soll es weitergehen? Sicher kann man nicht einfach darauf warten, bis die Konjunkturbelebung in der Schweiz uns wieder eine höhere Inflationsrate beschert, bis die Importe wieder massiv zunehmen und sich die schweizerische Handelsbilanz passiviert.

Was das für einen personalkostenintensiven Wirtschaftszweig wie die Hotellerie bedeutet, wissen wir noch bestens aus den Erfahrungen der sechziger Jahre.

Es kann sich also vernünftigerweise nur darum handeln, das vorhandene währungspolitische Instrumentarium wirksamer einzusetzen. Dies würde un-

ter anderem erfordern, dass die Nationalbank rascher und umfassender von allen grenzüberschreitenden Kapitalbewegungen Kenntnis erhält, die unser Land berühren. Dazu ist ein Bundesbeschluss über den Devisenhandel in Vorbereitung; er enthält eine entsprechende Meldepflicht.

Man wird die Nationalbank auch mit politischen Mitteln ermutigen müssen, am Markt zu bleiben und bei weiteren Aufwärtsspekulationen auf den Franken massiv zu intervenieren.

Generaldirektor Leo Schürmann von der Nationalbank ist kürzlich in einem Referat jenen Geldmengentheoretikern, genannt Monetaristen, heftig entgegengetreten, welche für das Laufenlassen des Wechselkurses plädieren.

Schürmann sagte: «Würde man die Wechselkurse dem Spiel der Marktkräfte - die ein Stück weit durch die Spekulation mitbestimmt sind - überlassen, würde sich innert kurzem für viele exportorientierte Unternehmen die Existenzfrage stellen... Jetzt geht es um das Überleben, und da wäre es doch wohl kurzichtig, unbillig und staatspolitisch unklug, die mit den Wechselkursproblemen kämpfenden Industrien und Branchen kurzerhand ihrem Schicksal zu überlassen.»

Wir glauben, dass Fremdenverkehr und Hotellerie der Schweiz auf längere Sicht auch mit einem Dollarkurs von 2 Franken 40 und einem D-Mark-Kurs von 95 Rappen leben könnten. Was sie nicht ertragen, sind die kurzfristigen und plötzlichen Kursschwankungen.

Die Nationalbank wird ihre ganze Aufmerksamkeit darauf konzentrieren müssen, einen Kursrückgang des Dollars um 12 Rappen innerhalb einer Woche, wie er vor Pfingsten erfolgt ist, in Zukunft nicht mehr zuzulassen.

Hier geht es leicht und einfach um die Glaubwürdigkeit der schweizerischen Wirtschafts- und Währungspolitik.

A nos sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Madame Jean à Porta

Hôtel Bernina, Genève

décédée le 18 juin 1976, dans sa 56e année.

Nous exprimons notre profonde sympathie à la famille en deuil et lui présentons nos très sincères condoléances.

Au nom du Comité central: Le président central: Peter-Andreas Tresch

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe: Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion: Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnement: Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern

Tel. 031 / 25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Agriculture, artisanat et tourisme à Château-d'Oex

«Le Chalet», une fromagerie de montagne et une attraction

Créer une authentique fromagerie de montagne sur feu de bois au cœur d'une région de vacances, y produire et y promouvoir toute l'année un fromage de qualité et des produits de l'artisanat régional, utiliser le petit lait à des fins médicinales: voilà ce qu'attendaient depuis longtemps le touriste étranger (et même suisse) souvent déçu qu'on ne lui donne pas la possibilité, lors de son séjour dans notre pays, de visiter un véritable chalet d'alpage où l'on fabrique encore le fromage selon la tradition et conformément à l'image qu'il a des montagnes suisses. C'est aujourd'hui chose faite. Et même très bien faite grâce à l'initiative des gens de Château-d'Oex qui viennent de construire un beau «Chalet» que nous considérons d'ores et déjà comme l'une des plus spectaculaires réalisations entreprises en Suisse au service commun de l'agriculture et du tourisme.

Il s'agit de la réalisation d'une idée, celle de M. Marcel Lenoir qui a fait d'un rêve une réalité, en faisant profiter de son enthousiasme contagieux des amis, des connaissances et quelques organismes aussi importants que l'Office du tourisme et la Compagnie du MOB. Une idée qui a pris le temps de mijoter, mais dont la concrétisation a été particulièrement rapide, puisque moins de 5 mois ont suffi pour la mener à bien et construire ce magnifique «Chalet» aux portes du chef-lieu du Pays-d'Enhaut.

La ca. te de visite de toute une région

C'est au cours d'une petite manifestation sympathique et décontractée que les animateurs du nouveau «Chalet» ont présenté cette réalisation à quelques représentants du tourisme et de la presse, accueillis par M. Olivier Chevallaz. L'établissement, sis à l'entrée de Château-d'Oex, comprend la fromagerie proprement dite, où officient deux authentiques fromagers totalisant ensemble un nombre respectable d'années d'alpage, un magasin chargé de la vente de produits laitiers et d'objets de l'artisanat régional, ainsi qu'un vaste local sous le toit qui abrite actuellement une exposition de peintures et d'outils au service du paysan montagnard. Il est prévu d'y présenter, par la suite, d'une manière définitive et permanente, une installation ferroviaire miniature représentant les diverses régions desservies par la Compagnie du Montreux-Oberland bernois.

Ainsi, il apparaît d'emblée que cette œuvre, qui est finalement le fruit de la coopération des initiateurs avec les milieux hôteliers et touristiques, constitue une merveilleuse carte de visite de l'ensemble de cette région. Il est inutile d'insister ici sur la portée touristique d'un tel équipement, dont l'apport ne manquera pas d'être considérable: la présence, lors de l'inauguration, des directeurs des offices de tourisme des Alpes vaudoises, ainsi que de nombreux organisateurs de voyages et d'autocaristes, en est un signe probant. De plus, cette fromagerie s'avérera un élément complémentaire du ravissant Musée du Vieux Pays-d'Enhaut, dont l'intérêt touristique est loin d'être négligeable.

Au-delà du folklore et du tourisme

«Nos 58 chaudières d'alpage, affirme M. Samuel Henchoz, préfet du Pays-d'Enhaut, forcent notre admiration et notre reconnaissance, car nulle part en Suisse dans d'autres régions alpêtres il existe un

tel enthousiasme pour la fabrication du fromage d'alpage.» Cette fabrication traditionnelle, sur feu de bois et à la montagne, est encore bien vivante; on en a pour preuves l'augmentation de la production (4,3 millions de litres de lait et 171 831 kg de fromage en 1975) et l'importance de la Poya, cette rituelle montée à l'alpage qui concerne encore chaque année 10 000 têtes de bétail.

En réunissant sous un seul toit les éléments fondamentaux d'une économie régionale essentiellement basée sur les activités sylvo-pastorales et le tourisme, on parviendra, grâce au mouvement créé par ce dernier, à présenter aux hôtes l'image et la vie authentique de ce pays. Ainsi se rendra-t-on compte qu'il est encore possible, sans technique savante ni mécanique, de fabriquer du fromage, des spécialités au four à bois et des objets de boissellerie! La tradition n'est pas morte, l'image n'a même pas jauni. On se garde pourtant de parler de démonstration folklorique et d'attraction touristique, vraisemblablement en raison des mille et une (mauvaises) actions qui ont fait que le tourisme et le folklore ont cautionné des réalisations artificielles et ainsi perdu leur véritable sens profond. Il est vrai qu'au Pays-d'Enhaut la tradition se confond avec les préoccupations habituelles d'une laborieuse population montagnarde et que l'authenticité est encore une réalité quotidienne. Il n'empêche qu'un folklore puissant encore son inspiration dans les traditions de la terre se confond ici avec la vie de tous les jours: de cela, les habitants de cet heureux pays peuvent en être fiers. Et si le tourisme parvient à y emmener quelques admirateurs, tant mieux. Depuis Victor Hugo, cette Suisse-là leur met l'eau à la bouche...

Château-d'Oex, station de cure!

L'édification du «Chalet» contribuera, avec d'autres éléments auxquels on aimerait ajouter un ou deux hôtels nouveaux, à faire de Château-d'Oex un but d'excursion plutôt qu'une pause-café. Voilà pourquoi on alléchera le visiteur en lui servant, tous les jours de toute l'année et «à la bonne franquette», pain, fromage, vin, thé à la canelle et j'en passe. En «première» helvétique, tout particulièrement, du petit lait naturel dont les propriétés médicinales sont telles qu'elles seraient en mesure de faire de Château-d'Oex un centre de cure qui n'aurait rien à envier à certaines stations thermales aux eaux plates et sans histoire... J.S.



Une centaine de personnes peuvent désormais assister «en directs» à la fabrication du fromage. (Photo Jean Lugrin)

Le Groupe parlementaire du tourisme a discuté de la TVA

En prélude aux négociations qui se sont déroulées au Conseil national, le Groupe parlementaire du tourisme et des transports s'est penché récemment sur le problème le plus épineux du moment, celui de la taxe à la valeur ajoutée. Des représentants des diverses associations professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration sont venus présenter leurs arguments et ont fait part de leurs préoccupations.

Après un exposé d'introduction de M. Hans Gerber, vice-directeur de l'Administration fédérale des contributions, ce fut au tour de M. Urs Schær, vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme, de s'adresser au groupe parlementaire, placé sous la nouvelle présidence de M. Fred Rubi, conseiller national. M. Schær a défini la position de l'hôtellerie et de la restauration après la décision de la commission technique du Conseil national. Rappelons que, selon cette décision, l'hôtellerie et la restauration devront être soumises entièrement à la taxe à la valeur ajoutée, contrairement à ce qui doit se passer pour les transports de personnes et également les moyens de transport touristiques.

On a fait peu de cas de nos arguments

M. Schær fit part de la déception des milieux du tourisme et de l'hôtellerie de voir que les arguments qu'ils avaient largement exposés au cours de la procédure de consultation n'avaient pratiquement pas été pris en considération dans le Message du Conseil fédéral. Les prestations touristiques ne devraient plus compter aujourd'hui comme des «marchandises de

luxes», comme cela a été fait dans le Message fédéral qui, de plus, ne mentionne absolument pas les désavantages concurrentiels que subissent l'hôtellerie et la restauration suisses du fait de la situation monétaire. Plus de la moitié des nuitées enregistrées dans notre pays devraient être considérées comme des exportations; or, en principe, les exportations sont exonérées de la taxe à la valeur ajoutée. Dans les régions de montagne, la surcharge fiscale et la baisse de la compétitivité qui en résulte vont à l'encontre des mesures structurelles d'aide au développement. Enfin, la nature très élastique de la demande empêche définitivement une répercussion de la charge fiscale sur les prix.

Menace pour la votation populaire?

M. Beat Miescher, représentant de la SSH, et M. Xavier Frei, directeur de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, présentèrent ensuite d'autres arguments, comme par exemple le danger de privilégier la para-hôtellerie. M. Frei fit remarquer que, même si elle bénéficiait d'une exonération occulte, l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration

n'en supporterait pas moins 313 millions de charges antérieures, et que le Conseil fédéral serait peut-être bien inspiré de se contenter de cet apport. Au cours de la discussion qui suivit, on fit également état de l'argument selon lequel l'assujettissement total de l'hôtellerie et de la restauration à la TVA risquait de menacer le succès de tout le projet de la réforme fiscale lors de la votation populaire.

Kuoni: optimiste pour ses affaires à l'étranger

(ATS) Le bureau de voyages Kuoni SA, à Zurich, voit l'avenir de ses affaires à l'étranger d'une manière optimiste. Mais, comme l'a expliqué le président du conseil d'administration, M. Jack Bolli, lors d'une conférence de presse, ce succès pourrait être diminué en raison de l'accroissement possible de l'inflation dans certaines régions et à cause des pertes dues aux taux des changes. Les buts de l'expansion spatiale sont atteints, a estimé M. Bolli; il s'agit maintenant de mettre l'accent sur la croissance intérieure de l'entreprise.

Le chiffre d'affaires total a augmenté de 8% pour atteindre 561 millions de francs en 1975; le chiffre d'affaires réalisé en Suisse, soit 380 millions, a augmenté de 3%. Le nombre de personnes occupées dans l'agence est passé de 2000 à 1665, les comptes bouclent par un bénéfice net de 2,2 millions (2,1 millions en 1974). Le dividende portant sur le capital-action inchangé de 10 millions est à nouveau de 10%, 1,45 million allant aux réserves.

Das Interview

Heute mit Herrn Hermann Frischknecht, Hotel Kreuz, Balsthal, Mitglied des Zentralvorstandes SHV

Eine Nasenlänge mehr Leistung

Herr Frischknecht, mit 36 Jahren sind Sie wohl eines der jüngsten Mitglieder aller Zeiten. Wie fühlt man sich als jüngster im «Kreis der Senatoren» des Schweizer Hotelier-Vereins?

Ich glaube, unsere schnelllebige Zeit hat es mit sich gebracht, dass immer jüngere Menschen mit solchen Chargen beauftragt werden. Wie ich mich im Kreis der Senatoren des SHV fühle, werde, kann ich noch nicht sagen, denn die erste Sitzung findet in 8 Tagen statt, doch sehe ich der Begegnung gelassen und zuversichtlich entgegen.

Sie sind als Vertreter der Region Nordwestschweiz gewählt worden, einer der zwei logischschwächsten Regionen der touristischen Schweiz. Lebte diese Region - vor Basel abgesehen - vor allem von Passanten? Wie steht es in dieser Hinsicht mit Ihrem Betrieb?

Unsere Region lebt vor allem von Passanten. In meinem Betrieb macht sich jedoch auch die Industrie bemerkbar, die ihre auswärtigen Mitarbeiter und Gäste bei uns unterbringt - oftmals für mehrere Tage.



Glauben Sie, dass das touristische Aufkommen in der Nordwestschweiz durch verstärkte regionale Werbeanstrengungen oder andere Massnahmen erhöht werden könnte? Wird in dieser Richtung heute nicht zu wenig getan?

Sicher wird in dieser Richtung zu wenig getan. Mir persönlich schwebt schon lange eine Informationsstelle an der Autobahn N 2 vor, die für unsere Region sicher nur Vorteile bringen könnte. Ich werde in der nächsten Zeit versuchen, mit den Präsidenten der Hoteliervereine in dieser Richtung Kontakt aufzunehmen.

Nun vielleicht zu Ihrem Betrieb, dem Kreuz in Balsthal. Seit einiger Zeit fließt nicht mehr der ganze Nord-Süd-Transitverkehr an Ihrem Haus vorbei. Hat die Autobahn Ihr Geschäft eine neue Kundschaft gebracht und wie haben Sie diesen Prozess beeinflusst?

Ja, die Umfahrung durch die Autobahn hat bei uns vieles geändert. Negativ war der abrupte Stop des Transitverkehrs. Das «Gehetz» verlor sich, dafür fand der gute Gast bei uns Ruhe und Gemütlichkeit. Diese Atmosphäre versuchen wir immer weiter auszubauen. Da die Zufahrtsstrecken von Bern, Basel und Zürich usw. bedeutend verkürzt wurden, zählen wir heute auch Gäste von diesen Städten zu unseren treuen Kunden. Ausserdem wurde unser Ort aus demselben Grund interessant für Meetings und andere Gesellschaften. Eine Eigenart unseres Betriebes ist der starke Mittagsbetrieb, der sich mitunter zu 90 Prozent aus Geschäftsherren zusammensetzt. Oftmals sitzt keine einzige Dame in unseren Räumen (!MK).

Ihre Küche, das darf man wohl sagen, genießt einen ausgezeichneten Ruf. Gibt es eine Richtung, die Sie besonders pflegen? Und was halten Sie von der Nouvelle cuisine, sofern sie überhaupt «nouvelle» ist?

Die Nouvelle cuisine ist - wie Sie selber bemerken - gar nicht so «nouvelle», sondern basiert auf der klassischen französischen Küche, welche ausgezeichnet, aber oft unerschwinglich ist. Natürlich sind Kochkünstler wie Verger usw. auch für mich grosse Vorbilder und ich eifere ihnen gerne nach.

Wie teilen Sie Ihre Tageszeit zwischen Geschäft, Familie und allfälligen Hobies, Aemtern (wie jenes eines Zentralvorstandsmitgliedes) auf?

Glücklicherweise verfüge ich über ein langjähriges Kadretteam, welches genau weiss, wie der Hase läuft. Dank deren

Selbständigkeit kann ich den Tag mehr oder weniger einteilen, wie es mir passt. So bin ich zum Beispiel ein Frühaufsteher und erledige gerne alles Schriftliche am Morgen. Ueber den Mittag- und Abendservice bin ich für die Gäste da und koche auch oftmals selber mit. Am Abend verlasse ich das Geschäft zwischen 20 und 22 Uhr.

Sie leben an einem Ort, in welchem der Verkehr, im Gegensatz zu früheren Zeiten, vorbeiströmt. Lässt sich dieser Vergleich Ihres Erachtens auch in zunehmendem Masse auf das Ferienland Schweiz anwenden, das auch mehr und mehr aufwachen wird? Wie sehen Sie die Entwicklung des Schweizer Tourismus? Auf welche Karte müssen wir setzen?

Die Karte, auf welche ich persönlich setze, heisst: Leistung. Leistung ist aber nur möglich, wenn mir ein geschultes Personal zur Verfügung steht. Nur so kann das traditionelle Ferienland Schweiz seinen Namen behalten und dem Ausland eine Nasenlänge voraus sein.

Welche Rolle sollte Ihres Erachtens der Schweizer Hotelier-Verein in diesem Kontext spielen? Tut er genug und das Richtige, um die Zukunft bewältigen zu können?

Der SHV sollte meines Erachtens darüber wachen, dass wir uns nicht wie in anderen Berufsverbänden (Bau usw.) mit Dumpingpreisen gegenseitig dem Konkursamt ausliefern. Im weiteren sollte der SHV ein wachsames Auge auf die Ueberfremdung vom Kapital her in der Schweizer Hotellerie haben,

denn ich bin überzeugt, dass mit dem Verkauf von Hotelbetrieben an Ausländer ein gutes Stück Schweizer Tourismus verloren geht.

Schliesslich eine Frage, die uns besonders interessiert. Wie beurteilen Sie die heutige Hotel-Revue und ihren redaktionellen Stil? Was wäre zu ändern, was zu verbessern?

Hier möchte ich den Verantwortlichen ein Kompliment machen für die Ausgewogenheit ihrer Information. Kritisieren ist immer einfacher als besser machen. Trotzdem würde ich es begrüßen, wenn sich jede Woche ein Gast über unsere Hotellerie äussern könnte.

HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt





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

Die erfolgreichen Grosspackungen von Wander

Ovomaltine jetzt auch kalt sofort löslich.

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

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

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



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

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

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

10/76 12.01.

VBO tagte in Interlaken (II)

Berner Oberland - quo vadis?

Aktuelle regionaltouristische Entwicklungstendenzen in einer sich wandelnden Umwelt sowie Sinn und Zweck der Regionalplanung standen im Brennpunkt der Jahresversammlung des Verkehrsvereins Berner Oberland (VBO) - getreu dem in der VBO-Neukonzeption verankerten Ziel: «Durch Schulung und Ausbildung sollen das Verständnis um Fremdenverkehrsprobleme im allgemeinen und speziellen, das kooperative Denken und die Kollegialität gefördert werden, alles Voraussetzungen für die Durchführung regionaler Konzepte.»

Die elementare wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs für die Region Berner Oberland, aber auch die Rückgänge bei den Logiernächten und eine gewisse Überalterung der Infrastruktur verpflichten - wie Vereinspräsident Adolf Michel einleitend zu bedenken gab - auch in Zukunft dazu, an der Gestaltung des Tourismus aktiv weiterzuarbeiten. Mit einer Tonbildschau «Touristisches Berner Oberland - quo vadis?» verstand es Tagungsleiter Daniel Frei, Interlaken, die Seminarteilnehmer anschaulich auf aktuelle touristische Probleme des Berner Oberlandes hinzuweisen. Sein erklärtes Ausbildungsziel: durch Kurzreferate, Podiumsgespräch und Gruppenarbeit sollte erkannt werden, dass die touristische Zukunft des Oberlandes nur mit gemeinsamen Anstrengungen aller Beteiligten bewältigt werden kann, gemeinsame Anstrengungen klare Zielsetzungen erfordern, Richtungskontrollen stets von neuem vorzunehmen sind und die Regionalplanung als Wegweiser und Instrumentarium dienen kann.

Wann kommt der Aufschwung?

«Die Rezession ist vorbei - in der Schweiz und im Ausland» meinte Dr. Richard Schwerfeger in seiner «volkswirtschaftlichen Rundschau», doch seien die Auftriebskräfte noch wenig spürbar. Arbeitslosigkeit, kritische Konsumhaltung, grosse Sparneigung und hoher Frankenkurs hätten sich auch im Fremdenverkehr - trotz seiner «etwas hochgejubelten» Konjunkturanfänge - deutlich negativ ausgewirkt. Die Entwicklung im Dienstleistungssektor sei weiterhin ziemlich ungewiss, da es an Informationen, aber auch an Instrumenten für neue Impulse durch den Staat fehle.

Die dennoch unerwartet grosse konjunkturelle Stabilität des Fremdenverkehrs ist nach Auffassung des Referenten vor allem auf die relativ gesunde Struktur dieser Branche und auf den erhöhten Stellenwert der Erholung im Bedürfniskatalog vieler Menschen zurückzuführen. Chancen zur Überwindung der gegenwärtigen Schwierigkeiten - insbesondere einen Ausgleich zur nachteiligen Währungssituation - sieht Schwerfeger in einem hohen Leistungsstandard, in einer disziplinierten und transparenten Preispolitik, in verstärkter Koordination und Kooperation, wie auch in der politischen Stabilität unseres Landes. Aber: «Die Fremdenverkehrswirtschaft muss Mut zur Zukunft beweisen und sich wehren.»

Hohe Anforderungen an den Hoteller

In einem aufschlussreichen «Panorama der Hotellerie» betonte auch SHV-Direktor Franz Dietrich die erstaunliche Widerstandskraft des Fremdenverkehrs, ohne dabei zu verschweigen, dass die verschlechterte Ertragslage, das Währungschaos und die Preis-Kosten-Schere vielen Hotelbetrieben nicht geringe Sorgen bereiten. Nach Dietrich sprechen dennoch verschiedene Antriebskräfte und die vorhandenen Nachfragerreserven längerfristig für einen weiteren Aufschwung des schweizerischen Tourismus und seines bedeutendsten Trägers - der Hotellerie. Allerdings stelle die wirtschaftliche Situation hohe Anforderungen an den Hoteller: er müsse noch vermehrt auf Gästebedürfnisse und -wünsche Rücksicht nehmen, auch im Verpflegungssektor («an einer Schallmauer angelangt») eine vernünftige Preispolitik betreiben, die Koordination und Kooperation im Bereich der Werbung und des Absatzes verstärken, weiter rationalisieren, die Personalführung optimieren und - last but not least - den Gast persönlich betreuen. Klein- und Mittelbetriebe sollten ihre Vor- und Nachteile kennen und sich entsprechend verhalten, um gegen die «Grossen» bestehen zu können.

Den Arbeitsmarkt der Hotellerie beurteilt Franz Dietrich als «leicht entspannt», aber: «Nach wie vor herrscht ein Mangel an qualifizierten Angestellten in Küche und Service. Besonders in den Städten fehlt es zudem an Hilfspersonal.» Der SHV-Direktor rechnet auch mittel- bis langfristig mit einem Personalmangel; neben einer möglichst intensiven Mitarbeiterrekrutierung und -ausbildung fordert er deshalb, die Arbeitsmarktpolitik müsse vermehrt auf Schweizer ausgerichtet werden, ohne Saisonierstatut und Grenzangeregelung aufzugeben.

An Problemen fehlt es nicht

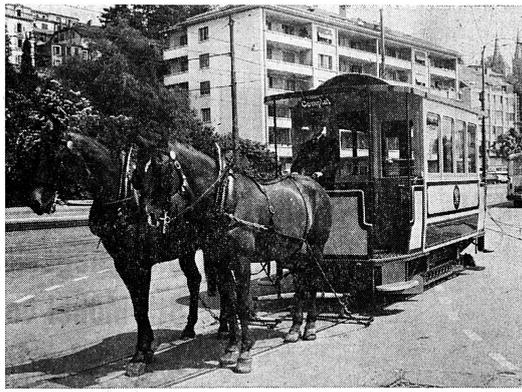
Weitere Kurzreferate über die Situation auf dem Beschaffungsmarkt und auf dem Kapitalmarkt leiteten über zur Arbeit in Gruppen, welche anhand eines Fragenkataloges die wichtigsten Zukunftsprobleme verschiedener Teilbereiche - beispielsweise Hotellerie, Parahotellerie,

Verkehrsdirektoren, Restauration, Transportunternehmungen - zu inventarisieren suchten. Auffallend waren dabei insbesondere die überaus vorsichtigen Prognosen zur mutmasslichen Entwicklung in den nächsten 15 Jahren; sie lagen deutlich hinter den im regionalen Entwicklungskonzept Oberland-Ost postulierten Werten zurück. Als vorrangige regionale Probleme tauchten etwa auf: mangelhafte Koordination touristischer Organisationen, zu wenig einheitliche Tarifgestaltung, ungenügende Verkehrsverhältnisse, fehlende Parahotellerie-Statistik, zuwenig enge Zusammenarbeit im Bereich des touristischen Marketings u. a. m.

In einem Podiumsgespräch unter der Leitung von Daniel Frei äusserten sich Kurdirktor Fred Rubi (Adelboden), VBO-Direktor Walter Twerenbold, Adolf Michel, Franz Dietrich und Richard Schwerfeger anschliessend zu Fragen über die Bildung von Subregionen, über die Raumplanung, über Aparthotels, regionale Entwicklungschancen, VBO-Tätigkeit, Preispolitik und Motivation der Einheimischen im Dienst des Fremdenverkehrs. Zu den «Mischformen zwischen Hotellerie und Parahotellerie» bemerkte Dietrich, diese würden in Zukunft vermutlich noch vermehrt in Erscheinung treten, da die Aparthotel-Formel gewisse Möglichkeiten zur Finanzierung neuer Objekte biete. Der Schweizer Hoteller-Verein habe sich mit diesen Mischformen abzufinden, aber auch auseinanderzusetzen, um «am Ball zu bleiben».

Regionales Denken - eine Notwendigkeit

Zum Abschluss des überaus reichhaltigen letzten Ausbildungs-Seminars - «zwischen-



Die Stadt Neuenburg feiert den Abschied von der Tramlinie Neuenburg-Pesaux-Corcelles mit dem alten Rössli. Am Wochenende werden damit Vergnügungsfahrten für «Nostalgiker» durchgeführt. ...

durch» musste auch die GV noch über die Runde gebracht werden - setzten sich Mathias Tromp, Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern, Dr. Urs Schär, Vizedirektor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, und Dr. Konrad Annasohn, Oberassistent am Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern, mit dem Sinn und Zweck der Regionalplanung auseinander. Sie erläuterten den Ablauf der Planung und den Gehalt eines Entwicklungskonzeptes, stellten den Aufwand dem zu erwartenden Nutzen gegenüber («der Ertrag überwiegt eindeutig») und orientierten über den Stand der Regionalplanung im Berner Oberland. Ihr Fazit: mit den erarbeiteten Konzepten fängt die Arbeit erst richtig an; es liegt in der Hand der Region, ob die geplanten Massnahmen eines Tages in die Tat umgesetzt werden. TH

Thunersee-Angebot à jour gehalten

Der sein 50-Jahre-Jubiläum feiernde Verkehrsverband Thunersee orientierte kürzlich die Presse über verschiedene touristische Neuigkeiten und Projekte im Verbandsgebiet. Da die Thunersee-Region keine eigentliche Wintersaison kennt, sind die im Verband zusammengegangenen Verkehrsvereine des rechten und linken Seufers, bestrebt, eine vom Frühling bis in den Herbst dauernde Sommersaison möglichst attraktiv zu verkaufen.

40 Jahre Segelschule

Starke Konkurrenz der aufkommenden Wintersportorte und sommerliche Frequenzzrückgänge waren ausschlaggebend für die Gründung der ersten Schweizerischen Segelschule im Jahr 1935. Der Betrieb wurde vorerst mit einem grossen Schulschiff aufgenommen. Heute stehen bei den drei Stationen Hiltterlingen, Spiez und Interlaken-Neuhaus 38 Jachten und Jollen sowie 9 Motor-, Rettungs- (diese werden auch ausserhalb des Schulbetriebes eingesetzt) und Beiboote zur Verfügung. Die Zahl der Kurse stieg von 61 im Gründungsjahr auf heute annähernd 1500 (Wochenkurse) pro Jahr. Entsprechend ist der Umsatz, welcher im vergangenen Jahr beinahe die Millionengrenze erreichte.

Neues Bade- und Sportzentrum

Grosse Bedeutung für die ganze Region kommt dem Bade- und Sportzentrum im Wichterheide bei Oberhofen zu, welches sich gegenwärtig im Bau befindet. Am 5,5-Millionen-Projekt beteiligen sich die Gemeinden Oberhofen, Hiltterlingen, Sigriswil und Heiligenschwendi mit 2,15 Millionen Franken. Die übrigen Kosten werden mit kantonalen Beiträgen, dem Aktien- sowie dem Fremdkapital von 1,4 Millionen gedeckt. Die Migros-Klubschule wird den Betrieb des Zentrums übernehmen und einen Fitnessclub für Einheimische und Gäste schaffen. Touristisch interessant dürfte dabei die Abgabe einer Wochenkarte für den Fitnessclub an Feriengäste aus der Region sein. Die Klubschule hat sich ebenfalls verpflichtet, während 25 Jahren das Betriebsdefizit zu tragen und das Fremdkapital zu verzinsen.

Die neue Anlage - Eröffnung Saison 1977 - wird ein vierhämmeriges Schwimmbecken, ein Nichtschwimmerbecken, einen grosszügigen Saunatrakt, ein Solarium, einen grossen Fitnessraum und eine Turnhalle sowie Spezialeinrichtungen für Invalide enthalten. Das Seebad und die heute betrieblichen Tennisplätze werden dem Zentrum angeschlossen.

Spiezer News

Aktive und beschauliche Erholung mit möglichst viel Grünfläche, dies ist die oberste Zielsetzung zur Erhaltung des «Schaufensers» von Spiez, der Bucht. Die Gemeinde plant die Neugestaltung eines See- und Freibades sowie eines speziellen Ausstattungsplatzes für Segelregatten. Auf dem Terrain des abgebrochenen Hotels Spiezehof wird noch in diesem Herbst mit dem Bau einer zweigeschossigen Gaststätte begonnen.

Im Gültal, welches sich beim Zusammenfluss der alten Staatsstrasse Faulensee-

Leissigen und der N6 befindet, soll bis 1980 ein Wassersportzentrum entstehen. Das Projekt sieht die Schaffung eines Bootshafens mit 200 Anbindeplätzen, Strandbad, Campingplatz sowie einen Spiel- und Erholungsplatz vor. Das hinter der N6 liegende Naturschutzreservat wird in die Planung miteinbezogen.

Zu Fuss oder zu Wasser

Der aussichtsreiche Wanderweg rund um den Thunersee ist bis auf ein letztes Wegstück bei Gunten und die Verbindung ab Strandbad Thun bis Gwatt vollendet. Auf Initiative der Berner Wanderwege wurde im Jahr 1963 mit dem Bau dieses Rundweges begonnen. Wenn die Tour auf Schusters Rappen weniger zugesagt, dem offerieren die BLS-Schiffahrtbetriebe günstige Tageskarten während der ganzen Betriebszeit - nicht nur während der Hochsaison. Erstmals sind die See-Generalabonnemente auch für die Bahnstrecke Thun-Interlaken gültig. kb



Europäische Journalisten zu Besuch

In Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) hat das Tessiner kantonale Verkehrsbüro (ETT) in der Woche vom 23. bis 30. Mai an die 20 Vertreter bekannter europäischer Zeitungen zu einem Informationsaufenthalt ins Tessin eingeladen. Die Presseleute bereisten während der ersten Hälfte ihres Aufenthalts das obere und anschliessend das untere Tessin. Sie hatten zudem Gelegenheit, während der am 26. Mai in Lugano abgehaltenen Mitgliederversammlung der SVZ Kontakte mit Fachleuten des Schweizer und Tessiner Tourismus anzuknüpfen.

Nicht einig über Abendverkauf

In Lugano fand kürzlich eine Versammlung von Tessiner Laden- und Warenhausbesitzern statt, an der erneut das Problem der abends geöffneten Verkaufsläden diskutiert wurde. Während sich die Vertreter der grossen Warenhäuser und die Ladenbesitzer in den grösseren Zentren eindeutig für einen Abendverkauf ausgesprochen haben, sind diejenigen kleinerer Regionen und der Täler strikte dagegen. Die Angelegenheit ist - besonders im Zusammenhang mit von Touristen vorgebrachten Vorschlägen - stets vor der Sommerferienzeit aktuell und soll demnächst noch einmal besprochen werden.

Steinböcke für die Leventina

In Anwesenheit des eidgenössischen

Forstinspektors sowie kantonaler und kommunaler Behördenvertreter sind vor drei Wochen in der oberen Leventina (oberhalb Dalpe) sieben Steinböcke ausgesetzt worden. Die Tiere kommen aus dem Wallis und sind auf Initiative der einheimischen Jäger - und auf deren eigene Kosten - ausgesetzt worden. Das gleiche Experiment ist schon vor 22 Jahren einmal durchgeführt worden; es hatte damals aber keinen Erfolg, da die Steinböcke angeblich von Wilderern erlegt wurden.

Phantastisches Blumenfest

Dieses Jahr mussten die Veranstalter des traditionellen Locarneser Blumenfestes, das bereits zum 24. Mal abgehalten wurde, nicht um schönes Wetter bangen. Bei strahlendem Sonnenschein säumten am Pfingstsonntag über 25 000 Personen den Zugsparscour und freuten sich an den Darbietungen einheimischer und ausländischer Folklore- und Musikgruppen. Auch das Motto «mit freundschaftlichen Grüßen an die deutsche Schweiz», unter dem das bekannteste Locarneser Fest dieses Jahr lief, stiess auf grossen Anklang.

Luganeser Tourismus im Aufschwung

Nachdem das lange Zeit als Touristenstadt «par excellence» geltende Lugano in den letzten Jahren die meisten Einbusser der Tessiner Übernachtungen hatte hinnehmen müssen, konnte für das vergangene Jahr endlich wieder eine Zunahme verbucht werden. Dem Geschäftsbericht 1975 des Luganeser Verkehrsvereins ist zu entnehmen, dass die Logiernächte um nicht weniger als 4,4 Prozent gestiegen sind. Der Grund - so die Leitung des Verkehrsvereins - liegt darin, dass in der Schweiz die Inflation kräftig gebremst werden konnte, während das in den konkurrierenden Ferienländern nicht der Fall war.

Tessiner Rezepte

Eine Auswahl der besten durch einen Wettbewerb gesammelten Rezepte aus alten Tessiner Küchen hat die Tageszeitung «Corriere del Ticino» jüngst in einem Buch publiziert. In «Ticino a tavola» (Tessin bei Tisch) sind vor allem einfache Gerichte zu finden, die meist aus den Berggebieten oder den Tälern stammen, wo oft «Schmalhans» (und deshalb Phantastie) an den Tischen zu Gast war. Wie bekannt wurde, soll das Buch auch in deutscher und französischer Sprache herauskommen. wz

Das Meer im Tessin

Um verwöhnten Gästen noch mehr als schöne Aussicht, Ruhe in einem prächtvollen Park, zwei Freiluft-Schwimmbäder, komfortable Zimmer und gepflegte Gastlichkeit zu bieten, hat das Garten Hotel Villa Margherita in Bosco Luganese jetzt sogar das Meer ins Tessin geholt. Seit Saisonbeginn steht ein Meerwasserhallenbad in Betrieb, so dass die Gäste bei jedem Wetter, auch in der Vor- und Nachsaison, komfortabel baden können.

Die Leichtmetall-Halle im Ausmass von 18x6 m fügt sich harmonisch in die gepflegte Anlage ein. Das verwendete Meerwasser, welches auf 27 Grad C geheizt wird, weist den gleichen Salzgehalt auf wie das Mittelmeer und hat dieselbe gute gesundheitliche Wirkung. - Die Luft der Schwimmhalle wird klimatisiert nach dem modernen Wärmepumpen-Prinzip. Eine speziell für Meerwasser geschaffene Heizungs- und Filteranlage sorgt für einwandfreie Wasserqualität. Für den Sommerbetrieb lässt sich die Halle auf zwei Seiten nach einer schönen Ruhewiese öffnen. Sauna, Duschen und Garderobe sind der Halle angegliedert. Neben einem Solarium, einer Sclenderella, einer Unterwasser-Massageeinrichtung und dem Fitness-Corner steht ein vom Hotel angelegter Vita-Parcours als Spazierweg oder «Trimm-Dich-Pfad» zur Verfügung. ... Wenn da dem Gast noch etwas fehlt!

Inflation zu Fuss

Das Wandern als Ferien- und Freizeitbeschäftigung scheint alle Rekorde schlagen zu wollen - wenn man als Massstab die einschlägigen Vorschläge, publiziert in Wanderführern, Handzetteln, Zeitungen und Zeitschriften sowie touristischen Veröffentlichungen aller Art nimmt. Schon allein die enorme Fülle und der Variantenreichtum der von der Schweizerischen Verkehrszentrale gesammelten und in einer Broschüre zusammengestellten Programme beweist einen ausgesprochenen «embaras de richesses»

Wer sich weiter umsieht, entdeckt Wandervorschläge von seiten der Bahnen, der PTT-Verwaltung (Postautobenützung!), der Automobilverbände zuhanden ihrer Mitglieder (Autowanderungen als Spezialität), kommerzieller Unternehmungen im Reisebürofach; die Schweizer Reisekasse hat einen «Wanderpass» lanciert, ausgesprochene Stammkundenschaften haben sich Radio- und andere geführte Wanderungen (Sektionen der Arbeitsgemeinschaft für Wanderwege) gesichert, der Schweizer Alpen-Club (SAC) offeriert seinen über 50 000 Mitgliedern nicht nur Eis- und Gletscher-Touren, sondern auch gerühmte Bergwanderungen; schliesslich ist der Büchermarkt ausserordentlich gut mit Wanderliteratur aller Art bestückt - nochmals tritt uns die Qual der Wahl entgegen.

Soll man die Meinung vertreten, weniger wäre mehr in diesem Wandeljahr? Ist diese Inflation nicht ein Erschweren im Benützen, die Trüben und Bequemen wieder auf die Wanderfüsse zu stellen und sie zu genussreichen, kurzweiligen Unternehmungen zu animieren? Wird der Zugang der noch nicht vom Wandertrieb erfassten Leute zu diesem frohgemuten Tun nicht in die Fesseln des «Nicht-Draus-Kommens» verbannt?

Es ist nicht leicht, die Fragen richtig zu beantworten. Sicher dürfte allerdings eines sein: In den Verkehrsbüros, bei den Hoteliers und Gastwirten, bei den Auskunftsstellen der Bahnen muss man sich angesichts des auch lokal oder regional ins Kraut schiessenden Angebots wappnen, damit die Beratung der Interessenten zweckmässig ausfallen kann. Es dürfte für den Ruf einer Fremdenstation abträglich sein, wenn auf Grund ungenauer Auskünfte der Gegend wenig kundige Gäste sich nicht mehr zurechtfinden und verärgert von den Wanderführern heimkehren. Noch ein Letztes: Wie wäre es mit kurzen Kursen im Kartenlesen? Es ist erschreckend, wie wenige Wandervogel sich in diesem Metier auskennen. Grössere Ferienstellen vielleicht einmal bei ihren Gästen abklären, ob nicht ein Bedürfnis (vielleicht in Form einer Musterwanderung) vorliegt. Die Investitionen wären gering. rlm

Gute Ernte im Waadtländ

Dass der 1975er-Jahrgang der Waadtländer Weine eines verspricht, davon konnten sich Fachhändler und Presseleute an der traditionellen Weingendoste des Office des vins vaudois Lausanne überzeugen. Kenner lobten die ausgezeichnete Qualität der jüngsten Dorin- und Salvagnin-Weine und nahmen erfreut zur Kenntnis, dass er zu Preisanstiegen von 1974 erhöht ist.

Dem Kälteeinbruch im letzten Frühjahr und dem Hagelwetter im September zum Trotz fiel die Ernte im vergangenen Herbst sehr zufriedenstellend aus. Obwohl die Erträge in den Rebgebieten Dézaley und Lavaux wegen Unwitterschäden weit hinter den Erwartungen zurückblieben, beläuft sich die gewonnene Erntemenge im Waadtländ auf über 19 Millionen Liter. Diese weist - laut Prüfungsresultaten der Weinbau-Zentralstelle - ein günstiges Säure-Alkohol-Verhältnis auf. r

Die SVZ im Verkehrshaus

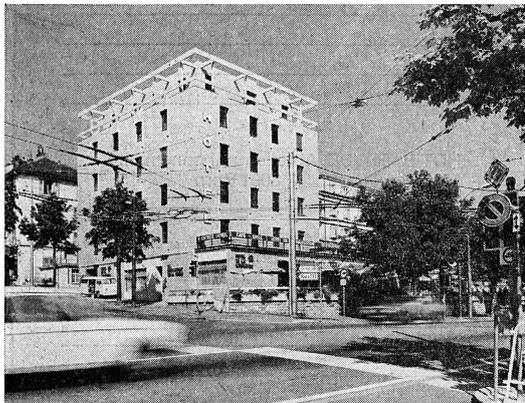
Ende Juni wird im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern die von der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) gestaltete neue «Abteilung Tourismus» dem Publikum freigegeben. Die eine Hälfte dient der lehrreichen Information, die den Besucher aber auch zum aktiven Mitspiel auffordert. In der anderen Hälfte zeigt eine Multivision die Schönheiten des Ferienlandes Schweiz auf unkonventionelle Art. Bis Ende September präsentiert die SVZ die Sonderausstellung «Schweizer Pioniere der Hotellerie».

Die «Abteilung Tourismus» bietet aber auch eine echte Weltneuheit: das Meteorama. Die meteorologische Zentralanstalt und die Verkehrszentrale haben unter diesem Namen ein Wetterinformationssystem entwickelt, das gleichzeitig die Wetterstation in 32 Regionen der Schweiz zeigt. Ein Computer der MZA liefert alle drei Stunden, später stündlich, das Ablesegerät mit den neuesten Wetterberichten. pd

25 ans d'exploitation et un hôtel entièrement rénové

Un bain de jouvence pour «La Navigation» à Ouchy

On ne présente plus la «Nana», cet hôtel-restaurant qui, à l'enseigne de «La Navigation», fait les beaux jours et les belles nuits du Lausanne-Ouchy traditionnel. Grill-room, restaurants et salles de congrès ont déjà accueilli de nombreux visiteurs et hommes d'affaires; en ce début d'été, c'est une unité hôtelière de 80 lits, agrandie et modernisée, que l'on vient de féter, au champagne comme il se doit, et de lancer sur les eaux capricieuses du tourisme lausannois.



L'Hôtel de la Navigation, à Lausanne-Ouchy et son nouveau visage. (Photo J. P. Schwegler)

A l'occasion des 25 ans d'exploitation de son établissement, la famille Chs Schneider s'est offert ce présent qui ravira surtout ses hôtes, heureux de trouver dans leur lieu de prédilection un hôtel moderne, confortable et aménagé avec un goût très sûr. Enfin, pourraient-ils rester insensibles au charme d'un accueil assuré par les trois dames qui sont à la barre de cet établissement? Celui-ci est en effet exploité par Mme J. Schneider et ses deux filles, Mlle M. Schneider et Mme J. Rolaz, qui n'est autre que la souriante vice-présidente de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy.

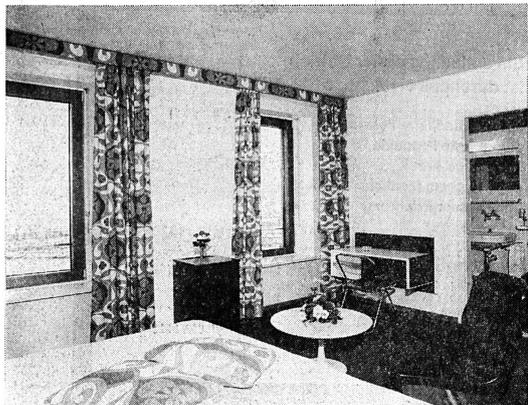
Une intelligente politique de rénovation

Le programme de rénovation de l'Hôtel de la Navigation a débuté en 1965 par le réaménagement de la brasserie chère aux

chacune d'une salle de bain avec douche et cabinet de toilettes, du téléphone, de la radio et d'un téléviseur sur demande, ainsi que d'un mini-bar. Quant à l'installation de prévention du feu et de lutte contre l'incendie, il s'agit d'un petit chef-d'œuvre technique d'une fiabilité maximum.

Un nouveau fleuron

La façade du nouveau bâtiment comporte un certain nombre d'éléments métalliques, ressemblant à des mats, qui confèrent à l'ensemble un aspect esthétique s'intégrant particulièrement bien au site. Celui-ci est d'ailleurs «protégé», ne serait-ce que par une sorte de consensus populaire en vertu duquel, depuis une certaine votation de 1972, on ne construit pas n'importe quoi dans la station des étoyens lausannois!



Un confort de bon goût, de la couleur et de l'espace dans cette nouvelle chambre de la Navigation. (Photo: J. P. Schwegler)

amoureux d'Ouchy et la réalisation d'un grill-room, pour se poursuivre en 1967 par la transformation de la terrasse, l'une des plus belles de tout le Léman; en 1970, par l'installation de 12 salles de bains; en 1972, par la modernisation de la cuisine et du restaurant. En 1976 enfin, l'ensemble de la partie hébergement, le toit et la façade de l'hôtel mettent un terme à ce programme décennal de rénovation. Qui aura également permis de doter l'hôtel d'une nouvelle image, séduisante et dynamique. Coût de l'opération: 2 millions de francs.

La dernière étape, entreprise sous la houlette de l'architecte P. Jaquerod, a porté sur la construction d'un nouvel étage de chambres et sur la transformation totale des 4 autres étages; la capacité de l'hôtel atteint désormais 80 lits. A nouveau décor, nouvelle ambiance! La Navigation respire l'air du grand large, à deux pas du port de petite batellerie où viennent accoster les poètes dominicaux de la navigation au long cours.

Une route à grand trafic et un très vaste parking séparent certes l'hôtel du bleu Léman. Qu'à cela ne tienne: toutes les fenêtres ont été équipées de verres froids de décibels, qui «mangent pour vous» lorsque vous désirez dormir en paix! Les chambres, où s'ébattent joyeusement les couleurs vives et les matériaux sérieux du genre bois, cuir et moquette, disposent

de tout ce qu'il faut pour se détendre. Il sied en tout cas de relever que le nouvel Hôtel-Restaurant de la Navigation, avec ses 80 lits de niveau 1ère classe, ses 250 sièges de restaurant et ses 120 places de congrès, constitue un précieux élément de l'équipement de Lausanne-Ouchy. Il prouve également, tant s'en faut, que l'hôtellerie moyenne - par sa conception, ses dimensions et sa clientèle - est en mesure de se mettre au goût du jour. Et de voguer encore allègrement, contre vents et marées. J. S.

Un nouveau directeur de l'Office neuchâtelois du tourisme

Le comité de l'Office neuchâtelois du tourisme (ONT) a nommé, à l'unanimité, M. René Leuba au poste de directeur de cet organisme, en remplacement de M. Roger Beuchat, démissionnaire. Agé de 45 ans et domicilié à Bôle, M. René Leuba entrera en fonctions le 1er juillet prochain. Il aura pour mission principale, en collaboration étroite avec ses collègues des offices permanents de tourisme et les associations de développement locales, de promouvoir et développer le tourisme neuchâtelois sur les plans suisse et étranger par une coordination soutenue de tous les efforts et moyens mis à disposition.



Ouchy: nouveau projet d'hôtel

On se souvient du projet d'hôtel-tour qui devait être construit à Ouchy et qui avait fortement divisé la population lausannoise. Un référendum avait d'ailleurs anéanti les espoirs des promoteurs, en juin 1972. Mais les terrains (ce sont ceux de l'ancienne usine à gaz) subsistent et, en l'état actuel n'ajoutent rien à la beauté du site entre le métro Lausanne-Ouchy et Bellerive-Plage.

Aussi apprend-on avec plaisir que le Service d'urbanisme de la Ville de Lausanne vient de présenter un projet qui, sur le même terrain, permettrait de construire un hôtel de 300 lits ainsi qu'un bâtiment à caractère public comprenant une piscine, des salles pour les sports de combat, des boutiques et une halte-garderie. Ce projet a été soumis à toutes les instances intéressées y compris la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy; il n'a récolté que des opinions favorables.

L'hôtel projeté comprendrait sept niveaux rez-de-chaussée compris; il disposerait de plusieurs salles de conférences, d'un bar, d'un snack, d'un kiosque, de 92 chambres à un lit et de 92 chambres à deux lits. A l'étage supérieur, on trouverait trois suites de 12 lits, un grill avec terrasse et quelques autres chambres. Si - ce que chacun espère - ce projet est mené à chef, un certain nombre de problèmes concernant l'hébergement à Lausanne seraient résolus, notamment - bien que partiellement - dans le domaine des congrès. Ouchy disposerait alors de 3000 lits d'hôtels.

Nuitées en avril: une hausse trop facilement explicable...

L'hôtellerie vaudoise a marqué une forte hausse de 19,4% durant le mois d'avril, avec 218 368 nuitées, contre 182 888 en 1975. Le taux d'occupation des lits a été de 32,5% (28,1% en avril 1975). Il ne faut toutefois pas attacher trop d'importance à ce résultat qui serait exceptionnellement bon si les fêtes de Pâques n'avaient pas faussé le jeu durant les deux dernières années. En effet, la trêve pascale a eu lieu en mars en 1975, et en avril en 1976. Il était donc normal qu'avril, très faible l'an dernier, fut bon cette année. Voici brièvement résumé, comment la situation s'est présentée dans les différentes régions du canton: le Plateau vaudois, avec 13 158 nuitées (10 363 en avril 1975), enregistre une augmentation de 27% avec un taux d'occupation des lits de 18,4% (15,1%); pour le Jura vaudois, l'augmentation est de 28,5% avec 3295 nuitées (2565) et un taux d'occupation des lits de 12,7% (9,8%); comme de coutume, les Alpes vaudoises ont la meilleure progression: 29% avec 54 848 nuitées (42 373) et 33% de taux d'occupation des lits (30%); reste la Région du Léman qui, avec 147 067 nuitées (127 587) enregistre un bonus de 15,3%, le taux d'occupation des lits étant de 36,1% pour Lausanne, 34,6% pour Montreux.

En bref...

● Le poète-chansonnier Jean Villard-Gilles, qui a fait connaître le canton de Vaud bien au-delà de ses frontières, vient de recevoir le «Prix de Lausanne 1976». Cette récompense est attribuée tous les trois ans par la Municipalité de Lausanne à une personnalité ayant particulièrement illustré la Ville ou le Canton dans le domaine des arts, de la culture ou des sciences.

● Les Chemins de fer électriques veveysans, qui assurent la liaison entre Vevey, Blonay et les Pléiades, fêteront l'année prochaine leur 75e anniversaire. Pour l'instant, ils viennent d'inaugurer deux nouvelles voitures-pilotes légères.

● Par suite de la disparition, en mai 1975, du Grand Hôtel des Rasses, la baisse des nuitées dans la région de Sainte-Croix - Les Rasses a été importante l'année dernière: -34,7%. Ceci n'enlève rien à l'attrait touristique de la région qui reste intact, mais en pose à nouveau le problème de la capacité hôtelière.

● La ville d'Avenches prépare activement le grand spectacle de Roger Barillier «La Reine Berthe» qui sera donné cet été en création et qui marquera la résurrection de ses fameuses arènes romaines. Les spectacles auront lieu les 23, 24, 25, 30 et 31 juillet.

● Le 19e Salon du tourisme de Lausanne aura lieu du 26 février au 6 mars 1977 au Palais de Beaulieu. Il est d'ores et déjà appelé à remporter un très grand succès, puisque les demandes d'inscriptions enregistrées actuellement n'ont jamais été si nombreuses. On y verra notamment la reconstruction d'un vieux quartier espagnol. L'animation du Salon aura pour thème «Jules Verne et ses œuvres». Cl. P.

Office du tourisme de Château-d'Oex: directeur désigné

On sait que M. Olivier Chevallaz quittera son poste de directeur de l'Office du tourisme de Château-d'Oex à la fin de l'été. Le comité de cet office vient de lui désigner un successeur en la personne de M. Charles-André Ramseyer, un Vaudois de 27 ans, originaire de Corcelles-Chavornay. Vice-président de l'Association vaudoise des maîtres de ski, M. Ramseyer a fonctionné 9 ans comme professeur de ski à Château-d'Oex; il travaillait depuis quelques mois au sein même de l'Office du tourisme, en qualité de gérant du complexe «piscine-camping», propriété de l'Office. C'est donc à un jeune professionnel du tourisme que la station de Château-d'Oex confiera à nouveau les rênes de son bureau d'accueil, d'animation et de promotion.

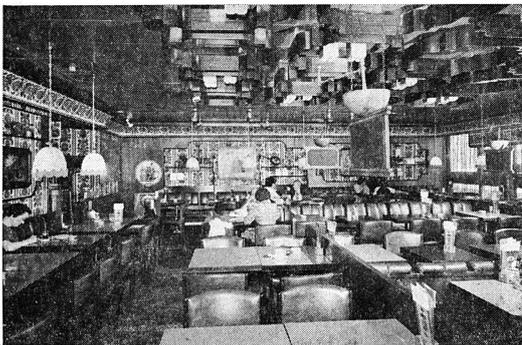
Prix culinaire Pierre Taittinger 1976

Les candidats au Prix culinaire international Pierre Taittinger 1976 devront soumettre au jury une recette de leur composition permettant de préparer un baron de lièvre. La dégustation de ce plat devra s'harmoniser le mieux possible avec la dégustation du Champagne blanc ou rosé. Recettes, garnitures ou présentations devront être réalisables en 3 heures; les candidats devront en outre tenir compte du prix de revient, le plat devant pouvoir figurer à un prix normal sur la carte d'un restaurant «3 étoiles».

Les inscriptions seront closes le 6 septembre 1976. La Maison «Aux Planteurs réunis SA», agents exclusifs de Taittinger, rue J. J. Mercier 2, 1002 Lausanne, est à la disposition des intéressés pour leur faire parvenir la documentation nécessaire.

Mercure lance la 1ère «Tartine» de Suisse romande

La société Mercure SA, l'une des entreprises suisses les plus connues dans la production et la vente de café, de thé, de chocolat et d'autres denrées coloniales possède non seulement une chaîne de magasins spécialisés, mais également deux chaînes de restaurants: les cafés-restaurants Mercure traditionnels et les «Tartine-Mercure», ces snacks dont on vient de fêter le dernier-né à Genève.



Une vue du nouveau Restaurant Mercure, à Genève.

On trouve actuellement des «Mercures» à Baden, Bâle, Berne, Bienna, Genève, Glatt ZH, Olten, St-Gall, Thoune et Wil SG. Les deux chaînes ont un dénominateur commun: celui d'offrir une gamme complète de boissons à base de café, de thé et de chocolat, ainsi qu'un vaste choix de desserts. Les mets sont préparés selon les recettes originales de leur pays de provenance.

● La politique de Mercure, dont le siège se trouve à Berne, se fonde entièrement sur l'impact de ses produits spécialisés que le groupe cherche à distribuer non seulement dans sa chaîne de magasins, mais dans des restaurants originaux et agréables, ouverts toute la journée et offrant «quelque chose de petit, mais de qualité, et à un prix modique».

Le premier bar à canapés de Suisse romande

Le Café-Restaurant Mercure de Genève existe déjà depuis dix ans; il a été entièrement rénové et adapté au goût du jour, une façon étrange de préciser que sa nouvelle conception s'inspire nostalgiquement de l'époque rétro! La rue du Marché

où il est implanté ayant été rendue aux piétons par les édiles genevois, on en a profité pour améliorer le Café-Boulevard, au rez-de-chaussée de l'immeuble sis au numéro 32, et pour créer une «Tartine-Mercure». Ce snack-bar, plus communément appelé «bar à canapés», dispose de 23 places et d'un grand bar, le tout étant régi par un système de service mixte: les mets sont en self, les boissons sont servies. Les canapés sont également vendus à l'emporter.

Des lamelles de bois marron et des lampes à suspension combinées avec un sol de mosaïques rehaussent la décoration originale formée par les nombreux pains, le pain étant bien sûr la base de la tartine! Les boissons alcoolisées sont servies dans les trois parties du Mercure genevois: café-restaurant, café-boulevard et Tartine.

Ainsi, grâce à cette reconstruction et à cette nouvelle offre plus conformes au marché actuel de la restauration genevoise, le groupe «Restaurants Mercure SA» se renforce considérablement en Suisse romande. J. S.



Les prochaines Rencontres folkloriques internationales

Les organisateurs des Rencontres folkloriques internationales de Fribourg désirent doter leur manifestation d'un caractère particulier; ils ont notamment décidé d'en faire une tradition qui s'établirait chaque année à la fin de l'été. La 2ème édition se déroulera en 1976 du 26 au 29 août, dans une conception originale qui a retenu l'attention de tous ceux qui, dans de nombreux pays, tissent cette merveilleuse toile des grands rendez-vous du folklore et de l'amitié. Originalité quant au programme qui offrira durant 4 jours des spectacles en salle et en plein air, une fête populaire et un cortège, le tout animé par 9 groupes en provenance de 8 pays, ainsi que par une dizaine de groupes suisses. Enfin, un colloque réunira de nombreux spécialistes du folklore; ces Rencontres 1976 se termineront par une grande ronde finale qui groupera plus de 600 participants.

La tour de la Cathédrale ouverte au public!

Il sera possible, dès le 15 juillet et en vertu d'une décision des autorités communales de la Ville de Fribourg, d'accéder au sommet de la tour de la célèbre Cathédra-

le de Saint-Nicolas, l'un des points de vue les plus originaux du pays. Grâce au Service «culture et tourisme» de la capitale fribourgeoise, les touristes auront ainsi le loisir de mieux connaître un monument essentiel de cette cité et de découvrir un panorama incomparable sur la vieille ville, le joyau architectural et historique... à voir également de haut.

Estavayer-le-Lac: le téléski nautique reprend du service

Menacé de disparition, le téléski nautique d'Estavayer-le-Lac, sur le lac de Neuchâtel, va connaître un nouveau départ. Une société a en effet été constituée dans ce but et toutes les installations ont été révisées et modernisées. Un moteur électrique, moins nuisible que le moteur diesel, sera prochainement mis en service; il permettra d'entraîner les skieurs nautiques sur un circuit - d'ailleurs unique en Suisse - à des vitesses variant entre 28 et 60 km/h. r.

Lisez et faites lire l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Haben Sie je mit *12 Rappen Ihre verwöhntesten Gäste mit einer so meisterhaften Salatsauce überrascht?

Solara

Traiteur
Salad Cream
French Dressing

Wir garantieren:
 - erlesene Rohstoffe
 - gleichbleibende Qualität - meisterhaft im Geschmack
 - vielseitige Anwendung

Eine 3-Liter-Flasche Solara French Dressing ergibt 100 Salat-Portionen. Die Portion kostet Sie knappe 12 Rappen!

Eine weitere Sais-Spezialität: Solara Italien Dressing mit Rotwein, Rotweinessig, Öl und speziellen Kräutern

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnett

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____ Telefon: _____

Mitglied Abonnett

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 Bern

NEU → **SUCROSIN**

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

Künstlicher Süsstoff
 in Portionen-Packungen.

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 Buffettanlagen und Innenausbauten

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

EUROTEL

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

Ein schädlingsfreier Betrieb ist durchaus erreichbar

durch gründliche Vorarbeit
 angepasste Produkte
 sorgfältige Arbeit
 dank reichem fachlichem Wissen
 und grosser Erfahrung

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

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

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

Der Gast wird wieder König!

Nicht jeder Gast mag den gleichen Salat. Aber frisch mögen ihn alle!

Ob im Gartenrestaurant - im Grillroom - im Speisesaal oder am Buffet. Der Schaller «FINBEC» ist das Tischmodell, das Ihre Salate, den Hummer, die Desserts und viele andere feine Sachen kühlt und schön sauberlich getrennt appetitlich präsentiert. Und das Ganze mit den Massen von nur 137 cm Breite, 66 cm Tiefe und 25 cm Höhe.

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

Rufen Sie uns an!
 Unser Telefon-Kälte-beratungsdienst steht Ihnen zur Verfügung.
031 41 37 33

Anhaltendes Wachstum bei Kuoni

Mehrumsätze im Ausland

Das Reisebüro Kuoni AG, Zürich, mit einem Anteil von rund einem Drittel unbestrittener Leader auf dem schweizerischen Reisemarkt, rechnete auch 1976 mit einem recht guten Jahr. Das diesjährige Wachstum wird allerdings in erster Linie von den ausländischen Filialen und Beteiligungen erzielt werden.

Im Auslands-Geschäft erwartet Kuoni ein durchschnittliches Wachstum von bis zu 33 Prozent der Umsätze, während das Schweizer Geschäft etwa das Ausmass des Vorjahres erreichen dürfte. Auch ertragsmässig wird das Ausland sehr gut abschneiden; in der Schweiz sollte sich vor allem als Folge weiterer Rationalisierungs-massnahmen und eines Personalstopps ein leicht verbesserter Gewinn ergeben. Diese Tendenzen waren schon im vergangenen Jahr erkennbar und am Jahresbericht 1975 abzulesen; danach hat sich das Schweizer Geschäft nur noch um 3% auf 380 (1974: 369) Mio Fr. steigern lassen, während der im Ausland erzielte Umsatz von 149 auf 181 Mio Fr. geklettert ist. Die Jahresrechnung zeigt - nach nochmals stark erhöhten Personalkosten, aber auch nach höheren Abschreibungen und Steuern - einen verbesserten Reingewinn von 2,23 (2,13) Mio Fr., der wiederum zur Ausschüttung einer Dividende von 10% verwendet werden soll.

Hoher Frankenkurs wirkt sich aus

Im relativ zurückbleibenden Schweizer Umsatz wirkte sich mit einem Umsatzverlust von mehreren Millionen Franken aus, das nicht nur auf den Schweizer-Franken-Tarifen im Luftverkehr Währungs-sparbrachte gewährt wurden, sondern dass in zunehmendem Masse Flugbillette im Ausland besorgt wurden.

Vom gesamten Umsatz des Stammhauses entfielen nicht weniger als 55% auf die verschiedenen Typen von Gruppenreisen, 24% auf Einzelreisen, 13% auf den Geschäftsverkehr und 8% auf den Incoming-Tourismus. Hier spielen bei Kuoni weiterhin die Japaner und Amerikaner die Hauptrolle, wobei die Japaner 70% des Umsatzes und 60% des Passagetotals, die Amerikaner 20% des Umsatzes und 30% des Passagetotals beisteuern. Generell ist feststellbar, dass Kunden aus Übersee ihren Europäer- und damit auch ihren Schweizer Aufenthalt verkürzen und zusätzlich auf billigere Angebote ausweichen. So hat Kuoni ermittelt, dass ein Ueberseer noch vor zwei Jahren bei einer Europareise durchschnittlich 750 Fr. für das Landarrangement ausgegeben hat; 1975 waren es noch 700 Fr., 1976 sind es schätzungsweise nur noch etwa 640 Fr. Für diesen Rückgang dürfte in erster Linie die ständige hohe Bewertung des Frankens verantwortlich sein; auch wenn für eine Reise in Landeswährung gleichviel wie vor zwei Jahren ausliegt wird, steht in Schweizer Franken wegen des veränderten Wechselkurses bedeutend weniger zur Verfügung.

Neuer Direktflug nach Bahamas

Bei den Baderferien dieses Sommers zeichnet sich Griechenland als echter Beststeller ab: entfielen von Kuoni's Baderferien-Um-

satz im vergangenen Jahr erst 10% auf Griechenland, so werden es im laufenden Jahr nicht weniger als 25% sein. Mit einem Anteil von 40 (im Vorjahr 50) % hält sich zwar Spanien weiterhin auf dem 1. Platz, doch ist die Zurückhaltung der Kunden, nach Spanien zu reisen, deutlich spürbar. Weiter im Kommen ist Tunesien mit 20 (15) % Anteil am Baderferien-Geschäft; dagegen haben alle anderen Destinationen, insbesondere die Ostblock-Staaten, namhafte Buchungsausfälle zu verzeichnen. Bei den Uebersee-Charterflügen hält der rückläufige Trend in den Fernen Osten (Bangkok) an, wogegen Ostafrika und Rio de Janeiro Mehrbuchungen registrierten. Mit der Einführung eines Direktfluges von Zürich nach Mombasa dürfte das Ostafrika-Geschäft neue Impulse erhalten. Positiv schätzt man auch einen neuen Direktflug nach den Bahamas ein, wo zusätzlich zu den Baderferien an Ort und Stelle die Möglichkeit zu einem Besuch von Florida (USA) geboten wird. Die im letzten Jahr mit viel Aufwand propagierten neuen Langstrecken-Destinationen Tahiti (in Zusammenarbeit mit Neckermann) und Indien haben sich als Fehlschläge erwiesen: Tahiti erwies sich als teuer, während die geplanten Kreuzzüge nach Indien ganz einfach zu wenig Interessenten fanden.

Das «Tessin heiter»-Programm hat sich recht gut angelaufen, wird aber kaum je ein grosses Geschäft werden. Nach Feststellungen von Kuoni organisiert der Schweizer die Ferien im eigenen Land gerne allein und nimmt die Dienste eines Reisebüros eigentlich nur während ausgesprochenen «Spitzen» wie Weihnachten/Neujahr oder Ostern in Anspruch. Immerhin rechnet Kuoni fest damit, im laufenden Jahr rund 1000 «Tessin heiter»-Programme absetzen zu können.

Expansion abgeschlossen

Für das Schweizer Geschäft erwartet Kuoni insgesamt eine Konsolidierung. Die beschränkte Bevölkerungszahl der Schweiz setzt auch dem Reisegeschäft bestimmte Grenzen; auch die ausgesprochenen Reisefreudigkeit des Schweizer in Ausland wird einmal ihre natürliche obere Begrenzung finden. Konsolidieren und Rationalisieren sollte für Kuoni um so eher möglich sein, als die vor einigen Jahren eingeleitete Expansion grösstenteils als abgeschlossen gelten darf. Bereits im vergangenen Jahr hat die Zahl der Kuoni-Filialen nur noch von 77 auf 80 zugenommen; den Neueröffnungen in Freiburg, Glattzentrum/Wallisellen, Neue Hard/Zürich und Emmenbrücke steht die Schliessung der Filiale Arosa gegenüber. Unter den Beteiligungen figuriert neu die Urania-Reisen AG, Zürich; dahinter verbirgt sich das frühere Reisebüro des ACS, Sektion Zürich, das von Kuoni Mitte Mai 1975 übernommen worden ist. wl

Neue Flugverbindung Bern und Paris

Bern und Paris sind seit dem letzten Monat wieder durch eine direkte Fluglinie verbunden. Die Flüge werden von der französischen Gesellschaft «Air Alsace» fünfmal wöchentlich (Montag-Freitag) durchgeführt.

Die im Jahr 1962 gegründete Air Alsace bedient zunächst regionale Linien wie Colmar-Paris und Belfort-Paris. Später kamen die Verbindungen Colmar-Nancy-London und Dijon-Paris dazu. Im Auftrag von Air France führt sie auch Flüge von Strasbourg nach verschiedenen europäischen Destinationen wie Amsterdam, Brüssel, Mailand und Rom durch. Air Alsace verfügt heute über eine Flotte von 11 Maschinen mit 5-29 Plätzen. Der Personalbestand beträgt zurzeit 112 Personen. 1975 wurden rund 50 000 Personen transportiert, 38 000 auf dem Netz der Air Alsace und 12 000 im Auftrag der Air France. Dank ihrer Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit hat die Air Alsace in ganz Ostfrankreich einen ausgezeichneten Ruf.

Sommersaison sicher nicht leicht sei. Die Swissair hat Ende 1970 aus Rentabilitätsgründen die Flugverbindung Bern-Paris aufgehoben. Nachdem sich jedoch die Linie Bern-London der Dan Air erfreulich entwickelt hat, erhofft man sich bei der Air Alsace längerfristigen den gleichen Erfolg. kb

Landeverbot für Concorde

Die französische Luftfahrtgesellschaft Air France darf fünf Charterflüge mit der Uberschallmaschine Concorde von Zürich nach Casablanca im nächsten Herbst nicht durchführen.

Das Eidg. Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement (EVED) bestätigte am Freitag, dass das Eidg. Luftamt auf ein entsprechendes Air-France-Gesuch im Einvernehmen mit dem Flughafenalter «für das laufende Jahr» nicht eingetreten ist.

Diese Flüge, die an fünf Dienstagen für den Hotelplan vorgesehen waren, hätten Gelegenheit geboten, auf dem Flughafen Zürich den Lärm der Concorde mit verschiedenen Gewichten und in verschiedenen Flugphasen zu messen und damit eine zuverlässige Grundlage für die Beurteilung weiterer Gesuche zu erhalten. Laut EVED-Communiqué wären die Flüge aber in eine Zeit gefallen, in der wegen der Erneuerungsarbeiten an der Piste 16/34 die Lärmbelastung in verschiedenen Gemeinden ohnehin erhöht sei. Daher sei das Gesuch abgelehnt worden. Von der Aufnahme regelmässiger Kursflüge von und nach der Schweiz mit Concorde sei die Rede gewesen. sda



Obertoggenburger Wandernadel

In Wildhaus, Unterwasser und Alt St. Johann werden auch während dieses Sommers wieder kostenlose Wanderungen - teilweise verbunden mit Wildbesichtigungen - durchgeführt. Eine weitere Anregung für die Gestaltung der Touren bietet die Obertoggenburger Wandernadel. Die dazu benötigten Leistungspunkte können durch individuelle Touren und anlässlich geführter Wanderungen erworben werden.

Bodensee-Kreuzfahrten

Die weisse Flotte der SBB wartet wieder mit besonderen Attraktionen auf. Stars des vielseitigen Programms sind die ganztägigen internationalen Kreuzfahrten, die Abendausflüge mit Nachtessen und Tanz bei Kerzenlicht und die sonntäglichen Frühstücksschiffe für Spätaufsteher. Der ausführliche Prospekt «Ahoi-Ausflüge auf dem Bodensee» ist an den Bahnschaltern erhältlich.

Zwischen Schaffhausen und Kreuzlingen

Der Sommerplan der Schweizerischen Schifffahrtsgesellschaft Untere und Rhein ermöglicht eine Vielzahl interessanter Fahrtkombinationen. Als besonderes Bijou werden die abendlichen Rundfahrten ab Schaffhausen und Diesenhofen angeboten. Auch bei schlechtem Wetter sind die Schifffahrtsleute von Interesse und Rhein nicht verlegen, machen sie doch besonders auf die wohltuende Wirkung von Regenwetterfahrten auf strapazierte Nerven aufmerksam.

St. Galler Rundfahrt und Bummelpass

Während des ganzen Sommers organisiert der Verkehrsverein wieder viermal wöchentlich von Hostessen betreute Stadtrundfahrten mit Besichtigungen von Altstadt, Kathedrale, Stiftsbibliothek, Stickermuseum, Stadtheater und Hochschule. Die Fahrten beginnen am Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag jeweils um 14.30 Uhr beim Hotel Walihalla und dauern etwa 2 1/2 Stunden. Für Einzelbesichtigungen empfiehlt der Verkehrsverein die Benützung des originellen Bummelpasses.

Teppichnähen in Unterwasser

Die Technik des Teppichnäehens ist vor ungefähr 15 Jahren für Industrie-Nähmaschinen entwickelt worden. Das gesetzlich geschützte Patent wurde in der Folge von der Familie Zwingli, Unterwasser, erworben. Nach vierjähriger Versuchsarbeit ist die Familie heute in der Lage, das Teppichnähen jedermann zugänglich zu machen. Ein einziger Punkt muss vorausgesetzt werden: Erfahrung mit dem Umgang einer Nähmaschine. Die Teppichbestimmung mit Motiven, Farbspielen oder Phantasiegebilden bleibt jedem Hobby-Teppichnäher frei. Im Juli und August werden nun im Hotel Post in Unterwasser jeden Mittwochnachts Kurse für die Gäste des Obertoggenburg organisiert.

Neuer Zielort der Reisepost

Ende Mai wurde das dicke Reisepostnetz des Appenzeller Vorderlandes durch eine weitere attraktive Linie bereichert. Erstmals kann der St. Anton, ein grossartiger, weitherum bekannter Aussichtspunkt und ein ideales Wandergebiet, mit fahrplanmässigen Postautokursen erreicht werden. Die Linie wird als Rundkurs ab Heiden via Oberegg-St. Anton-Wald-Heiden und in umgekehrter Richtung befahren. Besonders lohnend für Kurzausflüge sind die Mittagskurse am Mittwoch, Samstag und Sonntag mit 55minütigen Aufenthalt auf dem St. Anton. wb

Ein Grossparkhaus für Schaffhausen

In Schaffhausen plant eine gemischtwirtschaftliche Aktiengesellschaft die Erstellung eines Grossparkhauses mit 650 Plätzen unter dem historischen Herrenacker in der Altstadt. Die Stimmbürger werden im Herbst 1976 über den Baurechtsvertrag und die Beteiligung der Stadt zu entscheiden haben. Die gesamten Baukosten sind mit 17,5 Mio Franken veranschlagt.

Innerhoder Tourismus: Knapp gehalten

Der Innerhoder Tourismus hat seine Position im vergangenen Jahr knapp gehalten. In den Hotels und Gasthöfen im Tal wurde bei den Uebernachtungen eine Abnahme um 58 Prozent auf 64 787 Logiernächte verzeichnet. Bei den Berggasthäusern und Massenlagern resultierte eine Zunahme auf 23 283. Zudem nahmen die Aufenthalte in Ferienwohnungen um 6,4% und auf Campingplätzen stetig zu und waren noch nie so gross, wie im Jahresbericht ausgeführt. Seit die D-Mark und der Franken sich auf Parität befanden, heisst es im Bericht weiter, sei ein Rückgang der Gäste aus der Bundesrepublik zu spüren, die einen Anteil von rund 20 Prozent am Uebernachtungsvolumen ausmachten. Den Hauptthrust mit rund 70 Prozent der Uebernachtungen stellen aber die Schweizer. Nachdem das Jahr 1975 bezüglich der Kongresse enttäuschend verlaufen ist, zeichnet sich für dieses Jahr eine starke Steigerung ab. sda

Studenten in der Schnupper-Praxis

Um dem Vorwurf allzu theoretischer Ausbildung im Fremdenverkehr zu begegnen, sieht die Fremdenverkehrsausbildung an der Hochschule St. Gallen, nebst Diskussionen und Referaten von Praktikern im Hörsaal, verschiedene Exkursionen vor, die jeweils im Hörsaal vorbereitet und an Ort und Stelle durch Gespräche und Besichtigungen die praktischen Probleme sichtbar werden lassen. Im Rahmen des Seminars zur Fremdenverkehrspolitik hatten über 20 Studenten in Begleitung von Prof. Dr. C. Kaspar Gelegenheit, die Fragen eines aufstrebenden Fremdenverkehrsortes am Beispiel von Savognin zu studieren.

Mein Ziel Savognin

Verkehrsdirektor H. Zünd hatte zu diesem Zweck in Zusammenarbeit mit den Gemeindebehörden, den Hoteliers und den Vertretern der Nandrö-Bahnen ein sehr ansprechendes zweitägiges Programm zusammengestellt. Auftakt bildete ein Hearing mit Vertretern des Kur- und Verkehrsvereins Savognin, welches die ersaunliche Entwicklung dieses Fremdenverkehrszentrums Mittelbündens aufzeigte: von 250 Betten im Jahre 1958 schnellte das Bettenangebot bis heute auf etwa 5000 Betten, wovon 500 in Hotels und 5000 in Ferienwohnungen und Privatimmern. Savognin präsentiert sich heute als ausgeprägter Parahotellerie-Fremdenverkehrsort, was sich auch im Dorfbild niederschlägt. Rund um den alten Dorfkerne hat sich eine Vielzahl von schönen und leider auch weniger ansprechenden Ferienhäusern und Appartementblocks gebildet, gefördert durch eine grosszügige Bauordnung und eine nicht minder grosszügige Bauzone.

3 Sterne gratis

Interessant waren die Ausführungen über die sogenannte Kommerzialisierung des touristischen Produkts. Die wirtschaftliche Rezession liess eindeutig erkennen, dass die Gäste viel preisbewusster geworden sind. Das Verkehrsbüro lanciert deshalb verschiedene sehr preisgünstige Arrangements unter dem Motto: 3-Stern-Ferien zu 2-Stern-Preisen. Für den Winter 1977 sind sogar Preissenkungen vorgesehen. Eine Bestätigung der Richtigkeit dieses von Hoteliers, Bergbahnen und Appartementvermietern getragenen Preisverhaltens brachte der letzte Winter mit sehr guten Januarfrequenzen. Durch Einsatz eines Computers wird auch die Betten- und Wohnungsvermittlung wesentlich erleichtert, wenn auch das System noch aufzueisen ist.

Sorgen der Gemeindeväter

Ausgiebig wurden mit dem Gemeindevertreter, Gemeindevorstand Spinsath, die Probleme diskutiert, die sozusagen über Nacht der Gemeinde durch die touristische Entwicklung erwachsen sind. Hier wie an den meisten Fremdenverkehrsorten hat die räumliche Planung mit Verspätung eingesetzt. Langsam beginnen sich aber die günstigen Auswirkungen der Ortsplanung und einer gewissen finanziellen Planung durchzusetzen. Leider fehlt indessen ein Solidaritätsdenken der Region. Der Neid der «besitzlosen» Nebengemeinden, touristisch gesprochen, erschwert eine Zusammenarbeit, auch wenn nun Ansätze zu einem regionalen Entwicklungskonzept bestehen. In diesem Zusammenhang wird auch eine bessere Fi-

nanzielle Koordination angestrebt, zumal Savognin auch für die Nebengemeinden zahlreiche Arbeitsplätze bietet.

Mustergütliche Bergbahnen

Die Gemeinde hat rechtzeitig die Bedeutung einer touristischen Erschliessung durch Bergbahnen erkannt und die Anfangsentwicklung der Nandrö-Bergbahnen wesentlich gefördert. Heute können die Nandrö-Bergbahnen als eigentliche Entwicklungsgesellschaft Savognins betrachtet werden; sie stellen mit einem Sesselbahn und 6 Skiliften (davon 2 Doppellifte) ein Angebot bereit, das der Nachfrage im Augenblick und in naher Zukunft gewachsen ist. Durch eine massvolle Preispolitik tragen die Bahnen nicht unbedeutlich zur Attraktivität Savognins als Wintersportort bei. Der Ausbau der letzten Zeit galt insbesondere der Verbesserung der Skiverhältnisse in höheren, schneemässig günstigeren Gebieten. Durch eine weitere Diversifikation (Aufkauf der Sportbahnen in Grisch/GR) soll die bereits gesunde Finanzbasis noch gefestigt werden.

Erfreulich nimmt sich die Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein auf dem Gebiet der Werbung aus. In periodischen Sitzungen mit allen Fremdenverkehrsexponenten werden die anfallenden Probleme mit gutem Erfolg zu lösen versucht.

Zukunftsprobleme

Savognin ist hauptsächlich als Wintersportort bekannt und bezeichnet sich selbst als 1 1/2-Saisonort. Es sind nun Bemühungen im Gange, die Sommersaison aufzuwecken. Dazu sollen eine Mehrzahl zweckhaltige und neue Tennisplätze gebaut sowie die Sommerwerbung aktiviert werden. Gut markierte und ausgebauter Spazier- und Wanderwege, geführte Wanderungen usw. sollen ihr übriges beitragen. Um das Verkehrsproblem im Innern zu mildern, arbeitet man zurzeit an einem Busprojekt. Die traditionelle Fremdenverkehrsexkursion konnte einmal mehr dank der Gastfreundschaft der einladenden Gemeinde und ihrer Institutionen (Kurverein, Bergbahnen, Hoteliers) erfolgreich durchgeführt werden. Besonders danken wollen wir an dieser Stelle dem Kurdirektor, Herrn Zünd, für die vorbildliche Organisation und allen unseren Diskussionspartnern, die uns durch ihre Offenheit einen für uns sehr wichtigen Einblick in die Probleme eines Kurortes ermöglichten.

Vier Arbeitsgruppen sind nun dabei, den Schlussbericht zu redigieren. Er soll demnächst in den Mitteilungen des Instituts für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen erscheinen. Br.

St. Gallen: Hotels weniger gefragt

Im Kanton St. Gallen gingen 1975 die Ankünfte von Gästen in Hotels, Pensionen, Sanatorien und Kuranstalten gegenüber dem Vorjahr um 3,7 Prozent oder 12 255, die Uebernachtungen um 4 Prozent zurück. Die Bettenbesetzung sank von durchschnittlich 35 auf 33 Prozent.

Diese Angaben kann man dem soeben veröffentlichten Jahresbericht des Fremdenverkehrsverbandes des Kantons St. Gallen (FSG) entnehmen. Verkehrsdirektor Werner Boos hält dazu fest, dass ein Sommer ein Rückgang der Hotellogiernächte und dafür eine stärkere Nachfrage nach Chalets und Ferienwohnungen, eine sehr gute Besetzung der Camping- und Caravaningplätze sowie eine erfreuliche Entwicklung des Ausflugstourismus festzustellen war.

und der herrschenden Windstille konnte ein Ueberbergen der Flammen auf umliegende Häuser verhindert werden. Das Hotel beherbergte keine Gäste und die Besitzerfamilie konnte rechtzeitig das brennende Haus verlassen. Die Ursache des Brandes ist noch nicht bekannt. Zeugen wollen kurz vor 3 Uhr ein explosionsartiges Geräusch gehört haben. sda.

Rückgang aus Deutschland

Vom Logiernächte total von 1 250 243 - um 4 Prozent oder 51 780 geringer als im Vorjahr - entfielen 896 641 auf Schweizer und 380 602 auf Ausländer. Auffallend in der Statistik ist der Logiernächterückgang der Bundesdeutschen um 7,8 Prozent. Im Geschäftsbericht postuliert Boos einen Ausbau der Ferienpauschalen und lobt die der gegenwärtigen wirtschaftlichen Lage angepasste Preispolitik. Untermuert werden diese Aspekte mit der Bemerkung, dass auch die Dienstleistungen und die Pflege der Gastfreundschaft spürbar in den Vordergrund gerückt waren. Schliesslich werden die Hoteliers im Kanton St. Gallen dazu aufgefordert, der Modernisierung der Hotelleinrichtungen, besonders in bezug auf Zimmer mit Bad oder Dusche und WC sowie der stetigen Verbesserung der touristischen Nebenleistungen grosse Bedeutung beizumessen. sda

Hotelbrand in Saas Fee

In den frühen Morgenstunden des Montags ist das Hotel Walliserhof in Saas Fee (VS) niedergebrannt. Dank des raschen Eingreifens der Feuerwehr von Saas Fee



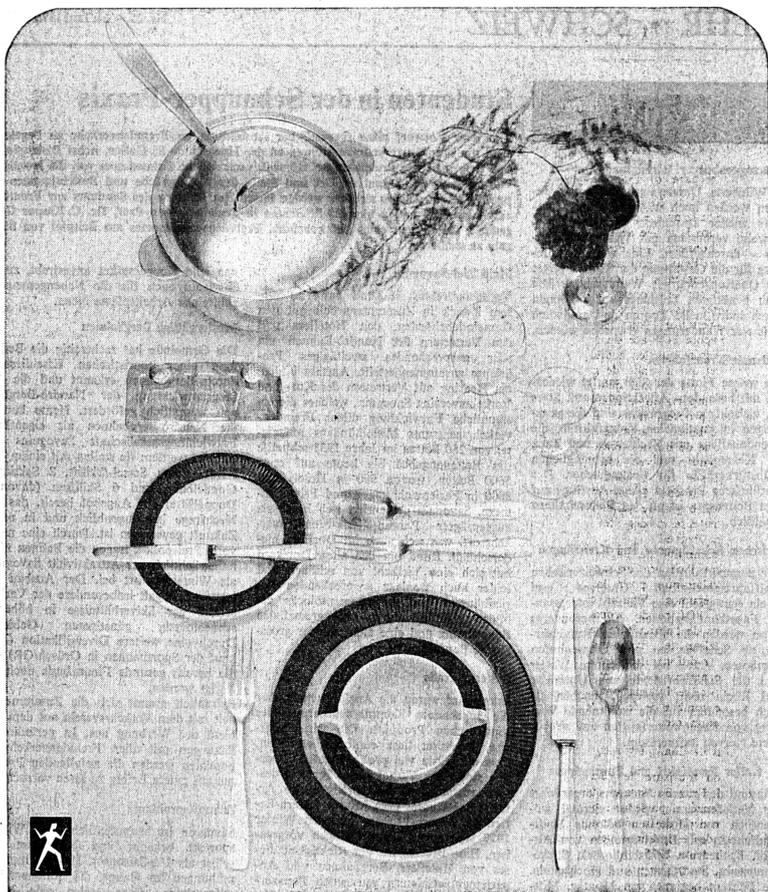
Grosser Spezialcoupe-Kelch

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
Läden + Ausstellungen
8002 Zürich
Messestrasse 10
Tel. (01) 39 32 88



BEARD

Hotel- und Haushaltbedarf 1820 Montreux ☎ (021) 62 38 62 Telex: 24 263
Ausstellungsräume in Zürich, Genf, Locarno, Läden in Montreux und Vevey

Vollständige Skala von versilberten wie auch rostfreien Stahl-Artikeln, Glas- und Porzellanwaren, Küchengeräten sowie Kücheneinrichtungen.

Nou-
veau!

Hügli

CONSOMMÉ liquide

Le Consommé Hügli est le résultat optimum d'un développement très soigneux. D'un goût délicieux et savoureux, d'une couleur appétissante. Bref: un Consommé excellent!

Le Consommé Hügli liquide est entièrement dégraissé, peut être servi chaud ou glacé et il est très simple à préparer.

Le Consommé Hügli est livrable en bouteilles de 1225 g au prix de frs. 14.80 (correspond à 22,5 lt de Consommé prêt à servir).

Gratuitement une
bouteille de Sherry d'une
marque connue.



Puisque le Consommé Hügli et le Sherry vont très bien ensemble nous avons une surprise d'introduction pour vous:
Avec les 10000 premiers cartons de 4 bouteilles de Consommé Hügli liquide, livrés jusqu'au 30 septembre 1976, nous vous offrons pour chaque carton gratuitement une bouteille de Sherry d'une marque connue.



Hügli produits alimentaires SA, 9323 Steinach ☎ 071/463911

Restaurants

Ambiance - von Spezialisten mit Erfahrung Innenausbau, Möblierung.

MOBEL
FABRIK
GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 0357/37 43 43



Gartenmöbel

Unsere Kombination Naturstein und Holz wirkt sehr rustikal, ist zeitlos und wetterbeständig. Verschiedene Modelle in solider Ausführung.



Anwendung: Garten, Parkanlagen, Gartenwirtschaft.

Telefonieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Alleinverkauf durch

GRANTECH AG MÜNSINGEN
Brückreitweg 108 3110 Münsingen Telefon 031 92 45 45

Vorschriften

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



Jules Hüppi AG
Import - Export
9500 Wil
Tel. (073) 22 13 22/23



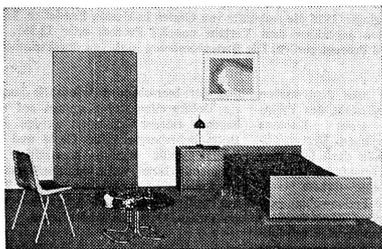
Papiermützen

Stück:	100	500	1000	5000	Art.
Fr./Stück:	-35	-30	-25	-23	OC-100
	-45	-40	-35	-33	OC-300

zuzüglich Porto und WUST
OFA 128.254.739

Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung



Echte Schlager von Möbel Ferrari
Einer- und Doppelschlafzimmer
mit jeder Kombinationsmöglichkeit.

Unschlagbar im Preis - beste Qualität - 10 Jahre Garantie.

Umbau	ab Fr. 95.-	Nachttisch	ab Fr. 75.-
Kasten	ab Fr. 145.-	Bettgestell	ab Fr. 85.-
Schreibtisch	ab Fr. 135.-	Obermatratzen	ab Fr. 55.-
Büchergestell	ab Fr. 90.-	Stühle	ab Fr. 23.-
Lätlcouch	ab Fr. 85.-		

Verlangen Sie bitte unverbindlich Offerte:

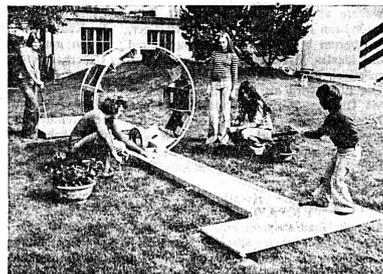
Lieferung in der ganzen Schweiz
franco Haus.

Ihre alten Möbel werden an Zahlung genommen. Barzahlung innert 90 Tagen oder in bequemem Teilzahlungen ohne Risiko. Ein Besuch lohnt sich bestimmt. 500 Gratisparkplätze

Möbel-Ferrari, 8645 Jona-Rapperswil

an der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen, Tel. (055) 27 71 21
Weitere Möbel-Ferrari-Center in Winterthur, St. Gallen Str. 40, in Brunnen SZ, vis-à-vis Bahnhof und in St. Gallen, Fürstentlandstrasse 101.

ROTOGOLF



Ein echter Schlager und sicherer Trumpf für Sie!

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Besonderes!

Eine farbenfrohe Kleingolfanlage mit 12 Hindernissen auf einer Bahn. Ein beliebtes Spiel für Jung und Alt.

Die erste und einzige Golfanlage, welche bei kleinstem Platzbedarf und einfachster Montage im Garten oder in einem Raum aufgestellt werden kann.

Der Trumpf für Sie: Die Anlage amortisiert sich von selbst. Sehr interessante Zahlungskonditionen.

ROTOGOLF Vertriebs-Organisation

W.+R. von Allmen, Bernstrasse 71, 3052 Zollikofen
Telefon (031) 57 18 80 OFA 117.247.475

Ich interessiere mich für die ROTOGOLF-Anlage und wünsche weitere Angaben mit Preisen.

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____



Scana

Ihr vielseitiger
Partner für
rationelles Einkaufen

- Konserven Eigenmarke SCANA
- Import-Konserven
- Kolonialwaren
- Weine und andere Getränke
- Verschiedenste Handelsartikel
- Bedarfsartikel für das Gastgewerbe

Verlangen Sie unsere detaillierte Preisliste
mit über 3000 Artikeln!

Scana Lebensmittel AG

8105 Regensdorf/Zürich
Althardstrasse 195

01 840 16 71

Action de promotion Europe 1976 de l'Office du tourisme du canton de Vaud

Une action collective sur trois marchés européens

Nécessité de présenter un front uni, d'intensifier la collaboration entre milieux hôteliers et touristiques et de jouer la carte collective sur le marché tels sont les enseignements que l'on peut tirer du voyage de promotion entrepris ce printemps par l'OTV et une quinzaine de représentants des stations vandoises en Belgique, en Hollande et en Allemagne. Ces trois marchés revêtent aujourd'hui une importance capitale pour le tourisme suisse: quel est leur état d'esprit, quelles sont leurs motivations, quelles sont leurs nouvelles exigences?

Les réponses à ces diverses questions sont contenues dans un excellent rapport de voyage rédigé par le directeur de l'OTV, M. J.-J. Schwarz, et dont nous récapitulons ci-après les données essentielles.

Belgique: affaires en baisse, mais possibilités futures

Le marché touristique belge se porte bien et la plupart des agences de voyages affirment que les affaires sont en hausse. Toutefois, le cours élevé du franc suisse fait que notre pays ne participe pas à cette croissance. Le flux touristique a tendance à se diriger plus nettement vers d'autres pays européens dont les monnaies sont plus attractives.

Le touriste belge, ainsi qu'en témoignent diverses enquêtes, consacre 1 à 2 mois de salaire à ses vacances, cherche le déplacement, se déplace en voiture et loge dans 57% des cas à l'hôtel. En revanche, en hiver, il accorde la préférence aux transports publics, en particulier aux chemins de fer.

L'Autriche représente le plus gros concurrent de la Suisse sur le marché belge; elle dispose d'un budget de publicité dix fois supérieur à celui de l'ONST à Bruxelles et draine une clientèle d'hiver de plus en plus importante.

L'intense activité des agences de voyages incite tous les prestataires touristiques à figurer en nombre place dans leurs catalogues; ces derniers permettent de constater l'âpre concurrence à laquelle se livrent les pays touristiques sur un marché belge très sensible aux offres bon marché (17 jours à Palma en pension complète pour 330 francs) qui le détournent momentanément de la Suisse. Ce handicap pourra cependant être surmonté si l'action helvétique, mieux concertée, se renforce immédiatement, de façon à éviter que la clientèle belge prenne l'habitude de se rendre vers d'autres destinations.

Hollande: croissance de la bonne relation prix-qualité

Le fait que la valeur élevée du franc suisse ne joue pas un rôle bien important pour la clientèle néerlandaise n'est pas la moindre caractéristique de ce marché. Les Hollandais apprécient le faible taux d'inflation enregistré en Suisse (3%) et reconnaissent que la qualité suisse demeure constante et qu'elle s'est même améliorée depuis 2 ou 3 ans; ils ont dès lors la conviction que la Suisse offre une très bonne relation prix-qualité.

● Quelque 3,6 millions de Hollandais (2 à 3% de plus par an) passent leurs vacances hors de leur pays. Mais la croissance du trafic à destination de la Suisse porte plutôt sur la para-hôtellerie. En deux ans, le nombre des agences ayant offert des appartements suisses en location a passé de 4 à 25. Un Hollandais sur trois passe ses vacances en Suisse en appartement de vacances. Mots invoqués: certaines règles de vie à l'hôtel trop restrictives, besoin de liberté totale, coût moins élevé des séjours extra-hôteliers (le Hollandais est plutôt économe et guère sensible au luxe, à l'exception d'une petite classe à revenus supérieurs). L'argument eau-soleil aidant, la clientèle hollandaise prise beaucoup de camping.

● Le touriste hollandais cherche du soleil, un bon climat, la mer et les îles, mais aussi la montagne. La clientèle de

transit, reliant les pays méditerranéens par la Suisse, peut s'avérer intéressante, ne serait-ce que parce qu'elle risque de prendre goût aux régions traversées et d'y revenir plus longuement. 70% de la clientèle hollandaise se déplace en voiture durant l'été.

● Vu sa monnaie très saine, la concurrence est très active sur ce marché. L'Autriche, en particulier, y déploie à nouveau d'importants moyens. Désireux de tout mettre en œuvre pour conserver à notre hôtellerie la clientèle dont elle a besoin, l'OTV suggère, vu l'attraction marquée sur le marché néerlandais par la clientèle moyenne pour la para-hôtellerie et le très grand succès de certaines stations valaisannes dans ce domaine, que les hôteliers de classe moyenne étudient la possibilité de louer des chambres à la semaine, à la quinzaine ou au mois, comme des appartements de vacances, afin d'accaparer à leur profit la croissance du marché hollandais.

Allemagne: le marché le plus attractif de tous

Vu la qualité et l'importance du marché allemand, dont la croissance en 1975 a été évaluée à 15% environ, la plupart des pays touristiques rivalisent d'efforts et de moyens, que ce soit sur le plan de la publicité ou de la promotion. On estime qu'il est offert actuellement sur le marché allemand quelque 15 000 produits touristiques! Ce chiffre suffit à démontrer l'ampleur de la concurrence et la nécessité de parvenir à faire figurer son produit dans les catalogues des grands tour-opérateurs.

● Comme le mark demeure une monnaie forte, le public allemand ne craint pas trop les prix pratiqués en Suisse, encore qu'il ne reste pas insensible, lui non plus, aux offres alléchantes des régions méditerranéennes, voire des pays de l'Est (2 semaines en Roumanie, vol et pension complète, pour 279 DM!).

● L'ampleur du marché allemand détermine une sélection plus stricte des supports publicitaires et des localités faisant l'objet d'actions promotionnelles. Ce que l'OTV, dont nous ne dévoilerons pas les techniques de travail, est en passe de réaliser fort judicieusement.

● Dernière remarque, valable pour n'importe quelle action sur n'importe quel marché: l'initiative collective est indispensable pour raffermir l'efficacité et la cohésion, mais elle n'exclut nullement les actions individuelles des stations et des hôteliers. L'OTV, toutefois, signale que certaines agences de voyages commencent à refuser la visite de la multitude de représentants touristiques helvétiques (quel que soit leur fonction) qui souhaitent les rencontrer. N'y aurait-il qu'un seul enseignement d'ordre général à retenir de ce rapport sur la situation des marchés européens que ce serait celui-ci. Qu'on se le dise! J. S.

Le Valais agricole et touristique: «fin prêt»!

(CRIA) Asperges, abricots et un millésime valaisans ont été présentés par l'Office de tourisme de l'agriculture valaisanne (OPAV) et l'Union valaisanne du tourisme (UVT) aux récentes journées de la presse, en Valais.

Le millésime 75 a atteint quelque 38 millions de litres: 16,8 millions de Fendant, 4,7 de Johannisberg, 13,2 de Dôle et Pinot, 2,3 de Goron. Une année moyenne, selon M. A. Venetz, directeur de l'OPAV, si l'on songe aux 57 millions de litres atteints en 1970. Notons que la surface viticole valaisanne est de 4500 ha, soit le 35% de la surface suisse. Le Valais compte 19 500 propriétaires de vignes. Leurs productions satisfèrent tous les goûts.

Les asperges, elles, furent introduites en Suisse au XVII^e siècle. Elles étaient alors plus appréciées pour leur valeur médicale que pour leur goût. Leur essence était vendue dans les pharmacies comme médicament. Aujourd'hui, la consommation annuelle est de l'ordre de 3000 tonnes en Suisse. Le Valais en produit quelque 150 tonnes. Les cueillettes, entre 1950 et 1955, atteignaient de 350 à 600 tonnes.

Les abricots, enfin. Après deux années de dégâts importants, la récolte 1976 promet d'être abondante: 6 à 8 millions de kg, selon M. E. Massery, directeur de l'Union valaisanne pour la vente des fruits et légumes, contre 2 millions en 1974 et 1 million seulement en 1975.

Véritable jardin de la Suisse, le Valais agricole et touristique est «fin prêt» à



Martigny prépare son Comptoir annuel

Les responsables du Comptoir de Martigny ont reçu la presse pour une sortie fort agréable dans la vallée de Bagnes qui sera l'invitée d'honneur de la Foire du Valais. C'est sur les lieux mêmes du futur Comptoir que commença la journée par une explication sur les constructions prévues pour abriter les éditions ultérieures de cette manifestation. Pour cette année, on utilisera encore la Place du Manoir et la tente provisoire que les habitués connaissent bien et qui a rendu de grands services. Mais il est normal qu'une organisation aussi importante se trouve, une fois, dans ses propres murs. Les travaux devraient débuter en août déjà.

La commune de Bagnes sera donc présente au Comptoir avec son passé, son présent et son futur. C'est le président Ferrez qui présentera le programme de la participation bagnarde qui sera l'occasion, pour les visiteurs, de déguster du véritable fromage de Bagnes.

Outre la commune de Bagnes, le Comptoir recevra l'art et l'artisanat valaisan, l'Union valaisanne pour la vente des fruits et légumes, l'Union commerciale valaisanne, l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne, le Cercle valaisan des inventeurs. Les manifestations traditionnelles figureront également au programme du Comptoir 1976, à savoir le Rallye international automobile du Vin, le combat de reines, les concours de dégustation, etc.

Les efforts de Champéry récompensés

L'Office du tourisme de Champéry, que préside M. Fritz Balestra et que dirige M. Michel Heuzé, a passé une bonne année 1975/76 en dépit de la dépression conjoncturelle et des estimations pessimistes formulées au début 1975.

La station du Val d'Illiez a enregistré, de mai à octobre 1975, 24 666 nuitées contre 20 416 pour la période correspondante de 1974, ce qui représente une augmentation de 20,81%. Au cours de l'hiver 1975/76, 101 nuitées de plus ont été dénombrées, ce qui a porté leur nombre à 34 378. Ainsi, l'année 1975 a été caractérisée par une augmentation des nuitées de l'ordre de 7,95% par rapport à 1974, laquelle était en diminution de 8,04% par rapport à 1973. Un heureux redressement à mettre au compte du dynamisme des milieux touristiques de Champéry qui ont développé diverses actions de promotion directe et largement investies dans la réalisation d'un magnifique Centre sportif.

La landgemeinde des costumes

Une fois l'an, les sociétés des costumes de tout le canton se retrouvent pour leur fête annuelle. Celle-ci s'est déroulée à Sierris, organisée par les Ffres et Tambours de St-Luc, et a réuni près d'un millier de costumes répartis dans une quarantaine de groupements et des milliers de spectateurs armés de caméras et d'appareils de photo...

La Fédération valaisanne vient d'éditer un magnifique ouvrage dans lequel sont notées toutes les caractéristiques des sociétés de costumes du canton, ainsi qu'une photo en couleurs pour chacune d'elles. La préface a été signée par Maurice Zermatten. Cly/r.

recevoir les vacanciers et à expédier au-delà de sa frontière les fruits de son sol.

Provins: plus de 4600 vigneron

La Fédération des caves de producteurs de vins du Valais, Provins, comptant 4602 sociétaires, a réalisé en 1975 un chiffre d'affaires de 50 millions de francs, contre 55,3 millions en 1974. La production de la Fédération représente le tiers de celle du Valais. Les coopérateurs ont livré 13 millions de litres en 1975.

Une flatteuse nomination pour le directeur de l'AHV

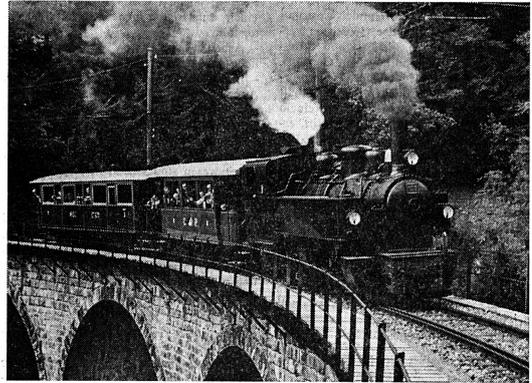
Pour la sauvegarde des régions de montagne

Les milieux hôteliers et touristiques de notre pays appréhendent avec une grande satisfaction que leur secteur d'activité sera désormais représenté au sein de l'Association suisse pour la sauvegarde des régions de montagne. Cet important groupement, au cours de son assemblée générale qui s'est déroulée samedi dernier, a en effet décidé de s'assurer le concours d'un nouveau membre du comité en la personne de M. Jacques Bérard, directeur de l'Association hôtelière du Valais. Nous le félicitons de cette très heureuse nomination.

Le Blonay-Chamby

Un chemin de fer historique et touristique qui a du panache

Le Blonay-Chamby file allègrement vers sa 10ème saison d'exploitation. Les trains circulent sur cette ligne située sur les hauteurs de Vevey-Montreux chaque samedi après-midi, dimanche et jour férié de mai à octobre. Pour le grand public, l'activité du chemin de fer touristique se concentre sur les mois d'été. Cependant, il faut relever le travail infatigable de ses membres, tous bénévoles, qui entretiennent et améliorent perpétuellement son infrastructure durant l'hiver.



Ainsi, une série de véhicules révisés, dont une partie circuleront pour la première fois entre Blonay et Chamby, peuvent être présentés aux visiteurs, notamment la locomotive à vapeur G 3/3 1 «Le Doubs» datant de 1890, qui remorquera après des années de repos à nouveau ses deux voitures, formant ainsi un train typique de la Belle-Epoque.

Un musée vivant

Le Blonay-Chamby est soumis aux mêmes critères que les autres chemins de fer secondaires de Suisse, vis-à-vis de l'autorité de surveillance, l'OTF. Afin de permettre une exploitation sans heurts, il s'agit d'adapter le matériel historique aux normes de sécurité actuelles, tout en lui conservant ses caractéristiques d'origine. A noter que les membres de la société ne se recrutent pas exclusivement parmi les cheministes, mais nombreux sont les néophytes qui, après avoir passé les examens

de capacité, sont à même de remplir les conditions d'une fonction de sécurité. Le dépôt-musée, en construction depuis plusieurs années, dispose désormais d'une salle d'exposition qui sera officiellement inaugurée au mois de juin.

Sur demande, des trains spéciaux à vapeur ou électriques peuvent circuler en semaine, aussi bien sur la ligne Blonay-Chamby que sur le réseau à voie étroite de la Gruyère des Chemins de fer Fribourgeois (GFM). Une puissante locomotive à vapeur, ainsi qu'une automotrice électrique historique avec sa remorque, sont stationnées à cette fin sur le réseau des GFM durant tout l'été. En traction à vapeur ou électrique, un voyage en groupe à travers la belle Gruyère, à bord d'un train datant du début du siècle et combiné avec la visite d'une fromagerie et d'un bourg médiéval, rehaussé encore d'un bon repas, laissent des souvenirs inoubliables. sp

Hotelplan a renforcé sa position en 1975

La société coopérative Hotelplan, du groupe Migros, a vu les résultats de son exercice 1974/75 couronnés de succès. Le chiffre d'affaires est passé de 272 millions à 311 millions de francs, ce qui représente une augmentation de 14,5%.

En considération de la situation économique, il y avait lieu de s'attendre à un résultat moins favorable. Il apparaît néanmoins que les voyages de vacances sont devenus une pratique courante et qu'on n'y renonce que par la force des choses.

Quand les Suisses annexent la Méditerranée

On décèle une certaine réduction du budget imparti aux vacances, à la fréquence selon laquelle on choisit de partir dans des pays moins éloignés; on s'est d'ailleurs assez souvent limité à des vacances méditerranéennes.

Hotelplan s'est appliqué de tout temps à offrir à la clientèle le meilleur rapport qualité/prix et a consolidé sa position depuis de nombreuses années sur les lieux de villégiature de Méditerranée, se trouvant, de ce fait, bien préparé aux évolutions de la demande. Une fois encore, la préférence a été donnée, pendant l'année, à Majorque et aux Iles Canaries, mais la Tunisie, la Grèce, la Costa del Sol, Ibiza, l'Algérie et la Yougoslavie sont restées très appréciées du public. Parmi les destinations éloignées, le Togo et Bangkok ont suscité le plus vif intérêt, tandis que Los Angeles se montrait prometteur.

Il a été accordé une attention particulière au programme de destinations peu éloignées qui, de nos jours, correspondent à un besoin croissant. Londres à lui seul a accueilli, durant l'année, plus de 10 000 visiteurs Hotelplan. Les courtes croisières en Méditerranée ont obtenu des résultats intéressants.

Sélection par ordinateur

Le nouveau programme de vacances d'hiver au Tessin a connu un beau succès, avec l'enregistrement de plus de 2000 réservations. Près de 6000 personnes ont recouru aux services du système de sélection de vacances par ordinateur, nouvellement introduit en Suisse. Comme l'année dernière, les voyages touristiques en Europe au départ du Japon et des Etats-Unis ont été de nouveau défavorisés. Hotelplan a pu améliorer encore sa position au Japon malgré un contexte économique peu réjouissant et une situation monétaire désavantageuse. Par contre, il a fallu constater une nouvelle régression aux Etats-Unis.

● La plupart des agences Hotelplan à l'étranger ont augmenté sensiblement leur chiffre d'affaires. La filiale anglaise a presque doublé ses ventes après la reprise de «Tyrolean Travel» et occupe ainsi maintenant le deuxième rang dans le réseau Hotelplan.

● Malgré une régression générale des affaires dans l'hôtellerie suisse, la clientèle des hôtels gérés par Hotelplan s'est maintenue et a même augmenté.

● Le réseau de vente d'Hotelplan s'est enrichi en 1975 de 4 nouveaux bureaux, qui portent désormais à 29 le nombre des points de vente en Suisse. sp/r.

Caves de Bursins

Vente du vin: Mönvèpck innove

Désirant assurer des relations plus directes et plus étroites entre producteurs et consommateurs, les Caves Mönvèpck à Bursins ont prévu dans leur activité la vente du vin au tonneau. Cette nouvelle forme de vente est une suite logique de l'activité de souscription: une idée des Caves Mönvèpck qui a fait ses preuves depuis des années.

Une première grande vente des crus du Beaujolais au tonneau se déroulera le samedi 26 juin dans les Caves Mönvèpck à Bursins. Les millésimes 1975 de Brouilly, Morgon, Chirobles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chenas, St-Amour, Julienas, seront offerts en dégustation publique.

En outre, les Caves Mönvèpck ont créé une série d'étiquettes portant le nom de l'acquéreur, le justificatif du tirage avec numérotation et la signature du maître de chai. Afin de permettre au consommateur moyen de garnir sa cave avec une sélection privée, l'habillage personnalisé est possible à partir d'un tiers de pièce déjà, soit 96 bouteilles.

Soucieuses de maintenir ce dialogue permanent entre producteur et consommateur, les Caves Mönvèpck ont maintenant un lieu de rencontre où tout amateur de bon vin trouvera conseil et assistance du mardi au vendredi de 16.30 à 18.30 heures et samedi de 9.00 à 17.00 heures: le cellier Mönvèpck à Bursins et sa sélection de quelques 400 crus. sp

Expositions de saison

Musée paysan et artisanal de La Chaux-de-Fonds

Après avoir organisé une exposition particulièrement intéressante sur le thème «Nos fermes sous la pression des villes», le Musée paysan et artisanal de La Chaux-de-Fonds — dont le succès est tout simplement extraordinaire — consacrerait son exposition estivale 1976 aux «saisons dans la ferme». Les mille facettes de la vie paysanne y seront évoquées: travaux des champs, boucherie, herboristerie, cuisine (avec les recettes de nos grand-mères) et même... sorcellerie. L'exposition sera inaugurée le 30 juin.

Château de Gruyères

La salle d'exposition du Château de Gruyères arbratera, durant toute la saison d'été, une remarquable exposition consacrée aux anciens instruments de musique. Après les arcs et les... pipes, c'est donc la musique qui sera présente dans la cité comtale, grâce à une merveilleuse collection d'instruments datant de toutes les époques. Le château et la salle d'exposition sont ouverts tous les jours au public.

Von der WUST zur Mehrwertsteuer

Der Finanzhaushalt des Bundes befindet sich in einer katastrophalen Situation (wir berichteten darüber im Artikel «Gastgewerbe, Tourismus und Mehrwertsteuer» vom 3. Juni - Hotel-Revue Nr. 22). Um das Schlimmste zu vermeiden, soll nach dem Willen des Bundesrates die heute gültige Warenumsatzsteuer in eine Umsatzsteuer nach dem Mehrwertprinzip umgewandelt werden.

Die Warenumsatzsteuer

Die Notlage im 2. Weltkrieg ermöglichte 1941 die Einführung dieser Verbrauchssteuer. Sie ist eine Einphasensteuer, die erhoben wird, wenn die Handelsware und Werkstoffe den Kreis der Grossisten verlassen. Eine Freisteile, die Ess- und Trinkwaren (ausser Alkohol), Vieh, Geflügel, Fische, Energierstoffe, Getreide, Futtermittel, Zeitungen, Bücher usw. enthält und die Steuerpflicht, die erst bei einem Mindestumsatz von 35 000 Fr. eintritt, ermöglicht eine Beschränkung auf 85 000 Steuerpflichtige (von 360 000 Betrieben).

Blosse Dienstleistungen, wie Gastgewerbe, Transportbetriebe und Banken, sind dieser Grossistensteuer nicht unterstellt. Es werden zwei Steuersätze angewendet. Liefert der letzte Grossist an einen Wiederverkäufer (z. B. Gastwirt), so wird ein Satz von 8,4% angewendet. Verkauft der Grossist an einen Konsumenten, so gilt der Satz von 5,6%. Das Satzgefälle von 50% soll den Preisunterschied zwischen der Detail- und der Engrosstufe ausgleichen.

Dieses Steuersystem hat im wesentlichen zwei Vorteile:

1. Wenig Steuerpflichtige.
2. Durch die Entlastung der vorwiegend kleinbetrieblich organisierten Dienstleistungsunternehmen geringer Verwaltungsaufwand für den Staat.

Folgende Nachteile sind von Bedeutung:

1. Da der Margenunterschied zwischen Engros und Detail nicht generell den oben erwähnten 50% entspricht, entstehen, insbesondere bei steigenden Steuersätzen, Wettbewerbsverzerrungen.
2. Durch die Besteuerung der Investitionen und Betriebsmittel entsteht eine Steuerakkumulation, welche Belastungsungleichheiten bewirkt und eine vollständige Befreiung des Exports verhindert.
3. Andererseits wird aus demselben Grunde der Import gegenüber der Inlandproduktion bevorzugt.

Die Mehrwertsteuer

Sie unterscheidet sich in einigen wichtigen Punkten von der geltenden WUST: Es handelt sich um eine allgemeine Umsatzsteuer mit Vorsteuerabzug, die Umsätze von Waren und gewissen Dienstleistungen im Inland sowie die Einfuhr von Waren und den Bezug von gewissen Dienstleistungen aus dem Ausland erfasst. Es ist ein Normalstaf von 10% und ein stark ermässiger Satz von 3% für Nahrungsmittel und andere lebenswichtige Güter vorgesehen.

Zahlenbeispiel:

Eingangsfakturen: (Sachaufwand, Investitionen)	Fr. 20 000
Vorsteuer	Fr. 2 000
	Fr. 22 000

Mehrwert	Fr. 15 000
Ausgangsfakturen	Fr. 35 000
Umsatzsteuer	Fr. 3 500
Verbraucherpreis	Fr. 38 500

Steuerabrechnung:	
Umsatzsteuer	Fr. 3 500
abzüglich Vorsteuer	Fr. 2 000
= 10% vom Mehrwert	Fr. 1 500

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

Generalunternehmung



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

Als Steuergegenstände gelten:

- Inlandumsätze und Einfuhr von Waren. Eine Freisteile existiert nicht mehr, dagegen werden aber die unter die heutige Freisteile (siehe oben) fallenden Produkte einem ermässigten Steuersatz von 3% unterstellt.
- Arbeiten an Waren und baugewerbliche Arbeiten.
- Dienstleistungen wie Gütertransporte, Abgabe von Patenten und Lizenzen, Architektur- und Ingenieurarbeiten sowie Leistungen des Gastgewerbes (Beherbergung und Verpflegung), der Coiffeure und Kosmetiker. Auch Dienstleistungen im Wettbewerb sind steuerpflichtig.

Nicht besteuert werden:

- Personentransporte, Versicherungs- und gewisse Bankleistungen (Kreditgeschäft, Handel mit Wertpapieren, Depotgeschäft, Beratung), Gesundheitspflege, Erziehung und Unterricht, Immobiliumumsätze. Steuerpflichtig sind alle Unternehmen, die steuerbare Umsätze ausführen.

Ausnahmen

Ausgenommen sind die Landwirte, die Forstwirte, die Gärtner und die Weinbauern, sofern sie nicht selbst kelnern; Unternehmen mit einem Jahresumsatz bis zu 30 000 Fr. und Unternehmen mit einem Jahresumsatz bis zu 300 000 Fr. bei einem jährlichen Steuervorteil (Steuer vom Umsatz abzüglich Vorsteuer) bis zu 2500 Fr.

Weitere Änderungen

Zur Vereinfachung der Umsatzsteuerabrechnung werden bei den Sonderverbrauchsabgaben folgende Änderungen vorgeschlagen:

- Aufhebung der Biersteuer und des Zollzuschlags auf Brauherstoffen und Bier;
 - Ermächtigung des Bundesrates, den Zollzuschlag auf Treibstoffen herabzusetzen (als Ausgleich für die Mehrbelastung, die durch die Besteuerung des Zollzuschlags entsteht);
 - Nichterhöhung der Tabaksteuer über den Stand vom 31. Dezember 1976 bis drei Jahre nach Inkrafttreten der neuen Umsatzsteuer.
- Bei der Mehrwertsteuer gilt das Bestimmungsländerelement. Danach soll die Steuer den Konsumenten im Lande des Verbrauchs in der dortigen Belastungshöhe treffen. Aus diesem Grunde wird der Export vollständig, das heisst, auch von den Vorsteuern entlastet.

Das Mehrwertsteuersystem hat Vorteile:

1. durch die Verteilung der Steuerlast auf alle Wirtschaftsstufen ist diese Umsatzsteuer wettbewerbsneutral (im Gegensatz zur WUST);
2. aus dem gleichen Grunde ist die Mehrwertsteuer ohne allzu hohe Steuersätze eine ergiebige Finanzquelle für den Staat;
3. die Entlastung des Exports entspricht den Regelungen unserer Nachbarländer und ist gesamtwirtschaftlich gesehen zu begrüssen;
4. Steuerhinterziehungen und Steuerverlust wegen Zahlungsunfähigkeit können verhindert werden.

Nachteile der Mehrwertsteuer:

1. Die grosse Anzahl Steuerpflichtige verursacht einen vermehrten Verwaltungsaufwand für den Staat und administrative Kosten für die Betriebe;
2. durch die Besteuerung der Wertschöpfungen sind lohnintensive Betriebe besonders stark betroffen;
3. wenn die Steuer nicht überwälzt werden kann, lastet sie als Kostenfaktor auf dem letzten Unternehmen vor dem Konsumenten (je nach Konjunkturphase);
4. der Fiskus dehnt seine Kontrolle über die einzelnen Tätigkeiten jedes Betriebes aus;
5. ohne Schwierigkeiten können die Steuersätze jederzeit verändert werden (in der Botschaft des Bundesrates dank Höchstbeschlüssen in der Bundesversammlung vorläufig verhindert). AVO

Reisebüros an der Spitze

Nach einer Untersuchung der Schweizerischen Handels-Zeitung (SHZ) über die grössten Unternehmen der Schweiz kamen 1975, gemessen an den Umsätzen, die Reisebüros am besten über die Runden. Mit einer Zuwachsrate von knapp 11 Prozent spürten sie kaum etwas von einer Rezession. Ihnen folgten die Nahrungsmittelfirmen, die ihren Gesamtumsatz um 9 Prozent zu erhöhen vermochten. Fast gleich stark wuchsen die neun Getränkefirmen in der SHZ-Liste, deren Umsatz um 8 Prozent anstieg. spk

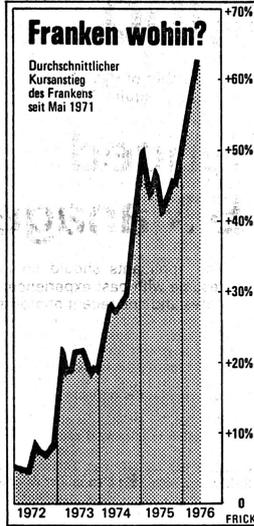
Wochen-Digest hotel revue

Neuer Milchbeschluss

Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement gibt den Entwurf für einen neuen Milchwirtschaftsbeschluss 77, verbunden mit Änderungen anderer Gesetzesbestimmungen, welche die Milch-, Vieh- und Futtermittelbewirtschaftung betreffen, in die Vernehmlassung. Als wichtigste neue Massnahme ist eine Kompetenz des Bundesrates zur Beschränkung der Milchlieferungen pro Betrieb vorgesehen. Gleichzeitig soll die Verwendung ausländischer Futtermittel weiter erschwert werden. Die Landwirte in der Berg- und Hügelzone werden dabei bevorzugt behandelt. Es ist anzunehmen, dass auch diese neuen Massnahmen zu einer nochmaligen Verteuerung der Milch führen werden.

Internationaler Teuerungsvergleich

Nach einer Zusammenstellung der OECD wies die Schweiz Ende April mit 2,2 Prozent die niedrigste Jahresteuerungsrate aller westlichen Industriestaaten auf. Teuerungsraten über 15 Prozent verzeichneten: Island (36,3%), Portugal (19,8%), Grossbritannien (18,9%), Spanien (16,2%), Türkei (15,3%) und Italien (15,0%). Das Land mit der zweitniedrigsten Teuerungsrate ist die Bundesrepublik Deutschland (5,2%), gefolgt von den USA (6,1%). Im Durchschnitt aller OECD-Länder betrug die Teuerung 9,1 Prozent, im Durchschnitt aller europäischen OECD-Staaten 11,6 und aller EWG-Länder 11,3 Prozent. Diese Durchschnitte beruhen auf den Wechselkursen von 1973.



Zunahme der Importe

Im Mai 1976 überschritt die schweizerische Einfuhr erstmals seit langem wieder den Vergleichsstand des Vorjahres, und zwar um 7,4 Prozent. Die Ausfuhr war 16,6 Prozent höher als vor Jahresfrist. Für die ersten fünf Monate ergab sich ein Aktivsaldo der Handelsbilanz von 257 Millionen Franken.

Tendenzumschwung in der Industrie

Erstmals seit 15 Monaten war die schweizerische Industrieerzeugung auf Ende des ersten Quartals 1976 wieder höher als im Vorquartal, wenn auch nur um 1 Prozent. Einzelne Zweige verzeichnen bedeutende Wachstumsraten gegenüber dem Stand von Ende 1975, so die Chemie (+16%), die Textilindustrie (+14%), die Leder-, Kautschuk- und Kunststoffindustrie (plus 15%), die Bekleidungsindustrie (+13%), die Nahrungsmittelindustrie (+4%) und die Uhrenindustrie (+4%). Immer noch Produktionsrückgänge verzeichnen dagegen insbesondere die baunahen Industrien, Holzindustrie (-10%), die Papierindustrie (-8%), die Metallindustrie (-8%) sowie die Industrie der Steine und Erden (-27%).

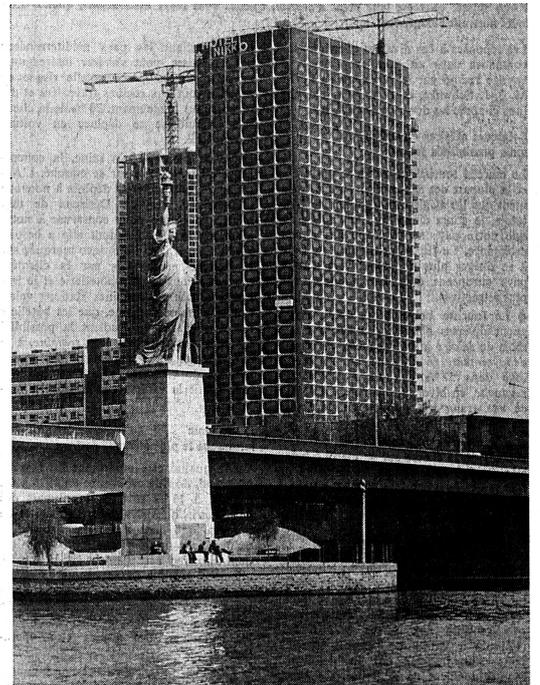
Die Konjunkturspritzen fliessen

Nach einem Zwischenbericht des Bundesrates wurden aus dem ersten Arbeitsbeschaffungsprogramm des Bundes von 1975 bisher Aufträge für rund 700 Millionen Franken vergeben. Vom zweiten Konjunkturzusatz, der einen Bestandteil des Bundesbudgets für 1976 bildet, wurden Kredite im Gesamtbetrag von rund 102 Millionen Franken bis 15. Mai beansprucht, was einem Sechstel der verfügbaren Kredite entspricht. Mit diesen beiden und dem dritten Programm, das erst jetzt wirksam zu werden beginnt, dürfte eine Zusatznachfrage von insgesamt 5 Milliarden Franken ausgelöst werden. Dieser steht ein rezessionsbedingter Rückgang der Inlandnachfrage in der Grössenordnung von 9 Milliarden Franken gegenüber. R. S.

Arrivée en force des Japonais dans l'hôtellerie parisienne

Tokyo sur Seine

«Au bord de la Seine, un Quatre Etoiles Luxe est né d'une idée superbe: marier les deux traditions d'hospitalité les plus raffinées du monde, le luxe français et l'art de vivre à la japonaise»: cette phrase dithyrambique sert d'introduction au prospectus du premier grand hôtel japonais de la capitale française, le «Nikko de Paris», cet établissement de près de 800 chambres que les «Japan Air Lines» ont construit sur ce que les urbanistes appellent le nouveau «Front de Seine» de la rive gauche.



L'Hôtel «Nikko de Paris»: 32 étages, 93 m de haut. Il s'élève devant le Pont de Grenelle (15e); à quelques pas de la copie de la célèbre Statue de la Liberté, crée il y a plus de cent ans pour le port de New York par le sculpteur alsacien Frédéric-Auguste Bartholdy. Le symbole de l'économie libérale qui règne dans l'hôtellerie française?

Les clients ont le choix entre des chambres équipées et décorées à la française ou à la japonaise. La grande cuisine française y est représentée par le restaurant gastronomique «Les Célébrités», alors que le grand restaurant «Pont Mirabeau» se situe dans le cadre typique de la brasserie française. Mais le «Kamo» excelle, lui, dans l'art de préparer et de servir les mets japonais, tels que les Shabu-Shabu, Teppan, Yaki et autres Sakiyaki...

Du grand confort, massage compris!

Toutes les chambres disposent d'une salle de bains et des équipements désormais classiques: téléphone interurbain, réveil électronique, radio, télévision, distributeur de boissons glacées. Les installations de congrès occupent deux étages de l'hôtel-tour; et l'on ne compte pas moins de 21 combinaisons de salles permettant d'accueillir de 50 à 1000 personnes. Il ne manque rien, techniquement, pour faire du «Nikko de Paris» un véritable «convention hotel» à la française. L'établissement abrite également une vaste galerie marchande, un bureau de change, une agence de voyages, un secrétariat multilingue, avec tous les appareils nécessaires, télex de cours de bourse, etc. Notons encore, pour la santé des clients, une piscine couverte et ouverte, un sauna finlandais, un solarium, un salon de coiffure, un institut de beauté et - noblesse oblige - un salon de massage japonais!

Des problèmes comme les autres hôtels

La réalité est évidemment un peu plus sombre que la description de cet hôtel géant construit et géré par le «JAL Hotel System», la filiale hôtelière des Japan Air Lines. Certes, il s'agit d'un établissement situé dans un nouveau quartier, libre de préjugés, doté d'une architecture résolument moderne et décidé à «décoller» de l'habituel et du déjà-vu. Mais tout cela ne suffira pas à garantir à un hôtel «4 étoiles» de 785 chambres un coefficient de remplissage conforme aux impératifs de rentabilité. Le coût de construction, évalué il y a un an à quelque 140 millions de francs suisses, figure dans un contrat de crédit de bail (leasing immobilier) que la Nikko SA de Paris a signé, pour une durée de 20 ans, avec la Sicolet, la filiale de leasing du Crédit hôtelier et de la Société Générale. D'autre part, Nikko SA a pris part à ce financement par un emprunt à long terme de 28 millions de francs français accordé à la Sicolet. Désormais, les Japan Air Lines et les autres compagnies aériennes du pool mondial tenteront d'amener à Paris les

200 000 à 300 000 clients japonais qui viennent chaque année en Europe, qu'il s'agisse de congressistes ou de touristes pris en charge par les «tour operators». Mais il sera nécessaire de trouver des clients ailleurs, car ce nouveau «Tokyo sur Seine» - comme les journaux parisiens ont appelé cet immeuble-tour de 95 m de hauteur - n'accueillera guère que 40 à 50% d'hôtes japonais. Le solde est à partager entre les Américains et les Européens.

Comme tous les grands établissements hôteliers de cette catégorie, construits et exploités à Paris - où la concurrence est effrénée - le nouvel hôtel japonais devra faire face à une conjoncture économique sociale difficile et à des parités monétaires défavorables.

Signalons, en conclusion, que la barre du «Nikko de Paris» sera tenue par un hôtelier suisse, M. André D. Bühler, qui est âgé de 36 ans et qui est diplômé HEC et ancien élève de «Michigan State University».

Walter Bing

Vers une hausse des tarifs hôteliers en Espagne?

(ATS/AFP) Les hôteliers espagnols veulent augmenter prochainement leurs prix de 15%, indique-t-on à Madrid de source informée. La hausse, qui devrait être décriée par le gouvernement, pourrait devenir effective, selon le vœu des hôteliers, en juillet déjà. Le gouvernement désirerait cependant repousser l'augmentation des prix hôteliers jusqu'à la fin de la saison, en octobre, afin de ne pas dissuader les touristes.

Mapotel 1976

La chaîne volontaire française Mapotel a publié quelques chiffres concernant ses diverses activités; son «Guide 76» contient des informations sur 107 hôtels qui représentent une capacité de 5775 chambres et un chiffre d'affaires global de 130 millions de francs suisses. La plupart des Mapotel disposent d'un restaurant; il est possible pour la clientèle de loger dans un établissement et de prendre ses repas dans les autres maillons régionaux de la chaîne. Celle-ci est également reliée à une vaste centrale de réservations, installée à Paris, qui regroupe les chaînes Mapotel Espagne, Interchange (Grande-Bretagne), Golden Tulip (Pays-Bas), Inter S (Suède), Inter N (Norvège) et Irish Welcome (Irlande).

Stellenangebote Offres d'emploi



Lugano Tessin

Vielseitiger Restaurationsbetrieb im Stadtzentrum Lugano sucht in Jahresstelle tüchtigen

Geschäftsführer / Restaurationsfachmann

(Wirtepatent und Italienischkenntnisse).

Unternehmertyp mit guten Ideen, einschlägiger Erfahrung im Umgang mit dem Gast und guter Personalführung.

Beteiligung am Betriebsergebnis. Hoher Umsatz, 30 Angestellte.

Wir erwarten Offerten von pflichtbewussten Mitarbeitern und vollständige Unterlagen unter Chiffre 4472 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertöchter

für Restaurant oder Dancing.

Wir sind ein junges Team und arbeiten im Schichtbetrieb. Garantielohn.

Bitte Kurzofferten mit Bild an

Hotel Restaurant Landhaus Rôtisserie Bar Dancing
9500 Wil St. Gallen

Telefon (073) 22 46 22.

4468



Gross-Restaurant
(600 Sitzplätze)
Tea-room / Grand Coniserie «Schuh»
3800 Interlaken

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Servicepersonal

4467

Gesucht auf 1. August 1976

Koch oder Köchin

in mittleres Hotel der Ostschweiz.

Wir bieten selbständige Arbeit, kollegiales junges Team, Jahresstelle.

Bitte Kurzofferte mit Bild oder Telefon an

Hotel Restaurant Landhaus Rôtisserie Dancing Arcade
9500 Wil St. Gallen

Telefon (073) 22 46 22

4466



Erstklasshotel in Zürich

Für unsere bestrenommierte und traditionsreiche Rôtisserie suchen wir zur Ergänzung der Küchenbrigade folgende Mitarbeiter

Chef tournant

per 1. August 1976 eventuell früher.

Chef de partie

für Grille und Voiture per 1. September 1976 (wenn möglich sprachkundig und Erfahrung im Umgang mit Gästen).

2 Jungköche

per 1. Oktober 1976.

Unsere Brigade ist bekannt für äusserst kameradschaftliches Teamwork und garantiert hiermit ein gutes Arbeitsklima. Ausserdem bieten wir geregelte Freizeit (5-Tage-Woche), zeitgemässe Entlohnung und auf Wunsch ein Zimmer in unserem Personalhaus.

Interessenten sind gebeten sich zu melden an

Hotel zum Storchen, Personalbüro,
Weinplatz 2, 8001 Zürich. Telefon (01) 27 55 10.

4464

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 Wirtelachschule,
- eventuell Uebernahme einer unserer Betriebe,
- der Position entsprechende Entlohnung.

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

Hyatt Rama Bangkok Thailand

(a member of Hyatt International Corp.)
urgently requires

experienced F and B Manager

The applicants should immediately send their resume with past experience, references, certificates and one recent photograph to

Rolf Schraegle, General Manager
Hyatt Rama Bangkok
981, Silom Road
Bangkok, Thailand

4415

Wir suchen sofort

Saucier/Sous-chef

regelmässige Stellvertretung des Küchenchefs, mit guten Berufskennntnissen und Autorität, interessanter, vielseitiger Posten;

Portier de nuit

Französisch und Englisch sprechend, zuverlässig und selbstständig, 5 Nächte pro Woche;

Gouvernante

für Buffet - Office - Wäscherei, etwas Italienisch oder Spanisch sprechend;

Chef de rang/Winebutler

flink und guter Verkäufer, Französisch, Englisch, Deutsch.

Eilofferten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an Direktion

Grand Hotel Territet, Montreux, case postale 106,
1820 Montreux-Territet, Tel. (021) 61 51 17

4484



Le Montreux Palace

cherche pour entrée immédiate

gouvernante d'étages

expérience indispensable.

Faire offres complètes avec certificats, curriculum vitae et prétentions de salaire au chef du personnel du

Montreux Palace

1820 Montreux, téléphone (021) 61 32 31 ou ligne directe 62 37 25.

Wir danken unserer Frau Serafina Omacini herzlichst für die 18jährige Treue und ihren unermüdlichen 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 Lingerie-mädchen 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 (II. Säule).

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

4287

Bewerbung einsenden an:

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



Restaurant Falken
3600 Thun

sucht

Restaurations-tochter oder Kellner

(in Schichtbetrieb).

Offerten bitte an T. Ryser,
Telefon (033) 22 60 33.

4358

Hotel Post, Ennetbaden

Wir suchen auf Ende August oder nach Uebereinkunft jungen, Initiativen

Küchenchef

in Jahresstelle. Wir bieten geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie B. Biggli, Hotel Post, Badstrasse 8,
5400 Ennetbaden, Tel. (056) 22 30 88.

4475

Für die Neueröffnung eines Erstklasshotels, einer Hotelkette unter Schweizer Direktion (300 Betten, 2 Restaurants, 2 Bars) in Khartum/Sudan suchen wir folgende Mitarbeiter:

Buchhalter

mit Hotelenerfahrung und vertraut mit den verschiedenen internen Abrechnungssystemen.

Food- and Beverage Manager

junger, versierter und flexibler Fachmann, der die Fähigkeit besitzt, den Anforderungen der Organisation und Ueberwachung einer gepflegten Hotel-Restaurations gerecht zu werden.

Küchenchef

gewünscht werden Kenntnisse der arabischen Sprache. Gepflegte Mahlzeiten sind selbstverständlich. Guter Organisator und Kalkulator.

Chef pâtissier

vertraut mit Süssspeisen für A-la-carte-Service und Bankett.

Für junge, Initiative und unverheiratete Interessenten, die bereit sind, ausserordentlichen und interessanten Anforderungen gerecht zu werden, besteht bei Bewährung eine gute Aufstiegschance.

Detaillierte Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre 4478 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Restaurant Pizpaz
Bahnhofstrasse
3800 Interlaken

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationskellner

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

4490

Gesucht per Mitte Juli

Küchenchef

Verlangt werden beste Zeugnisse sowie viel guter Wille.

Geboten werden: geregelte Arbeitszeit sowie überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeit. Der Arbeitsplatz wird in der Altstadt von Thun liegen.

Offerten sind zu richten an

Paul Fehr, Hardeckweg 944, 4805 Brittnau
Telefon (062) 51 93 56

4458

Für unser alteingesessenes, renommiertes und im Sommer 1976 neu renoviertes Erstklassrestaurant im Zentrum der Stadt Bern suchen wir

1 Serviertochter

(à-la-carte-kundig).

Wir stellen uns vor, dass Sie ein «Vollprofi» mit mehrjähriger Erfahrung sind und geregelte Arbeitszeit, zirka 38-Stunden-Woche in Verbindung mit einem festen Gehalt schätzen. Wenn Sie den ruhigen Arbeitsplatz einem Spitzenverdienst (mit entsprechendem Stress) vorziehen, dann möchten wir Sie gerne im persönlichen Gespräch näher kennenlernen.

Eintritt: zirka Mitte August.

Wir bitten die Interessentinnen, ihre schriftliche Offerte zu richten an:

Hotel Bären,
Schauplatzgasse 4, 3011 Bern.

4447



Für unser Spezialitätenrestaurant «La Jardinière» suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Serviertochter oder Kellner

Verfügen Sie über Erfahrung und Gewandtheit im gepflegten Spießeiservice, so melden Sie sich unter Tel. (052) 23 22 31 (Hrn. Röthlisberger oder Hrn. Zumbühl verlangen).

4456

Hotel Kurhaus Rietbad

Toggenburg

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Jungkoch

Buffetochter

(auch Anfängerin)

Zimmermädchen

Küchenbursche

Hotelfachassistentin

Für den Küchenchef steht eine neue Wohnung zur Verfügung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Hotel Kurhaus Rietbad, 9650 Nesslau
Frau H. Bosshard, Tel. (074) 4 12 22

4323



Dancing Spycher in Brig sucht per sofort qualifizierte

Barmaid

Offerten mit Bild an:
A. Ritz, Postfach 183, 3900 Brig.

P 36-012182

Crans-Montana

Hôtel bien équipé engage de suite ou à convenir

cuisinier seul

Place stable. Tél. (027) 41 13 34.

4480

Gesucht

junge Serviertochter

Bei jungem Wirt-Ehepaar in gutbekanntes Café-Restaurant an einer Durchgangsstrasse Nähe Martigny. Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

H. Bayard, Café-Restaurant du Progrès,
1904 Vernayaz, Tel. (026) 8 14 52.

4495



Seiler Hotel Mont-Cervin

Für unser Haus allerersten Ranges suchen wir zum sofortigen Eintritt ausgewiesenen

Chef garde-manger

Chef tournant

Dancing-Kellner

Barmaid für Hallenbad-Bar

Rufen Sie uns doch einfach an: Tel. (028) 7 71 50, Herr Spengler, gibt Ihnen Auskunft oder senden Sie Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Seiler Hotels Zermatt AG

Zentralbüro
3920 Zermatt

4416

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenchef/ Alleinkoch

Offerten erbeten an:

Hotel Seehof Du Lac
6353 Weggis
am Vierwaldstättersee.
Telefon (041) 93 11 51.

4457

Barstube zur Gerbern

sucht per sofort

Barmaid

für Nachtbar bis 02.30 Uhr.
Sonntags frei.

Offerten an:
Toni Trefny
Sternenplatz 7, 6004 Luzern
Telefon (041) 22 55 58

4438

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung

Gerant/Küchenchef

in Gemeinschaftsverpflegung mit anspruchsvoller Kundschaft im Zentrum Zürich.

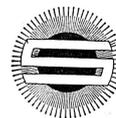
Ein gepflegter Service sowie Kalkulieren und Disponieren sollten selbstverständlich sein.

Aktive Mitarbeit am Herd wird erwartet. Fünftagewoche, Samstag/Sonntag frei.



EUREST AG Schweiz
Stauffacherquai 40
8004 Zürich

P 44-2473



Sunstar-Hotels Davos

Wir engagieren einen

Commis de cuisine

für sofort oder nach Vereinbarung.

Für lange Sommersaison und auf Wunsch anschliessend für die Wintersaison. Flotte, junge Brigade und moderne Küche.

Tel. (083) 3 67 41
Direktor Geiger verlangen.

4492

Gesucht für Erstklasshotel in Graubünden zu Brigade von 12 Mann für sofort fähiger, gut ausgewiesener

Sous-chef/Saucier

für Sommersaison bis Ende September und bei gegenseitigem Einverständnis lange Wintersaison zugesichert.

Offerten erbeten unter Chiffre 4489 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4489

Neuer, moderner Betrieb mit internationaler Kundschaft, Nähe Flughafen Zürich-Kloten, sucht freundliche, sprachgewandte

Réceptionistin und **Praktikantin** (Réception) sowie **Serviertochter** für gepflegten A-la-carte-Service.

Offerten erbeten an:

HOTEL WELCOME INN
Holbergstrasse 1, 8302 Kloten
Tel. 01-814 07 27

4401

Hotel Restaurant Etlbacherhof
ERLENBACH

10 Minuten ab Stadtzentrum, am rechten Zürichseeufer.

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft freundliche und gewandte

Restaurationsstochter oder Kellner
(à-la-carte-kundig).

Für Auskünfte bitte Herr Koch verlangen.

Telefon (01) 90 55 22

4496

Hotel-Restaurant Gotthard am See
6353 Weggis

sucht für lange Sommersaison eventuell Jahresstelle freundliche

Serviertochter sowie **Buffetochter**

Berufskundige Bewerberinnen wollen sich bitte melden an
Telefon (041) 93 21 14
Familie Nanzer

4493

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft jüngeren

Koch/Köchin sowie per 15. Juli

Serviertochter oder Kellner

Ausführliche Offerten an Hotel Löwen, 2540 Grenchen.

4343



AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 00

Wir suchen in Jahresstelle für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb

Restaurationsstochter oder -kellner

Büro-/ Réceptionspraktikantin

Buffetbursche oder -tochter

Richten Sie bitte Ihre Offerte an

L. Demarmels, Hotel Spürgarten,
Lindenplatz 5, 8048 Zürich,
Telefon (01) 62 24 00.

4461

Gesucht baldmöglichst nettes Mädchen als

Barmaid

eventuell Anfängerin in Jahresstelle.

Hotel und Restaurant Alpenrösli, 6074 Giswil

Telefon (041) 68 11 94

4460

Wir suchen auf sofort

Hotelfach-Assistentin

Hauptaufgabenbereiche:
Service-Ueberwachung
Bankette
Lingerie, Zimmer.

Wir stellen uns für diesen Vertrauensposten eine jüngere Person zwischen 22 und 28 Jahren vor.

Hotel-Restaurant Ochsen Satteltasche

Hp. Schatzmann verlangen.
Telefon (064) 51 24 04

4450



Hotel Bernina Samedan

(120 Betten)

sucht:

Entremetier

Commis de cuisine

Bei Zufriedenheit wird lange Wintersaison von anfangs Dezember bis Mitte April zugesichert.

Offerten an:

V. Candrian, Hotel Bernina,
7503 Samedan.

4451



Wir suchen auf 1. August oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Commis de cuisine

(saucier)

Chef de partie

(rôtisseur)

für Grill-Stube.

Wir bieten Ihnen gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Anfragen an
Herrn Federer, Telefon (071) 43 01 80.

ASSA 88-125

Hotelkette im Fernen Osten

sucht folgende Mitarbeiter

food & beverage manager
sous-chef
chef de partie

Zweijahresvertrag mit bezahlter Reise. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4289 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



H-G-O Hotels

Handeck und Grimsel-Hospiz
am Grimselpass
3861 Guttannen

Wir suchen per sofort für die Sommersaison

Commis de cuisine
Restaurationstochter
evtl. Kellner

Angenehmes Arbeitsklima, angemessener Fixlohn. Kost und Logis im Hause.

Offerten an H. G. O Hotel Handeck
3861 Guttannen
Telefon (036) 73 11 31

4304



cherche

un demi
chef de rang

stagiaire

Entrée à convenir.

S'adresser à Mme Keller,
131, rue de Lausanne, 1200 Genève
4389



Unser vielseitiger und bekannter Hotelbetrieb lebt von zufriedenen Gästen. Damit wir die Ansprüche dieser Gäste weiterhin zufrieden stellen können, brauchen wir gute, zuverlässige Angestellte, und wir suchen daher in Jahresstellen

Sekretärin
für die Réception

Barmaid
für Diskothek

Serviertochter
für Snack-Restaurant

Haasmädchen

Wir erwarten gerne Ihre telefonische oder schriftliche Kontaktnahme.

Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
R. M. Dönnl, Telefon (084) 41 47 47

4382



Gesucht nach Uebereinkunft
bestqualifizierten

Chef de service

in unsere gepflegte Rôtisserie und Restaurant.

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

Alter nicht unter 35 Jahren.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung.
Frau Lier, Telefon (01) 45 99 55.

4368

Thunersee
Hotel-Restaurant
Seerose
3705 Faulensee-Spiez

Wir suchen für lange Sommersaison oder eventuell Jahresstelle per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Koch

(chef de partie)

Der Posten verlangt eine selbständige, initiative Fachperson.

Wir erwarten gerne Ihre Anfrage oder Bewerbung
Familie Hs. Fuhrer-Hofstetter, Telefon (033) 54 10 25.

4350



Grosser Saisonbetrieb allerersten Ranges sucht in Jahresstelle

Betriebsassistenten

Wir stellen uns einen initiativen, jüngeren Schweizer mit absolvierter Hotelfachschule und einiger Praxis in allen Departementen vor.

Nach einer kurzen Einführungsphase wird Ihr Einsatz im administrativen Bereich als Stellvertreter des Personalchefs und ebenso im Bankett- und Kongressgeschäft sein.

Es handelt sich um eine äusserst vielseitige Aufgabe mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Eintritt bald oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4374 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

3241

For the

Manila Hotel

Manila, Philippines

the most luxurious Hotel in the Far East, we have the following positions available:

maître d'hôtel
sous-chef
chef garde-manger
chef pâtissier

We grant excellent salary and fringe benefits, on a two years contract.

Only experienced professionals with outstanding background should apply to:

P. O. Box 307, MANILA HOTEL, Manila
Philippines, Cable: Manihotel

4322

Für unser **neu renoviertes** Restaurant-Center suchen wir einen versierten

Koch und
Hilfskoch

Wir bieten: gute Sozialleistungen und Einkaufsvergünstigungen.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung an:

Herrn Rolf Frey, Coop Olten, Aarauer Strasse 10, 4600 Olten
Telefon (062) 21 60 21, intern 19

P 29-138



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Commis de cuisine
Lingerie-Zimmermädchen
Küchenbursche

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.
Hotel Plaza, Göthestrasse 16,
8001 Zürich, Telefon (01) 34 60 00.

3666

Klinik Hirslanden, Zürich

sucht tüchtige

Gouvernante

für Hausdienst

Vielseitige Tätigkeit in kleinem Team.

Eintritt 1. September 1976 oder nach Vereinbarung.

Klinik Hirslanden, Direktion
Witellikerstrasse 40, Postfach
8029 Zürich
Tel. (01) 53 32 00

Hôtel Le Richemond

case postale 684

1211 Genève 1

cherche pour entrée à convenir

commis pâtissier

Faire offre complète à la direction.

Verenahof Hotels Baden

Wir suchen zum gelegentlichen Eintritt

Economat-Gouvernante
Zimmermädchen
Demi-chef

Offerten bitte an Hotel Verenahof, 5401 Baden.

4321

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.

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

JUNGFRAU



Hotel- und Restaurationsbetriebe

Buffet Kleine Scheidegg

Hotel Elvergletscher

Gletscherrestaurant Jungfrauoch

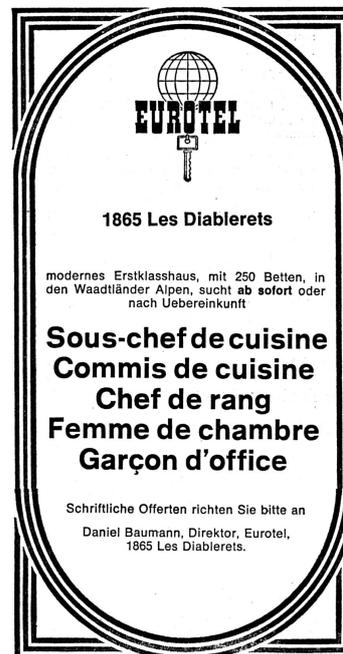
Wir suchen für unsere Betriebe in Saison- oder Jahresstelle per sofort

Köche

Möchten Sie etwas Ausserordentliches erleben und sind Sie gewillt, in einem jungen dynamischen Team mitzuarbeiten, so senden Sie Ihre Bewerbung bitte mit den üblichen Unterlagen an

Administrations-Büro Jungfrau
Hotel- und Restaurationsbetriebe,
Hotel Metropole
3800 Interlaken
oder rufen Sie uns einfach an:
(036) 21 21 51 intern 515.

4349



Hotel Losone bei Ascona
sucht für Sommersaison 1976 bis 31. Oktober

**Chef de partie
Restaurationskellner
Restaurationstochter**
à-la-carte-kundig
**Commis de bar
Kindermädchen
Casserolier
Küchenbursche
Hilfsbarmaid**

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

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

4462



Restaurant National Bad Ragaz

sucht für sofort strebsamen

Koch

in kleine Brigade, neben Küchenchef.

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause sowie einen

Koch-Lehrling

der Interesse zeigt an einer sehr gut ausgewiesenen Lehrstelle.

Beginn: 1. Juli 1976, Probemonat.

Anfragen bitte an:

Hr. Rudolf Brechbühl, Küchenchef
Telefon (085) 9 13 04

4424

Per 1. November 1976 gesucht:

Gerantenehepaar

eventuell Gerant.

Ihr Wirkungsbereich:

Leitung eines neuen, modern eingerichteten Selbstbedienungsrestaurants (130 Sitzplätze) auf dem Platze Basel.

Unsere Anforderungen:

Fundiertes fachliches Wissen in Verbindung mit praktischer Erfahrung in der Führung einer rationalen und trotzdem ideenreichen Küche, Flair für Personalführung, Freude am Verkauf und am Umgang mit Gästen.

Unser Angebot:

Sorgfältige Einführung in Ihren Verantwortungsbereich, Leistungslohn mit ausgebauten Sozialleistungen, attraktive Arbeitszeiten (abends ab 21 Uhr und sonntags geschlossen).

Sollten Sie sich für diese Stelle interessieren, erbiten wir Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen unter Chiffre Z 03-994810 an Publicitas, 4001 Basel.

Gesucht

für die Sommersaison

Koch neben Chef

Jungkoch

Saaltochter

junge Tochter für Saalservice

Restaurationstochter

eventuell Jahresstelle,

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee.

Eintritt so bald als möglich oder nach Uebereinkunft.

Offerten an

**Hotel Sonne
6375 Beckenried**

Telefon (041) 64 12 05.

4427

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung tüchtiges

Geranten-Ehepaar

für Restaurant-Dancing-Bar.

Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre K 25-60152 S an Publicitas, 6370 Stans.

Jeune commis de cuisine

sortant d'apprentissage, éventuellement logé cherché par

Restaurant Bavaria

49, rue du Rhône, 1204 Genève, téléphone (022) 28 05 01.

Zürich

Gesucht auf Herbst 1976 in mittelgroßes, gepflegtes Hotel tüchtige, sprachgewandte

Aide du patron

mit längerer Berufserfahrung. Bei Eignung Aufstiegsmöglichkeit zur Direktion.

Ausführliche Offerten unter Chiffre 4411 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht nach den USA

in mittelgroßes Restaurant in aufstrebender Kleinstadt im Nordwesten

tüchtiger junger Koch

mit mindestens 3 Jahren Berufserfahrung in guten Häusern. Englische Sprachkenntnisse unbedingt erforderlich. Kenntnisse in Schweizer-Spezialitäten, Bankett- und À-la-carte-Service werden vorausgesetzt.

Für alleinstehenden (eventuell mit Ehefrau) Fachmann, der sich für 3 Jahre verpflichten würde, wird gutes, den Berufserfahrungen angemessenes Salair sowie die Reise bezahlt (Arbeitsvisa erforderlich).

Bewerbungen mit Zeugnis-Kopien und Bild per Air-Mail an folgende Adresse:

Mr. René Mebes, Swiss-Chalet I N C Kettle-Falls, Washington 99141/USA.

4412

Hotel Scheuble

Zähringerplatz 8001 Zürich

sucht per sofort oder nach Vereinbarung jüngere

Gouvernante

Geregelte Arbeitszeit, Unterkunft und Verpflegung im Hause.

Bewerbungen bitte an:

Fr. E. Müller, Telefon (01) 32 87 95.

4428

Modernes Hotel sucht für Juli/August, eventuell länger, tüchtige

**Zimmermädchen
eventuell Studentinnen**

Angenehmes Arbeitsklima, vielseitige Tätigkeit, hoher Lohn, Personalfürsorge.

Telefon (030) 4 48 55.

4420



Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Etagengouvernante

Das Arbeitsgebiet umfasst Unterstützung und Ablösung der ersten Etagengouvernante

sowie einen

Nachtportier

zur Unterstützung und Ablösung des Nachtsekretärs.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: Hotel Europe, Herrn Dir. E. Lesmann, Clarastrasse 35-43, 4059 Basel, Telefon (061) 26 80 80

P 03-304

Jelmoli

Zur Ergänzung unseres Restaurations-teams im

«Molino Reh»

in Winterthur, an bestfrequenterer Lage suchen wir

**Jungkoch/Köchin
Serviertochter/
Kellner
Hausbursche**

Wir erwarten versierte, zuverlässige und aufgeschlossene Mitarbeiter/in, denn wir legen grossen Wert auf einen flotten Service.

Details über diese Anstellungen erfahren Sie von unserem Geranten Herrn Grüter Molino «Reh», Marktgasse 61, 8400 Winterthur, Telefon (052) 22 19 37

P 44-655



In unserem jungen Team fehlt noch ein flinkes

Buffetmädchen

das dort einspringt wo's brennt. Hoher Lohn, 5-Tage-Woche, Reiselgeheheit. Telefon (073) 43 17 83.

OFA 128.199.015

Gastronomischer Betrieb im Stadtzentrum von Lugano sucht noch folgendes Personal in Jahresstelle. Eintritt sofort.

Chef de Service

(eventl. weibl., sprachkundig)

**2 Chefs de partie
2 Commis de cuisine
2 Serviertöchter
Buffetdame oder
Buffetbursche**

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4473 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht für anfangs August jungen

Koch oder Köchin

sowie

Office-Bufferburschen

(eventuell Mädchen).

5-Tage-Woche, Mittwoch und Donnerstag geschlossen, 10 Minuten vom Stadtzentrum Zürich.

M. Sartori

**Restaurant Oberer
Mönchhof
8802Kirchberg**

Alte Rheinstrasse 99, Telefon (01) 715 40 06.

4470

**Grand Hotel Vereina
7250 Klosters**

sucht für Sommersaison (20. Juni bis Anfang September)

2 Commis de partie

Offerten erbeten an die Direktion. Grand Hotel Vereina, 7250 Klosters, Telefon (083) 4 11 61

4261

**Hôtel des Platanes
2025 chez le Bart**

(au bord du lac de Neuchâtel)

Téléphone (038) 55 29 29.

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir un

**commis de cuisine
sommelier ou
sommelière**

pour le snack.

4465

**Gasthof Adler
8427 Rorbass ZH**

sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft in Spezialitätenrestaurant (5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit und guter Verdienst)

**Serviertochter
oder Kellner**

Buffetochter

(kann angelernt werden)

sowie

Mädchen und Bursche

für Küche und Haus.

Offerten richten Sie bitte an Familie Lindauer, Telefon (01) 96 21 12. (Dienstag geschlossen).

4463

Ihre Chance:

Einen interessanten und angenehmen Arbeitsplatz finden Sie in unserem traditionsreichen und nach modernen Gesichtspunkten geführten Haus als:

**Sous-chef saucier
Demi-chef saucier
Chef de partie garde-manger
Telefonistin
Zimmermädchen**

Gute Bezahlung, 5 1/2-Tage-Woche, Eintritt nach Vereinbarung.

Rufen Sie uns bitte an oder schicken Sie uns Ihre ausführliche Bewerbung mit Zeugnisabschriften und Lichtbild.

4419



Italienische Hotelgesellschaft sucht sprachkundige

Sekretärinnen

neu für zwei ihrer Hotels, und zwar:

Lloyd's Baia Hotel

Vierti sul Mare

(Amalfi Küste/Salerno) (Jahresstelle)

und

Mazzarò Sea Palace

Taormina/Sizilien)

(eventuell Jahresstelle).

Gewünscht wird: Erfahrung im Hotelfach. Sprachen: Deutsch, Englisch, Italienisch, eventuell Französisch. Gepflegte Erscheinung.

Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto sind zu richten an die jeweilige Direktion der Hotels.

Telefonische Auskunft: Herta Hemmerle, Vaduz, Telefon (075) 2 19 83 (Privat) (075) 2 34 34 (Geschäft)

4418

Hôtel premier ordre, Genève

cherche:

**un portier de nuit
expérimenté**

Offres avec curriculum-vitae, photographie et copies de certificat sous chiffre 4413 à Hotel-Revue, 3001 Berne.



Für meinen neuzeitlichen Betrieb suche ich

tüchtiges Ehepaar

(Wohnung vorhanden).

Sie: selbständige Führung eines kleinen Restaurants, Aufsicht des Gästehauses.

Er: allgemeine Arbeiten, Gartenarbeiten, eventuell Mithilfe in der Küche.

Zimmermädchen

sauber und fleissig für Jahresbetrieb.

Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit sind erbeten an

Max Pfister-Staub, Postfach 6423, Seewen/Schwyz, Telefon (043) 21 50 45.

4410

Sportzentrum Grindelwald

Das Sportzentrum Grindelwald eröffnet am 1. Februar 1977 sein Restaurant. Zur Führung dieses Betriebes suchen wir jungen, initiativen Berufsmann als

Gerant oder Pächter

mit Fähigkeitsausweis A.

Bewerbungen mit entsprechenden Unterlagen erbiten wir bis 15. 1976 an:

Sportzentrum Grindelwald AG

4426

Gesucht für die Wintersaison in
Erstklasshotel in Graubünden
(150 Betten)

Küchenchef

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter
Chiffre 4421 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für unseren bestbekanntesten «Bern's
Night-Club»

Barmaid

Es wollen sich nur qualifizierte Damen mit Berufspraxis
melden. Der Betrieb ist sonntags geschlossen.
Wir geben Ihnen über diese interessante Stelle
gerne Bescheid.

Besuchen Sie uns im Hotel Stadthaus, Nidau.
Telefon (032) 51 51 52, verlangen Sie bitte Herrn Venturini.
P 06-1706



9470 Buchs

sucht in Jahresstellen einen

Restaurationskellner

Es kommt nur gut ausgewiesene Kraft in Frage.

Offerten erbeten an

Fritz Gantenbein, Hotel Bahnhof,
9470 Buchs, Telefon (085) 6 13 77.
4440

Erfahrener

Koch / Kammerdiener

gesucht in Arztvilla zu zwei Erwachsenen nach
Lugano. Zimmermädchen vorhanden. Ausgezeichnete
Zeugnisse und Referenzen notwendig. Eventuell
junger Koch mit Ausbildung kann angelernt werden.

Hoher Lohn und geregelte Freizeit und Ferien. Zimmer
mit Bad und TV.

Offerten unter Chiffre 4439 an Hotel-Revue,
3001 Bern.
4440

**Hotel-Restaurant
Weisses Kreuz
3800 Interlaken**

sucht für die laufende Sommersaison mit Eintritt
1. Juli

Koch

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51.
4230

Restaurant Guggach

am Bucheggplatz/Rötelstrasse 150
8057 Zürich, Telefon (01) 60 32 10
O. Weber + P. Zumbühl

Für unseren modernen Restaurationsbetrieb mit angenehmem
Arbeitsklima suchen wir in Jahresstelle
per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch

Commis de cuisine

Alle Sonn- und Feiertage frei.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche oder telefonische
Bewerbung mit den üblichen Beilagen an

C. Hemmann, Küchenchef,
Telefon (01) 60 34 15 oder (01) 60 32 10.
4434

Gérant

est cherché pour petit restaurant centre Genève.
Caution désirée.

Offres avec curriculum vitae et références sous
chiffre 4471 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Beförderung

ist bei uns kein leeres Wort.
Unser langjähriger

Chefsaucier

übernimmt die Stelle eines Küchenchefs
in unserem neuesten Mövenpick.
Sein Nachfolger sollte nicht nur ein
Gastronom sein, sondern auch
renditenbewusst kochen, Verantwortung
übernehmen und sich teilweise um die
Lehrlingsausbildung kümmern können.

Wir bieten eine guthonorierte
Tagesstelle mit ausgezeichneten
Aufstiegchancen und allen Vorteilen
eines grossen Unternehmens.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an
Mövenpick Bahnhofsplatz,
Bahnhofsplatz 14, 8001 Zürich,
Telefon (01) 27 78 78, Herr F. Bischof
P 44-61

Gesucht für Speiserestaurant in Chur,
per sofort

1 Koch

**1 Commis
oder Jungkoch**

Geregelte Arbeitszeit, guter
Leistungslohn, Kost und Logis im Hause.

Anfragen sind zu richten an:
Telefon (081) 22 39 55.
P 13-1380

Dringend gesucht

**Jungkoch
oder eventuell Hilfskoch**

in lebhaften Betrieb.

Gute Entlohnung, geregelte
Arbeitszeit.

Interessenten melden sich bei
Familie Knüsel-Zraggen

**Restaurant Kollermühle
6300 Zug**

Telefon (042) 21 00 60.
P 25-12551



Dieses Signet versucht etwas aussagen
über die Freude an unserer
qualitativ hochwertigen, farbigen
Palette von frischen Gemüsen
und vegetarischen Spezialitäten
- welche wir in modern
gestalteten Räumen in einer
fröhlichen Atmosphäre unseren
Gästen anbieten.

Wünschen Sie als

Koch oder Köchin

oder als charmante

Service-Angestellte

(Anfängerin wird angelernt)

in unserem Team mitzuarbeiten?

Bitte melden Sie sich bei:
Restaurant Hilli Veggi,
8001 Zürich-Stadtzentrum,
Sihlstrasse 29, Telefon (01) 25 79 70.
4448



Wir suchen mit sofortigem Eintritt

**Portier
Saalcommis
Commis de cuisine**

Offerten mit den üblichen
Unterlagen erbeten an
Eden-Hotel, 3700 Spiez.
4453

Bellevue Palace Hotel Bern

Wir suchen für unsere Hotel-
und Stadthaus fachkundige und
sprachkundige, junge und adrette

Barmaid

Richten Sie bitte Ihre
Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen an den
Personalchef.
4455

Gesucht in Spezialitätenrestaurant
nach St. Gallen einen im à la carte
versierten

Küchenchef

Guter Lohn, Eintritt nach
Uebereinkunft.

Postfach 29, 9012 St. Gallen.
4443

**Hotel- und
Bädergesellschaft
3954 Leukerbad/Wallis**

Wir suchen

**zuverlässigen
Nachtportier**

Wir bieten geregelte Arbeits-
und Freizeit sowie kostenlose
Unterkunft und Verpflegung,
ferner freie Benutzung
des Schwimmbades.

Offerten mit den üblichen
Unterlagen sind erbeten an

Herrn Ernest A. Reiber, Direktor,
Hotel- und Bädergesellschaft,
3954 Leukerbad.
4454

On cherche

2 sommeliers

pour de suite ou à convenir.
Place à l'année.

Faire offre:

**Buffet de la Gare
2610 St-Imier**

Telephon (039) 41 20 87.
ASSA 93-40523

Kuwait

Gesucht in Erstklasshotels
einige
- Chef Cooks
- Head Waiters
- Housekeeping Supervisors
- Housekeepers

mit Praxis und sehr guten
Englischkenntnissen. Einreise-
Visum wird beschafft, guter
Verdienst, Eintritt nach
Luxern möglich.

Wenden Sie sich vertrauensvoll
an
Ausland-Stellenbüro «Express»
Bundesplatz 10, 6003 Luzern,
Telefon (041) 22 65 15
Seit 30 Jahren Auslandsplatzierungen.
P 25-48784

Hotel-Restaurant zur Au

8108 Dällikon
5 km ab Stadtgrenze Zürich.
Mit bester, direkter
Busverbindung in die
Stadt.

Wir suchen per sofort
oder nach Uebereinkunft

Saucier/Sous-chef

zirka 23-25jährig

**Haustochter/
Hausbursche**

Wir bieten geregelte
Arbeitszeit, feste Entlohnung
und freie Kost und Logis
oder Wohnung.

Gastarbeiter wollen sich
nur mit Jahresbewilligung
melden.

Offerten mit den üblichen
Unterlagen und Lohnansprüchen
sind zu richten an:

Hotel-Restaurant zur Au,
A. Brun
Telefon (01) 844 05 50.
4431



Grand Hotel

Nous cherchons encore pour de suite
saison d'été 1976:

couple d'étage

commis de rang

demi-chefs de rang

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

Telephon (025) 6 24 71.
4414



**HOTEL
BASEL**

sucht per sofort
oder nach
Uebereinkunft

für sein A-la-carte-Restaurant,
den «Basler Keller», flinke und
freundliche

Serviertochter

Wir erwarten:
Gründliche Fachkenntnisse,
Erfahrung in gleichwertigem
Restaurant, Sprachkenntnisse.

Wir bieten:
Zeitgemässe Entlohnung,
Sozialleistungen,
5-Tage-Woche, Kost und
Logis im Hause.

Fühlen Sie sich angesprochen,
so telefonieren Sie uns
sofort ins

HOTEL BASEL
Telefon (061) 25 24 23
Münzgasse 12, 4001 Basel
4417

L'Ente Turistico di Lugano cerca per il servizio
Palazzo dei Congressi:

Acquisitore di congressi

(sales manager)
per la ricerca di congressi, l'allestimento di offerte di
soggiorno complete per gruppi e per il potenziamento
promozionale.

Si richiede dal concorrente - sia donna o uomo -

- conoscenza delle lingue nazionali e dell'inglese (parlate e scritte)
- esperienza nel settore turistico e possibilmente congressuale
- piacere e disponibilità per viaggi e soggiorni prolungati all'estero.

Si offrono: retribuzione adeguata con prestazioni sociali complete.

Offerte con curriculum, referenze e pretese a
Direzione Ente turistico, 6901 Lugano.

P 24-4225



Bahnhofbuffet Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft
für die Brasserie/Taverna und teilweisen
Einsatz in anderen Abteilungen

Chef de service

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

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

Melden Sie sich bitte schriftlich oder
telefonisch.

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern
Tel. (031) 22 34 21
4435



Für unseren erstklassigen Night-Club suchen wir
eine

Barmaid

Wir erwarten von Ihnen Branchenkenntnisse und
gute Umgangsformen.
Eintritt: 1. Juli 1976.



Fam. Caversaccio
Bar Cavallino
4514 Lommiswil (Nähe Solothurn)
Tel. (065) 61 10 68
P 37-420



**L'ÉCOLE HOTELIÈRE
DE LAUSANNE**

cherche une

gouvernante de lingerie

appelée à diriger la lingerie et à participer à l'enseignement
théorique et pratique pendant quelques heures par semaine.

Nous offrons:

- matériel et locaux ultra modernes
- bonne ambiance de travail,
- 4 semaines de vacances
- les 3 repas gratuits,
- possibilité de logement dans le cadre de l'École.

Prière d'adresser vos offres avec un bref curriculum
vitae à la direction de l'École hôtelière, Le Chalet-à-
Gobet, 1000 Lausanne 25.
4449

Voor een horecabedrijf in het Noorden van Nederland zoeken
wij op redelijk korte termijn een all-round geschould horeca-
man met de nodige kwaliteiten en diploma's voor

BEDRIJFSLEIDER

Zijn taak wordt de algehele leiding van het hotel met een
grote mate van zelfstandigheid en eigen verantwoordelijkheid.
Flexibiliteit en persoonlijk initiatief zijn gewenst voor de
kritisch richtinggevend begeleiding van het dagelijkse bedrijfs-
gebeuren.

Voor de juiste man van 30 à 40 jaar betekent deze functie een
permanente uitdaging met alle interessante mogelijkheden en
voordelen van dien.

Sollicitaties voor deze functie onder chiffré 638, Hotel-Revue,
3001 Bern.

Hotel Europe, Zürich

sucht jüngere, einsatzfreudige

Etagengouvernante

Sprachkenntnisse und Erfahrung in Personalführung
erwünscht.

Eintrittsdatum zirka 16. September 1976.

Offerten sind erbeten an die Direktion,
Telefon (01) 47 10 30.
4432

Sekretär (Sekretärin)

Für unser Erstklasshaus, 300 Betten, in Ganzjahresstelle, suchen wir tüchtigen

lange Hotelpraxis, für Réception und Kasse, Sprachen D, F, E, I, überdurchschnittliches Salär;

ebenfalls tüchtiger sprachen- und fachkundiger

Chef de service

für unseren grossen Rôtisserie- und Restaurationsbetrieb.

Hotel La Perla Agno, Lugano

Telefon (091) 59 18 23.

4491

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.

Front Desk:
Réceptionist(in)
Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurant:
Kellner
Anfangskellner
Kiosk:
Verkäuferin
Etage:
Zimmermädchen

Interessenten für diese Stellen wenden sich schriftlich oder telefonisch an Herrn F. Giesmann, Hotel Nova Park, Badenerstrasse 420, 8004 Zürich, Telefon: 54 22 21.

637

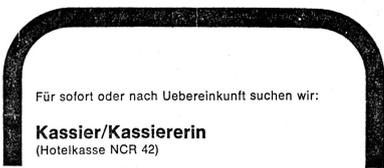
Hotel Nova-Park – wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

Etablissement région Lac Léman cherche pour son bar-dancing pour entrée immédiate ou à convenir

Barmaid

Conditions de travail et salaire intéressantes.

Faire offre avec curriculum vitae sous chiffre 4324 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Kassier/Kassiererin
(Hotellkasse NCR 42)
Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Commis de cuisine

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.

4476

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



K72



Für die Sommersaison benötigen wir noch folgende Mitarbeiter

Restaurationstochter/ Kellner
Zimmermädchen

Richten Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:
Hotel Valbella Inn
Direktor E. Frauchiger
7077 Valbella
Telefon (091) 34 36 36

4404



Restaurant Casino
Zürichhorn
sucht per sofort für gepflegten A-la-carte-Service

2 chefs de rang
sowie
1 commis de cuisine

Bewerber melden sich bei Gebr. Jgnaz & Bruno Wolf
Bellerivestrasse 170
8008 Zürich
Tel. 55 20 20

4394

Seychelles

Young, experienced

chef/manager

for new small restaurant with terrace area.

Please contact Mr. Curtis-Bennett,

P. O. Box 219, Port Victoria, Mahe, Seychelles. To start work August.

4380



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison, evtl. Jahresstelle,

Serviertochter oder Kellner

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.

4251

Klinik Hirslanden, Zürich

sucht tüchtige

Gouvernante

für Hausdienst.

Vielseitige Tätigkeit in kleinem Team.

Eintritt 1. September 1976 oder nach Vereinbarung.

Klinik Hirslanden, Direktion
Witellikerstrasse 40, Postfach
8029 Zürich
Tel. (01) 53 32 00

4326

SILBERKUGEL

MÖVENPICK

VORANZEIGE

Wir eröffnen im September einen neuen Betrieb

MÖVENPICK RASTSTÄTTE KEMPTAL N1

wir suchen

für die **SILBERKUGEL**

Betriebslstr.-Stellvertreter
Essbarverkäuferinnen
Beefmaster
Reiniger

für die **LANDBEIZ**

Betriebslstr.-Stellvertreter
Köche / Hilfsköche
Service-Personal
Kassiererinnen

Chef-Steward
Shop-Leiter
Kiosk-Verkäuferin

Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft. Rufen Sie uns an.
Tel. 01 39 44 00 (verlangen Sie Walter Lehmann)

Silberkugel AG
Badenerstrasse 120
8004 Zürich

Hotel-Speiserestaurant 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

Nous cherchons bon

sommelier

Hôtel des Trois Rois, 2400 Le Locle,
Téléphone (039) 31 65 55

4306



Luxemburg P.O. Box 512

Im Herzen des Europazentrums der Stadt Luxemburg. Grösstes Erstklasshotel mit 280 Zimmern, Konferenz- und Bankettsälen von 300 bis 500 Personen sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Asst. Food & Beverage Manager

Wir verlangen gute Küchen- und Servicekenntnisse sowie Englisch, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift.

Wir bieten Ihnen eine gutbezahlte Dauerstelle mit guten Aufstiegsmöglichkeiten.
Werden Sie ein Mitarbeiter der grössten Hotelkette der Welt.



Vollständige Offerten richten Sie bitte an die Direktion. (Tel. 43 50 51.)

4481

Gesucht nach Uebereinkunft

2 Kellner

in Erstklass-Betrieb in Biel.

Tel. (032) 42 44 11
ASSA 80-49

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Stellengesuche
Demandes d'emploi



Exekutive Housekeeper

German, English, Spanish and French speaking, with overseas experience and excellent references, seeks first class position in Autumn, preferably overseas.

Chiffre 4407 to Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dynamischer, klassisch ausgebildeter

Hotelier

mit viel Erfahrung auf dem Restaurations-Sektor, sucht neues Betätigungsfeld als Direktor im In- (Winterkurort bevorzugt) oder Ausland.

Offerten bitte unter Chiffre 4422 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir sind ein gut ausgebildetes, junges

Schweizer Hotelier-Ehepaar

mit viel Elan und möchten gerne für einige Zeit die Direktion eines guten Hauses im Ausland übernehmen.

Ueber Ihre Offerte unter Chiffre 4423 an Hotel-Revue, 3001 Bern, freuen wir uns!

Junger Schweizer (25) sucht Stelle in Hotel- oder Restaurationsbetrieb als

Direktionsassistent

Bisherige Ausbildung:
- Wirtschaftsmatura (E)
- Diplom Hotelfachschule Lausanne
- Hotelpraxis
- Auslandsaufenthalt
- Sprachen D, F, E
Eintritt sofort oder nach Absprache.

Offerten unter Chiffre 4441 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

On cherche place d'apprentissage

de cuisinier

pour jeune homme fort, terminant son école secondaire au printemps 1977.

Faire offres à
Roger Champoud, Bühlgässli 6,
3700 Spliez.

P 05-300085

25jährige Bernerin mit Erfahrung im

Bar- und Speiseservice

sucht interessante, gutbezahlte Stelle in angenehmes Arbeitsklima. Ostschweiz bevorzugt.

Offerten an:

M. Emmenegger, Zieglerstrasse 36,
3007 Bern.

P 05-304260

Jeune homme, 18½ ans, cherche place

d'apprenti cuisinier

Offres sous chiffre 28-350067 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.

P 28-350067

Charmante Autrichienne, bonnes représentations et références comme

Chef-Barmaid

Expériences des années en Suisse, patente A, parlant allemand, anglais, français et ital., cherche nouveau sphère d'activité dans un bar d'hôtel première classe ou dancing exclusive. Libre à partir d'hiver 1976/77. Veuillez adresser votre offre sous chiffre 4474 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Suisse romand, école hôtelière de Giron, sachant allemand, anglais, espagnol, expérience de la machine NCR 42, cherche place pour le 1er septembre 1976 comme

secrétaire de réception

à Genève.

Adresse:
Sylvain Perret, Hôtel Bellevue,
3954 Lôleche les Bains

4446

Empfangspraktikantin

in renommiertem Hotel.

Offerten unter Chiffre 4444 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann

35jährig, zurzeit tätig als Vize-Direktor in grösserem Hotel, sucht neuen Wirkungskreis.

Kaufmännische Lehre, Diplom Hotelfachschule Lausanne, Sprachen D, F, E, etwas Italienisch, längerer Amerikaaufenthalt.

Offerten unter Chiffre 4452 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune secrétaire

romande, cherche poste dans station, à partir 1er août. Bonnes connaissances anglaises; désire parler allemand.

Ecrire sous chiffre PK 353735 à Publicitas, 1002 Lausanne

Stellenangebote Offres d'emploi

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

Auf sofort oder nach Ueberreinkunft suchen wir zur Vervollständigung unseres Küchenteams

**Sous-chef-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 Schöps, Personalchef, oder telefonieren Sie ihm.

Bewerbung einsenden an:

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



Stellengesuche Demandes d'emploi

**Restaurateur/
Chef de cuisine**

cherche remplacement pour vacances ou service militaire. Suisse romande.

Faire offres sous chiffre 4300 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

**aide du patron/
chef de service**

expérimenté, dynamique et bon organisateur cherche nouvelle position.

Faire offre sous chiffre PB 353 417 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Chef de cuisine

ayant de bonnes connaissances, cherche à l'année emploi pour diriger une cuisine soignée avec brigade. Sérieuses références.

Faire offres sous chiffre 4299 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotelkaufmann

sucht Vertrauensposten.

Praxis in den Sparten: Werbung, Einkauf, Lohn- und Hauptbuchhaltung, Finanzen, Organisation, gepflegter Umgang mit dem Personal. Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre 4403 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barman

sucht per sofort oder nach Ueberreinkunft Stelle in Bar-Dancing, Raum ZH, BS.

Offerten unter Chiffre T 304207 an Publicitas, 3001 Bern.

Suchen Sie

einen verheirateten Schweizer, Fähigkeitsausweis A, (Bern und Graubünden), welcher seit vielen Jahren in führenden Häusern im In- und Ausland im Service sowie speziell als Küchenchef gearbeitet hat und seit über 11 Jahren als Betriebsleiter (Hotelbetrieb und Personalrestaurant) tätig ist, als

Gerant/Küchenchef

In Hotel, Restaurant oder evtl. Personalkantine?
Guter Organisator und Kalkulator.
Sollten Sie eine entsprechende Position zu besetzen haben, würde ich mich freuen, mit Ihnen in Kontakt zu treten.

Zuschriften unter Chiffre S 30657 an Publicitas, 3001 Bern.

Hotelassistentin

Bevorzugte Region Westschweiz (Französisch sprechend) eventuell Berner Oberland.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4479 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi

Bestausgewiesenes, seit 1971 selbständig tätiges Ehepaar sucht

Direktion evtl. Pacht

in gutgeführtes Hotel-Restaurant, auf Frühling 1977, Kanton Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4486 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

<p>Schweizer, 36, Hotel- und Restaurantfachmann, Fähigkeitsausweis A, mehrjährige Ausländerfahrung, sucht</p> <p>Position</p> <p>im In- oder Ausland. Da zurzeit im Ausland, sind Offerten erbelten zur Weiterleitung an: E. Trummer, Römerstrasse 167 8404 Winterthur</p> <p>4500</p>	<p>Büroangestellte (53 J.) sucht Saisonstelle als</p> <p>Hilfssekretärin</p> <p>D. E. F. Kenninisse Italienisch und Spanisch.</p> <p>Offerten unter Chiffre 4488 an Hotel-Revue, 3001 Bern.</p>	<p>Ein Hotelprospekt</p> <p>in bunten Farben</p> <p>ist eine direkte Werbung für Sie.</p> <p>Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes</p> <p>in Buch- oder Offsetdruck.</p> <p>Druckerei des «Bund» F. Pochon-Jent AG Eiffingerstrasse 1 3001 Bern Tel. (031) 25 66 55</p>
<p>Ticino</p> <p>Donna Svizzera con bambino (6) cerca impiego in Albergò (tutto l'anno aperto) come segretaria di ricezione. Buone conoscenze delle lingua italiano e francese. Madra lingua tedesco. Dattilografia, patente kat. A.</p> <p>Offerte gradite al Tel. (01) 77 35 37</p> <p>4497</p>	<p>KOCH</p> <p>(23jährig, verheiratet, 2 Kinder), zurzeit Küchenchef in kleiner Brigade, sucht angenehme Jahresstellung auf 1. 10. 1976.</p> <p>Offerten unter Chiffre 13-25590 an Publicitas, 7002 Chur.</p>	<p>Jeune dame</p> <p>aimable, distinguée, désire servir dans bar-hôtel. Station ou région lac.</p> <p>Ecrire sous chiffre 4477 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.</p>

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Einmalige Gelegenheit!

Zum Eigenbetrieb oder als Kapitalanlage zu verkaufen

Erstklass-Hotel-Restaurant

in mittlerer Stadt am Jurasüdfuss.

Das Haus ist zu einem grossen Teil renoviert und mehrfach ausbaufähig. Der Betrieb umfasst: Hotel mit 26 Fremdenbetten, Stadt-Restaurant mit 65 Sitzplätzen, Grill-room mit 30 Sitzplätzen und Saal mit 200 Sitzplätzen; Konferenzräume, Verkaufsläden, Wohnungen, Autoeinstellhalle.

Interessenten erhalten Auskunft über Chiffre L 22526 der Publicitas, 3001 Bern.

Hotelkomplexe

Einmalige Lage (von den Grossstädten in zirka 1 Autostunde erreichbar).

**Logement zirka 130 Betten
Restauration zirka 300 Plätze**

Das Objekt ist nicht nur für Hotelketten bzw. Reiseorganisationen geeignet, sondern auch als

Schulungszentrum

für Industrie, Banken, Versicherungen usw. Das Objekt ist tadellos unterhalten, es bestehen Erweiterungsmöglichkeiten und die Preisvorstellung ist realistisch.

Anfragen werden vertraulich behandelt. Schreiben Sie bitte unter Chiffre 4425 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelgarni oder kleines Restaurant

in der Nähe von Ascona oder Locarno.
Offerten unter Chiffre 13-301468 an Publicitas, 7002 Chur.

Gross-Restaurant

modern eingerichtet, mit verschiedenen Nebenräumlichkeiten, in folge vorgerücktem Alter des Besitzers. Späterer Verkauf nicht ausgeschlossen. Situation: Zentralschweiz, einzigartige Lage.

Offerten unter Chiffre 4501 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Region Ostschweiz

Zu verpachten, eventuell zu verkaufen,

Restaurant/Hotel

an herrlicher Seelage.

Saisonbetrieb (März-Oktober).
Interessant als Familienbetrieb.

Offerten unter Chiffre OFA 6654 CH an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Ihr Partner

W. Christen, in Firma
HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhänderbüro für das Gastgewerbe seit 1905
Seidengasse 20, 8023 Zürich, Tel. (01) 23 63 64

**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.

Zu verkaufen

Hotel, 14 Zimmer, Saal 30 Plätze, Restaurant 36-40 Plätze. In Bezirksstadt des Kantons Waadt.

Offerten unter Chiffre 4342 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4342

ZU KAUFEN

gesucht von jungem, initiativem Schweizer Hotel-fachmann

Hotel

in Sommer- und Winterkurort der Schweiz. Eigenkapital vorhanden.

Offerten erbelten unter Chiffre 4430 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im Zentrum einer grösseren Agglomeration im aargauischen Wynental, zwischen Aarau und Luzern, bestrenommiertes

Hotel-Restaurant

mit ehehaftem Tavernenrecht. 31 Jahre im Besitz der gleichen Familie. Ausgezeichnete Verkehrslage. Restaurant 80 Plätze, Saal 150 Plätze (unterteilbar), Konferenzzimmer 20 Plätze, 18 Gastzimmer mit 25 Betten, Wohnung, Angestelltenzimmer, 3 vermietete Geschäftsräume. Einwandfreier Zustand. Grosser Parkplatz in unmittelbarer Nähe. Sehr gute Existenz für tüchtige Fachleute.

Anfragen unter Chiffre OFA 2259 C an Orell Füssli Werbe AG, 5001 Aarau.

Dans village de la rive droite du Rhône

très joli rural vaudois

avec 35 000 m² de terrain d'un seul tenant après transformation conviendrait à merveille pour auverge de campagne avec manège, piscine, tennis, jardin d'agrément...

Prix unique : Fr. 350 000.-

Ecrire sous chiffre 4433 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Interessante Kapitalanlage!
Zu verkaufen grösser

Hotelliegenschaft

In bekanntem Kurort. Interessenten melden sich unter:
Postfach 232
7500 St. Moritz
P 13-25511

A Ponte Tresa (Italia) in stupenda posizione, cedesi in gestione:

**ristorante,
pizzeria**

con annesso tavernetta e discoteca.

Inoltrare le offerte a cifra R 24-90643, Publicitas, 6501 Lugano.

A remettre en gérance pour le printemps 1977 ou à convenir

grand restaurant

Agencement moderne avec divers locaux annexes, pour cause de départ à la retraite du propriétaire. Vente ultérieure pas impossible. Suisse centrale, situation unique.

Faire offres sous chiffre 4502 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Zeugnishefte

Mit Register und Talon für die Personalakten

Heft zu 20 Blatt Fr. 9.-
Heft zu 50 Blatt Fr. 16.-
Heft zu 100 Blatt Fr. 25.-

Schweizer Hotelier-Verein,
Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31,
3001 Bern, Tel. 031 25 72 22

Anschlagbrett Tableau noir



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Wie führe ich meine Mitarbeiter optimal?

Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen»

Untersuchungen haben ergeben, dass der durchschnittliche Angestellte nur rund zwei Drittel seiner Arbeitskraft verbraucht. Es muss dem gastgewerblichen Unternehmer deshalb heute speziell ein Anliegen sein, die in den Mitarbeitern vorhandenen Leistungsreserven zu mobilisieren. Personalführung ist eine der zentralen Führungsaufgaben – Personalführung ist kein Schlagwort, sondern anspruchsvolle Arbeit im Interesse der Betriebe und der Mitarbeiter.

Wie die Mitarbeiter optimal geführt werden, darüber gibt der Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen» Auskunft.

Der nächste Kurs findet statt:

Datum:
1. bis 5. November 1976

Kursort:
Stella-Hotel, Interlaken

Kursleitung:
Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung und Personalchef SHV

Kurskosten:
pro Person Fr. 450.–, für Ehepaare Fr. 700.– plus Verpflegung und Unterkunft

Dokumentation:
Es wird eine auf die Praxis bezogene Dokumentation abgegeben.

Methodik:
Seminarform mit aktiver Beteiligung der Kursteilnehmer.

Thematik:
– der Mensch als Individuum
– Motivation
– der Unternehmer als Persönlichkeit
– Führungsaufgaben und Führungsstil
– die Mitarbeiter in der betrieblichen Gemeinschaft
– Grundgesetze der Führung
– Führungshilfsmittel und Führungstechniken.

Ich interessiere mich für den Kurs 11/76 und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein

Name:

Vorname:

Geb.:

Stellung im Betrieb:

Betrieb:

Adresse:

Einsenden an:

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, zuzuhenden von Fräulein H. Rickenmann, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Spanien-Aktion

Zusätzliche und letzte Einreise

Mittwoch, 21. Juli 1976

Anmeldeschluss: 1. Juli 1976

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung

Campagne de recrutement en Espagne

Dernier convoi (supplémentaire)

mercredi, 21 juillet 1976

Dernier délai d'inscription: 1er juillet 1976.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS
Service de placement

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminare und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (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).
- Cours techniques d'une journée pour cadres de la restauration et de l'hôtellerie.
- Cours pour chefs d'entreprise et cadres supérieurs «Le métier de chef» (4½ jours).
- 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.

Wir schenken Ihnen Zeit

indem WIR für Sie suchen. Wir suchen auch einmal etwas Aussergewöhnliches für Sie.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns den ausgefüllten Taton. Sie erhalten von uns kostenlos Adressen und Unterlagen, damit Sie vor dem Kauf die verschiedenen Fabrikate vergleichen können.

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 _____

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 Borlet

Englisch in England

Gute Englischkenntnisse werden heute in jedem Beruf verlangt. Eine kleine, gut geführte Privatschule gibt Ihnen beste Lernmöglichkeiten. Schöne Lage am Meer.

Vorteilhafte Preise.

Verlangen Sie Prospekte und weitere Auskünfte durch:

The Principal, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent, England.

P 18-319022

Hotelschule Lötscher
6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Für welchen Kurs dürfen wir Ihnen nähere Unterlagen senden?

- Diplomkurs**
26. 9. 1976 bis 22. 9. 1978
- Hoteladministrationskurs**
4. Oktober bis 3. Dezember 1976
- Küchenkurs**
1. November bis 3. Dezember 1976
- Servicekurs**
1. November bis 3. Dezember 1976

Name: _____
Adresse: _____

Little School of English and Commerce

2, Liverpool Terrace
Worthing/Sussex/England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

Kursbeginn: 27. September 1976, 3. Januar und 4. April 1977. – Dauer: je 12 Wochen. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen, kleine Klassen, Unterkunft in gepflegten englischen Familien. Sport/ Studienfahrten. Schule zentral gelegen, 5 Minuten vom Strand.

Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:
Mme G. Wegmüller-Fawer, «Les Granges», 1261 Arzier/VD.

P 13-318954

«Guide International des Hôtels 1976»

Ist bei uns eingetroffen. Richten Sie bitte Ihre Bestellung an den Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22.

«Guide International des Hôtels 1976»

vient de sortir de presse. Vous pouvez l'obtenir auprès du service du matériel de la Société suisse des hôteliers, Monbijoustrasse 31, 3001 Berne, téléphone (031) 25 72 22.

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Service
28. 6.-9. 7. / 20. 9.-8. 10.

Bar
30. 8.-10. 9. / 25. 10.-6. 11.

Flambieren/Tranchieren
13. 9.-17. 9. / 18. 10.-22. 10.

Chef de service
8. 11.-19. 11.

Weinseminar
11. 10.-15. 10. 1976

Bar-Management
22. 11.-26. 11. 1976

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufen-ausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-placierung

Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich
Tel. (041) 44 69 55

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.

INTERNATIONALE COCKTAILS
LONG DRINKS

mixen Schüler selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

5. Juli 1976

26. Juli 1976

M. Fürer, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Telefon (01) 32 04 04/(01) 34 92 55



Brand-neu!

Hügli CONSOMMÉ flüssig

Hügli Consommé ist das optimale Ergebnis einer äusserst sorgfältigen Entwicklungsarbeit. Goldig im Geschmack, goldig in der Farbe, goldig im Gehalt. Kurz und gut: goldrichtig!

Hügli Consommé flüssig ist fettfrei, kann heiss oder eiskalt serviert werden und ist so einfach in der Zubereitung.

Hügli Consommé ist in Flaschen zu 1225 g à Fr. 14.80 erhältlich (ergibt 22,5 lt servierbereite Consommé).

Eine Flasche Marken-Sherry, gratis.

Weil Hügli Consommé und Sherry so prima zusammenpassen haben wir für Sie eine Einführungsüberraschung.

Zu den ersten 10000 Kartons à 4 Flaschen Hügli Consommé flüssig, die bis zum 30. Sept. 1976 ausgeliefert werden, offerieren wir Ihnen auf jeden Karton 1 Flasche Marken-Sherry, gratis.

Hügli Nahrungsmittel AG, 9323 Steinach Telefon 071/46 3911

Original-Plank-Tabellen

- dauerhaft
- preisgünstig
- verschiedene Holzarten
- Farbton nach Wunsch

Verlangen Sie Unterlagen!

Hannes Hindermann & Co.
Reinhardstrasse 11-15, 8008 Zürich
Telefon (01) 34 25 23

Wir beheben garantiert das lästige Knarren Ihrer Parkett-, Riemenböden und Treppen. Kein Herausreißen der Böden und Treppen. Beste Referenzen vorhanden. Günstige Preise und mehrjährige Garantie.

Holztechnik P. Illien
8957 Spreitenbach
Telefon (056) 71 19 48 oder 86 30 32

Gästezimmer
wohlich, robust und pflegeleicht. Individuell möbliert durch **MOBELFABRIK 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

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

Wozu die alte Küchenmaschine behalten, wenn die neue mehr Profit abwirft?

frifri

Küchenroboter sind eine Erleichterung und nicht teuer. Ansehen kostet nichts. Beratung und Information: **ARO AG, 2520 La Neuveville** OFA 140.147.281

compact-Klimageräte
für frische gesunde Luft.

Wir beraten Sie gern.

LINDE AG BASEL
(061) 35 96 45
oder Ihr Fachgeschäft P 03-4419

WMF aktuell

Wählen Sie WMF - Sie wählen für eine Nummer

für Bestecke, Tafelgeräte, Küchengeräte, Kochgeschirre, Porzellan, Gläser und Kaffeemaschinen

Ihr Partner und Berater **WMF Zürich AG**
Bentwegstrasse 92
8953 Dietikon
01/730 42 42

FÜR SCHWEIZER naheliegend! SCHWEIZER FERTIG

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: **5. Juli, 2. August**

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

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr!

Seezungen-Schnitzel

führen wir nicht! Aber: Speisekarten 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

latoflex-Betten
...bei Rheuma und Rückenbeschwerden

Kurse für Massage, Kosmetik und Reflexzonen-Therapie
am Fuss, mit Diplomabschluss. Verlangen Sie bitte Prospekte. Unverbindliche Auskunft: Tel. (071) 25 37 60
Massage- und Kosmetikfachschule **FLAIR**
Torstrasse 17, 9000 St. Gallen P 33-2950

Achtung Stellenvermittlung
Wir vermitteln gutausgebildete Masseure und Masseurinnen und Kosmetikerinnen.

Auskunft: **Telefon (071) 25 37 60.**
Massage- und Kosmetikfachschule **FLAIR**
Torstrasse 17, 9000 St. Gallen P 33-2950

Schränke nach Mass
Rasche Lieferung. Günstige Zahlungskonditionen.

Alpnach: 041/66 16 18, Aarwangen: 063/ 2 66 06, Chur: 081/24 66 26, Ebmatingen: 01/95 06 23, Muttens: 061/61 44 40, Lausanne: 021/27 28 22, Luzern: 041/ 23 27 08. 4483

Desinfections
RATS, CAFARDS, etc. . . .
Toute Suisse romande. Jour et nuit discrétion.
Tel. (021) 26 24 51 / 81 33 81
1055 Froideville H. M. Maire

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

Vorhänge Teppiche
bringen Stimmung und Behaglichkeit in Ihr Lokal

MOBELFABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Kochmützen, Art. Nr. 6004-1, aus Papier, weiss, hochgebleicht, naessfest imprägniert, leicht und luftdurchlässig, sauber, hygienisch, mit Kreppfaltboden und veränderbarer Kopfwelle.

Preis per Stück bei Bezug von:					
Stück	25	100	500	1000	5000
Fr.	-50	-45	-42	-39	-37
Stück	10	100	500	1000	5000
Fr.	-35	-30	-27	-25	-23

Toques (wie Abbildung), Art. Nr. 6004-2, aus naessfest imprägniertem Papier, mit Kreppkopf, luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Kopfwelle, Grösse (gefaltet) 22 cm hoch, 23 cm breit. Stückpreis:

Stück	10	100	500	1000	5000
Fr.	-35	-30	-27	-25	-23

Bestellen Sie gleich telefonisch! Telefon (041) 22 55 85 110

Abegglen-Pfister AG Luzern

WASCATOR

Schwedische Qualität

Vom Spezialisten für Wäscherei-Einrichtungen

PROVAP

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