

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 28

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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



Nr. 28 15. Juli 1976

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
85. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
85e année

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

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

Saison d'images

Animation I

Qu'allons-nous faire de nos hôtes? Le lecteur ne considérera cette question que dans sa formulation qualitative, étant entendu que la capacité de notre équipement touristique s'avère suffisamment forte pour accueillir et traiter quantitativement les touristes ayant jeté leur dévolu sur notre pays. La haute saison des vacances est là, d'ailleurs, et des centaines de stations et autres localités d'intérêt touristique s'efforcent, depuis quelques jours, de donner à cette question la seule réponse qui lui convient: des hôtes heureux. Et qui ont de nombreuses raisons de l'être.

Assurer la parfaite réussite d'un séjour procède d'un certain nombre de facteurs qui ne sont pas tous aussi évidents que l'offre de services attentifs et le respect des prix convenus. En effet, il apparaît aussi que l'ensemble des dispositions prises en vue de satisfaire le client sur place est autant, sinon plus important que le strict contenu de son arrangement de vacances. Le fait de lui offrir diverses possibilités de se distraire, de se distraire, d'assouvir sa curiosité et de découvrir ce qui fait la particularité et l'essence même de son lieu de vacances représente non seulement une obligation morale, mais une marque de déférence à son égard. On aurait tort, en l'occurrence, de lésiner sur la manière et de minimiser, voire de bagateller, l'intérêt du touriste, sous prétexte qu'il cherche à voir le maximum de choses possibles en un minimum de temps. Ce temps... il ne faut voir là qu'une certaine hâte de le rattraper, en vacances comme à la ville, et de jongler avec les siècles pour mieux le remonter!

Depuis que le marketing a fait son entrée dans le royaume du tourisme, ce dernier est soumis à diverses règles de commercialisation désormais mieux connues qu'appliquées à son essent, mais qui tendent toutes à faire du produit touristique un produit complet. Sa fabrication, sa promotion et sa vente, pour être essentielles à l'heure de la concurrence, n'en sont pas moins complémentaires d'un autre élément, tout aussi vital pour garder au produit sa valeur et son image: le service après-vente. Nous avons ici même rangé sous ce vocable tout ce qui a trait aux prestations, attentions et autres petits riens qui sont tout pour le touriste et qui vont déterminer son impression et son degré de satisfaction. L'animation d'une station ou d'une ville, dans ce contexte, fait implicitement partie du contrat de vente conclu, quelle qu'en soit la manière, entre les promoteurs touristiques et leurs hôtes.

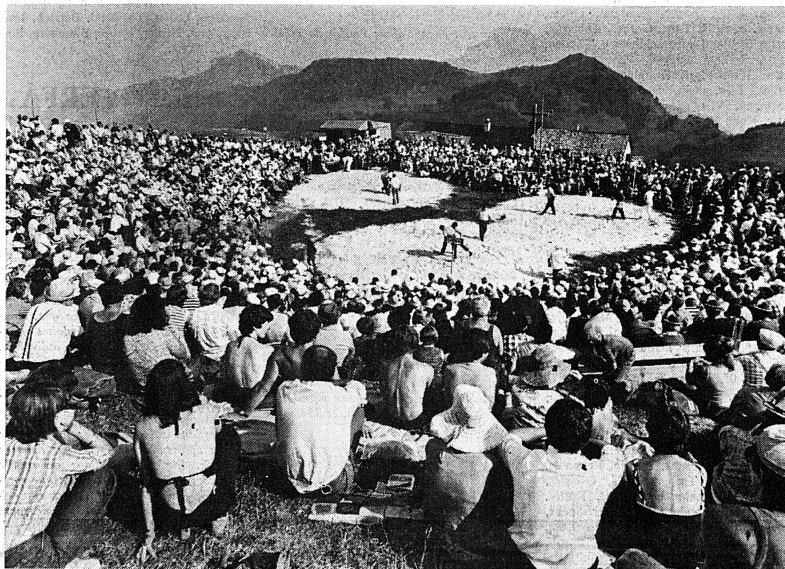
L'animation, néanmoins, ne se limite pas à la mise sur pied d'une ou de deux manifestations estivales; elle recouvre

une série de mesures propres à créer une ambiance, une atmosphère de «joie touristique» et de détente. Les termes manquent pour définir ce qui se rapproche plus d'un état d'esprit que d'une programmation planifiée de loisirs et de spectacles. Et les petites localités touristiques conservent ici toutes leurs chances de rivaliser avec les super-stations et les lieux à la mode. L'imagination et l'originalité n'ont pas de prix. Les relations humaines qui peuvent ressortir d'une telle conception de l'animation, non plus. Cette animation, sans être exclusive, peut et doit revêtir divers aspects, de façon à intéresser une clientèle aussi large et diversifiée que possible. Ses sources d'inspiration ne manquent pas et contribueront à créer une émulation sportive, folklorique, culturelle ou artistique au sein de la communauté touristique, formée, dans notre esprit, de la population résidente et de la clientèle en villégiature.

Dans un deuxième volet de cet éditorial, qui paraîtra dans deux semaines sous le même titre, nous donnerons un aperçu des principaux désirs perçus dans la clientèle touristique en matière de «vie en vacances» et des tendances qui commencent à se dessiner en vue d'y répondre. Auparavant, il nous paraît utile de souligner la valeur d'impact d'une politique d'animation locale bien pensée au niveau de la promotion. Comme il convient d'étudier l'étendue des faits et gestes que recouvre ce terme, en tête des préoccupations de toute organisation réceptive, office du tourisme ou société de développement, en étroite collaboration avec la population, les pouvoirs publics, les sociétés locales et les prestataires touristiques. Car l'animation, intimement liée à l'accueil, touche finalement des domaines aussi différents que l'information des hôtes, la décoration du site, l'organisation des excursions, l'élaboration des manifestations et la participation effective des membres de la communauté.

Bien accueillir, c'est déjà présenter à ses hôtes l'image qu'ils se font d'une station (et, au demeurant, celle que lui ont fait miroiter les responsables du tourisme au travers de leurs campagnes publicitaires ou promotionnelles). Il s'agit, dès lors, de donner sur place ce que l'on a offert (promis!) préalablement: prestations, prix, conditions. Et faire honneur, le cas échéant, à ses superlatifs de prédilection. Le plaisir de recevoir devra également pouvoir se mesurer «de visu» à des maisons fleuries, une signalisation complète et intelligente, des gendarmes avenants, des contractuels amènes et des gens souriants... Qu'on ne se leurre point: il est rare de trouver ces quelques éléments réunis en une seule et même cité, foi d'estivant! Enfin, les lois de l'hospitalité ne sauraient se concevoir sans une ferme volonté d'offrir à l'étranger (qui peut être voisin si l'on s'en tient au sens biblique du terme) plaisirs ludiques et vacances animées. Nos caméras regorgent de curiosités, nos vieilles villes ont retrouvé leur âme, notre folklore n'attend que l'assaut de ses admirateurs, nos cuisines excitent les papilles gustatives pour chaque enseigne et nos artisans créent pour vous! Ah que la Suisse serait triste sans tourisme! Alors, pourquoi ne la partagerions-nous pas avec nos visiteurs? A eux l'image, à nous l'imagination.

José Seydoux



Animation dominicale et image de saison! (Comet)

Krisenfester Tourismus?

«Die Fremdenverkehrs- und Verkehrswirtschaft gegenüber der Rezession» lautete das Thema der diesjährigen Arbeitstagung der «St. Galler Ehemaligen» vom 16. Juni. Nach einem einleitenden Referat von Institutsdirektor Prof. D. Claude Kaspar umriss Walter Twerenbold, lic. oec., Direktor des Verkehrsvereins Berner Oberland, die Wirkungen der Rezession auf den Tourismus und die Verkehrsvereine. Der nachfolgende Artikel will die Ausführungen Twerenbolds zusammenfassen.

- Das Produkt Ferien beinhaltet ein Bündel von Einzelleistungen.
- Fremdenverkehrsverbände haben als Koordinatoren dieser Einzelleistungen auf der Angebots- und Nachfrageseite aufzutreten.
- Fremdenverkehrsorte sind in ihrer Gesamtheit als eine Unternehmung zu betrachten.

Diese Grundsätze stellte der Referent an den Anfang, um dann die Frage aufzuwerfen, ob sie heute, angesichts des rezessiven Wirtschaftsbildes, überhaupt noch zu realisieren seien. Trotz der nun relativ optimistischen Konjunkturprognosen, welche für das laufende Jahr ein Wachstum des Bruttoinlandsproduktes um 1,5 bis 2 Prozent voraussagen, müsse aus der Sicht des Fremdenverkehrs skeptisch geurteilt werden. Die Schrumpfung der Bevölkerung habe das Einkaufspotential in beträchtlichem Ausmass reduziert; ein Wunder werde sich so schnell nicht einstellen.

Aktiv handeln!

Auch wenn sich in den Konsumpräferenzen ein Wandel zugunsten des Fremdenverkehrs abzeichne – selbst in der Rezession wird auf Ferien nicht verzichtet – sei blinder Optimismus fehl am Platz. Nach Twerenbold kann der Tourismus wohl noch nicht vorbehaltlos zu den krisenresistenten Wirtschaftszweigen gezählt werden. Die Fremdenverkehrswirtschaft werde in nächster Zukunft mit härteren Zeiten konfrontiert werden. Statt sich dadurch verunsichern zu lassen, müsse heute gemeinsames aktives Agieren defensivem Regieren vorgehen. Dabei sei es auch erlaubt, Althergebrachtes in Frage zu stellen und Neues objektiv zu prüfen.

Touristenfranken nützt nichts

Nicht mit Sicherheit nachweisen lässt sich nach Walter Twerenbold, ob der Drang nach «Ferien-Freiheit» oder rezessive Momente stärker zum Parahotellerie-Trend beitragen. Mit Sicherheit aber beschleunigen der hohe Frankenkurs diese Tendenz, weil sich viele Familien an ein festes Budget hielten, welches in seiner Höhe nicht

bloss nach einkommenspolitischen, sondern auch nach psychologischen Kriterien festgesetzt werde. Die Wechselkursentwicklung, respektive deren Auswirkungen auf die Konkurrenzfähigkeit unseres Landes können nach Twerenbold weder durch Kursspaltung oder Schaffung eines Touristenfrankens noch durch Devisenrestriktionen aus der Welt geschafft werden. Verheerende Wirkung entfaltet nach Twerenbold sodann die ungebrochene Kostenentwicklung, welche durch staatliche Abgaben und Auflagen wacker angeheizt werde und durch verschlechterte Ertragslage dringend notwendige Investitionen verunmögliche. Auf diese Weise trete angebotsseitig ein Rückschritt ein und die Beschäftigungslage des Gewerbes leide.

Mehr als Werbung!

Um die Gefahr zu bannen, dass die Fremdenverkehrsarbeit unkontrolliert, zersplittert und konzeptlos erfolge, müssen lokale und regionale Verkehrsvereine alle Marketing-Instrumente anwenden – nicht bloss Werbung und Publizität. Die personelle und finanzielle Dotation der Verkehrsvereine habe jedoch mit der Internationalisierung der Gästeströme nicht Schritt gehalten; Mittel für eine systematische Markterforschung seien kaum vorhanden. Ein Gefahrenmoment stelle die Einstellung vieler Reiseveranstalter dar. Das Angebot in den Katalogen werde gestrafft, «unrentable» Kurorte und Hotels gestrichen und eine Reihe von handfesten Forderungen wie Wechselkursgarantien, Werbebeiträge usw. angemeldet.

Verwechslungsgefahr

Walter Twerenbold liess es indessen nicht mit der Enumeration trister Erkenntnisse bewenden, sondern machte schliesslich auch auf die Vorteile der Rezession aufmerksam. Sie liegen seiner Ansicht vor allem darin, dass die Anzahl der Pauschalangebote zugenommen habe, ein erfreulicher Ideenreichtum auf der Angebots- und ein aggressiveres Auftreten auf der Absatzseite sei zu bemerken. Die Behandlung von Anfragen und die Unterbreitung

von Vorschlägen seien besser, effizienter und direkter geworden. Der Gedanke der «Arbeit im Pool» habe vertikal und horizontal vermehrt Fuss gefasst und schliesslich sei der Tourismus in letzter Zeit durch Massenmedien, Politiker und Behörden als vollwertiger und wirtschaftlich bedeutender Partner anerkannt worden. Es gelte nun, die Gedanken für eine nationale und regional abgestimmte Fremdenverkehrspolitik noch besser zu verwurzeln und die rein lokalen Interessen in den Hintergrund zu stellen. Der Fremdenverkehr habe trotz allem im traditionsreichen Reiseland Schweiz nach wie vor eine Chance, wenn man den Qualitätsbegriff hochhalte und weiterhin echte Leistungen, verbunden mit Preislichkeit, Preistransparenz und Reisesicherheit anbiete. Indessen: Allzuoft würden Ehrgeiz mit Egoismus, Initiative mit Ueberheblichkeit und Kritik mit Verurteilung verwechselt.

GFK

Sommaire

- Ecole hôtelière**
Palmarès du cours d'été 1976 2
- Wachsam sein**
Das Groupement will sich wehren für Tradition und Qualität 3
- Notre interview**
M. Pierre Milliet... sur la marine suisse 3
- Une nouvelle chaîne à Genève**
Le futur Hôtel Penta (336 chambres) présenté à la presse 5
- Groupement**
Un nouveau président au Groupement des hôtels de tout premier rang 5
- Allzeit bereit**
dank dem Rüstzeug, welches das Unternehmenseminar SHV vermittelt 6
- Auf Trab gebracht**
Der Basler Verkehrsverein jagt verloren gegangenen Logiernächten nach 7
- Kein Gehör für Beschwerde**
Das Bundesgericht heisst Kurtaxen-Belastung gut 7
- Tourisme balnéaire**
La montée d'un nouveau pays de vacances: la Bulgarie 9
- Herd in Variationen**
Die vielfältigen Möglichkeiten des Herdaufbaus 11



Flèche d'or, Fendant, Wy wo lauft,
wenn m'en i dr Howeg chaufft.

HOWEG

Ecole hôtelière: palmarès du cours d'été

La séance de promotion du cours d'été de l'Ecole hôtelière s'est déroulée le 8 juillet au Chalet-à-Gobet. Nous en publions ci-après, comme à l'accoutumée, le palmarès:

Cours de Production

Sur 93 étudiants, 1 obtient la mention «très bien»:

M. Vetter Olivier, 5,40 sur 6.

11 obtiennent la mention «bien»:

Milles, MM. Sauer Eve-Marie 5,31, Vauthier Peter 5,27, Frey Brigitte 5,25, Schumacher Ueli 5,20, Volz Marie-Christine 5,10, Debons Fernand 5,09, Neidtsch Esther 5,09, Isoz Jacques 5,09, Frauenthaler Kathrin 5,05, Markwalder Hans 5,04, Batiaz Philippe 5,00.

67 viennent ensuite dans l'ordre de mérite:

Milles, MM. Siri, Carrupt, Francoz, Eyer, Reinger, Fehlmann, Vayssière, Bieri, Buey, Jacquet, Luisier, Kneubühler, Egli, Cachin, Erismann, Perrin, Mantel, Schmid, Sinniger, Scheerer, Gasche, Schauder, Pomi, Palomba, Fellrath, Daehn, Etter, Asper, Smarcan, Olliger, Boggia, Yang Ki Tong, Gerber, Knoepfel, Fortis, Guillaud, Kraus, Fraisse, Theisen, Frunz, Joliet, Goyard, Grieder, Hermann, Wessendorf, Kubbinga, Niels T., Pernet, Lips, Roh, Suzukawa, Aegler, Wegmann, Vlieghe, Pinto, Friedli, Litaue, Kuhn P., Schupbach, Helfer, Kovi, Hinde, Cellier, Lopes, Zeller, Meeus, Steiner H.

2 étudiants sont revenus pour la 2e partie du cours et obtiennent le certificat:

MM. Moersen et Najar

Cours de Vente

Sur 89 étudiants, 12 obtiennent la mention «bien»:

Milles, MM. Wicky Jean-Philippe, 5,33 sur 6, Wehrli Marianne 5,22, Wyder Heinrich 5,22, Meyer Guido 5,18, Mattmüller Andreas 5,16, Olgiani Giovanni 5,16, Rao Amand 5,12, Studer Daniel 5,12, Mendez Alvaro 5,06, Robbe Bruno 5,06, Wurfbaud Bernard 5,05, Wintoch Irène 5,05.

64 viennent ensuite dans l'ordre de mérite:

Milles, MM. Auril, Bachmann R., Verfaillie, Tschol, Dejean, Perrette, Golay, Delaloye, Haubensack, Hausin, Reynold, Kern, Tanner, Traber, Wolf, Greisler, Bonvin, Bachmann Urs, Javet, Kidler, Salzgeber, Chaboude, Osterwald, Speck, De Lavallaz, Haerli, Ormieres, Lutz, Bezola, Goergen, Testa, Kull, Bravy, Courtois, Schmetz, Dupraz, Goursaud, van Loeben, Geisemann, Tarré, de Ricaud, Steiner P., Wiesmann M., Weitherli, Caron, Fontant, Chaudet, Ledermann, Brown, Wiesmann B., Vilay, Elsenner, Sorel, Born, Lindley, Gauffin, Binst, Hars, Ziegler, Ewald, Dulau, Kung, Ehrlich, Fiaschi.

Un étudiant est revenu pour la 2ème partie du cours et obtient le certificat:

M. B. Donati

Cours Hôtel et Technique

Sur 99 étudiants, 11 obtiennent la mention «bien»:

Milles, MM. Scholl Christine 5,30 sur 6, Brunswich Jean-Paul 5,27, Roth Frederic 5,27, Villommet Claude 5,25, van den Heuvel Paul 5,22, Müller Marco 5,22, Niederer Jean-Claude 5,20, de Schrevel Denis 5,20, Casty Ursula 5,11, Jörg Hanspeter 5,00, Keller Marianne 5,00.

74 viennent ensuite dans l'ordre de mérite:

Milles, MM. Eichstaedt, Reichenbach, Rempfler, Nakazawa, Baenziger, Bolliger, Angele, Pollak, Dreyfus, Schönenberger, Villinger, Kuhn Mario, Platschy, Pelouard, Nazzari, Yu, Baechtold, Pernet, Piazza, Bernasconi, Jacot, Machado, Azzam, Voe-

geli, Cals, Muller Sonja, Huggenberger, Wattinne, Visnovsky, Theus, Mange, Pownall, Bollig, Hoch, Spiess, Staehlin, Niklewski, Lygins, Hongler, Graf, Cazals, Borcard, Scaltri, Blanc, Rubrecht, Hering, Fierz, Taugwalder, Bolomey, Feugler, Beck, Sella, Eberle, Dekumbis, Fulop, Schenkel, Knopf, Colomb, Thomassin, Pantazopoulos, Roh, Orsenna, Serex, von Rohr, Weishaupt, Houriet, Defayes, Noro, Spori, Munoz, Dutoit, Peier, Petoud, Del Castillo.

Une étudiante est revenue suivre la 2e partie du cours et obtient le certificat:

Mlle Schucany

Cours d'assistantes de direction

● Section Hôtel et Technique

Sur 33 étudiantes, 1 obtient la mention «bien»:

Mlle Casty Ursula, 5,11 sur 6.

26 viennent ensuite dans l'ordre de mérite:

Groupes d'échanges d'expériences ERFA

Groupe ERFA 1

8 établissements de ville et 5 hôtels saisonniers, des catégories de prix moyenne et supérieure. Président: M. E. Pfister, Hôtel Stern, Coire. Réunion à l'Hôtel Excelsior, Montreux

● Comparaison d'exploitation 1975: les établissements ont atteint un taux moyen d'occupation de 46%. Le chiffre d'affaires moyen a été de 169 francs par jour de travail et par employé, et les dépenses de personnel de 64 francs, ce qui correspond à 37,8% du chiffre d'affaires. Le pourcentage du résultat d'exploitation 1 a atteint 22,9% en 1975, mais il faut noter une grosse marge de différence parmi les entreprises: 9% au minimum, et 33% au maximum.

● Perspectives pour 1976: les établissements urbains estiment qu'ils pourront maintenir le chiffre d'affaires réalisé l'année dernière. Pour les hôtels saisonniers, le problème principal provient des cours de change défavorables, surtout en ce qui concerne les touristes d'Allemagne, de France et du Bénélux. Dans l'ensemble, on prend note avec inquiétude de l'augmentation des coûts concernant le personnel, mais aussi des services publics (électricité, eau, ramassage des ordures, épuration des eaux usées). Comme auparavant, les petites et moyennes entreprises familiales ont de grandes chances sur le marché touristique, car les hôtes accordent toujours une grande importance à la personnalisation des services. Il reste cependant primordial d'adopter une politique de prix raisonnable, ce qui suppose en premier lieu une surveillance des coûts très attentive.

Groupe ERFA 6

7 hôtels et 5 restaurants, tous ces établissements réalisant un gros chiffre d'affaires en restauration. Président: M. Marugg, restaurant Schützenhaus, Bâle. Réunion à l'Hôtel Engel, Liestal

● Perspectives pour 1976: du fait de la poursuite de la récession, les établissements s'attendent à ce que le volume des affaires continue de baisser. La proposition de la clientèle à dépenser s'est nettement affaiblie. Il est important de donner au client la possibilité d'épargner s'il en a le désir, ce qui suppose l'adaptation des prix de l'offre.

● Frais téléphoniques: les établissements du groupe ERFA 6 notent un très gros déficit dans le secteur du téléphone, dans la mesure où les recettes ne doivent pas seulement être mises en parallèle avec les frais d'abonnement et les taxes de conversation, mais également avec les frais de personnel, d'entretien, d'intérêts et d'amortissement.

Groupe ERFA 3

8 hôtels urbains, de la catégorie de prix la plus haute. Président: M. W. Scheel, Zumikon. Réunion à l'Hôtel Beau-Rivage, Lausanne-Ouchy

● Comparaison d'exploitation 1975: les établissements ont dû enregistrer un recul de la fréquence, mais sont tout de même parvenus à maintenir de justesse le chiffre d'affaires. D'autre part, les frais ont augmenté de façon très nette, surtout dans le secteur du personnel, si bien que l'on doit noter une baisse du pourcentage du résultat d'exploitation 1. Les bénéfices réalisés dans le domaine F & B ont pu être améliorés, ou tout au moins maintenus.

● Perspectives pour 1976: il semble qu'une certaine stabilisation de la situation se profile à l'horizon. Des modifications à

Milles Eichstaedt, Rempfler, Baenziger, Platschy, Jacot, Machado, Azzam, Cals, Huggenberger, Visnovsky, Bollig, Hoch, Spiess, Cazals, Borcard, Scaltri, Blanc, Rubrecht, Eberle, Knopf, Weishaupt, Houriet, Munoz, Peier, Petoud, Del Castillo.

● Section Gouvernantes d'hôtel

Sur 43 étudiantes, 2 obtiennent la mention «très bien»:

Mlle De Bevere Anna-Maria, 5,43 sur 6; Mme Berger-Tunzi Reindine, 5,42.

7 obtiennent la mention «bien»:

Mme Wezenberg Jacinthe 5,25, Milles Hani Elisabeth 5,19, Kindler Heidi 5,19, Schnetzer Dora 5,15, Stämpfli Marianne 5,15, Steffen Annemarie 5,04, Leisibach Claudine 5,00.

31 étudiantes viennent ensuite dans l'ordre de mérite:

Milles Roost, Durmeyer, Dussart, Golasch, Cariou, Recknagel, Du Bois, Le Corre, Chevalley, Mermoud, Locher, Friedli, Leismann, Ellison, Keller Th., Bell, Will, Hartwell, Strobel, Engeler, Neukom, Calvo, Thiebaut, Bartsch, Frei, Bergmann, Hüslér, Heuzé, Blumberg, Borloz, Lecoanet.

court terme sont possibles, mais il ne faut pas envisager de saison exceptionnelle. Les possibilités de rationalisation sont assez limitées pour ces hôtels de catégorie supérieure, car une réduction de personnel risque de nuire à la qualité des services.

● Relations publiques 1976: M. Urs Meierhofer, chargé par le Groupement des questions de relations publiques, présente plusieurs alternatives qui pourraient caractériser les activités du groupe en 1976. Il reste incontestable que, comme par le passé, la publicité doit s'orienter avant tout sur le tourisme individuel, qu'il faut viser la qualité des services plutôt que des prix bon marché, et que la transparence de l'offre doit rester le souci numéro 1.

● Questions salariales: il semble qu'un certain apaisement se fasse jour dans ce domaine. Les augmentations de salaire effectuées en janvier 1976 n'ont que rarement dépassé 3%. D'autre part, les exigences de salaire démesurées concernant les nouveaux engagements ont pu être calmées.

Groupe ERFA 9

8 hôtels de stations thermales, de la catégorie de prix supérieure. Président: M. W. Keller, Verena-Hotel, Baden. Réunion au Parkhotel Kurhaus, Schinznach-Bad

● Comparaison d'exploitation 1975: les établissements ont dû enregistrer un recul de la fréquence de 7% par rapport à l'année dernière. L'occupation moyenne des lits en 1975 a été de 62%. Du fait de l'évolution favorable dans le secteur de la balnéologie, la baisse de la fréquence n'a pas eu de répercussions sur le chiffre d'affaires.

● Perspectives pour 1976: le volume des affaires réalisé l'année dernière devrait pouvoir être maintenu dans la plupart des établissements. Bien entendu, la valeur très élevée du franc suisse a également de très mauvaises répercussions sur la marche des affaires.

● Arrangements forfaitaires: le groupe ERFA 9 se prononce contre le principe d'inclure des services balnéologiques dans les arrangements forfaitaires des hôtels, un bain médicamenteux devant être logiquement une thérapie individuelle pour être considéré par la clientèle comme un traitement sérieux et efficace. Il est possible de faire exception à cette règle quand le traitement thérapeutique est simple et qu'il s'agit d'animer l'avant et l'après-saison.

Groupe ERFA 12

10 hôtels des catégories de prix supérieures et 1 grand restaurant, tous ces établissements étant situés dans la région de Zurich. Nouveaux présidents: M. F. Zingg, Hôtel Glärnischhof, Zurich. Réunions dans les hôtels St-Gothard et Central à Zurich

● M. R. Mühlberg, à qui le groupe

Forte progression du nombre d'apprentissages

On peut constater, dans le récent rapport annuel de la Commission professionnelle

	Cuisinier 1½ ans fém.	Cuisinière 3 ans fém. masc.	Sommelier	Sommelière d'hôtel	Assistante	Total
Contrats d'apprentissage nouvellement conclus	144	297	1701	141	172	284
Effectif des contrats d'apprentissage	199	437	3223	194	294	404

Le nombre des nouveaux contrats d'apprentissage a augmenté de 629 ou de 29,8% en comparaison de l'année précédente. 486 contrats concernant la profession de cuisinier, 50 contrats la profession de sommelier, 22 contrats la profession d'assistante d'hôtel. Seul la profession de cuisinière (1½ ans) a enregistré une baisse de 65 contrats. L'effectif total des contrats d'apprentissage a augmenté en comparaison avec l'année précédente de 918 ou 23,9%, avec 4751 contrats. Pour les diverses profes-

suisse pour les hôtels et les restaurants, que le nombre d'apprentissages dans la restauration et l'hôtellerie a considérablement augmenté au cours de l'année écoulée.

sions les augmentations se partagent comme suit: cuisinier 686, sommelier 66, sommelière 28, et assistante d'hôtel 227. Le nombre des cuisinières (1½ ans) a diminué de 89. 1300 des 4751 apprenties et apprentis ont reçu l'enseignement professionnel dans les cours intercantonaux. L'examen de fin d'apprentissage a été subi en 1975 par 1681 (1604 l'année précédente) apprenties cuisinières et apprentis cuisiniers de la restauration et de l'hôtellerie. 88 candidats (72 l'année précédente) ou 5,2% (4,4% l'année précédente) n'ont pas réussi leurs examens.

SFG-Mitteilung

Starker Ausstieg der Lehrverhältnisse

Aus dem kürzlich erschienenen Jahresbericht der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe ist ersichtlich, dass die gastgewerblichen Lehrverhältnisse im vergangenen Jahr enorm zugenommen haben. Die von der Unterabteilung Sozialstatistik des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit in freundlicher Weise zur Verfügung gestellten Zahlen lauten zu Jahresende 1975 wie folgt:

Neu abgeschlossene Lehrverträge:

Köchin	1½ Jahre	144
Koch	3 Jahre	297
Kellner	3 Jahre	1701
Serviceangestellte		141
Hotelfachassistentin		172
Total		284

Bestand an Lehrverträgen:

Köchin	1½ Jahre	199
Koch	3 Jahre	437
Kellner	3 Jahre	3223
Serviceangestellte		194
Hotelfachassistentin		294
Total		404

Die Zahl der neu abgeschlossenen Lehrverträge nahm gegenüber dem Vorjahr um 629 Lehrverträge oder 29,8 Prozent zu. Davon entfielen auf den Kochberuf 486 Verträge, auf den Kellnerberuf 50 Verträge, auf den weiblichen Serviceberuf 22 Verträge und auf den Beruf der Hotelfachassistentin 136 Lehrverträge. Bei der 1½-jährigen Köchinnenlehre verminderte sich die Zahl um 65 Lehrverhältnisse.

Der Gesamtbestand an Lehrverträgen hat im Vergleich zum Vorjahr um 918 oder 23,9 Prozent zugenommen und beträgt nunmehr 4751 Lehrverhältnisse. Auf die einzelnen Berufe verteilen sich die Zunahmen wie folgt: Koch 686, Kellner 66, Serviceangestellte 28 und Hotelfachassistentin 227. Die Zahl der Köchinnen (1½ Jahre) nahm um 89 ab. Von den 4751 Lehrverhältnissen und Lehrlingen erhielten 1300 ihren Berufsschulunterricht in den interkantonalen Fachkursen.

Der Lehrabschlussprüfung unterzogen sich im Jahre 1975 insgesamt 1681 (Vorjahr 1604) gastgewerbliche Lehrtöchter und Lehrlinge. 88 Absolventen (Vorjahr 72) oder 5,2% (Vorjahr 4,4%) haben die Prüfung nicht bestanden.

ERFA 12 doit sa création, se retire après 4 années passées à la présidence; M. F. Zingg est élu à sa place.

● Comparaison d'exploitation 1975: Bien que la plupart des établissements aient dû enregistrer des baisses de la fréquentation, les chiffres d'affaires obtenus en hôtellerie ont pu être maintenus. Dans le domaine de la restauration, on note une augmentation moyenne du chiffre d'affaires de 3%. Grâce à des augmentations du rendement du secteur F & B, et également des compressions de frais, la moyenne du résultat d'exploitation 1 a pu légèrement améliorer. Quelques chiffres significatifs à ce sujet:

	1974	1975
Occupation des lits	71%	65%
Occupation des chambres	77%	71%
Produit d'exploitation par journée de travail et par employé	fr. 180.-	fr. 175.-
Produit de l'hébergement par nuitée	fr. 52.-	fr. 54.-
Frais de personnel par journée de travail et par employé	fr. 70.-	fr. 73.-
Frais de personnel en % du produit d'exploitation	42,1%	41,7%
Résultat d'exploitation	20,9%	21,7%

† Frau B. Rings-Hofmann

Am 1. Juni 1976 wurde Frau Bertha Rings-Hofmann, Eigentümerin des Park-Hotels in Luzern, im Alter von 83 Jahren von dieser Welt aberufen. Am 12. August 1893 als Tochter des Josef Hofmann-Müller, des nachmaligen Erbauers des Hotels Central, in Weggis geboren und mit sechs Geschwistern aufgewachsen, wandte sie sich nach entsprechender Ausbildung dem Hotelfach zu, das sie alsdann im elterlichen Geschäft über Jahre hindurch ausübte. Dieses für die damaligen Verhältnisse moderne Haus wäre wohl ihr Tätigkeitsgebiet geblieben, wäre sie nicht ihrem zukünftigen Lebensgefährten Josef Rings begegnet. Im Jahre 1930 übernahm das Paar käuflich das Park-Hotel in Luzern, dem es durch schrittweisen Ausbau und Pflege der Gastfreundschaft trotz der Last der Krisen- und Kriegsjahre einen internationalen Namen zu geben verstand. Schwere Herzen, aber dem Gebot der gesunden Vernunft gehorchend, vernachlässigten die beiden 1962 den Betrieb und zogen sich in den Ruhestand zurück. Frau Bertha Rings überlebte um fast 12 Jahre ihren Gatten, dem sie eine treue, ergebene, mit Fachwissen und Berufserfahrung begabte Gattin war. Mit ihrem Verständnis für die Belange der Hotellerie und des Tourismus, ihrem klugen Rat und mit ihrem Arbeitseinsatz machte sie es möglich, dass sich ihr Gatte mehr als zweieinhalb Jahrzehnte mit voller Kraft praktisch sämtlichen Organisationen der Hotellerie, des Fremdenverkehrs der Stadt Luzern und den Internationalen Musikfestwochen widmen konnte. Im stillen hat die Verstorbene an der Seite ihres Mannes gewirkt und Grosses getan. Dafür danken wir ihr über das Grab hinaus. Der Tochter entbieten wir herzlichstes Beileid.

HVL/W.M.



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

Monsieur Hermann Roth

Hôtel de la Couronne, à Morges

décédé le 8 juillet 1976, dans sa 72e 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

Inventaire

Analyse et étude des possibilités économiques des exploitations

Calcul de la valeur réelle d'un établissement hôtelier

Contrat de location et de direction

Calcul du loyer économiquement supportable

Confiez ces travaux à des spécialistes!



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

8037 Zurich
Habsburgstrasse 9
(01) 44 06 77
3012 Bern
Länggassstrasse 36
(031) 23 56 64
1820 Montreux
131 rue de la Gare
(021) 61 45 45

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:

Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

annonces et abonnements:

Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn
Hôtel-Revue
Case postale, 3001 Bern
Tél. 031 / 25 72 22

Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

Für Tradition und Qualität

An der sehr gut besuchten Generalversammlung in St. Moritz steckte das Groupement des Hôtels de tout premier rang de Suisse den Rahmen für ein weiteres Jahr publizistischer Tätigkeit und wählte zu seinem Präsidenten R.A. Lendi, Hôtel du Rhône, Genève. Der neue Präsident will die Kräfte zum Kampf gegen die finanzielle Überforderung der Schweizer Hotellerie mobilisieren.

Publizität verling

Vor zwei Jahren fasste das Groupement den Beschluss, ein Vermehrtes für sein Image zu tun und den bisher nur sehr sporadisch gemeinsam begangenen Weg in die Öffentlichkeit fleissiger zu benutzen. Es verpflichtete den PR-Mann U. Meierhofer als Herold. Nach eineinhalb-jähriger intensiver Öffentlichkeitsarbeit konnte erstmals Bilanz gezogen und die weitere Marschrichtung festgelegt werden. Die konzentrierte PR-Tätigkeit zahlte sich durch eine wesentliche Erhöhung des Bekanntheitsgrades des Groupements aus. Das Palace-Image wurde entstaubt, für Tradition und Qualität, wie sie im Groupement verstanden und gepflegt werden, eine Lanze gebrochen. Durch die verstärkte Publizität und vor allem durch den ansprechenden neuen Groupement-Hotelführer sowie die modernisierte «Ambiance» hat sich die Vereinigung der Luxushotels auf dem Gästemarkt ein fest umrissenes und zugleich verjüngtes Profil gegeben.

Individualität vorab

In der Diskussion fehlte es aber auch nicht an Stimmen, die vor einem Zuviel an Publizität warnten. Das Groupement dürfte letztlich nicht wichtiger werden als das einzelne Haus und der Qualitätsgedanke, A und O der Luxusbetriebe, sei nicht allzusehr als Werbeträger zu strapazieren. Die Fünfsternen-Häuser sind auf den Individualität ausgerichtet, weshalb den persönlichen Beziehungen zwischen dem Gast, auch dem potentiellen, und dem einzelnen Betrieb den Vorrang gegenüber derjenigen zwischen Gast und einer PR-Stelle zu geben sei. Diese Bedenken stehen jedoch für eine Fortführung der gemeinsamen PR-Tätigkeit nicht im, nur am Wege. Das Konzept für das nächste Jahr wurde einstimmig gutgeheissen. Es sieht vorab Verbesserung der Transparenz des Angebotes und der Preise sowie die Vertiefung der Beziehungen zu Presse und Reisevermittler vor. Der Schritt zur Sales Promotion hingegen ist im Groupement (noch) nicht geschäftsfähig.

Kein Stillhalten bis zum Untergang

In seinem Jahresbericht kam Präsident P. Joss, Beatus, Merligen, auf die Ertrags-

lage der Hotels zu sprechen. Sparmassnahmen der Industrie und insbesondere die Härte des Schweizer Franks haben auch im Groupement die Betriebsergebnisse zusammenschumpfen lassen, in vielen so stark, dass nicht einmal mehr die notwendigen Abschreibungen vorgenommen werden können. Trotz der verschärften Konkurrenzsituation sollten nach Ansicht des Präsidenten die Preise nicht reduziert, sondern angeglichen werden, nachdem sie in den letzten drei Jahren nicht erhöht wurden, die Soziallasten und andere Kosten aber so enorm angestiegen sind, dass sie die Existenzbasis zu überschreiten drohen, vor allem wenn noch die Mehrwertsteuer hinzukäme.

Das Gute sehen, wo es sich zeigt

Obwohl die Sorgen gross sind, besteht kein Grund zur Panik. Nachdem im April und Mai verschiedene Meldungen über bessere Frequenzen eingetroffen sind, nicht nur bei Logiernächten, sondern speziell im Kongress- und Tagungstourismus sowie in der Restauration und im Bankettgeschäft, hält P. Joss die Tatsache für durchschritten. Er glaubt zudem an den preisbewussten Gast, der wohl erkenne, wie viel er gerade in den Groupement-Hotels für seinen Franken geboten erhält. Ausserdem habe der Konjunkturzusammenbruch auch seine gute Seite gebracht, indem er uns zwang, neue Überlegungen anzustellen und uns wieder die immateriellen Werte schätzen lernte.

Keine neuen Häuser und ein neuer Präsident

In diesem Jahr wurden keine neuen Mitgliederbetriebe aufgenommen, für bereits dem Groupement angehörende Hotels waren lediglich neue Vertreter aufzunehmen: U. Schaerer, Schweizerhof, Bern, R. T. de Gendre, Dolder, Zürich, G. C. A. Hangartner, Palace, St. Moritz, W. Pinkwart, Mont Cervin, Zermatt, A. J. Frei, Carlton, St. Moritz. Nach nur einer Amtsperiode stellte P. Joss den Sitz des Präsidenten zur Verfügung. Er verhinderte dadurch, dass das Groupement in einer problemgeladenen Zeit auf eines seiner besten und aktivsten Vorstandsmitglieder verzichten muss. An-

statt ihn nach statutarisch abgelaufener Amtszeit zu entlassen, konnte nun das Groupement R.A. Lendi zum neuen Präsidenten wählen. P. Joss, dessen Verdienste und weitsichtige Haltung herzlich verdankt worden, gehört dem Vorstand eine weitere Amtsperiode als Mitglied an.

Kampf dem schleichenden Rufmörder

Der mit Akklamation ernannte neue Präsident erklärte, die Sorge um die Zukunft der Schweizer Hotellerie habe ihn veranlasst, das Amt anzunehmen. Er gab seiner tiefen Beunruhigung über die Entwicklung auf dem Hotel-Immobilienmarkt Ausdruck. Immer häufiger tauchen Meldungen und Gerüchte auf, wonach Häuser – und dies vorab der höheren Preiskategorie – verkauft wurden oder einen Käufer suchten. Bei den einen führen echte Schwierigkeiten dazu, bei anderen steht Spekulation dahinter. Dabei wird immer undurchsichtiger, aus welchen Quellen die Käufe finanziert werden. Die Gefahr wächst, dass ausländische, vor allem aus

Schnellentwicklungsländern stammende Gesellschaften Besitzer bekannter Hotels werden. Mit grossen Anstrengungen sei der gute Ruf der Schweizer Hotellerie, der sich auf Tradition und Qualität gründe, hochgehalten worden, führte R.A. Lendi aus, nun gelte es, dagegen anzukämpfen, dass er von innen ausgehöhlt werde. Mit grossem Applaus dankten die Groupement-Mitglieder ihrem neuen Präsidenten für seine engagierte «Regierungserklärung» und erteilten ihm die Zustimmung, den Kampf im Namen des Groupements zu führen.

Was sie unter Tradition und Qualität verstehen, konnte wohl niemand besser demonstrieren als die Fünfsternen-Hotels von St. Moritz, die der Jahrestagung des Groupements einen äusserst gediegenen Rahmen boten. Als Gäste referierten H. Scherrer, Generaldirektor Marketing Swissair über Ziele, Erfolge und Schwierigkeiten unserer nationalen Fluggesellschaft und Direktor F. Dietrich über aktuelle Probleme des Berufsverbandes. MK

Surselva: Mut zur Zusammenarbeit

Bereits vor Jahren wurde der Gedanke ausgesprochen, alle am Tourismus interessierten Kreise im Bündner Oberland (romantisch «Surselva») sollten in der Werbung intensiver zusammenarbeiten und als erstes einen gemeinsamen Prospekt herausgeben.

Die kleinen Orte, welche ohnehin keine Mittel für wirkungsvolles Werbematerial oder für grossangelegte Propagandaaktionen haben, fürchteten wohl, von den grösseren, bereits etablierten Orten, die vorerst auch kein Interesse zeigten, verdrängt oder überfordert zu werden. Glücklicherweise war dem nicht so; speziell die grossen Orte und Unternehmungen haben sich in echter Solidarität zugunsten der kleineren zurückgehalten.

Aller Anfang ist schwer

1973 hat aber das Verkehrsbüro Ilanz trotzdem den ersten Schritt getan und zusammen mit einem kleinen aber aktiven Team die Verwirklichung der Idee an die Hand genommen. Zahlreiche Einzelgespräche, Versammlungen, viel Einfühlungsvermögen und Ueberzeugungskraft, vor allem aber Arbeit und Ausdauer während drei Jahren waren notwendig, um endlich einen attraktiven Prospekt herausgeben zu können, dem kein geringerer als der Maler Alois Carigiet das Titelbild geschenkt hat.

Der gemeinsame Prospekt bildet einen guten Anfang zu einer künftigen Zusammenarbeit auch in anderen Bereichen. Die daran Beteiligten – es sind 27 Orte und Bergbahnen – haben nicht nur ein Lip-

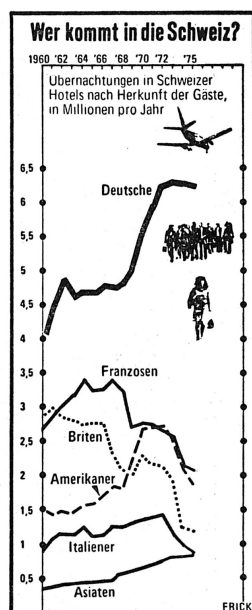
penbekenntnis abgelegt, sondern den echten Willen zur Zusammenarbeit mit ihrer finanziellen Beteiligung dokumentiert. Eine Bergregion hat erkannt, dass es miteinander besser geht und den ersten Schritt dazu getan.

Zweiter Schritt: Schnupperabonnement für Skifahrer

16 Tageskartengutscheine zum Schlagerpreis von nur 180 Franken erlauben es zwei Personen, während acht Tagen die verschiedenen Skigebiete der Surselva kennenzulernen. Das Abonnement (pro Tag und Person Fr. 11.25, normale Tageskarten kosten in der Surselva bis 30 Fr.) kann von mehreren Personen genutzt werden und ist während einer ganzen Wintersaison gültig.

Week-end für Behörde- und Pressmitglieder

Anlässlich einer zweitägigen Fahrt ins Bündner Oberland konnten sich zwei Dutzend geladene Gäste von der Schönheit dieser Region überzeugen, in welcher teurer Kur- und Sportorten gehören. Doch auch Namen wie Trins, Vals, Obersaxen, Brigels, Andiast, am nur ein paar zu nennen, sind vielen Unterländern keine Unbekannten mehr. Vor allem aber waren



Die Besucherzahlen aus den wichtigsten Gasterkategorien schwankten in den letzten Jahren stark, wie dies die Kurven von 1960 bis 1975 zeigen. (Quelle: Eidg. Statistisches Amt). Die Deutschen hielten in den letzten vier Jahren einigermassen ihr Niveau, während Franzosen, Briten, Amerikaner und Italiener ihre Besucher drastisch reduzierten, wenn auch der Rückgang weniger steil geworden ist. Von 100 Hotelübernachtungen buchten 1975 die Deutschen 33, die Franzosen 11, die Amerikaner 10, die Briten 6, Italiener und Asiaten je 5.

die Exkursionsteilnehmer begeistert vom Empfang und der Gastfreundschaft, die ihnen während der ganzen Fahrt bei jedem Zwischenhalt zuteil wurden – ein Zeichen, dass man sich in der Surselva mit mehr als nur mit finanziellen Mitteln hinter diese gemeinsame Aktion gestellt hat. R. C.

Notre interview

Monsieur Pierre MILLIET, premier capitaine de la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman (CGN)

Dans la marine suisse ... (air connu sur un sujet en vogue)

Collaborateur émérite de la plus grande compagnie helvétique de navigation, aujourd'hui premier capitaine en retraite, vous avez œuvré, M. Milliet, sous-pilote, pilote, capitaine depuis 1954, puis premier capitaine. Vous savez qu'à la CGN, comme dans d'autres compagnies suisses de navigation, on utilise d'abord les services de personnes au bénéfice d'une formation professionnelle, afin que tout le personnel, quel que soit le degré hiérarchique, puisse travailler à la révision et à l'entretien des bateaux durant l'hiver. Une fois que la belle saison est là, tout ce monde travaille à bord, chacun astreint à des tâches correspondant plus ou moins à ses aptitudes et à ses goûts: les serruriers seront plutôt mécaniciens, les employés de bureau seront caissiers, etc. J'étais moi-même ébéniste et je suis devenu capitaine comme d'autres de mes collègues qui étaient peintres ou menuisiers. Tous les employés de ces divers corps de métier se muent, l'été venu, en personnel navigant pour occuper les différents postes inhérents au service et à la direction d'un bateau. Le fait que ce personnel soit permanent et travaille à l'année dans sa quasi-totalité représente naturellement un avantage, tant pour la compagnie que pour ses employés.

Je suis entré à la Compagnie générale de navigation en 1934 pour ne la quitter qu'il y a trois ans, après avoir donc navigué durant quelque 40 ans sur le Léman. J'ai suivi la filière classique: matelot, sous-pilote, pilote, capitaine depuis 1954, puis premier capitaine. Vous savez qu'à la CGN, comme dans d'autres compagnies suisses de navigation, on utilise d'abord les services de personnes au bénéfice d'une formation professionnelle, afin que tout le personnel, quel que soit le degré hiérarchique, puisse travailler à la révision et à l'entretien des bateaux durant l'hiver. Une fois que la belle saison est là, tout ce monde travaille à bord, chacun astreint à des tâches correspondant plus ou moins à ses aptitudes et à ses goûts: les serruriers seront plutôt mécaniciens, les employés de bureau seront caissiers, etc. J'étais moi-même ébéniste et je suis devenu capitaine comme d'autres de mes collègues qui étaient peintres ou menuisiers. Tous les employés de ces divers corps de métier se muent, l'été venu, en personnel navigant pour occuper les différents postes inhérents au service et à la direction d'un bateau. Le fait que ce personnel soit permanent et travaille à l'année dans sa quasi-totalité représente naturellement un avantage, tant pour la compagnie que pour ses employés.

La saison aidant, nombreuses sont les personnes qui se demandent en quoi consiste le travail d'un capitaine de bateau sur le Léman; quelles sont ses tâches principales?

Le capitaine commande un bateau dont il est, selon la célèbre formule, «le maître



après Dieu». Si c'est vrai en mer, c'est aussi vrai sur le lac. On constate d'ailleurs une réelle similitude de fonction entre la navigation en mer et la navigation sur un lac: il faut qu'il y ait un homme qui commande! J'ai commandé moi-même «La Suisse» et bien d'autres unités de la CGN. Le rôle du capitaine va de la navigation proprement dite... au vin qui a le goût de bouchon au restaurant! Cette grande diversité dans les tâches à accomplir en fait un métier extraordinaire. Il faut y ajouter le contact permanent avec les membres d'équipage qui doit être un contact de père de famille à l'égard de ses enfants. Le capitaine supervise tout ce qui se passe sur son bateau: tant vis-à-vis de la clientèle que vis-à-vis du personnel. Quant à la tâche de premier capitaine, elle s'assimile à celle d'un instructeur qui se charge de la formation des nouveaux matelots et des jeunes pilotes, ainsi que de l'accompagnement des nouveaux capitaines débutants et le contrôle des équipages. Il s'agit avant tout d'un rôle de formation et de supervision du personnel.

On dit que le Léman est une petite «mer intérieure»; qu'en pensez-vous?

C'est absolument vrai, parce que, toutes proportions gardées, nos bateaux, qui ont un tirant d'eau de 1,60 m au maximum, ont à faire face à des vents subits et violents, compte tenu de leur tonnage nos trois plus grandes unités pouvant transporter chacune 1600 passagers. J'ai personnellement vu sur le Léman des vents

de 130 km/h, et des creux de 2,20 m, ce qui est déjà énorme. Les gens de mer sont d'ailleurs toujours sidérés d'assister à nos accostages, alors même que ceux-ci sont réalisés avec un maximum de sécurité. Amener à quai un bateau jaugeant jusqu'à 480 tonnes et le poser contre des piquets relève pourtant d'une activité routinière... d'où l'étonnement de capitaines au long cours et de commandants de cuirassés de guerre qui nous font parfois l'honneur d'être nos hôtes!

De combien d'unités se compose actuellement la flotte de la CGN?

La flotte de la CGN se compose d'une quinzaine de bateaux, représentant plus de 15 000 places. Les trois plus grands bateaux, «La Suisse», la «Simplon» et l'«Helvétie», disposent de 1600 places chacun; le plus récent, le «Chablais», en compte 560. La clientèle apprécie surtout le grand bateau, alors que la tendance consiste aujourd'hui à construire des bateaux de moindre capacité quant on ne peut plus rénover les grandes unités. D'autre part, les bateaux à vapeur exercent un incontestable attrait sur la clientèle; c'est la raison pour laquelle la CGN a eu la sagesse d'en conserver quelques-uns, qui font partie de l'image de notre pays touristique et qui fascinent tant les adultes que les enfants.

En tant que capitaine de bateau sur l'un des lacs les plus connus et les plus chantés du monde, avez-vous l'impression d'avoir contribué à l'accueil des touristes venant en Suisse?

J'ai personnellement toujours recommandé à mon équipage de recevoir les gens avec le sourire, première garantie d'une croisière agréable et réussie. C'est effectivement un rôle d'accueil et je crois pouvoir affirmer que le personnel de la CGN s'est toujours efforcé de contribuer à donner une bonne réputation à notre tourisme.

Quelles sont les caractéristiques de la clientèle de vos bateaux?

Cette clientèle est malgré tout assez variée: il y a les enfants (en course d'école, pour satisfaire à la tradition), les familles et de plus en plus de personnes de 3e âge. Les étrangers sont toujours très avides de venir en promenade à bord des unités de la CGN, surtout les Anglais et les Américains, la clientèle française nous ayant quelque peu délaissés, faute de moyens. Mais, en 1964, durant l'Exposition nationale, le port d'Evian était le port français qui avait le plus fort trafic,

avant Le Havre! Chaque nationalité se comporte et apprécie à sa manière les bateaux de nos lacs suisses: les Français commencent par consulter le menu, les Allemands connaissent mieux l'horaire que n'importe quel membre d'équipage, les Américains aiment le côté folklorique de la chose, les Japonais, appareil en main, immortalisent l'instant présent... Les gens – en provenance de tous les pays du monde – apprécient vraiment nos bateaux: il faut relever qu'on s'occupe d'une clientèle qui est en vacances, donc agréable et décontractée! D'une manière générale, si l'on en juge par l'attrait qu'ils suscitent auprès des petits enfants, on est en droit de penser que les grands bateaux du Léman ont leur avenir assuré...

A l'heure des jets, des longs périples en voiture et des croisières en haute mer, la promenade sur un lac présente-t-elle encore pendant autant d'intérêt que par le passé?

Certainement et l'on constate – en période de beau temps bien sûr, ce qui me permet de souligner à quel point une entreprise de navigation est tributaire des conditions atmosphériques – que le facteur détente, en cette époque trépidante, joue ici un rôle de plus en plus important. Or le lac est encore un de ces endroits où l'on peut se reposer et se détendre en toute tranquillité. Les bateaux de la CGN ont ainsi transporté plus de 330 000 passagers en 1975; c'est environ 10 % de moins que l'année précédente, mais cette baisse n'est due qu'à mauvais temps.

Au cours de votre carrière, quels sont les faits qui ont le plus marqué l'évolution de la CGN au niveau de l'exploitation?

Sur le plan technique, c'est d'abord la transformation des bateaux qui s'est concrétisée par la suppression de la machine à vapeur au profit du moteur diesel, puis par l'installation du servo-commande en lieu et place de la grande roue du gouvernail. Il en est résulté une plus grande facilité et une plus large souplesse de manœuvre, de même qu'une meilleure utilisation de l'équipage. Celui-ci est composé, sur un grand bateau, de sept hommes. Par ailleurs, tous les bateaux sont aujourd'hui reliés par radio; certains, en hiver surtout, sont équipés d'un radar. Sur le plan de la commercialisation, l'évolution a d'abord été marquée par le développement de bateaux spéciaux: la CGN, en effet, a porté ses efforts sur la promotion des croisières dansantes et sur l'affrètement de ses unités pour des mariages, réceptions officielles, assemblées, congrès,

expositions, etc. Il s'agit là d'une activité d'appoint particulièrement intéressante et qui est certainement appelée à connaître un heureux essor.

Quelles sont les principales qualités que l'on exige d'un matelot du Léman?

Il faut d'abord qu'il soit en excellente santé, car le travail est pénible, qu'il ait le sens de l'adaptation et celui des responsabilités. Il est absolument nécessaire qu'il puisse faire état d'excellents réflexes, car en cas de gros temps les décisions doivent être prises très rapidement. On lui demande également une instruction de base, une bonne présentation, puisqu'il lui incombera d'accueillir la clientèle touristique et d'avoir avec elle des contacts qui ne peuvent être qu'excellents. Aujourd'hui, la direction de la Compagnie exige de plus en plus la connaissance des langues.

En conclusion, de quoi sont faits les loisirs et la retraite d'un premier capitaine de la CGN?

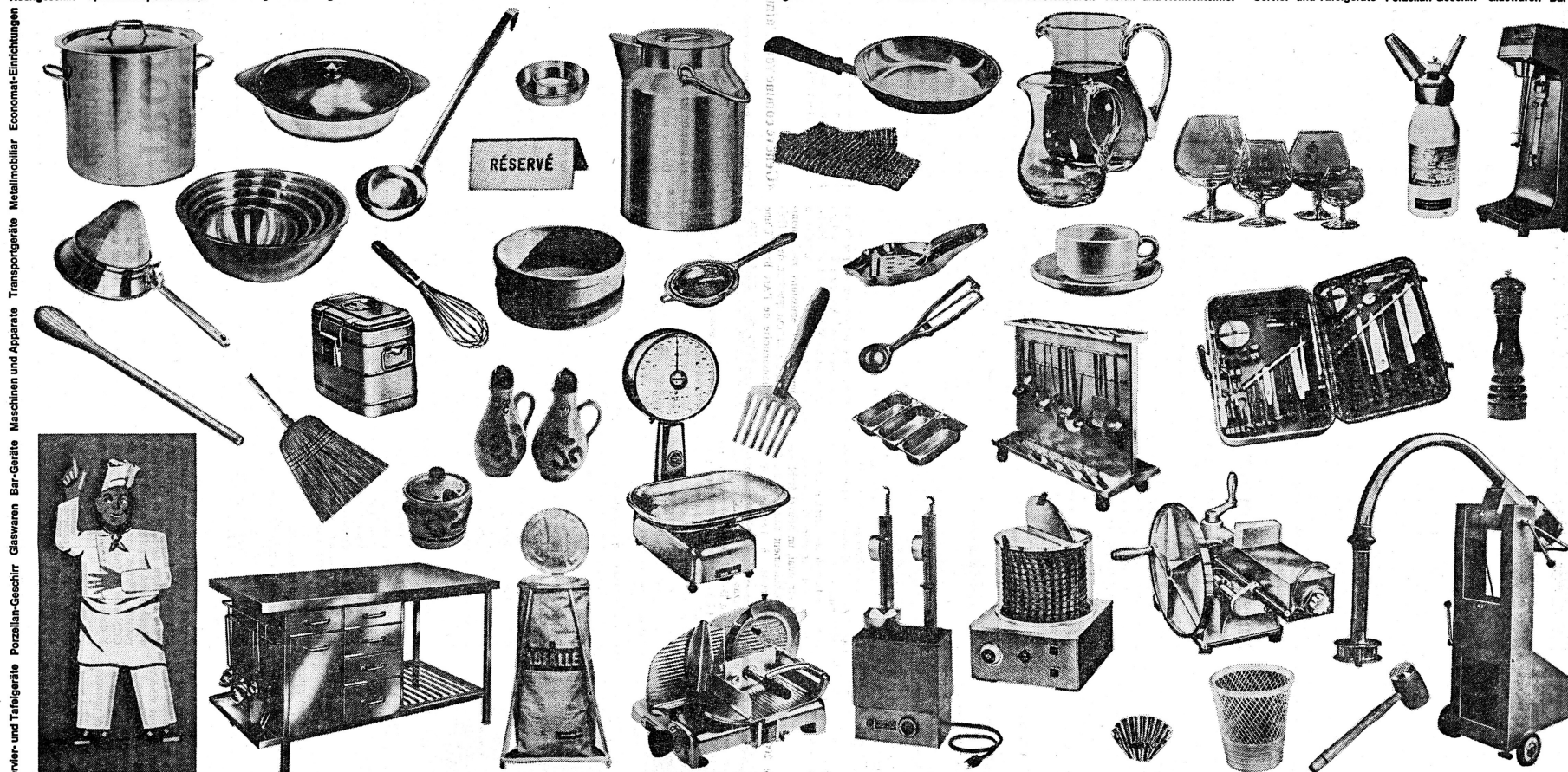
De bricolage et de menus services rendus dans ce même domaine. Je m'occupe également avec plaisir d'organiser les visites de groupes dans les installations de la CGN: chantier naval, port, bateaux, dock flottant, etc. De même que je suis à disposition pour quelques activités de «relations publiques» pour le compte de la Compagnie générale de navigation sur-le lac Léman.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt

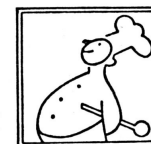


Kochgeschirr Speisetransportbehälter Essenträger Küchengeräte Bäckerei- und Patisserie-Artikel Drahtwaren Raffin- und verschiedene Schneidegeräte Messerwaren Holzwaren Plastic- und Bürstenwaren Abfall- und Kehrrichtelmer Servier- und Tafelgeräte Porzellan-Geschirr Glaswaren Bar-Geräte



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

10 000 Artikel in
einem Haus



SCHWABENLAND

Le Groupement préoccupé par les ventes d'hôtels

L'assemblée générale ordinaire du Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse - dont font partie actuellement 37 établissements de luxe - s'est déroulée la semaine passée à St-Moritz.

● A cette occasion, le Groupement a procédé à la nomination d'un nouveau président en la personne de M. Richard A. Lendi (Hôtel du Rhône et Hôtel de la Paix, Genève), qui succède à M. O. Joss, démissionnaire. L'HOTEL-REVUE félicite chaleureusement M. Lendi pour cette nomination et lui souhaite plein succès dans l'accomplissement de ses tâches à la tête de cette importante catégorie d'hôtels typiquement suisses... et qui comptent bien le rester.

Les participants à cette assemblée générale de l'hôtellerie 5 étoiles se sont en effet montrés préoccupés par le nombre toujours croissant d'hôtels européens res-

nommés qui, ces derniers temps, ont été rachetés par des groupes étrangers à l'hôtellerie, comme par exemple tout récemment encore le «Dorchester» de Londres, qui a passé aux mains d'un groupe arabe. Il faut souligner, peut-on lire dans un communiqué du Groupement, que l'hôtellerie suisse n'est pas à l'abri d'un tel danger. Dans l'intérêt de notre tourisme, il importe de réagir contre une telle évolution, car une main-mise étrangère sur notre patrimoine hôtelier pourrait avoir des conséquences graves sur le caractère futur de nos entreprises, leur politique commerciale et le niveau de leurs prestations.

Genève aura son hôtel Penta!

C'est par la traditionnelle cérémonie du bouquet qu'a été célébrée la fin de la première partie des travaux de construction du nouvel Hôtel Penta, à Genève. A cette occasion, les responsables et le directeur de EHC Suisse, M. P. Nydegger, avaient convié de nombreuses personnalités à venir se rendre compte de l'état actuel de réalisation du projet, et c'est avec beaucoup d'intérêt que ces dernières ont pu suivre les explications techniques des spécialistes.



Une maquette du futur Hôtel Penta, un établissement de 336 chambres qui offrera, dès l'an prochain, une offre hôtelière genevoise déjà démesurée par rapport à une demande en stagnation. (Photo J. Autenheimer)

La construction de ce nouvel hôtel Penta à Genève s'inscrit dans le cadre du programme d'extension de la chaîne hôtelière «European Hotel Corporation» (EHC). Le capital social de cette société est détenu par les compagnies de navigation aériennes Alitalia, British Airways, Lufthansa et Swissair, et par l'Union des Banques Suisses. En 1977, «European Hotel Corporation» comprendra 11 hôtels répartis entre des villes importantes et des sites touristiques célèbres (Genève, Londres, Munich, Paris, New York, Zurich, Copenhague, Düsseldorf, Ibiza, Lisbonne et Albufeira dans l'Algarve). D'autres hôtels, à Agadir, au Caire, à Casablanca, à Grande-Canarie, à Téhéran et à Toronto sont soit en voie de construction, soit en projet.

Une situation exceptionnelle pour hommes d'affaires pressés

L'Hôtel Penta est situé au 75 de l'avenue Louis-Casati, dans la commune de Meyrin, soit à un kilomètre de l'aéroport de Cointrin. D'excellentes liaisons de trolleybus permettront à la clientèle de se rendre rapidement en ville. L'Hôtel Penta de Genève sera un hôtel de classe moyenne supérieure; il recrutera sa clientèle avant tout parmi les hommes d'affaires et les groupes de touristes. Le tourisme de congrès n'est pas oublié, puisque l'hôtel dispose d'une grande salle polyvalente de 570 m² pour 500 à 600 personnes; elle peut être divisée en plusieurs petites salles selon les besoins. D'autre part, de petites salles aux murs amovibles peuvent accueillir des groupes de 40 à 50 personnes. Grâce à ces installations, des réunions pourront se tenir à proximité immédiate de l'aéroport. Avec ses 336 chambres, l'hôtel pourra héberger un maximum de 672 clients. On pourra se restaurer soit dans la rotonde de 120 places au rez-de-chaussée, soit à la

caféteria libre-service de 200 places du premier sous-sol. Le hall d'entrée abritera un bar de 65 places, des boutiques, un kiosque à journaux, des guichets de Swissair et de l'UBS. Les hôtes motorisés pourront laisser leur voiture dans un parking souterrain de 150 places. A noter qu'un abri antiaérien de 400 places est prévu dans une partie du 2ème sous-sol. Selon les indications données lors de sa première présentation, l'Hôtel Penta disposera d'un volume de 84 850 m³, ce qui, à raison de 108 200 francs par chambre représente un investissement de quelque 28 millions de francs suisses (sans le terrain). La construction de l'hôtel devrait durer 2 ans et demi au total: l'ouverture doit s'effectuer au cours du deuxième semestre 1977. Ch. R.

Swissair

Bientôt un nouvel uniforme?

Depuis un certain temps, Swissair examine, en collaboration avec plusieurs créateurs suisses, un changement d'uniforme pour ses hôtesses de l'air. Les épreuves de différents modèles auront lieu prochainement à bord des avions pendant deux mois; elles permettront de juger notamment de leurs qualités comme habit de travail. Une revue féminine suisse participe également, de sa propre initiative, au concours d'idées. La direction de Swissair décidera, en automne, de l'éventualité d'un changement d'uniforme. Dans l'affirmative, elle choisira le modèle en collaboration avec le personnel de cabine. Par la suite, un changement d'uniforme est également envisagé pour le personnel féminin au sol de Swissair, dans les aéroports et les agences de voyages. Sp

Les statistiques faussées par les fêtes de Pentecôte

L'hôtellerie en mai: -7%

(ATS) Au mois de mai, le nombre des nuitées d'hôtel en Suisse a diminué de 7% par rapport à l'année passée. Il s'est élevé à 2 101 000 pour la période allant de janvier à mai, les nuitées ont été de 11 666 000, ce qui représente un recul de 4%. Ces chiffres sont fournis par le Bureau fédéral de statistique.

Pour le mois de mai, la régression est sensible en ce qui concerne les hôtes étrangers; le recul a été de 12% pour cette catégorie d'hôtes. Les Italiens ont tout particulièrement bouddé les hôtels suisses (-24%), de même que les Britanniques (-22%), les Allemands (-16%), les Néerlandais (-14%), les Français (-7%) et les Belges (-6%). En revanche, le nombre de nuitées est stationnaire en ce qui concerne les hôtes suisses et américains.

Pour la période de janvier à mai, le fléchissement a été de 4% pour les hôtes suisses et étrangers. Le recul le plus sensi-

En direct du Tessin

L'emploi dans l'hôtellerie tessinoise

Dans son rapport présenté lors de l'assemblée de l'Office du tourisme tessinois, le président Arturo Lafranchi relève que le nombre des personnes occupées dans les hôtels et restaurants du Tessin était en diminution. En 1974, leur nombre s'élevait à 11 283 et en août 1975 il était ramené à 10 863, soit une réduction de 420 personnes. Cette baisse est à imputer surtout aux cafés-restaurants fréquentés par une clientèle de passage et une clientèle étrangère, italienne en particulier; ces établissements ont en effet vu leur fréquentation se réduire considérablement, en raison de la diminution du trafic touristique d'une part et du départ de personnel étranger d'autre part.

Bientôt un nouvel hôtel à Brissago

Pour Brissago, la saison touristique 1975 avait été satisfaisante aux dires de ses responsables. En sera-t-il de même cette année pour cette sympathique cité-frontière? La baisse des arrivées, enregistrée au cours du premier semestre, laisse pour l'instant planer une petite incertitude. Celle-ci, toutefois, n'empêche pas Brissago d'entreprendre un vaste programme d'infrastructure qui permettra à cette localité de répondre aux exigences de sa clientèle. C'est ainsi que l'on a décidé de construire un hôtel de 1ère catégorie d'une capacité de 120 lits et équipé d'une grande salle de conférences. L'établissement sera érigé sur les quais de Brissago, soit dans un endroit déjà revalorisé, agrémenté de quelques sympathiques restaurants et d'une splendide végétation.

De nouveaux restaurants à Muralto et Ascona

Les quais de Muralto-Locarno, eux, connus pour leur végétation subtropicale, viennent de s'enrichir d'un nouveau restaurant doté d'une vaste terrasse. Logé dans un nouvel immeuble, cet élégant restaurant qu'est l'«Al Pozzo» offre une salle de 50 places, une pizzeria et un restaurant français. A la carte, des spécialités tessinoises et françaises!

A Ascona enfin, où les terrasses de café fleurissent à tous les coins de rue et tout au long de son quai, un nouvel établissement va prochainement voir le jour. Ce restaurant-terrasse, à l'enseigne d'«Al Pontille» sera le 11ème restaurant installé sur la «Piazza» qui est le quai d'Ascona. Et son tal-là-bas que les terrasses où se pressaient à journée faite les touristes avides de soleil sont aussi importantes que les restaurants eux-mêmes. Y. Go.

De nouveaux produits touristiques CFF

Des week-ends dans trois villes suisses

(ATS) La visite des villes et de leurs curiosités est de nouveau agréable en fin de semaine, lorsque le trafic routier est plus faible. Dans ce but, les CFF ont créé, en collaboration avec les villes de Berne, Genève et Saint-Gall, le nouvel arrangement week-end (1 ou 2 nuits). «A la découverte d'une ville suisse par le train». Cette offre est valable jusqu'en décembre (excepté Saint-Gall durant l'automne).

Pour les trois villes, le prix est identique; il est déterminé selon la catégorie de l'hôtel et la longueur du parcours en train. Des réductions sont consenties aux détenteurs d'abonnements pour demi-billets et aux enfants de 6 à 16 ans. Le prix comprend en outre un abonnement général sur les transports urbains et un carnet de bons pour différentes prestations dans la ville choisie. Les arrangements sont vendus dans toutes les gares des CFF et de quelques chemins de fer privés, ainsi que dans les bureaux de voyages. Ils sont à commander au plus tard le jeudi qui précède le départ à 10 heures; pour des groupes de plus de dix personnes, un délai d'une semaine est nécessaire.

Nouvelles vaudoises

Pas de «joli mois de mai» dans l'hôtellerie!

Le mois de mai n'a pas permis d'enregistrer de bons résultats dans l'hôtellerie vaudoise: 209 801 nuitées s'opposant aux 262 871 de mai 1975, cela représente une très forte baisse de 20,2% dont la clientèle étrangère est responsable pour 30,5%, alors que les Suisses ne reculent que de 2,9%. Le taux d'occupation des lits a été de 31,7%, contre 38,5% l'an dernier. Seul le *Jura vaudois* sort indemne de l'affaire avec 4270 nuitées, ce qui équivaut à une augmentation de 11,2%; Taux d'occupation de lits: 16,2% (13,8% en mai 1975).

Toutes les autres régions du canton sont plus ou moins sévèrement touchées: le Plateau vaudois perd 13,7% avec 13 226 nuitées et un taux d'occupation de lits de 17,7%. Les Alpes vaudoises sont elles aussi en déficit avec 27 248 nuitées contre 32 495 en mai 1975. La baisse est de 16%, avec un taux d'occupation des lits de 22% (24% en 1975). Une fois de plus, la Région lémanique est la plus touchée: recul de 21,8% avec 165 057 nuitées contre 211 204 un an plus tôt. Les nuitées suisses par contre sont en très légère augmentation de 0,4%. Taux d'occupation des lits: 37,6% (47,7% en mai 1975).

Lausanne perd 19% avec 66 574 nuitées pour un taux d'occupation de lits de 37,6% pour sa part. Montreux recule de 28,5% avec 60 291 nuitées. Son taux d'occupation de lits passe de 50,1% à 36,2%. Fait encourageant pour Montreux: la clientèle suisse a certainement été attirée par la douceur du climat de la Riviera puisqu'elle a augmenté de 13,3%.

La collection de l'Art Brut à Lausanne: intérêt et curiosité de la presse étrangère

La présence à Lausanne de l'admirable collection de l'Art Brut attire chaque jour de nombreux visiteurs; elle exerce aussi la curiosité et l'intérêt des journalistes et critiques d'art du monde entier. Elle est ainsi devenue un pôle d'attraction qui ne laisse pas insensibles les dirigeants du tourisme lausannois. Au cours de voyages de promotion, Mlle Jacqueline Bailly, sous-directeur de l'ADIL, a participé à deux importantes émissions radiophoniques où il fut surtout question de la Collection lausannoise de l'Art Brut. L'une eut lieu à Mons en Belgique, l'autre à Washington où l'émission dura deux heures.

Cette dernière émission engagea Mme Jo Ann Lewis, critique d'art du Washington Post - l'un des plus importants quotidiens des USA - à faire spécialement le voyage de Washington à Lausanne pour réaliser un reportage sur la collection du Château de Beaulieu. Autre marque américaine d'intérêt: 40 journalistes et rédacteurs en chef de journaux de 12 états viennent de faire un voyage d'études en Suisse sous les auspices de l'ONST. Ils resteront deux jours à Lausanne, accueillis par l'ADIL.

En bref...

● C'est le 30 septembre que M. O. Friedli quittera la direction du Casino de Montreux. Il sera remplacé par M. Silvio Nini et sera aidé dans sa tâche par MM. Michel Lilla et Raymond Jaussi. ● Le Conseil communal d'Ollon a accepté une hausse de la taxe de séjour. Cette décision - combattue par quelques responsables des milieux hôteliers - permettra à la station de Villars de disposer de quelque trois quarts de millions de francs supplémentaires, nécessaires pour le financement des installations de la station. La nouvelle taxe quotidienne sera de fr. 2.20 pour les adultes et de fr. 1.10 pour les enfants et rentiers AVS; elle assurera la libre entrée aux trois piscines de Villars, au fitness-club et à la patinoire. ● Aux Avants, le sort de la *Chateaufort-School* est provisoirement réglé. L'établissement a été acheté par la Commune de Montreux, ainsi que beaucoup l'espéraient. La Ville cherche maintenant un amateur pour l'exploitation de l'ancienne école. Cl. P.

Courrier de Genève

Démission du directeur de l'Aéroport de Cointrin

Sérieusement atteint dans sa santé et dans l'impossibilité de reprendre son activité M. Ernest J. Sudan, directeur de l'Aéroport de Cointrin depuis quatre ans et au service de cette société depuis 1938, a fait parvenir sa démission au Conseil d'Etat. Il a donc accompli une belle carrière de 38 ans et efficacement contribué au développement de l'aéroport de Cointrin qui n'était encore qu'un champ de l'air lorsqu'il y a été engagé. Sa succession a fait l'objet d'une mise au concours officielle. Nous souhaitons à M. Ernest J. Sudan un prompt rétablissement, afin qu'il puisse jouir d'une retraite paisible largement méritée.

Un nouveau directeur pour les ailes néerlandaises

Agé de 65 ans, de nationalité hollandaise mais devenu citoyen suisse en 1953, au service de la KLM depuis 1948 et directeur de cette compagnie pour la Suisse à partir de 1954, M. E. C. Heyning a décidé de renoncer à ses fonctions à partir du 31 juillet. Il conserve en revanche la présidence de la Chambre de commerce des Pays-Bas pour la Suisse. Il sera remplacé par M. D. M. J. Viruly, au service de la KLM depuis 1951. Une réception a été donnée à Genève à l'occasion de ce changement de direction.

L'heure du hargne

Selon une aimable tradition, instaurée il y a une vingtaine d'années, lorsque les premiers harengs fraîchement pêchés dans la mer du Nord arrivent sur le marché néerlandais, les dirigeants de la compagnie KLM invitent leurs amis à déguster ce produit de leur pays. Une cinquantaine d'invités participèrent cette année à cette agape. La dégustation, que les Néerlandais appellent un «gouter de messieurs» - car les représentantes du beau sexe en sont rigoureusement exclues! -, a été précédée par un film évoquant l'activité des forages de pétrole dans la mer du Nord. La relation avec l'aviation est vite faite, puisque le kérosène, dérivé du pétrole, est une denrée très recherchée dont les avions sont très gloutons... V.

«Genève comme vous l'aimez»

L'Office du tourisme de Genève, conscient de la nécessité actuelle de commercialiser de manière toujours plus intense son produit touristique, vient de mettre sur le marché deux nouveaux forfaits sous le titre de «Genève, comme vous l'aimez».

Depuis plusieurs années déjà, des arrangements spéciaux étaient organisés pour l'hiver uniquement. Aujourd'hui - et grâce à une étroite collaboration avec la Société des hôteliers de Genève - ces nouveaux forfaits seront valables sans restriction jusqu'au 31 mars 1977, sur la base des prix d'hôtels pratiqués dans le cadre de l'opération «Swiss Travel Invention», organisée par Swissair. Un prospectus, donnant tous les renseignements nécessaires, est diffusé tant en Europe qu'aux Etats-Unis.

De même coup, l'Office du tourisme de Genève a réalisé une importante campagne de presse en Allemagne, Belgique, Hollande, Suède, Espagne, France, ainsi qu'en Suisse alémanique, afin de faire connaître ces forfaits aux prix particulièrement attractifs. sp

«L'auto nous rend indépendants»

Le 47e Salon de l'Automobile de Genève se déroulera du 17 au 27 mars 1977. Il sera placé sous le thème «L'auto nous rend indépendants». Les organisateurs entendent ainsi mettre en relief qu'en tant que moyen de transport individuel servant aussi bien pour le travail que pour les loisirs, l'automobile offre à chacun une liberté de choix du lieu de destination, de son emploi du temps, de son itinéraire, etc. qu'aucun autre moyen de locomotion n'est en mesure de procurer.

Une exposition «Tourisme et vacances à Lausanne»

Au Forum de l'Hôtel de Ville, se tient une exposition organisée sous le patronage de la Municipalité par l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne. Elle se propose de présenter les divers attraits de la ville et de ses équipements. On a judicieusement aménagé cinq «boutiques» illustrant chacune un aspect particulier: l'environnement et les facilités d'accès («Aux portes de Lausanne»); quelques-uns des sites les plus caractéristiques, au travers des reproductions d'aquarelles de Charles et Joseph Vuillemin alternant avec des vues actuelles («Au fil des ans»); la beauté du lac («A l'enseigne du Léman»); la vie lausannoise («Arts et sports»); l'atmosphère de Lausanne et la couleur de son marché («Un regard dans la ville»).

Deux secteurs sont destinés à présenter les équipements touristiques de Lausanne et les activités de l'Association des Intérêts de Lausanne - Office du tourisme et des congrès. A signaler encore une évocation des vignobles et divers panneaux présentant les meilleurs résultats des deux concours photographiques organisés, à l'occasion de l'exposition, par l'Office du tourisme.

Dans l'ensemble: beaucoup d'images, agrandissements ou diapositives dont la mission est de présenter Lausanne sous son visage de ville de tourisme et de congrès.

L'exposition sera ouverte tous les jours (dimanches exceptés) jusqu'au 21 septembre. sp

L'emblème qui fait venir... le CAFÉ à la bouche



LA SEMEUSE.
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOIRE...

Torréifié à La Chaux-de-Fonds
depuis 1900
Téléphone (039) 23 16 16

Seminar SHV für Unternehmungs- führung in Hotellerie und Restauration

Ausschreibung Zyklus 8, 1977/78

Beginn: Frühjahr 1977

Anmeldeschluss: 31. August 1976

Der 8. Seminarzyklus

Kurse	Datum	Ort
Vorkurs	21.-23. 3. 1977	Gurten-Kulm, Bern
Kurs I «Personalwesen»	18. 4.-7. 5. 1977	Gurten-Kulm, Bern
Kurs II «Planung, Betriebstechnik und Organisation»	24. 10.-12. 11. 1977	noch unbestimmt
Kurs III «Rechnungswesen»	April/Mai 1978	voraussichtlich Gurten-Kulm
Kurs IV «Unternehmensführung»	November 1978	voraussichtlich Gurten-Kulm

1. Ziel und Zweck des Seminars

Das Seminar will den Teilnehmern einen allgemeinen, praxisnahen Überblick über die Zusammenhänge und wichtigen Bereiche des Betriebes vermitteln. Es bezweckt also keineswegs eine wissenschaftlich gründliche Schulung, sondern will dem Praktiker unter Verwendung modernster Schulungsmethoden jene Grundlagen und Arbeitsinstrumente zur Verfügung stellen, die ihm erlauben, sich im scharfen Konkurrenzkampf heute und morgen erfolgreich zu behaupten. Obwohl es umstritten ist, ob die eigentliche Kunst der Unternehmensführung lehr- oder lernbar sei, muss es gelingen, aus dem spezialisierten und oft einseitig an das Technische gebundenen Fachmann eine tüchtige und erfolgreiche Führungskraft zu machen: durch aktives Erarbeiten von Erkenntnissen, Lösungen und Verhaltensweisen sollen Schritte für die Voraussetzungen geschaffen werden, damit die im beruflichen Alltag von allen Seiten anfallenden Probleme mit ständiger wachsender Sicherheit gelöst werden können.

So verstanden, stellt das Seminar eine zielgerichtete und auf das Wesentliche konzentrierte Weiterbildungsstätte dar; das Seminar formt die Elite des Gastgewerbes.



2. Seminarmethode

Unter dem Motto «Aus der Praxis für die Praxis» hat sich auf Grund der bisherigen guten Erfahrungen eine spezielle Seminarmethode entwickelt: nur jenes Wissen soll in Form von Kurzreferaten vermittelt werden, das nicht durch die Teilnehmer selbst erarbeitet werden kann.

Aus der Überlegung heraus, dass es bei einer Unternehmenschulung für erfahrene Hoteliers, Restaurateure und qualifizierte Nachwuchskräfte in leitenden Positionen neben der Erweiterung von Kenntnissen in erster Linie darum geht, aus Erfahrungen zu lernen, werden moderne Methoden angewandt, wie Seminaregespräche, Einzel-, Team- und Gruppenarbeit; Incident-Methode, Rollenspiel und Fallstudie; Tonbildschau, Betriebsbesichtigung; Quiz; Kurzreferate und Diskussionsbeiträge der Teilnehmer; Podiumsgespräche, Interviews, Demonstrationen und Besichtigungen. Von diesen Methoden gewinnt die Einzelarbeit im Verlaufe des Seminars zunehmend an Bedeutung. An Hilfsmitteln werden von Fall zu Fall eingesetzt: Wandtafel, Flipchart, Folienprojektor, Dia- und Filmprojektor; Hellraumprojektor.

Den Seminarabsolventen wird fortlaufend eine ausführliche schriftliche Dokumenta-

tion abgegeben, die neben den wichtigsten Zusammenfassungen bewährte Arbeitsunterlagen für die Praxis enthält. Auf sämtlichen Kursunterlagen besteht das Copyright des Schweizer Hoteliervereins.

3. Stoffprogramm

Kurs I «Personalwesen»

Der Mitarbeiter

Der Mensch als Individuum: Was der Mensch braucht. Komponenten der Leistungsbereitschaft. Die Probleme des jugendlichen, des alternen Mitarbeiters, des Ausländers, der Frau im Betrieb. Der schwierige Mitarbeiter. Die Technik der geistigen Arbeit, Denktraining als Voraussetzung für produktives Arbeiten. Hygiene und Gesundheit. Weiterbildung. Freizeitgestaltung.

Der Mensch als soziales Wesen: Beziehungen zum Mitarbeiter und zur Umwelt. Der Mensch in der Gruppe; Erkenntnisse der Gruppendynamik.

Der Vorgesetzte

Sachliche und menschliche Voraussetzungen: Eignung und Bewährung. Autorität und Persönlichkeit. Die Kunst der Führung. Der Mann an der Spitze. Die Bedeutung der Ethik für den modernen Unternehmer. Die Verantwortung für Leistung und Betriebsklima. Die Pflege der menschlichen Beziehungen im Betrieb. Nachwuchsförderung. Unternehmensführung in einer dynamischen Wirtschaft. Führen und Delegieren.

Allgemeines Personalwesen

Langfristige Wirtschaftsprognosen und Personalpolitik. Beziehungen zwischen Gesellschaft, Technik und Wirtschaftsstruktur. Konstanten der Personalpolitik. Personalpolitik und ihre Bewährung für die Zukunft. Personalwesen: Entwicklung und Bedeutung. Personalbeschaffung und -einsatz: Der richtige Mann am richtigen Platz. Qualifikation als Führungsmittel. Arbeitsplatzbewertung. Ausbildung und Schulung: Die Eingliederung in den Betrieb. Der erste Arbeitstag. Die Anpassung der Arbeit an den Menschen. Behandlung von Klagen, Beschwerden und Streitigkeiten. Rechtsbeistand. Disziplinarwesen. Hausordnung. Information, Vorschlagswesen. Personalpflege und -betreuung. Personalverwaltung: Personalakten und -kontrolle. Arbeitszeit, Dienstvertrag. Anstellung, Laufbahn, Entlassung. Arbeitszeit. Entlohnung, Bedienungsgeldordnung. Sozialleistungen und -einrichtungen, Versicherungen, Beziehun-

gen zu Arbeitnehmerorganisationen, Aemtern und Behörden. Personalstatistik. Archiv, Personaladministration, Organisationsschema, Funktionendiagramm, Pflichtenheft.

Kurs II «Planung, Betriebstechnik und Organisation»

Planung (Neu- und Umbau)

Abstimmen des Leistungskonzepts auf Absatz- und Beschaffungsmöglichkeiten; Planungsvorgehen, Instanzen, Instrumente, Zeit- und Finanzplanung; Bau- und Betriebsorganisation; Die Rolle des Hoteliers im Planungsprozess; Zusammenarbeitsverhältnisse mit Fachleuten; Durchführbarkeitsstudien und Investitionsentscheide; Planungsbeispiele und Lösen von Planungsaufgaben.

Das Hotel - Funktionstüchtigkeit und Aesthetik

Hotellarchitektur, System-Engineering, Innenarchitektur, Problemlösungen anstelle von isolierten Teilleistungen. Hotelgebäude, Installationen, Einrichtungen, Maschinen und Apparate - Material- und Funktionskenntnisse - Investitions- und Beschaffungsplanung - Unterhaltsplanung als Führungsaufgabe.



Produktionstechnik

Küche, Beherbergung, Rationalisierung durch Erhöhung der Arbeitsproduktivität, investitionsarme Rationalisierungsprogramme, Beurteilung von Rationalisierungsvorhaben, Instruktion, neue Produktionsmöglichkeiten.

Besondere Leistungszentren

Geschirrrundlauf, Wäschereinigung, allgemeiner Reinigungsdienst (Hygieneanforderungen), Abfallbeseitigung und -verwertung.

Anschauungsunterricht

Thematisch gezielte Betriebsbesichtigungen, Produktionsübungen, Orientierungsgespräche mit neutralen Fachleuten, Besuchsanleitung und Besprechung von Fachausstellungen, seminarinterne Musterausstellungen, Auswerten der Submissionsunterlagen und Offerten, Marktbeobachtung.

Organisation

Betriebsregeln und Führungsinstrumente. Anwendung allgemeiner organisatorischer Erkenntnisse auf die Hotellerie. Organisationshandbuch, Organisationsstruktur, Aufgabengliederungsplan. Arbeitseinsatzplanung, Arbeitsabläufe, Arbeitsbeschreibung.

Kurs III «Rechnungswesen»

Allgemeines

Allgemeine betriebswirtschaftliche Erkenntnisse im Gastgewerbe. Wesen und Charakteristik des Hotel- und Restaurationsbetriebes. Die marktmässigen und persönlichen Voraussetzungen des Unternehmenserfolges.

Finanz- und Rechnungswesen

Funktion des Rechnungswesens als Führungsinstrument. Budget, Budgetkontrolle. Geschäftsbuchhaltung. Betriebsabrechnung auf Kostenstellenbasis. Kalkulation. Preisstellung. Deckungsbeitragsrechnung. Betriebsstatistik, Betriebsvergleich. Finanzverwaltung. Liquiditätspolitik. Steuerfragen. Rechnerische Kontrollen: Einnahmen, Bons, Küche, Keller, Bar/Buffer, Beherbergungsabteilung usw.

Sachverwaltung

Mobile Anlagen: Inventarverwaltung. Vermögenssicherung: Sachversicherung.

Beschaffungswesen und Lagerwirtschaft

Zweckmässige Organisation des Beschaffungswesens, Rationalisierung der Lagerwirtschaft, Entwicklungstendenzen.

Kurs IV «Unternehmensführung»

Allgemeine Grundlagen

Das Leitbild des Unternehmers. Volkswirtschaftlicher Tour d'horizon: Das Gefüge und die gegenseitige Abhängigkeit der Märkte. Allgemeine wirtschaftliche und soziologische Entwicklungstendenzen: Wirtschaftsfaktoren, freie Marktwirtschaft, Märkte. Demographische Grundlagen des Marktes. Entwicklung des Volks-

wohlstandes. Gesetze der Preisbildung. Unternehmung und Währung. Entwicklungstendenzen des internationalen Tourismus - der touristische Markt. Schlussfolgerungen für den Fremdenverkehr und das Gastgewerbe in der Schweiz.

Systematik der unternehmerischen Entscheidung

Die Betriebsanalyse

Familiäre und persönliche Situation des Hoteliers. Erfassung der Geschäftspolitik, der Betriebs- und Personalorganisation, des Rechnungs-, Beschaffungs- und Kontrollwesens; des Angebotes und der Nachfrage - mit abschliessender Beurteilung des wirtschaftlichen Ergebnisses.

Marketing im Gastgewerbe

Die prospektive Betrachtung: Was wünscht der Gast von morgen? Die Marktstellung des Betriebes. Möglichkeiten des Hoteliers zur Erforschung des touristischen Marktes. Primat des Absatzes: Die Bedeutung des marktorientierten und marktgerechten Denkens und Handelns; der Markt als Bewährungsprobe. Werbepolitik: Die Systematik der Werbung. Werbeziel, -plan, -budget; Werbemittel, -träger; Erfolgskontrolle; Durchführung der Werbung. Pflege der Public Relations; der gastgewerbliche Unternehmer in der Öffentlichkeit.

Die Zukunft der Unternehmung

Umschreibung und Abwägung der Lösungsvarianten: ausserbetriebliche und betriebliche Gesichtspunkte. Entschlussfassung. Entscheidungstheorie.

Die Unternehmensplanung

Die Planung in Klein- und Mittelunternehmungen: Was ist Unternehmensplanung? Planung und Prospektion. Warum Unternehmensplanung? Richtlinien für die Technik des Vorgehens.

Festlegung der Geschäftspolitik inkl. Angebotsplanung und Preispolitik; Investitionsplanung; Sicherstellung der Finanzierung; Hotelkredit, Kontakt mit Finanzmarkt, Finanzierungsarten. Bauplanung; Beschaffungsplanung. Regional- und Kurortplanung.

Organisationsplanung. Versicherungsplanung. Probleme der betrieblichen Steuerpolitik.

Rechtsform und Erbrecht

Einzelirma, Kollektivgesellschaft, Aktiengesellschaft. Das Hotel als Zweck zur Erhaltung der Familie: Die Sicherstellung der mitarbeitenden Ehefrau und der übrigen Familienangehörigen. Erbrecht und letztwillige Verfügungen.

Der Gesamtüberblick

Die Notwendigkeit der ganzheitlichen Betrachtungsweise: Zusammenhänge und gegenseitige Abhängigkeit wichtiger Fakto-



ren der Unternehmenspolitik. Führen statt verwalten.

4. Diplomabschluss

Es ist nicht zu verleugnen, dass die grosse Nachfrage nach Plätzen im Unternehmenseminar SHV nicht zuletzt der Aussicht zuzuschreiben ist, ein Abschlussdiplom

erreichen zu können. Zu diesem Ziel schreibt das Prüfungsreglement den Absolventen indessen einen beschwerlichen Weg vor. In jedem Kurs sind mehrere Prüfungen zu bestehen. Das Diplom berechtigt zum Titel «Diplomierter Hotelier-Restaurateur SHV».

5. Teilnahmebedingungen

Die in deutscher Sprache durchgeführte Unternehmenschulung kann international - von Damen und Herren - besucht werden.

Sie steht Hoteliergebern, Direktoren, Betriebsleitern und -verwaltern, Vizedirektoren, Assistenten Managern, kaufmännischen und technischen Direktoren sowie allen ersten Nachwuchskräften des Gastgewerbes und verwandter Berufszweige des In- und Auslandes offen.

Weitere Voraussetzungen für die Teilnahme sind:

- Sehr gute Kenntnisse der deutschen Sprache;
- Vollabschluss an der Hotelfachschule Lausanne oder einer gleichwertigen Fach- und Berufsschule, einige Jahre Praxis;
- oder
- abgeschlossene Mittelschule und längere praktische Erfahrung im Gastgewerbe oder in andern Kollektivhaushalten;
- oder
- abgeschlossene Lehre, Zusatzkurse im Bereich des Gastgewerbes, lange praktische Erfahrung;
- oder
- Hochschulabschluss, einige Jahre Praxis.

Mindestalter: 25 Jahre.

Die vier Kurse bilden stofflich ein Ganzes, sie behandeln je einen Bereich der Unternehmung. Es empfiehlt sich daher, den ganzen Seminarzyklus in seiner organischen Reihenfolge zu besuchen.

Es werden nur Interessenten aufgenommen, die sich für den ganzen Zyklus anmelden. Die Mitgliedschaft beim Schweizer Hotelier-Verein ist erwünscht, jedoch nicht Bedingung.

6. Kursgeld

Kursgeld je Kurs für Mitglieder SHV und Mitarbeiter im Mitgliederbetrieb SHV Fr. 1250.-. Für Nichtmitglieder Fr. 1500.-. Total pro Zyklus für Mitglieder Fr. 5000.-, für Nichtmitglieder Fr. 6000.-. Im Kursfeld eingeschlossen sind:

Der Methodikkurs (Vorkurs) und allfällige weitere Vorkurse, die Prüfungsgebühren, die Pflichtlektüre und die gesamte Dokumentation.

Nicht eingeschlossen sind:

Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung, Reisespesen, Literatur, die freiwillig über die Pflichtlektüre hinaus angeschafft wird, die Auslagen für Exkursionen, kulturelle und gesellige Anlässe.

Stipendien

Jüngeren Nachwuchskräften gewährt der Schweizer Hotelier-Verein auf begründetes Gesuch hin Stipendien für die Teilnahme am Seminar für Unternehmensführung.

7. Anmeldung

Interessenten für die Teilnahme am Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration verlangen das Anmeldeformular und den Prospekt telefonisch oder mit nachstehenden Coupon beim:

Schweizer Hotelier-Verein
Unternehmenschulung
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon 031 / 25 72 22

Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration

Der/Die Unterzeichnete interessiert sich unverbindlich für die Teilnahme am Unternehmenseminar SHV und wünscht die Zustellung des Anmeldeformulars.

Name, Vorname:	
Geburtsdatum:	
Berufliche Stellung:	
Nationalität:	
Adresse mit Postleitzahl:	
Bemerkungen:	
Unterschrift:	Datum:

Viel Arbeit für Basels Verkehrsverein

Rezession und harter Franken, Verkehrslage und fehlendes touristisches Bewusstsein werden im 85. Jahresbericht des Verkehrsvereins Basel für den neuerlichen Frequenzrückgang verantwortlich gemacht. 1975 registrierte man in Basel ein Logiernächteminus von 6,1 Prozent.

Basel hat in den letzten vier Jahren einen Fünftel seiner Übernachtungen verloren - und einen Bettenzuwachs von einem Fünftel erlebt. Die Bettenbesetzung 1975: 43,2 Prozent, rund 10 Prozent weniger als im Vorjahr.

Gleichgültigkeit und Lethargie

Fast über Nacht sei der Tourismus in Basel - wegen seiner unheilvollen Kombination von Gästemanko und Bettenzuwachs - zum Tagesgespräch geworden. Der Frankenkurs hat Basels ausländische Nachbarschaft befrachtet, die Basler Industrie drehte manchen Tausender für Repräsentationszwecke zweimal um und auch die Verkehrslage ist nicht mehr, was sie einmal war: Nur ältere Leute, weiss der Jahresbericht, unterbrechen ihre Reise mit einer Übernachtung, die Autobahn kanalisiert den Verkehr an der Stadt vorbei und der Ausbau des Flughafens sei hinausgeschoben worden, wofür sich die Rechnung heute präzisere. In Sachen touristisches Bewusstsein wird weidlich über Gleichgültigkeit dem Gast gegenüber geklagt, aber auch über fehlende Einrichtungen (Wegweiser, geschlossene Lokale und Museen usw.), über Sachen also, welche der Verkehrsverein bis heute nicht ändern konnte. Klagt er eben.

Kommision und Konzept

Seit 1975 hat sich nun scheinbar vieles geändert: Lethargie gibt's nicht mehr. Eine Kommission, bestehend aus Delegierten des Departements des Innern, des Basler Hotelier-Vereins, der Mustermesse und des Verkehrsvereins analysiert, koordiniert, prüft Vorschläge, sorgt für die Finanzierung, realisiert, tut also eigentlich

die Arbeit des Verkehrsvereins. Seit Frühjahr 1976 findet jeden Tag ein Ausflugsprogramm in die Umgebung, eine Stadtrundfahrt (ganzjährig) statt und bekanntlich soll ein Kongress-Akquisiteur Basel vermehrt Gruppen, und am liebsten Incentivekundschaft zuführen. Der Verkehrsverein selber hat im Berichtsjahr ein neues Werbekonzept erhalten und will nun sämtliche Werbemittel vereinheitlichen, eine Kongressdokumentation, Zeigemappen und Stadtführer schaffen. An Reiseprogrammen liegen Wochenendausflüge der Deutschen Bundesbahn, Pauschalreisen mit Swissair und dem Allgemeinen Deutschen Automobilclub vor. Um zum «inneren Leben und zur Ausstrahlung Basels» beizutragen, hat der Verkehrsverein unter anderem drei «Bürgerzorg» auf sonntagsmorgendlichem Pfadern organisiert. «Es assen, spielten und redeten Hunderte miteinander. Ein grosser Erfolg.»

Viel Arbeit

Die Jahresversammlung genehmigte Jahresbericht und -rechnung einstimmig, wählte zwei neue Mitglieder in den Vorstand, dessen Struktur überprüft werden soll, stimmte einem Antrag zu, welcher den Verkehrsverein beauftragt, die Vorlage über die Pistenverlängerung des Flughafens voll zu unterstützen und diskutieren über die «absolut unhaltbare Signalisation» sowie die Aufhebung der Montagschliessung der Museen. In den ersten fünf Monaten des laufenden Jahres haben die Übernachtungen im Vergleich zu 1975 um 17 500 oder 7,7 Prozent zugenommen. GFK

Kurtaxe auch in Passantenkurorten

Die Staatsrechtliche Kammer des Bundesgerichtes hat eine staatsrechtliche Beschwerde gegen die Belastung von Ferienhauseigentümern im Schweizer Bezirk Einsiedeln mit einer Kurtaxe abgewiesen. Aus dem Urteil ergibt sich, dass eine massvolle Kurtaxe auch an Fremdenverkehrsörtern, wo nicht übernachtende Passanten die Grosszahl der Gäste darstellen, gegenüber übernachtenden Kurgästen erhoben werden darf.

Voraussetzungen der Kurtaxe

Nach der bundesgerichtlichen Rechtsprechung muss eine Kurtaxe, um ohne Verstoß gegen das Doppelbesteuerungsverbot der Bundesverfassung von Einwohnern anderer Kantone erhoben werden zu können, eine Steuer von geringer Höhe sein, die auf einer gesetzlichen Grundlage beruht und ausschliesslich dem Zwecke des Kurbetriebes dient. Die Kurtaxe darf infolgedessen keine ordentliche, zur Finanzierung des Staats- oder Gemeindehaushaltes dienende Steuer sein. Sie darf auch nicht die Gröszenordnung jener Steuern erreichen, die der Kurtaxenpflichtige, falls er Wohnsitz am betreffenden Kurort hätte, vom Erwerbseinkommen und vom beweglichen Vermögen zu bezahlen hätte.

Rechtsgleichheit?

§ 1 des Schweizer Kurtaxengesetzes bestimmt, dass die Kurtaxe ausschliesslich zur Förderung des Fremdenverkehrs zu verwenden sei. In § 8 des Kurtaxenreglements des Bezirkes Einsiedeln wird dem beigefügt, die Entlastung des ordentlichen Bezirkshaushalts durch Kurtaxengelder sei nicht zulässig. Das entspricht der bundesgerichtlichen Rechtsprechung, wonach die Kurtaxe ausschliesslich im Interesse des Kurortes liegende Einrichtungen zu finanzieren habe, die für die Ortsbewohner allein nicht geschaffen oder betrieben würden. Im Falle von Einsiedeln, wo die Zahl der nur tagsüber anwesenden Passanten jene der eine oder mehrere Nächte logierenden Gäste um ein Vielfaches übersteigt, hatte das Bundesgericht aber unter einem in seiner Praxis neuen Gesichtspunkt zu prüfen, ob diese Bestimmung und Rechtfertigung der Kurtaxe noch haltbar sei.

Nachdem es bisher die Mitbenützung der durch die Kurtaxe geschaffenen Einrichtungen durch Ortsansässige, die keine Kurtaxe zahlen, zugestanden hatte, wollte es eine weitere Gruppe kurtaxenfreier Nutzniesser, die Passanten, nicht ausschliessen oder daraus den Schluss auf Unzulässigkeit der Kurtaxe ziehen. Diese werde durch die Benützung der Kurorteinrichtungen durch Passanten noch nicht zu einer das Doppelbesteuerungsverbot verletzenden Aufenthaltsteuer. Allerdings zeige sich das Problem der Rechtsgleichheit zwischen Übernachtern und Passanten in einem ausgesprochenen Passantenort ausgeprägter.

Es gehe hiebei jedoch nicht um eine Grundsatzfrage, sondern um eine Frage des Masses. Das Rechtsgleichheitsgebot der Bundesverfassung sei nicht verletzt, wenn dem Verhältnis zwischen Passanten und Kurgästen bei der Bemessung der Kurtaxe Rechnung getragen werde. Dann werde nämlich ein wesentlicher Teil der Annehmlichkeiten für Passanten aus allgemeinen Haushaltsmitteln des Gemeinwesens aufgebracht. Da die Einsiedler Kurtaxe für Ferienhauseigentümer pro Bett im Jahr 15 Franken ausmacht, also 37,5

Verkehrsbüro-Finanzierung ja

Das Bundesgericht hatte auch noch die Verwendung der Kurtaxe zu überprüfen. Der Beschwerdeführer hatte die Verwendung für ein Verkehrsbüro beanstandet. Das Bundesgericht lässt nicht zu, dass die Kurtaxe für die Werbung verwendet wird (Inserate, Prospekte usw.). Eine solche Verwendung war hier aber nicht behauptet worden. Im übrigen liegt aber die Finanzierung eines Verkehrsbüros keineswegs nur im Interesse des Gastgewerbes, sondern im wohlverstandenen Interesse des ganzen Kurortes und ist nicht zu beanstanden, selbst wenn der taxpflichtige Ferienhauseigentümer es nie benützt. B. B.

Thurgau 1975

Die Thurgauische Verkehrsvereinigung hat ein neues Signet erhalten. Wie dem Jahresbericht für das Jahr 1975 zu entnehmen ist, will das Signet ein «offenes T» darstellen, aus dem der Name Thurgau abzuleiten ist.

Der Bericht kommt vor allem auch auf die Planung Fingerhuth zu sprechen. Vorherhand werden alle Entscheide auf kantonaler Ebene, welche mit Erholungsplanung, Hafenbauten, Landschaftsschutz, vorsorgliche Landkäufe für Schutzgebiete betreffen, auf diese Planung ausgerichtet. In den Fachkommissionen der Regionen sei, so der Bericht, in bezug auf die Ziele für den thurgauischen Fremdenverkehr eine sehr weitgehende Übereinstimmung der Meinungen festzustellen. «Rummelpölzchen» sind nicht erwünscht, das Unterseegebiet hat sich in der Werbung auf Ruhe und Erholung festgelegt. Die Wasseroberfläche des Untersees verleihe eine grosse zusätzliche Belastung mit Sportbooten aller Art nicht mehr und auch allzu ausgedehnte Areale mit Zweitwohnungen und Campings mit Dauermietern seien nicht am Platz. Um die Ziele einer thurgauischen Fremdenverkehrspolitik enger zu fassen, soll ein kantonales Fremdenverkehrsgesetz erlassen werden.

Im Vergleich zum Vorjahr ist im Thurgau die Zahl der Logiernächte um 4,9 Prozent auf rund 313 000 zurückgegangen. Der Rückgang bei den Auslandsgästen betrug 9,3 Prozent. Er fällt vor allem ins Gewicht bei den Gästen aus Deutschland, England und den USA. Bei den Schweizer Gästen beträgt die Abnahme 3 Prozent, sie geht praktisch auf Kosten der berufstätigen Dauergäste. Die Bettenbesetzung ist von 32 auf 28 Prozent zurückgegangen. fb



Anden mit Phantasie

Der Ferienort oberhalb des Walensees wartet mit einem verlockenden Saisonprogramm auf. Nebst den traditionellen Kurkonzerten, Unterhaltungsabenden, Ausflügen und Walensee-Rundfahrten enthält das 40seitige Andener Veranstaltungsprogramm auch eine Fülle besonders origineller Vorschläge. Da ist die Rede vom Familien-Grillplausch, von den bodenlosen Kaffeetassen für junggebliebene Seniorinnen und Senioren, von Sesselbahn-Mondscheinfahrten mit Fackelzug, einer währschaftlichen «Chästeltel» oder vom Besuch im Klettergarten.

Poly-Sport in den Flumserbergen

Auch im Sommer ist in der Heimat der Ski-Olympioniken allerhand los. Neuerdings können die Gäste auch acht verschiedenen Sportmöglichkeiten die ihnen zusagenden Disziplinen wählen und das begehrte Sportabzeichen der Flumserberge gewinnen. Wandern, Schwimmen, Tennis, Ping-Pong, Minigolf, Kegeln, Segeln und Bogenschiessen stehen zur Wahl und dazu natürlich noch eine Fülle weiterer sportlicher und weniger sportlicher Möglichkeiten, vom Forellenfischen bis zum Jass- und Schachnachmittag, Gästewettsschiessen, Schnitzerei- und Malkursen.

Nesslau für Sternzucker

Der über die Landesgrenzen hinaus bekannte Toggenburger Uhrmachermeister Werner Anderegk hat seine Ausstellung astronomischer Uhren nochmals erweitert. Nebst dem astronomischen Wunderwerk mit Sternhimmel und Planetenuhr sind noch sechs weitere selbstgebaute Uhren zu sehen. Darunter befindet sich auch die erste Uhr mit Sternkarte, Sonne und Mond. Der Erbauer dieser Werke wird jeden Besucher persönlich in die «Himmelsmechanik» einführen.

Neuer Skifitt in Elm

Die Sportbahnen Elm AG will ihre Anlagen bis zur Wintersaison 1976/77 um einen dritten Skifitt erweitern. Der neue Skifitt erschliesst das dem bestehenden grossen Schabell-Skifitt benachbarte Abfahrtsgebiet der Bischofalp.

Säntis-Schwebbahn: 10 Prozent mehr Gäste

Mit 407 065 beförderten Passagieren hat die Säntis-Schwebbahn im vergangenen Jahr die zweithöchste Jahresfrequenz seit ihrem Bestehen erzielt. Gegenüber dem Vorjahr betrug die Steigerung rund 10 Prozent. Der Betriebsüberschuss der Bahn beträgt 554 000 Fr., derjenige der angeschlossenen drei Restaurationsbetriebe Säntis, Schwägalp und Passhöhe rund 600 000 Fr. Nach Abschreibungen von 700 000 Fr. auf der neuen Bahnanlage und den Umbauten auf dem Säntis verbleibt ein Reingewinn von 471 394 Fr.

Bad Ragaz-Pizol: Frequenzrekord

Mit 1151 929 berg- und talwärts beförderten Personen auf allen ihren Anlagen haben die Bergbahnen Bad Ragaz-Pizol AG im abgelaufenen Geschäftsjahr einen neuen Frequenzrekord seit dem Bestehen der Unternehmung im Jahre 1953 verzeichnen können. Im Sommer wurden 213 103 und im Winter 938 826 Personen transportiert.

Liechtenstein: Schwaches erstes Quartal

Um rund 11 Prozent sank im Fürstentum Liechtenstein die Zahl der Logiernächte im ersten Quartal 1976 gegenüber der gleichen Periode des Vorjahres. Insgesamt wurden bis Ende März 36 508 Logiernächte registriert. wb/pd

Aletschwald-Zentrum

Der Schweizerische Bund für Naturschutz (SBN) hat auf der Riederalp in unmittelbarer Nähe des Aletschwaldes das erste Naturschutzzentrum unseres Landes seiner Bestimmung übergeben. Es soll einerseits Studien im Aletschwaldgebiet unter verbesserten Verhältnissen ermöglichen, andererseits dazu beitragen, im Rahmen von Studentagen einer weiteren Öffentlichkeit die Fragen des Natur- und Heimatschutzes näherzubringen. Die Erwerbs- und Renovationskosten für die Gebäulichkeiten, die sich auf über zwei Millionen Franken belaufen haben, konnten zu einem wesentlichen Teil aus der Schoggitaler-Aktion 1974 sowie aus namhaften Beiträgen der Öffentlichkeit finanziert werden.

Bei den 1973 vom SBN erworbenen Häusern handelt es sich um die Gebäulichkeiten der Villa Cassel, die ein reicher englischer Bankier zu Beginn unseres Jahrhunderts als Sommerresidenz errichtet hatte. Nach dessen Tod (1901) war die Villa bis zum Ende der sechziger Jahre als Hotel geführt worden. Unter Wahrung des «historischen» Charakters hat der Naturschutzbund daraus ein Studentenzentrum herrichten lassen, das neben Ess-, Schlaf-, Studien- und Aufenthaltsräumen eine permanente Ausstellung über den Aletschwald, den Aletschletscher, die Flora und die Fauna des Gebiets beinhaltet. spk



Wie erwartet: Mehr Touristen im April

Bei der Publikation der März-Frequenz wurde vom kantonalen statistischen Amt darauf hingewiesen, dass wegen der zeitlichen Lage von Ostern erst die Daten von März und April zusammen Aufschluss geben können. Diese sind nun errechnet und geben ein überaus positives Bild: In den ersten vier Monaten dieses Jahres registrierten die Tessiner Hotels 5299 Übernachtungen mehr als in der Vergleichsperiode des Vorjahrs. Das bedeutet einen Zuwachs von nicht weniger als 3 Prozent.

Lärmschutz für Touristen und Einheimische

Ab 15. Juli und auf die Dauer von etwa drei Wochen werden drei aus Kantons- und Gemeindepolicisten gebildete Patrouillen im ganzen Locarnese für Einhaltung von Ruhe sorgen. Die Aktion richtet sich insbesondere gegen lärmige Fahrzeuge (Autos, Mopeds), Baumaschinen und andere lärmverzeugende Apparate.

Abendverkauf ohne Bewilligung

Trotz einem behördlichen Nein aus Bellinzona haben über 30 Ladenbesitzer in Ascona am letzten Samstag begonnen, ihre Geschäfte bis 22 Uhr offen zu halten. Ihren Schritt hatten sie zuvor angekündigt und darauf hingewiesen, dass überall ausser im Tessin - die Ladenöffnungszeiten den Touristenwünschen angepasst werden. Mit ihrer Selbsthilfeaktion wollen sie auf die Notwendigkeit einer Revision des Ladenöffnungssetzes aufmerksam machen.

Nudistenparadies

Seit einigen Jahren baden während der Sommerzeit Touristen in der schwer zugänglichen, von der Maggia grabenen Schlucht bei Ponte Brolla (oberhalb Locarno) völlig ohne Hüllen. Sie sind dort ganz für sich und können - wenn jemand nicht eine mühselige Kraxelei auf sich nimmt - nicht beobachtet werden. Doch jedes Jahr wieder kommt es zu Reklamationen durch gestrenge Tessiner Sittenwächter. Unter dem Vorwand, es befänden sich minderjährige Mädchen unter den Bilitern, hat die Locarneser Polizei kürzlich das Nudistenparadies ausgehoben und den Fehlbaren saftige Bussen aufgebürdet.

Spielbank Campione geschlossen

Seit Montag, 5. Juli, ist die Spielbank von Campione geschlossen. Die Belegschaft des in der italienischen Enklave am Luganersee liegenden Casinos ist in den Ausstand getreten. Mit ihrem Streik wollen sie dagegen protestieren, dass 90 ihrer Kollegen gekündigt worden ist. Ausgesprochen wurde die Kündigung, weil die Spielbank wegen der von den italienischen Behörden eingeführten Valutatrektionen nicht mehr floriert. Wie vor noch nicht langer Zeit bekannt wurde, können mit den deswegen spärlicher fliessenden Einnahmen nicht einmal die Spesen gedeckt werden. wz

Segeln, Reiten und Zeichnen in Ascona

Der Kurort Ascona am Langensee präsentiert diesen Sommer eine Fülle von Angeboten für Steckenpferdreiter. Neu sind die Segelferien auf Jollen und Yachten; die Reitkurse sehen Unterricht in der Manège und Ausritte sowie Barbecues im Freien vor; Zeichnen und Malen in der freien Natur und im malerischen Ascona steht unter der Leitung eines Kunstmalers; Liebhaber des weissen Sports melden sich für eine Tennis-, Wanderfreunde für eine Wanderwoche unter Palmen und Kastanien an, und schliesslich kommen auch die Golfspieler in einer Spezialwoche auf ihre Rechnung. Auskünfte erteilt der Kur- und Verkehrsverein, CH-6612 Ascona. svz

«Glogge Egge» eröffnet

Das kurz vor dem Ersten Weltkrieg entstandene Hotel Glockenhof an der Sihlstrasse verjüngt sich Jahr für Jahr. Von den insgesamt 104 Gästezimmern bleiben nur noch 12 übrig, die lediglich eigene Toiletten besitzen; alle andern verfügen über Privatbad oder «dusche samt WC». Dank des Erwerbes eines Personalauskomtes im fünften Geschoss 18 moderne Doppelzimmer gewonnen werden, die äusserst zweckmässig ausgestattet sind. Mit Direkteingang von der Sihlstrasse, in nächster Nähe der Bahnhofstrasse, ist mit einem Kostenaufwand von 1,2 Millionen Franken ein hübsches, klimatisiertes Restaurant mit 86 Plätzen eröffnet worden, dessen besonderes Verdienst darin besteht, dass es täglich, auch an Sonn- und Feiertagen, von 6 Uhr früh bis Mitternacht geöffnet bleibt, was in der Zürcher Innenstadt selten anzutreffen ist. Behörden und Verkehrsvereine sowie die Vereinigung Bahnhofstrasse begrüssen deshalb diesen wertvollen Beitrag, um der touristischen Verödung der City entgegenzuwirken. Neben dem originell gestalteten «Glogge-Egge» mit verlockend-bunter Speise- und Getränkekarte, dessen hinterer Teil auf den grünbewachsenen Innenhof schaut, wird das bestehende Restaurant Glockenhof unter Robert Amster weitergeführt. Der «Glogge-Egge» untersteht René Bury. Zur Feier der Eröffnung begrüssen Walter Pfister, Präsident der Genossenschaft zum Glockenhof, und Walter Hediger, Direktor des Hotels Glockenhof, zahlreiche Gäste und Pressevertreter, die sich das gepflegte Déjeuner in bester Laune schmecken liessen. Architekten: Behles und Stein. C. St.

BLS: Grünes Licht für Lötschberg-Ausbau

Die Aktionäre der Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn haben an der Generalversammlung der Aufnahme eines Darlehens von 620 Millionen Franken zuzüglich eventuelle teuerungsbedingte Mehrkosten für den Ausbau des Abschnitts Spiez-Brig auf durchgehende Doppelspur zugestimmt. Der Bund stellt der BLS für den Ausbau der Lötschberglinie auf Doppelspur einen Baukredit mit einer oberen Begrenzung auf 620 Millionen zur Verfügung. Der Kanton Bern seinerseits stellt der BLS die ihm von der Gesellschaft während der Bauzeit - es wird mit 10 Jahren gerechnet - allenfalls zufließenden Darlehenszinsen und -amortisationen und die Dividenden zu den gleichen Bedingungen zur Verfügung, wie der Bund seinen Baukredit. Von der 84 Kilometer messenden Strecke Thun-Brig konnte die BLS bisher 56 Prozent auf Doppelspur ausbauen. Der BLS-Unternehmensgewinn beläuft sich auf 2,43 Mio (Vorjahr 4,32 Mio). Der Reingewinn aus dem Bahnbetrieb beträgt 3,27 Mio (4,93 Mio). Erstmals seit 1950 sind die Personenverkehrseinnahmen rückläufig. Sie fielen um 2,9 Prozent auf 33,8 Mio. Die Gesamteinnahmen aus den Transporten von Reisegepäck und Automobilen stiegen um 7,6 Prozent auf 18,4 Mio und diejenigen aus dem Güterverkehr sanken um 2,5 Prozent auf 45,2 Mio. pd

ASH-Seminar

Am 1./2. Juli 1976 führte Ambassador Service Hotels ihr jährliches Mitarbeiterseminar im Hotel Metropole in Interlaken durch. Aufgabe dieses Seminars ist es, die Réception-Mitarbeiter der 80 Hotels über die Aktivitäten und Programme der Organisation zu informieren und einen intensiven Erfahrungsaustausch durchzuführen. Das Programm umfasste unter anderem eine Kurzinstruktion über die Geheimnisse des erfolgreichen Telefonierens. pd



Reiselustige Jugendliche haben entdeckt, dass sie mit dem preisgünstigen Inter-Rail-Fahrausweis wunschgemässer durch's Land kommen als mit dem Daumen. (Foto SVZ)

BÉNÉDICTINE

zu jedem Dessert



Amstad Schwyz

Vor 500 Jahren hat ein Benediktiner-Mönch in der Normandie dieses Elixier entdeckt.



BON für gratis Werbematerial

- ☐ Rezepte
- ☐ Tischsteller
- ☐ Hängeplakate
- ☐ Probierflasche (30 cl)

Name _____

Adresse _____

Plz/Ort _____

senden an: Generalimporteur A. Weber, Distillerie, CH-6422 Steinen

Panzerschnecken

führen wir nicht! Aber:
Speisekarten mit oder ohne individuelle Teilerfotos, Getränke-karten, Dessert- und Bankett-karten, Menükästen usw.

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

P 25-16273

Jederzeit heisse Gerichte servieren, schön überbackene Speisen präsentieren, Platten warm halten, das besorgen

frifri
Tel. 038 512 091

Salamander unerwartet preisgünstig. Sofort heiss mit wenig Strom = Quarzinfrarot!
ARO AG, 2520 La Neuveville

OFA 140.147.281

Kühlvitrinen

neuwertige Occasionen sowie günstige Vorführvitrinen, auch fahrbare, in verschiedenen Grössen.

JEKA AG, Kühlmöbelbau
4144 Arlesheim BL
Telefon (061) 72 35 35

Desinfektionen

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

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

Gartenmöbel

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

Anwendung: Garten, Parkanlagen, Gartenwirtschaft.

Telefonieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Alleinverkauf durch

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

Würfel- und Beutelsucker - individuell bedruckt

Eine gute Idee und eine preisgünstige Eigenwerbung für Ihren Betrieb.



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

Starline-Brass-Dispenser

Fruchtsaft-Grundstoff (Cadiso Starline) geeignet für sämtliche Apparate, Orange, Citron und Grapefruit. Prompter Reparaturservice.

Generalvertretung für die ganze Schweiz

ARAP AG
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41

114

hüppi

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

hotel
revue

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

Werden
Sie
Abonnent

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

hotel
revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

✂ HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Limitation du nombre des étrangers

Une nouvelle ordonnance pour une éventuelle reprise économique

Les gouvernements cantonaux examinent actuellement le texte de la nouvelle ordonnance fédérale limitant le nombre des étrangers exerçant une activité lucrative. L'objectif de cette législation reste le même: stabiliser, voire réduire la population étrangère résidente. Outre la limitation des admissions, on vise aussi à apporter une amélioration qualitative de la structure du marché du travail grâce à l'application de critères plus sélectifs.

Voici, en résumé, les caractéristiques de la future ordonnance:

- En prévision de la reprise économique, il est prévu de constituer une certaine réserve de personnel étranger. Les cantons continueront néanmoins de disposer du modeste contingent de 6000 travailleurs à l'année.
- De 145 000, le nombre des saisonniers passera à 110 000 dès le 1er octobre. En 1975, il ne s'est élevé qu'à 86 000 et il diminuera encore cette année. La marge de sécurité constitue donc une réserve en cas de relance. Le secteur hôtelier, tout particulièrement, pourrait à nouveau avoir besoin de main-d'œuvre saisonnière.
- Les cantons romands obtiennent les contingents de saisonniers suivants: Genève 5795, Neuchâtel 1615, Valais 13 210, Vaud 12 130 et Fribourg 945.

L'OFIAMT se voit attribuer un contingent qui passe de 11 000 à 8000.

- Le saisonnier étranger devra être protégé d'une manière convenable contre les suites d'un licenciement prématuré pour des raisons économiques.
- Les autorisations de courte durée, introduites par l'ordonnance actuelle, seront maintenues; elles permettent l'accomplissement de stages d'une durée maximale de 6 mois. La réglementation touchant les frontaliers reste inchangée.
- Il est prescrit que le travailleur étranger ne soit pas engagé à des conditions de travail et de rémunération inférieures à celles des Suisses. Il faut enfin que l'étranger puisse occuper un appartement disponible sur le marché du logement, répondant aux exigences de la police des constructions, du feu et de l'hygiène.

Le MOB a 75 ans

(ATS) Le Chemin de fer Montreux-Oberland bernois, l'une des principales compagnies privées de Suisse (elle dessert 22 stations vaudoises, fribourgeoises et bernoises) fête cette année son 75^e anniversaire.

Elle a transporté 1 581 000 voyageurs en 1975, soit 8000 de moins (0,5 %) qu'en 1974. Au compte d'exploitation, les charges ont atteint 13,5 millions et les produits 8,9 millions; le déficit d'exploitation a augmenté de 3,7 à 4,6 millions. Au compte de pertes et profits, la perte nette à reporter est de 4 859 000 francs.

L'un des principaux problèmes techniques et financiers de la société est posé par la ligne *Zweisimmen-La Lenk*; l'assainissement de la voie étroite est estimé à dix millions de francs tandis que le projet de voie normale est évalué à trente millions de francs.

Dans les compagnies annexes

Doté d'une commande électronique depuis l'an passé, le funiculaire Terri-

ret-Glion a transporté 185 000 voyageurs en 1975, contre 181 000 en 1974. Le compte de pertes et profits laisse un bénéfice de 16 000 francs (2000 francs l'exercice précédent).

Le chemin de fer Glion-Rochers de Naye a transporté 278 000 voyageurs en 1975, contre 272 000 en 1974. Avec les recettes hôtelières, le bénéfice du compte de pertes et profits atteint 55 000 francs (52 000 en 1974) et permet le versement d'un dividende inchangé de 4 % au capital-actions privilégié de premier rang.

Le chemin de fer Glion-Rochers de Naye a transporté 264 000 voyageurs en 1975, contre 248 000 en 1974. Avec les recettes hôtelières, le compte de pertes et profits laisse un bénéfice net de 20 000 francs (18 000 francs l'exercice précédent).

agréable et saine animation, permettant à de très nombreux sportifs d'apprendre à connaître le Jura neuchâtelois. Le 3 juillet, s'est ouverte la 7^e saison de patinage estival à la patinoire des Mèlèzes; plus de 60 patineurs et 7 professeurs bénéficient des installations jusqu'à fin septembre, tandis que l'Ecole internationale de hockey sur glace y ouvrira cette saison son 3^e camp d'été. Enfin, les amoureux des deux roues sont attendus pour les 7 et 8 août, puisque la 3^e Concentration internationale de La Chaux-de-Fonds verra quelque 1500 motos mettre le cap sur le Jura neuchâtelois où un camp de camping permettra d'accueillir quelque 2000 personnes en provenance de 8 pays.

Modhac 1976: complet!

La foire exposition Modhac 1976 aura lieu du 1^{er} au 10 octobre; pour sa 13^e édition, elle a trouvé un nouveau pied-à-terre, aux Eplatures, qui permettra d'installer 3060 m² de stands. Très rapidement les organisateurs durent constater que la superficie sera trop petite, car déjà tout est loué et on peut afficher complet pour Modhac 1976. Dans le cadre des journées spéciales, mentionnons celles dédiées à l'agriculture, au 82^e Anniversaire de la ville du Locle, aux Neuchâtelois et Chaux-de-Fonnières de l'extérieur, aux boulangers, à L'Association Centre-Jura ainsi qu'aux personnes du troisième âge. Chaque soir, dès 22 heures, un programme de variétés et de musique sera mis sur pied.

Estavayer-le-Lac

Remise à l'eau du...
télési nautique

Après bien des péripéties, puisqu'il avait été installé en 1964/65 déjà, le télési nautique d'Estavayer-le-Lac - un équipement unique en Suisse - semble parti pour un avenir meilleur. La Société qui porte son nom vient en effet de se constituer et s'apprête à exploiter cette magnifique installation sur des bases plus efficaces. Réalisé sur un plan d'eau de 96 000 m², devant la place communale de la charmante cité staviacoise, ce télési est une installation de traction pour la pratique du ski nautique, sans l'aide d'un canot-moteur. En exploitation continue, il permet de tirer simultanément jusqu'à 10 skieurs, à 120 m de distance les uns des autres, sur un circuit de 1,2 km; chaque skieur peut prendre l'installation ou la quitter, au point de départ et d'arrivée, quand il le désire. Cet été, quelque 40 000 skieurs, non seulement des débutants mais aussi nombre de personnes ne pouvant pas disposer d'un canot-moteur, emprunteront le tracé du télési nautique qui permet ainsi de rendre populaire un sport qui ne l'était guère jusqu'à ce jour.

La vocation touristique de la Bulgarie

Presque tous les pays estiment aujourd'hui pouvoir et devoir faire dériver vers eux une partie de ce pactole qu'est le tourisme, et la Bulgarie possède des atouts sérieux pour faire valoir sa vocation de pays touristique. D'abord, à une époque où les estivants semblent rechercher avant tout le soleil et des plages de sable au bord de la mer, elle peut offrir, tout le long des quelque 75 km de son littoral de la Mer Noire, des conditions répondant en tous points aux exigences des vacanciers. Presque toute la côte n'est qu'une longue plage d'un sable fin, en pente très douce vers la mer et par conséquent idéale pour les familles.



La Bulgarie a également ses montagnes - les chaînes des Balkans et de Rhodope, où la neige est abondante durant l'hiver et où de nombreuses pentes aisément accessibles permettent la création de stations de sports d'hiver. Enfin, c'est un beau pays, où de nombreuses rivières s'encaissent dans des vallées boisées et pittoresques. Ses principales cités, telles que sa capitale, Sofia, Plovdiv, où séjourna Lamartine, et les ports de Varna et de Burgas, sont bien construites et présentent d'attrayants contrastes entre leurs vieux quartiers et leurs parties modernes. Pour ceux qui aiment à agrémenter leurs vacances d'un peu de culture artistique, la Bulgarie est riche en ruines romaines, en monastères byzantins et en musées d'art et d'ethnographie.

Jusqu'à une époque récente, ces avantages ne pouvaient pas suffire à attirer un grand mouvement touristique, d'abord parce que le pays était lointain, peu connu et surtout parce qu'il manquait presque complètement d'une infrastructure hôtelière. Tout ceci a maintenant changé. Les jets mettent ses plages et ses montagnes à quelques heures seulement de autres pays européens, et les entrepreneurs de vacances ont commencé à mettre la Bulgarie dans leurs brochures illustrées, attirés qu'ils y sont par des conditions avantageuses comme aussi par la construction de nombreux hôtels spécifiquement conçus pour leur clientèle.

En ce qui concerne d'abord les conditions financières, il convient de se rappeler que la Bulgarie est aujourd'hui un pays dont la monnaie et toutes les valeurs fiduciaires sont entièrement sous le contrôle de l'Etat, qui peut les régler à sa guise - par exemple, pour rendre les tarifs des hôtels, restaurants et transports attractifs pour les touristes étrangers.

Infrastructure d'accueil

Cette même centralisation permet à un gouvernement intelligent et entouré d'experts bien qualifiés d'élaborer des plans d'ensemble précis et détaillés pour la construction de l'infrastructure d'accueil. On peut ne pas aimer un tel régime, mais force est de reconnaître que ses réalisations dans les domaines de l'éducation, de l'économie et en particulier dans l'hôtellerie, commandent le respect. Le «Comité des loisirs et du tourisme», l'organe gouvernemental assumant l'organisation des voyages et des vacances, a créé en deux décennies environ un réseau de plus de 500 hôtels et gère également une quinzaine de motels, une centaine de terrains de camping, plus de 3000 bungalows et plus de 1100 restaurants. Avec les chambres à

louer chez l'habitant, la capacité d'accueil atteint aujourd'hui 100 000 lits, chiffre qui sera plus que doublé au cours des vingt ans à venir.

La quantité n'est pas tout. La qualité de l'urbanisme et en partie de l'architecture dans les lieux de villégiature créés sur les bords de la Mer Noire vaut qu'on s'y arrête un instant. Les urbanistes qui établissent les plans de Slantchev Bryag, Zlati Pyassatski, Droubecha et Albena savent profiter du fait que les contreforts boisés de la chaîne balkanique descendent presque jusqu'à la plage pour implanter leurs hôtels et restaurants dans un agreste environnement de verdure ombragée, évitant ainsi les rangs serrés de bâtiments semblables à des casernes qui déparent trop les plages méditerranéennes.

On doit toutefois constater que l'architecture est en partie plus critique. Elle comprend dans les centres principaux certains gratte-ciel dont l'esthétique n'est pas particulièrement réjouissante, encore que leur aménagement intérieur soit fort bien mis au point, les chambres simples et confortables et les salles publiques spacieuses et plaisantes. Par contre, dans la dernière en date de ces stations, Albena, les architectes ont davantage laissé cours à leur imagination, et les résultats sont des plus intéressants.

Une histoire des succès

Le succès a été considérable et a certainement justifié les importants investissements consacrés aux hôtels: le nombre total des visiteurs étrangers a passé de quelque 200 000 en 1960 à 2,5 millions en 1970 et à plus de 4 millions en 1975; malgré la récession qui ailleurs affecte le tourisme, il a régulièrement augmenté même depuis la crise, même en 1976.

Ces chiffres suffisent à indiquer qu'il s'agit là d'un tourisme de masse, largement alimenté par les tour operators. Dans ces conditions, le service ne peut pas toujours être aussi prompt et attentif que dans des établissements de dimensions moindres où il peut être plus personnel. Ajoutons que la chère est dans l'ensemble satisfaisante, sans généralement atteindre le rang de la haute cuisine. Les spécialités du pays, telles que les kebabs, les hors-d'œuvre dits «mish-mash», les nombreux plats à base d'agneau, les «kebabchés» (grillades de porc et de veau), sont excellentes. Curieusement, les Bulgares semblent incapables de rôtir le pain comme il se doit ou de préparer d'autre café que le turc: à qui demande le café occidental, ils servent du nescafé, généralement sans lait!

René Elvin

L'étalement des vacances, un serpent de mer...

A la question de savoir quelles mesures concrètes il entendait prendre pour résoudre les problèmes de l'étalement des vacances, le Ministre français de la qualité de la vie, M. André Fosset, a donné une réponse qui intéressera non seulement les citoyens français, mais l'ensemble des milieux touristiques se préoccupant de cette lancinante question. En voici l'essentiel:

Un groupe interministériel a été constitué au mois de juillet 1975 afin de dégager les moyens de mettre en œuvre rapidement, par étapes successives, une stratégie complète de l'aménagement du temps dont un meilleur étalement des vacances constitue l'une des principales composantes. S'inspirant des propositions contenues dans le rapport de ce groupe, un plan d'action à long terme a été élaboré. L'étalement des vacances conduit à mettre en question de multiples contraintes d'ordre essentiellement scolaire et professionnel.

● En ce qui concerne les premières, il convient de souligner qu'une répartition

échelonnée des congés scolaires comme celle qui a déjà adopté pour les vacances de février, a déjà fait ses preuves. Elle est appelée à fournir des solutions efficaces. Une série de mesures ont donc été prises et déjà envisagées: dès la Toussaint 1976, les petites vacances ne coïncideraient plus avec un début ou une fin de semaine; la répartition des zones en vigueur pour les congés de février serait étendue aux vacances de printemps 1977; d'ici à la rentrée 1978, un système décentralisé serait mis en place, qui permettrait aux recteurs de fixer eux-mêmes les dates des vacances d'été à l'intérieur d'une place de

L'autoroute blanche a été inaugurée

(ATS) Le Premier Ministre français, M. Jacques Chirac a inauguré le 10 juillet «l'autoroute blanche» qui relie Genève au tunnel du Mont-Blanc.

Cette autoroute longue de 58 km permettra bientôt de se rendre de Paris à Rome sans feu rouge! Sa construction a nécessité un investissement de 400 millions de francs français; l'autoroute compte soixante ouvrages, dont certains sont spectaculaires.

M. Chirac a remercié la Suisse et l'Italie, dont les collectivités locales ont apporté une aide précieuse à la construction de cette autoroute. MM. Francesco Malfatti, ambassadeur d'Italie en France, et Pierre Dupont, ambassadeur de Suisse en France, assistaient à la cérémonie d'inauguration.

La France en train à forfait

En cet été 1976, les Chemins de fer français offrent à toute personne résidant en Suisse une nouvelle formule d'abonnement particulièrement attrayante: «France-Vacances». Cette carte, valable 9 jours, 16 jours ou 1 mois, permet, pour un prix forfaitaire, la libre circulation sur l'ensemble des lignes de la SNCF aux prix respectifs de 204 francs (270 en 1^{ère} classe), 300 francs (450) et 450 francs (660). Cette carte est vendue dans les agences de voyages, le Bureau SNCF à Genève et les bureaux de renseignements SNCF.

quatre mois allant du 1^{er} juin au 1^{er} octobre, les autres vacances étant fixées en conséquence.

● En ce qui concerne les contraintes professionnelles, c'est-à-dire les empêchements liés à l'activité des entreprises, l'objectif sera d'obtenir un fractionnement des départs et, dans le cas où cela paraîtra possible, des vacances par roulement au lieu de la fermeture totale. Dès maintenant, en vue des congés de 1977, une politique de concertation va être menée avec les partenaires sociaux, les grandes entreprises nationalisées et les chambres de commerce, les unions patronales et les jeunes chambres économiques; mais il ne faut pas se dissimuler la difficulté d'obtenir une adhésion générale à des projets modifiant ainsi profondément des habitudes anciennes.

L'autre aspect du problème de l'étalement consiste à organiser la saison touristique particulièrement en ce qui concerne l'animation, en sorte qu'elle offre à tous ceux qui peuvent partir avant le 14 juillet ou après le 15 août des prestations touristiques complètes, attractives et, de surcroît généralement à meilleurs prix. A cet effet, sont et seront programmées des opérations-pilotes visant à mieux faire connaître les avantages que les Français peuvent trouver à prendre leurs vacances en dehors des périodes de pointe.

Dès cette année, le ministre de la qualité de la vie (tourisme) a décidé d'entreprendre une action ponctuelle concernant le Nord-Pas-de-Calais et la Picardie d'une part, l'Aquitaine, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Auvergne et Limousin d'autre part. Afin de créer, sur cet axe Nord-Sud, un courant touristique hors-saison, les régions concernées se sont engagées à fournir l'hébergement et diverses prestations à des prix inférieurs à ceux pratiqués en haute saison, ainsi qu'une animation de qualité proposant un large éventail d'activités culturelles et de loisirs. Pour faire connaître au public ces possibilités de tourisme hors saison et les «produits» mis à sa disposition à des prix pouvant atteindre de 30 à 50 % de réduction, un catalogue les répertoriant a été réalisé à 125 000 exemplaires et largement diffusé.

Cette réponse est raisonnable et tient compte de ces énormes difficultés créées par la centralisation excessive des activités économiques d'un pays de 52 millions d'habitants. Mais il ne faut jamais oublier que la seule loi qui régit, cette année comme les précédentes, l'automobilisme français moyen - car c'est bien à lui que l'on pense d'abord - ce sera celle du «Système D»...

Walter Bing

Lisez et faites lire

L'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Pour votre publicité
nos boîtes et pochettes
d'allumettes



Allumettes SA

Case postale 307
Téléphone (038) 24 70 00
2001 Neuchâtel 1

Machen Sie Ihr Schwimmbad mit einer uwe Jetstream attraktiver.



Sie amortisiert sich in kürzester Zeit.

Neue Hotelbäder werden kaum mehr ohne Gegenstromschwimmanlage gebaut, bereits fertige jetzt mit ihr nachgerüstet.

Sie wird sehr schnell aus einem Kostenfaktor ein Gewinnbringer. Wenn Sie sie mit Münzschalter betreiben. Denn jeder Gast wird sie benutzen, entweder als Gegenstromschwimmanlage oder als Unterwassermassagegerät.

Fragen Sie Ihren Schwimmbadausrüster oder uns wegen exakter Unterlagen. Verkauf über Schwimmbad-Fachfirmen.

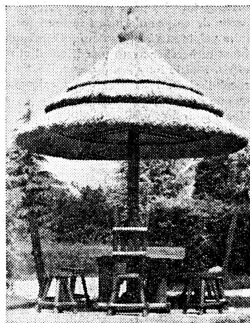
uwe Unterwasser-Electric,
Postfach 2004, 9500 Wil/SG.

uwe
JETSTREAM

»Meistgebaute Gegenstromschwimmanlage der Welt«

AFRICANA EXPOSITION

pour donner un cachet spécial à votre terrasse de restaurant ou hôtel.
Venez voir les parasols «Mallorca» et bars rustiques

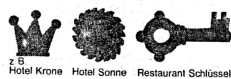


pour documentation

AFRICANA IMPORT
ch. Neuf 21
1028 PREVERENGES (VD)
Tél. (021) 71 22 51

OFA 139.252.735

Neu stellen wir für Ihre Haus-spezialitäten Ihr Signet aus Marzipan her



Verlangen Sie unverbindliche, bemasterte Offerte (bitte Ihr Signet beilegen).

o la marzipan

O. Lohner AG, 3327 Lyssach
Fabrik für Marzipanspezialitäten
Telefon (034) 45 14 14, Telex 32 800

Geelhaar:

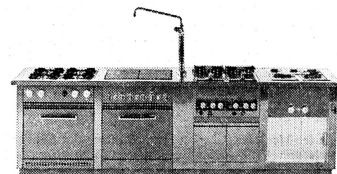
Wie der Teppich, so der Service.

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

Geelhaar

W. Geelhaar AG, Thunstrasse 7
3000 Bern 6, Telefon 031 431144

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



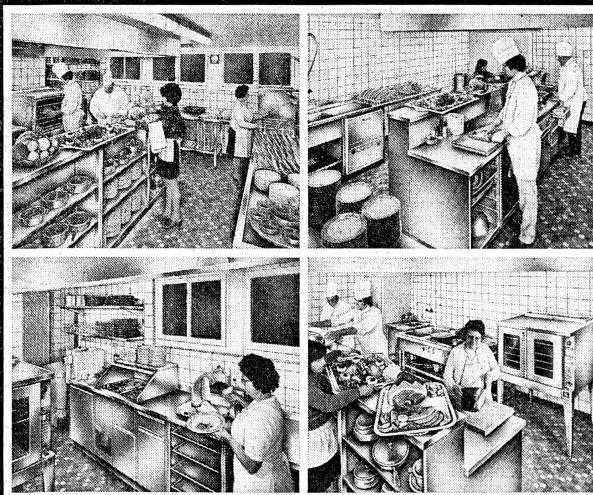
Unsere Herdanlagen nach Mass

individuell abgestimmt auf die Wünsche unseres Kunden. Wir projektieren und liefern gesamte Grossküchen- und Snackanlagen, verlangen Sie unverbindlich unsere Vorschläge.

THEO KNEUBÜHLER
+CO

Hirschmattstrasse 50
3002 Luzern
Telefon (041) 22 10 22

Planen Sie Ihren Küchenumbau als Ganzes. Damit Konzept und Kasse stimmen.



Sollen durch den Küchenumbau die gesteckten Ziele erreicht werden – nämlich grössere Leistungsfähigkeit und Rentabilität – muss der gesamte Umbau von allem Anfang an als Ganzes geplant werden. Jeder Schritt muss im Rahmen eines Gesamtkonzeptes liegen. Ein Küchenumbau braucht daher den richtigen Partner: Franke.

Franke hat alles, was es für den kostenbewussten, zielgerichteten Umbau braucht: umfassende Erfahrungen in allen Bereichen des modernen Küchenbaus. Und ein erfolgreiches Programm bewährter Einrichtungen und leistungsfähiger Apparate.

Informieren Sie sich doch einmal völlig unverbindlich über den Küchenumbau ganz allgemein oder über das wirtschaftliche Umbau-System in Etappen.

Ein Küchenumbau ist vielfach eine Kostenfrage. Mindern Sie die finanziellen Belastungen, indem Sie den Umbau entsprechend der Dringlichkeit, in Etappen vornehmen. Unsere Küchenspezialisten haben diese Umbau-Formel schon seit einiger Zeit erfolgreich in die Realität umgesetzt.

Von der Planung bis zur Realisation: ein Konzept aus einer Hand.

FRANKE

Franke AG
CH-4663 Aarburg/Schweiz
Telefon 062 43 31 31

Information

Bitte informieren Sie mich unverbindlich über die Leistungen von Franke auf dem Sektor «Küchenumbau».

4/2/7

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Coupon einsenden an:
Franke AG, 4663 Aarburg

Wer bringt Ihnen jeden Monat zwei- bis dreihundert Franken, ohne dass Sie einen Rappen investieren? Wir.*

Unser Angebot ist einfach: Sie erlauben uns, in Ihrem Betrieb einen Challenge-Spieltisch aufzustellen. Ein amerikanisches Bildschirmgerät von höchster Qualität. Ein Tisch, an dem Ihre Gäste essen und trinken können... und sich amüsieren. Wir beteiligen Sie an den Einnahmen und jeden Monat (siehe oben). Mit einem Challenge-Spieltisch erschliessen Sie einen interessanten Markt, ohne einen Rappen zu investieren. Zögern Sie nicht – verlangen Sie heute noch unsere Dokumentation.

*Mirco Games, Obere Hauptgasse 28, 3600 Thun, Telefon (033) 22 68 78

Ausschneiden, ausfüllen und heute noch einsenden!

- ☐ Senden Sie mir vorerst Unterlagen
- ☐ Führen Sie mir den Spieltisch vor
- ☐ Senden Sie mir einen Tisch unverbindlich 30 Tage zur Probe

Absender: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

HR

Das aber ist der Küche Kern: Der Herd

Übersicht über Möglichkeiten und Details

Wolfgang E. Batt, Dipl.-Ing. SIA, Rothrist

Der Kochherd ist, wie schon unsere Überschrift besagt, der Mittelpunkt der Küche. Jeder Hotelier und Restaurateur, jeder Koch, jeder, der mit Verpflegung irgend etwas zu tun hat, weiss genau, was ein Herd ist. Aber heute ist es gar nicht mehr so einfach, eine für alle Variationen des guten alten Herdes zutreffende Definition zu finden. Denn auch unsere Herde sind nicht mehr das, was sie einmal für unsere Väter waren.

Der in der Mitte der Küche stehende Herd ist geschlossener. Unter den Platten ist die aufgebürdete, und die Platten greifen über diesen Rahmen. Ueberlaufende Ware bleibt also oben auf der Decke oder fliesst im ungünstigsten Fall, wenn es zu viel wird, am seitlich überstehenden Herdrand ab. Ins Herdinnere kann sie nicht gelangen.

Die Kochplatten sind auf Achsen befestigt, und unter ihnen befindet sich eine grosse Mulde, in die Ueberkocht ablaufen kann. Nach dem Kochen können die Platten hochgeklappt werden und man kommt zur Reinigung an die Mulde heran.

Jedes System hat Stärken und Schwächen. Das Problem ist ja überall die Reinigung und der Schutz des Herdinneren vor Ueberkocht.

Früher war der Herd einziges Kochgerät. Im Laufe der Zeit sind viele andere Kochleistungs-Spezialgeräte dazugekommen, die Aufgaben des Herdes übernommen haben. Eine kurze Aufzählung mag dies verdeutlichen: Kippbratpfannen, Kippkessel, Standkocher, Hokerkocher, freistehende Backöfen, Umluftöfen, Druckkocher, Friteusen, Grills, Griddles, Salamander, Mikrowellengeräte, Norm-Warmhalteöfen usw.

Je grösser der Anteil an Spezialapparaten ist, desto stärker wird der Herd entlastet, nimmt also an Bedeutung ab. Im Extremfall ist eine Küche ohne Herd heute ohne weiteres denkbar.

Bei Erneuerungen von Herden, bei Küchenumstellungen und bei Neuanlagen darf man also nie vom früheren Zustand oder von den bisherigen Bemessungsregeln ausgehen. Man muss bedenken, dass der Herd heute nur einer von vielen Kochapparaten ist. Die Gesamtheit aller Apparate ergibt unsere Kapazität. Wieviel und welche Aufgaben im Einzelfall unser Herd noch zu übernehmen hat, wie gross er zu sein hat und mit welchen Teilen er auszustatten ist, hängt von den anderen Geräten, vom Menüplan und von der Arbeitsaufteilung der Küchenmannschaft ab.

Der Herdaufbau

Herde mit Baukasten-Einheiten sind allgemein zu bevorzugen. In der Regel haben moderne Anlagen diese Unterteilung. Wir unterscheiden zwischen

- dem Oberbau, der etwa 20-25 cm hoch ist und die Installationen für die in der oberen Fläche befindlichen Einheiten enthält,
- dem Unterbau, mit den darunter liegenden Elementen, und
- der Bodenbefestigung.

Diese Baukasten-Teile können so zusammengesetzt werden, wie es die Küchensituation erfordert. Masslich besteht zwischen den einzelnen Fabrikaten keine Einheitlichkeit, weder in der Herdbreite noch in der Länge der Elemente. Ausserdem weisen die Einzelelemente des Oberbaus und die des Unterbaus insofern andere Masse auf, als oft 2 Unter-Einheiten in der Länge 3 Ober-Einheiten entsprechen. Das hängt mit der Gastro-Norm-Grösse für Backöfen, Wärmeschränke und Blechabteile zusammen.

Es gibt in der Schweiz 3 generelle Typen: - den Pensions- oder Wirtschaftsherd, der leichter gebaut ist und, wie der Name schon sagt, für kleinere Betriebe und geringere Beanspruchungen gedacht ist. Seine Masse entsprechen der Ausführung. Breite zirka 0,80 m, Länge für 3 Felder (= 3x2 Platten) = 1,10-1,20 m.

- den Restaurationsherd, der wohl die meistverwendete Ausführung bei uns ist. Er misst zirka 0,90-1,00 m in der Breite, und für 3 Felder beträgt die Länge zirka 1,40-1,50 m.

- der sogenannte Hotelherd ist dann noch eine schwerere Ausführung mit grösseren Platten oder Flammen. Er ist nur für die freie Aufstellung mitten im Raum geeignet, da seine Breite 1,20-1,40 m misst.

Für Hotels und mittlere bis grössere Restaurants wird heute mehrheitlich der Restaurationsherd bevorzugt. Seine Stabilität und Leistung entspricht voll den Anforderungen. Materialmässig kommt heute wohl nur noch rostfreier Stahl in Frage. Die früher übliche Emaille ist für einen Küchenbetrieb zu anfällig und bei Beschädigungen auch hygienisch nicht mehr vertretbar.

Der Herd-Oberbau

enthält die Kochstellen, die auch heute noch für das Zubereiten in Pfannen, Marinen usw. unerlässlich sind. Daneben sind weitere Möglichkeiten vorhanden mit Wärmeplatten, Fortkochplatten, mit im Oberbau eingebauten Grills oder Griddles (glatte Direktbratplatte, ohne dass eine Pfanne benötigt wird), Friteusen oder Bain-Maries.

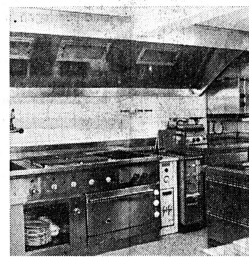
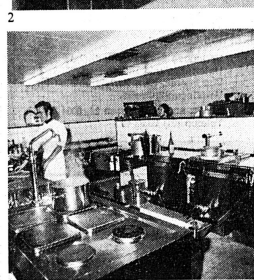
Elektroherde weisen Kochplatten auf. Ihre Befestigung und Verbindung mit dem Herd ist jedoch bei jedem Fabrikat verschieden. Im Prinzip gibt es 3 Arten:

- Die Kochplatten sind mit einem gewissen Abstand voneinander montiert, und dazwischen befindet sich ein Schlitz, der überlaufendes Kochgut in die unterliegenden Schüblen gelangen lässt. Die beiden hintereinander liegenden Platten eines Feldes stossen direkt aneinander.

- Die obere Deckplatte aus rostfreiem Stahl ist geschlossen. Unter den Platten ist sie aufgebürdet, und die Platten greifen über diesen Rahmen. Ueberlaufende Ware bleibt also oben auf der Decke oder fliesst im ungünstigsten Fall, wenn es zu viel wird, am seitlich überstehenden Herdrand ab. Ins Herdinnere kann sie nicht gelangen.

Die Kochplatten sind auf Achsen befestigt, und unter ihnen befindet sich eine grosse Mulde, in die Ueberkocht ablaufen kann. Nach dem Kochen können die Platten hochgeklappt werden und man kommt zur Reinigung an die Mulde heran.

Jedes System hat Stärken und Schwächen. Das Problem ist ja überall die Reinigung und der Schutz des Herdinneren vor Ueberkocht.



In der Praxis wird man diese Wünsche nicht zu weit treiben, um keine Sonderanfertigungen zu veranlassen. Aber das Angebot von seiten der Herstellerfirma ist auch so gross genug. Der Backofen müsste heute nicht mehr im Herd sein. Vom Arbeitsablauf und von der Zugänglichkeit her liegt er besser in Griffhöhe als unten am Boden. Ausserdem übernehmen Konvektomaten immer mehr die Aufgaben des alten Ofens. Und doch werden die meisten neuen Herde noch mit Backöfen im Unterbau verkauft! Zum Teil mag dies aus Platzgründen geschehen, aber es spielt bestimmt auch noch viel «Tradition» mit.

Die Bodenbefestigung und der Wandanschluss des Herdes

Der Herd muss ja auf dem Boden stehen. Während früher bei den superschweren Einheiten ein Sockel aus Stein oder aus Beton üblich war, geht man heute doch vielfach zu flexiblen Lösungen über. Neben dem immer noch viel verwendeten Plattschüssel kann man schon oft einen Sockel aus rostfreiem Stahl, der am Boden mit einer Kittfuge abgedichtet ist, Bittedazu dauerbeständigen Kitt verwenden, der nicht schnell rissig wird! Nach einigen Jahren ist diese Abdichtung zu erneuern. Füsse sind dann empfehlenswert, wenn anstelle eines geschlossenen Unterbaues nur ein unteres Tablar vorhanden ist. Dann kann die Bodenfreiheit so gewählt werden, dass die Reinigung nicht behindert wird. 20 bis 25 cm Bodenfreiheit sollten schon vorhanden sein. An der Wand hängend befestigte Herd-oberbauten sieht man bei uns noch selten.



Aber bei entsprechend starker Mauer bietet diese Möglichkeit Vorteile für Hygiene und Raumreinigung.

Bei an Wänden stehenden Herden muss auch gegen die Wand abgedichtet werden. Ein fester Einbau ist nicht zu empfehlen, da die grosse Hitze doch Materialbewegungen verursacht und dadurch die Verbindung löst, z.B. die überlappenden Plättel absprengt.

Bewährt hat sich eine höhere Zarge (zirka 10-15 cm) mit Abzug, die mit einer Kittfuge abgedichtet wird. Bewährt haben sich auch Aufschraubzargen, die dem Material doch genügend Spiel geben. Und eine wandverdeckende Rückfront aus rostfreiem Stahl ist immer gut, da der Stahl widerstandsfähiger ist als eine Wandverkleidung mit Keramikplätteln.

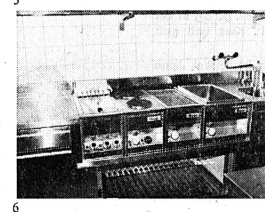
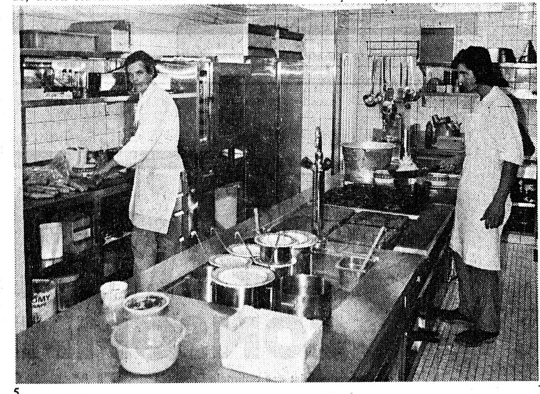
Die Herdstellung als Kriterium

hatten wir bereits angedeutet:

- freistehender Mittelherd. Bedingt arbeitsabläufmässig eine senkrechte Stellung zur Ausgabe. Bei dieser Herdstellung sind die Unterbau-Einheiten auch durchgehend ausfahrbar, also z.B. Backöfen, die von beiden Seiten beschickbar sind. (Aber die Bedienungs-schalter hierfür sind nur an einer Seite vorhanden.)

Hierfür eignen sich praktisch alle Typen. Die Mittelstellung wird aber immer seltener.

- Wandherde sind einseitig von vorne bedienbare Herde, deren Rückseite an einer Wand steht.



Dies ist heute die häufigere Form, weil sie sich den modernen Gegebenheiten der Küchen-Organisation besser anpassen lässt.

«Hotelherd»-Typen sind für diese Stellung ungeeignet, da sie zu breit sind.

- Im Ausland sind sogenannte «Blockherd» bekannt. Sie haben zumeist ein Rastermass von 1x1 m und sind Teil einer Serie gleich grosser Kochapparate, die man nebeneinander verwenden kann. Sie sind als Wandapparate konzipiert und werden oft als «Block» Rücken gegen Rücken in den Raum gestellt. Das Ergebnis ist ein überbreiter Block, der wie ein Mittelherd wirkt. Die sich gegenüberstehenden Küche haben aber sehr viel Distanz zwischen sich.

- Eine Variante zu den Blockherden ist die zusätzliche Verwendung einer «Installationswand». Dabei wird eine zirka 30 cm breite Wand, die etwa ebenso hoch ist wie die Apparate, zwischen die beiden Blöcke geschoben. Alle Zu- und Ableitungen, Hauptleitungen usw. sind hier untergebracht. Diese Installationswand kann

auch statisch so fest ausgebildet und mit dem Boden verankert sein, dass man die Herde, Kessel, Pfannen usw. mittels Konsolen bodenfrei daran aufhängen kann. Bei uns ist diese Art weitgehend unbekannt.

- Immer beliebter werden «Snack-Einheiten» oder «Counterline-Einheiten». Das sind sozusagen Herd-Oberbau-Teile als Einzelgeräte in Normmasse gebracht. Breite je nach Fabrikat und Einheit zirka 40-60 cm, Länge 60-70 cm, Höhe zirka 30 cm. Hiervon gibt es runde und rechteckige Elektrokokchplatten, Gaskochstellen, Grills, Griddles, Friteusen, Bain-Maries und weitere Spezial-Einheiten. Sie werden je nach Bedarf nebeneinander auf einen etwa 60 cm hohen Tisch oder Korpus gestellt, sind rasch auswechselbar, nehmen wenig Raum ein. Allerdings ist ihre Leistung zumeist (z.B. Kochplatten) nicht so hoch wie die von fest in einem Herd installierten Einheiten.

Als Unterbau sind alle Norm- oder Spezialteile von Einrichtungen verwendbar, Schrankabteile, Schüblen, Blechführungen, Wärmeschränke, Kühleinheiten.

Verwendung in erster Linie bei Satelliten-Service- oder Fertigungsküchen in der Nähe des Gästebereiches. Diese Küchenart setzt ja ein beschränktes Programm voraus. Und in solchen Fällen eignen sich Snack-Einheiten, besonders wegen ihrer Flexibilität, sehr gut.

Der Herd in der Küche

oder auch die Einheiten, welche die Aufgaben des alten Herdes heute übernommen haben, müssen also immer als Teil der Gesamteinrichtung betrachtet und beurteilt werden. Aendert sich die Arbeitsweise in der Küche, so sollten sich auch diese Apparate ändern und anpassen.

Die meisten Schwierigkeiten bringen bei der Arbeit wohl die Kochplatten. Sie bleiben nicht so gut nivelliert auf einer Ebene, manchmal verziehen sie sich auch, ihre Reinigung bringt Probleme und überlaufendes Kochgut verunreinigt Platten und Herddecke. Die Konstrukteure von Herden tun schon ihr Möglichstes, Herde immer praktischer zu gestalten. Aber vielleicht helfen die Praktiker der Küche einmal den Herstellern mit Hinweisen und Ratschlägen!

Zu empfehlen ist auch, die Platten von Zeit zu Zeit einmal auszuwechseln zu lassen. Sie werden doch sehr stark beansprucht (besonders dadurch, weil sie von den Köchen immer auf Bereitschaft, also immer eingeschaltet gehalten werden. Das hält kein Material auf die Dauer aus. Abgesehen vom unnötigen Energieverbrauch, und sie lassen sich heute doch einfach und rasch wechseln.

Was wir weiter zum Erhalt und zur Funktion des Herdes beitragen können, ist eine laufende gute Reinigung aller Aussenteile. Aber das Innere sollten wir in Ruhe lassen; da befinden sich elektrische Teile, die anfällig - und gefährlich sein können. (Also bitte nicht mit dem Schlauch den Herd abspritzen!)

1 Moderne Fertigungsküche mit der Direktabgabe links und der Herdfront rechts. Im Herd (Therma AG, Sürsee) sind im Oberbau Kochplatten, Gasflammen, Bain-Marie, Friteusen und Grill eingebaut, der Unterbau enthält offene Abstellflächen, Blechführungsabteile, Wärmeschrank und Backöfen. Alles auf Betonsockel.

2 Eine Herdbatterie (Salvis AG, Reussbühl) an der Wand mit rostfreier Wandverkleidung dahinter. Oberbau und Unterbau voll bestückt.

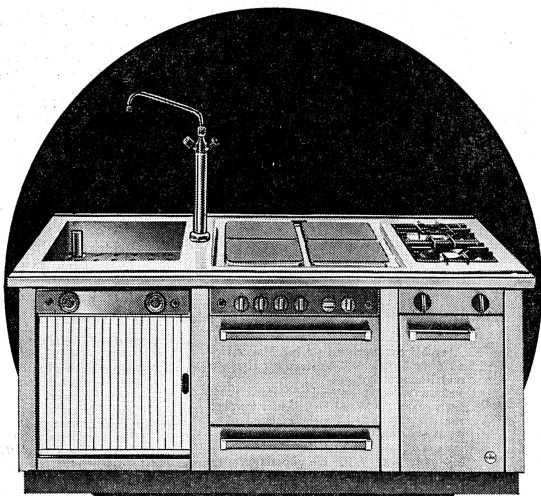
3 Bei diesem Herd (Eltro-Werke AG, Bremgarten) ist der Ueberfallrand der Elektrokokchplatten und die Geschlossenheit der Herddecke mit eingelassener Mulde deutlich zu erkennen.

4 Wandherd (Kreis AG, St. Gallen) mit Metallsockel, Wärmeschrank und Backofen im Unterbau, Bain-Marie und Kochplatten sowie Gasflammen im Oberbau. Die Wandbefestigung ist hier mit einer Aufschraubzarge vorgenommen, die auch über die anschliessenden Einheiten weiterläuft.

5 Mittelherd (Weibel AG, Chur), der von beiden Seiten benützt wird. Im Anschluss und mit gleicher Breite Arbeitsweise.

6 Snack-Einheiten (Novorex AG, Bützberg), hier in eine Kombination auf einen 60 cm hohen Wärmeschrank gestellt. Die Einheiten sind frei beweglich und jederzeit auswechselbar. Friteuse, 2 runde Elektrokokchplatten, Grill und Bain-Marie sind hier platziert.

Der Grossküchenherd für alle Energiearten



Auch für die professionelle Küche baut TIBA individuell. Vorhandener Platz, verschiedene Energiearten – Kundenwünsche überhaupt – sind für uns kaum ein Problem. TIBA-Herde – im Detail durchdacht, aus erstklassigem Material, sorgfältig verarbeitet, für kleine und grosse Kapazitäten und für mehrere Energiearten! Das sind Tatsachen, die Ihr Personal – und nicht zuletzt Ihre Gäste – zu schätzen wissen.

Interessante Details über TIBA-Produkte erhalten Sie mit untenstehendem Bon.

TIBA AG, 4416 Bubendorf, Tel. 061 952244 Name _____

5/093

Strasse, Tel. _____

*Ich bitte um Prospekte über Grossküchenherde

*Ich bitte um Beratung für Grossküchenherde Kapazität: _____ Essen

PLZ, Ort _____

*Gewünschten unterstreichen



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.

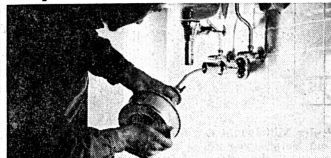


Weil Hügli Consommé und Sherry so prima zusammenpassen haben wir für Sie eine Einführungsüberraschung.
Zu den ersten 10000 Kartons à 4 Flaschen Hügli Consommé flüssig, die bis zum 30. Sept. 1976 ausgeliefert werden, offerieren wir Ihnen auf jeden Karton 1 Flasche Marken-Sherry, gratis.



Hügli Nahrungsmittel AG, 9323 Steinach Telefon 071/46 39 11

Ein unerlässliches Werkzeug, mit dem Sie beträchtliche Ersparnisse erzielen werden!



Der Entstopfer bewirkt, dass Sie zum Freimachen der verstopften Ablaufrohre (Abflussbecken, Badewanne, Waschbecken, Dusche usw.) auf eine fachmännische und kostspielige Arbeitskraft verzichten können.

Für jedermann ist seine Handhabung sehr einfach, sogar in den unzugänglichsten Winkeln.

Mit seinem flexiblen 6 Meter langen Kabel arbeitet der Entstopfer wie eine Bohrstange und entfernt die hartnäckigsten Schmutzpfropfen



im Handumdrehen, sogar in den Biegungen, Siphons oder Abläufen geringen Durchmessers:

Rechnen Sie selber: es genügt, den Entstopfer ein- bis zweimal zu verwenden, und schon ist er abbezahlt! Und die Pannenhilfe ist unverzüglich zur Stelle, Sie brauchen nicht zu warten.

Nur Fr. 190.-, inbegriffen 1 Kabel zu 6 m.

Ein schnell abbezahltes Werkzeug, das Ihnen die grössten Dienste leistet!

Linsig Rue de la Gare 41
1820 Montreux – Tél. (021) 6145 90

Einmalige Gelegenheit

Aus Liquidationsbeständen, solange Vorrat, günstig zu verkaufen

Küppersbusch-Geräte für das Gastgewerbe

Geschirrspüler: K 10, K 20, K 25, K 40 mit Zubehör
Gaskochherd: GHS-223/211
Grillgeräte: ETG-950, ESA-950 elektrisch
Kippdrahtpfannen: Gas und elektrisch
Eismaschinen: Typ Multi-ice R 502
Abtaugerät: Neuberger Bavaria

APLIM SA in Liquidation

Für alle Auskünfte wollen Sie sich bitte an den Liquidator wenden:

Schweizerische Revisionsgesellschaft
(Telefon 022/31 62 88)

4712

NUR im

Salamander kann man fachgerecht
Gratinieren
Glasieren
Toasten

Vorwärmen/Warmhalten beerex Salamander mit Hebevorrichtung
Würste grillieren ohne Rauch...

beerex Salamander

sind überlegen in Qualität und Leistung.

**beerex
sala**

Verlangen Sie unverbindliche
Unterlagen und Referenzen.
Von beerex, dem Perfektionisten für
Verpflegungs-Profis.

beerex ag, Langstrasse 94, 8004 Zürich
Telefon (01) 23 33 49

**Kühl-Zellen
Tiefkühl-Zellen
Klima-Zellen**

in allen Grössen



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

ROSENMUND AG

4410 Liestal, Gestadeplatz 6
Telefon 061-91 91 55



zartschmelzende Schokolade
und duftender Kaffee.

...etwas für Feinschmecker!

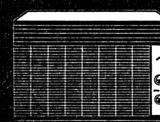


**MAISON
PRALINES**
Rud. Läderach

8750 Glarus tel. 058/61 15 70

**compact-
Klimageräte**

für frische,
gesunde Luft.



Wir beraten Sie gern.

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





Dorchester — Meilenstein auf dem Weg zur Arabisierung?

Der Verkauf des weltbekannten «Dorchester» in London an die saudi-arabisch finanzierte neue Gesellschaft «Pageguide» hat weit über England hinaus Aufsehen erregt. Wie aus London verlautet, will die Gesellschaft auch Spitzenhotels in andern europäischen Hauptstädten kaufen — eine Verlautbarung, die dazu angetan ist, Befürchtungen wegen unliebsamer Handlungen auch in der Schweizer Hotellerie zu vergrössern. Mit welcher geldgepanzten Interessengruppe man es allenfalls zu tun hat, illustriert der Dorchesterkauf, welcher in bar getätigt wurde; Summe: rund 9,6 Mio Pfund oder 42 Mio Franken.

Bis 1977 warf das Dorchester jährlich beträchtliche Gewinne ab. Nach einem Verlust von 49 000 Pfund 1974 brachte 1975 wieder mehr als einen doppelten so hohen Gewinn. Es fehlte jedoch an neuem Investitionskapital, das jetzt benötigt wurde. Es ist ein offenes Geheimnis, dass arabi-

sche und iranische Financiers Erstklasshotels in London und an der Küste zu erwerben suchen, solange das Pfund tief im Kurs steht. Bereits im Vorjahr hat ein anonym geliebtes arabisches Konsortium das neue Park Tower Hotel im Westend erworben. Inzwischen ist auch das 430 Zimmer grosse Royal Kensington Hotel für 2,5 Mio Pfund in arabischen Besitz übergegangen. Seine Käufer sollen in Sharjah, einem der Emirate am Persischen Golf beheimatet sein. Dieses Hotel gehörte zum Magnum Konzern, der sich seit langem in finanziellen Schwierigkeiten befand und seine Hotels in Birmingham, Newcastle, Leicester, Manchester und Coventry bereits verkauft hatte.

Nach Angaben von Immobilienhändlern sollen auch Häuser und Appartements in beträchtlichem Umfang arabische Hausbesitzer erhalten haben. Transaktionen zu 700 000 Pfund seien keine Seltenheit, es werde in der Regel bar bezahlt.

—nd/FJW

Benelux-Telex

Reisen im belgischen Familienbudget

Nach den jüngsten Veröffentlichungen des belgischen Landesamtes für Statistik haben sich die Ausgaben der belgischen Familien für Freizeit und Reisen seit 1961 wesentlich erhöht. Während 1961 jede Familie durchschnittlich 6,5 Prozent ihres Einkommens für Freizeitgestaltung und Reisen ausgab, ist dieser Prozentsatz 1974 auf 9,2 Prozent gestiegen.

Neuinvestitionen für den Fremdenverkehr

Verkehrsminister Chabert, dem das Generalkommissariat für den Fremdenverkehr untersteht, hat kürzlich mitgeteilt, der kommende Fünfjahresplan für die Entwicklung der belgischen Wirtschaft (1976–1980), der noch vom Parlament genehmigt werden muss, sehe grundsätzlich vor, dass der Staat in diesen fünf Jahren etwa 10 Milliarden belgischer Franken als Zuschüsse bei touristischen Investitionen zur Verfügung stellen wird. Dieser Betrag soll für den Bau von Ferienhäusern, Jugendherbergen, Hotels, Feriendörfer, Erholungszentren usw. reserviert werden. Die Regierung werde besonders die soziale Mission des Tourismus berücksichtigen. In Belgien besteht seit 1959 ein Gesetz, durch welches Hotelbetrieben Zinsvergünstigungen aus staatlichen Mitteln gewährt werden.

Nützen die Hotelmeldezzettel?

Ein Mitglied des Parlaments stellte dem Justizminister, der für die Fremdenpolizei verantwortlich ist, die Frage, ob die Beibehaltung der polizeilichen Meldezettel für Beherbergungsbetriebe aller Art noch sinnvoll sei. Diese Formalität würde ganz allgemein als schikanös betrachtet. Justizminister Vanderpoorten erteilte dem Senator eine sehr ausführliche Antwort, nachdem er sich an die fünf Generalprokuratoren des Königreiches, denen die Kriminalpolizei in der Hauptstadt und in den Provinzen untersteht, gewandt hatte. Aus den Antworten geht hervor, dass innerhalb von drei Jahren 5760 Personen auf Grund der Hotelkontrollen festgenommen werden konnten, davon allein 3677 im Brüsseler Bezirk. In den flandrischen Provinzen, welche die Badoarte an der belgischen Küste einschliessen, waren es 899 Personen, in Antwerpen 398. Diese Angaben, so meinte der Justizmini-

ster, bewiesen, dass die Kontrollen der Reisenden eine nicht zu unterschätzende Schutzmassregel für die öffentliche Sicherheit darstelle. Diese Auffassung wird indes nicht in allen Kreisen geteilt. 5760 Festnahmen in drei Jahren entsprechen nämlich einem täglichen Durchschnitt von etwas mehr als 5 Festnahmen. In den letzten drei Jahren verbuchte die amtliche belgische Statistik knapp 60 Millionen Uebernachtungen (29,5 Millionen im Jahre 1975). Millionen von Anmeldezetteln wurden so ausgefüllt.

Das luxemburgische Staatsbad Mondorf wird modernisiert

Unter der Schirmherrschaft des Grossherzogs von Luxemburg sind im Juni eine Reihe von Veranstaltungen organisiert worden, um das 50jährige Bestehen des jetzigen Thermalgebäudes des — einzigen luxemburgischen Staatsbades Mondorf zu feiern. In Mondorf war das erste Baderestaurant schon 1847 seiner Bestimmung übergeben worden. 1886 übernahm der luxemburgische Staat die Thermen. Der Gesundheitsminister des Grossherzogtums will die Einrichtungen in Bad-Mondorf modernisieren. Der Minister bedauerte, dass gegenwärtig das Bad für den Staat Luxemburg eine unrentable Angelegenheit sei. Nichtsdestoweniger müsse die Modernisierung baldigt begonnen werden. Es seien viele Pläne ausgearbeitet worden. Die Verwirklichung wird den luxemburgischen Staat erhebliche Summen kosten.

Heute spenden die Kindquelle in Bad-Mondorf nach kostspieligen Arbeiten wieder 600 Liter Mineralwasser und die Quelle Marie Adelaide wieder 215 Liter Mineralwasser pro Minute. K. G.

In Bayern leichtes Plus

1975 erzielte das Ferienland Bayern einen Logiernächte-Zuwachs von 4 Prozent. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrug 5,5 Tage. Gegliedert nach Herkunftsgeländen entfielen von den 65 Mio Uebernachtungen 61 Mio auf deutsche Gäste, davon 13 Mio auf bayerische Besucher. An der Spitze der Ausländer standen mit 724 743 Logiernächten die USA (900 000 waren es noch 1973). Die Holländer buchten 591 467 Nächte (+14,6 Prozent), die

Oesterreicher 278 021, die Schweizer 226 128, die Franzosen 274 665 und die Briten 231 341.

Die Zahl der Gästebetten lag am 1. April 1975 in Beherbergungsbetrieben — Oberbayern bei 138 842 (hinzu kamen 93 335 in Privatquartieren), in Schwaben bei 63 300 und in Niederbayern bei 44 255. Bei den traditionellen Fremdenverkehrsbetrieben wurde 1975 eine Auslastungsquote von 33,6 Prozent, gegenüber 33,4 im Olympiajahr 1972 erreicht. Starke Zunahme verzeichneten die Unterkunftsarten, die wenig personalintensiv betrieben werden (Hotels garnis +5,9 Prozent, Ferienwohnungen und Bungalows +31 Prozent) oder auf bestimmte Gäste kreise ausgerichtet sind: Erholungs- und Ferienheime +7 Prozent. Die Zahl öffentlicher Fremdenverkehrseinrichtungen wächst. So standen den Urlaubsgästen in Bayern 1975 beispielsweise doppelt so viele Hallenbäder zur Verfügung wie im Jahre 1972. kpk

Agenturchefs kooperieren

Die Leiter der in den nordischen Ländern tätigen touristischen Auslandsvertretungen trafen sich erstmalig zu einer Arbeitstagung in Stockholm, auf der gemeinsame Probleme erörtert wurden, darunter insbesondere die Zusammenarbeit mit den Reisebüros und Autoklubs in Fragen der Studienreisen, Prospektverteilung usw. Auf der Tagung wurde auch der Wunsch nach engerer Zusammenarbeit mit den Schwesterorganisationen anderer Länder laut. Ein besonderer Ausschuss unter Leitung des Vorsitzenden der in Dänemark tätigen Auslandsvertreter-Organisation, Ernst Kuttner, wurde mit der Ausarbeitung praktischer Vorschläge beauftragt. ku

In Kürze...

Nichtraucher rücken vor

Die englische Pizza-Express-Restaurantkette kündigte versuchsweise die Einführung von Nichtraucher-Tischen in sechs ihrer Londoner Restaurants an. Diese Massnahme erfolgt im Anschluss an eine Kampagne der Organisation «Action on Smoking and Health» für eine vermehrte Rücksichtnahme in den Restaurants für die Nichtraucher.

Noch weniger Engländer auf Reisen

In diesem Jahr planen nurmehr 56 Prozent der Engländer Ferienreisen, 4 Prozent weniger als 1975. Dies entspricht dem geringsten Prozentsatz seit Beginn der statistischen Ermittlungen der «British Tourist Authority». Die anhaltende Pfundabwertung und die hohe Inflationsrate haben die Reiselust vieler Engländer stark gebremst.

Neues UTO-Hotel in Andalusien

Das UTO Torremolinos, ein Hotel Apartamentos direkt an der Meerpromenade von Torremolinos, hat seine Pforten geöffnet. Der Steckbrief des Hauses: 125 Appartements mit Bad/WC, Balkon mit Meersicht, Kleinküche; Gartenanlage mit Süswasserwimmingpool, Kegelbahn und Bisswasser, klimatisiertes Restaurant mit Bar. Das Hotel steht unter dem Management der schweizerischen Hotelgesellschaft International UTO-Hotels AG mit Sitz in Zürich und wird von einer schweizerischen Direktion geführt. Die Uebernachtungspreise mit Halbpension beginnen bei 26 Franken.

Hotel Plaza Madrid erhält Schwesterhotel

Nur wenige Minuten Fussweg vom weltbekannten Hotel Plaza in Madrid steht ein Hotelneubau kurz vor der Fertigstellung.

Dieser Tage wird das Hotel Principeza Plaza eröffnet, ein 5-Sterne-Hotel mit 400 Zimmern und 50 Appartements. Eine ideale Lage, an der Calle de la Principeza, und vielfältige Einrichtungen werden dieses Hotel für Touristen und Geschäftsfreisende zum beliebten Aufenthaltsort in Spaniens Hauptstadt werden lassen. Neben einem Dachgarten-Restaurant entstehen eine Brasserie und eine Cafeteria, verschiedene Veranstaltungsräume und ein grosser Konferenzsaal für 600 Personen. Zusätzliche Einrichtungen sind Freisport, Sauna, Massageräume, 300 Garagenplätze und eine Ladenstrasse im Hause.

Euphorie in Griechenland

Das staatliche griechische Fremdenverkehrsamt prognostiziert für 1976 aufgrund der bisherigen Ergebnisse vier Millionen ausländische Besucher und Deviseneinkünfte von nahezu einer Milliarde Dollar. Vergleichsweise hatten letztes Jahr 3,17 Mio Touristen Hellas besucht und Devisen in Höhe von rund 626 Mio Dollar gebracht. In den ersten vier Monaten des laufenden Jahres erhöhte sich die Zahl der Besucher auf 700 500 gegenüber 448 800 im Zeitraum Januar/April 1975. Zahlenmässig standen in dieser Zeit die Touristen aus den Vereinigten Staaten mit 122 000 an erster Stelle. pd

Wochen-Digest hotel revue

Teuerung noch 1,1 Prozent

Der Index der Konsumentenpreise stieg im Juni um 0,2 Prozent auf 165,6 Punkte. Trotzdem sank die Teuerungsrate gegenüber dem Vergleichsstand des Vorjahres auf 1,1 Prozent. Ins Gewicht fielen Preis-erhöhungen bei Früchten und Gemüse; diese wurden durch Abschläge bei Bekleidung und Heizöl weichehend ausgeglichen. Der Index der Grosshandelspreise stieg im Juni um 0,4 Prozent.

Weitere rückläufige Arbeitslosenzahlen

Ende Juni wurden 19 682 Ganzarbeitslose gezählt, 13,9 Prozent weniger als vor Monatsfrist. 5276 oder 26,8 Prozent davon sind Ausländer. Die Zahl der offenen Stellen hat leicht von 5178 auf 5113 abgenommen. In den gastgewerblichen Berufen wurden 471 Stellensuchende, 134 Ganzarbeitslose und 1002 offene Stellen gezählt.

Die AHV in den roten Zahlen

AHV, IV und EO verzeichneten im letzten Jahr einen Gesamtaufwand von 10 568 Millionen Franken. Dieser wurde zu 75 Prozent durch Beiträge der Versicherten und der Arbeitgeber finanziert. Zusammen mit den Beiträgen von Bund und Kantonen ergaben sich Gesamteinnahmen von 10 445 Millionen Franken. Der Fehlbetrag erreichte bei der AHV 169 Millionen, bei der IV 49 Millionen, während sich bei der Erwerbsersatzordnung ein Einnahmenüberschuss von 95 Millionen Franken ergab. Die Defizite gehen auf die Kürzung der Bundesleistungen, bei der IV auch auf die Ausgabenentwicklung zurück. Infolge der Rezession stagnieren die Beiträge der Arbeitgeber und Arbeitnehmer. Diese Entwicklung konnte durch die Prämienhöhung vom 1. Juli 1975 nicht voll korrigiert werden.

Rückerstattung von Treibstoffzöllen

Die Oberzolldirektion erstattet die Zollzuschläge auf flüssigen Treibstoffen zurück, die für die Bewässerung landwirtschaftlicher Kulturen verwendet werden. Entsprechende Gesuche sind von den Gemeinden zu stellen. Auch Hotels mit landwirtschaftlichen Nebenbetrieben haben diese Möglichkeit.

Was kostet die Arbeitslosenversicherung?

Noch diesen Herbst soll vom National- und Ständerat eine Übergangsordnung bis zur Einführung der neuen Arbeitslosenversicherung beschlossen werden. Diese Übergangsordnung sieht bereits eine Versicherungspflicht für alle Arbeitnehmer vor. Die zuständige Expertenkommission schlägt vor, einen Beitragssatz von je 0,4 Lohnprozenten für Arbeitgeber und Arbeitnehmer bis zur Höchstgrenze von 39 000 Franken im Jahr zu erheben. Der Bundesrat soll die Kompetenz erhalten, den Satz auf 0,6 Lohnprozente zu erhöhen.

Regelung für deutsche Grenzgänger

Deutsche Grenzgänger haben jetzt die Möglichkeit, sich in der Schweiz gegen Arbeitslosigkeit zu versichern. Verlieren sie ihre Stelle, haben sie sich zuerst beim zuständigen deutschen Arbeitsamt zur Stellenvermittlung zu melden. Kann ihnen dieses keinen neuen Arbeitsplatz zuweisen, erhalten sie Anspruch auf die schweizerische Arbeitslosenentschädigung. Alle deutschen Grenzgänger in schweizerischen Grenzkantonen können sofort schweizerischen Kassen beitreten; die Wartezeit bis zur Anspruchsberechtigung beträgt nur einen Monat. R. S.

10 Jahre Schweizerisches Tiefkühl-Institut

Seit 1974 hat sich der Verbrauch an Nahrungsmitteln in der Schweiz sowohl wert- wie mengenmässig stark verringert. Weniger Konsumenten konsumieren weniger, zum einen wendet sich der Konsument billigeren Nahrungsmitteln zu. Mit diesen Feststellungen eröffnete kürzlich Dr. Theo Neidhart, Direktor des Schweizerischen Tiefkühl-Instituts Zürich, die Pressekonferenz zum 10jährigen Bestehen des Instituts.

Der Gesamtverbrauch an Tiefkühlprodukten hat sich jedoch 1975 trotzdem nicht nur gehalten, sondern ist mengenmässig sogar leicht angestiegen, nämlich um 27 Prozent gegenüber dem Vorjahr, von 76 520 auf 78 589 Tonnen. Bei einer Einwohnerzahl von 6,4 Millionen konsumierte die Schweizer Bevölkerung somit 1975 pro Kopf rund 12,3 kg Tiefkühlprodukte.

Grossverbraucher

Mit dem überdurchschnittlichen Wachstum der Ausser-Haus-Verpflegung hat in den letzten 10 Jahren der Grossverbrauchermarkt auch auf dem Tiefkühlsektor eine beachtliche Entwicklung erfahren. Von 1968 bis 1975 ist der Marktanteil der Grossverbraucher von 23 auf 41 Prozent angestiegen. Auch für Glace und Eiscreme nimmt der Grossverbrauchermarkt ständig an Bedeutung zu; sein Anteil am Glace/Eiscreme-Markt beträgt rund 30 Prozent. Die Tiefkühlindustrie hat für den Grossverbrauchermarkt eigene Produkte entwickelt. Das GV-Sortiment in der

Firmennachrichten

Bellevue Palace Bern: Umsatz gehalten

Die seit einigen Monaten im Besitz der Schweizerischen Nationalbank stehende Bellevue Palace Grand Hotel und Bernerhof AG in Bern kann auf ein befriedigendes Geschäftsjahr zurückblicken. Dank grossen Anstrengungen im Ausland hielt sich der Logiernächterückgang mit 3,7 Prozent in Grenzen. Das Tagungs- und Bankettgeschäft entwickelte sich gut. Der Umsatz (6,3 Mio Fr.) konnte gehalten werden. Dank Sparanstrengungen wurde ein positiver Abschluss möglich: Der Betriebsaufwand sank um 60 000 Fr., die Gewinn- und Verlustrechnung weist einen Gewinn von 77 990 Fr. aus. Durch die Entnahme von 60 000 Fr. aus der freien Reserve kann eine von 8 auf 6 Prozent reduzierte Dividende ausgeschüttet werden. — Die neuen Besitzverhältnisse führten zu personellen Umstellungen im Verwaltungsrat. Jost Schmid als bisheriger Vertreter der Aktienmehrheit trat zurück, bleibt jedoch Direktor des Bellevue. Neu in der VR wurden Prof. Leo Schürmann, Vizepräsident des Direktoriums der Nationalbank, Ernst Scherz, Gstaad sowie Prof. Huber, Eidg. Baudirektor, gewählt.

Schweizerhof Bern: 10 % Dividende

Die Immobiliengesellschaft AG Hotel Schweizerhof in Bern weist für 1975 trotz um rund 5 Prozent gesunkener Hotelumsätze einen Einnahmenüberschuss von 86 000 Fr. aus. Die Dividende wurde auf 10 Prozent belassen. Der Schweizerhof musste bei den Gästen aus den Nachbarländern Mindereinnahmen um 6 Prozent, bei Japanern um 12 und bei Amerikanern und Kanadiern gar um 36 Prozent hinnehmen. Für den zurückgetretenen Ernst Blaser wurde Prof. Paul Risch, Generaldirektor der Kantonalbank von Bern, zum neuen Verwaltungsratspräsidenten gewählt. Neu Einsitz in der VR nehmen Direktor Urs Schaefer und Dr. Gianoli.

Dolder Grand Hotel mit Umsatzeinbusse

Die Dolder Hotel und Verwaltungs AG Zürich (früher Dolderbahn AG), welche die Hotels Dolder Grand und Walldaus Dolder, und die «Wetterbetriebe» Wellenbad, Sportrestaurant, Minigolf und Kunst-eisbahn betreibt, präsentiert einen Reingewinn von 312 054 Fr. Das Dolder Grand Hotel musste eine weitere Reduktion der Bettenbesetzung hinnehmen. Die Umsätze gingen zurück. Die neue Royal Suite wurde fertiggestellt und die Telefonanlage erneuert. Das erste Betriebsjahr des Hotels Walldaus Dolder war befriedigend, der Ertragsüberschuss reichte indes nicht zur vollen Deckung von Zinsen und Amortisation. Die Wetterbetriebe lieferten wegen schlechter Witterung kein positives Resultat. Die Erträge sämtlicher Betriebe beliefen sich auf 2 335 Mio Fr. Vom Bankkonto Walldaus sollen 100 000 Fr. abgebucht werden. Der Generalversammlung stehen 42 054 Fr. zur Verfügung. Vorgesehen ist eine Dividende von 50 Fr. pro Aktie. r.

Sata erhöht Umsatz um einen Drittel

Die Luftverkehrsgesellschaft Sata in Genua hat 1975 den Umsatz um 35,4 % auf 72,2 Mio Fr. erhöht. Der Betriebsgewinn stieg um 43,7 % auf 9,2 Mio. Nach Abschreibungen von 7,8 Mio ergibt sich ein Reingewinn von 1,40 Mio (Vorjahr 1,38 Mio). Es wird eine unveränderte Dividende von 6,5 % ausgeschüttet. pd

Information

von der Hausfrau bis zum Grossverbraucher, wird beim Schweizerischen Tiefkühl-Institut gross geschrieben. Vor kurzem wurde die Broschüre «Tiefkühlung in der Grossküche» neu gestaltet und noch stärker auf einen praxisnahen Einsatz im Alltag des Kochs ausgerichtet. Zu einzelnen Themen sind Merkblätter geschaffen worden, die zum Teil auf den Ergebnissen von speziellen Versuchsreihen basieren. Diese Untersuchungen befassen sich mit der Frage, was beim Auftauen und Zubereiten der verschiedenen Produktgruppen bezüglich der einzelnen Apparaturen und Auftaumethoden zu beachten ist. Es steht ebenfalls eine Rezeptsammlung zur Verfügung. Weitere Auskünfte sind erhältlich beim Schweizerischen Tiefkühl-Institut, Forchstrasse 59, 8032 Zürich, Telefon (01) 32 10 38. kb

Stellenangebote Offres d'emploi



Holiday Inn

Luxemburg P.O. Box 512

Im Herzen des Europazentrums der Stadt Luxemburg. Grösstes Erstklasshotel mit 260 Zimmern, Konferenz- und Bankettsälen von 300 bis 500 Personen sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Night Auditor (NCR 42) Night Manager

Deutsche, französische und englische Sprachkenntnisse sind verlangt.

Wir bieten Ihnen eine gut bezahlte 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).

4711



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft einen weiteren **Bankett-Oberkellner**

Wir wünschen uns für diesen verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Posten (Banketträumlichkeiten bis zu 700 Personen) einen Mitarbeiter mit fundierten Fachkenntnissen und Organisationstalent.

Ferner suchen wir:

Chef de rang (Bankett und Panorama Grill) Frühstückkellner (halbtags)

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

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

4739

Hotel International zürich

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



473

Um eine internationale Kundschaft im Hotel International Basel zu pflegen, braucht es den Fachmann!

2. Chef de réception

Sie sollten über eine abgerundete Ausbildung im Hotelfach verfügen und nach Möglichkeit die Hotelfachschule Lausanne besucht haben. Sie bewältigen alle Probleme mit gesunder Logik und Dynamik und sind in den letzten Jahren an der Réception in den Sparten: Reservationen, Front Desk, Kasse und Buchhaltung tätig gewesen. Selbstverständlich sprechen Sie Deutsch (Muttersprache), Französisch, Englisch und sind auf der Schreibmaschine gewandt.

Wir bieten eine ausbaufähige, anspruchsvolle Karriereposition, die Ihnen, während der Abwesenheit des Chefs de réception, die volle Verantwortung überträgt für 150 Zimmer und eine anspruchsvolle Geschäftskundschaft. Eintritt nach Uebereinkunft.

Bitte richten Sie eine ausführliche, schriftliche Bewerbung an die Direktion des Hauses. Für Fragen steht Ihnen der Personalchef, Herr Bodo Schöps, jederzeit telefonisch zur Verfügung.

Bewerbung einreichen an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro / 061-22 18 70



4722



sucht in Jahresstelle

Sekretärin Korrespondentin

Französisch (Steno), Italienisch, Deutsch und Englisch.
Handelsdiplom oder ähnliche Ausbildung.
Hotelfacherefahrung.

Handschriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

H. Tuor, Direktor
Kurhotel Valmont
1823 Gilon-sur-Montreux

4646

Davos

der reizvolle Sommerferienort und das
moderne Wintersportzentrum –
ganzjährig ein idealer Arbeitsplatz

Der Verkehrsverein Davos sucht in Jahresstelle

Sekretärin

auf 1. September 1976 oder nach Uebereinkunft.

Praxis im selbständigen Arbeiten, Fremdsprachenkenntnisse, Einsatz, Verantwortungsgedanke, Freude am Kontakt mit der internationalen Gästeschaft.

Bewerberinnen mit Teamgeist, die ein angenehmes Arbeitsklima und eine abwechslungsreiche Tätigkeit schätzen, richten ihre Offerten mit den erforderlichen Angaben und Unterlagen an

Hannes Waldburger, Direktor des Verkehrsvereins Davos
Postfach 198, 7270 Davos Platz

OFA 132.141.603



sucht einen ausgewiesenen und dynamischen

Kurdirektor

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

Erich Streiff, Präsident des Kurvereins Arosa, Postfach 120,
7050 Arosa, Telefon (081) 31 11 17

P 13-2710

Lieben Sie französische Küche – französische Ambiance?

Trauen Sie sich zu, Schauspieler, Journalisten, Literaten als charmante Gastgeber zu betreuen? Heissen Sie aber auch «den Mann von der Strasse» genau so herzlich willkommen? Wenn ja, sind Sie bei uns am richtigen Platz.

Im Herbst 1976 eröffnen wir im Zentrum Luzerns, direkt beim Stadttheater, ein für Luzern einmaliges Restaurant mit französischer Ambiance.

Für dieses Bistro suchen wir ein bestausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

Als ideale Bewerber stellen wir uns vor:

Er: Küchenchef, der die französische Küche liebt und in der Lage ist, eine abwechslungsreiche Küche zu führen.

Sie: widmet sich mit Charme der Gästebetreuung und erledigt die verschiedenen administrativen Aufgaben.

Würde gerade Sie diese Aufgabe locken? Dann richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Referenzangaben, Handschriftproben) an



GAMG MANAGEMENT AG

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

148



Bellevue Palace Hotel

Wir suchen für unsere Stadt- und Hotelbar eine fachlich tüchtige und adreite

Barmaid

Sie sollte die Sprachen Französisch und Englisch nebst Deutsch gut verstehen und auch eine geschickte Konversation mit unseren anspruchsvollen Gästen führen können.

Ihre Bewerbung mit Bild und Angabe der bisherigen Tätigkeit richten Sie bitte an das Personalbüro, Bellevue Palace Hotel, Bern.

4641



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 Herrn Koch verlangen. Telefon (01) 90 55 22

4664

Gesucht per sofort in Spezialitätenrestaurant

Jungkoch

Offerten sind erbeten an
Familie Schmekel
Restaurant Goldenberg
8400 Winterthur
Telefon (052) 23 16 36

P 41-149

Hôpital du district de Nyon

cherche pour le 1^{er} mars ou date à convenir, une

GOVERNANTE D'ÉTAGE

Notre future collaboratrice sera chargée de coordonner, de surveiller, voire de participer aux travaux de l'équipe de nettoyage (18 personnes)

La préférence sera donnée à une personne dynamique, faisant preuve d'un esprit d'organisation. Des notions d'italien et d'espagnol sont souhaitables.

Les offres sont à adresser à

HÔPITAL DU DISTRICT DE NYON
Service du personnel

1260 NYON



Nassau Bahamas

Recherche pour saison hiver deux

chefs de partie

Italiens connaissant parfaitement la cuisine italienne, un chef pâtissier et deux chefs de partie français ou parlant français.

Ecrire avec curriculum vitae: Pierre Rolland, chef de cuisine, Pavillon Eden Roc, 06604 Antibes, France.

4773

Modernes Zwei-Saison-Hotel der obersten Preis- und Leistungsklasse in den Bergen sucht

1. Oberkellner

mit folgendem Aufgabenbereich:

- Leitung des anspruchsvollen Hotel-Restaurants mit 200 Plätzen
- Führung einer grossen Brigade
- Ausbildung unserer Lehrlinge

Dynamische und hochqualifizierte Bewerber mit der Fähigkeit, eine äusserst verwöhnte internationale Gästeschaft zufrieden zu stellen, richten ihre Bewerbung unter Chiffre 4778 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant Kindli

Wir suchen für unser exklusives Restaurant

versierte Kellner

Englisch- und Deutschkenntnisse erforderlich. Gute Verdienstmöglichkeiten.

Küchenbursche

Bitte melden: Telefon (01) 27 59 17.

4785

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung bis Oktober 1976 jüngere

Barpraktikantin evtl. Studentin

neben gelernte Barmaid in gutgehendes Bar-Dancing. Servicekenntnisse von Vorteil, jedoch nicht unbedingt erforderlich. Gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten an:
G. Keller

Seehotel Vitznauerhof
6354 Vitznau
am Vierwaldstättersee

Telefon (041) 83 13 15

4784

Per 15. September 1976 oder nach Uebereinkunft gesucht:

Gerant

mit Fähigkeitsausweis A

Ihr Wirkungsbereich:

Leitung eines neuen, modern eingerichteten Selbstbedienungsrestaurants (85 Plätze) am linken Zürichsee-Ufer.

Unsere Anforderungen:

fundierte fachliches Wissen in Verbindung mit praktischer Erfahrung in der Führung einer rationellen 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, erbitten wir Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen unter Chiffre Y 03-994884 an Publicitas, 4001 Basel.

Ensemble résidentiel dans station valaisanne

cherche couple (mari chef de cuisine) pour

gérance de son restaurant de 160 places

Les personnes intéressées voudront bien faire leurs offres à case postale 331, 1951 Sion.

P 36-26549

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Aide du patron/ Réceptionist(in)

in gut gehendes Hotel/Restaurant.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an: Dr. oec. L. Mühlebach

Hotel Landhus 8052 Zürich-Seebach

4771

Für unser kleines Erstklass-Hotel in Zürichs Altstadt suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotel-Praktikantin

zur Vervollständigung unseres Teams.

Vertragsdauer 1 Jahr, Kost und auf Wunsch auch Einzelzimmer im Hause.

Schriftliche Offerten erbitten an: Herrn R. Meier, Hotel Ammann, Kirchgasse 4, 8001 Zurich.

4769

Société suisse

cherche pour compléter son team d'enseignants dans une nouvelle école hôtelière d'Afrique du Nord

hôtelier-restaurateur maitre d'hôtel

pour l'enseignement du service.
- Bonne formation professionnelle
- Dynamisme et volonté
- Capacité d'adaptation

Nous offrons: excellentes conditions de travail et de rémunération. Frais de voyage à notre charge.

Pour plus amples renseignements et offres, prière de s'adresser à:
PROMOTEL SA, Case postale 610, 1211 Genève 1.

4768

BAD SCHINZNACH

Telefon (056) 43 11 11

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Uebereinkunft oder per sofort für seine Kur-Hotelbetriebe

Direktionsassistent/ Personalchef

Offerten, die mit grösster Diskretion behandelt werden, mit den üblichen Unterlagen sind erbitten an:

Conrad Meier, Dir.
Bad Schinznach AG
5116 Schinznach Bad

4682

Für unser neu zu eröffnendes, originelles Restaurant mit französischer Ambiance im Zentrum Luzerns suchen wir:

Köche Serviertöchter Haus- und Küchenhilfen

männlich oder weiblich

Eintritt: Mitte bis Ende September 1976

Wir bieten:

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- angemessenes Salär

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an



GAMAG MANAGEMENT AG

Managementgesellschaft für das Gastgewerbe
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern, Telefon 041-22 34 52
(Frl. Lampart)

148

Unser Direktor hat den Wunsch, einen eigenen Betrieb zu übernehmen. Deshalb suchen wir per 1.1.77 für die Führung eines grossen Restaurationsbetriebes in Genf, der vier verschiedene Restaurants mit zusammen 400 Plätzen umfasst, bestausgewiesenes

Direktions-Ehepaar

Folgende Eigenschaften und Voraussetzungen sind für die Besetzung dieses verantwortungsvollen Postens unerlässlich:

- absolute Versiertheit in allen Sparten eines Grossrestaurationsbetriebes
- ausgezeichnete Sprachkenntnisse
- einwandfreie Umgangsformen
- erfolgreiche Personalführung
- einige Jahre Tätigkeit in leitender Position
- Bereitschaft der Ehegattin zur Mitarbeit im Betrieb

Ein dieser Stellung angemessenes und dem persönlichen Einsatz entsprechenden Salär ist selbstverständlich.

Schriftliche Bewerbungen (Diskretion wird zugesichert) mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Referenzen und Handschriftproben sind zu richten an:

Genossenschaft Radi
Gastgewerbliche Unternehmen
Zentralverwaltung
Habsburgerstr. 22, 6003 Luzern



130

Hotel Bellerive au Lac, Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef entremetier

Commis de cuisine

Chef de rang

Commis de rang

Etagengouvernante

für 1. Oktober 1976

Offerten mit Unterlagen erbitten an:

R. Simmen, Hotel Bellerive au Lac
Telefon (01) 32 70 10, 8008 Zürich

4709

Gutbürgerliches Restaurant in Basel

sucht auf Herbst einen fachkundigen bestausgewiesenen

Küchenchef

zur Führung seiner Brigade. Hoher Leistungslohn und gute Sozialleistungen.

Bitte Offerten unter Chiffre 4747 an Hotel-Revue, 3001 Bern

The International Hotel Association L'Association internationale de l'hôtellerie

Secretary-General

The IHA wishes to appoint a Secretary-General who will be based at its headquarters in Paris.

Responsibility for the administration of the Association's affairs and finances demands a person with first class organisational ability: he/she will control a secretariat of about 20 people.

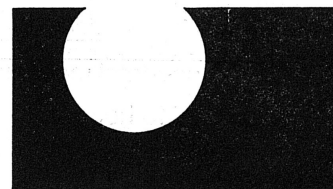
The Secretary-General maintains contact with the Association's world-wide membership and with other international organisations. Candidates must have a bi-lingual ability in English and French and be prepared to travel internationally. Direct experience of the hotel or travel industries would be an advantage.

This important appointment carries a substantial salary together with related benefits.

Applications in writing, providing full details of background, experience and present earnings, should be addressed in confidence to:

The Managing Director, Horwath & Horwath (UK) Ltd.,
54 Baker Street, London W1M 1DJ.

642



Planen Sie Ihre Wintersaison jetzt schon mit uns im neuesten der grossen Schweizer Berghotels der obersten Preisklasse.

Unser Führungsstil ist modern, unser Arbeitsklima fröhlich.

Wir suchen Leute, die ihre Aufgabe mit dem Können und dem Stolz eines richtigen Professionals erfüllen.

Wir suchen Ihre Mitarbeit als



**Frontoffice;
Night-Manager
Kassier**

**Mécanographe NCR 299
Telefonistin PTT
Chasseur**



**Restaurant/ Grill
Dancing**

**2. Oberkellner Grill
Restaurationskellner
Chef de brigade (CH)
Winebutler (CH)
2. Barmaid**



**Konditorei
Servicehostessen
Confiserieverkäuferin**



**Küche
Chef de partie
Commis de cuisine**



**Etagen
Zimmermädchen Tournante**



**F und B
Steward
Buffetdame**



**Lingerie
Glätterin**



**Hallenbad/Sauna
Massage/Solarium
Masseur
Masseuse**

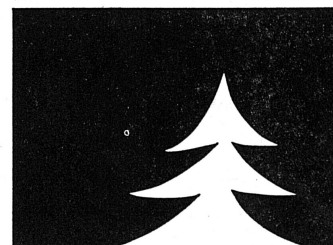


**Nursérie
Nurse**



Schreiben Sie oder rufen Sie uns an.

Arosa Kulm Hotel, 7050 Arosa, Tel. (081) 31 01 31



4765



seehotel meierhof

8810 horgen

sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef de service

(junger, versierter und flexibler Fachmann)

Gouvernante

(verantwortlich für Etage/Office/Economat)

Barmaid oder Barman

(für Snack-Bar)

Bewerbungen mit Lohnanspruch, Zeugniskopien und Foto an die Direktion Seehotel Meierhof, Telefon (01) 725 29 61.

4717

Notre restaurant MR. Pickwick Pub, situé au centre de Lausanne, est un «Pub» gai et plein de succès. Nous cherchons pour cette entreprise un sympathique

couple directeur

ou un

directeur

et une

assistante de direction

Connaissance des langues: Français, allemand (de préférence bilingue) et anglais. Connaissance de cuisine désirée. Haute possibilité de gain. Entrée à convenir.

Nous attendons impatiemment vos offres. L'adresse est la suivante:

Gastrag, à l'attention de M. W. Burgard, Elisabethenstraße 7, 4501 Bâle.

4703

Wir suchen auf 1. September freundliche

Serviertöchter**Buffetöchter/-bursche****Hausbursche****Kindermädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Andreas Huber

Zentrum Restaurant Gersag

Telefon (041) 55 11 66

6020 Emmenbrücke

Betriebsferien vom 2. bis 23. August.

4704



Wir suchen auf Mitte August 1976 oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

(qualifiziert)

Commis de cuisine**Restaurationstochter**

Wir sind: ein modernes Kongresszentrum mit über 1000 Plätzen und einem Spezialitätenrestaurant wo kulinarisch viel geboten wird.

Unsere Lage: In unmittelbarer Nähe von Basel.

Die Direktion erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte und wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Direktion Kurt Jenni, Telefon (061) 61 06 06.

4705

Hôtel Olivella au Lac Morcote

cherche pour le 1er août ou date à convenir

une secrétaire-réceptionniste

(NCR 42)

parlant allemand, français, anglais (évent. italien).

Veuillez faire vos offres à la direction de l'hôtel ou téléphonez au (091) 69 17 31.

4716

**Hotel Basilea, Zürich**

sucht per 1. August 1976

**Réceptionist
Réceptionist**

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Unterlagen bitte an:
Direktion Hotel Basilea, 8001 Zürich,
Zähringer 25, Telefon (01) 47 42 50.

4605

SAVOY HOTEL
BAUR EN VILLE
ZÜRICH

Für unser neues «SAVOY HOTEL BAUR EN VILLE» suchen wir einen

Haustechniker

(Kontrolle und Ueberwachung der verschiedenen technischen Anlagen wie Klimazentrale, Heizzentrale usw.).
Bewerber aus der Elektrobranche werden bevorzugt.
Eintritt gegen Ende 1976, damit beim Einbau der neuen Anlagen mitgearbeitet werden kann.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an

Savoy Hotel Baur en Ville

Ferdinand Michel (im Umbau), Postfach 743, 8022 Zürich

4622

Casino de Montreux

Nous cherchons pour notre établissement

chef de cuisine

Expérience indispensable, apte à diriger une petite brigade.

Faire offres complètes avec certificats, curriculum vitae, photo et prétentions de salaire à la direction du Casino de Montreux, 1820 Montreux.

Téléphone (021) 62 44 71.

P 22-123



sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

**Büropraktikant
Telefonistin/Telexistin**

(D, E, F)

**Commis de rang/
Commis d'étage****Maler****Etagenportier****Hausbursche****Zimmermädchen**

Offerten mit vollständigen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto) sind an die Direktion erbeten.

Es können nur Ausländer mit Bewilligung C oder B berücksichtigt werden.

4699



La direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, met en soumission l'affermage et l'exploitation du

**Buffet de la gare
Vallorbe**

Les offres manuscrites doivent être accompagnées d'un curriculum vitae, de copies de certificats et de la photographie des deux conjoints.

Les renseignements et conditions peuvent être obtenus, sur demande écrite, auprès de la Division de l'exploitation des CFF, case postale 1044, 1001 Lausanne, contre versement de Fr. 5.— en timbres-poste, montant qui ne sera pas remboursé.

Entrée en fonctions: 1er mai 1977 (éventuellement plus tôt, à la convenance du candidat).

Délai d'inscription: 15 août 1976.

ASSA 83-222

**QUEENS HOTEL**

270-Betten-Hotel in London
Bankettmöglichkeiten 1200 Personen
Top Roof Restaurant 170 Personen

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

1 Chef de cuisine**2 Chefs de partie****3 Commis de cuisine**

Vorwiegend französische Küche.

Unser Chef de cuisine sollte mindestens 30 Jahre alt sein, kalkulationssicher, selbständig arbeiten und organisieren können, gute Englischkenntnisse erforderlich.

Sollten Sie an dieser Auslandsstelle interessiert sein, senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

H. G. Reber-Dickinson
General Manager
Queen's Hotel
Church Road 122
Crystal Palace
London SE19 2UG
England

4618



Franke AG, 4663 Aarburg
Abteilung Verpflegungs- und Getränketechnik

Wir haben verschiedene moderne Grossküchenapparate, wie

- Blodgett-Umluftofen
- Philips-Mikrowellenherd
- FRANKE-Dampfkochapparat

mit bestem Erfolg auf dem Grossküchenmarkt bereits eingeführt.

Zum weiteren Ausbau dieser interessanten Verkaufsabteilung suchen wir einen

Aussendienst-Mitarbeiter

für Beratung, Vorführung, Verkauf und Demonstration moderner Grossküchenapparate.

Haben Sie gute Kochkenntnisse und technisches Verständnis, Erfahrung im Verkauf und im Verpflegungsbereich, dann setzen Sie sich bitte in Verbindung mit dem Personalchef der Firma

Franke AG
Metall-, Küchen- und Apparatebau
4663 Aarburg, Telefon (062) 43 31 31

P 29-15

**Hôtel du Rhône, Genève**

cherche

chef pâtissier

de nationalité suisse ou possédant un permis de travail B ou C.
Heures réglées, 2 jours de congé par semaine. Bon salaire et caisse de retraite.
Entrée en service à convenir.

Faire les offres à la direction en joignant les copies de certificats, curriculum vitae et photo.

4645

Die bernische Höhenklinik Bellevue in Montana

sucht zu möglichst baldigem Eintritt gut qualifizierte und an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Diätköchin

oder

**Köchin mit
Diätkenntnissen**

Anmeldungen sind zu richten an die Verwaltung der Bernischen Höhenklinik Bellevue, 3962 Montana.
Tel. (027) 41 25 21.

4689

MOLINO

RESTAURANT STEAKHOUSE-BAR

Wir legen grossen Wert auf eine «gute Küche», deshalb suchen wir einen erfahrenen, zuverlässigen

Koch/Sous-chef

Arbeiten Sie gerne in einer gut eingerichteten Küche, in einem lebhaften Betrieb, schätzen Sie gute Zusammenarbeit und Selbstständigkeit, dann melden Sie sich.

Durch unseren Geranten Herrn HP. Grütter erfahren Sie alles weitere.

Molino «Reh», Marktgasse 61,
8400 Winterthur, Telefon (052) 22 19 37

P 44-665

Hotel-Restaurant Engel 5262 Frick

sucht auf 1. August 1976 oder nach Vereinbarung

Serviertochter Barmaid

Bewerbungen an I. Loosli, Telefon (064) 61 13 14.

4782

Hotel Beha, Lugano

Gesucht per sofort

Commis de cuisine

Bitte telefonieren Sie:
Telefon (091) 54 13 31, Hotel Beha, Lugano.

4781

Hotel Schweizerhaus Maloja

Wegen Unfalls unseres langjährigen Küchenchefs suchen wir auf sofort in Saison, evtl. Jahresstelle einen fachlich gut ausgewiesenen

Küchenchef

auch Aushilfe möglich

in Hotel mit 70 Betten und sehr bekanntem Speisere-
restaurant.

Bitte telefonieren Sie uns.

W. Marti, Hotel Schweizerhaus, 7516 Maloja
Telefon (082) 4 31 90

4780

An alle tüchtigen Gerantinnen

Gesucht wird für ein kleines Hotel-Restaurant (37 Betten, 60 Sitzplätze) im Zentrum von Zürich eine initiative und selbständig mitarbeitende

Gerantin

Wenn Sie sprachgewandt sind, die nötige gastgewerbliche Ausbildung und Erfahrung in der Betriebsführung haben, dann ist dies die richtige Stelle für Sie.

Geboten werden: zeitgemässe Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Betriebsklima und eine kleine Gerantenwohnung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung unter Chiffre 4753 an Hotel-
revue, 3001 Bern.

Für unser neu zu eröffnendes Café-Tea-Room
suche ich auf 1. August oder nach Vereinbarung

Koch/Konditor

oder

Patissier/Koch

der fähig und bereit ist, mit Freude und Initiative mitzuhelfen, einen neuen Betrieb aufzubauen. Wir wollen unseren Gästen erstklassiges Gebäck, Torten, Glace usw. bieten, aber auch unsere Menüs und Teilservice sollen genau soviel dazu beitragen, uns bald zu einem führenden Betrieb auf dem Platz Zürich zu machen. Sie sollen daher auch vom Kochen einiges verstehen und hier ebenso grossen Einsatz zeigen.

Diese aussergewöhnliche Stelle wird dementsprechend gut honoriert. Ihr Arbeitsplatz wird in einem modernen Betrieb in der City von Zürich sein.

Ihre Offerte mit Zeugnisabschriften richten Sie bitte an

H. J. Ammann, Ammanns Altstadt-Tea-room,
Kirchgasse 4-6, 8001 Zürich, Telefon (01) 34 72 40.

4494



GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN

Wir suchen per sofort

**Commis de grill
Restaurationstochter**

Richten Sie Ihre Bewerbung an
B. Rupflin, Vizedirektor,
Telefon (036) 21 21 71.

4743

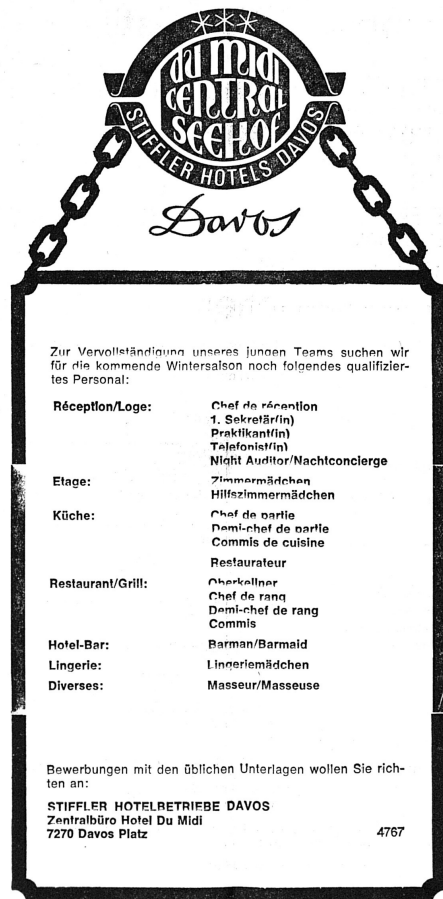
Wir sind eine schweizerische, international tätige Unternehmung des Gastgewerbes und suchen zum möglichst baldigen Stellenantritt einen gut ausgewiesenen

Hoteldirektor

Die Stelle beinhaltet die Führung eines modernen, grossen Erstklasshotels mit Standort in einer renommierten spanischen Feriendestination. Sie erfordert eine Persönlichkeit mit Erfahrung in moderner Betriebsführung und ausgezeichneten Kenntnissen der spanischen Sprache. Idealalter: 35 bis 45 Jahre.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 4733 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sie werden diskret behandelt.



STIFFLER HOTELS DAVOS

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgendes qualifiziertes Personal:

Réception/Loge:	Chef de réception 1. Sekretärin Praktikant(in) Telefonist(in) Nacht Auditor/Nachtconcierge
Etage:	Zimmermädchen Hilfzimmermädchen
Küche:	Chef de partie Demi-chef de partie Commis de cuisine Restaurateur
Restaurant/Grill:	Chefkellner Chef de rang Demi-chef de rang Commis
Hotel-Bar:	Barman/Barmaid
Lingerie:	Linnenmädchen
Diverses:	Masseur/Masseuse

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen wollen Sie richten an:

STIFFLER HOTELBETRIEBE DAVOS
Zentralbüro Hotel Du Midi
7270 Davos Platz

4767

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN ZÜRICH

Limmatquai 54, Tel. 47 67 22

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

Wir haben Stellen frei für

Köche

Kellner

Serviertöchter

die gerne mitten in der Stadt arbeiten möchten.

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

4714



In unmittelbarer Nähe der Mustermesse in Basel liegt das Hotel EUROPE mit 250 Betten und einem bekannten Restaurant.
Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Empfangssekretärin / Sekretär

mit guten Fremdsprachenkenntnissen

Empfangskassiererin / Kassierer

mit Erfahrung auf NCR 299

Jüngeren Initiativen Mitarbeitern bieten wir interessanten Arbeitsplatz, vorzügliche Sozialleistungen und moderne Zimmer im Angestelltenhaus.
Ihre detaillierte Offerte richten Sie bitte an
Herrn Dir. E. Lesmann, Hotel EUROPE,
Clarastrasse 35/43, 4005 Basel.

P 03-304



Bahnstrasse 14, Telefon (081) 22 39 55

Gesucht per sofort oder Uebereinkunft

Küchenchef

Commis de cuisine

(Jungkoch)

Buffetochter

Buffetbursche

Hohe Löhne, geregelte Arbeitszeit.
Kost und Logis im Hause.

Anfragen bitte an:

P. R. Brasser, Tel. (081) 22 39 55

P 13-1380



(40 Autominuten von Zürich)

Für unser einzigartiges Speiserestaurant suchen wir für gelegentlichen Eintritt

Chef de rang Chef de partie Buffetdame

Sie finden bei uns beste Arbeitsbedingungen und absoluten Spitzenverdienst.

Schreiben Sie an A. Wagner, Postfach 80,
8202 Schaffhausen.

OFA 130.200.836

La clinique de Montchoisi SA à Lausanne

cherche de suite

un chef de cuisine qualifié

Poste non repourvu depuis le décès du titulaire.
Tous avantages sociaux.
Place stable.

Faire offre avec curriculum vitae à la Direction de la Clinique de Montchoisi SA, Ch. des Allinges 10,
1006 Lausanne.

4766

Hôtel des Bergues, Genève

cherche

1 téléphoniste PTT
français, anglais, allemand

1 repasseuse
avec notions de couture

1 fille de lingerie

1 femme de chambre

Places stables, à l'année.

Nourris et logés à l'hôtel.

Faire offres ou téléphoner au bureau du personnel
(022) 31 82 50, 33, quai des Bergues, 1201 Genève.

4619

Hotel-Restaurant Krebs 3800 Interlaken

Gesucht per Ende Juli oder nach Vereinbarung

Commis de rang

Offerten erbeten an
Ed. Krebs, Hotel Krebs, 3800 Interlaken.

4637

DOLDER Grand Hotel ZÜRICH

sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft
qualifizierten und sprachgewandten (D, E, F)

Réceptionnaire/ Mécanographe NCR 42

Es können nur Bewerber oder Bewerberinnen berücksichtigt werden, welche sich über praktische Erfahrung ausweisen können.

Offerten mit vollständigen Unterlagen (Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto) sind an die Direktion erbeten.

4698

Gesucht für die Wintersaison in

Erstklasshotel in Graubünden

(150 Betten)

Küchenchef

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

Hôtel des Trois Couronnes à Vevey

téléphone (021) 51 30 05

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

tournant loge

Place à l'année.

Prière d'adresser les offres à la direction.

4612

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

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen
wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter
Commis de cuisine
Officebursche

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

4270

Flughafen-Restaurants Zürich

Gasthof Adler 8427 Rorbas ZH

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

Serviertochter oder Kellner

Buffettochter

(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

Hôtel du Sapin Charmey

cherche

serveuse

connassant les 2 services. Congé
2 jours par semaine, 1 dimanche par
mois, logée à l'hôtel, gros gain
assuré. Date d'entrée septembre ou
octobre.

Se présenter et téléphoner au
(029) 7 11 04.

P 17-26055

Hôtel-Restaurant de la Gare 1110 Morges

(nouvelle direction)

cherche

1 cuisinier seul

connassant les spécialités
yougoslaves

1 fille ou dame de buffet

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre à la direction.
Téléphone (021) 71 16 61

4644



Gesucht tüchtiger Mitarbeiter als

Koch

Eintritt anfangs bis Mitte Juli. Wir
freuen uns, Sie zu unserem Team zählen
zu dürfen, und erwarten gerne
Ihre Anfrage.

Offerten an F. Decurtins, Direktor,
oder J. Melcher.
Telefon (041) 22 58 25
Hotel des Alpes,
Rathausquai, Luzern.

4627

Castle Harbour

Hotel, Beach, Golfclub, Racquet Club

Bermuda

Sous-chef

Chef de partie

Pastry chef

Please apply with references and photograph, to

M. Marcel Deslandes
Executive chef. Air mail.

4238

Wir suchen per sofort oder nach
Uebereinkunft

Serviertochter

Hotel Merkur, Basel
(Merkurstube), Telefon (061) 23 37 40

4560



Sunstar-Hotels Davos

Wir engagieren einen

Commis de cuisine

für sofort oder nach Vereinbarung.

Für lange Sommersaison und auf
Wunsch anschliessend für die Winter-
saison. Flotte, junge Brigade und mo-
derne Küche.

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

4492



Stöcklistr. 55
Tel. (01) 36 41 10

Inh. Fr. V. Siegenthaler

sucht laufend Hotel-, Restaurant- und
Privatpersonal und Au-Pair-Girls für
England, Jersey, Bermuda, Scandina-
via, Canada, USA, Bahamas, Paris,
South Africa (alle Berufe).

Überseeschiffe

laufend englischsprechende Ste-
wards, Bar und Diningroom Head Wal-
ter, Asst. Man., Cooks Butchers-
Pastry, Cooks Galley Boys and Girls,
Cabin and cleaning Staff, Bertenders
and Bäckers, Service Girls.

3680

Hotel Scheuble

Zähringerplatz, 8001 Zürich

sucht für sofort oder nach Vereinba-
rung jüngere

Gouvernante

Geregelte Arbeitszeit, Unterkunft und
Verpflegung im Hause.

Bewerbungen bitte an:
Fr. E. Müller, Telefon (01) 32 87 95.

4428



Wir suchen per sofort oder nach
Uebereinkunft

Commis de cuisine

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

3666

Gesucht auf 1. August

versierte Barmaid

in unser Dancing Tahiti-Bar,
5-Tage-Woche, Kost und Logis.

Max Meier

Hotel Belair

8635 Feusisberg
am oberen Zürichsee.
Telefon (01) 76 04 67

4651



6935 BOSCO LUGANESE

Telefon (091) 59 14 31

Erstklassiges Gartenhotel sucht per sofort oder
nach Uebereinkunft gut qualifizierten, erfahrenen
und zuverlässigen

Küchenchef

in kleine, gut eingespielte Brigade. Internationale
Küche. Wir bieten den hohen Anforderungen
entsprechende Salarierung, Geregelte Arbeitszeit.

Gesucht ferner

Zimmermädchen

Persönliche Vorstellung nach telefonischer Ver-
einbarung.

4671

Hotelkette auf den Kanarischen Inseln

sucht per September

Disc-Jockey-Moderator

Sprachen: Spanisch, Französisch,
Deutsch und Englisch.

Offerten unter Chiffre 4600 an Hotel-
Revue, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Bar-Club Jura 5024 Küttigen

Bar mit Attraktionen

sucht auf 1. August versierte

Barmaid

Hoher Verdienst.

Arbeitszeit 17 bis 24 Uhr.

Telefon (064) 22 13 05

OFA 106.306.539

Gesucht wird per sofort tüchtige

Serviertochter oder Kellner

in modernes Restaurant-Tea-room.
Sehr guter Verdienst.

Offerten an

Tea-room Gianotti 7504 Pontresina

Telefon (082) 6 62 39

P 13-26069



Hotel-Restaurant-Grill

Wir suchen für unseren neu renovierten Betrieb, für
Sommersaison, evtl. Jahrestelle,

Commis de cuisine

Küchenpraktikantin
(für Schauküche im Restaurant)

Buffettochter

Officemädchen

Kost und Logis im Hause.

Offerten sind zu richten an

Hotel Kreuz, 3706 Leissigen
H. Gosteli-Lüscher, Besitzer,
Telefon (036) 47 12 31

4623

Hôtel Alpina & Savoy 3963 Crans Montana

cherche pour entrée immédiate

chef de partie commis de cuisine

Faire offre à la direction.
Téléphone (027) 41 21 42

4680

Thunersee

Hotel-Restaurant

Seerose

3705 Faulensee-Spiez

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Jungkoch

(Commis de cuisine)

in kleinere Brigade.

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

4677

Graubünden

Wir suchen auf die Wintersaison 76/77 freundliche

Barmaid

sowie

Serviertochter

Wenn Sie Interesse an diesem Posten haben, senden
Sie Ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien und
Foto an:

Bar-Dancing «La Treglia» 7180 Disentis

4697



Bar-Dancing
SHERLOCK
3860 Meiringen

Gesucht junge

Bartochter

Jahrestelle.

Offerten an H. P. Thöni, Tel. (036) 71 11 24.

4690

Neueröffnung

Hafenrestaurant Wollishofen/Zürich

sucht auf 15. August in Jahresstelle fachlich erfahrenen

Koch

(guter Organisator und Kalkulator)

Jungkoch

Küchenbursche

3 Serviertöchter oder Kellner

(für Restaurationsbetrieb)

Barmaid

Buffetmädchen

Serviceaushilfen

(für Terrasse und Restaurant).

Gute Verdienstmöglichkeit, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Fr. H. Schlatter, Gasthof Löwen,
8611 Sulzbach/Unter, Telefon (01) 87 11 60

4708

Erstklassiger Hotel- und Restaurationsbetrieb

mit einer anspruchsvollen Kundschaft sucht für seine vorwiegend französische Küche einen

Küchenchef

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

Den Anforderungen entsprechend werden interessante Anstellungsbedingungen geboten.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 29-89263 an Publicitas Bern, 3001 Bern.

Hotel Euler Basel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de rang

mit Jahresbewilligung

Commis de restaurant

mit Jahresbewilligung

Restaurant- und Küchen-gouvernante

mit Jahresbewilligung

Hotel-Zimmermädchen

Wir bieten: sehr gute Entlohnung, junges Team, geregelte Arbeitszeit.

Bewerbungen richten Sie bitte an:

Hotel Euler Basel, z. H. Herrn M. Dietliker jun.
Centralbahnplatz 14, 4051 Basel,
oder Telefon (061) 23 45 00.

4715



Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen tüchtigen, versierten

Chef de service

für Bankett.

Einem vielseitigen jungen Herrn mit Organisationstalent und Liebe zum Detail bieten wir eine anspruchsvolle Aufgabe. Unser Hotel Europe in Basel ist in unmittelbarer Nähe der Mustermesse, hat 250 Betten, 173 Zimmer.

Ihre ausführliche Offerte richten Sie bitte an Herrn Dir. E. Lesmann, Hotel Europe, Clarastrasse 35/43, 4005 Basel.

P 03-304

La Sierta International Airport Hotel Panama

sucht auf Ende August

Iedigen Küchenchef

Spanisch sprechend. In mittelgrosse Brigade. Interview in der Schweiz möglich. 2-Jahres-Vertrag. Reise bezahlt.

Offerten an Oskar B. Lehrer, zurzeit c/o Walter Müller, Buchackerstrasse 113, 8400 Winterthur, Telefon (052) 22 61 17.

4752

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch

1 Jungkoch

und

1 Koch-Praktikanten

Moderne Arbeitszeit, moderne Sozialleistungen.

Rufen Sie uns bitte an:

Grill Cafeteria

Arcade

Romy und Jürgen Köstlich
Telefon (058) 22 55 08

P 02-625

Bevor die Liebe durch den Magen geht, geht sie durch die Küche

Was diese Kochweisheit betrifft, wollen wir Ihnen nichts weismachen. Aber vieles möglich. Denn wer sich heute liebevoll einer Vielzahl von Gerichten für unzählige Gäste widmen will, der braucht System und Organisation, moderne Hilfsmittel und Einrichtungen.

Eine Brigade, die weiss, worauf es ankommt. Er braucht auch Einfühlungsvermögen und Initiative, Mitspracherecht, Verantwortung und Kompetenz. Freizeit und Ferien, ein gehaltvolles Gehalt, mit Renditenbeteiligung und soziale Sicherheit. Bestätigung und Anerkennung und Aufstieg.

Dies ist unsere Erklärung an unseren künftigen

Sous-chef

(Stellvertreter des Küchenchefs)

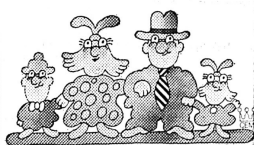
im Herzen der Stadt Basel.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien usw. an:

Bodenmatt AG, Personalabteilung
Zürichstrasse 108, 8134 ADLISWIL

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr H. P. Hübscher, Personalchef, gerne zur Verfügung.
Telefon (01) 710 82 25

P 44-61



HOSTELLERIE GEROLDSWIL

Am Dorfplatz, 8954 Geroldswil-Zürich

Wir sind ein modernes Hotel-Restaurant mit 80 Zimmern, diversen Bankettsälen und Hallenbad (25 x 11 m) im Limmattal. Mit dem Auto können Sie uns von der Zürcher City aus in einer Viertelstunde erreichen.

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationskellner oder Restaurationstochter

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C wollen sich bitte mit

Herrn U. Mathys, Telefon (01) 748 18 20 in Verbindung setzen.

4724

Grand Hotel Albarella Neve 6549 San Bernardino

Für Leute die das Besondere lieben

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

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

Wir suchen für sofort eine

Empfangssekretärin

für Empfang, Kassa, Information, Telefon usw.

Offerten sind zu richten an die Direktion Grand Hotel Albarella Neve, 6549 San Bernardino, oder rufen Sie uns an.

Telefon (093) 94 01 01.

4730

Verbier Restaurant La Camargue

cherche pour tout de suite

un garçon de cuisine

à l'année.

Téléphone (026) 7 21 53.

P 36-26704

MÖVENPICK

Unser Küchenchef ist zum Geschäftsführer eines anderen Mövenpick-Betriebes ernannt worden.

Wir suchen als Nachfolger einen qualifizierten

Küchenchef

Wir erwarten von unserem neuen Kadermitarbeiter Qualitätsbewusstsein, Erfahrung im Einkauf und der Menüplanung, Kreativität und die Fähigkeit, eine Brigade von 20 Mitarbeitern souverän zu führen.

Wir bieten eine sichere Dauerstelle mit viel Selbstständigkeit, ausgezeichneten Aufstiegschancen und einem der Wichtigkeit der Position entsprechenden, Salär.

Interessanten richten ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an: Personalberatung und Stelleninformation der Mövenpick-Unternehmungen, Werdstrasse 104, 8004 Zürich, Telefon (01) 23 09 40.

P 44-61

Holiday Inn

and MÖVENPICK

Für unser Hotel in Opfikon-Glattbrugg suchen wir per sofort

Service-Hostessen / Stewards

für unser Mövenpick-Restaurant

Officebursche

Rufen Sie uns bitte an, damit wir eine unverbindliche Besprechung vereinbaren können.

H. R. Laager, Personalchef Holiday Inn
Zürich-Airport, Telefon (01) 810 11 11.

P 44-61



sucht auf 1. August oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

für Speise- und Restaurationservice.

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

4713



RESTAURANT

Channe Valaisanne
MORAT 037-7125 65

Möchten Sie, einmal in einem jungen Team arbeiten, in einem bekannten erstklassigen Spezialitäten-Restaurant, unter dynamischer Führung, deren einziges Ziel ist, die Gäste zu verwöhnen?

Diese Möglichkeit bietet sich Ihnen im neu umgebauten Restaurant «Channe Valaisanne» in Murten (FR).

Wir suchen: per sofort oder nach Uebereinkunft eine

Serviertochter

Wir bieten Ihnen sehr hohen Verdienst, geregelte Freizeit und Ferien. Zimmer im Hause.

Offerten oder persönliche Kontaktnahme erwünscht.
Gilbert Montani, Hauptstrasse 51, 3280 Murten, Telefon (037) 71 25 65.

P 17-2330

Gesucht nach Zermatt

Alleinkoch

Hotel Holiday 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 62 03

4707

Buffet-Zürich B

sucht für seine Restaurationsbetriebe 1. Klasse einen gut ausgewiesenen

ersten Sous-chef

Voraussetzungen:

- Berufslehre und Erfahrung auf verantwortungsvollen Posten verschiedener Grossbetriebe des Gastgewerbes oder anderen Dienstleistungsbetrieben
- Einwandfreier Leumund

Wir bieten:

- gut ausgebaute Sozialleistungen
- zeitgemässe Entlohnung
- geregelte Arbeitszeit

Ausführliche Offerte mit den nötigen Unterlagen, welche mit aller Diskretion behandelt werden, sind erbeten an

Bahnhofbuffet Zürich HB
z.H. von Herrn M. Candrian
Bahnhofplatz 15
8023 Zürich

4726

L'HORIZON



Hôtel avec Rôtisserie-Terrasse cherche:

sommelier
cuisinier
chef de service
femme de chambre
garçon de maison-cuisine
Barmaid

Date d'entrée à convenir. Salaire selon capacités professionnelles.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et certificats à H. Flückiger.

D'autre part, nous vous prions de ne plus nous envoyer votre journal à l'adresse de l'hôtel, mais à notre adresse privée, soit à:
H. Flückiger, Belle-Fontaine 22, 1180 Rolle.

4725

Hotel Anker, Rorschach

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung:

Restaurations-Kellner

Restaurations-Serviertochter

Zimmermädchen

Hausmädchen

Buffetochter

Hausbursche

Küchenbursche auch Ehepaare

Offerten erbeten an
Hotel Anker, 8400 Rorschach, Telefon (071) 41 42 43.

4728



Wir suchen per August/September

Service:

Restaurant-Hostess

Kellner

Commis de restaurant

Commis d'étage

Etage:

Zimmermädchen

Küche:

Chef de partie (Rôtisseur)

Commis

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung.

Auskunft erteilt
F. Offers, Personalchef.

P 44-1075

Ergreifen Sie Ihre Chance!

Wir suchen für unseren Auftraggeber per sofort oder nach Uebereinkunft ein

Geranten-Ehepaar

Er: Küchenchef

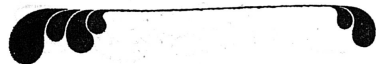
Sie: versiert im Service und am Buffet

für einen grösseren Restaurationsbetrieb in der Region Olten/Aarau.

Geboten werden: moderne Wohnung und eine interessante Entlohnung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an die
Katag Treuhand, Habsburgerstrasse 22,
6003 Luzern

P 25-3726



Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir

Restaurationskellner (D, F)

Restaurationstochter (D, F)

Chef de partie

Garde-manger + Tournant

Commis de cuisine

Gerne orientieren wir Sie über unsere vielseitigen Leistungen oder senden Ihnen einen Bewerbungsbogen.

4030 Basel-Flughafen
Telefon (061) 44 31 67
Herrn Mathis verlangen

AIRPORT RESTAURANTS BASEL-MULHOUSE

4721

Hotel Metropol, St. Gallen

sucht zur Wiedereröffnung des neugestalteten Hotels noch folgende qualifizierte und zuverlässige Mitarbeiter:

15. September

Portier

für Etage und Réceptionsabläufe (sprachkundig).

1. September

Restaurationstochter oder Restaurationskellner

(tranchier- und flambierkundig)
für unseren bestrennweiten Grill Room

1. September

Saucier (Chef-Stellvertreter)

in kleinere Brigade.

Offerte mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an
P. Musa-Emilson, Hotel Metropol,
9001 St. Gallen, Telefon (071) 23 35 35.

4746



Kulm Hotel 7500 St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für sofort

Chef de rang

Demi-chef de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die

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

4749



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

1. Barman

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

3909



Wir suchen eine bestausgewiesene

Generalgouvernante

Voraussetzungen:

- Hotelfach- oder Hausbeamtenhochschule
- Erfahrung in Grossbetrieb einer Dienstleistungsorganisation
- Fähigkeit zur Motivierung und Führung der Mitarbeiter
- Fremdsprachenkenntnisse (italienisch/spanisch)

Wir bieten:

- gut ausgebaute Sozialleistungen
- zeitgemässe Entlohnung
- geregelte Arbeitszeit

Ausführliche Offerte mit den nötigen Unterlagen, welche mit aller Diskretion behandelt werden, sind erbeten an
Bahnhofbuffet Zürich HB
z.H. von Herrn M. Candrian
Bahnhofplatz 15
8023 Zürich

4727



6002 Luzern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Etagen-Portier- Hallentourant

Eilofferten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an das
Personalbüro, Hotel Schiller,
Luzern, Telefon (041) 22 48 21.

4732

In unser Restaurant mit gepflegter französischer Küche, Brasserie und Terrasse suchen wir per sofort

1 Kellner

für Restaurant français

2 Kellner/Serviertöchter

für Brasserie und Terrasse

Rufen Sie uns doch einfach an, Herr Boss gibt Ihnen gerne über diese interessanten Sommeraison-Stellen Auskunft.

Telefon (071) 41 55 66.

Seerestaurant Rorschach

4734

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht für die laufende Sommeraison

Koch

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51.

4230

Gesucht per 26. Juli oder nach Uebereinkunft in mittelgrossen Betrieb in Zürich mit modern eingerichteter Küche

Saucier

mit Ausbildung in der französischen Küche. Spezialitäten- und Teller-Service. Kleine Brigade. Fortschrittliche Betriebsatmosphäre. Möglichkeit zur Weiterbildung (eidg. Diplom). Von Bewerbern (nicht unter 24 Jahren) erwarte ich gerne Offerte mit den üblichen Unterlagen, Referenzen und Lohnansprüchen. Ferner suche ich auf das gleiche Datum gelehrte(n)

Restaurationstochter oder -kellner Buffethilfe

Restaurant zur Schützenburg

E. Wittwer, Uetlibergstrasse 354,
8045 Zürich,
Telefon (01) 35 28 28.

644

Restaurant La Bergère à Vevey

cherche pour tout de suite ou à venir

commis de cuisine

ou jeune

chef de partie sommelier(ère)

Place stable et bien rémunérée à personne capable, 13ème salaire. Travail agréable, ambiance jeune. Congé le dimanche.

Av. General-Guisan 82,
Téléphone (021) 51 17 34

P 22-16310

In einem originellen Lokal zu arbeiten und erst noch recht verdienen

werden Sie sicher nicht
verachten.

Unsere zwei Restaurants liegen nahe an der Zürcher Stadtgrenze und doch im Grünen.

Wir suchen

Serviertöchter, oder Kellner

Bei uns haben Sie immer einen freien Parkplatz oder der 84er Bus bringt Sie direkt vor unsere Tür. Auf Wunsch kann Unterkunft zur Verfügung gestellt werden.

Rufen Sie uns doch an, damit wir Näheres besprechen können!

Restaurant Grüt Farm/
Jolie Ville Motor Inn
Zürichstrasse 69, 8134 Adliswil
Tel. (01) 710 63 19, Herrn Skrabal
oder Herrn Steffen verlangen!

P 44-61

Gesucht nach Basel in neuzeitlichen Betrieb jüngerer, tüchtiger

Koch

in kleinere Brigade neben Koch und Lehrlinge.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Auf Wunsch Zimmer m Hause.

Hotel Restaurant Central

Falknerstrasse 3

4051 Basel

Telefon (061) 25 44 48

4684

Modernes Passantenrestaurant an der N 13 sucht in Jahresstelle selbständigen, fachkundigen

Alleinkoch/Küchenchef

(schöne möblierte Wohnung mit Bad vorhanden).

Restaurant San Bernardino Nord

(am Nordportal des San-Bernardino-Tunnels).

7431 Hinterrhein, Telefon (081) 62 12 56.

4754

Modernes Passantenrestaurant an der N 13 sucht in Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner

Restaurant San Bernardino Nord

(am Nordportal des San-Bernardino-Tunnels).

7431 Hinterrhein, Telefon (081) 62 12 56.

4755

Sind Sie eine unternehmungslustige und arbeitsfreudige

Gerantin

dann ist für Sie bei uns im Zentrum der Stadt Aarau auf 1. September oder nach Uebereinkunft eine abwechslungsreiche Stelle frei. Sie tragen die Verantwortung für das neuzeitlich eingerichtete Kaffee-Restaurant mit 90 Plätzen und für das modern ausgestattete Hotel mit 25 Gästezimmern.

Melden Sie sich bitte mit Angaben von Referenzen

Telefon (036) 71 28 55.

4756

Walliserkanne in Thun

sucht

Serviertochter

Hoher Verdienst, 5-Tage-Woche, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Wenn möglich persönliche Vorstellung.

Offerten an:

Familie Fuster
Marktgasse 3, 3600 Thun
Telefon (033) 22 51 88

4783

Wir suchen

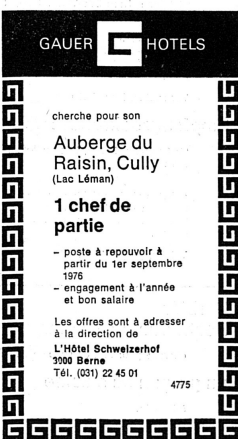
Jungkoch oder Köchin

per 1. 10. 1976 für die kommende Wintersaison.

Offerten bitte an:

Hotel-Restaurant Ochsen 7270 Davos Platz

4770



cherche pour son

Auberge du
Raisin, Cully
(Lac Léman)

1 chef de partie

- poste à repouvoir à partir du 1er septembre 1976
- engagement à l'année et bon salaire

Les offres sont à adresser à la direction de
L'Hôtel Schweizerhof
3900 Berna
Tél. (031) 22 45 01

4775

Wir suchen per sofort

Küchenchef

1 oder 2

Commis de cuisine

Portier/Hausbursche

Zimmer-/Hausmädchen

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4742 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



CARLTON
HOTEL
St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1976/77 (25. November bis 31. März 1977)

Chef de cuisine

eventuell mit Brigade.

Bestqualifizierte Bewerber mit Erfahrung in der Luxus-Hotellerie senden ihre Offerte mit vollständigen Unterlagen an die Direktion.

4741

Hotel Kurhaus Rietbad

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Küchenchef/Alleinkoch Jungkoch oder Köchin Restaurant-/Saaltöchter

Ausländer nur mit Jahresbewilligung oder Niederlassung. Für den Küchenchef steht eine neue Wohnung zur Verfügung.

Schriftliche Offerten bitte an
Hotel Kurhaus Rietbad,
9650 Nesslau, Telefon (074) 4 12 22.

4740

Hotel Engel 4133 Pratteln

sucht auf den 1. August oder nach Uebereinkunft, freundliche

Serviertochter

für gepflegten Speise- und Restaurationservice. Sehr guter Verdienst. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Anfragen sind erbeten an

H. + M. Plattner-Holstetter, Telefon (061) 81 71 73.
Sonntag ab 16 Uhr und Montag den ganzen Tag geschlossen.

4737

DAVOS

Suchen für unser Hotel garni (50 Betten) zum 15. Oktober 1976 zuverlässigen und ideenreichen

Leiter(in)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4729 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Unser Haus hat eine einmalige Lage; direkt am See, mit herrlicher Ambiance. Und was ausserlich bereits vorhanden, wollen wir auch innen pflegen:

- überdurchschnittliche gastronomische Leistung
- gepflegten, zuvorkommenden Service
- fröhliche aber dezente Atmosphäre.

Unsere zukünftigen Mitarbeiter sollen gut ausgebildet, einsatzfreudig und sehr zuverlässig sein, denn wir sind ein kleines Team und jeder soll sich auf den anderen verlassen können.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

Dancing-Leiterin

fachkundig, gut präsentierend und befähigt, unserem Dancing mit 2 Bars vorzustehen

Serviertochter oder Kellner

für anspruchsvollen A-la-carte-Service

Buffetdame

die mit Feingefühl auch den telefonischen Kontakt mit unseren Gästen pflegen kann.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre kurze Offerte mit Bild.

Hans Knuichel,

Hotel Seestern 6315 Oberägeri

Telefon (042) 72 18 55.

4736

Für unser

Schlosshotel in Pontresina (bei St. Moritz)

Luxushotel von Weltruf

suchen wir für die Wintersaison 1976/77 ab Mitte Dezember bis Ende März 1977 in best-dotierte Positionen mit Fixumgehältern:

- Service:** **Oberkellner**
für unsere Schlossstuben
Etagenchef
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
- Réception:** **Empfangssekretärinnen**
sprachkundig
- Loge:** **Nachtconcierge**
Voiturier
Logentourant
Busfahrer
A- und B-Prüfung
Chasseure
Telefonistinnen
sprachkundig
- Etage:** **Zimmermädchen**
Etagenportier
- Küche:** **qualifizierter Chef restaurateur**
Chefs de partie
Chef patissier
Commis de cuisine
- ausserdem: **Lingeriegouvernante**
Kaffeeköchinnen
Masseur/Masseuse-Bademeister
kaufmännische Anfangsangestellte
für Kontrollbüro

Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbeten an Schlosshotel, 7504 Pontresina/Schweiz.

4777

Per 1. November 1976 gesucht

Geratenehepaar

für die Leitung eines modernen Ber-
herbergungsbetriebes (Winter: Studien-
tenhotel, Sommer: Gruppen-Unterkunft
und Angestelltenverpflegung) in Win-
tersportplatz der Zentralschweiz.

Wir fordern:

gute Ausbildung (Küche, Etagen)
Sprachkenntnisse, Selbstständigkeit
Freude am Umgang mit jungen
Gästen.

Wir bieten:

– angemessene Entlohnung
– ausgebauter Sozialleistungen
– moderne 4-Zimmer-Wohnung
– ideal eingerichteter Arbeitsplatz.

Auskunft und Bewerbung:

SSR Hotelabteilung, Postfach 3244,
8023 Zürich,

Telefon (01) 32 74 40, Herr Schäfer.

MOSSE 99847.12



Bellevue Palace Hotel Bern

Wir suchen in Jahresstelle, mit baldi-
gem Stellenantritt, initiative und fach-
tichtige Nachwuchskräfte als

Chef entremetier

und Chef tournant

Eidg. dipl. Küchenchef G. Burkhard
wünscht sich strebsame und zuverlässi-
ge Mitarbeiter mit fundierter Grund-
ausbildung, welche ihn in seiner viel-
seitigen Verantwortung tatkräftig ent-
lasten.

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

4649

**HOTEL
ADMIRAL
BASEL**
sucht
**Etagen-
portier**
(evtl. Ehepaar)
4638

Einzelzimmer, 200 Betten
Cafeteria, Saal, Kasse
Taxis, 24 St. Service
Küche, Bar, etc.

Wir suchen für so-

fortigen Eintritt

Commis de cuisine

Unsere Sommersaison
dauert bis anfangs
Oktober.

**Hotel
Schweizerhof
7500 St. Moritz**
Tel. (082) 2 21 71

4779



Hotel Roter Turm 4500 Solothurn

L. und E. Takacs

Telefon (065) 22 96 21

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

mit Englisch- und Französischkenntnissen.

Buffetochter

Gut bezahlte Dauerstellen, geregelte Arbeitszeit,
auf Wunsch Zimmer im Hause.

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

4764

Schlossstaverne Herblingen

sucht per anfangs September oder nach Ueberein-
kunft zwei selbstständige

Kellner

für A-la-carte-Service.

Wir erwarten: Schweizer oder deutschsprechender
Ausländer mit fundierten Berufskennntnissen. Freude
am individuellen Service und viel Einsatzbereit-
schaft.

Officebursche

auf anfangs August. Interessenten schicken die
üblichen Unterlagen an Schlossstaverne, Postfach 41,
8207 Herblingen, oder melden sich unter Telefon
(053) 3 35 15 (Herr de Cardenat oder Herr Schwert-
feger). Betriebsferien vom 17. 7. bis 2. 8. 1976.

4763

Rôtisserie-Pizzeria Santa Maria 8630 Rüti/ZH

Gesucht wird sofort, tüchtige

Serviertochter oder Kellner

Sehr guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima.

Telefon (055) 31 50 31

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

Auf sofort oder nach Uebereinkunft 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 si-
chere Zukunft.

Wir wünschen uns gut qualifizierte Fachleute für
diese Posten, die wir auch dementsprechend hono-
rieren.

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
Steinertorstrasse 25
Personalbüro / 061-2218 70



Stellengesuche Demandes d'emploi

Junger Schweizer Hotelier sucht

leitenden Posten

als Direktor, Geschäftsführer oder Vizedirektor.

Bisherige Tätigkeit:

- Handelsdiplom
- Diplom Hotelfachschule Lausanne
- Hotelpraxis
- Direktionen.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 4608 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erfahrener, vielseitiger

Gärtnermeister

versiert in Dekorationen, Gärtnereikulturen, Pflanzen-
pflege, Parkpflege, sucht neue anspruchsvolle Tätig-
keit.

Telefon (01) 47 85 13.

Bernh. Lauster, Obergärtner,
Dolder Grand Hotel, Tobelhofstrasse 252,
8044 Zürich.

4758

Auch Ihre Tanzmusik kann billiger sein!! Disc-Jockey

mit grossem Plattenrepertoire sucht

Anstellung

auf 1. September oder nach Vereinbarung. Auf
Wunsch mit eigener Discothek.

Auskunft erteilt:

Silvio Loosli, Mühlihaus B, 3920 Zermatt

P 36-460192

Für sofort oder nach
Uebereinkunft
Stellung als

Nachtportier

im Tessin gesucht.
Bevorzugt im Raum
Bellinzona-Locarno-
Ascona-Brissago
(nicht Bedingung!)

Offerten bitte an:
Postfach 12
6275 Balwil

4718

Bestens ausgewiesene

Serviertochter

sucht Stelle in gepflegtem Speisere-
staurant, Schichtbetrieb. TG und SG
bevorzugt.
Eintritt zirka 15. September 1976.

Offerten unter Chiffre 4731 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Oberkellner

Oesterreicher, D, F, E, I, nur in ersten
Häusern tätig, sucht Stelle in Grau-
bünden. Nach Möglichkeit im Engadin
ab Dezember. Bei Bedarf mit kleiner
Brigade.

Offerten an
Hans Gamliel, Hotel Belvédère,
3700 Spiez.

4757

Maitre d'hôtel

mit Brigade

sucht für die kommende Wintersaison

Stellen.

Hotel de luxe oder erstklassiges Hotel.

Offerten erbeten unter Chiffre 4759 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.



Restaurant Mövenpick,
place de la Riponne à
Lausanne cherche

sommelier/ sommelières qualifiés

Ecrivez ou téléphonez à
Mlle Hammer,
Restaurant Mövenpick,
place de la Riponne,
1000 Lausanne,
tél. (021) 20 70 51.

P 44-61

MÖVENPICK
une entreprise, cent professions
et métiers, cent carrières d'avenir



Schweizerin, 28 Jahre,
mit guter Ausbildung
im Gastgewerbe,
Erfahrung im In- und
Ausland, sucht neuen
Wirkungskreis als

Gerantin oder Betriebs- assistentin

Fähigkeitsausweis A
vorhanden.

Eintritt Anfang
August 1976.

H. Rindlisbacher
Berg
4937 URSENACH

4719

Dringend gesucht:

Koch- lehrstelle

für Jüngling,
17 Jahre alt, für
Herbst 1976.

Offerten an:
Jean-Charles Oberson
Speiserestaurant
Mühlihusli
Missionsstrasse 61
4055 Basel

4614

von einem einjährigen
Amerikaufenthalt
zurückgekehrt, suche
ich eine Stelle als
Hotelssekretärin.
KV-Abschluss.
Fremdsprachen:
D, F, E, I, S.
Ingrid Aeschmann
Parkstrasse 32
3432 Lützelflüh

4745

Koch und Damen-Coiffeuse
suchen ab ungefähr 20. Dezember
1976 Jahresstelle im In- oder
Ausland (in der gleichen Ort-
schaft).

Er: 21 Jahre, Deutscher, schon
3 Jahre in der Schweiz, sucht
Stelle als

Chef de partie (Garde-manger)

In gutem Haus.

Sie: 21 Jahre, Schweizerin,
sucht Stelle als selbstständig ar-
beitende

Damen-Coiffeuse

in nettem Betriebsklima.

Angebote erbeten an Monika
Thöndel, Haus Esterel 1,
3954 Leukerbad/VS.

4760

Cuisinier

cherche place comme chef dans une
petite brigade ou chef de partie
éventuellement seul.

Références à disposition.
Tél. (022) 55 24 05

4761

Junge, fachkundige

Barmaid

sucht Stelle. Spricht fliessend Eng-
lisch, Französischkenntnisse.

Offerten unter Chiffre 4744 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

4774

Stellengesuche
Demandes d'emploi

Junger Schweizer Hotelfachmann, 32jährig, in leitender Stellung, sucht Stelle als

DIREKTOR ODER VIZEDIREKTOR

Ausgezeichnete Referenzen des In- und Auslandes. Cornell-Absolvent, Seminar SHV für Unternehmensführung usw. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 4772 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Handelsschülerin (Neuenburg), 17jährig, D, F, I, arbeitswillig, kräftig

sucht für sofort

bis 13. 8. 1976 Stelle in Office, Cafeteria, Economat, Réfectoire, Büro oder fürs Kinderhüten.

Monica Koch, Poststrasse 122
8557 Spreitenbach, Tel. (056) 71 23 60

P 02-30105

Ein Küchenchef

50 Jahre alt, und ein

**Koch sowie eine
Serviertochter**

mit ausgezeichneten Referenzen, auch Jahresstellung. Frei ab 5. August 1976.

Offerten unter Chiffre 33-470785 an Publicitas, 9400 Rorschach.

Fräulein sucht für sofort Stelle als

Aide du patron

(Fähigkeitsausweis vorhanden). Evtl. als Ferienablösung oder aushilfsweise. Raum Zürich/Aarau/Olten angenehm, aber nicht Bedingung.

Ihre Eilofferte richten Sie bitte unter Chiffre 6584 Br an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5200 Brugg.

Junger 23jähriger Tessiner sucht Stelle für Januar, Februar und März 1977 in Restaurant oder Hotel als

Barman

Sehr gute Erfahrung und Kenntnis der französischen Sprache.

Offerten unter Chiffre 24-161738 an Publicitas, 6001 Locarno.

Süsse romande (27 Jahre) sucht Stagiaire-Stelle als

Hotelsekretärin/Receptionistin

in Deutschland oder Österreich. Wenn möglich Ferienort. Gute Kenntnisse in Deutsch und Englisch. Eintritt: ab anfangs September. Offerten unter Chiffre 4762 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 28, mit abgeschlossener Handelsschule sowie Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, sucht Stelle als

**Aide du patron/
Direktionsassistent**

Mehrfachjährige Hotelpraxis. Sprachen: D, F, E und I. Eintritt nach Absprache.

Offerten unter Chiffre 4609 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4508

Liegenschaftsmarkt
Vente et achat d'immeubles**A vendre****excellent hôtel garni**

Ecrire sous chiffre PR 354064 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 22-354064

A 12 km de Lausanne à vendre sur artère principale

auberge de campagne

comprenant: 1 salle à boire, 1 restaurant, 1 grande terrasse, chambres pour hôtes, dépendance, grand parking, le tout bien agencé.

Ecrire sous chiffre 5052 L à: Orell Füssli Publicité SA, case postale, 1002 Lausanne.

Per 1. Oktober, eventuell früher, verpachten wir den

Gasthof Rössli, Arlesheim

Es handelt sich um ein gepflegtes Speiserestaurant mit heimeligen Lokalen (zirka 100 Plätze) und eigenem Parkplatz.

Initiative, fachkundige Interessenten (Küchenchef), die über das notwendige Eigenkapital verfügen, erhalten nähere Angaben unter Chiffre OFA 1111 Li an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4410 Liestal.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verpachten per sofort oder nach Uebereinkunft, attraktives

Restaurant

an sehr schöner Lage in der Agglomeration des oberen Wynentals

Restaurant 25 Plätze, Saal 45, Stübli 18, Jagdstube 50 Wirtwohnung steht zur Verfügung.

Wir suchen ein initiatives, fachlich bestens ausgewiesenes Wirteshepaar mit besonderem Flair für gute Küche und Persönlichkeit gegenüber dem Gast.

Lückenlose Unterlagen sind zu richten an

Katag Treuhand, Postfach 580,
6002 Luzern.

P 25-3726

Die Chance für Sie!

Wenn Sie Ideen besitzen und einsatzfreudig sind, wird Sie dieses Angebot interessieren:

**Café mit 40 Plätzen und
Kiosk zu vermieten**

Lage: in einer neuen Ueberbauung in Cham (ZG) – Mietbeginn: Mitte August, eventuell später. – Konditionen: Mietzins, es wird kein Mietzins verlangt. – Eigenkapital, es ist kein Eigenkapital notwendig.

Kleininventar, kann vom Vermieter zur Verfügung gestellt werden. Hierfür ist der übliche Kapitalzins zu zahlen.

Interessenten wenden sich an die Katag Treuhand Luzern, Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern, Telefon (041) 22 61 41.

P 25-3726

Zwecks Uebernahme eines grossen Hotelbetriebes suchen wir 1,5 bis 2 Millionen Franken.

**Interessante
Kapitalanlage**

für Pensionskassen, Versicherungen, Grösslieferanten usw.

Ihre Offerte erreicht uns unter Chiffre 4750 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten auf Frühjahr 1977 oder nach Uebereinkunft am Stadtrand von Zürich gelegenes, neues, gepflegtes

Speiserestaurant

mit 140 Sitzplätzen. Ganzjahresbetrieb.

Umsatz etwa Fr. 800 000.–
Kapitalbedarf Fr. 100 000.– bis 150 000.–
Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre 4738 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Zu pachten oder zu kaufen gesucht:

Tea-room

Verlangt wird: Guter Umsatz, gut gelegen, Parkierungsmöglichkeit, gute Einfahrt, guter Ruf.

Regionen: Kantone Bern, Aargau, Neuenburg, Solothurn, Waadt, Luzern.

Offerten unter Chiffre 4706 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

A louer dans le centre du Haut-Valais, au carrefour de communications touristiques internationales, grand

restaurant

d'excellente renommée.

Préférence sera donnée à jeune couple ayant de l'initiative et plusieurs années d'expérience dans l'hôtellerie. Intérêt pour une durée de location prolongée souhaitée.

L'époux doit si possible être chef de cuisine ou en tout cas avoir du goût et de très bonnes connaissances en matière de gastronomie.

La reprise de l'établissement peut être effective selon convenance.

Pour tous renseignements prière d'écrire sous chiffre P 36-901175 à Publicitas, 1951 Sitten.

**Zu vermieten in Zug
Hotel-Restaurant
Löwen am See**

auf Anfang 1977 oder nach Uebereinkunft. Hotel mit 35 Gästebetten, WC, Bad oder Dusche, drei Restaurationsräume mit insgesamt 150 Plätzen. Saal mit 150 Plätzen. Terrasse gegen See mit 30 Plätzen. Personalzimmer mit 10 Betten. Moderne Küchen- und Kellereinrichtung. Pesonenlift, Lingerie, Privatwohnung mit 6 Zimmern. Mässiger Pachtzins, Uebernahme des Kaufinventars. Offerten von fachkundigen Interessenten unter Angabe der bisherigen Laufbahn, Referenzen und Kapital-Nachweis sind zu richten an:

Oskar Zumbühl-Risi, Rosenbergweg 3, 6300 Zug.

4776

Hoteller-Restaurateur
bietet aktive oder passive

Beteiligung

an ausbaufähigem, grossem Landgasthof (rund 50 Betten, 400 Restaurationsplätze).
Anfragen, Diskretion garantiert, unter Chiffre 44-57835 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Restaurant au centre de Genève (près place Fusterie)

à remettre

Conditions intéressantes, long bail. Ecrire sous chiffre G 61463-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Lenzerheide

Auf den 1.12.1976 zu vermieten oder zu verkaufen bekanntes und beliebtes

Restaurant

mit 75 Sitzplätzen. Gediegene, pflegeleichte Einrichtung. Mit rustikaler Bar und Dancing, 100 Plätze. Wohn- und Personalräume vorhanden. Alle Räume komplett möbliert.

Anfragen unter Chiffre 6669 Ch an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

H *-Organisation**

sucht grössere

Hotels

in Sommer- und Winterkurorten zu kaufen; auch andere Objekte kommen in Frage.

Offerten unter Chiffre 2481 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ihr Partner

W. Christen, in Firma

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

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

4392

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Verschenken

werden Sie Ihren Betrieb kaum.

Wenn Sie jedoch beabsichtigen, Ihr Hotel – 120 bis 180 Betten – zu verpachten oder zu verkaufen, wären wir Ihnen für eine realistische Offerte sehr dankbar.

Wir sind ein jüngerer Ehepaar, seit einigen Jahren mit der Direktion eines 140-Betten-Hotels betraut und in allen Sparten bestens versiert. Wir erachten den Zeitpunkt als gekommen, uns eine eigene Existenz aufzubauen, und sind gewillt, unsere ganze Arbeitskraft darin zu investieren.

Schenken

Sie uns Ihr Vertrauen!

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und danken Ihnen für Ihre Bemühungen bestens.

Chiffre 4751 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Infolge vorgerücktem Alter zu verpachten, eventuell zu verkaufen

Hotel-Restaurant und Bar-Dancing

«Forellensee»

Zweisimmen/Simmental

Zwei Restaurants 120 Plätze, Dancing 250 Plätze, Terrassen 110 Plätze. Sehr Schöner, attraktiver und noch ausbaufähiger Betrieb mit grossem Umsatz.

Offerten von solventen Interessenten an H. und E. Glauser, 3770 Zweisimmen BO.

4735

A remettre en gérance

immédiatement ou à convenir

RESTAURANT

italien avec pizzeria

très bien situé en périphérie de Lausanne. Convientrait à un couple italien ou suisse, connaissant très bien la cuisine italienne, le mari étant cuisinier préférence. Conditions très intéressantes. Grande patente.

Faire offres écrites sous chiffre PO 901687 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Inserieren bringt Erfolg!

Zu vermieten im Zentrum des Oberwallis, am Knotenpunkt internationaler Verkehrsverbindungen, bestbekanntes, geräumiges

Restaurant

Gewünscht wird jüngerer, initiativer Ehepaar mit guter Erfahrung im Gastgewerbe, welches Interesse an einer langjährigen Mietsdauer hat. Der Ehemann sollte wenn möglich Küchenchef sein, sich jedenfalls aber in der Gastronomie bestens auskennen.

Die Geschäftsübergabe kann nach Uebereinkunft erfolgen.

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 36-901175 an Publicitas, 1951 Sitten.

Anschlagbrett Tableau noir



Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt, Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, um mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

**Institut Mössinger AG, 8045 Zürich
Räffelstrasse 11
Telefon (01) 35 53 91**

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____
Strasse _____
Ort _____
Alter _____ 650



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
– Führungsmittel und Führungstechniken.

Ich interessiere mich für den Kurs II/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, zuhause von Fräulein H. Rickenmann, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Für Ihre Agenda!

Datum/Dauer	Veranstaltung	Teilnehmer	Ort
August 1976			
16.–4. 9.	Service-Umschulungskurs Teil II	Service-Praktikanten	Interlaken
September 1976			
6.–8.	Betriebsleiterkurs «Finanz- und Rechnungswesen» Teil C	Betriebsleiter Hohe Stabsstellen	Interlaken
20.–9. 10.	Seminar SHV für Unternehmensführung, Zyklus 7, Kurs II «Planung, Betriebstechnik und Organisation»	Betriebsleiter Hohe Stabsstellen	Stansstad/ Arosa
21.	Regionaler Tageskurs Region 3* Menu- und Getränkekunde	Angelernte im Service	Bern
23.	Regionaler Tageskurs Region 2* Menu- und Getränkekunde	Angelernte im Service	Aarau
28.	Regionaler Tageskurs Region 1* Menu- und Getränkekunde	Angelernte im Service	Bad Ragaz
Oktober 1976			
20.–13. 11.	Séminaire SSH de formation de chefs d'entreprise Cours préparatoire	Chefs d'entreprise	Montreux
19.	Regionaler Tageskurs Region 3* Hygiene im Verpflegungsbereich	Küchenchefs und gelernte Köche	Bern
21.	Regionaler Tageskurs Region 2* Hygiene im Verpflegungsbereich	Küchenchefs und gelernte Köche	Aarau
26.	Regionaler Tageskurs Region 1* Hygiene im Verpflegungsbereich	Küchenchefs und gelernte Köche	Bad Ragaz
28.	Regionaler Tageskurs Region 1* Gestalten mit Trockenblumen	Blumenfreunde	Chur
November 1976			
1.–5.	Betriebsleiterkurs «Personalwesen»	Betriebsleiter Hohe Stabsstellen	Interlaken
1.–5.	Cours SSH «Le métier de chef»	Cadres supérieurs Chefs d'entreprise	
1.–20.	Seminar SHV für Unternehmensführung Zyklus 6, Kurs IV «Unternehmensführung»	Betriebsleiter Hohe Stabsstellen	Gurten
2.–5.	Kaderkurs «Mitarbeiter besser führen»	Mittlere und höhere Kader	Unterägeri
3.	Regionaler Tageskurs Region 3* Gestalten mit Trockenblumen	Blumenfreunde	Bern
9.	Regionaler Tageskurs Region 3* Verbindungen zum Absatzmarkt	Chef de réception	Bern
11.	Regionaler Tageskurs Region 2* Verbindungen zum Absatzmarkt	Chef de réception	Aarau
18.	Regionaler Tageskurs Region 1* Verbindungen zum Absatzmarkt	Chef de réception	Bad Ragaz
23.	Regionaler Tageskurs Region 2* Gestalten mit Trockenblumen	Blumenfreunde	Wettingen
30.–3. 12.	Kaderkurs «Mitarbeiter besser führen»	Mittlere und höhere Kader	Interlaken
Dezember 1976			
1.–3.	Vorkurs Finanz- und Rechnungswesen Teil B	Unternehmerseminar Zyklus 7	Krattigen
7.–8.	Betriebsleiterkurs «Finanz- und Rechnungswesen» Teil D	Betriebsleiter Hohe Stabsstellen	Interlaken
Region 1: GR, AR, AI, TG, SG, GL Region 2: SH, ZH, AG, LU, ZG, ZS, OW, NW, UR Region 3: BS, BL, SO, BE, NE, VS, GE, VD, FR, TI			



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: _____



Spezialkurse

Herbst 1976

die günstige Weiterbildungsmöglichkeit in der Zwischensaison
(für Mitglieder der Union Helvetica Preisermässigung)

BAR

25. Oktober bis 5. November

TRANCHIEREN

und

FLAMBIEREN

4. bis 8. Oktober

11. bis 15. Oktober

Spezialprospekt und Anmeldeformular sofort auf Verlangen.

Telefon (041) 23 08 64 oder Postkarte an:
Schweizerische Hotelfachschule, Postfach 1115, 6002 Luzern.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

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

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Service

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

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN
und BAR-SERVICE.

**INTERNATIONALE COCKTAILS
LONG DRINKS**

mixen Schüler selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

26. Juli 1976

16. August 1976

M. Fürer, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55



Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

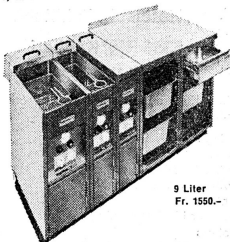
Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss.
Deutsch, franz., ital., engl. Aelteste u. meistbesuchte Fach-
schule der Schweiz, gegr. 1913.
Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftsicher!
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 2. August, 6. September

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

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.-

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCH, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08



Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höhe/Tiefe 85 x 50 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

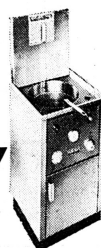
Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis, minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemaschinen.

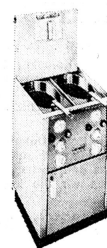
Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-8 Liter Fr. 490.-

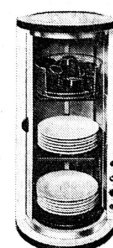
Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbare
ab Fr. 680.-



S-1 9 L Fr. 1695.-

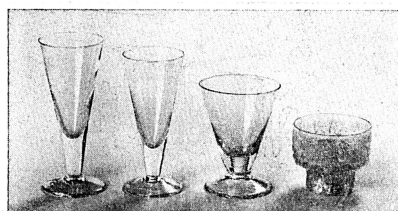


P-2 2x 6-7 L Fr. 2620.-



MODELL V-1

Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre. Jede Valentine gibt es auch im vorteilhaften Valentine-Leasing. Vorteilhafte Eintauchmöglichkeiten. Verlangen Sie eine Offerte.



Eiscafé und Frappégläser

	Höhe	Inhalt	Preis
237 Florida super	175 mm	240 g	Fr. 3.90
232 Florida	160 mm	210 g	Fr. 3.90
233 Toul	115 mm	250 g	Fr. 4.30
169 Feuerland	80 mm	200 g	Fr. 6.50

P 13-787



Kochmützen, Art. Nr. 6004-1, aus Papier, weiss, hochgebleicht, nassfest imprägniert, leicht und luftdurchlässig, sauber, hygienisch, mit Krepplattboden und veränderbarer Kopfhöhe.

Preis per Stück bei Bezug von:

Stück	25	100	500	1000	5000	10 000
Fr.	-.50	-.45	-.42	-.39	-.37	-.35

Toques (wie Abbildung), Art. Nr. 6004-2, aus nassfest imprägniertem Papier, mit Krepplattboden, luftdurchlässig, sauber, hygienisch, mit Krepplattboden und veränderbarer Kopfhöhe, Grösse (gefalt.) 22 cm hoch, 29 cm breit, Stückpreis:

Stück	10	100	500	1000	5000
Fr.	-.95	-.90	-.87	-.85	-.83

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

VORSCHRIFTEN

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

Wir sind Spezialisten

für Duschkabinen,
10 Jahre Garantie,

sanitäre Einrichtungen,
ganze sanitäre Zellen,

beste Schweizer
Qualitätsarbeit,

Armaturen und Zubehör,
Apparate an grossen
Küchen usw.,

eigene Montage-
gruppen, bester
Service in der
ganzen Schweiz.

Ausserst günstige
Nettopreise!

Verlangen Sie bitte
kostenlose Unter-
lagen.

SANAG, Wil

Toggenburgerstr. 137
9500 Wil
Tel. (073) 22 27 26 /
26 47 22
Telex 71709 sacco ch

P 33-2499



Little School of English and Commerce
2, Liverpool Terrace
Worthing/Sussex/England

Englisch-Intensivkurse für Hotellangestellte

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

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.-

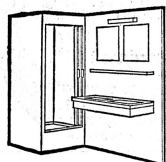
Schweizer Hotelier-Verein,
Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31,
3001 Bern, Tel. 031 25 72 22

Fremdenzimmer mit Komfort

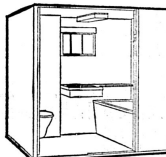
Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmer mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen. Aussenverkleidung lieferbar in verschiedenen Holzarten, passend zu Ihrer Einrichtung.

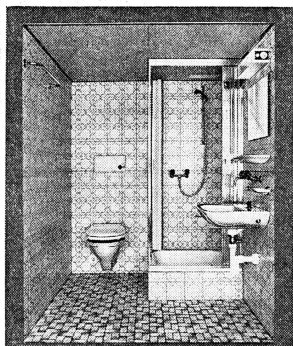
Uebrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



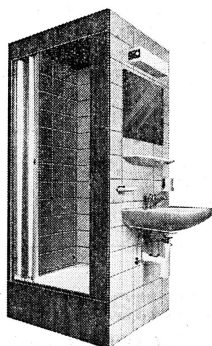
Dusch-Kombination mit
Doppelwaschtisch
an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC,
Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination
(oder nur Dusche).

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!



Bon

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage
des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon



Aktuell

Teller-Clochen CROMARGAN® 19/10

Art-Nr.	cm ø	passend zu Teller	Fr.
7088	25.6	24/25 cm ø	17.-
7089	26.6	26 cm ø	19.-
7086	28	27 cm ø	21.-
7087	28.6	28 cm ø	25.-
ab 10 St. 5% ab 20 St. 10%			

Bestellen Sie noch heute

Ihr Partner und Berater

WMF Zürich AG
Bühlstrasse 82
8953 Dietikon
01/730 42 42



Wer macht mit, das Motto der IGEHO 1975

Kinderfreundliches Schweizer Hotel

weiter zu fördern?

Wir liefern Ihnen T-Shirts in den Grössen: klein, mittel und gross zu günstigen Preis von Fr. 7.-. Sie verkaufen sie für Fr. 10.- weiter (oder verschenken sie an gute Kunden).



Unsere Bestellung:

klein	Stück:
mittel	Stück:
gross	Stück:

Vorname, Name: _____ Telefon: _____

Adresse: _____ Datum: _____

PLZ/Ort: _____ Unterschrift: _____

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