

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 41

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: 07.01.2026

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



Nr. 41 14. Oktober 1976

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
85. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
85e année

3001 Bern, Monbijoustr. 31
Tel. 031 / 25 72 22
Einzelnummer Fr. 1.20

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

Die Saisonniers und ihre Feinde

Mit einem neuen Ausländergesetz, zu dessen Entwurf Kantone und Wirtschaftsverbände bis am 15. November Stellung nehmen können, will der Bundesrat einen gesetzlichen Rahmen für die Politik der Stabilisierung und Herabsetzung der ausländischen Wohnbevölkerung schaffen, die Bestimmungen über Ein- und Ausreise sowie über Aufenthalt und Niederlassung an die heutigen Auffassungen anpassen, die Rechtsstellung des Ausländers festlegen und ihm den erforderlichen Rechtsschutz einräumen. Eine Reihe von Verordnungen des Bundesrates und der Departemente fällt weg, das Gesetz bringt Vereinfachung und Klarheit, daneben einige neue Ideen. Für unsere und eine Reihe weiterer Branchen von besonderer Bedeutung: Das Saisonnierstatut soll beibehalten werden, freilich in verschärfter, strengerer Form. Damit sollen «berechtigte Vorwürfe, die gegenüber dem Saisonnierstatut erhoben werden, nicht unbeachtet bleiben», wie es in den Erläuterungen zum Entwurf für das neue ANAG heisst.

«Berechtigte Vorwürfe» sind es somit, die nach Ansicht des Bundesrates Änderungen erforderlich machen. Sie bestehen unter anderem darin, dass künftig – wenn es bei der bundesrätlichen Fassung bleibt – die Beschäftigung von Saisonarbeitern ausserhalb der Erwerbszweige mit Saisoncharakter untersagt ist. Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement wird deshalb beauftragt, ein Verzeichnis der Erwerbszweige zu erstellen, welche die Voraussetzungen für die Beschäftigung von Saisonarbeitern erfüllen. Angesichts der Tatsache, dass das Saisonnierstatut in letzter Zeit aus verschiedensten Kreisen zunehmend unter Beschuss geraten ist, liegen wir wohl mit der Befürchtung nicht schief, dass trotz der verbalen Versicherungen auf Beibehaltung des Statutes eine Regelung Platz greifen könnte, die den Erfordernissen des Gastgewerbes nicht mehr in genügendem Masse gerecht wird.

Je nach Standort und Temperament fällt die Antwort auf die Frage, ob das Saisonnierstatut zu liquidieren sei oder nicht, naturgemäss unterschiedlich aus. Jene Kreise, die als politisches Ziel die Stabilisierung oder Herabsetzung der ausländischen Wohnbevölkerung auf ihre Fahnen geschrieben haben, werden sich nach allfälliger Abschaffung des Statuts mit steigenden Ausländerzahlen konfrontiert sehen. Die überfremdungsmässig kaum ins Gewicht fallenden Saisonarbeiter würden durch

Jahresaufenthalter und Niedergelassene mit Familiennachzug ersetzt werden müssen – ein Mechanismus, der von den Republikanern in ihrer Initiative «zum Schutze der Schweiz» durchschaut und weidlich für ihre Zwecke ausgenutzt worden ist. Was wir jedoch brauchen, ist keine schrankenlose Freigabe der Saisonniers, mit welcher eine rigorose Kontingentierung der Niedergelassenen und Aufenthalter schmackhaft gemacht werden soll, sondern die Weiterführung einer Regelung, die sich bewährt hat und sowohl den Branchen, Betrieben und Regionen mit Saisoncharakter als auch den Saisonniers selbst dient.

Wohl die stärkste Gegnerschaft ist dem Statut aus jenen Kreisen erwachsen, welche humanitäre Gesichtspunkte in den Vordergrund stellen – und dabei die tatsächlichen Verhältnisse aus den Augen verlieren. Saisonarbeiter sind Leute, die in der Regel gar keine Ganzjahresstelle wollen. Nach Angaben der Eidgenössischen Fremdenpolizei gab es in der Schweiz 18 000 Saisonniers, die – obwohl sie dazu berechtigt wären – nie ein Gesuch für einen Ganzjahresaufenthalt gestellt haben. Würden wir diesen Leuten durch die Abschaffung des Statuts einen humanitären Dienst erweisen? Auch die gern und oft hochgespielte Trennung von der Familie hält als Argument kaum stand: Rund die Hälfte der Saisonarbeiter sind alleinstehend oder leben in der Schweiz mit ihrer Frau, welche ihrerseits eine Saisonstelle einnimmt. Im übrigen besteht ein Besuchsrecht bis zu zweimal drei Monaten im Jahr. Die Herkunftsländer unserer Mitarbeiter kennen im weiteren selbst Saisonarbeitsverhältnisse, vorab im Tourismus.

Wie weit die Gegnerschaft des Saisonarbeitsstatutes schliesslich durchdringen wird, bleibt abzuwarten. Sicher ist auf alle Fälle, dass eine allzu restriktive Umschreibung der Branchen oder Betriebe mit Saisoncharakter die sich im Gastgewerbe erneut mit aller Schärfe abzeichnende Personalnot noch verschlimmern müsste. Es gibt eben beispielsweise auch in Stadtbetrieben saisonale Schwankungen, die überbrückt werden müssen, und nach wie vor können für diese Arbeiten keine Schweizer rekrutiert werden. Gerade aus dieser Sicht sei die ketzerische Frage gestattet, ob unser Land die Rezession bis dato ebenso glimpflich verdaut hätte, wenn nicht ein beträchtlicher Teil der Arbeitslosigkeit hätte exportiert werden können... Wir warten gespannt.

Gottfried F. Künzi



Eine umfassende Darstellung der Neuheiten 1977 auf dem Gebiet der rollenden Parahotellerie bietet der 9. Schweizer Caravan-Salon, der vom 15. bis 18. Oktober auf der Berner Allmend stattfindet. Die Fortschritte seit «Anno dazumals» – der Pferdetraktor stammt aus dem Jahre 1912 – werden durch eine originelle «Old-Timer-Schau» illustriert. Dritte von links ist die von Marshall Montgomery während der Schlacht von El Alamein im Jahre 1942 benutzte Caravane.

L'évolution du tourisme et ses conséquences

La ruée vers l'or est finie

Lors de la journée d'ouverture du Congrès EUHOFA qui s'est déroulée à Lausanne, M. Jost Krippendorf, directeur de la Fédération suisse du tourisme, a prononcé un brillant exposé consacré aux tendances évolutives du tourisme et à leurs conséquences pour l'économie touristique et l'hôtellerie. Nous résumons ci-après certaines de ses réflexions.

Après avoir brossé un tableau de la situation actuelle des vacances, élevées désormais au rang de besoin de première nécessité et de produit de consommation, l'orateur fit état de certains pronostics, de l'OCDE notamment, selon lesquels le taux de croissance annuel moyen du tourisme s'inscrira, d'ici l'an 2000, à un niveau proche de 5 %. Ce taux sera la conjonction de la lente progression qui caractérise les pays de tourisme dits classiques – où le degré de saturation touristique est déjà élevé – et du développement beaucoup plus intensif qui caractérise véritablement les régions en voie de développement. Le taux de croissance risque également d'être nettement plus faible dans l'industrie hôtelière que dans les autres formes d'hébergement. Mais, dans un quart de siècle et malgré une croissance ralentie, il y aura 3 à 4 fois plus de touristes et de voyageurs qu'aujourd'hui. A condition bien sûr qu'il n'y ait pas de catastrophe et que le tourisme s'adapte constamment aux impératifs du marché.

Des douces illusions à la prise de conscience

Après avoir relevé qu'il y a quelques années encore les milieux touristiques se laissaient bercer par les douces illusions provoquées par une politique triomphale de croissance quantitative et que l'euphorie engendrait les pires orgies, M. Krippendorf stigmatisa cette attitude: «L'on n'aspirait qu'à une chose: maintenir le taux de croissance le plus haut possible. Cette optique aboutit à un accroissement absolument euphorique de l'offre touristique, à l'aménagement effréné d'installations et d'équipements touristiques dans de nombreux lieux, à l'apparition d'une multitude d'entreprises, ainsi qu'à l'intervention d'organisations et de groupements officiels qui ne voulaient pas laisser passer la «grosse affaire». De vastes milieux considéraient le tourisme comme la mine d'or du XXe siècle, ce qui conduisit

à une véritable ruée vers l'or touristique.» On a aujourd'hui pris conscience des dangers de la superficialité de cette évolution et l'un des buts inscrits à la politique touristique de nombreuses régions consiste désormais à veiller à l'occupation optimale des capacités d'hébergement existantes avant de procéder à toute expansion. Le même état d'esprit tend à se généraliser en ce qui concerne la protection de l'environnement, la croissance équilibrée (promue depuis longtemps par le Club de Rome), le développement équilibré du tourisme et la politique structurelle régionale.

Il est aussi réjouissant de constater que, ces dernières années, l'idée coût-bénéfice a fait de rapides progrès également dans les milieux touristiques et se trouve ci et là à la base de techniques contribuant à rationaliser les décisions politico-touristiques.

Emancipation du tourisme et individualisation de son comportement

L'évolution de l'offre trouve sa contrepartie du côté de la demande. Les changements d'attitude de l'homme face aux vacances conduisent de plus en plus à une désaffection du tourisme de masses anonymes, du comportement programmé des groupes, de la consommation touristique de prestige, de l'enthousiasme de consommation facile à manipuler. L'on redécouvre ce qui est authentique, original, intégral. Dans le tourisme comme ailleurs. Selon M. Krippendorf, le «retour à la nature» n'est pas seulement une vogue passagère: «Seul le tourisme individuel, dit-il, permet de satisfaire à toutes ces aspirations et de garantir la réalisation personnelle et individuelle, en vacances aussi, surtout en vacances. C'est à lui qu'appartient l'avenir. Le développement passera, par l'intermédiaire du touriste expérimenté, du touriste manipulé au touriste instruit. La concrétisation de cette nouvelle culture de voyage fera de rapides progrès» (Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

- Le Valais des Valaisans** 3
Tourisme et cuisine régionale à l'honneur au Comptoir de Martigny
- Bericht von der MWSt-Front** 3
Unser Interview mit Ständerat Dr. G. C. Vincenz
- Erfahrungen mit Aparthotels** 5
Die Auffassungen beginnen sich anzugleichen
- ASH unter Volldampf** 5
GV bestätigt bisherige Marschroute
- Coopérative d'achat** 7
La HOWEG victime du ralentissement économique: pas de bénéfice, pas de dividende!
- Keine Missgeburt** 9
Achtungserfolg für den 1. Reisebüro-Workshop in Montreux
- Früher Wintererbruch in Basel** 9
Reservieren Sie sich Zeit für die SNOW 76!
- Colloque hôtelier à Nice** 11
La petite et moyenne hôtellerie française (et européenne) à la recherche d'un second souffle
- Einen Schluck weniger** 15
Des Schweizerns Lust am Trinken sinkt

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

HOWEG

Kreis AG (St. Gallen)
9014 St. Gallen
Zürcher Str. 204
Tel. 071 29 22 44

Wir dürfen im «Bären» Ostermündigen eine Grossküche einrichten.
Dürfen wir auch Sie beraten?
Ihr Egon Kreis

LA CIMBALLI
Kaffee-Maschinen
Aroma und Substanz

Vassalli & Moresi, 8050 Zürich
Vendomat AG 3073 Gmülden

Bundesgesetz über die Beaufsichtigung privater Versicherungseinrichtungen

Unnötiges Überbein

Am 5. Mai 1976 hat der Bundesrat die Botschaft an die Bundesversammlung zu einem neuen Bundesgesetz über die Beaufsichtigung privater Versicherungseinrichtungen veröffentlicht. Dieses neue Aufsichtsgesetz liegt zeitlich und inhaltlich schief.

Unerwünschte Doppelaufsicht

Zurzeit steht das Bundesgesetz über die berufliche Alters-, Hinterlassenen- und Invalidenfürsorge (BVG) – die zweite Säule – immer noch im Stadium der Beratung durch die Kommissionen der eidgenössischen Räte. Die Botschaft zu diesem Gesetz ist am 19. Dezember 1975 veröffentlicht und seither verschiedenster Kritik unterworfen worden. Wann das BVG in den eidgenössischen Räten verabschiedet und schliesslich mit oder ohne Volksabstimmung in Kraft gesetzt wird, steht noch völlig offen.

Die Artikel 47 bis 53 BVG enthalten eingehende Vorschriften über die Organisation der beruflichen Altersvorsorgeeinrichtungen. So wird insbesondere in Artikel 49 festgehalten, dass die Vorsorgeeinrichtungen durch die zuständigen Behörden von Kanton oder Bund anerzuerkennen und nach Artikel 53 durch anerkannte Kontrollstellen und Versicherungsexperten in ihrer Geschäftsführung, im Rechnungswesen und in der Vermögensverwaltung zu überprüfen seien. Mit dieser speziellen Aufsicht über die Institutionen der beruflichen Altersvorsorge kollidieren nun offensichtlich die Bestimmungen des Gesetzes über die Beaufsichtigung privater Versicherungseinrichtungen (VAG). Nach Artikel 6 dieses Gesetzes können Vorsorgeinstitutionen von Berufsorganisationen einer vereinfachten Aufsicht unterstellt werden.

Überprüft man den Inhalt dieser vereinfachten Aufsicht nach Artikel 32 bis 37 VAG, stellt man fest, dass diese Aufsicht einer Doppelaufsicht zu der im BVG erwähnten gleichkommt. Damit werden die Institutionen der beruflichen Altersvorsorge einer Doppelaufsicht zweier Bundesämter unterstellt, nämlich einerseits als private Versicherungseinrichtung der Aufsicht des eidgenössischen Versicherungsamtes und andererseits als berufliche Altersvorsorgeinstitution derjenigen des Bundesamtes für Sozialversicherung. Diese Doppelaufsicht entspricht weder den Absichten der Schöpfer des Entwurfes zum BVG noch einer zweckmässigen und rationellen Aufsichtsausübung, noch schliesslich dem Zweck, die Ansprüche der angeschlossenen Versicherten wirksam zu schützen. Diese schwerfällige Administration ist für die kleineren Vorsorgeinstitutionen des Gewerbes ein grosser Nachteil.

Warum vor dem KUVG?

Von dieser Doppelspurigkeit bei der Beaufsichtigung der beruflichen Vorsorgeinstitutionen abgesehen, ergeben sich für die Beaufsichtigung von Unfallversicherungseinrichtungen ebenfalls Unklarheiten. Wie man der Presse entnehmen konnte, wird der Bundesrat demnächst die Botschaft zur Revision des Kranken- und Unfallversicherungsgesetzes den eidgenössischen Räten unterbrei-

ten. Es ist deshalb unverständlich, warum heute eine Revision der Versicherungsaufsicht in Gang gesetzt wird, ohne vorherige Bereinigung der KUVG-Revision.

Unklarheiten

Schliesslich ergeben sich auf Grund des vorliegenden Gesetzesentwurfes zum VAG Auslegungsschwierigkeiten in der Abgrenzung der Kranken- und Unfallversicherungsaufsicht. Nach Artikel 5 und 55 VAG sind anerkannte Krankenkassen dieser neuen Aufsicht des Versicherungsamtes nicht unterstellt, sofern sie sich auf die eigentliche Krankenversicherung beschränken. Auch wenn dies in Artikel 5 nicht ausdrücklich erwähnt ist, muss selbstverständlich auch die Krankengeldversicherung unter den Begriff der Krankenversicherung nach Artikel 5 VAG fallen. Unklarheit besteht aber darüber, ob die von der anerkannten Krankenversicherung mitbetrieene Unfallversicherung der speziellen Aufsicht des Versicherungsamtes unterstellt wird. Gestützt auf den Text der Botschaft (Seite 896 und 882)

kann die Krankenkasse bei der Unfallversicherung Heilungskosten und Taggeld, nicht aber die Risiken Tod und Invalidität versichern, ohne der zusätzlichen Aufsicht des Versicherungsamtes unterstellt zu werden. Aus dem Gesetzestext ist diese Regelung nicht ersichtlich. Da weder der Text der Botschaft, noch derjenige des Gesetzes darüber klar Auskunft gibt, ist das VAG auch in diesem Punkt als unnötiges Überbein zu qualifizieren, das sowohl bei der Altersvorsorge als auch bei der Unfallversicherung zu einer unzuverlässigen und kostspieligen Doppelaufsicht führt.

Abschliessend muss leider festgestellt werden, dass Botschaft und Gesetzestext nicht eindeutig aufeinander abgestimmt sind. Was die Botschaft verspricht, wird im Gesetzestext nicht zu Ende formuliert: Die gut geführten Versicherungskassen der Berufsorganisationen sollen erhalten bleiben. Die oben erwähnten Unklarheiten und Lücken gefährden aber die Tätigkeit dieser zweckmässigen und rationell arbeitenden Kassen erheblich. BM

Dabei bleiben – lernen!

Im Gastgewerbe hat sich vieles geändert. Das einzige, das gleich geblieben ist, ist die persönliche Betreuung des Gastes. Der Gast ist immer noch König – oder soll es sein. Doch alles rundherum hat sich verändert, so dass es ohne Weiterbildung – ohne betriebswirtschaftliches Führungswissen – nicht mehr geht.

Die Aufgaben unserer Zeit werden immer mehr, und die Problemlösungen der Vorfahren gehören zum Grossteil der Vergangenheit an. Wir leben heute, und wir müssen uns die Erkenntnisse von heute zunutze machen. Die wirtschaftliche Situation und unser rationelles Denken zwingen uns dazu.

Der Chef von heute muss wissen, wie die wirtschaftliche Lage seines Betriebes und die übrige Marktsituation aussehen; er muss seinen Standort bestimmen und seine Ziele festlegen, um entscheiden zu können, was und wie es in Zukunft zu tun ist.

Ein gangbarer Schulweg

Eine Möglichkeit, sich die notwendigen Entscheidungshilfen (Wissen, Information) anzueignen, ist der Besuch der Unternehmerlehre für das Gastgewerbe, die vom Schweizerischen Institut für Unternehmerrschulung im Gewerbe (SIU) veranstaltet werden.

Diese Selbsthilfeeinrichtung der gewerblichen Organisationen der Schweiz sieht ihre Hauptaufgabe in der allgemeinen Förderung und Schulung der gewerblichen Unternehmer. Die Ausbildung umfasst folgende Stoffgebiete: Grundlagen der Unternehmungsführung, Personalwesen, Beschaffung, Produktion, Absatz, Verwaltung, Rechnungswesen, volkswirtschaftliche Fragen, Rechtsfragen.

Die Kurse in Bern, Basel, Chur, Lausanne, Luzern, St. Gallen und Zürich werden mit einer fakultativen Prüfung abgeschlossen, die vom Schweizer Wirtschaftsverband und vom Schweizer Hotelierverein anerkannt wird. Wer keine Prüfung ablegen will, erhält einen Kursausweis, mit dem der Besuch des Kurses bestätigt wird.

Interessenten erhalten unverbindlich genaue Informationen bei: SIU, Postfach 2721, 3001 Bern, Tel. (031) 25 77 85.

Der Drang zum Herd

Die interkantonalen Fachkurse für Kochlehrerinnen und Kochlehrer vereinen in der Zeit vom 18. Oktober bis zum 11. Dezember 1976 rund 870 Kochlehrerinnen und Kochlehrer aus der ganzen Schweiz. Gegenüber dem Vorjahr stieg die Teilnehmerzahl somit um über 40 Prozent. Neben der erfreulichen Steigerung der Zahl von Lehrlingen im ersten Lehrjahr (20 Prozent) fällt vor allem auch ins Gewicht, dass Lehrlinge erstmals zu einem dritten Fachkurs einrücken.

Die grosse Zahl von Neueintretenden bedingte die Bildung von 11 neuen Klassen und drei neuen Kursorten.

Die Fachkurse des laufenden Jahres sind wie folgt organisiert:

Kursort	Teilnehmer
Adelboden, Hotels Adler und Bären	80
Bad Ragaz, Badhotel Tamina	49
Bödingen, Hotel Seiler au Lac	48
Brunnen, Hotel Bellevue au Lac	79
Davos, Hotel Du Midi	71
Engelberg, Hotel Schweizerhof	80
Gonten, Hotel Jakobstad	50
Kehrstein, Hotel Baumgarten	52
Oberrhofen, Hotel May	50
Pontresina, Hotel Park	74
Vitznau, Hotel Vitznauerhof	75
Weggis, Hotel Beau-Rivage	78
(Kochlehrerinnen)	
Sitten, Berufsbildungszentrum	85
Total:	871

An allen 13 Kursorten betreuen erfahrene Kursleiter, in der Regel die Direktoren der nächstgelegenen Gewerbeschulen, die Kurse. Die Kursteilnehmer der Klassen im dritten Lehrjahr absolvieren in diesem Jahr erstmals die Teil-Lehrabschlussprü-

fung auf der Basis der dreijährigen Kochlehre.

Die insgesamt 35 Klassen der interkantonalen Fachkurse werden je von einem Fachlehrer in der Theorie des Kochberufes eingeführt. Während insgesamt 24 Kurswochen vermitteln die Fachlehrer in den 3 Lehrjahren 600 Lektionen berufskundlichen Unterricht. Neben seinem theoretischen Unterricht hat jeder Kursteilnehmer ausgiebige Gelegenheit, an praktischen Demonstrationen teilzunehmen. Lernabende und ein Freizeitprogramm runden den Internatsbetrieb ab.

Auf die gute Ausbildung und Vorbereitung der Fachlehrer wurde immer wesentliches Gewicht gelegt. Sämtliche neuen Fachlehrer absolvierten einen Methodikkurs und wurden zudem von erfahrenen Kollegen auf die verantwortungsvolle Aufgabe, die neben dem Unterrichten auch die Internatsleitung beinhaltet, vorbereitet.

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe und die Aufsichtskommission der Fachkurse zeichnen verantwortlich für die Durchführung der Kurse und die Ausrüstung von Lehrlingen und Lehrkräften. Der Kurs Sitten wird von der Walliser Fachkommission für das Gastgewerbe administrativ betreut. SFG

Bibliothek

Financial Times World Hotel Directory

Die in Kürze herauskommende zweite Auflage des Financial Times World Hotel Directory wurde um über 200 Hotels erweitert. Dieser Hotelführer gibt jetzt über insgesamt 3200 Hotels in 150 Ländern – zum erstenmal auch in der Volksrepublik China, in Kuba und Oman – Aufschluss. Neu hinzugekommene Kapitel enthalten Informationen über die wichtigsten internationalen Konferenzen, Ausstellungen und Hotelvertretungen und die öffentlichen Feiern in den aufgeführten Ländern. Ferner sind Preisvergleiche für die ganze Welt aufgeführt. Der 595seitige Führer wurde mit Hilfe der einzelnen Hotels, Fremdenverkehrsvereine und sonstigen Quellen auf den neuesten Stand gebracht. Er ist in ländli-

che und städtische Bezirke aufgediebt, und jeder dieser Abschnitte enthält Informationen über Sprache, Klima, Währung und Zollvorschriften, die Zeitzone, Gesundheits- und Visumsvorschriften und Erläuterungen zu dem verwendeten Hotelklassensystem. Die meisten Kapitel enthalten auch eine Liste der grösseren Flughäfen unter Angabe der jeweiligen Entfernung vom Stadtzentrum. Das FT World Hotel Directory wird von der Financial Times Limited herausgegeben und kann von Buchhandlungen oder von folgender Adresse bezogen werden: 10 Bolt Court, Fleet Street, London, EC4A 3HL – Telex: 27368. – Preis £ 9 portofrei bei Versand innerhalb Grossbritanniens oder bei Auslandsversand mit gewöhnlicher Post; £ 14 bei Versand per Luftpost.

Toskana

Band 861. 64 Seiten. 14 Illustrationen sowie 18 Karten und Pläne. DM 4.80. Polyglott-Verlag München. Der neue Polyglott-Reiseführer befasst sich mit dieser Region im Nordwesten Mittelitaliens. In sechs Routen werden die schönsten Fahrten durch die Toskana beschrieben. Sehenswürdigkeiten vorgestellt, Tipps und Hinweise gegeben. Seltene bietet eine Region so viele Möglichkeiten, einen Urlaub vielseitig zu gestalten und zu geniessen.

Korfu/Ionische Inseln

Band 859. 64 Seiten. Mit 27 Illustrationen sowie 18 Plänen und Karten. DM 4.80. Polyglott-Verlag München. Die Ionischen Inseln sind überwiegend fruchtbar und besitzen – eine Seltenheit in Griechenland – eine typische, fast subtropische Vegetation, ohne die typischen Merkmale südlicher Dürre. Ein Aufenthalt dort ist angenehm, die Inseln sind vom Massentourismus noch nicht erfasst und bilden eine Oase der Ruhe und Erholung. – Grund genug, hier auf den Spuren des Odysseus zu wandeln. Als Ergänzung liegen vor: die Polyglott-Reiseführer «Griechenland», «Nordgriechenland», «Südgrichenland», «Griechische Inseln», «Ägäische Inseln», «Kreta», «Rhodos», «Athen» – je DM 4.80. Der Grosse Polyglott-Reiseführer «Griechenland» DM 13.80 sowie der Polyglott-Sprachführer «Neugriechisch» DM 2.50.

Auskunft



Sehr schlechter Zahler

SnöResor in Stockholm, Tourenoperator für Winterferien, schuldet seit Mai 1975 einem unserer Mitglieder, ein Familienbetrieb im Wallis 10 000 Fr. Während der ersten Zeit der Vertragsdauer bezahlte SnöResor regelmässig, ohne jegliche Beanstandung der Rechnungen oder Vorbehalte. Plötzlich kam kein Geld mehr ein! Ende der Saison erstellte SnöResor selbst eine «Abrechnung» und zog dabei von jedem Person so viel ab, bis 10 000 Fr. zu seinen Gunsten herauskamen. Begründung: zu viel verrechnete Mahlzeiten, weniger Gäste in Zimmern mit Privatbad, Rückerstattungen an unzufriedene Gäste usw. Jeglicher Versuch des Hoteliers, vom Rechtsdienst SHV und sogar von einem Rechtsanwalt in Schweden, zu einem vernünftigen Abkommen zu gelangen, blieb erfolglos. SnöResor lässt kein Argument gelten, will aber auch keine Beweise vorlegen. Wir wollen versuchen SnöResor zu betreiben. Sollten andere Hotels mit SnöResor auch schlechte Erfahrungen gemacht haben – oder im Gegenteil gute – sind sie gebeten, unseren Rechtsdienst anzurufen. Danke!

Mme Rosette Maistre-Fauchère

Survenu à la suite d'un terrible accident de voiture en Espagne, le décès de Madame Rosette Maistre-Fauchère, hôtelière à Evolène, a jeté la consternation dans tous les milieux hôteliers et touristiques du Valais. Avec son mari, M. Henri Maistre, membre du comité de l'Association hôtelière du Valais, la défunte exploitait le Grand Hotel d'Evolène que le couple avait acquis en 1946 et dont il fit, par son travail, ses compétences, son sens de l'accueil et sa gentillesse, un établissement particulièrement bien tenu et très sympathique. Douce, calme et laborieuse, Madame Maistre était une personne attachante aux grandes qualités humaines. Elle s'en est allée, à l'âge de 57 ans seulement, laissant le souvenir d'une grande dame de l'hôtellerie. Nous présentons à M. Maistre, qui a également été blessé au cours de cet accident, nos très sincères condoléances et exprimons à toute la famille en deuil notre profonde sympathie.

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Kung, Gottfried F. Künzi, Toni Häuser

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Hôtel-Revue
Case postale, 3001 Berne
Tel. (031) 25 72 22; Telex 32 339 shv

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



Si vous êtes intéressé d'offrir ces Minibars à vos clients prenez contact avec nous

unifridge
AG ZÜRICH

Tel. (01) 25 63 21
Telex 58 624

Dreikönigstr. 35
8022 Zürich

Martigny: le succès au rendez-vous

Certains n'ont pas pu s'empêcher, lorsque fut connu le thème du Comptoir 1976, de penser que le succès aurait de la peine à se maintenir dans la gamme des éditions précédentes. Or, le «Valais des Valaisans» a pulvérisé tous les records: dans la journée du dernier dimanche, l'on a fêté le 100 000^e visiteur, ce qui souligne la popularité de cette manifestation et ceci malgré la pleine période des vendanges.

Cette réussite tient à plusieurs facteurs, mais principalement au fait que le Valaisan s'est en quelque sorte auto-analysé. Il est demeuré fidèle aux traditions et il aime tout ce qui lui rappelle son pays...

● Dans l'éventail des atouts que le président Darbellay et son équipe avaient en mains, nous relèverons principalement l'éblouissant pavillon de Bagnes et l'originalité du restaurant de la gastronomie valaisanne.



Saas-Fee: des millions pour les remontées mécaniques

L'ancienne télécabine Saas-Fee-Spielboden (2450 m) datant de 1953 a été remplacée par une installation moderne et sera mise en exploitation dès la prochaine saison d'hiver.

Il s'agit d'une remontée mécanique à 96 cabines dont le débit sera de 860 personnes à l'heure. La longueur du parcours s'élève à 2447 m et la dénivellation à 652. Coût total de l'installation: 6 millions de francs.

D'autre part, un nouveau téléski sera mis en service à Spielboden où les travaux de reconstruction du restaurant incendié le printemps écoulé seront également terminés pour le début de la prochaine saison.

En 1977, le deuxième tronçon Spielboden-Längfluh (coût 6,5 millions de francs) sera également reconstruit. Grâce à 2 cabines de 60 places, le débit atteindra 1000 personnes à l'heure.

Belgique: un train aux couleurs du Valais

A l'occasion du 50^e anniversaire de la SNCB (chemins de fer belges) et du 20^e anniversaire de Raitour, un train-exposition est présenté au public du 10 septembre au 5 novembre dans les villes de Aalst, Gand, Tournai, Mons, Charleroi, Coutrai, St-Nicolas, Ostende, Arlon, Jemelle, Namur, Menchelen, Brugge, Mouscron, Bruxelles, Louvain, Hasselt, Anvers, Huy, Vervier, Liège, Tienen... Ce train comporte les dernières voitures du parc SNCB et notamment une voiture Raitour décorée grâce au matériel fourni par les régions et en particulier par le Valais.

Toute une vallée dans la ville

Bagnes, en effet, a envahi - bien pacifiquement il est vrai - la cité de Martigny en présentant un cortège très attrayant et en animant d'une manière toute particulière l'espace placé sous son pavillon dans le Comptoir. L'on a tout montré, des champions jusqu'aux téléphériques en passant par la raclette - au «Bagnes» naturellement - et la viande séchée de chamois, et en ne manquant aucune occasion de signaler ce qui passe dans la vallée. Des diapositives, des panneaux etc... les Bagnards eux-mêmes remplirent ce rôle d'information!

Leur vallée offre à son visiteur de magnifiques paysages, une grande station - Verbier -, un barrage - Mauvoisin - et des villages où l'agriculture et le tourisme se sont bien mariés. Tout cela était présenté au Comptoir.

Succès immense pour le restaurant de spécialités!

Quant au restaurant gastronomique, il permettait aux gourmets de déguster chaque jour des spécialités préparées par un autre chef. La première journée a vu le président de l'Association hôtelière du Valais, M. Fritz Balestra, montrer l'exemple. Et ce fut une réussite complète, les places ne demeurant libres que pendant quelques instants, à l'heure du coup de feu. Tout ce que le Comptoir a compté de visiteurs de marque et toutes les rencontres officielles ont fait une escalade à ce restaurant! La plupart des hôtes ont découvert, ainsi, une série de plats fort appétissants et de nombreuses bonnes adresses. Le tourisme valaisan a réussi, grâce à ce stand gastronomique, à se faire des amis. La bonne réclame a passé, là, par l'estomac.

Les regards se tournent, déjà, vers le Comptoir 1977, ce qui n'empêche pas tous ceux qui ont fait halte au restaurant gastronomique de souhaiter qu'une telle expérience se renouvelle au plus vite... Ciy

«Centre-Jura», nouvelle région de montagne

(ATS). L'Association «Centre-Jura», qui regroupe 17 communes des montagnes neuchâteloises et du val de St-Imier et qui s'est officiellement constituée en association au mois de juin dernier, vient

d'être reconnue comme région de montagne par le Conseil fédéral. Cette décision a été annoncée par le président de cette association, M. René Felber, conseiller national, à l'occasion d'une journée officielle réservée aux membres de «Centre-Jura» - qui comprend notamment les villes de Locle et de la Chaux-de-Fonds - et organisée dans le cadre de MODHAC, la plus importante exposition commerciale, artisanale et industrielle de la métropole horlogère.

Cette reconnaissance permettra à la région des montagnes neuchâteloises et du val de St-Imier de bénéficier de l'aide prévue par la loi fédérale sur les investissements dans les régions considérées comme «région de montagne».

Dans le cadre du 75^e anniversaire du MOB

Tourisme pédestre dans le Haut Pays-Vert

Après l'hiver et le printemps, mais toujours dans le cadre de son 75^e anniversaire, la Compagnie du Chemin de fer Montreux-Oberland bernois vient de lancer sa troisième et dernière campagne de l'année.

Cette quinzaine automnale de tourisme pédestre se déroule du 9 au 24 octobre, période très favorable pour effectuer une excursion spectaculaire à destination de l'une des stations du MOB ou emprunter, pour les sportifs, les nombreux parcours pédestres balisés du Haut Pays-Vert. Une carte journalière de 7 francs (4 francs pour enfant), valable un jour pour un nombre illimité de courses de Montreux à la Lenk, en passant par les Avants, Montbovon, Rossinière, Château-d'Oex, Rougemont, Saanen, Gstaad (y compris bus Saanen-Gstaad), Schönried, Saanenmiser, Zweisimmen ou vice-versa, a été mise en vente dans toutes les gares MOB.

● Pendant la même période, les téléphériques du Haut Pays-Vert se joignent à cette action, en offrant, sur présentation du billet spécial MOB, une réduction d'environ 25 % sur les billets aller/retour.

● S'associant à cette quinzaine du tourisme pédestre, les chemins de fer des Rochers de Naye offrent des prix très avantageux durant cette même année. Sans augmentation depuis 1972, des billets valables deux jours, sont en vente avec environ 40 % de réduction, aux dépens des gares de Montreux ou Terriert, Glion et Caux.

Au service des indigènes et du tourisme depuis 1892, les trains bleu et blanc à crémaillère des Rochers de Naye, constituent une attraction unique, encore souvent méconnue, dans cette région du Léman. sp



La course en famille, une nouvelle orientation bien sympathique du tourisme automnal. Pour être «Fit» au volant et, bientôt, sur ses skis! (Comet)

Saison satisfaisante pour les agences de voyages suisses

(ATS) Dans l'ensemble, les agences de voyages sont satisfaites des affaires réalisées durant la saison d'été: 72 % des 28 entreprises interrogées ont enregistré une augmentation ou une stagnation de leurs ventes. Comme, en moyenne, les clients ont marqué une préférence pour les voyages avantageux, seul 57 % des agences interrogées ont augmenté leur chiffre d'affaires; 14 % ont couché sur leurs positions et 29 % ont vu leur chiffre d'affaires diminuer (de 2,5 à 20 %).

En ce qui concerne les destinations, on a marqué une préférence pour les Baléares et les Iles Canaries. La Grèce a connu une augmentation très importante. Le niveau du franc a naturellement contribué à renforcer le tourisme suisse à l'étranger.

Vers l'ouverture du Salon suisse de la caravane

(ATS) Après une interruption de 5 ans, le Salon suisse de la caravane se déroulera à nouveau du 15 au 18 octobre dans la halle d'expositions et sur l'espace en plein air de l'Allmend, à Berne. Au cours d'une conférence de presse à Berne, M. Jörg Vogel, président de l'Union suisse de la caravane, a indiqué que son organisation groupait 32 membres, fabricants et impor-

tateurs. M. Roger Schwob, président du comité du salon, a pour sa part présenté les différents aspects du développement du caravaning en Suisse et a affirmé que ce mode de vacances ne constituait «nullement» une concurrence à l'hôtellerie mais qu'il en était un «complément»... Il a encore été révélé au cours de cette conférence de presse que les «champions du caravaning» en Europe étaient les Anglais et les Hollandais avec 45 caravanes pour 1000 voitures. La Suisse vient au 9^e rang de cette liste.

Ambassador Service Hotels

Une chaîne de collaboration et d'optimisme!

(ATS) L'«Ambassador Service Hotels» (ASH) - le plus important groupe d'hôtels de Suisse - qui compte 80 établissements de classe moyenne et de première classe dans 60 localités de Suisse - a tenu son assemblée annuelle à Zermatt.

Il a été souligné, au cours de cette assemblée, que les réservations dans les hôtels ASH pour la saison d'hiver 1976-77 sont «très prometteuses». D'autre part, indique un communiqué de l'ASH, grâce à la structure du groupe - les hôtels sont pour la plupart des entreprises familiales - la saison d'été a présenté de bons résultats, «ceci malgré les fréquences régressives et les prix stagnants».

Das Interview

Heute mit Herrn Ständerat Dr. Gion Clau Vincenz, Chur

Der Mehrwertsteuer-Kampf geht weiter

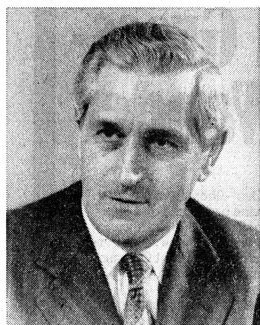
Herr Ständerat, Sie haben in der vergangenen Herbstsession bei der Behandlung des Finanzpakets den im Nationalrat erfolgreichen Antrag Rubi aufgenommen und verlangt, das Gastgewerbe - allerdings ohne Befristung auf vier Jahre - einem reduzierten Satz von 6 Prozent (statt den 9 Prozent, wie Sie der Ständerat anwenden will) zu unterstellen. Der Antrag wurde mit 21 zu 13 Stimmen abgelehnt. Wie hatten Sie den Antrag begründet und mit welchen Erfolgschancen rechneten Sie?

Zwischen meinem Antrag und jenem von Herrn Nationalrat Rubi beziehungsweise dem Beschluss des Nationalrates besteht ein wesentlicher Unterschied. Ich möchte als Grundsatze eine Sonderregelung für das Gastgewerbe. Mit der ausdrücklichen Beschränkung auf vier Jahre gemäss Nationalrat wird zwar Rücksicht genommen auf die momentane Situation, gleichzeitig aber auch die Tür für eine spätere vollumfängliche Angleichung geöffnet.

Nach meinem Dafürhalten sprechen folgende Gründe für diesen Grundsatzeentscheid auf Reduktion der Mehrwertsteuer auf 6 Prozent:

1. Der Tourismus ist in den meisten Regionen des Berggebietes zum Hauptträger der Wirtschaft geworden. Eine Ersatzzahlung besteht nicht. Zudem sind viele Touristenzentren im Berggebiet jung und befinden sich in der investitionsintensiven Aufbauphase. Zusätzliche Belastungen vermögen ihnen ebenfalls vom Bund über die Entwicklungskonzepte unterstützten Aufbau der touristischen Anlagen. Dieser regionalpolitische Aspekt ist für mich entscheidend.

2. Der Tourismus unseres Landes steht in direkter Konkurrenz zum Ausland. Unsere Gäste - die Schweizer und die Ausländer - haben ausreichend Ausweichmöglichkeiten ins Ausland, was eine Abwälzung der Mehrbelastung auf die Verbraucher sehr problematisch gestaltet. Der harte Schweizer-



franken bietet hier die gleichen Schwierigkeiten wie bei der Exportindustrie, die in der Schweiz von der Mehrwertsteuer befreit ist.

3. Das Gastgewerbe wird aber auch durch die Befreiung einzelner Dienstleistungsbetriebe von der Mehrwertsteuer im Inland zusätzlich benachteiligt. Der Grundgedanke der Mehrwertsteuer - die Wettbewerbsneutralität - wird durch eine eigentliche Wettbewerbsverzerrung im Falle Gastgewerbe verletzt.
4. Die Fremdarbeiterregelung des Bundes wird vor allem der Hotellerie in Zukunft noch grössere Mühe bereiten, die erforderlichen Arbeitskräfte zu tragbaren Bedingungen zu beschaffen. Diese Mangelstellung wird bestimmt dazu ausgenutzt, höhere Lohnforderungen zu stellen, wodurch für das Gastgewerbe zusätzliche Belastungen eintreten.

Wie lauteten die Gegenargumente Bundesrat Chevallaz? Haben diese Sie überzeugt?

Herr Bundesrat Chevallaz hat die Aufgabe, für Mehreinnahmen besorgt zu sein und muss deshalb alle Anträge, die eine Verminderung der Erträge zur Folge haben, bekämpfen. Der Bundesrat hat Angst, mit der Sonderregelung für das Gastgewerbe ein Präjudiz zu schaffen, das weitere Begehren auslösen könnte. Überzeugt hat mich die Begründung nicht, sonst hätte ich meinen Antrag zurückgezogen.

Tags zuvor hatte es der Ständerat wie vorher die Volkskammer abgelehnt, das Gastgewerbe «unecht» von der Mehrwertsteuer zu befreien, was dem Bund wegen der verbleibenden Vorsteuer immer noch 300 Millionen eingebracht hätte. Haben Sie selber für die unechte Befreiung gestimmt? Glauben Sie, dass durch die unechte Befreiung eine staatspolitisch bedenkliche Privilegierung des Gastgewerbes im Vergleich zu anderen Branchen eingetreten wäre?

Wenn die «unechte» Befreiung im Ständerat zum Beschluss erhoben worden wäre, hätte ich auf meinen Antrag verzichtet. Ich habe vorerst der «unechten» Befreiung zugestimmt.

Bei der Beurteilung des Problems der Privilegierung des Gastgewerbes ist nach meinem Dafürhalten folgende Unterscheidung zu machen:

- a) Betriebe, die grossmehrheitlich ihre Leistungen an die Schweizerkunden verkaufen, haben eher die Möglichkeit, die Mehrwertsteuer über die Preise abzuwälzen. Schwierigkeiten treten lediglich dort auf, wo andere Betriebe die gleiche Ware oder Leistung ohne Mehrwertsteuer verkaufen können.
- b) Betriebe des Gastgewerbes, die zu einem wesentlichen Teil auf die Gäste des Auslandes angewiesen sind, haben bei der heutigen Konkurrenz- und Währungssituation keine Möglichkeit, Preisaufschläge als Folge der Mehrwertsteuer vorzunehmen. Hier wäre die «unechte» Befreiung am Platz und könnte auch nicht den Charakter einer Privilegierung haben.

Nachdem es offensichtlich nicht möglich ist, eine Differenzierung bei den Betrieben durchzuführen, bin ich überzeugt, dass die Lösung auf halbem Weg - bei 6 Prozent - ein brauchbarer Kompromiss darstellen würde.

In der Debatte um Ihren Antrag wurde von verschiedener Seite bemerkt, dass das Gastgewerbe eine harte und uneinsichtige Haltung zeige und dass es daher nicht gerechtfertigt sei, in der Hoffnung auf Zustimmung Konzessionen zu machen. Was halten Sie von dieser Argumentation? In der Wintersaison werden nun die zahlreichen Differenzen zwischen den beiden Kammern zu bereinigen sein. Wird sich Ihrer Ansicht nach der Nationalrat Ihrer Kammer anschliessen und die «Sonderbehandlung» (ermässiger Satz von 6 Pro-

zent, befristet auf 4 Jahre) des Gastgewerbes aufheben?

Die harte Haltung des Gastgewerbes ist bekannt und hat nach meinem Dafürhalten zu einer Verhärtung der Gegenfront geführt. Wenn seitens des Gastgewerbes eine Konzessionsbereitschaft sichtbar wird, könnte eine Lösung im Sinne meines Antrages möglich sein. Diese Kompromissbereitschaft würde auch den Entscheid im Differenzbereinigungsverfahren vorteilhaft beeinflussen.

Sie sind ja selber durch Ihr Engagement in der Vulpera AG Tarasp und der Bergbahn Pez d'Artgas mit dem Fremdenverkehr eng verbunden. Glauben Sie, dass die Mehrwertsteuerbelastung in der heutigen Situation überhaupt auf den Kunden überwälzt werden kann, wie dies ja, dem Sinn der Umsatzsteuer entsprechend, geschehen sollte?

Wenn ich überzeugt wäre, dass die Mehrwertsteuer in den Hotelbetrieben auf die Kunden überwälzt werden könnte, hätte ich auf die Einreichung meines Antrages in der ständerätlichen Vorberatungskommission und dann im Plenum verzichtet.

Durch die Reduktion des Steuersatzes von 10 auf 9 Prozent und die Heraussetzung der Umsatzlimite von 30 000 auf 50 000 Franken will der Ständerat die Vorlage etwas «gewerbefreundlicher» gestalten. Reichen diese «Zückerchen» Ihres Erachtens aus, um den Stimmbürger im kommenden Juni zur Zustimmung bewegen zu können? Sind Sie in bezug auf die Abstimmung optimistisch?

Die Heraussetzung der Umsatzlimite von 30 000 auf 50 000 Franken kann zur Folge haben, dass kleine Saisonbetriebe von der Abrechnung und von der Leistung der Mehrwertsteuer befreit werden. Dies ist als Vorteil zu werten. Für die Hotellerie im Berggebiet bleibt diese Korrektur wirkungslos. Nach den Erfahrungen mit Abstimmungen aus der letzten Zeit wage ich kaum, die Aussichten für eine Steuervorlage als optimistisch zu bezeichnen. Sofern die Vorlage im Differenzbereinigungsverfahren ausgearbeitet wird, werde ich persönlich für die Annahme der Vorlage eintreten.

Wie sollten sich die gastgewerblichen Kreise Ihrer Ansicht nach im Hinblick auf die Abstimmung verhalten? Sollen sich die Fremdenverkehrsinteressen-

ten durch ihre Opposition ins eigene Fleisch, indem beispielsweise wegen mangelnder Bundesmittel die Investitionshilfe für das Berggebiet beschneiden müssten?

Auch das Gastgewerbe hat ein Interesse an einer Gesundung der Bundesfinanzen. Grundsätzlich sollte die Mehrwertsteuer auch von den gastgewerblichen Kreisen als die ausgewogenere Lösung befürwortet werden. Sofern dem Bund die erforderlichen Mittel nicht bereitgestellt werden, müssen die Bundesleistungen auf den verschiedensten Gebieten abgebaut werden. Dazu könnte auch die Investitionshilfe für das Berggebiet gehören.

Was passiert Ihres Erachtens nach einer allfälligen Ablehnung des Finanzpakets im nächsten Sommer? Werden dann die Bundeslasten einfach auf Kantone und Gemeinden abgewälzt?

Die Ablehnung der neuen Finanzordnung mit der Mehrwertsteuer wird in drei Richtungen Auswirkung haben:

- Die Warenumsatzsteuer muss massiv erhöht werden.
- Die Leistungen des Bundes an die Kantone müssen abgebaut werden.
- Das Subventionssystem wird in allen Bereichen eine Kürzung erfahren müssen.

HENKELL TROCKEN

der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt





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

Die erfolgreichen Grosspackungen von Wander

Ovomaltine jetzt auch kalt sofort löslich.

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

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

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

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



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

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

WV 76.12.01

VDH-Seminar 1976 (II)

Aparthotel im Kreuzfeuer

Aparthotels stossen auf Skepsis. Das mag an der Unklarheit des Begriffes, vermuteten Beziehungen zu Spekulation und Fluchtgeld, Image tangierenden Platten liegen sowie auf die Abwehrstellung zurückzuführen sein, die jeder neue Konkurrent provoziert.

Mit Dr. Hans Sollberger, Gemeindepräsident von Gstaad, Marcel Burri, Präsident des Hotelier-Vereins Gstaad, Eugen B. Hangartner, Gemeindepräsident von Laax, tätig in konventioneller und Aparthotellerie, Theodor Frick, Aparthotel Cabana Gstaad, Frau Liliane Rentsch, Residence, Grindelwald und Frl. Leonie Pulfer, Provo AG, Bern, waren die besten personellen Voraussetzungen für einen in alle Ecken gehenden Schlagabtausch gegeben.

In den nächsten Wochen wird der bereits als Kursunterlage benutzte Leitfaden «Erwägungen und Empfehlungen zur Unterscheidung von Hotels und nicht-hotelmässigen Betrieben» publiziert. Daher kann hier darauf verzichtet werden, die Grenze, welche zwischen dem konventionellen und dem Aparthotel liegt, abzustecken. Am deutlichsten bestimmbar tritt sie sowieso in der Finanzierung zutage, dort, wo es den Gast am wenigsten betrifft.

Für die Gemeinde ein klarer Fall

Für die Gemeinde ist ein Aparthotel unbestritten vorteilhafter als ein reiner Apartmentbau. Es bringt mehr Steuer- und Arbeitsplätze, eine bessere Auslastung der touristischen Infrastruktur und wirkt dem toten Feriendorf entgegen. Die gleichen Gründe sprechen für das Aparthotel in bezug auf die volkswirtschaftliche Bedeutung ganz allgemein.

Während eine Gemeinde niemanden zwingen kann, ein Hotel zu erstellen, kann sie die Baubewilligung für ein Apartmenthaus mit der Auflage erteilen, dass das Haus bewirtschaftet werden muss, was dann fast zwangsläufig zu einer hotelähnlichen Form führt. Ob zusätzliche Betten für einen Ort überhaupt wünschbar sind, bleibe hier dahingestellt.

Selten so glänzend wie der Prospekt

Sehr aufschlussreiche, offene Informationen wurden über die finanzielle Seite des Aparthotels gegeben. Die mit harten Zahlen untermauerten Ausführungen von E. Hangartner und Th. Frick wirkten sehr ermutigend. Beide warnten davor, mit Renditeversprechen von 6 und mehr Prozent Investoren anzulocken. Ihnen scheinen lediglich 2 bis 4 Prozent realistisch, wobei im Falle Cabana die in Aussicht gestellte Rendite von 3 bis 4 Prozent nicht garantiert wird.

Hauptsächliche Gründe für das Nichterreichen vorgegebener hoher Renditen:

- Differenz zwischen Investition und effektivem Baugegenwert in Fällen, wo eine Immobilien-Verkaufsgesellschaft zwischenhause Provision nimmt und/oder die Bauträgergesellschaft für sich Gewinne einkalkuliert
- rein theoretische Berechnung der angenommenen Belegung
- Einschränkung der Manövrier- und Anpassungsfähigkeit des Hotelbetriebes auf dem Gastaumarkt durch die Eigentümergeinschaft

- unverhältnismässige Betriebskosten, weil die volle Leistungsbereitschaft zwar erstellt werden muss, der Bettenbeleger aber möglicherweise keine oder nur beschränkte Hotelleistung beansprucht (kocht und macht das Zimmer selber)
- höhere Zinslast als das konventionelle Hotel (Th. Frick spricht von 20 bis 30 Prozent des Umsatzes)
- in der Regel niedrigerer Umsatz pro Bett als im konventionellen Hotel.

Je umfassender die hotelmässige Leistung in einem über Studioeigentum finanzierten Betrieb ist, desto grösser werden die Schwierigkeiten. Th. Frick gibt einem auf sich allein gestellten Aparthotel keine Chance. Er sieht es vernünftigerweise nur als Ergänzung einer Apart-Siedlung oder

als Erweiterung zu einem bestehenden Hotel. Auf Grund seiner Kenntnisse und Erfahrungen in der in- und ausländischen Aparthotellerie ist E. Hangartner der Ansicht, nur bei etwa 20 Prozent der Aparthotels herrschen gesunde finanzielle Verhältnisse.

Bestätigen Ausnahmen die Regel?

Zu diesem Fünftel gehört die Tochter der Provo AG, das Aparthotel Residence in Grindelwald. Hier wurde das Hotel von Anfang an durch eine Mischrechnung begünstigt, indem das Stockwerkeigentum stärker an den Gesamtkosten beteiligt wurde, als dem Kubikmeteranteil entspräche. Der Wertquotenanteil der Hotelbetriebsgesellschaft Residence AG beträgt 620 Promille, die Investition pro Bett 31 500 Franken. Die Studiotel AG besitzt 380 Promille und investierte pro Bett exklusive Möblierung 50 000 Franken. Das Hotel ist 10 Monate geöffnet, hat 48 Betten und verfügt über zirka 12 Studiobetten. Die Mietverträge werden einzeln zwischen Apartment-Eigentümer und Residence AG abgeschlossen. Das Residence wird als Familienbetrieb mit nur 5 Arbeitskräften geführt. Das Restaurant ist öffentlich und bietet eine reiche Snack-Auswahl. Zur Überbauung gehören drei weitere Apartment-Häuser. Nach vierjähriger Praxis können die Wohnungsbesitzer mit einer durchschnittlichen Rendite von 5 Prozent zufriedengestellt werden. Die Aktionäre der Hotelbetriebsgesellschaft erhielten im vergangenen Geschäftsjahr 6 Prozent Dividende.

Das glückliche Experiment führt nun zur Ausführung gleicher Projekte in der Lenk und in Wengen. Zwei Projekte für das Berner Oberland stehen noch in Planung. Neu werden bei diesen Aparthotels die Käufer der kleinen Apartments zur Vermietung an das Hotel verpflichtet, in Grindelwald sind es ihnen frei.

Das Verhältnis zum Apartmienteigentümer

Die heikelste Klippe ist das Verhältnis des Stockwerkeigentümers beziehungsweise der Eigentümergeinschaft zum Hotelbetrieb. Unklarheiten und Ungleichheiten schaffen «fast unlösbare Probleme». Was nicht vor dem Verkauf festgelegt wurde, lässt sich im nachhinein selten oder nur mit grossen Auseinandersetzungen ändern. Ein lebensfähiger Hotelbetrieb muss sich auf ein Vermietungsobligatorium stützen können. Die Vermietungspflicht kann aber noch nicht in allen Kantonen grundbuchamtlich gesichert werden.

Als ebenso problematisch hat sich die Entschädigungsform für den Vermieter herausgestellt. Sowohl eine Garantiesumme pro Jahr, ein fester Betrag pro Logiernacht wie ein prozentualer Anteil pro effektiver Logiernacht befriedigten nicht. Auf Grund ihrer Erfahrungen befürworten die Aparthoteliere einen Poolvertrag, der eine prozentuale Beteiligung am Betriebsergebnis vorsieht.

Entspricht das Aparthotel dem Gast?

Je einheitlicher die Studios und je grösser die Dienstleistung, desto weniger kann der Gast feststellen, dass er sich in einem Aparthotel befindet. In solchen Fällen liegen die Preise meist auch nicht attraktiv genug unter denjenigen eines konventionellen Hotels. Dem Gast fällt bei der Gattung Hotel meist der Mangel an öffentlichen Räumen auf. Der Vergleich von Preis und Komfort treibe den Gast dann eher in ein «normales» Hotel, meinte E. Hangartner.

Das Cabana und das Residence mit echtem Apartangebot stellen fest, dass diese Form einem grossen Gästekreises entspricht und mehr Wünsche zu befriedigen vermag. Es kommt nicht nur dem manifest

gewordenen Bedürfnis nach grösserer Freiheit entgegen, es deckt den Unterkunftsbefehl variabler. Einmal belegen die Eltern ein Hotelzimmer für ein paar Tage, das nächste Mal buchen sie für die ganze Familie ein Apartment und für das Wochenende zusätzlich ein Doppelzimmer für Freunde oder Schwiegereltern. Ausser dieser Variationsmöglichkeit – am besten werden Zweier-Apartments belegt – wird von den Gästen auch die wohllichere Ambiance der Zimmer geschätzt. Das Aparthotel kommt aber auch dem Wunsch entgegen, Ferienwohnungen für nur wenige Tage mieten zu können.

Der Hotelier und der «Newcomer»

Im Prinzip ist jedes neue Bett in einem Ferienort Konkurrenz für die bestehenden. Steht es in einem Aparthotel, so sieht natürlich jeder Hotelier zuerst rot. Können neue Mitbewerber vernünftigerweise nicht aus dem Spiel gehalten werden, ist es am besten, sie zu bewegen, am gleichen Strick zu ziehen und nicht unfaire Konkurrenz in einen Ort hineinzutragen. Aparthotels, so meint M. Burri, sollten dieselben Bürden tragen, sich an dieselben Gesetze und Vorschriften halten müssen wie jedes Hotel und vor allem auch dazu gebracht werden, sich an die Grundsätze der Schweizer Hotellerie zu halten. Sofern das Aparthotel keine oder nur eine kleine Rendite abwerfen muss, besteht die Gefahr, dass es mit einem Preis auftreten kann, der den ändern den Kampf um den Gast sehr versauert. Die

Bedenken, ein Aparthotel könnte die Gästestruktur eines Ferienortes im unerwünschten Sinne verändern, ist ebenfalls nicht ganz von der Hand zu weisen.

Sind noch Aparthotel-Financiers zu finden?

Es gibt immer noch Leute, die ihr Geld in einem Apartment sinnvoll angelegt sehen, selbst wenn die Rendite nur 2 Prozent beträgt und es gibt solche, die ein Apartment haben wollen, es aber aus finanziellen Gründen vermieten müssen. Aus diesen Gründen ist der Bau weiterer Aparthotels durchaus gegeben. Dieser Ansicht waren alle Vertreter der Aparthotellerie, um so mehr als die Lex Furgler den Aparthotels eine Quote von 72 Prozent der Baukosten zum Verkauf an Ausländer zugesteht.

Das Für und Wider ist noch nicht ausdiskutiert. Weder ein völliges Ablehnen ist richtig, noch ein vorbehaltloses Zustimmung. Es scheint, dass in dieser Sache nicht nur noch einige Gefechte ausgetragen werden, sondern auch ein gewisser Anpassungsprozess vollzogen wird. Die Hotellerie geht vermehrt auf veränderte Gästewünsche bezüglich Freiheit, Wohnlichkeit, Raumkombination ein und die Aparthotels müssen die Gäste besser zufriedenstellen, indem sie die Dienstleistung erhöhen. Zu guter Letzt wird kaum so viel übrigbleiben, dass sich daran die Geister scheiden können. MK

ASH: Vertrauen bestätigt

Zu einem eindrucksvollen Aktivitätsbeweis gestaltete sich die am 4. Oktober im Hotel Nicoletta, Zermatt, abgehaltene Generalversammlung der Ashboards Service Hotels Switzerland. Die Vertreter von 54 der 84 Mitgliederbetriebe liess die Marschrichtung der Geschäftsleitung gut. Das Ausscheiden von neun Betrieben konnte durch die Aufnahme von zehn Neumitgliedern kompensiert werden.

«Ambassador Service Hotels ist nun tatsächlich die schweizerische Hotellerie» steht im Jahresbericht von Geschäftsführer Dr. Peter Kühler zu lesen. Angesichts der auch im Berichtsjahr wieder gesteigerten Aktivität kann dieser Behauptung schwerlich widersprochen werden. Wie ASH-Präsident R. F. Gasteyer, Hotel International Basel, in seiner Begründung betonte, wurden in den rund 10 000 ASH-Betten 300 000 Übernachtungen produziert. 4,5 Prozent des Schweizer Hotelangebots sind heute unter dem ASH-Schriftzug gruppiert.

Hotelleck lässt sich gut an

Als «unangenehmes Ereignis des Jahres» darf für Ambassador wohl der Verzicht der Swissair auf das «Take a Break»-Programm zugunsten von «Swiss Travel Invention» gelten, welcher sich in einem drastischen Verlust von 8000 bis 10 000 Übernachtungen äusserte. Hingegen sind die Anfangserfolge des eigenen ASH-Hotelleck-Programmes (mit Einheitspreisen und Unterkunftsgarantie) laut Jahresbericht sehr vielversprechend. Verträge mit leistungsfähigen Veranstaltern in Deutschland, Schweden, Dänemark, England, Belgien, Spanien und Japan konnten abgeschlossen werden. Mit Firmen in den USA, Kanada, Holland und Frankreich waren Verhandlungen geführt. Der Hotelleck wird dank dem Entgegenkommen der Swissair nun auch in die USA angeboten werden können. Spezialprospekte in zehn Sprachen werden für den ASH-Check.

Nach der Meinung von Verkaufsleiter Dr. Ralf Schmitz-Leuffen gehört dem Hotelleck die Zukunft: er wird dereinst eine ähnliche Verbreitung und gleiche Absatzkanäle haben wie die heutigen Reisesysteme. Es sind denn auch Bestrebungen zur Schaffung von europäischen Hotellecks im Gange. Ein «Euro-key-Check» wird nächstes Jahr auf dem Markt erscheinen. ASH hat sich der Gruppe «Independent Hotels of Europe» angeschlossen, welche ebenfalls einen europäischen Hotelleck lancieren wird. «Cat» eingeführt, vor allem in publizistischer Hinsicht hat sich der ASH-Hotelleck (die 10. Nacht gratis).

Weltweite Präsenz

Unter dem Titel «Sales Promotion» zählt der Jahresbericht Verkaufsfreisen nach USA, Japan, Kanada, Holland, Skandinavien, den Benelux-Ländern, Frankreich, Spanien und Deutschland auf. Das verbesserte Tarifbuch mit Facts Sheets und Tarifen aller ASH-Hotels wurde in 3000 Exemplaren durch SVZ, Swissair sowie an alle wichtigen Reisebüros in besuchten Ländern verteilt. Informationsanlässe für Presse und Reisebüros wurden in Kanada (Toronto, Montreal und Quebec), Amsterdam und Brüssel durchgeführt. An diesen Workshops beteiligten sich jeweils rund 25 ASH-Hoteliere und kamen dadurch zu wertvollen Kontakten. Die Strassenkarte als Gemeinschaftsprojekt wurde in 250 000 Exemplaren gestreut, und zwar über die Mitgliederhotels, Swissair, Mövenpick, AVIS, SVZ und verschiedene Automobiliclubs. In einer Reihe von internationalen Publikationen

und Hotelführern plazierte man Gemeinschaftsanzeigen und spezielle Sammelinserate warben für kinderfreundliche Hotels, Sportwochen, Hotels mit Hallenbad und Vorrain-Skikursen in der Schweiz und Deutschland.

Die neuen ASH

Le Zodiaque, Anzère, Admiral Basel, Muraltio Locarno, Atlanta Zermatt, Waldhaus Dolder Zürich, Villa Margherita Bosco Luganese, Central Residence Leyzin, Farinet Verbier, Salina Breiten/Mörel und La Cucagna Disentis.

Festpreise bewähren sich

Das Reservationsvolumen nahm im Berichtsjahr zu, speziell von den ASH-Hotelvertretungen in den USA, Israel und Belgien. Ein neuer Vertrag wurde mit Hotel-Promotion Services London geschlossen. Die Zentrale hatte zunehmende Einzelreservierungen von ausländischen Reisebüros, Firmen und Partnern der «Independent Hotels of Europe» zu erledigen. Die angebotenen Festpreise erleichterten generell Reservation und Bestätigung. Positive Wirkungen zeitigte das im Juli durchgeführte Seminar für Rezeptionsmitarbeiter, die alle drei Monate an einem internen Wettbewerb um die Krone der Meisterservierenden teilnahmen.

Keine Einigung mit Chic

Die Geschäftsstelle, welche vor einigen Wochen in neue Büros nach Herrenschwand bei Bern umgezogen ist, bemühte sich im weiteren ohne Erfolg um eine engere regionale Zusammenarbeit unter ASH-Hotels nach dem Muster der Walliser Betriebe und tätigte Gemeinschaftseinkäufe mit verschiedenen Firmen. Zwecks Verstärkung der Verkaufstätigkeit in Deutschland, Benelux und Österreich wurde eine «Halbzeitstelle» geschaffen und mit Toni Häuser besetzt. Im weiteren war zu vernehmen, dass sich Verhandlungen, die mit der Chic-Gruppe im Hinblick auf engere Zusammenarbeit geführt wurden, zerstreuten.

Widerstände

Während die Jahresrechnung, die bei einem Ertrag von 285 000 Franken mit einem Ausgabenüberschuss von knapp 7000 Franken abschliesst, wenig zu reden gab, entpinn sich um Tätigkeitsprogramm und Budget 1976/77 eine lebhaft Diskussion, ausgelöst durch den Vorschlag des Vorstandes, den Mitgliederbeitrag von 2500 auf 2650 Franken sowie den Bettenbeitrag um einen Franken zu erhöhen. Den von vereinzelt Mitgliedern vorgebrachten Wünschen nach Sparsamkeit, Stabilisierung der Beiträge und «Leistungsdruck» für die Geschäftsstelle wurde von Präsident und Geschäftsführer erwidert, dass intensive Verkaufstätigkeit in der Anlaufzeit etwas koste, dass andere Hotellecken vergleichs-

Konzept Surselva genehmigt

Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement hat auf Antrag des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit die Genehmigung des Entwicklungskonzepts der Region Surselva GR verfügt. Nach dem Goms und dem Oberen Emmental ist die Surselva die dritte Entwicklungsregion mit einem genehmigten Entwicklungskonzept. Gestützt auf das Bundesgesetz über Investitionshilfe für Berggebiete (IHG) kann sie nun Gesuche um Festfinanzierung infrastruktureller Bauvorhaben stellen. sda

weise bedeutend höhere Beiträge verlangten, dass die effektive positive Werbewirkung schwer zu quantifizieren sei und dass sich die Investitionen in den Verkaufsapparat bestimmt auszahlen würden. Wohl mit Recht wies Präsident Gasteyer darauf hin, dass Kritik meist aus den Kreisen der weniger aktiven und daher relativ wenig profitierenden Mitglieder geübt werde.

Neue Produkte

Mit 49 zu einer Stimme und vier Enthaltungen wurde das Budget schliesslich akzeptiert und damit Grünes Licht zu einer weiter intensivierten Tätigkeit gegeben. Diese wird sich vor allem auf den weiteren Ausbau des Hotel-Check-Systems erstrecken. Weltweit sollen 25 bis 30 Verkaufsstellen unter Vertrag genommen werden. Weitere Pauschalangebote werden folgen, etwa solche der ASH-Konferenzhotels oder eine Schnupperkur im Badhotel. Als neuestes Produkt hat ASH das glatte Büchlein «Übernachten im Menü begriffen» lanciert, in welchem 14 Hotels typische regionale Spezialitäten zu einem Sonderpreis inklusive Übernachtung und Frühstück anbieten.

Versöhnlicher Ausklang

Der letzte Diskussionspunkt galt der allfälligen Schaffung einer ASH-eigenen Kreditkarte. In konsultativer Abstimmung entschied man vorerst, ein entsprechendes Konzept in Zusammenarbeit mit einer Grossbank nicht weiter zu verfolgen. Einstimmig war man sodann dafür, die von sämtlichen ASH-Betrieben akzeptierte Carte Gourmet Mövenpick wenn möglich mit den Ambassador-Insignien auszustatten. – Hatte die Budgetdiskussion einige skeptische Stimmen zu Wort kommen lassen, so endete die Versammlung mit einer Reihe von Voten, in welchen Anerkennung für die Arbeit der Verantwortlichen sowie der Appell zum aktiveren Mitmachen an die Adresse einiger Kritiker zum Ausdruck kamen. Ein Ausflug auf den Gorngrat und das dabei geführte Beisammensein mit Tanz und Attraktionen trug sicherlich dazu bei, gemäss präsidialem Wunsch aus ASH eine «verschworene Gemeinschaft» zu machen. GFK

Verkehrsvereine berichten

Zürcher VV besser dotiert

Unter dem Vorbehalt der Genehmigung des Voranschlags 1977 durch den Kantonsrat beschliesst der Zürcher Regierungsrat, den jährlichen Staatsbeitrag an den Verkehrsverein Zürich mit Wirkung ab 1. Januar 1977 von 140 000 auf 180 000 Franken zu erhöhen. Die Lage des zürcherischen Fremdenverkehrs ist vor allem durch eine rückläufige Entwicklung der Geschäftsreisen gekennzeichnet. Mit der Beitragserhöhung sollen deshalb die Bestrebungen, durch verstärkte Werbung und Publizität die Ausfälle wieder aufzuholen, unterstützt werden. sda

Basler August immer schwächer

In den Basler Hotels sind im August 54 216 Übernachtungen registriert worden, 4,8 Prozent weniger als 1975. Da seither das Angebot im Basler Gastgewerbe um 63 auf 4082 Betten gestiegen ist, nahm die durchschnittliche Bettenbesetzung von 45,7 auf 42,8 Prozent ab. Bis 1972 galt der August in der Basler Hotellerie als Spitzenmonat mit Bettenbesetzungsziffern bis zu 100 Prozent. 1975 landete der August in der Rangliste der Monate nur noch auf dem 5. Platz. Von Januar bis August dieses Jahres haben die Übernachtungen in der Basler Hotellerie um rund 25 000 oder 6,3 Prozent zugenommen. pd


Standschneise Zermatt – Sunnegga bewilligt

Der Nationalrat hat mit 98:0 Stimmen ein Konzessionsgesetz für den Bau und den Betrieb einer unterirdisch geführten Standschneise Zermatt – Sunnegga bewilligt, wie dies bereits der Ständerat getan hatte. In diesem Zusammenhang wurde die grundsätzliche Frage aufgeworfen, wonach bei der Erteilung von Bergkonzessionen eine zusätzliche Verpflichtung aufzuerlegen sei, einen Pisten- und Sicherungsdienst zu unterhalten.



Das Aparthotel Cabana in Gstaad ist Teil der Überbauung Wyssmüller – zu der eine Anzahl Apartmenthäuser gehören. Neue stehen jetzt auch auf dem Hang hinter dem Hotel.

Porzellan aus Langenthal.
Ein gutes Aushängeschild
für die gepflegte
Gaststätte.



Langenthal hat für jede Gaststätte das richtige Porzellan mit der Qualität seiner weltweit anerkannten Formen und Dekors. Und mit den praktischen Vorteilen, die auch die höchsten Anforderungen im modernen Gastgewerbe erfüllen.

Langenthal
Porzellanfabrik Langenthal AG,
CH-4900 Langenthal

President
Dekor 010858 BL

☆☆☆

Scana

**Ihr vielseitiger
Partner für
rationelles Einkaufen**

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

Verlangen Sie unsere detaillierte Preisliste
mit über 3000 Artikeln!

Scana Lebensmittel AG
8105 Regensdorf/Zürich
Althardstrasse 195
01 840 16 71



Sorgenbrecher!

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

Hygiene-Service Hans Wyss AG
8800 Thalwil, Telefon (01) 720 85 86
Region Basel Hygiene-Service, Telefon (061) 35 14 13
Region Bern Hygiene-Service, Telefon (033) 54 20 15

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

Stärken Sie die Finanzkraft Ihrer Unternehmung. Jetzt.

Gekauft wird, wenn der Preis stimmt.
Das gilt für Rohstoffe genauso wie für Fertigprodukte. Der Preis stimmt,
wenn er günstig liegt. Auch beim Geld. Stärken Sie jetzt die Finanzkraft Ihrer
Unternehmung mit einem Kredit.
Denn der Preis – der Zinssatz – liegt jetzt günstig.

Bevor Sie Ihren Kapitalbedarf bestimmen, brauchen Sie eine fundierte Finanzplanung, die drei Stufen umfasst: die Finanzprognose, den Kapitalbeschaffungsplan und den Durchführungsplan. Je früher Sie uns während dieser Planungsphase einschalten, desto besser können wir Sie beraten.

In der Reihe unserer «Orientierung», die sich mit praxisnahen betriebswirtschaftlichen Themen befasst, ist die Nummer 62 erschienen: «Die finanzielle Führung der

Unternehmung». Geschrieben von Herrn Prof. B. Lutz (Hochschule St. Gallen). Diese aktuelle Broschüre zeigt, nach welchen Prinzipien heute eine Finanzplanung erstellt wird. Bestellen Sie mit dem untenstehenden Coupon Ihr Exemplar dieser interessanten «Orientierung», zusammen mit den bisher erschienenen Nummern zum gleichen Themenkreis.

Wir senden Ihnen die Broschüren gratis und unverbindlich.



Coupon

Senden Sie mir bitte (Die Orientierung) Nr. 62, zusammen mit den bisher erschienenen Ausgaben zum Thema Betriebswirtschaft.

Firma

zhv

Strasse

PLZ/Ort

Bitte einsenden an: Schweizerische Volksbank,
Generaldirektion, «Die Orientierung», Postfach 2620, 3001 Bern



**RICARD,
und dann: DER SERVICE**

Die neue Ricard AG vertritt exklusiv für die Schweiz ein Sortiment von Marken, die in ihren Märkten Leader sind. Und dann offeriert Ihnen Ricard AG ein einzigartiges, nur Ihnen reserviertes Leistungspaket. Und dann die rasche Reaktion auf Ihre Wünsche. Und dann die Sicherheit, die aus einer konstanten Politik in Bezug auf Preis, Qualität und Produkt entsteht. Und dann die Hauslieferungen nach Ihren Bedürfnissen. Und dann die regelmässige Publikumswerbung und die laufende promotionelle Präsenz bei den Konsumenten. Und dann die Vorteile bei den Ihren Bedürfnissen angepassten Zahlungsfristen. Ricard bietet die totale Zusammenarbeit.

RICARD c'est RICARD - la posture la plus vendue au monde

**RICARD
SUISSE S.A.**

5, chem. de la Croisette
1214 VERNIER/GENÈVE
Tél. (022) 41 15 30



Coopérative d'achat pour l'industrie suisse de l'hôtellerie et de la restauration

Tourisme en régression = soucis pour la HOWEG

Ainsi que nous l'avons signalé brièvement dans notre dernière édition, l'exercice 1975/76 de la HOWEG - dont l'assemblée générale se déroulera à Zurich le 19 octobre - s'est soldé par un déficit. Ainsi, après une constante progression, marquée par un premier temps d'arrêt en 1974/75, le volume d'affaires de notre Coopérative d'achat vient de connaître une baisse de l'ordre de 6% ou de 13 millions de francs pour se chiffrer à 194 millions. Principale cause de ce renversement de situation: la récession économique qui a entraîné une diminution de la fréquentation des hôtels et restaurants et, a fortiori, une réduction du volume nominal des ventes dans ces deux secteurs.

Le rapport de gestion 1975/76 de la HOWEG précise cependant que, depuis l'introduction de l'indice de ses prix de vente en 1972, les prix facturés par la Coopérative ont toujours été inférieurs au niveau des prix du commerce de gros. En cours d'exercice (cf. tableau ci-contre), ils sont même tombés au-dessous de ceux de l'indice du coût de la vie.

Premières mesures de relance

Afin de tenter de stimuler la marche des affaires en général, le conseil d'administration de la HOWEG, que préside le Prof. Paul Risch, et sa direction générale à la tête de laquelle se trouve M. Werner Senn, ont lancé, en cours d'exercice, quelques actions spéciales:

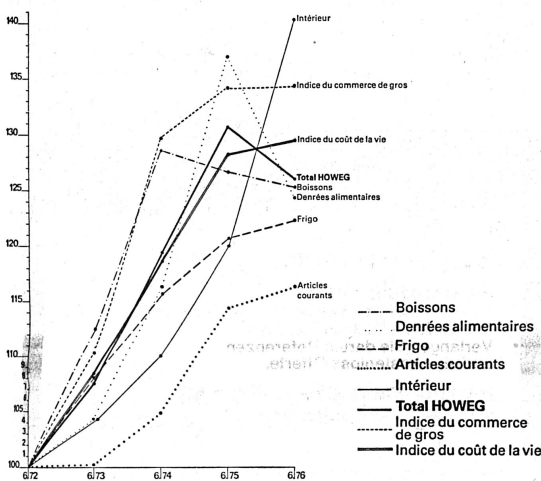
- rabais pour accroissement du chiffre d'affaires,
- essai d'un système de prise en charge di-

ale s'est manifestée, considérablement dans le secteur des denrées coloniales, dont les prix moyens HOWEG ont baissé de 25,8%. Le retour à un niveau de prix plus raisonnable a fortement contribué à maintenir la relative capacité de concurrence de la restauration. La valeur des stocks de la Coopérative, ramenée à 24,7 millions de francs (- 2,5 millions), a permis de limiter les pertes d'inventaire.

Vianes: HOWEG-Frigo enregistre un accroissement de ses ventes de 12%. Comme par le passé, la demande d'aloyaux importés a été très forte; mais, en raison de la politique fédérale de contingentement, les quantités nécessaires ont été nettement insuffisantes. En plus du mécontentement des sociétaires, il en est résulté des pertes de chiffres d'affaires pouvant se chiffrer à plusieurs millions!

Articles non alimentaires: On note une

Evolution de l'indice des prix HOWEG



recte et de paiement comptant (succursale de Rivera),

- voyage d'information vinicole, etc.

Les incidences négatives de la situation sur les marchés ne se sont pas répétées uniformément sur tous les secteurs de la Coopérative, mais la tendance à la baisse peut être qualifiée de générale:

Boissons: Par suite de la hausse des droits de monopole sur les produits distillés, le chiffre d'affaires a diminué de 3,9 millions (28%), malgré les prix inférieurs des spiritueux, ce dernier marché se caractérisant par une situation chaotique complète. La tendance à la baisse dans la consommation des vins suisses s'est poursuivie, en dépit d'un effort de relance; le secteur des vins a accusé un recul de son chiffre d'affaires de 2,4 millions de francs.

Denrées alimentaires: La récession mondi-

baise de revenu de 4,2% à attribuer exclusivement à la régression continue dans le secteur des biens d'investissement que sont les réfrigérateurs et congélateurs (- 61,9%). En revanche, l'ensemble des autres secteurs de ce département enregistre une progression de 26,6%.

Textiles et ameublement: Axé essentiellement sur les biens d'investissement, HOWEG-Intérieur n'a pas réussi non plus à franchir sans dommage le parcours difficile de l'exercice 1975/76. La baisse finalemment enregistrée n'est que de 3,1%, quelques installations d'hôtels d'une certaine envergure (+ 19,1%) ayant permis de compenser les pertes dans le domaine des textiles. La «reprise» économique - et touristique - tant souhaitée devrait favoriser les investissements en matière d'aménagement intérieur.

● Quant aux fournisseurs de l'hôtellerie et de la restauration affiliés à la HOWEG, ils ont également accusé un recul de leurs recettes qui s'est chiffré à 2,4 millions de francs (4,8%).

● Filiale de la Holding HOWEG, la Blanchisserie SA a constitué un réseau de 11 blanchisseries affiliées qui, non seulement lavent le linge des hôtels, mais pratiquent encore la location-vente (leasing) de linge.

Pas de dividende

Malgré la compression des frais d'exploitation et la suppression de certains amortissements et réserves, le 45^e exercice de la HOWEG s'est soldé par une perte de 169 000 francs, ce qui a contraint le Conseil d'administration à renoncer, cette année, au versement d'un dividende du capital-actions. D'autre part, l'aggravation de la situation commerciale, qui s'est répétée sur l'hôtellerie et la restauration, a entraîné des concordats et des faillites; dans 77 cas, la HOWEG a subi des pertes dont le montant total s'est élevé, en fin d'exercice, à 563 000 francs. Un retour à des résultats satisfaisants dépendra néanmoins plus, à l'avenir, de la fidélité et de la collaboration de la clientèle de notre Coopérative d'achats que d'un retour à un hypothétique âge d'or de l'industrie touristique suisse. J.S.

Nouvelles vaudoises

L'hôtellerie en août: baisse générale

Avec un total de 372 153 nuitées contre 406 974 en 1975, l'hôtellerie et les établissements de cure du canton de Vaud ont accusé, pour ce mois d'août, une diminution de 8,6%, dont 11,1% sont imputables aux hôtes étrangers et 1,4% aux Suisses. Le taux d'occupation des lits a passé de 51,1% à 47,3%.

Ces chiffres indiquent donc une nouvelle et importante baisse de fréquentation, au cours d'un mois qui fut jadis le meilleur de l'année et où le taux d'occupation des lits dépassait généralement, dans l'ensemble du canton, le 90%. Toutes les régions ont été touchées: les Alpes vaudoises perdent 9% avec 120 187 nuitées enregistrées, le Jura 9,1% avec 8836 nuitées seulement, le Plateau vaudois 14,5% avec 19 710 nuitées, et la région lémanique 7,6% avec 223 420 nuitées. Montreux a enregistré 86 694 nuitées, ce qui correspond à une baisse de 6,3%; pour sa part, Lausanne perd 5,1%, avec 80 039 nuitées.

L'Office du tourisme de Lausanne établit un forfait «Fête des Vignerons»

La Fête des Vignerons attirera à Vevey, entre le 30 juillet et le 14 août 1977, quelque 180 000 spectateurs auxquels il conviendra d'ajouter un nombre sensiblement égal de personnes désireuses d'assister aux quatre cortèges prévus. C'est dire combien sera ardu à résoudre le problème du logement quotidien de plusieurs milliers de spectateurs qui n'auront pu trouver place dans les hôtels de Vevey ou de ses environs immédiats.

L'Office du tourisme de Lausanne vient de mettre sur pied un «Forfait Fête des Vignerons» qui, dans quatre catégories d'hôtels à choix, offre le logement, le petit-déjeuner et un repas avec une spécialité culinaire, un tour de ville avec excursion dans le vignoble et dégustation dans un caveau, un cadeau de bienvenue et une documentation sur Lausanne accompagnant le verre de l'amitié, ainsi que le transfert de Lausanne à Vevey pour le jour de la représentation choisie. Selon la catégorie d'hôtel désirée, le prix du forfait variera, pour quatre jours et trois nuits, de 170 à 427 francs. D'autres formules sont prévues pour 5 jours et 4 nuits, et 7 jours et 6 nuits.

L'Office du tourisme de Lausanne se charge également de réserver les billets pour la représentation choisie. L'offre lausannoise est valable du 28 juillet au 16 août 1977. Pour sa part, la section vaudoise de Pro Senectute a réservé 22 000 billets pour les aînés de toute la Suisse; d'entente avec les CFF, elle organisera des trains spéciaux à destination de Vevey.

La belle activité de l'AICC

L'Association des Intérêts du Cœur de la Côte (AICC) vient de tenir une assemblée sous la présidence de M. Lecoultré. Cette organisation, qui compte 121 membres, abrite un travail remarquable pour la défense des intérêts touristiques de la Région de Rolle. Elle possède, à la Grand-Rue à Rolle, un bureau de renseignements, et a la charge d'exploiter le camping de Rolle dont l'occupation fut, cet été, remarquable. Elle possède également un département «Agence de voyages». Durant cette saison d'été, l'AICC a produit un gros effort d'animation en présentant plusieurs spectacles (œuvres lyriques, concerts, groupes folkloriques, jazz, etc.) qui ont remporté de grands succès.

En bref...

● Le Festival international du cinéma de Nyon se déroule du 16 au 23 octobre, pour la 8^e fois. Il sera exclusivement consacré aux films documentaires.

● L'Hôtel de l'Observatoire, à St-Cergue sera vendu aux enchères publiques le 21 octobre, à 15 h., au château de Nyon. Il est à espérer que l'on trouvera un acquéreur résolu à le maintenir en sa fonction hôtelière.

● Le «Prix des Muralles», décerné tous les trois ans par la Confrérie du Guillon, a été attribué au photographe lausannois Marcel Insaud. Ce remarquable artiste connaît le Canton de Vaud mieux que personne puisqu'il est directeur de la photographie de l'Encyclopédie vaudoise; entre autres activités touchant au tourisme, il est le photographe attitré de l'Office du tourisme de Lausanne et a été chargé de l'illustration du livre officiel de la prochaine Fête des Vignerons. Son «Prix des Muralles», d'une valeur de 5000 francs, lui sera remis le 29 octobre au Château de Chillon lors d'un «ressort» de la Confrérie du Guillon. C.I.P.

AICC, un sigle international dynamique

L'Amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels tiendra son 3^e Congrès international à Genève les 14, 15 et 16 janvier 1977.

Les congressistes seront reçus et tiendront les différentes réunions de travail aux Hôtels de la Paix et du Rhône, grâce à l'extrême amabilité de M. R. A. Lendi. Ce congrès de Genève sera en quelque sorte un retour aux sources, puisque l'Amicale internationale avait été créée à Lausanne en février 1973. A cette époque, les Amicales régionales existantes - Paris et la Côte d'Azur, Italie, Suisse, puis Belgique et Allemagne - très sensibles aux changements nombreux et à l'évolution rapide de la profession, avaient ressenti le besoin profond de se regrouper dans un cadre international. Aujourd'hui, l'Amicale internationale compte plus de 230 membres répartis à travers l'Europe. Elle publie tous les deux ans son propre annuaire, devenu un véritable instrument de travail pour tous les professionnels ayant des rapports avec l'hôtellerie internationale. sp

Collecte d'octobre de Pro Senectute

En faveur du 3^e âge

Année après année, Pro Senectute, la Fondation suisse pour la vieillesse, s'adresse au grand public en vue d'obtenir les moyens dont elle a un besoin de plus en plus grand pour accomplir des tâches sans cesse plus nombreuses. On connaît entre autres ses efforts entrepris pour promouvoir les loisirs, les voyages et les vacances des personnes du 3^e âge. Certes, bien des choses ont déjà été réalisées dans tous les domaines touchant l'amélioration des conditions de vie de la génération montante. Cependant, comme de nombreux services importants ne disposent pas de moyens officiels, comme l'argent manque pour créer de nouveaux centres d'information et réaliser d'autres projets, Pro Senectute reste tributaire de sa traditionnelle collecte publique. Le mois d'octobre est réservé à cette action et les dons peuvent être adressés au CCP 80-1970 Zurich, Pro Senectute, actions spéciales. Un prospectus intitulé «Inventer l'avenir ensemble» décrit le travail de cette remarquable organisation qui mérite d'être soutenue. r.

En direct du Tessin

Tenero-Val Verzasca: un nouvel office du tourisme

L'Office du tourisme de Tenero-Val Verzasca vient de s'installer dans de nouveaux locaux très confortables au centre du village. La nécessité d'ouvrir un bureau de renseignements dans cette zone campagnarde de la rive nord du Lac Majeur s'était fait sentir dès 1950, à l'époque de l'installation des premiers campings. Jusqu'en 1970, un modeste bureau fonctionnait d'abord en été, puis toute l'année. Depuis lors, cette région, qui comprend aussi le Val Verzasca, a connu un développement très remarquable. Les nuitées ont passé de 2456 en 1950 dans un seul hôtel à quelque 400 000 l'an dernier si l'on tient compte bien sûr des camps de camping-caravaning, qui sont au nombre de huit et qui figurent parmi les plus grands de Suisse. Si l'infrastructure hôtelière n'est pas encore très développée, de nombreux restaurants et autres «grotti» attirent les gourmets, ceci jusque dans la belle vallée de la Verzasca qui affiche à son entrée «La vallée propre» en raison de ses eaux merveilleusement limpides.

Tourisme lacustre sans frontières

Il faut certes se munir d'un passeport pour se rendre de Locarno à Cannobbio ou Stresa (Italie). Les responsables du tourisme des rives suisses et italiennes voient pourtant les choses sous un autre angle et l'on n'a jamais assisté à autant de réunions entre des personnalités des deux côtés de la frontière. Tous sont en effet conscients de la réciprocité des échanges touristiques dans cette région et de la valeur du patrimoine que constitue le Lac Majeur, leur bien commun. Il a notamment été question, dans ces rencontres, de mieux faire connaître les châteaux et les fortifications de cette région, autant de témoins d'une histoire mouvementée, un peu oubliée aujourd'hui au profit du caractère idyllique du site! On s'était indigné d'apprendre que les îles Borromées avaient été rattachées dans la nouvelle carte touristique des rives piémontaises; eh bien, l'oubli est maintenant réparé, puisqu'un beau timbre de 150 lire, représentant l'Isola Bella, l'une de ces trois perles du Verbano, vient d'être émis par les postes italiennes.

Le «sentier des sciences naturelles»

L'Office du tourisme du Tessin a récemment présenté ce que l'on dénomme déjà «il sentiero naturalistico» se trouvant sur le Monte San Giorgio, dans le Mendrisiotto, dont on connaît les trésors qu'il recèle en matière de minéralogie et de paléontologie des fossiles. Inscrite par ailleurs dans l'inventaire fédéral des sites à protéger, cette magnifique région, avec ses collines verdoyantes, ses jardins fleuris et sa splendide forêt, présente pour le tourisme un grand intérêt botanique que les responsables cherchent précisément à mettre en valeur.

A Meride, étonnant par l'architecture de ses maisons, le Musée des fossiles, ouvert il y a deux ans pour présenter les trouvailles faites dans la région du Monte San Giorgio. Quant au «sentier des sciences naturelles», qui déroule ses méandres sur ces hauteurs, il est jalonné d'une dizaine de panneaux présentant les caractéristiques de la région. Y. Go.



Le dernier-né des dancings de Suisse romande est aussi l'un des plus modernes et des plus sophistiqués que l'on ait réalisés ces dernières années. Construit pour vivre en symbiose avec le restaurant traditionnel et typique qui lui prête également son nom, le Dancing du Vieux Chêne, aux portes de Fribourg, est un magnifique établissement de 300 places. Un vrai bijou de technique, avec de vastes possibilités de régie musicale et de lumière, des pupitres prototypes d'un genre nouveau, un orgue à lumière et un bar de 50 sièges! Incontestablement, l'ouverture de ce dancing comble une lacune dans le vaste contexte du tourisme fribourgeois en devenir.

Champagne TAITTINGER

Comtes de Champagne Blanc de Blancs

PLANTEURS RÉUNIS:
IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE - 1002 LAUSANNE
TÉL. 021/20 69 31

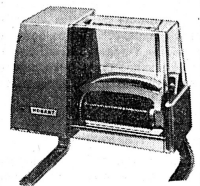
HOBART informiert:

Es geht wieder aufwärts! Nutzen Sie den Trend, investieren Sie jetzt in *solo-rentable* Küchenmaschinen.

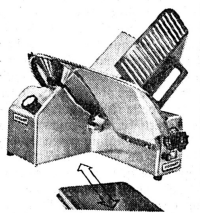
Sofort-rentable:

heisst *solo* Personal freistellen, *solo* Arbeitszeit sparen, *solo* attraktivere Menüs aus gleichen Nahrungsmitteln erzielen, *solo* mehr Gäste durch frische abwechslungsreiche Speisen anziehen, *solo* Preise und Gewinnmarge sichern.

Der «Steakmaster» Kurze Grill- oder Bratezeit, schneller Service, schnellerer Gästumschlag und gutes Fleisch bei günstigen Fleischaufschlagskosten. Auch mit zusätzlichem Streifenscheider für Wurstsalat, Endivien usw. lieferbar.

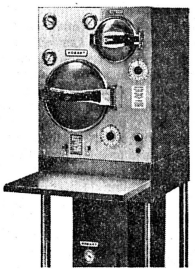


Der Allportioner



Die letzte Neuheit von HOBART Modell 512 ist die modernste, praktischste Aufschnitt-Schneidemaschine für die gewerbliche Küche. Bündnerfleisch oder Braten voller Saft und Fett, Wurstwaren, Brot, Tomaten (3 gleichzeitig), die 512 schneidet einfach alles. Der schwere Portionsschieber führt das Schneidgut selbständig, so wird Scheibe um Scheibe gerade und glatt, ohne Vergeudung, ohne Verlust.

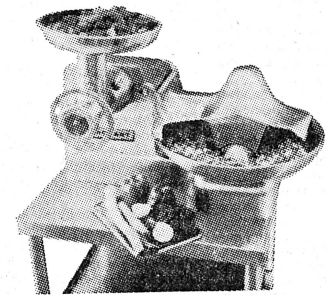
Der Trockendampf-Schnellkocher



– bleibt immer gleich, einerlei, ob frische oder tiefgekühlte Lebensmittel.

Ein wirklicher «Hit» in der Küche, die modernste Art der Speisezubereitung. Die grösste Speisevariation ohne Mehrarbeit. Kein Verkochen, immer die richtige Menge und nur schmackhafte, appetitliche Speisen mit ihren natürlichen Farben und Aroma. Die kurze Kochzeit – ob 1 oder 50 Portionen

Der Universal-Küchenkutter von HOBART



Billige Maschinen-Minuten statt kostspielige Handstunden bei der Herstellung attraktiver Spezialitäten, beim Schneiden von Bei- und Einlagen und für die gewinnbringende Verwertung aller Rohnahrungsmittel.

HOBART bietet Ihnen noch viele andere Möglichkeiten

für *solo-rentable* Küchengeräte und Geschirrwaschmaschinen.

Informieren Sie sich durch Einsendung des Coupons.

J. Bornstein AG
Generalvertretung für Schweiz und Liechtenstein.
8021 Zürich, Zeughausstrasse 3
Tel. (01) 23 37 16

Coupon ausschneiden und einsenden an:

Bornstein

J. Bornstein AG, Zeughausstr. 3
8021 Zürich

Senden Sie mir eine Dokumentation über:

- ☐ Steakmaster
- ☐ Aufschnittmaschine, Allportioner
- ☐ Universal-Küchenkutter
- ☐ Trockendampf-Schnellkocher

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

Sie brauchen jetzt nicht weniger Gemüse zu schöpfen



...denn mit dem hilco-Tiefkühlspinat verdienen Sie mehr!

In der heutigen Zeit steigender Gemüsepreise ist der hilco-Tiefkühlspinat ein echter Preisbremsen.

Bei seiner unübertrefflichen Qualität ernten Sie auch das Lob verwöhnter Gäste.

Haben Sie schon den neuen hilco-Rahmspinat probiert? Fantastisch, nicht?

Ob als Blatt, gehackt oder in Rahm, hilco-Tiefkühlspinat ist vorzüglich und darf auf Ihrer Speisekarte nicht fehlen. Unter uns gesagt, nicht nur die Qualität zählt, sondern auch der Profit. Kennen Sie die Gewinnmarge?

Steigen Sie ins Spinatgeschäft mit hilco ein, denn wenn Sie nachzählen bleibt mehr!

hilco
Die neue Marke für Feinschmecker
(und für kluge Rechner)

Hilcona Aktiengesellschaft
für moderne Ernährung
FL-9494 Schaan
Telefon: 075 / 2 54 54 Telex: 77 898



Besuchen Sie uns auf der fahrenden Messe.



Wohin auch immer eine Zeitung oder Zeitschrift mitgenommen wird – ins Bad oder ins Bahnabteil: Überall ist auch das Inserat stets dabei.



Am Anfang jeder starken Werbung steht das Inserat.*

Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

②



FLEIG Polstermöbel AG

8556 Wigoltingen TG, Telefon (054) 8 16 51

Modell 1729

Ihre Gäste kommen wieder, wenn sie sich im Hotel wie zu Hause fühlen

Fleig Polstermöbel ... bieten Sitzkomfort erster Klasse ... Schweizer Qualitätsarbeit ... solide Verarbeitung ... und 50 Jahre Erfahrung ...

Ein bequemes ... und schönes Stück Wohnlichkeit ... das Ihren Gästen länger Freude macht.

Das Gute bleibt

Fleig Polstermöbeln sehen Sie auch nach Jahren die Jahre nicht an.

Senden Sie uns die illustrierten Unterlagen über Fleig-Polstermöbel.

Adresse:
Schweiz. Hotelier-Verein
Beratungsdienst
Monbijoustrasse 31
3001 Bern, Postfach 2657
Tel. (031) 25 72 22

Anschrift:

Strasse:

PLZ, Ort:

1. Reisebüro-Workshop in Montreux:

Les absents ont toujours tort

Jene touristischen Insider, die den ersten Workshop für die Reisebürobranche der Schweiz – Ende September im Kongresshaus von Montreux abgehalten – schon vor seiner Eröffnung als «(ot)geborenes Kind» betrachteten, haben sich geirrt. Der veranstaltende Reisebüroverband des Kantons Waadt ist für seinen Mut mit einer überraschend hohen Teilnehmerzahl belohnt worden. Ein gelungener Start bedeutet aber gleichzeitig eine Verpflichtung für die Zukunft; noch gilt es einiges zu verbessern.

Die Idee: «Eine Fachmesse, die sich an die Reisebüros wendet und von Hotelketten, Hoteliers, Tour-Operators, Reiseunternehmern und Verkehrsvereinen organisiert wird», sollte der einheimischen Reisebranche neue Impulse verleihen. Dank der Unterstützung durch den Schweizerischen Reisebüro-Verband und die «Association des offices nationaux de tourisme en Suisse» nahm dieser Gedanke rasch konkrete Formen an. Dabei zeigte sich, dass ein solcher Workshop in der Schweiz einem Bedürfnis entspricht. Das Teilnehmerergebnis jedenfalls darf sich sehen lassen: mehr als 200 Organisationen aus über 20 Ländern präsentierten sich während drei Tagen an rund 90 Ständen.

Kontaktförderung mit Lücken

Zwar wird und kann diese Veranstaltung – ihre zweite Auflage ist bereits beschlossen und verdient weiteren Kredit – niemals eine «kleine ITB» eigenständiger Prägung werden, dazu ist der schweizerische Markt zu klein. Bisher aber hatten unsere Reisebüros noch nie die Möglichkeit, auf eigenem Terrain innert kürzester Zeit mit einer grossen Zahl bedeutender touristischer Organisationen in Verbindung zu treten. Diese Gelegenheit ist nun geschaffen worden, selbst wenn dieser erste Anlauf noch keinen abgerundeten Überblick des gesamten, für ferienhungrige Schweizer bedeutsamen Reisemarktes zu bieten vermochte. Es wird den an der Premiere noch nicht vertretenen Organisationen und Destinationen obliegen, diese Lücken im kommenden Jahr aufzufüllen.

Ein Streifzug durch die bunte Fachmesse offenbarte dem Besucher aber doch bereits ein beachtlich breites Spektrum des Angebotes: da lockten Ferienländer und Leistungsträger aus Afrika, aus dem Nahen und dem Fernen Osten, aus Ost- und Westeuropa; die Bahamas waren ebenso vertreten wie Teneriffa, Zypern, Japan oder – last but not least – die Schweiz. Nationale Fremdenverkehrsbüros präsentierten sich neben Fluggesellschaften, Hotelgruppen, Reiseveranstaltern wie einzelnen Hotels; sie alle boten helvetischen Reisebüro-Fachleuten ihre Hilfe und eine Fülle von Informationen zur Gestaltung ihrer Ferienprogramme an.

Outgoing im Vordergrund

Zu den «Vermissten» zählten aus dem Nahbereich etwa Deutschland, Österreich und Holland, aus der Ferne zum Beispiel Skandinavien (mit Ausnahme von Finnland), Tunesien, die USA und Kanada. Unter den Leistungsträgern fehlten insbesondere Eisenbahngesellschaften, Automobilclubs und Autobus-Reiseunternehmen sowie einige bekannte internationale Hotelketten und -gruppen. Die Schweiz war in diesem ersten Workshop an 16 Ständen mit 25 Firmen und Organisationen vertreten, wobei zu bedenken ist, dass sich diese Veranstaltung fast ausschließlich auf den Outgoing-Tourismus konzentrierte.

Weder geht es an, dieses Meeting und deren Organisatoren bereits nach seiner Erstgeburt abschliessend zu beurteilen, noch massst sich der Berichterstatter an, den beobachteten ersten Tag als allgemeingültigen Erfolgsassab anzulegen. Immerhin seien einige Hinweise und Anregungen gestattet, die sich aus persönlichen Gesprächen mit verschiedenen Teilnehmern herauskristallisierten. So meinte etwa Pier Weid, Verkaufsleiter der Penta Airline Hotels, London: «Unser

Entscheid war richtig, an diesem Workshop teilzunehmen, aber inskünftig müssen die Reiseagenten noch stärker angelenkt werden, zum Beispiel durch gleichzeitige Seminare mit attraktiven Themen.»

Attraktive Präsentation!

Auch Herbert Ingold, PR-Manager der airtour suisse, äusserte sich zur neuen Veranstaltung grundsätzlich positiv, da an einem solchen Workshop am einfachsten zahlreiche interessante Kontakte anzuknüpfen seien. Der Erfolg hänge für den einzelnen Teilnehmer jedoch zu einem wesentlichen Teil von einer attraktiven Präsentation ab. Zusammen mit anderen Gesprächspartnern stellte er auch die Frage nach dem geeigneten Ort für dieses Reise(Fach)-Treffen in den Raum; wiederholt wurde die Befürchtung laut, in Montreux könnten die Reisebüros aus der deutschsprachigen Schweiz untervertreten sein.

«Die Idee ist sehr gut und wird sich durchsetzen, aber» – so gab American-Express-Manager Toni Renggli zu bedenken – «sie braucht ihre Anlaufzeit, besonders in unseren Gefilden.» Zudem sei die Investition an Zeit und Aufwand zu Beginn für Organisatoren und Teilnehmer doch recht gross und das eingegangene Risiko nicht zu unterschätzen. Unter diesen Gesichtspunkten will er denn auch die unter seinen persönlichen Erwartungen liegende Besucherzahl relativiert wissen. Zufriedenheit herrschte beim Veranstalter-Komitee: immerhin waren bis zum Ende des ersten Work-Tages schon an die 160 Visitenkarten deponiert worden. OK-Präsident F. Savary gab sich am Telefon auch nach dem zweiten Tag optimistisch und sprach von einem «überstürzten Besuchererfolg».

Für den «Detailhandel»

Nicht zu verkennen war die Tatsache, dass die Anzahl der Kontakte von Destination zu Destination stark differierte: Während etwa der europäische Repräsentant für Nassau Hotellerie (Bahamas Island) nicht über mangelnden Zulauf klagen konnte, blieben beispielsweise die bulgarischen Besucheressel über weite Strecken kalt. Und die beiden Kuoni-Repräsentanten Kurt Lauper (Produk-

Rendez-vous per Computer

Am 1. Workshop für schweizerische Reisebüros war auch die Elektronik mit von der Partie. Um die Wirksamkeit der Veranstaltung zu erhöhen, bereiteten die Organisatoren Begegnungen zwischen Interessierten mittels Computer vor. Dazu genügte, dass ein Besucher auf einem speziellen Anmeldeformular bekanntgab, wann er sich in Montreux aufhält und mit wem er in dieser Zeit zusammentreffen will. Diese Informationen wurden eingespeichert und in einen persönlichen Terminkalender «umgewandelt», der alle gewünschten Rendez-vous in einer Zeitspanne von 20 Minuten genau fixierte. Dieser wurde den Angemeldeten anschliessend zugestellt; so wusste er zum vorneherein, dass er zum angegebenen Zeitpunkt vom Aussteller erwartet wird. Bestimmt eine zukunftsweisende, rationale Arbeitsmöglichkeit, von der allerdings noch zu wenig Gebrauch gemacht wurde. Ansehend liegt es dem Schweizer besser, einfach vorbeizugehen, ohne sich nach einem starren Fahrplan richten zu müssen...

tion) und Ruedi Bolli (Verkauf) unterstrichen, ein solcher Workshop sei in erster Linie für Retailer – also den «Detailhandel» in der Reisebranche – wertvoll. «Als grosser Reiseveranstalter stehen wir ohnehin das ganze Jahr mit unseren Partnerorganisationen in Verbindung, und unsere Einkäufer suchen alle Destinationen selber auf. Für uns ist die Teilnahme aber eine moralische Verpflichtung, die in unserem Image begründet liegt.» Ob sie dabei wohl auch an die «grossen Abwesenden» Hotelplan und Inholz gedacht haben?

Die angeregte Stimmung am nächtlichen Galadiner im neuen Casino bestätigte den allgemeinen Eindruck: der erste Reisebüro-Workshop ist gut aus seinen Startlöchern gekommen, und das erste Zwischenziel, eine «Befruchtung der Branche», ist erreicht. Für die Fortsetzung wird man allerdings im Auge behalten müssen, dass keine «Inflation» derartiger Veranstaltungen eintreten kann. Ebenso wäre zu begrüssen, wenn bereits bestehende Ansätze ähnlicher Natur integriert werden könnten. Vielleicht doch eine «kleine helvetische ITB»? TH

Für die Zigeuner unserer Zeit

Schweizer Caravan-Salon vom 15. bis 18. Oktober 1976 in Bern

Nach einem Unterbruch von fünf Jahren öffnet auf der Berner Allmend vom 15. bis 18. Oktober 1976 wiederum der Schweizer Caravan-Salon seine Tore. Als Veranstalter zeichnet der Schweizerische Caravangewerbe-Verband, die Organisation und der Aufbau der Ausstellung obliegen der Genossenschaft Ausstellungshalle Bern.

Der Caravan-Salon darf als bedeutendste schweizerische Ausstellung auf diesem Sektor der Freizeit-Angebote betrachtet werden. Die Teilnahme der Hersteller und Importeure aller bedeutenden Marken von Wohnwagen, Mobilheimen, mobilen Chalets, Klappanhängern und Reisemobilen verspricht einen echten und umfassenden Überblick über die Neuheiten 1977. Auch das Angebot der Zubehörlieferanten ist vielfältig, so dass jeder Besucher am Salon findet, was er sucht.

Keine Grenzen

Die Ausstellung richtet sich an alle Freunde der individuellen Freizeitgestaltung, an routinierte Caravaniers sowohl als an Interessierte und nicht zuletzt an Unentschlossene, sind die Ferien im Wohnwagen doch längst nicht mehr eine Frage der Jahreszeit. Winterfeste Ausführungen mit entsprechenden Isolationen sorgen dafür, dass Caravaning nicht auf den Sommer beschränkt bleiben muss. Dem rollenden Fernweh sind somit keine

Grenzen mehr gesetzt. Caravanning erfasst ständig breitere Kreise der Bevölkerung, bietet es sich doch an als Ideallösung für alle, die auch in ihrer Freizeit über eigene vier Wände verfügen möchten, die ungebunden und naturnah viel erleben und sehen wollen ohne auf Komfort und Bequemlichkeit zu verzichten.

Um dem steigenden Interesse einer stets wachsenden Anzahl von Caravanning-Freunden gerecht zu werden, ist vorgesehen, den Schweizer Caravan-Salon in Zukunft alljährlich in Bern durchzuführen. Zwei Attraktionen dürften am diesjährigen Salon besonderes Interesse erwecken: eine Ausstellung von Old-Timer-Wohnwagen, welche die Entwicklung illustrieren, die im Caravanning in relativ kurzer Zeit in Bezug auf technischen Komfort und Bequemlichkeit erzielt worden sind; die Möglichkeit auf dem Ausstellungsgelände auszuprobieren, wie es sich fühlt, ein mobiles Heim eigenhändig zu kutschieren. pd

Reisebüros: 57 % melden Mehrumsatz

Im allgemeinen ist man nach einer Umfrage der «Schweizerischen Handelszeitung» in der Reisebürobranche mit der Sommersaison 1976 mehr als zufrieden. Für eine gute Auslastung hätten vor allem die kurzfristigen Entscheidungen nach dem im Frühjahr eher noch zögernden Buchungseingang gesorgt.

Von den 28 beantwortenden Reiseorganisationen haben 72 Prozent eine höhere Buchungszahl von 3 bis 35 Prozent notiert, während 40 Prozent gleiche Buchungsaufträge erhielten und weitere 40 Prozent Buchungsrückgänge zwischen 2,5 und 10 Prozent hinnehmen mussten. Da im Durchschnitt billigeren Ferienreisen bevorzugt wurden, konnten nur noch 57 Prozent der Reisebüros ihre Umsätze erhöhen, 14 Prozent notierten gleiche Umsätze wie in der Vorjahres-Sommersaison und 29 Prozent registrierten Umsatzrückgänge. Die Verkaufszuwachsraten in Franken liegen der Umfrage gemäss zwischen 4 und 36 Prozent; 29 Prozent der

Reisebüros mussten Verkaufsrückgänge in Franken von 2,5 bis 20 Prozent hinnehmen.

Discount im Vormarsch

Der Ferientourismus konzentrierte sich immer mehr von der spanischen Küste weg in Richtung Balcaren und Kanarische Inseln, nach Griechenland, das einen äusserst starken Reiseaufschwung verzeichnete, Tunesien, aber auch nach Italien und Frankreich. Reisen zu Discountpreisen wurden mehr und mehr zu einem wichtigen Wettbewerbsinstrument, und der teure Franken trug seinerseits zum verstärkten Auslandsauftrieb bei.

Auf in den Basler Schnee!

Schon mitten im Herbst wird auch dieses Jahr wieder in Basel frohe Winterstimmung herrschen. Dafür sorgt die «SNOW 76», die 2. Informationschau und Fachmesse für Ski, Schnee und Wintersport, die vom 23. Oktober bis mit 1. November im Rundhofgebäude der Schweizer Mustermeisterschaften stattfindet.

Die abwechslungsreiche Messeschau gliedert sich in die Bereiche Tourismus, Sportartikel sowie Winterdienstgeräte und -transportanlagen. Sie will den Besucher auf ungewohnte Weise in die Welt des Wintersports versetzen und in ihm die Vorfreude auf die kommende Saison wecken.

Verkehrszentrale im Mittelpunkt

Eigentliche Ferienstimmung verbreitet das Snow-Village im Touristik-Zentrum, wo eine Reihe berühmter Wintersportplätze und Wintersportregionen aus Frankreich, Italien, Österreich und der Schweiz ihre Vorzüge präsentieren. Im Mittelpunkt des Ganzen stehen zwei grosse Informations- und Werbepunkte der Schweizerischen Verkehrszentrale, an denen der Besucher über alle ihr angeschlossenen Wintersportregionen und Winterkurorte Aufschluss erhält. Auch in anderen Bereichen wird das Angebot der Aussteller durch instruktive Sonderschauen ergänzt. Über «Lawinengefahr» orientiert eine Sonderschau des Eidgenössischen Instituts für Schnee- und Lawinenforschung, Weissfluhjoch/Davos. Und was ein Auto im Winter an zusätzlicher Ausrüstung und Pflege erfordert, zeigt der Automobilclub der Schweiz unter dem Thema «Das Auto im Winter».

Einen wichtigen Schwerpunkt innerhalb der SNOW 76 bildet wiederum die Beteiligung der Sportverbände. Unter der Ägide des Schweizerischen Landesverbandes für Leibesübungen (SLL), der als Dachorganisation aller Sportverbände des Landes seine Tätigkeit und Ziele in einer Sonderschau darstellt, stellen sich der Schweizerische Skiverband, der Schweizerische Skibobverband, der Schweizerische Curlingverband und der Schweizerische Invalidentensportverband vor. Besonders grosszügig präsentiert sich dabei der SSV mit einer Sonderschau «Langläufer leben länger». Rund um diese ausgedehnte Präsentation wird eine 600 Meter lange Kunststoff-Loipe ausgelegt. Auch sonst bietet die SNOW den Besuchern noch verschiedentlich Gelegenheit zu eigener Betätigung. So zum Beispiel in einem Fitness-Center oder auf der grossen Kunsteisbahn, die im Rundhof des Messegebäudes aufgebaut wird. Sie ist auch der Schauplatz für Demonstrationen des Schweizerischen Curlingverbandes und des Basler Eislaufverbandes. Ein zusätzliches Schauvergnügen bieten den Besuchern an den ersten fünf Messetagen die «Hot Doggers» mit ihren tollkühnen Sprüngen von einer Kunststoffschanze, am Samstag und Sonntag vor dem Haupteingang und vom Montag bis Mittwoch im Rundhof. pd

Zentralschweizer bilden sich weiter

36 Vertreter von 35 Kur- und Verkehrsvereinen haben kürzlich am ersten, vom Verkehrsverband Zentralschweiz veranstalteten Weiterbildungskurs teilgenommen.

Am letzten Septembertag und -samstag liessen sich die meist nebenamtlich und unentgeltlich für ihren Verein Tätigen in Wilen bei Sarnen auf praxisnahe Art die Organisation des Fremdenverkehrs in unserem Land, das Wesen der Tourismuswerbung, die Probleme der Zusammenarbeit mit Behörden und Öffentlichkeit, die Organisation eines Verkehrsverbands sowie die Gästebetreuung und Erledigung von Reklamationen einführen.

Werbung mit kleinem Budget

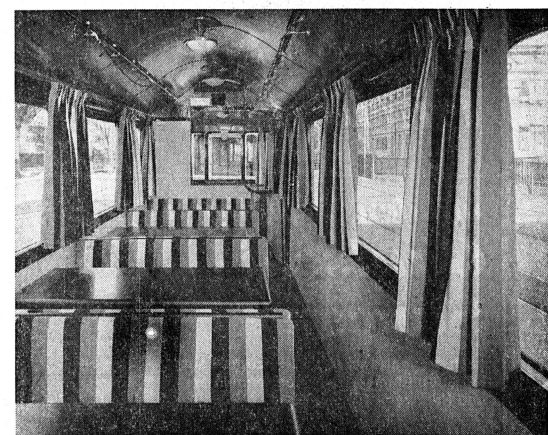
Besonderes Interesse fanden dabei die Ausführungen und praktischen Anleitungen von Franz Ulrich Gass, dem deutschen Spezialisten. Er hatte sich die Mühe genommen, in vierzehntägiger Vorarbeit die eingesandten Werbemittel der einzelnen Verkehrsvereine kritisch unter die Lupe zu nehmen und Verbesserungsvorschläge zu machen. Spezielle Aufmerksamkeit wurde dabei der Lesbarkeit von Schriftzügen, Signeten usw. gewidmet. Wertvolle Hinweise konnte Gass schliesslich für die Werbung mit geringsten finanziellen Mitteln geben.

Grosse Beachtung fand im weiteren das Referat des Brunner Kurdirektors Bernhard Reutener über die Zusammenarbeit mit Behörden und Öffentlichkeit. Hier wurde vor allem angeregt, die Dienstleistungen des Verkehrsverbands möglichst intensiv auch der einheimischen Bevölkerung zur Verfügung zu stellen.

Die Reaktionen der Teilnehmer auf das Gebotene waren durchwegs positiv, so dass mit einer zweiten Auflage des Kurses gerechnet werden darf. Die Referenten – bestandene Kurdirektoren wie Charles Christen, Jules Eberhard, Josef Küttel und Bernhard Reutener – sowie ihr «Boss» Kurt Eichenberger dürften wohl mit dem Erreichten zufrieden sein. r.

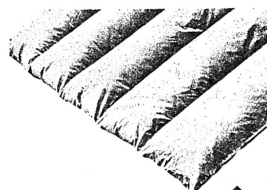
Veränderte Wachstumsaussichten

Die Wachstumschancen der schweizerischen Wirtschaft für die nächsten zehn Jahre sehen nicht mehr so rosig aus. So kommen verschiedene Quellen auf ein durchschnittliches jährliches Wachstum des Bruttoinlandsproduktes von 2,4 bis 2,5 Prozent. Bei Annahme eines Bevölkerungswachstums von 0,2 Prozent ergibt sich ein jährlicher Zuwachs des Sozialproduktes pro Kopf als Wohlstandsindikator von etwa 2,2 Prozent. Damit liegt die Schweiz gemäss einer Aufstellung des Schweizerischen Bankvereins für die Zeit bis 1985 weltweit beträchtlich unter dem Durchschnitt. Die meisten westlichen Industrieländer figurieren in der Gruppe mit einem Wachstum von 3 bis 4 Prozent und mehr. Dagegen befindet sich die Schweiz neben Grossbritannien als einziges westliches Industrieland in der Staategruppe, die mit 2 bis 3 Prozent Wachstum zu rechnen hat.



Das Personal der Städtischen Verkehrsbetriebe Bern (SVB) hat in vielen unbezahlten Freizeitstunden einen aus den dreissiger Jahren stammenden Tramzug wieder betriebsfähig gemacht und mit Hilfe des Einrichtungshauses Rothen AG in Bern wurde daraus ein Bijou geschaffen. Motor- und Anhängerwagen umfassen je nach der gewünschten Bestuhlung und Tischordnung 28 bis 45 Essplätze. Das ganze Interieur ist in den rot-schwarzen Färbungen gehalten. Gepolsterte Stühle und Bänke, rote Spanntapette, neckische Vorhänge, authentische Haltegriffe, Klingelzüge und Beleuchtungskörper verleihen dem ganzen eine einzigartige Atmosphäre. Diese wird besonders unterstrichen durch die als Bar und zu einem «Chambre-séparée»-ähnlichen Minsalon ausgebauten Plattformen. Beide Wagen sind über eine Lautsprecheranlage miteinander verbunden, so dass eine Kreuz- und Querverkehr mit dem Speisewagenraum auch dank diskreter Melodien zu einem einzigartigen Erlebnis werden kann.

Diese einzigartige Attraktion kann für wenig Geld gemietet werden: Für Taufen, Geburtstag oder Hochzeitsgesellschaften, für Sportklubs, ja sogar für Konferenzen oder einfach so als aus dem üblichen Rahmen fallender Plausch! WW



Kyburz
Qualitätsbettwaren
für das individuelle
Schlafbedürfnis.

Carl Kyburz AG
Bettwarenfabrik «Waldhof»
3122 Kehrsatz bei Bern 031/54 31 24

Spitzenqualität für den guten Ruf Ihrer Küche!

...Darum: wenn's drauf ankommt

Le Chef

sais

das reine Pflanzenfett mit
dem unübertroffenen Rauchpunkt.

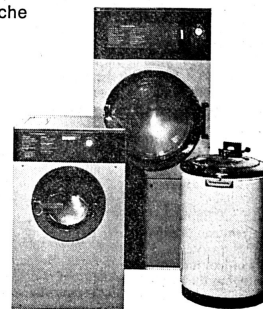
- * ausgiebig, universell verwendbar, ökonomisch
- * rein pflanzlich, daher beste Verträglichkeit
- * frei von lästiger Geruchbildung
- * garantierter Rauchpunkt von 245 °C!

Der Erfolg ist Ihr Gewinn... *Le Chef* das Beste für die Besten.

Linfas CH 1-75

WASCATOR

Schwedische
Qualität



Vom Spezialisten für
Wäscherei-Einrichtungen

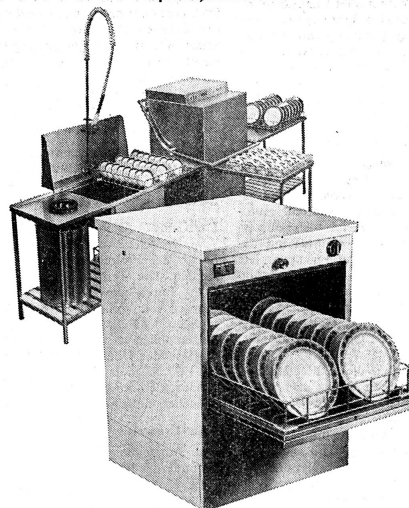
provap

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

Krefft

gewerbliche
Geschirrspülautomaten
für jede Betriebsgrösse.
200 bis 14'000 Teller
pro Stunde.

Hotels, Restaurants, Gemeinschafts-Verpflegungsstätten,
Spitäler, Heime usw.



Krefft Geschirrspülautomaten garantieren
sauberes, blitzblankes
und selbsttätig getrocknetes Geschirr.

Krefft-Service in der ganzen Schweiz

Coupon

Bitte senden Sie mir die vollständige Dokumentation über
KREFFT-Geschirrspülautomaten.

HR

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

practico

Practico AG Verkauf 5705 Hallwil Telefon 064/50 11 01

Besuchen Sie uns an der Olma, Halle 2
Stand 239

gautschi

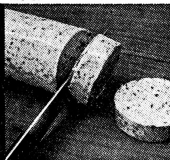
**Sparen Sie
Personal**

**Sparen Sie
Küchenzeit**

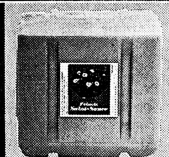
mit den fixfertigen
**Gautschi-
Saucen**

nach original Küchenchef-Rezepten auf-
gebaut und mit reinem Sonnenblumenöl
und Pflanzenfett hergestellt.

Neu!
pasteurisierte Saucen, wie «hausgemacht»!
Béarnaise, Hollandaise, Champignons
Morchehn, Chasseur



Saucen zu Entrecôtes,
Filets, Steaks
Stangen zu 500 g:
Café de Paris
Sauce Madagascar
Sauce Mexicaine
Kräuterbutter



Fixfertige Salatsauce
und French Dressing
mit Sonnenblumenöl
Bidons zu 10 und 25 l
Neu!
Italian Dressing
1 l und 10 l



Mayonnaise
Bidons à 4,1 u. 10 kg
Gläser à 750 g



Portionenpackungen
30 g
Sauce Tartare
Sauce Cumberland



Gautschi Saucen zu
Fleischfondues
Grilladen
Gläser à 800 g

Coupon

bitte in verschlossenem Kuvert
einsenden an:

Gautschi-Spezialitäten AG
3427 Utzenstorf
Telefon 065 45 48 45/46

☐ Bitte um Zustellung von Mustern:
(kein Versand an Private)

Name _____

Adresse _____

Ort/PLZ _____

☐ Wir bitten um unverbindliche
persönliche Beratung

Au récent Colloque du Crédit hôtelier français, à Nice (1)

L'hôtellerie française (et européenne!) à la recherche d'un second souffle

A fin septembre, sous l'égide du Crédit hôtelier, commercial et industriel français, un important colloque, placé sous le thème «Le touriste et l'hôtel», a rassemblé plus de 400 hôteliers du Sud-Est de la France au Palais des Expositions de Nice. Un hôtelier suisse, M. Carlo de Mercurio, avait été appelé à présider cet important colloque dont les précédentes éditions s'étaient déroulées à Dinard et à Grenoble. Il est à cet effet réjouissant de constater que l'hôtellerie française, par le truchement du Crédit hôtelier - dont l'efficacité commerciale est bien connue - n'a pas craint de faire appel à un hôtelier suisse de renom pour améliorer son impact et assurer une meilleure commercialisation de son avenir.



Séance de clôture du Colloque de Nice: de g. à dr., MM. H. Barre, directeur général du Crédit hôtelier, J. Médécine, secrétaire d'Etat au tourisme, Lambertin, préfet des Alpes Maritimes, et Carlo de Mercurio. (Photo Joël Brunerie)

Ce fait symptomatique révèle surtout la similitude des problèmes que connaît actuellement le vaste secteur de la petite et moyenne hôtellerie européenne. Dans tous les pays, l'hôtellerie traditionnelle de ce type représente 70 à 85% des établissements (aux USA y compris) et se voit journellement confrontée à l'implacable évolution du tourisme moderne et de ses diverses clientèles.

C'est en sa qualité de spécialiste des questions de formation professionnelle (et président du Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière de la SSH à Lausanne) et au titre de l'ensemble de ses compétences que M. de Mercurio eut le privilège d'animer ce colloque, en collaboration avec M. Henri Barre, directeur général du Crédit hôtelier, et en présence, lors de la cérémonie de clôture, de M. Jacques Médécine, secrétaire d'Etat au tourisme.

6 touristes sur 10 fuient l'hôtellerie

Il ressort d'une remarquable enquête - que nous présenterons prochainement plus en détail dans nos colonnes - réalisée par la dynamique équipe du Crédit hôtelier, commercial et industriel, que sur 34 millions de touristes ayant séjourné en France en 1975 38% seulement ont utilisé l'hôtel, 62% se rendant dans les autres formes d'hébergement. Plus de la moitié des utilisateurs de l'hôtel étaient en vacances. C'est net toutefois pas ce pourcentage qui fut au centre des préoccupations des congressistes réunis à Nice, mais bien celui - important et révélateur - des non utilisateurs.

Ces derniers, en effet, choisissent d'autres systèmes de logement, non seulement pour des questions matérielles, mais également et surtout en raison des lacunes de l'hôtellerie classique. Une telle situation n'est pas propre à la France, mais concerne l'ensemble de l'hôtellerie européenne. C'est précisément pour tenter de récupérer une partie de ce marché qui, jusqu'ici, leur échappe que les hôteliers français ont confronté leurs idées et leurs réflexions.

«Que nous appartenions à des pays de longue tradition hôtelière ou à des pays industrialisés, donc économiquement forts, ou encore à d'autres qui rêvent de le devenir, explique M. de Mercurio, nous manifestons en effet tous le besoin de disposer d'une hôtellerie et d'un tourisme vigoureux. Or, nos problèmes sont presque partout les mêmes. Le client est et restera, toujours, un homme ou une femme avec son lot de qualités et de défauts, ses espoirs et ses appréhensions, ses joies et son chagrin. A nous de faire sa découverte!»

Psychologie et comportement de la clientèle

● Cette question et les conséquences qu'elle entraîne pour les hôteliers constituaient le thème de la première table ronde de ce colloque. Nous en retiendrons l'extrême sensibilité des hôteliers présents à la qualité de l'accueil que l'on doit rendre plus spontané, plus souriant, sinon plus «commercial». L'accueil est un comportement permanent, une atmosphère constante au cours du séjour, une prestation prédominante qui conditionne l'im-

pression que produiront toutes les autres. Tous les hôtes y sont sensibles, les hommes d'affaires aussi, même s'ils le désirent feutré, gâché, et... féminisé! L'hôtellerie, a-t-on entendu, devrait s'inspirer de ce que font les compagnies aériennes dans ce domaine. Question de formation bien sûr, nécessaire également de «sécuriser» le client à l'hôtel. L'incertitude, la ségrégation et la solitude sont fréquemment citées comme des freins suscités par l'hôtel dans le choix d'un système d'hébergement.

Cette question d'accueil a été au centre des travaux des diverses commissions prévues dans le cadre de ce colloque et correspondant aux grandes catégories suivantes: hôtellerie permanente, hôtellerie saisonnière de bord de mer, hôtellerie saisonnière d'altitude et hôtellerie de passage, d'épave. Il ressort de leurs réflexions que l'accueil est fortement influencé par ne pas dire tributaire de facteurs inhérents à l'organisation de l'entreprise, tout particulièrement de la petite et moyenne entreprise: pénurie de personnel = engagement intensif de l'hôtelier et de sa famille = diminution de rentabilité véritable = nécessité de travailler avec le volume et de remplir l'établissement = bon accueil sacrifié. «La chambre était une denrée périssable toutes les 24 heures, dit un participant, on ne peut se permettre de manquer de la vendre.» D'où l'obligation d'améliorer la rentabilité, ne serait-ce que pour être en mesure d'offrir un accueil digne de ce nom. En recourant à toutes les solutions modernes proposées: organisation et politique d'entreprise, rationalisation du travail, politique du personnel, augmentation du taux de fréquentation, allongement des saisons. Les hôteliers français sont nombreux à réclamer plus de libéralisme en matière de politique des prix; c'est une fuite en avant que le Crédit hôtelier déconseille et qui se heurte de toutes façons, implacablement, au nouveau régime d'austérité de leur Gouvernement...

Pour une meilleure stratégie commerciale

● C'est la suite logique de ce qui vient d'être discuté, ainsi que le thème de la seconde table ronde et des groupes de travail. On va abondamment parler, sans s'encombrer parfois de beaucoup de nuances, de la voracité des chaînes hôtelières (surcapacité), de l'appétit des tour opérateurs friands de commissions, du manque de collaboration entre syndicats d'initiative et hôteliers, des lacunes de la commercialisation et de la promotion au niveau régional, de la carence des hôteliers en matière de collaboration.

Nos collègues français semblent prendre aujourd'hui toute la mesure des avantages et des inconvénients de l'interventionnisme de l'Etat, souhaitant d'un côté bénéficier au maximum de ses largesses, stigmatisant de l'autre sa propension à vouloir tout organiser et tout contrôler! Paradoxalement, le fameux adage «Aide-toi, le ciel t'aidera» semble les confiner dans une position de repli, voire d'isolement, alors même qu'il devrait les inciter, singulièrement sur le plan de la promotion, à développer une meilleure coo-

pération inter-entreprises et à multiplier les initiatives en commun.

La commercialisation implique préalablement la création d'un véritable produit; ici, toute action de marketing doit tenir compte de l'évolution de l'environnement commercial de l'hôtellerie en tant que secteur économique. M. de Mercurio en rappelait les tendances: essor des chaînes d'hôtels et de restaurants, développement vertical des organisations touristiques (suppression des intermédiaires entre les prestataires), concurrence, para-hôtellerie, nouvelle structure financière des hôtels, boom des clubs de vacances, etc. Au chapitre plus précis de la stratégie commerciale, M. de Mercurio rend attentif les participants à la tactique et aux techniques à respecter: le marketing, l'image de l'établissement, la rationalisation, l'objectif financier. L'objectif personnel de l'hôtelier et la gestion générale.

Une véritable politique de commercialisation du produit hôtelier doit aujourd'hui composer avec ses multiples éléments, afin de déboucher sur des solutions concrètes et efficaces. Il s'agit de satisfaire au mieux la clientèle actuelle de l'hôtellerie, tout en assurant la prospérité des entreprises, et de séduire une partie de la clientèle potentielle qui lui fait encore grise mine.

● Nous publions ultérieurement une synthèse de l'enquête «Le touriste et l'hôtel», ainsi qu'un résumé des premières conclusions du colloque de Nice sous le titre «L'hôtellerie française se remet en question».

«La Défense» en difficulté

«La Vie française / l'Opinion» consacre un article à «La Défense», ce gigantesque aménagement, dans Paris, de 1,5 million de m² de bureaux, de 8000 logements (pour 20 000 personnes), de 130 000 emplois, de 120 000 m² de centre commercial, de 130 000 m² de commerces indépendants et de 3000 chambres d'hôtel. En 1973, la facture s'élevait déjà à 3,5 milliards de FF. Aujourd'hui, les plus optimistes parlent de 5 milliards, soit 7 fois le coût initialement prévu. Et cela pour la seule infrastructure. Pour équilibrer son bilan et suivre l'accroissement des charges, le programme de construction va passer en 1972 de 1 000 000 à 1 500 000 m² de bureaux et de 4500 à 8000 logements. Cela ne suffit pas. Et aujourd'hui, en 1976, on constate que ce programme se révèle un peu ambitieux au regard du marché potentiel.

Si l'an dernier, un tiers des surfaces nouvellement occupées en région parisienne l'ont été à La Défense, on est bien obligé de constater que sur les 860 000 m² de bureaux construits, il n'y en a que 640 000 d'occupés. Le groupe Weatherhall, par exemple, cherche toujours des locataires pour les 27 étages de la tour Manhattan, acquise par le Kowit.

Tout cela influe évidemment sur l'avenir à court terme des projets hôteliers de La Défense: les projets d'hôtels et les immeubles-miroirs dessinés par Aillaud cherchent des promoteurs. Seul le projet du Centre Commercial de 120 000 m² (le plus grand d'Europe) est en bonne voie.

Filiale hôtelière du groupe Rothschild

La chaîne P.L.M. ... sur la courbe ascendante

La chaîne hôtelière P.L.M., qui bénéficie d'une très bonne réputation de solidité financière, a su également mettre à profit son propre dynamisme pour atténuer les conséquences socio-économiques de la crise que viennent de traverser la plupart des sociétés hôtelières françaises. Avec 2 nouveaux hôtels et une expansion vers le Maghreb et l'Iran, cette chaîne, qui est une filiale du Groupe «Compagnie du Nord», la grande Holding de Messieurs de Rothschild frères, compte actuellement 22 hôtels représentant environ 3300 chambres.

En 1975, P.L.M. a réalisé un bénéfice net de 10,80 millions de francs français, représenté en partie par des plus-values financières du bilan actif, ce qui lui a permis de compenser les pertes subies en 1974 par une exploitation déficitaire d'environ 8,4 millions, déficit dû notamment à l'Hôtel Saint-Jacques à Paris.

Deux nouveaux hôtels à Roubaix et à Deauville

La chaîne vient de s'affilier par «franchising» aux «trois étoiles» à Roubaix, un autre établissement de cette même catégorie ayant été inauguré cet été à Deauville selon la formule Résidence, déjà expérimentée avec succès aux Menuires dans les Alpes savoyardes.

Selon le rapport annuel de la maison-mère, les activités touristiques de P.L.M., grâce aux diverses mesures de restructuration et de rationalisation dont nous avons déjà parlé (cf no 9 du 4 mars 1976), sont désormais solidement articulées autour de la nouvelle «Société française de promotion touristique et hôtelière» (SFPTH). On a poursuivi l'implantation de restaurants d'autouroutes, domaine où le groupe occupe le second rang avec presque un tiers du marché national. Mais P.L.M. a surtout réussi à consolider sa politique d'expansion européenne et extra-européenne en matière d'hôtellerie de séjour. Désormais, P.L.M. sera présente aux Antilles avec 2 établissements de 340 chambres au total, et en Grèce par son Hôtel Port Héli, de 225 chambres.

Des antennes vers le Maroc et l'Iran

Au Maroc, le groupe possède et exploite

Du 28 novembre au 3 décembre 1976

AIH: le Congrès «Kangourou»

Pour la première fois depuis sa fondation il y a trente ans, l'AIH va tenir son Congrès biennal en Australie. Le choix de ce pays jeune et dynamique coïncide avec le nouveau projet de restructuration de l'AIH.

L'état des préparatifs montre également que ce 18e congrès fera date dans les annales de l'AIH: la cérémonie d'ouverture par le Gouverneur général d'Australie se tiendra au Grand Opéra de Sydney; les séances de travail s'étendront sur quatre journées; des manifestations diverses permettront aux congressistes et à leur épouse de retrouver leurs amis et de faire de nouvelles connaissances dans une ambiance agréable et détendue; un programme d'excursions touristiques et de visites culturelles a été établi pour les dames; plusieurs voyages post-congrès ont été organisés pour permettre aux congressistes de découvrir l'Australie, en visitant Alice Springs et l'intérieur, la capitale Canberra, la Tasmanie ou la côte de la grande barrière de corail avec ses possibilités de pêche, de baignade et de sports nautiques.

● De nombreuses personnalités ont accepté de prononcer des allocutions sur le thème du congrès, «L'hôtellerie et son rôle dans une société en évolution». Les salles et installations de l'Hôtel Hilton de Sydney ont été réservées pour les principales séances.

Il est inutile de souligner l'importance pour l'AIH d'être vraiment internationale, et l'on espère une forte participation des pays d'Asie, à la suite de la réunion de l'Association australasienne des hôtels et restaurants, qui aura lieu la semaine précédente à Perth. Par ailleurs, un voyage autour du monde, au départ de Paris, est organisé pour les congressistes européens par Kuoni, avec, après Sydney, escales à Tahiti, au Pérou et à Caracas.

Ce congrès sera sans précédent dans l'histoire de l'AIH pour une autre raison: pour la première fois, un congrès AIH sera ouvert à tous les secteurs de l'industrie touristique, et l'on s'attend, en conséquence, à des débats et travaux particulièrement intéressants et animés. sp

La para-hôtellerie s'organise

Un Guide des locations de vacances dans 14 pays

Après la parution de nombreux guides sur les hôtels, restaurants et places de camping, une organisation privée spécialisée dans la location de maisons et d'appartements de vacances - Swiss Chalets-Inter Home - a estimé que le moment était venu de publier un guide consacré à ses propres produits.

La première organisation de locations de vacances en Europe vient de lancer sur le marché un nouveau guide d'hiver 1976/77 qui contient les descriptions détaillées des stations de sports d'hiver et des logements dans plusieurs pays alpins. L'édition d'été 1977, qui sortira de presse à fin novembre, donnera la liste et les coordonnées relatives à 10 500 appartements et maisons de vacances dans 14 pays. La centrale de réservations de Swiss Chalets, dirigée par ordinateur, assure une liaison permanente entre les filiales implantées dans 7 pays.

Les descriptions des maisons et appartements de vacances sont particulièrement soignées. L'éditeur du nouveau guide, qui est également en même temps l'intermédiaire, a sélectionné diverses offres qui apparaissent immédiatement au travers de la nomenclature géographique des lieux touristiques. Ainsi peut-on se rendre compte immédiatement, dans l'édition «Hiver 1976/77», de diverses propositions sélectives, notamment des offres économiques, des locations dans des stations sans voitures, des hébergements destinés aux groupes ou de ceux qui sont dotés d'une piscine couverte, des offres de luxe, des possibilités de bénéficier d'un service hôtelier, des appartements avec sauna, etc.

Angleterre:

On mange moins bien, mais on boit plus qu'avant!

D'après une statistique publiée par le Ministère britannique de l'agriculture, on a observé de 1972 à 1975, un déclin marqué dans la qualité des aliments consommés: la consommation de la viande, des œufs, des lipides, des légumes et des fruits a sensiblement diminué; par contre, celle des farines - pain et gâteaux -, des pommes de terre et surtout des boissons alcoolisées a augmenté. Cette dernière accuse une recrudescence de l'ordre de 30% durant ces quatre ans, qui porte surtout sur la bière, dont la consommation par tête d'habitant a passé de 108 litres à 118 litres; celle du vin a augmenté de 26%, mais demeure moindre, ayant passé de 5 à 6,5 litres. Celle du lait a passé de 135 à 142 litres durant la même période. Celle du fromage a augmenté de 17%, atteignant le chiffre record de 6,2 kg par tête d'habitant; par contre, celle de la viande a diminué de 13% (56 kg), celle des œufs de 25 à 233.

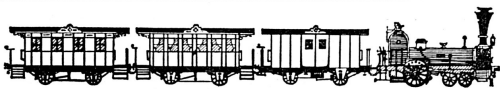
R. E.

Moins de vacances à l'étranger pour les Anglais

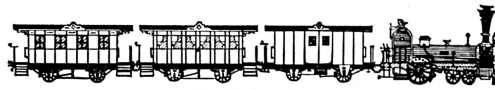
Une enquête menée par l'English Tourist Board (Office anglais du tourisme) constate que, sur les personnes interrogées, 56% prenaient des vacances cette année, contre 60% en 1975, et que 12% les ont prises à l'étranger, contre 16% l'an dernier. Par contre, le camping a considérablement augmenté. Les hôtels et pensions des stations balnéaires ont été fortement affectés par ce recul, qu'ils n'ont pu qu'en partie compenser par les arrivées de touristes étrangers. Les vacances à prix forfaitaires à l'étranger (package holidays) ont diminué de 8 à 9%; néanmoins, on estime que deux millions environ de vacanciers choisiront ce moyen de voyager. Toutefois, on note, assez curieusement, une augmentation considérable du nombre des voitures passant la Manche en bac: durant le premier semestre de 1976, 42 567 voitures et 278 000 passagers l'ont empruntée.

R. E.




ROLL-OTEL SBB-EFF

Für jeden Hotelier, Restaurateur
und Unternehmer des
Betriebsverpflegungswesens


ROLL-OTEL SBB-EFF

1. Mobile Fachmesse für Hotel-, Restaurationsbetriebe und das Betriebsverpflegungswesen täglich 10-18 Uhr

St. Gallen-St. Fiden: Dienstag, 12. 10. – Samstag, 16. 10.
Gleis B3, Ausladeplatz beim Migros-Markt. Zugang Bachstrasse

Basel SBB: Montag, 18. 10. – Freitag, 22. 10. Gleis B 1.
Zugang Centralbahnstrasse. Perron 1

Ihr Abfall ist... ... unser Fall!

ALL PACKER

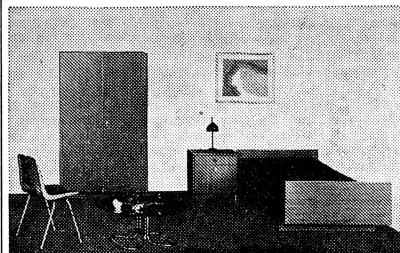
Der Abfall-
Verdichtungsautomat
der Ihren Abfall...



INRAVEND AG
Postfach 8048 Zürich · Tel. 01 62 88 22 · Telex 54 289

Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung



Echte Schlager von Möbel-Ferrari Einer- und Doppelschlafzimmer

mit jeder Kombinationsmöglichkeit.
Unschlagbar im Preis – beste Qualität – 10 Jahre Garantie

Umbau	ab 95.–	Lätlcouch	ab 85.–
Kasten	ab 145.–	Bettgestell	ab 85.–
Schreibtisch	ab 135.–	Obermatratzen	ab 55.–
Büchergestell	ab 90.–	Stühle	ab 23.–
		Nachtschill	ab 75.–

Verlangen Sie bitte unverbindlich Offerte.
Lieferung in der ganzen Schweiz frei
Haus.

Ihre alten Möbel werden an Zahlung genommen. Barzahlung
innert 90 Tagen oder in bequemen Teilzahlungen ohne Ri-
siko. Ein Besuch lohnt sich bestimmt. 500 Gratisparkplätze

Möbel-Ferrari, 8645 Jona-Rapperswil
an der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen,
Telefon (055) 27 71 21

Weitere Möbel-Ferrari-Center in Winterthur, St. Galler-
strasse 40, in Brunn SZ, vis-à-vis Bahnhof und in St. Gal-
len, Fürstenlandstrasse 101.

P19-23

Günstig abzugeben

fünf Eiswürfelautomaten

Tagesleistung (kg)	20	50	50	75	200
Neupreis (Fr.)	2400	4500	4500	5700	9500
Spezialpreis (Fr.)	1200	2600	2800	3500	5700

Kältetechnik AG, 3052 Zollikofen
Telefon (031) 57 06 17

6759

Die nächste Skisaison kommt bestimmt - planen Sie den Einsatz schon heute!



Erfassen Sie die Kunden mit unseren
Snack-Pavillons auch auf der Piste.

DÄTSCHMANN

Pavillons-/Verkaufs- und Gewerbeanhänger
Motorverkaufswagen

Hofmatt 615, 5452 Oberrohrdorf
Telefon 056/96 19 10

Zu verkaufen wegen Aufhebung des Parallel-
betriebes

1 Kaffeemaschine

Fabr. Egro Mod. Simplex 4 x 8 Liter mit Ex-
presskolben. Preis zirka Fr. 2000.– (Neupreis
Fr. 12 000.–)

1 Kaffee-Fruchtsaft- Automat

mit Becher-Dispenser, Fabr. Moccomat. Preis
zirka Fr. 1000.– (Neupreis Fr. 8000.–)

1 Geschirr- waschmaschine

Fabr. Hobart Mod. GB 5,8 (3-B-3). Preis zirka
Fr. 6000.– (Neupreis zirka Fr. 50 000.–).

Anfragen über Tel. (01) 47 96 30, intern 21.
6744

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

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

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

**berndorf
luzern**

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

Produkte mit Vorsprung

**Z.B. mit nur 4 ausgewogenen Besteckteilen das Pro-
blem lösen...**

Berndorf System-Bestecke
gestalten es: die 4-teiligen
Besteck-Sätze sind in Nicro-
Edelstahl oder schwerversilbert
auch im Teilservice erhält-
lich und können mit Fisches-
ser und Salat/Dessert-Gabel
ergänzt werden.
Berndorf System-Bestecke
sind in Zusammenarbeit mit be-
kannten Fachleuten des Gas-
trowerbes entstanden und be-
währen sich im harten Einsatz
in zukunftsorientierten Betrie-
ben.

Speziellgeschliff des Mes-
sers, spülmaschinenfeste Ver-
bindung der Klinge mit dem
Griff, Nicro-Edelstahl oder
Schwerversilberung mit ver-
stärkten Aufliegstellen usw.,
sind nur einige der vielen Ein-
zelheiten, die Sie in unserer
ausführlichen System-Doku-
mentation finden werden.

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

Berndorf-Bestecke
Dokumentationsdienst
041 55 95 05

HAMO GS
Gläsernpüler
ab Fr. 2950.–
HAMO Express
Geschirr- und
Gläsernpüler
ab Fr. 4700.–
HAMO-Durch-
schiebe-Auto-
maten
ab Fr. 6830.–

HAMO

Name:

Strasse:

PLZ/Ort:

Bei HAMO
stimmt beides:
Vergleichen Sie **Leistung und Preis**

Für mehr Information und Leistungs-
nachweis bitte Coupon einsenden an:

HAMO AG, Solothurnstrasse 140
2500 Biel 6, Tel. 032 42 40 23

Ist das die Berliner Luft?

Hochrechnungen machen es schon jetzt deutlich: Das laufende Jahr wird 1972 noch übertreffen, das bisher als Spitzenjahr in die Annalen des Berliner Fremdenverkehrsammtes eingegangen ist. Mehr Touristen, mehr Tagungen und auch wieder mehr Besucher aus dem Ausland - dieser Trend hat sich nach einer Bilanz der ersten sieben Monate ganz klar gezeigt.



Der Berliner Kurfürstendamm hat eine neue gastronomische Attraktion: In unmittelbarer Nähe der Gedächtniskirche eröffnete das «Café Gloria». Es präsentiert sich im Jugendstil und soll an das einst hier befindliche berühmte «Café Trumpf» erinnern, in dem sich vor dem Krieg die Filmstars der Ufa trafen. Grüner Marmor, Messing, Mahagoni und Spiegelglas sind die bevorzugten Materialien bei der Einrichtung. Rund 850 000 Mark hat der siebenmonatige Umbau eines ehemaligen Schokoladen-Fachgeschäftes gedauert. 100 Plätze wurden zu ebener Erde geschaffen, 50 weitere sind im Obergeschoss in einem ehemaligen Kino-Konferenzraum entstanden. Zum Angebot gehören 30 Torten, 40 Kuchen- und 12 Kaffee-Varianten sowie Speisen aus der Grill-Bar und Zwischengerichte.

1972 waren über eine Million Touristen nach Berlin gekommen und hatten den Beherbergungsbetrieben der Stadt 2,8 Millionen Übernachtungen beschert. 1974 ging die Zahl auf 960 000 Gäste und 2,6 Millionen Übernachtungen zurück. Letztes Jahr zeigte sich bereits ein leichter Anstieg. In den ersten sieben Monaten dieses Jahres hat man nun gegenüber dem Vergleichszeitraum von 1975 bisher bei den Gästen einen Zuwachs von 5,6 Prozent und bei den Übernachtungen von 5,2 Prozent zu verzeichnen. Für das gesamte Jahr 1976 rechnet Verkehrsamtschefin Dr. Ilse Wolff mit einem rund siebenprozentigen Zuwachs. In der Hotelauslastung liegt Berlin nach München und kurz hinter Hamburg nunmehr von allen deutschen Grossstädten an dritter Stelle.

Starkes Kongressbein

Zum Aufwärtstrend beim Berliner Fremdenverkehr hat ganz massgeblich die zunehmende Beliebtheit Berlins als Tagungsort beigetragen. Vor allem die Zahl internationaler, grosser Tagungen ist gestiegen und wird - so hofft man in Berlin - nach Fertigstellung des neuen Kongresszentrums am Funkturm weiter in die Höhe schnellen. Für 1976 wurden bisher 510 Tagungen mit 103 000 Teilnehmern gebucht. Nicht in diesen Zahlen enthalten sind kleinere Tagungen in den Berliner Hotels, deren Anzahl noch einmal mit etwa 300 zu Buche schlägt. Dass der Aufwärtstrend anhält, zeigt die Tatsache, dass schon jetzt für das Jahr 1977 insgesamt 59 Tagungen mit 131 500 Teilnehmern angemeldet wurden.

Aus der österreichischen Nachbarschaft

Fremdenverkehr im Juli rückläufig

Die österreichischen Fremdenverkehrseinnahmen haben im Juli 1976 im Vergleich zum Vorjahres-Juli leicht abgenommen. Sie waren nach Angaben der Österreichischen Nationalbank mit 8,292 Mia Schilling (derzeit rund 1,161 Mia Fr.) um 0,3 % geringer als im vorjährigen Vergleichsmonat. Die Reiseverkehrsausgaben der Österreicher erhöht sich dabei um 13,7 % auf 3,077 Mia S (rund 431 Mio

Fr.). Die Netto-Deviseneinnahmen fielen um 7,1 % auf 5,215 Mia S (rund 730 Mio Fr.). Vom Januar bis Juli erreichten die Fremdenverkehrseinnahmen insgesamt 30,650 Mia S (rund 4,291 Mia Fr.) oder 7,0 % mehr als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Die Reiseverkehrsausgaben der Österreicher verzeichneten im Zeitraum Januar/Juli eine Zunahme um 7,5 % auf 13,226 Mia S (rund 1,852 Mia Fr.). Die Netto-Deviseneinnahmen lagen mit 17,424 Mia S (rund 2,439 Mia Fr.) um 6,6 % über jenen des Vergleichszeitraums 1975. Die Ausländerübernachtungen waren in den ersten sieben Monaten dieses Jahres um 0,3 % auf 48,5 Mio rückläufig, wobei sich vor allem das schlechtere Juli-Ergebnis mit um 4,4 % auf 20 Mio gefallen Ausländerübernachtungen ungünstig ausgewirkt hat.

Umdenken nötig!

Die Ergebnisse der Tourismus-Saison 1976 haben erneut bewiesen, auf welch schwachen Füssen Voraussagen stehen: Um die Messbarkeit touristischer Arbeitserfolge ist es schlecht bestellt! Als erster Praktiker gibt dies der Präsident des «Bundesverbandes Österr. Kur- und Fremdenverkehrsdirektoren (BÖKFV)», Landes-Fremdenverkehrsdirektor Dr. Aldo Debene, Linz/Oberösterreich, unwunden in einer Stellungnahme zu, in der es u. a. heisst: «Viele Jahre hindurch wurde die Fremdenverkehrsstatistik der Uebernachtungszahlen und Gästeankünfte wie ein goldenes Kalb verehrt. Unter-

schlagen aber wurde dabei der Bettenzuwachs - ein Umstand, der also die wirtschaftliche Effizienz der Branche ganz ausser acht liess. Nun, da der Bettenzuwachs (teils wegen fehlender Investitionen) gebremst ist, stagnieren auch die Übernachtungen. Sind aber deswegen nun alle örtlichen Anstrengungen schlecht gewesen? Bleiben wir doch sachlich, realistisch und nüchtern: Nur eine komplette Erfassung des touristischen Umsatzes und Konsums liefert die echte Bilanz! Bemühen wir uns weiter um jeden Gast, um die Qualität der Leistung, um einen gerechten Preis dafür und um ein Mass der Dinge, das Arbeit und Erfolg gerecht wird!» Dr. Debene lehnt die bisherige «Übernachtungseuphorie» grundsätzlich ab und ruft nach besseren Erfolgsrichtlinien, die auf den neuen Erkenntnissen der Praxis beruhen. Man kann nur erfreut Bravo! rufen und diesem vernünftigen Appell baldigen Erfolg wünschen.

Bergunfälle erfordern Richter mit Bergerfahrung

Der Bergtourismus hat in den vergangenen Jahren zu einer ständig steigenden Zahl von Unfällen aller Grade mit oft zur Klärung von Schuldfragen notwendigen Prozessen geführt. Dabei zeigte sich oft ungenügende Sachkenntnis der Richter für die Rechtsfindung. Der Vereinigung Österreichischer Richter ist es jetzt gelungen, für Richter und staatsanwaltschaftliche Beamte zunächst für Oberösterreich im Gebiet des Grossvenedigers einen Hochalpin-Ausbildungskursus durchzuführen, um die bergrechtlichen Kenntnisse zur Auswertung bei Gerichtsverfahren betreffend Bergunfälle zu erweitern. Referate von Spezialisten über bestimmte juristische Fragen - z. B. Haftung alpiner Vereine für Klettersteige, Haftung von Sportartikel-Herstellern und Inhabern von Sporteinrichtungen, Sicherheitsmassnahmen gegen Bergereignisse usw. - und praktische Übungen unter Assistenz von erfahrenen Gendarmen-Bergerführern rundeten das Programm ab. Die teilnehmenden 32 Richter und Staatsanwälte aus dem Bezirk Linz äusserten sich sehr zufrieden.

Die Wiener reisen am meisten

Die reiseltüchtigsten Österreicher sind die Wiener, das geht aus einer Untersuchung des Österreichischen Statistischen Zentralamtes für das Jahr 1975 hervor: 64,4 Prozent der Bevölkerung machten Urlaubsreisen! An zweiter und dritter Stelle folgten dann mit je etwa einem Drittel der Bevölkerung die Länder Vorarlberg und Salzburg. Dass der Grad der Verdäste-

lung und der Wirtschaftskraft der einzelnen Bundesländer entscheidend die Reiseltüchtigkeit beeinflussen, kommt in dem Bericht deutlich zum Ausdruck. So fuhren von den Burgenländern nur 15,7 Prozent in die Ferien. Als beliebtestes Reiseziel der Österreicher ergibt sich Italien mit 36,5 Prozent aller Österreich-Urlauber, worauf dann Jugoslawien mit 21,8 Prozent und die Bundesrepublik Deutschland in gewissem Abstand mit 8,3 Prozent sowie die Schweiz mit 4,1 Prozent folgen. Bei den Inlandreisen der österreichischen Urlauber lagen früher die Steiermark und Niederösterreich an der Spitze; nach den Erhebungen von 1975 nimmt den ersten Platz nunmehr mit 15,6 Prozent Anteil das Land Salzburg ein. Dann folgen Tirol und Vorarlberg.

Nobelherr und -herberge

Salzburgs «Goldener Hirsch» an österreichische Hotelgesellschaft verkauft. Haftbefehl gegen Konsul Vogel

Das Salzburger Nobel-Hotel «Goldener Hirsch», dessen Besitzer Carl A. Vogel in Konkurs geraten war, ist bei der Versteigerung am vergangenen Freitag in die Hände der «Innsbrucker Hotelgesellschaft Tyrol-Europa» übergegangen, die mit dem Höchstangebot von 46,2 Mill. Schilling Sieger blieb. Damit bleibt das bekannte Haus nicht nur in österreichischem Besitz, sondern es ist gewissermassen Staatseigentum geworden, denn die neue Besitzerin in Innsbruck ist ein Unternehmen der verstaatlichten Grossbank Creditanstalt-Bankverein. Dem allgemein in Salzburg geäusserten Wunsch, dass der bisherige Charakter des Hotels «Goldener Hirsch» erhalten bleiben möge, will die «Hotelgesellschaft Tyrol-Europa» in vollem Umfang entsprechen, jedoch äusserten die Ersteigerer die Absicht, den Betrieb etwas strenger und wirtschaftlicher zu führen als es bisher der Fall war. Ob sich das Unternehmen auch an der Versteigerung des ebenfalls zur Konkursmasse Vogel gehörenden Schlosshotels Fuschl nebst Zubehör beteiligen wird, konnte nicht festgestellt werden. Auch die Prominenz der übrigen Versteigerungsteilnehmer, an der Spitze der Eigentümer der Steigenberger-Gruppe und der Inhaber des «Wienerwald»-Konzerns sowie Vertreter der Oetker-Gesellschaften, gaben in dieser Richtung keine Auskunft. Nach einer Meldung der «Salzburger Nachrichten» hat der Salzburger Staatsanwalt nunmehr die Verhaftung des ehemaligen Besitzers, Konsul A. D. Vogel, verfügt, der dem Vernehmen nach in Ibiza wohnt.

Die gemiedene Branche

Die ungewöhnlich hohe Zahl von 900 000 Arbeitslosen in der Bundesrepublik Deutschland ist zu einem Problem für die Wirtschaft geworden, das auch im Wahlkampf zu einem der wichtigsten Themen wurde. Aber, das deutsche Hotel- und Gaststättengewerbe sucht noch immer Arbeitskräfte.

Berechnungen haben ergeben, dass das inländische Arbeitskräftepotential in den kommenden 15 Jahren um eine Million zunimmt, d. h. dass sich die Vollbeschäftigung noch schwieriger gestalten wird. Nach der Studie über das deutsche Erwerbspersonenpotential wird die Periode des sinkenden deutschen Arbeitskräftepotentials jetzt von einer Phase steigender Erwerbspersonenzahlen abgelöst, die aber schon in der zweiten Hälfte der achtziger Jahre zu Ende gehen wird. Hauptursache dafür ist die vorübergehende Zunahme der Bevölkerung im erwerbsfähigen Alter durch das Nachrücken geburtenstarker Jahrgänge.

Diese Prognosen werden mit besonderem Interesse von dem dringend Arbeitskräfte suchenden Gaststättengewerbe aufgenommen,

denn in dem grösseren Angebot kann die Chance gesehen werden, endlich langfristig die angespannte Arbeitsmarktlage im Hotel- und Gaststättengewerbe zu entkrampfen. In den letzten Jahren musste das Gewerbe vielfach ihren Bedarf durch Teilzeitbeschäftigte decken und mit mehr oder weniger ungeschultem Personal in Teilbereichen arbeiten. Diese Entwicklung geht auch aus dem Statistischen Jahrbuch 1976 des Statistischen Bundesamtes in Wiesbaden hervor. Bei einem Vergleichswert von 100 für das Jahr 1970 waren es im Jahr 1975 nur noch 94,5. Die Vollbeschäftigten im Gaststättengewerbe haben demnach um 5,5 Prozent abgenommen. Die einzelnen Sparten weisen unterschiedliche Veränderungen auf: So haben die Beschäftigtenzahlen in Erho-

lungs- und Ferienheimen, Kantinen, Trink- und Imbisshallen zugenommen, während in allen anderen Bereichen, vor allem bei den Bars, Tanz- und Vergnügungsorten die Zahlen rückläufig sind. Es kann festgestellt werden, dass durch die fehlenden Arbeitskräfte im deutschen Gaststättengewerbe eine Verschiebung von Vollbeschäftigten zugunsten von Teilzeitbeschäftigten stattgefunden hat. Die heutige Arbeitsmarktlage lässt hoffen, dass viele zum Teil provisorische Lösungen korrigiert werden können.

Der römische Brunnen

Schwanengesang für Steigenbergers «Quirinale» in Rom

Sprach man schon vor mehr als einem Jahr von der bevorstehenden, dann aber doch demitierten Schliessung des Hotels Quirinale an der Via Nazionale im Herzen der italienischen Hauptstadt, nun, jetzt ist es soweit. Ende des Jahres wird zugemacht. Das hörte man in Rom aus dem Bericht an die Aktionärsversammlung der A. Steigenberger Hotelgesellschaft. Bedauerlich, dass ein Haus mit 340 Betten, das für viele in Rom Ansässige oder Rombesucher so etwas wie ein «Deutsches Haus» war und das von bewährten Händen des Südtiroler Direktors Gröbner umsichtig geführt wurde, nicht aus den roten Zahlen gekommen ist. Ob daran die «labilen politischen oder untragbaren wirtschaftlichen Verhältnisse in Italien» - so wurde in der Frankfurter Pressekonferenz formuliert - allein Schuld tragen, kann man heute wohl noch nicht definitiv sagen, gibt es doch, gottesdank, in Rom Häuser gleichen Stils und Grösse, ebenfalls in ausländischem Besitz, die trotz der gewiss nicht rosigsten politisch-ökonomischen Lage weiterhin relativ gut ausgelastet sind.

«teen Hotel-bibe» in Genua vom 3. bis 21. November

Die 13. Ausstellung «teen Hotel-bibe» soll in diesem Jahr die qualifizierteste Veranstaltung ihrer Kategorie in Europa werden. Wie in den vergangenen Jahren ist die Ausstellung wiederum ein Treffpunkt für alle verantwortlich tätigen Fachleute in der Fremdenverkehrsbranche, die sich mit Hotel- und Gaststättenwesen, Kongresswesen, Produktion und Vertrieb von Wein und Spirituosen beschäftigen. 1976 wird auf zirka 80 000 Quadratmetern Ausstellungsfläche ein breites Angebot von Anlagen und Einrichtungen sowie Verbrauchsgütern für Hotels und Gaststätten, Bars, Kaffeehäuser und für Unternehmen, die Grossveranstaltungen managen, zeigen. Wenngleich die Ausstellung für Fachleute und Branchen-kundige gedacht ist, für die am 15. und 16. November spezielle Besuchstage vorgesehen sind, ist das grosse Publikum, wie immer schon, gern gesehener Gast.

Stopp für Motorboote auf norditalienischen Seen

Die ersten Umweltschutzprobleme zwangen die Regionalregierung der Lombardei, den Motorbootverkehr auf den oberitalienischen Seen zu beschränken. Insbesondere bei den kleineren Seen Idro, Monate, Comabio, Endine, Moro und Legione ist der Zustand erreicht, dass Verbote in Kraft treten mussten. Möglicherweise werden für die nächstjährige Frühjahrsaison auf allen Seen der Lombardei keine privaten Motorboote mehr zugelassen.

DB-Platzbuchungsservice auch in Italien ein Erfolg

Anfang des Jahres waren die Buchungsanlagen der italienischen Staatsbahnen mit denen der Deutschen Bundesbahn gekoppelt worden, nachdem vor etwa ein Jahr bereits die Schweizer Bundesbahn in den Buchungspool eingetreten war. Über 500 Buchungsterminals reservieren jetzt aus den Platzangeboten Italiens und der Schweiz mehr als 40 000 Plätze monatlich. Im Juni 1976 wurden allein 14 000 Liegewagenplätze in italienischen Zügen auf diese Weise gebucht.

Kredit für die «Alitalia»

Die italienische Luftverkehrsgesellschaft Alitalia hat von der Export-Import-Bank einen Kredit von 20 Milliarden Lire zu 9 Prozent erhalten. Damit wird der Ankauf von 7 Passagierflugzeugen vom Typ B 727 zum Teil finanziert; die Gesamtkosten betragen 65 Milliarden L.

Camping in Italien teurer

Die Preise für Aufenthalte auf italienischen Campingplätzen, die Kosten für Zelt- und Stellplätze für Wohnwagen, sind in dieser Saison bereits zwischen 10 und 20 Prozent höher als im vergangenen Jahr. Man nimmt an, dass sich die Preisspirale Ende der Ferienzeit nochmals um einige Prozente weiter drehen wird.



Dem Luxus verpflichtet. Zweifelloh hat das weltbekannte Peninsula in Hongkong die teuerste Wagenflotte über die ein Hotel verfügt. Die acht neuen astrachanbraunen Silver Shadows waren für Rolls Royces sogar der lukrativste Einzelverkauf, den sie je getätigt haben und einer der grössten Aufträge seit langer Zeit. Die Kostenscheere scheint das Peninsula nicht zu zucken.

Generalunternehmung
ORTOBAU
Zürich

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

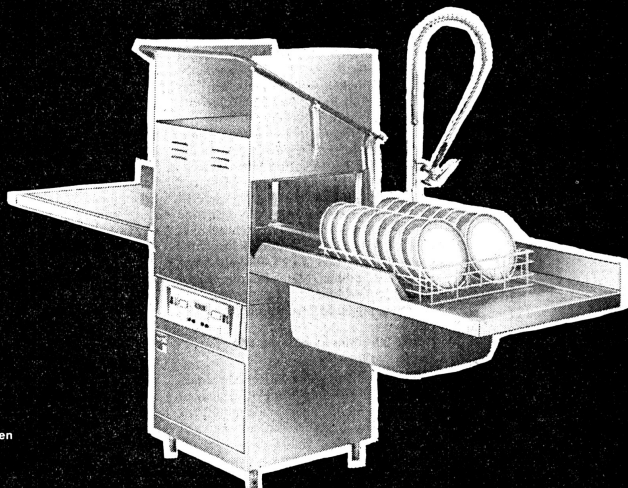
LIBO AG BERN

Geschirrwaschautomaten mit der grössten Leistung!

- LIBO Gläserwaschautomaten
- LIBO Geschirrwaschautomaten
- LIBO Spezialwaschautomaten für Metzgerei- und Backereibetriebe
- LIBO Kasserollenwaschmaschinen
- LIBO Korbdurchlauf- und Fingerbandautomaten

- rationell
- geringer Wasserverbrauch
- platzsparend
- robust
- betriebssicher
- gut ausgebautes Servicenetz mit 20 Servicestellen in der ganzen Schweiz
- SCHWEIZER FABRIKAT

Lassen Sie sich durch unsere Spezialisten beraten



LIBO AG BERN Geschirrwaschautomatenfabrik

Länggassstrasse 65/Gewerbstrasse, 3012 Bern, Tel. (031) 23 83 55/56

Schönheit,
die dauert**SOLA**das wertvolle
Schweizer
QualitätsbesteckJederzeit nachlieferbar –
noch nach vielen JahrenFür Bezugsquellennachweis
und Prospekte:SOLA-Besteckfabrik AG,
6032 Emmen/LU

WMF aktuell

WMF-Kartoffelpurée-Dispenser
Genau nach Mass – und immer frisch – kann eine Portion nach der anderen servierbereit ausgegeben werden. Ein Druck auf den Knopf genügt!

Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Ihr Partner und Berater

WMF Zürich AG
Bernstrasse 62
8953 Dietikon
01/730 42 42

A vendre
1000 matelasà ressorts, coton et laine,
garantie de 15 ans

90x190 cm la pièce Fr. 140.-

95x190 cm la pièce Fr. 150.-

110x190 cm la pièce Fr. 180.-

140x190 cm la pièce Fr. 220.-

rabais de 10 % par 10 pièces;

20 % par 50 pièces.

G.E.M. – meubles-hôtels

1207 Genève

59, rue du XXI Décembre.

6755

Dinge gibt's, an die denkt
man nicht. Vor lauter Arbeit.
Lassen Sie sich doch
einmal den neuen

Universalöfen erklären.
Billigere und schnellere Hitze
bringt kein Ofen. Int.
ARO AG, 2520 La Neuveville

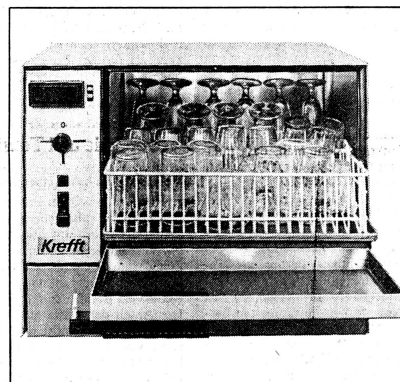
OLMA Halle C Stand 1253

(071) 25 70 83

01/730 42 42

Krefft

Gläserspüler G 700



Wo Getränke serviert werden – ob Barbetrieb,
Restaurant oder Gaststätte – sind Krefft Gläser-
spüler willkommene Helfer.

Drei Programme können vorgewählt werden:

1. Waschen mit Warmwassernachspülung und Nachspülmittel (stark verschmutzte Teile)
2. Waschen mit Kaltwassernachspülung und Nachspülmittel (für frische Getränke)
3. Waschen mit Kaltwassernachspülung ohne Nachspülmittel (vermeidet Bierschaumschwind)

Kleine Aussenmasse: 620 x 500 x 500 mm. Ausführung in Chrom-Nickel-Stahl 18/8. Hostaformdüsen, athermischer Türgriff, leicht herausnehmbare Siebe, Temperaturregelung, Niveauregler, automat. Nachspülmittel-Dosiergerät. Sicherheitsschalter unterbricht den Programmablauf bei versehentlichem Öffnen der Fronttür.

Krefft-Service in der ganzen Schweiz

Coupon

Bitte senden Sie mir die vollständige Dokumentation über KREFFT-Gläserspülautomaten.

HR

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

Practico AG Verkauf 5705 Hallwil Telefon 064/50 11 01

Besuchen Sie uns an der Olma, Halle 2
Stand 239

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl: Telefon:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

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

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

Ancienne adresse

Nom: Prénom:

Entreprise:

Rue: Localité:

Numéro postal d'acheminement:

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom: Prénom:

Entreprise:

Rue: Localité:

Numéro postal d'acheminement: Téléphone:

☐ Membre ☐ Abonné

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

Ist die Lust am Trinken vorbei?

Den Schweizern scheint nach den «Blütenjahren» 1972/73 in den beiden vergangenen Jahren die Lust am Trinken etwas vergangen zu sein. Eine derartige Vermutung wird jedenfalls durch eine Studie der Eidg. Alkoholverwaltung über den Verbrauch alkoholischer Getränke in der Schweiz in den Jahren 1971–1975 und früheren Zeitabschnitten bestätigt.

Zieht man die Zahlen der einzelnen Fünfjahresperioden heran, dann ist zwar für die Periode 1971–1975 global gesehen eine Zunahme des Pro-Kopf-Verbrauchs an Alkohol gegenüber dem Zeitabschnitt 1966–1970 festzustellen, doch bei näherer Analyse der einzelnen Jahresergebnisse ist eine offensichtliche Trendumkehr seit 1974 zu beobachten.

Ein rechter Schluck pro Tag

Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an alkoholischen Getränken (Wein, Obstwein, Bier, gebranntes Wasser) lag in der Periode 1971–1975 mit durchschnittlich 131,1 Litern um 1,5 Liter höher als im vorangegangenen Fünfjahresabschnitt. Dass der seit dem Zweiten Weltkrieg starke Aufwärtstrend im Alkoholkonsum in der letzten Periode nicht mehr so stark war, ist auf die seit zwei Jahren veränderte Wirtschafts- und Lebenslage zurückzuführen. Die Abnahme des Alkoholverbrauchs 1974 und 1975 erklärt sich laut den Verfassungen der Studie, Dr. C. Zurbügg und N. Blanchard, durch die starken Steuer- und Gebührenerhöhungen (bei gebranntem Wasser), andererseits aber auch durch das Ende der Hochkonjunkturperiode (beim Wein) und einer gewissen Sättigung des Marktes (beim Bier).

Der Not-Tropfen ist zerronnen

Dass sich der Konsumrückgang im letzten Jahr besonders stark einstellte, wird in der Studie damit begründet, dass in den Schweizer Familien auch dann der regelmässige Alkoholkonsum nicht reduziert wurde, als die wirtschaftlichen Verhältnisse eine solche Einschränkung erforderlich gemacht hätten. Dank Anlegen von Hausbarn und Weinkellern habe bei Eintreten rezessiver wirtschaftlicher Tendenzen der Kauf beim Handel zwar vermindert, der Konsum jedoch noch eine Zeitlang aufrechterhalten werden können. Im vergangenen Jahr nun scheinen die «Not-vorräte» bei vielen ausgegangen zu sein.

Gebranntes Wasser nahmen die steilste Kurve

Betrachtet man die Entwicklung seit dem Zweiten Weltkrieg, sieht man, dass mit Ausnahme des Obstweins der Verbrauch aller alkoholischen Getränke zugenommen hat. Gegenüber der Periode 1939–1944 hat der Weinverbrauch um 185 und derjenige an gebranntem Wasser gar um 242 Prozent zugenommen. Einzig beim Obstwein ist ein Rückgang um 70 Prozent zu verzeichnen.

Der Weinkonsum war im Zeitabschnitt 1983–1992 am höchsten. Seinen Tiefpunkt erreichte er 1950–1955 mit 33,9 Liter je Kopf der Wohnbevölkerung. Der Obstweinverbrauch fällt seit 1913–1922 ab. Damals betrug er noch 37,8 Liter je Kopf der Wohnbevölkerung, heute nur noch 6,5 Liter.

Im Bierkonsum ist eine Stagnation erkennbar. Er beträgt mit einem jährlichen Durchschnitt von fast 75 Litern je Kopf der Wohnbevölkerung seit 1913–1922 ab. Damals betrug er noch 37,8 Liter je Kopf der Wohnbevölkerung, heute nur noch 6,5 Liter.

Spiegel der Zeit

Der Alkoholverbrauch hat sich in seiner Entwicklung weitgehend der wirtschaftlichen Lage angepasst. Ein Maximum erreichte er in der Periode 1893–1902 mit einem durchschnittlichen jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 185,7 Litern. In dieser Zeit jedoch fehlte weitgehend die breite Auswahl an Ausweischgetränken, wie sie dem Konsumenten angeboten wird. Nach dem Inkrafttreten der Alkoholverordnung von 1930/1932 sank der Konsum auf den Tiefpunkt von knapp über 100 Liter. Die wirtschaftliche Krisensituation während und nach dem Zweiten Weltkrieg hat zweifellos dazu geführt, dass der durchschnittliche Verbrauch unter 110 Litern blieb. Seit dem Beginn der 50er Jahre ist der Alkoholverbrauch konstant gestiegen und erreichte 1973 seinen Höchstwert von 134,6 Litern.

Wie aus den Statistiken weiter hervorgeht, hat in der Periode 1971–1975 jeder Erwachsene (über 18 Jahren) jährlich im Durchschnitt 923 Franken für alkoholische Getränke ausgegeben. In der vorangegangenen Fünfjahresperiode 1966–1970 waren es vergleichsweise «nur» 582 Franken gewesen.

Alkohol wird schneller teurer als beliebter

Wie aus den Statistiken weiter hervorgeht, hat in der Periode 1971–1975 jeder Erwachsene (über 18 Jahren) jährlich im Durchschnitt 923 Franken für alkoholische Getränke ausgegeben. In der vorangegangenen Fünfjahresperiode 1966–1970 waren es vergleichsweise «nur» 582 Franken gewesen.

Wie essen wir 1985?

Originelles Preisausschreiben eines Nahrungsmittel-Unternehmens

Gegenwärtig läuft in der deutschen Schweiz ein Preisausschreiben der Knorr Nahrungsmittel AG, mit dem alle an Ernährungsfragen interessierten Kreise eingeladen werden, sich über unsere Ernährung und die Koch- und Essgewohnheiten der Zukunft Gedanken zu machen und sich schriftlich darüber zu äussern.

Thema: Die Schweizer Küche 1985. Oder, allgemeiner ausgedrückt: Wie essen wir 1985? Dabei geht es nicht so sehr um die Wissenschaftlichkeit der eingezeichneten Arbeiten als vielmehr um lebendige, persönliche und phantasievolle Impulse, wie sich unsere Koch- und Essgewohnheiten in den nächsten zehn Jahren voraussichtlich entwickeln könnten.

Das ist endlich einmal ein Preisausschreiben, das sich in Inhalt und Aufgabenstellung wesentlich von den sonst üblichen Wettbewerben unterscheidet. Gefragt sind nicht Gemeinplätze, sondern Ideen und Anregungen. Die prämierten Beiträge – es können sowohl Einzel- als auch Gruppenarbeiten eingereicht werden – sollen in einer Broschüre veröffentlicht und an alle Wettbewerbsteilnehmer abgegeben werden. Neben der ersten Preisumme – und das ist ein originelles Novum – steht eine zweite Preisumme zur Verfügung, die erst im Jahre 1985 an jene Teilnehmer verteilt werden wird, deren Prognosen sich bis dann am zutreffendsten erwiesen haben. Gewiss ein weiterer Anreiz zum «Mittenden» einer an Ernährungsfragen interessierten breiteren Öffentlichkeit. Detaillierte Unterlagen über diesen ungewöhnlichen Wettbewerb können bei der Knorr Nahrungsmittel AG, Prognose 85, 8340 Thayngen, angefordert werden.

Gastronomie und Tourismus

Der 25. September dieses Jahres wird in die Annalen der schweizerischen Gastronomie als denkwürdiges Datum eingehen. Erstmals war es gelungen, die Spitzen des Gastgewerbes und des Fremdenverkehrs nebst einer grossen Zahl von Fachleuten beider Richtungen zu einer «Conférence à la Table ronde» zusammenzubringen. Diese, einen ganzen Vormittag dauernde Gesprächsrunde, hatte zum Thema: «Gastronomie et tourisme, un mariage indispensable». Die sehr interessante Tagung wurde von A.-P. Bolli, Grand Maître de l'Académie et du Club Prosper Montagné, präsidiert, der als Diskussionsmoderator die Herren Tresch, Präsident des Schweizerischen Hoteliervereins, Moren, Präsident des Schweizerischen Wirtverbandes, Dr. Schär, Vizepräsident des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und Ruffieux, Präsident des Verkehrsvereins Genf, begrüssen konnte. Alle haben es verstanden, in klaren und treffenden Worten eine sehr angeregte Meinungsäusserung zu entfalten – und nicht zuletzt manche nützlichen Anregungen zu geben. Es wurde versucht festzuhalten, auf welche Weise unsere nationale Gastronomie, die Hotellerie und der Tourismus Hand in Hand die heutige Situation bestmöglichst beherrschen können. Nach so viel zutreffenden und guten Anregungen, wobei die Gastronomie im strengen Mittelpunkt stand, war es denn nicht verwunderlich, dass sich nach der Theorie auch eine entsprechende Praxis ergab. Obschon die Veranstaltungen als ihr Ziel und Streben: «Pour la sauvegarde de la gastronomie et des spécialités régionales» auf ihr Banner geschrieben haben, so war es fast unvermeidlich, dass dann am offiziellen Bankett bei Jean Schild im Bahnhofbuffet Genf eine 120 Personen umfassende Tafelgesellschaft eine Speisefolge über sich ergehen lassen durfte – oder wäre hier «müssen» fast besser am Platz? – wo von einfachen, regionalen Leckerbissen nichts zu sehen war. Der Gastgeber, seines Zeichens ein grosser Könnler in kulinarischen Fragen und Präsident des «Club Prosper Montagné» wollte es nicht bei der berühmten Spezialität der Genfer-Küche belassen. Sein Ziel stand höher – und er hat es auch erreicht.

WV

Canapés

Die Hans Giger AG, Bern, die seit Jahren mit Erfolg das Gastgewerbe mit Kaffee, Tee, Tiefkühlprodukten, Konserven und vielem mehr beliefert, übernahm ab 1. September 1976 auch das gesamte Haco-Sortiment.

Mit dieser Angebotserweiterung, die Suppen, Saucen und weitere Zutaten einschliesst, können die beiden Berner Firmen ihre Dienstleistungen verbessern.

Giger hat angekündigt, dass ihn die andauernde und unerwartete Erhöhung der Rohkaffeepreise zwingt, eine erneute Anpassung der Röstkaffee-Verkaufspreise vorzunehmen. Sie werden auf den 15. Oktober um durchschnittlich Fr. 3.– pro kg erhöht.

Haecy Import AG, Reinach, startete dieser Tage auf Plakatwänden, in Zeitungen und Zeitschriften eine Grossaktion für Grand Marnier sour, einen überraschend wohlschmeckenden Longdrink aus viel Eis, ½ Grand Marnier und ½ Rose's Lime Juice. Nutzen Sie die Wirkung dieser massiven Konsumentenwerbung, offerieren Sie Grand Marnier sour, Rotaris und Tischkarten sind bei Haecy erhältlich.

Die Rimuss-Kellerei in Hallau hat eine neue Lagerhalle für eine Million Wein- und Traubensaftflaschen in Betrieb genommen.

Harrogate, England, 8. bis 11. November, im Craven Hotel Internationales Symposium über Anlagenplanung für die Gemeinschaftsverpflegung- und Cateringindustrie



Nachsaion an der Rigi-Sonnenseite

Die Ferienorte der Rigi-Sonnenseite (Weggis, Vitznau, Gersau und Rigi-Kaltbad) bieten noch bis Ende Oktober Eisenbahnferienwochen an (Fahrten mit der ersten Bergbahn Europas, mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und verschiedenen andern Verkehrsmitteln, Besuch im Verkehrshaus Luzern). Das Pauschalangebot für sechs Tage Halbpension, Benützung der Hallenschwimmbäder, regionales Ferienabonnement und weitere Überraschungen ist ab 292 Franken erhältlich. Gute Nachricht kommt auch von Rigi-Staffel: das Berghaus ist wieder eröffnet, nachdem es einer umfassenden Renovierung unterzogen worden war.

«Landsnachtsässe» und Gourmet-Kunst

Im Hotel Château-Gütsch in Luzern findet jeden Donnerstag in den Monaten Oktober/November und Februar/März ein «Schwyzer Landsnachtsässe» (Landsknechtessen) statt. Während die Gäste schmausen, singt Bänkelsänger Adrian Klapproth Lieder aus vergangenen Zeiten. Im Palace Hotel in Luzern werden seit dem Umbau des See-Restaurants «Gourmet» regelmässig Bilderausstellungen durchgeführt.

Wandern, schwimmen, Fitness trimmen

«Wandern Sie sich fit in den Wintern», lautet der Slogan der Verkehrsvereine des Amtes Entlebuch, die in diesem Herbst zusammen mit der Schweizer Reisepost interessante geführte Wanderungen durchführen. In Göschenen steht seit kurzem ein geheiztes Hallenschwimmbad als Bestandteil eines Sportzentrums, zu dem auch eine Turnhalle und ein Tennisplatz gehören, in Betrieb. Ein neues Fitness-Center hat Karl Hürlimann mit seinem Lymphedem-Drainage-Therapeuten in Walchwil eröffnet; das Zentrum dient nicht nur Spitzensportlern und Managern zum Fitnesstrimmen, sondern auch Rekonvaleszenten zu Rehabilitationskuren.

Erneuertes Museum

Im Flecken Beromünster, wo die Arbeiten zur Restaurierung der in den Anfängen auf die Romanik zurückgehenden Stiftskirche ihren Fortgang nehmen, ist im «Truchsessenhause der Wolhuser» an der Zentralstrasse in den letzten Wochen an der Neugestaltung der Sammlungen alter Möbel, Bilder, Geräte, Waffen und Kleingegegenstände gearbeitet worden. Das Museum im Truchsessenhause, das auch als «Schloss Beromünster» bezeichnet wird und übrigens die älteste Buchdruckerei der Schweiz enthält, soll künftig der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.

Engelberg wieder mehr Kurort

Der gedämpfte Optimismus für das Jahr 1975/76 habe sich bewährt, stellt der Kur- und Verkehrsverein Engelberg in seinem Jahresbericht fest. Der Tourismus sei zwar von der Rezession mitgetroffen worden, jedoch sei die von einigen befürchtete Krise nicht eingetreten. In dem von Mai 1975 bis April 1976 reichenden Berichtsjahr gingen die Ankünfte um 4,8 Prozent auf 71 180 zurück, die Übernachtungen um 6 Prozent auf 546 733. Gut zwei Fünftel der Übernachtungen entfielen auf die Parahotellerie. Drei Viertel der Gäste waren Ausländer. Bei den Schweizern war im Sommerhalbjahr eine Zunahme von 10,6 Prozent, im Winterhalbjahr ein Rückgang von 11,7 Prozent zu verzeichnen. Die Luzern-Stans-Engelbergbahn beförderte 380 994 Personen (Vorjahr: 373 959) nach Engelberg oder von dort zurück.

Engelberg, so bemerkt der Kurdirektor mit Blick auf die Zukunft, müsse wieder mehr zum eigentlichen Kurort zurückkehren. Er denke dabei insbesondere an die Lösung der Konfliktsituation Verkehr/Spaziergänger und an den Ausbau der Spazierwege im Sommer und Winter. Für den kommenden Winter ist übrigens als neue Leistung für die Sportler die Ausgabe einer Tageskarte für alle Bergbahnen und Skilifte vorgesehen. sda

Trotz Luzern-Boom rückläufig

Im Verkehrsverband Zentralschweiz macht man sich Gedanken über die sinkenden Ankünfte- und Logiernächtezahlen. Bis Ende Juli des laufenden Jahres mussten gegenüber dem Vorjahr weitere Rückschläge verbucht werden, und dies, obwohl die Stadt Luzern – namentlich dank dem Amerika-Geschäft – steigende Frequenzen verzeichnete. Insgesamt sind die Logiernächte im Zeitraum Januar bis Juli 1976 gegenüber dem Vorjahres-Vergleichszeitraum um rund 120 000 auf knapp unter 2 Millionen gesunken. Man hofft im Verkehrsverband Zentralschweiz, künftig vermehrt Schweizer Gäste für Ferien in der Innerschweiz zu gewinnen; entsprechend soll die Werbung im Inland verstärkt werden. -fl-



Bei Karstadt in Hamburg

Bis Mitte Oktober ist die Skiregion Adelsboden-Lenk in einer Filiale des Reisebüros Karstadt in Hamburg mit einer Ausstellung zu Gast. Die beiden Kurdirektoren konnten an einem offiziellen Empfang über 30 Pressevertreter begrüßen.

Eden wird abgebrochen

Das in Bahnhofnähe gelegene Interlaker Hotel Eden fällt der Spitzhacke zum Opfer. Das 94 Betten aufweisende Haus ist im Besitz der Migros-Genossenschaft. Über die künftige Verwendung des Areals ist noch nichts bekannt.

Beatenberg: Gratis-Aktion wiederholt

Erneut gewähren 11 Hotels und Pensionen des Kurortes Beatenberg ihren Gästen eine Ermässigung besonderer Art: Wer in der Zeit vom 2. Oktober bis zum 19. Dezember 1976 in einem der Aktion «Gratisferien» angeschlossenen Hotel zwei oder drei Wochen – 14 oder 21 Tage – Ferien verbringt, dem werden nur 12 beziehungsweise 18 Pensionstage auf die Rechnung gesetzt.

Arbeitslose in Kandersteg

Auf Vermittlung der Wirtschaftsdirektion der Stadt Bern haben Arbeitslose aus der Bundesstadt in Kandersteg wertvolle Arbeitsstunden zum Ausbau verschiedener Kurortseinrichtungen geleistet. So konnten die Schlittelbahn verbessert, Alpwegen zu Wanderwegen umgebaut und die Langlaufloipe auf Doppelspur erweitert werden. Die freiwilligen Helfer wurden in Kandersteger Hotels zu AHV-Ansätzen einquartiert.

Platz für 133 Bergkondor

Die obere der beiden Konkordiahütten – sie gehören der Sektion Grindwald des Schweizer Alpenclubs – ist für 282 000 Franken umgebaut. Die Zahl der Schlafstellen von 36 auf 84 erweitert worden. 49 weitere Schlafstellen weist die untere Hütte auf. Hubschrauber der Schweizer Armee flogen insgesamt 13 Tonnen Material zu der auf 2840 m ü. M. gelegenen Baustelle. Die Berner Oberländer Helikopter AG (BOHAG) flog zusätzliche 40 Einsätze.

Wild oder Herbst?

Seit es den vorfabrizierten Pfeffer gibt, ein Schnitzel vom Reh garniert mit halbem Pfirsich und roter Kirsche als Wildspezialität akzeptiert wird und beim Rehrücken der Preis Qualitätsmerkmal sein soll, ist die Jagd zum gastgewerblichen Je-ka-mi geworden, bei dem der Jäger noch Küchen-Latein gefordert wird. Wild ist, was man während der Jagdsaison serviert, könnte eine etwas bösartige, jedoch nicht völlig aus der Luft gegriffene Definition lauten. Die Ignoranz der Essenden ist aber nicht minder gross als diejenige der Kochenden.

Doch auch aus der Mirza-Tiefenbahn führen gottseidank immer noch Pfade über hervorragende, seit Generationen gepflegte Hausrezepte bis hinauf zu den Gipfeln, wo Wild Vollendung einer grossen Küche ist. Während es beim Gros Wild gibt, weil es Herbst ist, ist bei den Eingeweihten Herbst, weil es Wild gibt. Rebhuhn, Fasan, Reh, Hirsch und Gemse in der Küche, das lässt einen Urinstinkt vibrieren, teilt sich erregend dem Geruch, Geschmack und Auge mit. Die Leidenschaft des Jägers springt über auf den Koch. In der Terrine, am Spieß, in der Cocotte wandelt er das Erlegte zum Genuss, dem der Feinschmecker erliegt.

Es gibt im Lande viele Betriebe, wo die Wildsaison in jeder Beziehung ein Höhepunkt bedeutet. Sie dürfen sich alle eine Scheibe von dem grossen Lob abschneiden, das sich der Schweizerhof in Bern mit einer raffinierten Auswahl exzellenter Gerichte aus seinem «Festival de la chasse» errungen hat. Da muss man sich einfach die Lippen noch Stunden danach lecken. Es sind Wildgedichte, die Wildspezialitäten vergessen lassen. MK

Aber doch nicht so dumm?

Ein Drittel der landesweiten Informationskampagne über Schweizer Weine ist gelaufen. Vier von zwölf Grossinseraten sind erschienen. Und das Gastgewerbe hat immer noch nicht geschaltet.

Eine Umfrage bei allen Mitarbeitern der Geschäftsstelle SHV hat ein bedenkliches Resultat gezeigt. Obwohl einzelne in letzter Zeit in der ganzen Schweiz herumreisen, ist keinem einzigen in irgendeiner

Gaststätte eine besondere Verkaufaktion für Schweizer Wein aufgefallen. Nur eine Dame glaubte, sich schwach erinnern zu können, dem Signet irgendwo begegnet zu sein.

Sind die 28 000 Schweizer Wirte und Hoteliers etwa nicht stolz auf unsere Schweizer Weine, wie dies in einem der Inserate (erschienen in der letzten Ausgabe der Hotel-Revue) gesagt wurde? Oder sind sie so dumm, die Werbetreibenden, welche andere ausgeben, nicht zu nutzen? Oder sehen sie volkswirtschaftliche Zusammenhänge nicht? Jetzt ist nicht nur der Moment, den Schweizer Wein ins gute (Verkaufs-)Licht zu rücken, sondern auch eine günstige Gelegenheit, das von übermühten Kollegen untergrabene Vertrauen in die Weinpreisgestaltung des Gastgewerbes wieder herzustellen.



Für Ihre Werbung:
Unsere Zündholzbrieft oder -schachtel.

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

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Hôtel de Strasbourg Genève

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Zimmermädchen

(Schweizerin oder Aufenthaltsbewilligung)
Gelegenheit, Französisch zu lernen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die
Direktion.

6774

Wir suchen

Hotel-Direktor

(evtl. Aide-Direction-Ehepaar)
zur Führung unserer 100-Betten-Hotels mit
Restaurant und Bar bei Zürich.
Wir stellen uns eine dynamische Persönlich-
keit vor, mit viel Sinn für Werbung, Gäste-
betreuung, Betriebs- und Personalführung.

Bewerbungen sind zu richten unter Chiffre
6778 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für unsere langjährige

Sekretärin

in gut gepflegtem und komfortablem Hotel
Ersatz.

Die Dame, die über Deutsch-, Englisch-, Fran-
zösisch- und Italienisch-Kenntnisse verfügt,
wolle uns bitte Zeugnisse und Fotos senden.
Gute Behandlung sowie Achtung sind Ihnen
zugesichert, und angemessener Lohn und
Freizeit.

Fam. Meier-Selvanizza

Hotel Olympia Zürich

Telefon (01) 54 77 66

6754

Hotel Walliserhof, Zermatt

sucht nach Übereinkunft

Restaurationstochter

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel
Walliserhof, Zermatt, Telefon (028) 7 71 02.

6747

Gesucht für die Wintersaison

Serviertochter

auch Anfängerin, für Tea-room

Zimmermädchen Officemädchen

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Hotel Hannigalp und Tea-room Valesia
3925 Grächen
Telefon (028) 4 01 55 oder 4 06 89

6748

Chef saucier – Tessin

Hôtel de grande renommée, dans ville tessinoise cherche pour date à
convenir

chef saucier

de grande qualité et expérimenté.

Possibilité d'avancer comme sous-chef.
Place à l'année, mais si désiré aussi possible seulement pour saison d'été
(mars-octobre).

Préférence Suisse ou permis de travail B.

Offres sous chiffre 6709 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Für mein neues

AMMANN'S ALTSTADT-TEA ROOM

suche ich ein

Geranten-Ehepaar

Ich wünsche ein verantwortungsbewusstes Ehepaar mit fundier-
tem fachlichem Können und mit praktischer Erfahrung in moderner
Betriebsführung. Voraussetzung, um diesen anspruchsvollen
Posten zu besetzen, ist eine mehrjährige Tätigkeit im Gastgewer-
be. Sie und Ihre Frau sollten fähig sein, den Betrieb zu organisie-
ren, zu improvisieren, Kontakte zu schaffen und dabei Ordnung
und Übersicht zu bewahren.

Er:
Selbständige Führung von Küche, Einkauf, Personal usw.

Sie:
Gründliche Kenntnisse aller anfallenden Aufgaben, Buffet und Ser-
vice, Freude am Verkaufen und am Umgang mit Gästen, Flair für
Personalführung.

Ich biete:
Gründliche Einarbeitung in Ihre Aufgabe, weitgehende Selbstän-
digkeit, Leistungslohn mit Gewinnanteil sowie eine Top-Altstadt-
wohnung zu einem Vorzugszins.

Wenn Sie eine entsprechende Ausbildung im Gastgewerbe haben,
im Besitze des Fähigkeitsausweises sind und die notwendige
Portion Initiative und Begeisterungsfähigkeit für eine solche Auf-
gabe mitbringen, senden Sie Ihre schriftliche Offerte mit Hand-
schriftprobe, lückenlosem Lebenslauf, Fotos und Referenzen an:

Herrn H. J. Ammann

HOTEL AMMANN

Kirchgasse 4, 8001 Zürich

Arosa

Für kommende Wintersaison suchen wir fol-
gendes bestqualifiziertes Personal:

Büro: **Sekretär**
(NCR 42, Kassa, Réception)
Büropraktikant

Loge: **Telefonistin**
Nachtportier

Etage: **Etagenportier**
Portier/Kondukteur
Gouvernante

Küche: **Chef de cuisine**
Chef de partie
Commis de cuisine

Service: **Restaurationstochter**
Restaurationskellner
Saalkellner

Bewerbungen mit Lohnanspruch, Zeugnisko-
pien und Foto sind zu richten an
Hotel Brüggli, 7050 Arosa.

6776

Hotel Misani Oberengadin

Wir benötigen für die Wintersaison (Dezem-
ber bis April)

Saaltöchter oder Saalkellner Zimmermädchen Lingeriemädchen Officeburschen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Ge-
haltsansprüchen erbeten an:

Hotel Misani,
7505 Celerina

6753

Hotel Schweizerhof Andermatt

Charly Bar Dancing

sucht für folgende Wintersaison

Barmaid Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Fam U. Wicki-Escher,
Hotel Schweizerhof,
6490 Andermatt
Telefon (044) 6 71 89

6751

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

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

Schweizer Hoteller-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

hier abtrennen

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



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

Alpes vaudoises, hôtel de tout premier ordre, propose les postes suivants à partir du 15 décembre 1976, pour saison d'hiver ou pour 9 mois:

restaurants:

**un chef de rang
un demi-chef de rang
un commis de rang
un commis d'étages**

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

6690



Buffet de la Gare Cornavin

Tous les sports: Côté en musique

J. E. Schild



Tel. 32 43 06

cherche

gouvernante et aide directrice

Date d'entrée 1er novembre 1976 ou à convenir.

Envoyer curriculum vitae ou téléphoner au 32 43 06 (int. 34) afin de prendre rendez-vous.

6673

Atlantic Hotel, Hamburg

Unser Haus, mit 330 Zimmern und Appartements, im Herzen Hamburgs und direkt an der Alster gelegen, verdankt sein weltweites Renommée nicht zuletzt seiner herausragenden Gastronomie. In unseren beiden Restaurants präsentieren wir Spezialitäten der regionalen Küche sowie Gerichte der klassischen und neuen französischen Küche. Die Banketträume, die zu den schönsten und grössten in Deutschland zählen, bilden den glanzvollen Rahmen für kleinere soignierte Essen wie grosse Kongresse, Bälle und Empfänge. Auch auf dem technischen Sektor entsprechen unsere Küchen dem modernsten Stand überhaupt.

Zur Komplettierung meiner Brigade suche ich noch

1 Sous-Chef 2 Chefs de partie

die über die entsprechenden fachlichen und menschlichen Qualitäten verfügen, um mich optimal zu unterstützen. Sollten Sie Interesse haben, mit mir zusammenzuarbeiten, schreiben Sie mir bitte. Ein aufgeschlossenes Betriebsklima, leistungsgerechte Bezahlung, Unterkunft sind gewährleistet.

Wolfgang Paulmann, Küchenchef
Atlantic Hotel, D-2000 Hamburg

46-5905-140

Tessin/Locarno

Wir sind ein Familiensaisonbetrieb, 2. Kat. A, mit 130 Betten, und suchen auf den 1. Januar 1977, in Jahresstelle, einen

Chef de service

Wir bieten:

- interessante, vielseitige und selbständige Tätigkeit,
- gutes Arbeitsklima,
- geregelte Arbeitszeit,
- der Verantwortung entsprechende Entlohnung,
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir erwarten:

- Initiative und Freude an der Arbeit,
- aktive Unterstützung der Betriebsleitung,
- freundlicher Umgang mit den Gästen,
- Führung einer mittleren Brigade.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 4967 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6211



El Robinson Club Hotel
Jandia Playa

en Fuerteventura, Islas Canarias, está buscando un

Jefe (Director)

de Club Hotel

edad: entre 30 y 40 años

Ingreso: tan pronto que sea posible.

Calificación:

experiencia profesional en la hostelería en cargos directivos, con título español «Director de empresas turísticas», conocimientos profundos en la administración de hoteles, conocimientos en idioma alemán.

Características

cumplido, inconventional, comunicativo, deportivo.

La cadena de los Clubs de Robinson se encuentra en una rápida expansión. Los Clubs están situados en Kenya, Suditalia, Grecia, Francia y en España. Nuestra sociedad es una subsidiaria de la Touristik Union International (TUI) y de la A. Steinberger Hotelgesellschaft.

Le gustaría cooperar con nosotros en la realización de nuestras ideas, formando un club ideal de vacaciones? Su solicitud será dirigida entonces a:

Robinson Hotels GmbH KG

at. Sr. W. A. Mankel
D-6000 Frankfurt/Main
Bethmannstrasse 33

Lo que Ud. podrá esperar de nosotros, se lo comunicaremos personalmente.

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Wir suchen in die anspruchsvolle Mensa Polyterrasse in Zürich

Küchenchef

Das vielseitige Arbeitsgebiet verlangt vom Bewerber:

- grosses, solides Fachwissen
- ernährungsphysiologische Kenntnisse
- Organisations- und Führungstalent
- Gabe zur Personalführung
- Menuegestaltung
- Kalkulation

Der Bewerber darf erwarten: moderne Kücheneinrichtung (konventionell und Automaten), gute Arbeitsbedingungen, Sozialleistungen.

Melden Sie sich bei:

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst,
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich,
Telefon (01) 32 84 24 Intern 23 (Fräulein Zimmermann)

P 44-855



Sunstar Hotel Lenzerheide

Ein modernes, zentral gelegenes, sportliches Erstklasshotel mit 170 Betten.

Restaurant - Terrasse - Bar - Hallenbad - Sauna

Wir suchen für die kommende Wintersaison, mit Eintritt auf 10. Dezember, einen qualifizierten

Chef de service

für unser gut frequentiertes A-la-carte-Restaurant mit 150 Plätzen.

Wir fordern:

- Idealalter 24-28 Jahre
- absolvierte Kellnerlehre oder gleichwertige Ausbildung
- Berufs-Praxis
- tranchier- und flambierkundig
- Erfahrung in der Lehrlings-Ausbildung
- Schweizer Bewerber erhalten den Vorzug.

Wir bieten:

- den Fähigkeiten entsprechendes Salär
- geregelte Arbeitszeit
- Selbständigkeit.

Auch die Stelle eines

Bar-Commis

in unserer öffentlichen Bar (mit Unterhaltung) ist noch zu besetzen.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an

H. Imboden, Direktor
Sunstar-Hotel, 7078 Lenzerheide,
Telefon (081) 34 24 91

6629

Kommen Sie zu uns in die «Rôtisserie Charolaise» als

Chef de rang

Eine Rôtisserie im Stil der berühmten Rinderzucht und Weingegend Frankreichs. Mit Delikatessen vom Grill, Fischspezialitäten und raffinierten Flambées. Eine gute Küche erfordert einen erstklassigen Service!

Der Chef de rang arbeitet in eigener Station und es ist seine Aufgabe, die Speisen schnell und kunstgerecht zu servieren und sich zufriedene Stammgäste zu schaffen.

Eintritt nach Übereinkunft - bitte wenden Sie sich für alle weiteren Informationen an unseren Personalchef, Herrn Bodo Schöps.

6676

Bewerbung einsenden an:

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



Wir suchen in Jahresstelle

Chef de réception

in modernes Zweitklass-Hotel
in Luzern (180 Betten)

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Überwachung der Korrespondenz des Hotelsekretariates, Bedienung der NCR-Buchungsmaschine und allgemeine Réceptionsarbeiten.

Geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung und gutes Arbeitsklima werden geboten.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnissen an

Direktion Hotel Kolping, Friedenstrasse 8,
6006 Luzern, Telefon (041) 22 29 01

112.166.613

Für das Spezialitätenrestaurant **Rosenberg** in Zug suchen wir auf 15. Dezember 1976 folgende Mitarbeiter:

1 Commis de cuisine 1 Restaurationstochter

In gepflegten Speiseservice

1 Restaurations- praktikantin 1 Buffetbursche

Wenn Sie Wert auf eine gute Zusammenarbeit in einem jungen Team legen, melden Sie sich bitte bei:

Herrn Franz Erni, Restaurant Allod,
7078 Lenzerheide,
Telefon (081) 34 22 20, Privat (081) 34 23 47
13-28982

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

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

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

Assistentin

übertragen können. Der Aufgabenbereich umfasst die Führung und Überwachung der Service- und Officeangestellten, die Erstellung der Arbeitspläne in Zusammenarbeit mit dem Chef de service, die Vertretung des Chef de service in dessen Abwesenheit, administrative Arbeiten, Kontakt mit Gästen.

Wir erwarten:

abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach oder Gastgewerbe, mehrjährige Praxis in ähnlicher Stellung, Fähigkeit zur Personalführung, Fremdsprachen, gute Umgangsformen, sicheres Auftreten.

Wir bieten:

Mitarbeit in gut eingespieltem Team, zeitgemässes Salär, gute Arbeits- und Anstellungsbedingungen, vorzügliche Sozialleistungen, sorgfältige Einführung in das Tätigkeitsgebiet.

Nähere Auskunft erteilen gerne:

Frau G. Weiss, Leiterin
Personalrestaurant Horburg
Ciba-Geigy AG
Müllheimerstrasse 195
4057 Basel
Telefon (061) 36 27 14

SV-Service
Schweizer Verband
Volksdienst
Neumünsterallee 1
Postfach 124
8032 Zürich
Telefon (01) 32 84 24
intern 51

03-2992

Les restaurants du Glacier des Diablerets

engageraient dès fin janvier 1977

couple de direction

lui de préférence cuisinier.

Prière d'adresser vos offres à:

M. F. Lüscher
Leysintours SA, La Pyrole, 1854 Leysin VD.
6705


Hotel Hold, 7050 Arosa

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für lange Wintersaison

Sekretärin Alleinportier

(Schweizer, Führerausweis A)

Commis de cuisine Serviertochter Hilfslingere

Offerten sind erbeten an
Hotel Hold, 7050 Arosa
6736

sucht für November in Jahresstelle

Réceptionist(in)

D, E, F, NCR 42

Kellner(in) Buffettochter Küchengehilfe(in) Zimmermädchen oder Lingère

Offerten mit Lebenslauf und Foto, Zeugnis-
kopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten anFelix Keicher, Pradafant 18
FL-9490 Vaduz
6764


Für unsere Kellerbar suchen wir

Barmaid

(selbständig, sprachkundig)
und

Serviertochter

(Das Lokal ist nur abends offen.)

Senden Sie bitte ausführliche Offerten
an:

HOTEL MARGNA

6704

S. D. Müssgens-Hürzeler
7515 Sils-Baselgia, Engadin
Telefon 082/45306

Seeländisches Pflegeheim Mett, Mühlestrasse 11, 2504 Biel.

Wir suchen für sofort

Hausangestellte

in Jahresstelle. Schweizerin oder Ausländerin
mit Bewilligung C.
Zeitgemässe Entlohnung nach kantonaler
Verordnung, Pensionskasse. Auf Wunsch
Zimmer im Hause.Die Heimleiterin, Frau G. Knutti, erwartet ge-
ne Ihren Anruf Telefon (032) 41 23 88.
06-22738

cherche pour entrée immé-
diate ou à convenir

dactylographe

(à mi-temps éventuellement)

conclierge de nuit portier d'étage chasseur voiturier

Faire offres à
l'Hôtel Beau-Rivage,
13, quai du Mont-Blanc,
1201 Genève.
6750


Gesucht per sofort oder
nach Übereinkunft:
versierte, freundliche,
jüngere
Serviertochter
Für den selbständigen
Service in unserer
gepflegten
Börse-Stube
Zentrale Lage. Geregelter
Arbeitszeit.
Guter Verdienst.
Samstag/Sonntag frei.
709
Bleicherweg 5, beim Paradeplatz Zürich.
Telefon 01 27 23 33


Falkenstrasse 6
8008 ZürichWir suchen für unser
Stadrestaurant in mittlere
Brigade

Commis de cuisine (eventuell Hilfskoch)

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an die
Direktion. Telefon (01)
47 76 00 (vormittags bis 15
Uhr).
6745Hotel Monopol in St. Moritz
sucht für kommende Saison
von zirka 20. November 1976
bis zirka 15. April 1977 fol-
gende Mitarbeiter:

Office-/Economat- gouvernante Chef de grill (Koch)

Offerten mit den üblichen
Unterlagen bitte an das Hotel
Monopol, Direktion, St. Mo-
ritz.
6746

Hotel-Restaurant Beau-Site 3800 Interlaken

sucht für Anfang Dezember

Entremetier

(Jahresstelle)

Serviertochter

(Jahresstelle)

Demi-chef de rang Buffetbursche Officemädchen

Offerten mit den üblichen
Unterlagen sind zu richten
an: Max Ritter.
6785

Brasserie Centrale Morges

cherche pour entrée dès
possible

serveuse

R. Tanner
téléphone (021) 71 25 91
6737

Verbier

Hôtel-restaurant des Tou-
ristes, cherche un

jeune cuisinier

travaillant seul.

Faire offres avec prétentions
de salaire et certificat
téléphone (026) 7 11 47
6739


Wir suchen für unser
Restaurant im Zentrum von
Winterthur
**Chef de partie
Commis de cuisine**
Es erwarten Sie ein nettes
Team und sehr gute Arbeits-
bedingungen. Bitte rufen Sie
uns an.
Restaurant SAISONS D'OR
Stadthausstrasse 69
Telefon (052) 23 77 03
P 44-2473

Kleiner Betrieb im Engadin
(45 Gäste) sucht

Hilfe des Patrons

Verantwortungsvoller
Posten. Mithilfe überall. (Üb-
riges Personal vorhanden).
Italienischkenntnisse und Ur-
teilsvermögen über Qualität
der Küche notwendig.
Gute Behandlung zugesich-
ert, geregelte Freizeit. Ein-
tritt Mitte Dezember.Offerten unter Chiffre
OFA 3517 Zc an Orell Füssli
Werbe AG, 8022 Zürich/
Postfach.

Warum nicht eine Salson in Zürich?

Restaurant im Opernhaus
sucht deutschsprechende
Mitarbeiterinnen.

1 Serviertochter

Fixlohn

1 Buffetmädchen

Salsonbewilligung bis

30. Juni 1977.
Schreiben oder telefonieren
Sie an
R. Zimmermann
Schillerstr. 1, 8001 Zürich
Telefon (01) 47 01 40, von 9
Uhr bis 14 Uhr od. ab 18 Uhr.
OFA 150.232.115Gesucht per sofort oder nach
Übereinkunft:

Chef de service

(evtl. Chef de rang,
der sich weiterbilden möch-
te)in Wil, Speiserestaurant (Ro-
tisserie).Flambier- und tranchierkun-
dig. Es kommen nur gewand-
te und seriöse Bewerber mit
guten Umgangsformen in
Frage.Gute Entlohnung, evtl. Zim-
mer im Hause.Offerte mit Bild unter Chiffre
OFA 209 Wi an Orell Füssli
Werbe AG, Postfach 43
9500 Wil.Gesucht auf 1. Dezember
1976

Geschäftsführer

(Chefrötisseur)

zur selbständigen Führung
einer exkl. Rötisserie in der
Ostschweiz (evtl. Mithilfe der
Frau).Gute Entlohnung mit prozen-
tualer Beteiligung. Auf
Wunsch später Übernahme
möglich.Es kommen nur seriöse Be-
werber in Frage, die sich für
eine Dauerstellung inter-
essieren.Offerten mit Bild unter
Chiffre OFA 210 Wi an Orell
Füssli Werbe AG, Post-
fach 43, 9500 Wil.

Restaurant Motel Mon Abri, Merligen

Thunersee, sucht für sofort
oder nach Übereinkunft
tüchtige

Köchin

in Jahresstelle. Sowie

Serviceaushilfen

(2 Tage in der Woche und
sonntags)Offerten erbeten an:
Familie Fritz Wyler
Mon Abri
3658 Merligen
Telefon (033) 51 13 99
P 05-24403

Hotel De la Paix Luzern

sucht tüchtige

Sekretärin

in Jahresstelle. D, F, E.

Offerten erbeten an:
F. Zehnder, Telefon (041) 23 73 73

6670

Dorta Bar-Dancing, Zuoz

Wir suchen für die Wintersaison, ab 16. De-
zember 1976 eine tüchtige, sympatische und
sprachkundige

Barmaid

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und
Gehaltsansprüchen sind zu richten anJ. Bombelli, Restaurant Dorta,
7524 Zuoz

6682



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

sowie tüchtige

Chef de service

(weibl.)

für gepflegten Bankettservice. Unsere Gäste
erwarten einen tadellosen, zuvorkommenden
Service.Weitere Bedingungen: Perfekte berufliche-
und Fremdsprachen-Kenntnisse, Organisa-
tionsstalent, Takt, Begabung für Personalfüh-
rung.Schriftliche Offerten an:
P. Halter, Limmatquai 42
8001 Zürich, Telefon (01) 47 95 90

6681



**Flughafen-
Restaurants**
8058 Zürich-Kloten
Tel. 01 814 33 00

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

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir
noch folgende Mitarbeiter

Serviertochter

(auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Officebursche

Commis de rang

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen inter-
essieren, schreiben Sie uns oder rufen Sie
uns doch gleich an. Unsere Herren Gerber
oder Grohe werden Sie gerne zu einer per-
sönlichen Besprechung einladen.
5857

CABARET DANCING

MOCAMBO

Wir suchen für unsere

Scotch-Bar

in Jahresstelle
eine junge, gut präsentierende

Barmaid

(es kann auch eine nette Serviertochter angelernt werden).
Wir bieten guten Verdienst und angenehmes Arbeitsklima.Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren wenden Sie sich bitte an
Herrn H. Sturzenegger, Dancing Mocambo,
Genfergasse 10, 3011 Bern,
Telefon (031) 22 50 41 (ab 16 Uhr)

79-901

Täsch bei Zermatt

Gesucht auf 15. Dezember 1976

Anfangssekretärin

in Jahres- oder Saisonstelle. Kost und Logis im Hause.

Offerten an
Hotel Garni Elite
3921 Täsch, Telefon (028) 7 62 26

6698

Graubünden

Wir suchen auf die Wintersaison 1976/77
freundliche

Serviertochter

Wenn Sie Interesse an diesem Posten haben,
senden Sie Ihre schriftliche Offerte mit Zeugnis-
kopien und Foto anBar Dancing La Treglia
7180 Disentis

6692

Hôtel de premier ordre cherche pour fin jan-
vier - 1er février 1977secrétaire
réceptionnistequalifiée, pour travaux de réception, cor-
respondance, NCR, connaissance des lan-
gues F, A, E indispensable. Place à l'année.Faire offre avec copies de certificats et photo
à:Hôtel Du Lac, Rue de Lausanne 70
1110 Morges

6675

Livet Vevey

Le restaurateur du Château d'Oron
cherche

gardemanger

(chef de partie)

expérimenté et sachant travailler seul. Condi-
tions de travail agréables. Libre le soir.
Offres avec certificats et photo à
Livet Restaurant-Boulangerie-Confiserie
a. s. de J. Goetzinger, rue du Simplon 48
1800 Vevey, téléphone (021) 51 13 69

6688

Hotel Adler, 3715 Adelboden

Wir suchen für Wintersaison 1976/77, mit Ein-
tritt auf 15. Dezember 1976

Serviertochter

(Restaurant und Dancing).

Offerten an P. Trachsel,
Telefon (033) 73 21 61.

6615

Im Auftrag einer befreundeten Brauerei suchen wir auf Frühjahr
1977 oder nach Übereinkunft, zur Führung eines bestens einge-
führten Betriebes in der Agglomeration Zürichs, tüchtiges

Gerantenehepaar

Hier bietet sich die Chance für ein junges Paar mit entsprechen-
den Branchenkenntnissen, sich zu vervollkommen, oder für ei-
nen Küchenchef mit Ambitionen, der auf die Aufgabe vorbereitet
und eingeführt würde.

Fähigkeitsausweis A ist jedoch unerlässlich.

Ein dieser Stellung angemessenes Gehalt ist selbstverständlich.
Schöne Wohnung vorhanden.Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterla-
gen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Referenzangaben, Hand-
schriftprobe) unter Chiffre 31576 an Hotel-Revue, Bern.

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

doorman/
voiturier

de bonne présentation, connaissances de langues.

chef d'étages/
de rang

expériences indispensables.

Faire offres détaillées avec copies de certificats, curricu-
lum vitae ainsi que photo au Chef du personnel du
Montreux Palace, 1820 Montreux

5878

Membre
Groupement des hôtels
de tout premier rang
de Suisse

Lausanne - Ouchy

Nous cherchons:

assistant de direction
(responsable du service)chef de cuisine
cuisiniers
commis de cuisine
sommeliers
garçons ou dames de buffet
lingères
femmes de chambres
portiers d'étages
garçons d'office
nettoyeur
garçon de cuisine
portier de nuit
remplaçant portier de nuit
(2 jours par semaine)Veuillez faire vos offres par écrit à la direction de l'hôtel, avec cur-
riculum vitae, copies de certificats et photos.

Entrée en service le 1er février 1977.

Hôtel Aulac, case postale 160
1000 Lausanne 6 Ouchy

6718

Bar-Dancing
SHERLOCK
3860 Meiringen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Baranfängerin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind er-
beten an
H. P. Thöni, 3860 Meiringen
Telefon (036) 71 11 24

6696

Sporthotel Montana
Davos-Dorf

sucht für die Wintersaison

Aide-patron
Sekretärin/Praktikantin
Garde-manger
Nachtportier
ServiertochterOfferten an
S. Hüslar, Sporthotel Montana
7260 Davos-Dorf

6697

Hotel Eden, 7050 Arosa

sucht für die Wintersaison 1976/77 noch fol-
gende MitarbeiterBar: **Barmaid/Barman**Loge: **Telefonist**
(sprachkundig)Restaurant: **Buffettochter**Dancing: **Bartochter/
Serviertochter**Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte mit
Zeugnisabschriften und Foto an die Direktion.
6700Hotel Bergheimat,
3906 Saas-Fee

sucht für die kommende Wintersaison

Alleinkoch
BuffettochterOfferten mit Foto und Zeugnissen an
Hotel Bergheimat, 3906 Saas-Fee
Telefon (028) 4 83 32

6738

Bettmeralp VS

Wir suchen für die lange Wintersaison zwei
freundliche tüchtige

Serviertöchter

sowie ein sauberes

Küchenmädchen

Eintritt 15. Dezember.
Wir bieten Ihnen sehr gute Verdienstmöglich-
keiten.Richten Sie Ihre Anfrage an
Fam. Imhof-Minnig,
Restaurant Tea-Room Alpina,
3981 Bettmeralp, Telefon (028) 5 32 08

6741

Restaurant Plaza, snack-grill-room
3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour saison d'hiver ou à l'année

**3 serveuses
2 serveurs
1 couple pour la cuisine
2 commis de cuisine**Offres écrites ou téléphoner au (027) 41 20 83
6701

Davos

Gesucht für lange Wintersaison

**Commis de cuisine
Haus- und
Kindermädchen**(keine Kleinkinder)
Offerten an**H. Cavegn**
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
Telefon (083) 5 37 57

6200

**Apparthotel Paradies**sucht für Wintersaison 15. Dezember 1976 bis
April 1977 tüchtigen, erfahrenen**Masseur/Bademeister**

Gute Anstellungsbedingungen.

Offerten mit Foto an die Direktion, Telefon
(081) 31 24 88.

6403

Wir suchen auf Nov./Dez. 1976 in mittlere Bri-
gade, einen tüchtigen Berufsmann als**Küchenchef**

Erwartet wird:

- zuverlässig und initiativ
- Bankette- und à-la-carte-versiert
- sichere Personalführung.

Geboten wird:

- Jahresstelle
- Selbstständigkeit
- den Anforderungen entsprechende Entlöh-
nung
- angenehmes Betriebsklima.

Schicken Sie Ihre Offerte an

R. Engel, Hotel du Nord,
3800 Interlaken.

6533

Nach

Lenzerheide

gesucht freundliche

Serviertochter

in gutgehendes Café.

Stellenantritt 10. November 1976. Kost und
Logis im Hause.

Offerten bitte an

Fridolin Bergamin
Café Aurora
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 13 32

6476

4001 Basel **HOTEL** Blumenrain 8
DREI KÖNIGE AM RHEIN

Wir suchen per sofort in Jahresstelle, nette,
freundliche und versierte

Hotelsekretärin

für Empfang, Kassa, Korrespondenz usw.
Deutsch, Französisch und Englisch in Wort
und Schrift.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitskli-
ma, zeitgemässe Entlohnung und auf Wunsch
Logis im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu
richten an:

Direktion Hotel Drei Könige am Rhein
Blumenrain 8, 4001 Basel
Telefon (061) 25 52 52

6516

CASTLE HARBOURHotel - Beach - Golf Club -
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

Per sofort oder nach Über-
einkunft suchen wir**Commis de cuisine**Offerten sind erbeten an
Familie H. Thüler,
Hotel Schöneck,
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 16 61

6699

Für unsere Neueröffnung su-
chen wir noch folgende Mit-
arbeiter per sofort oder nach
Vereinbarung**Buffetdame
(Aide du patron)
Buffetochter
Ehepaar**

(für Hotel und Küche)

**Koch
(Commis de cuisine)
Serviertochter**

für Restaurant

Melden Sie sich bei Familie
Blender-Flüeler,
Telefon (057) 5 11 64

6656

**Hotel-Restaurant
«Mischabel»**

3906 Saas Fee

sucht für lange Wintersaison:

**Serviertochter
Saaltochter, evtl.
Anfängerin
Zimmermädchen
Mädchen für Buffet**Offerten mit den üblichen
Unterlagen an die Direktion.

6672

Nous cherchons pour hôtel-
café (60 pl.)-restaurant (60
pl.), situé à 15 km de Lausan-
ne**un couple de gérants**(Possibilité de louer ou re-
prise fond de commerce.)Faire offres sous chiffre
P 902333 à Publicitas,
1002 Lausanne.Pour station des alpes vau-
doises on cherche**sommelière**entrée 15 octobre 1976 ou à
convenir. Place à l'année.
Ecrire sous chiffre PQ 29611
à Publicitas, 1002 Lausanne.

Wir suchen dringend

**2 freundliche
Serviertochter**
mit Erfahrung im Speiseser-
vice.
Es würde uns freuen, wenn
Sie sich mit uns in Verbin-
dung setzen.**Hotel Stadthaus,**
Fam. Ernst Amstad,
Burgdorf,
Telefon (034) 22 35 55

09-65

**Restaurant Salmen
5610 Wohlen**Wir suchen nach Überein-
kunft**Barmaid**zur selbständigen Führung
unserer Abend-Bar; inter-
essante Verdienstmöglich-
keit
sowie**Koch (evtl. Köchin)**für sehr gepflegte A-la-carte-
Küche.Bitte rufen Sie uns an:
Telefon (057) 6 41 33,
E. Arnold

109.115.981

Société d'exploitation des
hôtels et restaurants d'Anzè-
re.
Nous cherchons pour la pro-
chaine saison d'hiver ou à
l'année un**chef de cuisine**qui sera responsable de l'or-
ganisation et du contrôle des
cuisines de nos restaurants.
Nous offrons un travail varié
et un salaire en rapport avec
les capacités.Si ce poste vous intéresse,
veuillez nous faire parvenir
vos offres écrites, avec cur-
riculum vitae, photo, copies de
certificats et prétention de
salaire, à**Direction Sehra**
c/o Hôtel Zodiaque
1972 Anzère

6729

Hotel Collina-Garni
sucht für die Wintersaison**2 Serviertochter**
für Café**2 Buffetochter
Hausbursche
Lingerie-/
Zimmermädchen**Telefon (081) 34 18 17
Familie St. Bergamin
7078 Lenzerheide

6694

La Ferme

Bar Snack Club

Wir suchen freundliche

Serviertochterfür à la carte und Bar.
Gerne erwarten wir Ihren An-
ruf.**Gasthaus zur Waldegg**
Horw/Luzern
Telefon (041) 41 20 79
P 25-51156

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



1100 m - 2800 m

Hotel Segnes & Post
7018 Flims-Waldhaussucht für die kommende
Winter- und Sommersaison**Restaurationstochter
Buffetochter
oder -bursche**Offerten werden erbeten an
A. Klaingut.

6658

Wir suchen für unser gut fre-
quentiertes Restaurant eine
tüchtige**Serviertochter**die schon in ähnlichen Be-
trieben gearbeitet hat und
sehr selbstständig ist. Wir le-
gen grossen Wert auf eine
freundliche Bedienung und
gepflegten Service. Der Ver-
dienst ist gut, freie Kost und
Logis wird gewährt.
Die Arbeits- und Freizeit-
zeiten sind sehr geregelt. Wenn Sie
gerne in einem Team mit
guter Zusammenarbeit tätig
sein möchten, rufen Sie uns
an.**Hotel Restaurant**
«Drei Könige»
9475 Sevelen SG
Telefon (085) 5 54 22,
Max-R. Meier.

6667

Hôtel de l'Ancre
Genèvesucht für sein modernes
Haus (120 Betten)**Kellner oder
Serviertochter****Buffetochter oder
Bursche****Tochter oder Bursche**
(für Buffet und Office)**Zimmermädchen
Portier**(kein Ehepaar)
Schweizer oder Ausländer
mit C- oder B-Bewilligung.Offerten sind erbeten an die
Direktion
R. J. Bertocchi,
Hôtel de l'Ancre
1211 Genève 2
34, rue de Lausanne.

6685

In unser Kur- und Verkehrsbüro suchen wir
mit Antritt am 1. November 1976 in Jah-
resstelle eine**Sekretärin**Das Arbeitsgebiet umfasst neben den übli-
chen Sekretariatsarbeiten die Bedienung am
Auskunftsschalter und die Mithilfe im Rech-
nungswesen.Fremdsprachenkenntnisse, Selbstständigkeit
und angenehmes Auftreten sind Vorausset-
zung; Branchenerfahrung sowie Interesse an
touristischen wie sportlichen Veranstaltun-
gen erwünscht. - Fortschrittliche Anstel-
lungsbedingungen.Bitte senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen
Unterlagen bis 23. 10. 1976 an:
Kur- und Verkehrsverein, Geschäftsleitung,
7513 Silvaplana

6662

Gasthaus Alpenrose
Flüelatal (Nähe Pischabahn)
7260 Davos-Dorf

sucht für Wintersaison freundliche

ServiertochterWir erwarten gerne Ihren Anruf oder Offerte!
Telefon (083) 5 14 94

6659

**Bei Art Furrer
Riederalp**

Gesucht für Wintersaison 1976/77

**Serviertochter
Kellner
Commis**Eintritt zirka 15. Dezember 1976 oder nach
Vereinbarung.

Anmeldungen an:

Hotel Valaisia, Restaurant «Art Furrer Stube»
Herrn Arthur Furrer, 3981 Riederalp
Telefon (028) 5 32 90/5 35 02

36-012581

Für unser Erstklass-Hotel (180 Betten) im

Schwarzwald

suchen wir einen jüngeren

1. OberkellnerNeben einem freundlichen und gewandten
Auftreten setzen wir Organisationstalent,
fachliches Können und die Fähigkeit, einem
grösseren Mitarbeiterstab vorzustehen, vor-
aus.
Absolute Diskretion wird zugesichert.
Eintritt nach Vereinbarung.Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung
mit Lichtbild, Zeugniskopien und Hand-
schriftprobe unter Chiffre 6668 an Hotel-Re-
vue, 3001 Bern.

6668

Hotel-Restaurant-Engadinerhof
7504 Pontresina

sucht für Wintersaison 1976/77

**Sekretär oder
Sekretärin**(Eintritt zirka 1. 12. 1976)
Jahresstelle**Chasseur**

mit Fahrausweis Kat. A

**Patissier
Saalkellner oder
Saaltöchter**Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Ge-
haltsansprüchen an
Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof,
7504 Pontresina

6666



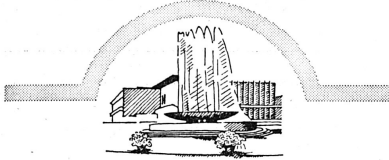
chef de rang

(spécialisé en restauration)

garçon de cuisine

Faire offres ou se présenter à la direction.
Téléphone (032) 22 32 55

6482



Wir suchen zufolge Betriebsübernahme der bisherigen Stelleninhaberin per sofort bzw. nach Übereinkunft eine

Betriebsassistentin

Wirkungsbereich:

- Bankettvorbereitung
- Economatüberwachung und Einkauf
- Ablösung im Restaurant, am Buffet und am Pass
- Wäschekontrolle (keine Lingerie im Hause)
- Überwachung des Office und der Silberküche.

Einem gut präsentierenden Fräulein mit Sinn für speditives Arbeiten und Organisationstalent bietet sich eine ausbaufähige Dauerstelle mit entsprechendem Salär.

Bewerberinnen, die bereits über einige Erfahrung verfügen, richten ihre Offerte an die Direktion.

6568



Kunst- und Kongresshaus-Restaurants Luzern Tel. 041 22 40 23

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft nach Luzern

Küchenchef

in Jahresstelle. Erwünscht wird erstklassige Berufskennntnisse für kleine Bankette und Spezialitäten. Geboten wird selbständiger Vertrauensposten. Sehr gute Entlohnung.

Offerten unter Chiffre 6543 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erstklass-Hotel-Restaurant
im Zentrum von Zürich

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

2. Chef de service Gouvernante Warenkontrollleur

Qualifizierte Bewerber möchten sich bitte mit vollständiger Offerte an Chiffre 5733, Hotel-Revue, 3001 Bern, wenden.

Per 1. November, spätestens 1. Dezember 1976 suchen wir eine

Empfangssekretärin

Wir erwarten von Ihnen viel Freundlichkeit und Humor sowie sehr gute Kenntnisse in Englisch und Französisch. Wir bieten Ihnen neben abwechslungsreicher Tätigkeit ein gutes Salär sowie die Fünftagewoche.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an Hotel Bären, P. Marbach, Schauplatzgasse 4, 3001 Bern.

6605



Hotel Isla, 7050 Arosa

sucht für die kommende Wintersaison 1976/77 freundliche, einsatzfreudige

Saaltochter

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

6581

Hotel Weisses Kreuz 3818 Grindelwald

Gesucht auf 1. Dezember tüchtiger, sprachenkundiger

Oberkellner oder Obersaaltochter

Offerten bitte an:
Familie Konzett
Hotel Weisses Kreuz
3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 92

6661

Café-restaurant Le Bouchon 2

à Genève
cherche

cuisiniers

pour restaurant de 1er ordre. Appartement à disposition, entrée de suite ou à convenir.

Ecrire: Av. Blavignac 12, 1227 Carouge, tél. (021) 42 84 98

P 18-777

Engadin

Hotel-Restaurant Bernasconi St. Moritz

Für die Wintersaison 1976/77 (zirka Mitte November bis zirka 20. April) sind noch folgende 2 Posten zu besetzen.

Barmaid

an selbständiges Arbeiten gewöhnt

Restaurationskellner

sprachenkundig.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an
H. D'Intino, Dir., Hotel Bernasconi, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 33 75

6519

Brasil

Hotel Meridien Bahia

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Room-Division-Manager Assistant Housekeeper Food-and-Beverage-Manager Sous-chef Chefs de partie Maitres d'hôtel Secrétaire direction

Langue mat. française ou excellentes connaissances françaises (anglais et/ou portugais un avantage).

Hoteldirektor zum persönlichen Interview am 18. Oktober in Bern.

Offerten mit vollständigen Unterlagen und Telefonnummer bis spätestens 17. Oktober an:
Alfred C. Hatt, Stettlerstrasse 11, Bern
Telefon (031) 44 30 13 privat, oder Telefon (031) 43 93 25 (Bürozeit).

6520

Für unser

Schlosshotel in Pontresina

(bei St. Moritz) Luxushotel von Welttruf

suchen wir noch für die Wintersaison 1976/77 ab Mitte Dezember bis Ende März 1977 in bestdotierte Positionen:

Kontrollleur/Kontroleuse Empfangssekretärin

sprachenkundig

Telefonistin

sprachenkundig

Voiturier

Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisschriften und Lichtbild erbeten an

Hotel Breidenbacher Hof, Heinrich-Heine-Allee 36, 4 Düsseldorf/Deutschland.

6295

Hotel Restaurant Guggital 6300 Zug

Wir suchen in Jahresstelle für unsere vielseitige Küche

Sous-chef

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Franz Elsener
Hotel Restaurant Guggital
6300 Zug
Telefon (042) 21 28 21

6555

Hotel Zurzacherhof

sucht



Barmaid

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an:
M. Jordan-Kunz, 8437 Zurzach.
6384

Hotel-Restaurant Gypsera 1711 Schwarzsee/FR

sucht auf 15. Dezember 1976 oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine oder Köchin

Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an
Familie Nussbaumer
1711 Schwarzsee/FR
Telefon (037) 32 11 12

6369

Grindelwald Hotel Tufbach-Eigerblick

sucht für kommende Wintersaison oder Dauerstellung freundliche

Serviertöchter

(à-la-carte-service-kundig)
Kost und Logis im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Fam. M. Steffen,
Hotel Tufbach-Eigerblick, 3818 Grindelwald
6669

Hotel Simmental 3770 Zweisimmen BO

Wir suchen für sofort tüchtige, freundliche

Restaurationstochter

evtl. Aushilfe bis 15. Dez. 1976

Zimmermädchen/Lingère

1. Nov. 1976 evtl. 15. Okt. 1976.
Ältere

Dame für Buffet und Réception

15. Okt. oder nach Übereinkunft.

Freundliche, saubere, servicekundige

Tochter für Grill-Stube und Bar.

Sofort.

Commis de cuisine

20. Dez. 1976.

Offerten erbeten an Fam. F. Balsiger
Telefon (030) 2 17 15.

6575

Hotel Parsenn 7260 Davos Dorf

vis-à-vis der Parsennbahn

sucht für lange Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Restaurant: Buffeldame Tournante- Serviertochter (Restaurant/Saal)

Küche: Entremetier Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an J. Fopp
Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf.

6576

Hotel Victoria-Lauberhorn 3823 Wengen

Für unsere Pizzeria suchen wir für lange Wintersaison, evtl. Sommersaison, noch

1 Pizzaiolo

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Hotel Victoria-Lauberhorn, 3823 Wengen.

6630



Gesucht auf Anfang Dezember 1976 oder nach Vereinbarung

Serviertochter

welche Wert auf ein angenehmes Betriebsklima legt.

Offerten mit Bild an

R. Engel

Hotel du Nord 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 26 31

6534

Gesucht in Jahresstelle in gepflegten Betrieb

Küchenchef

jüngerer

Restaurationskellner, evtl. Tochter

fach- und sprachkundig

Buffettochter

mit Mithilfe im Service als Mitarbeiter

2 Saaltöchter

(evtl. Anfängerinnen oder Praktikantinnen)

Detaillierte Offerten erbitten wir an

E. Müller
Badehotel Limmathof
Taverne Goldener Schlüssel
5400 Baden
Telefon (056) 22 60 64

6556

Restaurant d'altitude «Self-Service»

cherche pour la saison d'hiver

2 filles d'office

Faire offres à Mlle Martine Lugin
Restaurant des Mazots
1865 Les Diablerets

6357



Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir für 1. Dezember 1976 evtl. früher in Jahresstelle

Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung sowie ein kameradschaftliches Arbeitsklima in einem jungen, aufgeschlossenen Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Restaurant Bar Dancing Au Reduit
St. Moritz
Telefon (082) 3 66 57

6507

Landgasthof Bären 5303 Würenlingen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft freundliche

Serviertochter

Hoher Lohn, Fünftagewoche

Telefon (056) 98 11 25

6496

Société d'exploitation des hôtels et restaurants d'Anzère.
Nous cherchons pour la prochaine saison d'hiver un

maitre d'hôtel

pour notre grill «Le Rondin».

Nous cherchons également

première secrétaire de réception téléphoniste commis de salle

(garçons ou filles)

barmaid dame de buffet garçon d'office cuisinier commis de bar lingère

Si un de ces postes vous intéresse, veuillez nous faire parvenir vos offres écrites avec curriculum vitae, photo, copies de certificats et prétention de salaire, à

Direction Sehra
c/o Hôtel Zodiaque
1972 Anzère

6730

HOTEL FÜRIGEN

Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

**Serviertöchter
Kellner
Hilfspersonal**

Lido Fürigen
Harissen-Hafen-Bar-Dancing-
Bahn
6362 Fürigen
Telefon (041) 61 12 54

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung, tüchtigen

Koch

guter Lohn, nette Arbeitsatmosphäre.

Sich melden bei B. Täscher
Hotel Eisenbahn + Bären
6210 Sursee, Telefon
(045) 21 13 57

ASSA 86-52481

genève

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir noch einen jungen aufgeweckten

Commis de cuisine

Schweizer oder Ausländer (Permis B) oder Stagiaire.
Eintritt 1. November 1976 oder nach Übereinkunft.

Bildofferten erbitten an
Peter Trottmann

hôtel du midi genève

Place Cheval
Téléphone 022/31 78 00

6505

Les Marécottes (Valais)

Pour saison d'hiver dès 15. 12. 1976 nous cherchons jeune

cuisinier ou cuisinière

sortant de l'apprentissage.

Offres à:
Hôtel de l'Avenir
1923 Les Marécottes
téléphone (026) 8 14 61

6620

Hôtel restaurant du Poisson, 2074 Marin

téléphone (038) 33 30 31

cherche

une jeune sommière

pour le 1^{er} novembre 1976.
Bon salaire.

P 28-289



Rösti- und Weinstube
A+W Lindauer-Meier
ROBAS-Unterdorf ZH
Telefon 01/96 21 12

sucht in Jahresstelle ab sofort oder nach Übereinkunft

Serviertöchter oder Kellner

für Speise- und Restaurantsservice

Buffettochter Köchin Jungkoch Hilfsköchin oder Koch

1 Burschen oder Mädchen

für Haus und Küche.

Wir bieten Fünftagewoche, geregelte Arbeitszeit, hohen Verdienst.

Dienstag geschlossen.

6693

On demande un

cuisinier

pour la saison d'hiver ou à l'année.
Date d'entrée: 1^{er} décembre ou à convenir.

Hôtel-Restaurant
«le Vieux-Chalet»
1631 Crésuz
Tél. (029) 7 12 86
(demander M. Sudan)
17-12652

Restaurant Sporting

Haute-Nendaz,
cherche pour la saison d'hiver, à partir du 15 décembre,
une sommière
un sommière
une fille de buffet
un garçon de maison
Nourri(e), logé(e).

Téléphone (027) 88 20 61

36-29699

Genève, Hôtel Lido Garni 8, Chantepoulet

cherche pour l'année 1977

stagiaire ou débutante de réception

Bonnes notions de français, allemand, anglais indispensables.

Prière d'envoyer les offres manuscrites avec copies de certificats et photo.

6731

Hotel Rigi-Bahn 6411 Rigi-Staffel

sucht für die Wintersaison oder Jahresstelle tüchtige

Restaurations-tochter

Eintritt: 15. November oder nach Übereinkunft, sowie

Saaltöchter

(evtl. Anfängerin)
Eintritt: 15. Dezember.

Offerten an:
Josef Rickenbach
Telefon (041) 83 11 57

6716

City Hotel Zürich

sucht per 1. November 1976 sprachkundige, freundliche

Telefonistin- Réceptionniste Restaurations-tochter und Buffettame

Telefon (01) 27 21 25 (8-18 Uhr).

6715

Auf den 5. Dezember 1976 gesucht:

Koch oder Köchin

(neben Chef) in mittlere Brigade.

Ferner:

eine versierte

Barmaid

nur für Wintersaison.

Beides gutbezahlte Stellen für qualifizierte Leute.

Nur schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Familie Robert Bär-Widmer
Hotel Hoheneck
6390 Engelberg

6711

Grand Hotel Alpina Gstaad

Haus ersten Ranges mit 70 Betten und guter internationaler Kundschaft, sucht für Winter- und Sommersaison sprachkundigen, Initiativen und zuverlässigen

Conciierge

mit guten Umgangsformen.
Fahrausweis erwünscht.

Ausführliche schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen, Gehaltsansprüchen und Foto sind erbeten an:

Marcel Burri
Grand Hotel Alpina
3780 Gstaad
Telefon (030) 4 11 53

6608

Hotel-Restaurant Bären 3715 Adelboden

Wir suchen für Wintersaison, evtl. auch in Jahresstelle,

Serviertochter

Eintritt 1. Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten an P. Trachsel,
Telefon (033) 73 21 51.

6612



Gesucht für die Wintersaison 1976/77

Küche: **Commis de cuisine**

Restaurant: **Serviertochter**

Etage: **Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion
G. Gaffuri, Panorama Sporthotel,
6174 Sörenberg, Telefon (041) 78 16 66

6636

- Unser Haus hat eine einmalige Lage,
- wir bieten gepflegten, zuvorkommenden Service und überdurchschnittliche gastronomische Leistung.
- Die Atmosphäre in unserem Betrieb ist fröhlich, aber dezent.

Meine zukünftigen Mitarbeiterinnen stelle ich mir deshalb gut ausgebildet, einsatzfreudig und zuverlässig vor, denn in unserem kleinen Team muss sich jeder auf den anderen verlassen können.

Es fehlen uns (Eintritt sofort oder nach Vereinbarung)

- eine versierte, gut präsentierende

Dancingleiterin/ Barmaid

die das Format hat, unserem Dancing mit zwei Bars vorzustehen,

- eine

Serviertochter

für anspruchsvollen A-la-carte-Service.

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

Hans Knuchel

Hotel Seestern 6315 Oberägeri

Telefon (042) 72 18 55

5193

Nach Zermatt gesucht

Koch

für Winter- und Sommersaison. Durchgehend Dezember bis Oktober.

Serviertochter

für Wintersaison
Sehr guter Verdienst. Telefonische oder schriftliche Anfragen sind erbeten an
Pension Restaurant Burgener, Zermatt
Telefon (028) 7 72 57

6498

Hotel-Restaurant Haller Lenzburg

In unseren lebhaften Betrieb an der Zürich-Bern-Strasse suchen wir einen

1. Restaurationskellner

sprachkundig und versiert in seinem Beruf, der gewohnt ist, Verantwortung zu tragen. Wir bieten abwechslungsreichen und interessanten Einsatz in einem jungen Team. Zimmer im Hause.

Offerten mit Gehaltsanspruch sind zu richten an Postfach 191, 5600 Lenzburg.

6779



Restaurant Bar – Dancing Provençal

Das Restaurant und Bar-Dancing Provençal im Hotel Alexander soll Mitte Oktober wieder zu dem werden, was es einmal war: Eines der attraktivsten Diner-Dancings weit und breit.

Zur Ergänzung unseres jungen Mitarbeiter-teams suchen wir mit Eintritt auf Mitte Oktober 1976 oder nach Übereinkunft:

Sekretärin/Réceptionistin Commis de cuisine und Hilfskoch Kellner/Serviertöchter

für Restaurant und Dancing

Wir bieten fortschrittliche Anstellungs- und Arbeitsbedingungen. Senden Sie uns Ihre Kurzofferte. Für erste Auskünfte stehen wir Ihnen auch gerne telefonisch zur Verfügung.

Hotel Alexander
Riehenring 85, 4058 Basel
Telefon 26 70 00
Direktion: Camillo (J. Musfeld)

6784

Alpes Vaudoises
Café-restaurant Le Chasseur, Leysin
Snack – centre sportif

cherche

jeune serveuse filles d'office

pour la saison d'hiver.

Faire offres à
Michel Pittet
Tél. (025) 6 24 38, à Leysin

6763

Bahnhofbuffet Bern

sucht für sofort oder nach Vereinbarung für seine modernst eingerichtete Küche

Commis de cuisine

Wir bieten angenehme Arbeitsatmosphäre bei gutem Verdienst. Geregelter Arbeits- und Freizeit. Fortschrittliche Sozialleistungen.

Melden Sie sich bitte persönlich oder telefonisch bei unserem Küchen- oder Personalchef.

Bahnhofbuffet Bern
3001 Bern, Telefon (031) 22 34 21

6734



Kulm Hotel St. Moritz

Haus allerersten Ranges

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

Restaurant: **Maitre d'hôtel de rang**

Küche: **Chef saucier**

qualifiziert

**Commis
pâtissier/confiseur**
(auch weiblich)

Offerten sind erbeten an
Direktion Kulm Hotel
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51

6326



- Modernes Erstklassshotel
- 160 Betten
- Spezialitäten-restaurant
- Snack-Bar
- Dachterrasse
- Boulevard-restaurant
- Konferenz-räume
- im Herzen von Luzern

Réceptionistin/NCR 42 Chef de partie Commis de cuisine Barserviertöchter Buffetdame

(mit Barablösung)

Serviertöchter

(à la carte)

Officebursche/Küchenbursche

(Ausweis B)

Zimmermädchen

(Ausweis B)

Offerten an die Direktion:
Hotel Astoria, 6000 Luzern,
Telefon (041) 23 53 23.

6439

Hôtel Olden 3780 Gstaad BO

cherche pour l'Olden Bar

une barmaid

(aussi sortant d'apprentissage)
parlant aussi le français.

Faire offres à la direction ou téléphoner
(030) 4 34 44.

6297

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

Die Fähigkeit zur Begeisterung, Einfühlungsvermögen und Durchschlagskraft sind die besonderen Merkmale von Kaderleuten für das Hotel Nova-Park.



Für unser Front Desk
suchen wir nach Über-
einkunft einen erfahrenen

Chef de réception

Bewerber, die sich für
diese einmalige Ka-
derposition interessie-
ren, wenden sich bitte
schriftlich oder telefo-
nisch an
Herrn
F. Gassmann,
Hotel Nova Park,
Badenerstr. 420,
8004 Zürich,
Tel. (01) 54 22 21.

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

710

Wir suchen
auf 1. November 1976 oder nach Übereinkunft für
unseren lebhaften und äusserst vielseitigen Be-
trieb einen gutausgewiesenen und initiativen

Chef pâtissier

Wir stellen uns vor, dass Sie ein ideenreicher,
anpassungsfähiger und für alles Neue aufge-
schlossener Mitarbeiter sind, welcher dank sei-
nen guten Berufskennntnissen und seinem dyna-
mischen Einsatz mithilft, unseren Betrieb noch
leistungsfähiger zu gestalten.

Wir bieten eine interessante, ausbaufähige Jah-
resstelle mit guter Entlohnung, besten Sozial-
leistungen und geregelter Arbeits- und Freizeit.

Dürfen wir Ihre Offerte erwarten? Es würde uns
freuen, mit Ihnen in Kontakt treten zu können,
um auch mündlich alles Wissenswerte zu erör-
tern. Telefonieren Sie unserem
Personalchef, Herrn Bodo Schöps.

Bewerbung einsenden an:

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



6766

Restaurant-Rôtisserie Schweißhof Schweilhofstrasse 232, 8045 Zürich

Wir suchen auf 1. November 1976 oder nach Überein-
kunft gut ausgewiesenen, strebsamen und zuverlässi-
gen

Küchenchef

für gepflegten Restaurations- und Bankettservice. Ge-
wünscht wird Erfahrung mit Lehrlingen und Führung ei-
ner kleinen Brigade.

Es handelt sich um einen Posten auf lange Sicht. Inter-
essanter, selbständiger Aufgabenbereich mit ent-
sprechendem Salär.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an
H. A. Helm, Telefon (01) 35 86 80.

6720



Eine Realisation der Merkur AG Bern

Für unser Café-Restaurant im Breitenrainquar-
tier in Bern suchen wir auf den 1. November oder
nach Vereinbarung

Gerantin

zur Leitung dieses Betriebes mit 75 Sitzplätzen
(7 Mitarbeiter).

Wir bieten:

- einen vielseitigen Posten in einem lebhaften
Quartier-Café
- eine angenehme Arbeitszeit (ab 19 Uhr und
sonntags geschlossen)
- eine sorgfältige Einführung
- gut ausbaute Sozialleistungen

Wir verlangen:

- Besitz des Fähigkeitsausweises
- Freude an regem Kontakt mit den Gästen
- eine gute Ausbildung im Gastgewerbe
- eine tüchtige Portion Initiative und
Begelsterungsfähigkeit
- Idealalter 25–35 Jahre

Wenn Sie meinen, dieser Posten sei das Richtige
für Sie, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewer-
bung mit einem kurzen Lebenslauf, Zeugnisko-
pien und Foto an die folgende Adresse.

Merkur AG, Abt. Eigene Gaststätten,
Fellerstrasse 15, 3027 Bern

P 05-6036



mothotel sommerau chur

Emserstr. Tel. 081 22 55 45

100 Betten, Restaurant, Bar, Dancing

Sie sind jung, gut ausgebildet und können
selbst mit anpacken, dann sie Sie unsere
neue

Gouvernante (evtl. Hofa)

zur selbständigen Führung der Etagen und
Lingerie.

Offerten mit Foto an
J. Seiler, Direktor,
Telefon (081) 22 55 45.

6161

Zürchs grösstes Erstklass-Hotel sucht per sofort
oder nach Übereinkunft

Chef de rang

(Panorama Grill)

Serviertöchter/Kellner

(Snack Restaurant Marmite)

Patissier Commis de cuisine

Wir bieten geregelte Arbeitszeit (5-Tage-Wo-
che), zeitgemässe Entlohnung, Self-Service-
Restaurant für unser Personal, eigenes Perso-
nalhaus usw.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an,
unser Personalchef, Herr I. V. Riemsdyk, gibt Ih-
nen gerne weitere Auskünfte.

6632

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



K73

Im Rest-Konzertlokal SET

sind per sofort oder nach Über-
einkunft folgende Stellen neu zu
besetzen:

Für die originelle Fässi-Bar
nette und freundliche

Bar-Servicetochter

Für das Restaurant-Konzertlo-
kal

**Serviertochter
und Kellner**
sowie tüchtigen
Officeburschen

Nähere
Auskunft
erteilt Ihnen
gerne
Hr. Lisak oder
Hr. Gross,
Tel. (031) 22 12 87

SET

05-10107

DANCE & SHOW
Trischli
Telefon 226047 St. Gallen

Für meinen grösseren Dancing- und Bar-
betrieb mit Show-Orchestern und Diskothek
suche ich einen

Chef de service/ Aide de patron

der mich gelegentlich auch in der Geschäfts-
führung vertreten könnte.

Wenn Sie in der Lage sind,

- das Ihnen unterstellte Personal zu motivie-
ren und zu begeistern,
- mit Ihrem Team eine Atmosphäre zu
schaffen, in welcher sich Ihre Gäste be-
gänglich und umsorgt fühlen,
- durch Kreativität und Initiative die beste-
henden Umsatzmöglichkeiten voll auszu-
schöpfen,

dann finden Sie in meinem Dancing, welches
sich an erstklassiger Lage befindet, eine sehr
selbständige und interessante Aufgabe.

Erfahrungen im Unterhaltungssektor würden
Ihnen dabei sehr zustatten kommen. Die Posi-
tion verlangt von Ihnen vor allem

- ein ausgeprägtes persönliches Engage-
ment
- Beweglichkeit und Kontaktfreudigkeit
- ein sicheres und versiertes Auftreten.

Interessenten für diese Stellung sind gebeten,
ihre Bewerbungsunterlagen an Frau H. Brüg-
ger, Dancing Trischli, 9004 St. Gallen, einzu-
reichen.

6610

Davos
JAKOBSHORN

Wir suchen zum Eintritt auf Ende November
1976 oder nach Übereinkunft

Köche

wenn möglich mit Lehrabschluss,

Küchenburschen

wenn möglich Jugoslawen, ledig, die bereits
in der Schweiz gearbeitet haben,

15 Serviertöchter (oder Kellner)

Eintritt auch erst vor Weihnachten möglich
(Kellner für Clavadelalp, Skifahrer!),

welche mit jungem Team während der Wint-
tersaison 1976/77 zusammenarbeiten möch-
ten.

Gute Verdienstmöglichkeit, geregelte Ar-
beits- und Freizeit, meistens keine Nachtar-
beit. An Freitagen Gratisbenutzung der Berg-
bahnen und Skilifte im Jakobshorn-Gebiet.

Schriftliche Offerten mit Personalien, Foto,
Lohnansprüchen und Angabe der letzten
zwei Arbeitgeber sind zu richten an:

Bergbahnen Brämabühl & Jakobshorn AG
z. H. Herrn Meierhans, Gerant
7270 Davos-Platz

Besten Dank für Ihr Interesse!

OFA 132.139.499

Holiday Inn

and MÖVENPICK

Für unser Hotel in Regens-
dorf suchen wir per sofort

1 Night Auditor

Wir erwarten kaufmännische
Ausbildung oder Hotel-
fachschule, Kenntnisse der
NCR 42 sowie gute Sprach-
kenntnisse.

Wenn Sie gutes Organis-
ationstalent und die Fähigkeit
haben, mit heiklen Situa-
tionen fertig zu werden,
freuen wir uns über Ihre Be-
werbung.

Holiday Inn und Mövenpick
H. R. Laager, Personalchef
8105 Regensdorf
Telefon (01) 840 25 20
P 44-61

Gesucht für Wintersaison in
Anzère

Masseur(euse)

für Mitarbeit Hallenbad und
Sauna.
Offerten sind zu richten an:
V. Simonin, Direktor,
Pro Anzère S.A.,
1972 Anzère (VS)

36-6423

Landgasthof Schöffli, Buttikon (SZ)

Gesucht per sofort oder nach
Übereinkunft

Allein-Koch oder Köchin

Gutes Salär. Geregelte Ar-
beits- und Freizeit.
Auf Ihren Anruf freut sich
A. Ruoss, Tel. (055) 67 11 35
161.234.794



RÔTISSERIE +MOTEL ST-CHRISTOPHE •BEX• SUISSE

Wir suchen für die kommen-
de Wintersaison

Koch Commis oder Chef de partie

Eintritt zirka 15. November

ein Ehepaar

(Zimmermädchen/Portier für
Zimmer, Lingerie, Haus und
Küche)

Bitte senden Sie Ihre Bewer-
bung mit den üblichen Unter-
lagen und Lohnanspruch an
die Direktion.
Telefon (025) 3 67 77

6606

Wir suchen mit Eintritt nach
Übereinkunft bestqualifizier-
ten

Alleinkoch

neben Patron. Das Salär rich-
tet sich nach Ihrer Leistung
und Ihrem Können. Wie mit
der Arbeitszeit, sind wir auch
in dieser Richtung sehr flexi-
bel.

Ihre vollständigen Unterla-
gen senden Sie bitte an
Hotel Löwen
2540 Grenchen
Telefon (065) 8 50 79.

6723

Société d'exploitation des
hôtels et restaurants
d'Anzère.

Nous cherchons pour la pro-
chaine saison d'hiver une

assistante de direction

pour notre Hôtel des Mas-
ques.

Nous offrons un travail varié
et à responsabilités, et un sa-
laire en rapport avec les ca-
pacités. (Parfaite con-
naissance du français.)

Si ce poste vous intéresse,
veuillez nous faire parvenir
vos offres écrites, avec cur-
riculum vitae, photo, copies de
certificats et prétention de
salaire, à

Direction Sehra
c/o Hôtel Zodiaque
1972 Anzère

6728

Aide-directrice

est cherchée par petit hôtel,
grand confort, à Neuchâtel.

Travail intéressant avec
responsabilités pour person-
ne dynamique.

Contrat minimum d'un an.

Date d'engagement:
1. 12. 1976, ou à convenir.

Hôtel Central, Neuchâtel
Tél. (038) 24 13 13
6624



Gesucht in Jahresstelle

Chef entremetier

Auf Wunsch neue 3-Zimmer-
Wohnung zur Verfügung.

Jungkoch

Einzelzimmer
in vielseitige moderne Kü-
chenbrigade.

Offerten an
Hotel Stoller
Badenerstrasse 357
8003 Zürich
Telefon (01) 52 65 00
6589



sucht auf 1. Dezember in
Jahresstelle, sprachenkundi-
ge

Serviertochter

Telefon (036) 22 70 41
Fam. Scheidiger.
6382

Cherchons

garçon de maison

pour 1^{er} novembre

hôtel-café-restaurant
Le Chamois
1865 Les Diablerets
téléphone (025) 6 41 61
6541

MÖVENPICK-RASTSTÄTTE NI KEMPTAL

Unsere neue Autobahn-
raststätte in Kemptal (bei
Winterthur) ist eröffnet.

Für unsere «ländlich-gemütli-
che» Landbeiz suchen wir
noch

Service- Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Bitte rufen Sie uns an
Telefon (052) 33 10 26.
Verlangen Sie Hans-Rudolf
Hasler,
er wird Ihnen gerne nähere
Auskunft geben.
P 44-61

MÖVENPICK-RASTSTÄTTE NI KEMPTAL

sucht für Wintersaison
1976/77

Köche Serviertöchter Kellner

Hilfsszimmermädchen
Offerten sind zu richten an
Post Hotel Parpan
7076 Parpan
6366

Hotel-Restaurant Sternen 7013 Domat-Ems

Wir suchen für die Wintersaison 1976/77 oder
in Jahresstelle noch folgendes Personal:

1 Küchenchef

(Jahresstelle)

1 Koch 1 Serviertochter

(Jahresstelle)

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen oder telefo-
nieren Sie uns. Telefon (081) 36 11 65

6677

CRESTA-HOTEL

Davos

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für
die nächste Wintersaison, Eintritt anfangs De-
zember,

**Oberkellner
Serviertochter
Réceptionsekretärin**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehalts-
vorstellungen an die
Direktion Hotel Cresta-Sun,
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 41 03

6654



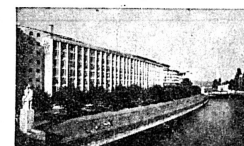
Die Hotel- und Restaurants-
betriebe der Thermalquelle AG in
Zürich suchen folgende Mitarbei-
ter:

Hotelsekretärin Economat-Gouvernante Buffettöchter Zimmermädchen Köche, Chef de partie Restaurationskellner Küchenbursche

Jahresstelle, Gratintritt ins Thermalbad,
schöne Zimmer, hohe Löhne. Eintritt sofort
oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten:
Turnhotel
M. Jordan-Kunz, Direktor
8437 Zurzach, Telefon (056) 49 24 40

6613



Hôtel du Rhône, Genève
cherche

chef pâtissier chef de partie

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

Faire les offres à la Direction en joignant les
copies de certificats, curriculum vitae et pho-
to ou téléphoner au chef du personnel:
Tél. (022) 31 98 31

5658

Garni Hotel Restaurant

Kristall 7077 Valbella

Für die kommende Wintersaison, eventuell auch für anschließende Sommersaison suchen wir

2 Serviertöchter

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit bei geregelter Arbeitszeit. Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns doch gleich an.

G. u. V. Hottinger-Treichler
Telefon (081) 34 16 77

6678

Hotel Santis Unterwasser

Obertoggenburg

Für kommende Wintersaison (evtl. in Jahresstelle) suchen wir noch:

Köche
Saaltöchter/Kellner
Portier
Zimmermädchen/Lingere
1 Stagiaire Büro/Loge

Offerten sind erbeten an:

Direktion Hotel Santis
9657 Unterwasser, Telefon (074) 5 21 41

6679



Hotel Bernina Samedan (bei St. Moritz)

(120 Betten)

sucht für lange Wintersaison, ab anfangs/ Mitte Dezember folgende Mitarbeiter:

Restaurateur

selbständig für Restaurations-Satellitenküche

Gardemanger- Saalkellner

(Demi-chefs und Commis)

Serviertöchter

für franz. Restaurant Le Pavillon

Barman

für Pic-A-S Night-Club

Dancing-Serviertöchter

für Pic-A-S Night-Club

Dancing-Kellner

für Pic-A-S Night-Club

Bar-Lehrtochter

Nachtportier-Garderobier

Offerten sind zu richten an
V. Candrian, Hotel Bernina,
7503 Samedan

6671

Mein Ziel Savognin

Wir suchen für die Wintersaison 1976/77 folgende Angestellte

Küchenchef

(auch in Jahresstelle)

Koch

Buffettöchter

Serviertöchter

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.
Gerne erwarten wir Ihre Offerte.
J. + A. Steier, Hotel Arlos
Tel. (081) 74 11 74 oder (081) 74 18 03

6702

Hotel Martinshof 4528 Zuchwil (SO)

Wir suchen per sofort

Kochaushilfe

vom 20. 10. – 15. 11. 1976

Saucier

Commis saucier

gelernte Köchin

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Gute Entlohnung.
Bewerbungen bitte an
Familie Kancz, Telefon (065) 25 45 45

6703



Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald

Erstklasshotel, 285 Betten, eröffnet Winter 1971/72, mit Hallenbad, Solarium, Sauna, Tennisplätzen, div. Sälen, Tea-room, Snack-Bar, Rôtisserie, Dancing und Bar

sucht für die kommende Wintersaison und Sommersaison 1977 mit Eintritt ab zirka Mitte Dezember 1976

Küche: **Commis de cuisine**

Saal: **Chefs de rang**
Demi-chefs de rang
Commis de rang

Rôtisserie: **Restaurationskellner/-töchter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen, wie Zeugnisschriften, Foto und Gehaltsvorstellung, wollen Sie bitte richten an:

Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 17

5283



Hotel Vorab

sucht für Wintersaison
1976/77

1 Restaurationstochter

mit Praxis im Speiseservice

1 Saaltöchter

1 Buffettame

1 Buffethilfe

1 Koch

(vom 15. 12. 1976 bis
15. 1. 1977)

Den Leistungen entsprechender Lohn sowie geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.
Interessentinnen melden sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Hotel Vorab, Familie Meiler
7017 Flims Dorf

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.)

6103

Restaurant Italien «Pub Store» à Genève cherche

bon cuisinier

congé le dimanche.

Faire offres à Pub Store,
32, avenue de Champel,
1206 Genève,
tel. (022) 46 34 21.

6771

Köchinnen und Köche

für feine vegetarische und indische Küche

ab sofort für Dauerstellung oder Saisonstelle gesucht. Als Arbeitsplatz kommen verschiedene Hotels am Vierwaldstättersee oder in Interlaken in Frage.
Interessenten wollen sich bitte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen und Angaben des Gehaltes an folgende Adresse wenden:
International Capital of the Age of Enlightenment
VLT-M-Büro, z. Hd. Herrn M. Stiefel
6446 Seelisberg, Tel. (043) 31 38 47

6786

Hotel-Restaurant Krone Lenzburg

Hallenbad-Therapie

sucht für lebhaften Jahresbetrieb tüchtige

Allgemein- Gouvernante

zur selbständigen Führung des hauswirtschaftlichen Sektors.

Berufserfahrung, Einsatzbereitschaft, Führungsqualitäten und Sprachkenntnisse sind Voraussetzung.

Offerten mit Unterlagen richten man an:
Herrn Charly Gruber
Hotel Krone, 5600 Lenzburg

6752

Pour notre importante exposition Midest

du 24 au 29 octobre 1976

nous cherchons Extra:

cuisiniers commis de cuisine

Veuillez écrire ou téléphoner aux
Restaurants du Palais de
Beaulieu à Lausanne
Téléphone (021) 21 32 91

6756

Gesucht per 1. November
1976 oder nach Übereinkunft

Bartochter

Offerten mit den üblichen
Unterlagen an

Restaurant High-Noon
Bärenplatz
Telefon (031) 22 66 95

6757

Café, Restaurant, Hôtel garni

Verluisant

1936 Verbier (VS)

cherche pour la prochaine
saison d'hiver

serveuses

2 services

une femme de chambre un cuisinier un garçon de buffet

Faire offres à
H. Michellod,
téléphone (026) 7 10 61

6777

Stop ...

Wir suchen per 1. Januar
1977 junges, tüchtiges, strebsames

Geranten-Ehepaar

für stadtbekannten
Tea-Room – Zentrum Basel

Offerten an:

Happy Life
Zentralstrasse 45 a
6000 Luzern

6783



Wir suchen auf 15. Dezember für Wintersaison 1976/77, eventuell auch Sommersaison 1977

Commis de cuisine Zimmermädchen und Officebursche oder -mädchen

(auch Ehepaar)

Offerten an
Hotel Bergsonne, Fam. Renggli-Dahinden
6356 Rigi-Kaltbad, Telefon (041) 83 11 47

6686



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

Wir suchen per 1. November 1976 oder nach Übereinkunft

Economat- und Officegouvernante

mit folgendem Aufgabenbereich:

- Organisation von Office und Economat
- Kaffeeküche
- Keller und Kontrolle

Dynamische, initiative Bewerberinnen richten ihre Offerten an die Direktion.

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

6440



Palace Hotel, St. Moritz

sucht
für Wintersaison 1976/77

Bonkontrollleur/euse Telefonistin Personal-Gouvernante Krankenschwester Serviertochter Chesa Veglia

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Palace Hotel,
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19 oder 2 11 01

6762



Rheumaklinik Zurzach

Für unsere 1973 eröffnete, modernst eingerichtete Klinik mit 160 Betten suchen wir eine(n)

Hauswirtschaftsleiterin/ -leiter

Ihr (sein) Aufgabenbereich umfasst die Organisation und Führung des gesamten Hausdienstes, inklusive Service in den Speisesälen, die Lingerie, den Einkauf und die Lagerhaltung von Lebensmitteln, Reinigungs- und Verbrauchsmaterial sowie die Betreuung der Personalzimmer und -wohnungen. In ihrem (seinem) Bereich sind zurzeit rund 20 Personen beschäftigt.

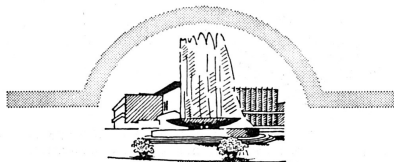
Es handelt sich um eine vielseitige, attraktive und weitgehend selbständige Aufgabe.

Neben guten Fachkenntnissen und wenn möglich einiger Berufserfahrung erwarten wir von Ihnen insbesondere Talent und Freude zur Führung eines willigen Mitarbeiterteams.

Wenn Sie sich für diese gut bezahlte Stelle mit besonders günstigen personellen und sachlichen Voraussetzungen interessieren, rufen Sie uns bitte an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Rheumaklinik Zurzach
Dr. R. Sramek, Direktor
8437 Zurzach (AG), Telefon (056) 49 01 01

6758



Für unseren gepflegten A-la-carte-Service suchen wir in Jahresstelle freundliche Schweizer

Kellner und Serviertöchter

Einsatzfreudigen Mitarbeitern mit entsprechender Praxis bietet sich eine gutentlohnte, sichere Jahresstelle in dynamischem Team.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an die Direktion.
6567



Kunst- und Kongresshaus-Restaurants Luzern Tel. 041 22 40 23



100 Betten, Restaurant, Bar, Dancing

Per sofort oder nach Übereinkunft in mittlere Brigade gesucht

Chef de partie Commis de cuisine

Für unser Restaurant-Bar-Dancing:

Kellner

(à-la-carte- und barkundig, deutsche Muttersprache)

Offerten mit Foto an J. Seiler, Direktor, Telefon (081) 22 55 45.

6582



Das Meer in den Alpen

Im Rahmen unserer zentralen Kurortsverwaltung suchen wir für unser

Restaurant Taverne

ein sehr gut ausgewiesenes

Gerantenehepaar

Dem Manne obliegt die Führung der Küchenbrigade und die Gesamtleitung des gepflegten, vielseitigen Restaurants. Von ihm verlangen wir Ausbildung als Küchenchef (verfeinerte Kenntnisse der internationalen Küche), unternehmerisches Denken und ein freundliches gewinnendes Wesen. Der Frau untersteht das Servicepersonal. Sie ist verantwortlich für das gute Klima bei Gästen und Mitarbeitern.

Dafür bieten wir zeitgemässe Entlohnung mit Erfolgsbeteiligung, eine schöne, ruhige Wohnung und ein angenehmes Arbeitsklima.

Eintritt: 15. Dezember 1976, jedoch auch später möglich.

Interessenten wollen bitte eine schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Fotos richten an

Dr. Eugen Naef
Kurort Breiten
3963 Breiten ob Mörel/VS
Telefon (028) 5 33 45

6561

Motel - Bar - Restaurant Luna 3812 Wilderswil b. Interlaken

sucht auf Ende November in Jahresstelle

Küchenchef

von unserem neuen Küchenchef erwarten wir, dass er eine gepflegte Küche selbständig führen kann und seinen Mitarbeitern ein guter Vorgesetzter ist.

Geregelte Arbeitszeit und einen guten Lohn sichern wir zu.

Offerten an:
Fritz Amacher
Telefon (036) 22 84 14

6509

PANORAMA



Auf kommende Wintersaison (Eintritt 15. Dez. 1976) suchen wir für unser Restaurant in bekanntem Skigebiet Obersaxen einen selbständigen

Commis de cuisine

und zwei freundliche

Serviertöchter

Offerten mit Bild und Lohnanspruch sind erbeten an Restaurant Panorama z. H. von Herrn F. Kopp, 7131 Obersaxen
Telefon (086) 4 18 24

6509



Alleingouvernante

Für unsere Abteilungsleiterin (Etage, Cafeteria, Lingerie und Buffet), suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine fachlich gut fundierte, geschäftsinteressierte Nachfolgerin mit guten Führungseigenschaften (mindestens 3sprachig).
Ertklass-Hotel, 82 Zimmer, 140 Betten, im Zentrum der Stadt mit angeschlossenen Passantenrestaurant, Snack-Bar, Schweizer Taverne und grosser Sommerterrasse.
Der Chargen und Verantwortung entsprechende Entlohnung mit Umsatzbonus. Möbl. Studio ausser Haus kann zur Verfügung gestellt werden.

Bildofferten erbeten an Herrn Peter Trottmann, Place Chevali
Telefon (022) 31 78 00

6512



Gesucht auf Anfang Dezember, versierte

Serviertöchter

Zuschriften an:
C. Conrad, Hotel Post
7275 Davos Frauenkirch.
OFA 132.141.039

Restaurant Hirschen Zug

Wir suchen: tüchtige

Serviertöchter- Buffetöchter

für Snack-Bar im Speiserestaurant. Gute Stelle für fachkundige Serviertöchter. Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, hoher Verdienst, Eintritt nach Übereinkunft, Jahresstelle.

Bitte melden Sie sich bei:
Emil Ulrich
Restaurant Hirschen
6300 Zug
Telefon (042) 21 29 30
P 25-12204



Gesucht in Jahresstelle

Chef entremetier

Auf Wunsch neue 3-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

Jungkoch

Einzelzimmer in vielseitige moderne Küchenbrigade.

Offerten an
Hotel Stoller
Badenerstrasse 357
8003 Zürich
Telefon (01) 52 65 00

6589

Hotel Alpina-Restaurant Edelweissstube, 3818 Grindelwald
Wir suchen für die Wintersaison

Köchin Buffetöchter Aide patron Saaltöchter- Restaurationstöchter Zimmer-Lingeriehilfe

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an:
Familie C. A. Kaufmann.
6560

Société d'exploitation des hôtels et restaurants d'Anzère.
Nous cherchons pour la prochaine saison d'hiver pour notre discothèque «Le Masque de bois» un

disc-jockey

qualifié capable de créer par lui-même une ambiance sympathique, faire un peu d'animation et passer de la musique douce ou même rétro.

Nous offrons un travail régulier dans une ambiance jeune et dynamique et un salaire en rapport avec les capacités.

Si ce poste vous intéresse, veuillez nous faire parvenir vos offres écrites, avec curriculum vitae, photo, copies de certificats et prétention de salaire, à

Direction Sehra c/o Hôtel Zodiacque 1972 Anzère

6727



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine qualifizierten

Kellner

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Plaza,
Goethestrasse, 8001 Zürich,
Telefon (01) 34 60 00.

6332

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir junge freundliche

Serviertöchter

für das Restaurant.
Bitte richten Sie Ihre Anfragen an
Familie H. Oberli-Steiner
Hotel Blume, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 71 31

6342



Wir suchen nette(n), freundliche(n)

Serviertöchter oder Restaurationskellner

Eintritt nach Übereinkunft. Guter Verdienst nebst geregelter Arbeitszeit.

Fachkundige Person wende sich an:

Th. Gerber, Postfach 124,
3000 Bern 7, Telefon (031)
22 11 33.

5867

Gesucht auf kommende Wintersaison in kleineres Hotel-Restaurant im Berner Oberland

Alleinköchin oder Koch Serviertöchter oder Kellner

(sprachkundig)

Buffet-Lingerie- mädchen Zimmermädchen

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an:
Familie D. Dössereck-Cavin
Hotel Belmont, 3825 Mürren
Telefon (036) 55 13 71

6572



Wir suchen auf 15. Dezember 1976

Serviertöchter Zimmermädchen Saaltöchter

(Anfängerin)

Commis de cuisine Buffettbursche

Offerten mit Foto und Zeugnissen an
R. Lomatter
Hotel und Spezialitätenrestaurant Tenne
Telefon (028) 4 81 52

6388

Spezialitätenrestaurant in der Innerschweiz sucht auf Februar 1977 zuverlässigen, dynamischen

Küchenchef

in kleinere Brigade (mit Lehrlingen).

Wir wünschen:

- gutes Organisationstalent,
- Sicherheit in Kalkulation und Menüplanung,
- Erfahrung im Restaurations- und Bankett-service,
- coup-de-feu-geeicht,
- geschickte Führung der Brigade.

Wir bieten:

- grosse Selbstständigkeit und betriebsinterne Mitbestimmung,
- modernst eingerichtete Küche,
- langjähriges Engagement,
- gerechten Leistungslohn.

Wir freuen uns:

auf Ihre Anmeldung und bitten Sie, diese mit den üblichen Unterlagen umgehend einzureichen unter Chiffre 6622 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



La Tschuetta-Bar-Dancing-Grill

Wir suchen für lange Wintersaison

Serviertöchter

mit Barkenntnissen. Nur gut ausgewiesene tüchtige Kräfte wollen sich melden.

Offerten bitte mit Unterlagen und Foto

6494



Gerlafingerhof

Hotel Restaurant Saalbetrieb
4563 Gerlafingen

Freundlicher, flinker

Serviertöchter

bieten wir in unserem vielseitigen Betrieb interessantes Tätigkeitsfeld in jungem, aufgeschlossenem Team.
Eintritt möglich auf 1. November 1976 oder nach Vereinbarung.
Auskunft erteilt
Telefon (065) 35 24 24
J. und V. Pelzmann

OFA 122.205.646



Hotel Volkshaus Restaurant/Bar

Zeughausgasse 9
3011 Bern

Restaurant «Zu de 7 Stube»: 240 Sitzplätze
«7-Bar»: 30 Sitzplätze
Bankettsäle: 200 Sitzplätze

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle nach Übereinkunft

Empfangssekretärin

(D, F, E)

Koch (Chef de partie) Serviertöchter

Angemessener Lohn, gute Sozialleistungen und geregelte Arbeitszeit sind bei uns selbstverständlich. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an obige Adresse.

Nähere Einzelheiten erfahren Sie über:
Telefon (031) 22 29 76
(Herrn Panayides verlangen)

6530

Tunisie

Edkhila-Hôtel à Skanes-Monastir

200 chambres – 3 restaurants – 1 bar – 1 night-club

Nouvel hôtel de luxe situé en bord de mer, dans un parc de 20 hectares, ouvrant en janvier 1977, cherche de suite ou à convenir:

F & B Manager chef de réception chef de cuisine gouvernante générale

Nous demandons:

- 3 à 5 années d'expérience en Suisse et à l'étranger
- ayant déjà participé à une ouverture d'hôtel
- langues: français, anglais, allemand parlé et écrit
- âge minimum: 25 ans.

Nous offrons:

- contrat à l'année
- salaire intéressant
- nourri et logé
- voyage payé.

Les offres (curriculum vitae, copies certificats, photos) seront adressées au directeur Mr O. De Reynier, Skanes Palace Hotel à Skanes Monastir – Tunisie.

HAZYLAND

Region Mittelland im Hotel Kreuz Langenthal

Neueröffnung, 16. November 1976, 4 Bars, 450 Sitzplätze

Wir suchen versierte, gut präsentierende

Für den Restaurationsbetrieb suchen wir

**Barmald
Barmald-Tournante**

sowie
Dancingkellner

**Chef de service
Aide du patron**

(teilweise aktive Mitarbeit im Service erwünscht)

sowie

Service-Personal

Offerten erbeten an: W. Huber, Hotel Kreuz, 4900 Langenthal, Telefon (063) 2 00 48.
OFA 121.145.526



Wir suchen einen
Kellner

für unser erstes Bedienungs-Restaurant mitten in der Stadt Bern im neuen MM-Markt. Unser GD-Restaurant ist mit den neuesten technischen Einrichtungen ausgerüstet. Unser Bedienungspersonal wird sich in der gemütlichen Ambiance sicher wohl fühlen. Neben allen andern Vorzügen eines M-Restaurants erhalten Sie die branchenübliche Entlohnung sowie vorbildliche Sozialleistungen. Möchten Sie in unserem GD-Team mitmachen? Dann schreiben oder telefonieren Sie uns. Wir freuen uns auf Sie. Genossenschaft Migros Bern, Personalabteilung, Postfach 20, 3321 Schönbühl, Telefon 031/85 11 11.

Interessanter

Neben- verdienst

für Aussendienstleute, welche im Hotel- und Gastgewerbe gut eingeführt sind. Wenn Sie gute, persönliche Beziehungen zu Gastwirten haben, so melden Sie sich bitte mit genauen Angaben über Ihre Tätigkeit unter Chiffre 8684 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Restaurant-Hotel freundliche

Servier- tochter

Guter Verdienst, Zimmer vorhanden.
Familie Lüthi,
Hotel Löwen, Schöpfen,
Telefon (031) 87 03 92
P 05-306999

Boulangier- pâtissier

bon salaire.
Région Gd-Lancy
(Genève)
tél. (022) 94 70 37
18-62015

Hotel Eden
6440 Brunen
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Barmald

für Felsenbar
mit Pianist
Telefon (043) 31 17 98
oder
Telefon (043) 31 13 10
6497

Druck- sachen

die Sie
benötigen

können wir
Ihnen in
kürzester
Zeit liefern.

Ein Anruf,
Telefon
031/25 66 55
genügt.

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-
Jent AG
Effingerstr.
1,
3001 Bern

Die Chance für junges, dynamisches Ehepaar

Der Geschäftsführer in unserem Restaurant RADI in Luzern wendet sich einer neuen Aufgabe zu. Deshalb suchen wir auf kommandes Frühjahr für diesen gut eingeführten, lebhaften Betrieb an zentraler Lage (vis-a-vis Bahnhof), ein Gerantenehepaar.

Wir stellen uns initiative, aufgeschlossene Persönlichkeiten vor, versiert in allen Sparten des Gastgewerbes und fähig, einen solchen verantwortungsvollen Posten in jeder Hinsicht auszufüllen.

Eine dieser Stellung angemessene und dem persönlichen Einsatz entsprechende Salarierung ist selbstverständlich.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Handschriftprobe, Referenzangaben) sind zu richten an:

Genossenschaft RADI
Gastgewerbliches Unternehmen
Zentralverwaltung
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern.

130



A deluxe hotel with 700 rooms, 8 restaurants, 5 cocktail lounges and extensive banquet facilities, requires:-

EXECUTIVE CHEF

Requirements:

Age: 30 – 38
Experience: Preferably holding a similar position. Minimum 10 years' experience in large international establishments, with at least 2 years' experience as executive chef. Fluent in the English Language. Knowledgeable in the administrative duties of food preparation.

Responsibility: To take full responsibility for food preparation of 8 restaurants of international standard.

Remuneration: 2-year contract
Tax free salary
Housing allowance
Air transportation to and from hiring point.

Single or married applicants considered. Applicants to apply in own handwriting and to enclose typewritten curriculum vitae, giving reference. Application, together with a passport-size photograph, to be submitted to:

The General Manager
The Mandarin Singapore
Orchard Road
P.O. Box 620
REPUBLIC OF SINGAPORE

Es gibt nur wenige Positionen, die einer Frau soviel Vergnügen und Befriedigung bereiten, wie die einer ...

Betriebsgouvernante

Diese verantwortungsvolle Tätigkeit umfasst die Mitarbeit, Organisation und Kontrolle der Bereiche: Kaffeeküche, Office und Personalrestaurant.

Wir freuen uns über jede Bewerbung einer fachkundigen Bewerberin mit den entsprechenden Voraussetzungen (SHV-Lehrabschluss oder Hotelfachschule oder langjährige Praxis), die sich einer derartigen Aufgabe mit vollem Einsatz und grosser Verantwortung annehmen will.

Für alle weiteren Informationen telefonieren Sie unserem Personalchef, Herrn Bodo Schöps, Telefon (061) 22 18 70 oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

5961

Bewerbung einreichen an:

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



Important Prière de préciser la date de parution

Plus d'un tiers des offres d'emplois des membres de la SSH sont postées le vendredi, samedi ou dimanche. Elles nous parviennent donc après le dernier délai fixé, pour la réception des annonces, au vendredi à 11 heures.

Une partie des ordres écrits qui nous arrivent jusqu'au lundi à 8 heures peuvent encore paraître dans l'édition de la semaine. Mais pour cela, les employés de l'imprimerie doivent effectuer du travail de nuit. C'est la raison pour laquelle nos membres n'ont, dès ce moment, plus droit au rabais usuel.

Souvent il ne ressort pas clairement des ordres que nous recevons s'il s'agit d'annonces urgentes et nous n'avons pas le temps de demander des instructions par téléphone. C'est pourquoi, nous vous prions instamment de préciser la date de parution désirée. Le mieux serait de l'indiquer exactement, mais vous pouvez aussi recourir aux expressions «immédiatement» et «aussi tôt que possible».

Immédiatement signifie que l'offre d'emploi doit encore paraître dans l'édition de la semaine et que l'on renonce au rabais de membre. Aussi tôt que possible signifie que l'on peut attendre l'édition régulière de la semaine suivante.

Si les prescriptions de parution font défaut, nous devons nous réserver de procéder comme nous l'entendons, et suivant les possibilités.





Für unser Hotel Mont Cervin, 220 Betten, suchen wir per Ende November

Economat-Officegouvernante

Sie haben bei uns Gelegenheit bei besten Arbeitsbedingungen berufliches Können einzusetzen und gleichzeitig Ihre Kenntnisse zu erweitern. Möchten Sie mehr über diese interessante und selbständige Position erfahren?

Rufen Sie uns doch einfach an.
Telefon (028) 7 71 50 (Herr Spengler) oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an

Seiler Hotels Zermatt AG
Centralbüro, 3920 Zermatt

6780



PARKHOTEL BELLEVUE LENK

Das Haus von Ruf und Tradition (2-Saison-Betrieb) sucht auf die Wintersaison noch folgende Mitarbeiter

Büro/Réception: **Sekretärin**

NCR 5

Saal: **Oberkellner
Saalkellner**

Bar/Restaurant: **Serviertochter
oder Kellner**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie Angaben der Lohnansprüche an

S. Perrollaz, Besitzer, Telefon (030) 3 17 61

6402



CARLTON
HOTEL

A. Moritz

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgendes Personal:

Réception: **Sekretär**
(NCR- und sprachenkundig)

Loge: **Telefonistin
Chauffeur-Tournant**

Küche: **Chefs de partie:
Rôtisseur, Entremetier
Commis**

Service: **Chef de service
(à-la-carte-Restaurant)**

**Chef de vins
Chef de rang
Restaurationstochter**

Divers: **Floristin
Sanitärmeister-
Hausmechaniker
Eismann**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten. 6722

**Hotel Malbunerhof
FL-9497
Malbun/Liechtenstein**

sucht ab 1. Dezember 1976

**Küchenchef
Zimmermädchen
Commis de rang**

tüchtige

**Kellner oder
Serviertochter**

für Taverna und Restaurant.

Bewerbungen erbeten an
Familie Helmut Schwärzler
Hotel Malbunerhof
FL-9497 Malbun
Telefon: (075) 2 43 076725

6725

Stellengesuche Demandes d'emploi



Nach Möglichkeit Lebensstelle

Junger Schweizer Hotelfachmann (34 Jahre), mit Kochlehre, Diplom Hotelfachschule Lausanne, Kurse SHV, momentan Geschäftsführer, möchte sich verbessern und sucht auf Frühling 1977 oder nach Uebereinkunft

leitenden Posten

- in
- Hotelbetrieb oder
- Grossrestaurationbetrieb
- Gemeinschaftsverpflegungssektor
- Verwaltung oder Aufbau Kettenbetrieb

Für ein erstes unverbindliches Kontakgespräch erreichen Sie mich unter Chiffre 6456 der Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für die kommende Wintersaison suchen wir eine neue Stelle

Er: 24, Franzose, als

Chef de partie oder Sous-chef ausgezeichnete A-la-carte-Kenntnisse, sehr gute Referenzen.

Sie: 23, Schweizerin, als

Telefonistin/Réceptionistin Sehr gute Französischkenntnisse, gute Referenzen. Offerten unter Chiffre 6139 an Hotel-Revue, 3001 Bern. 6139

Fachverkäuferin

(24)
Bäckerei-Konditorei-Café-Confiserie

sucht für die Wintersaison 1976/77 passende Stellung. Zurzeit noch in ungekündigter Stellung. Angebote bitte an Fr. Karin Wolf, Rügshofener Strasse 6, D-8723 Gerolzhofen, Telefon 09382/412.

6743

Schweizer, 30jährig, verheiratet, gelernter Koch, Hotelfachschule Luzern und Cornell USA, Erfahrung in allen Sparten des Gastgewerbes, zurzeit in leitender Stellung in einem Grosshotel im Fernen Osten, sucht

verantwortungsvolle Tätigkeit

in einem grossen Unternehmen. Fähigkeitsausweis A vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 6726 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Schweizerhof Vulpera/Engadin

sucht für die kommende Wintersaison 15. Dezember 1976 bis 31. März 1977 noch folgende Mitarbeiter

**Barmaid
Chef de partie
Commis de cuisine**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnanspruch sind zu richten an die Direktion Waldhaus, Vulpera AG
7552 Vulpera
Telefon (084) 9 11 04

6732



Schloss Steinegg

Kurhotel
CH-8503 Hüttwilen/Thurgau
Telefon 054/9 24 81

Wir suchen für unseren Ganzjahresbetrieb per Ende 1976 oder nach Übereinkunft

Allein-Gouvernante

Sind Sie sich gewöhnt an selbständiges Arbeiten sowie an aktive Mithilfe, legen Sie Wert auf Details und haben Sie Freude einem Team von 5 Mitarbeitern vorzustehen, so sind Sie die richtige Fachkraft für unseren renommierten Kurbetrieb.

Wir bieten gutbezahlte Dauerstelle, 4 Wochen bez. Ferien und ein sehr angenehmes Arbeitsklima.

Möchten Sie mehr über diese Ausgabe erfahren, wenden Sie sich schriftlich oder telefonisch an
N. Buchli, Dir.
Schloss Steinegg

6713

Gesucht für lange Wintersaison nach Zermatt

Restaurationstochter oder Kellner

Offerten mit Foto und Zeugnissen sind zu richten an

Hotel Silvana, 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 70 12

6733

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir auf den 1. Dezember 1976 in Jahresstelle einen jüngern, sauberen

Chef de partie

für die Kalte Küche.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung sowie ein kameradschaftliches Arbeitsklima in einem jungen aufgeschlossenen Team. Sonntagnachmittag sowie Montag ist unser Betrieb geschlossen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Restaurant und Hotel Goldenes Kreuz
8703 Erlenbach, Zürich
Telefon (01) 90 01 05 (bitte Lurati verlangen). 6721

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Garde-manger

oder älterer

**Commis de cuisine
evtl. Chef de garde.**

Jahresstelle in mittlerer Brigade.
Offerten sind zu richten an
Schwanen Restaurants
Urs Lauper
6000 Luzern, Telefon (041) 22 21 01

6707

Hotel Grand-Combin 1936 Verbier/Valais

cherche pour saison d'hiver

garçons de salle

(Commis ou demi-chef)

Barman ou commis de bar

Faire offre à la direction avec certificats photographiques et prétentions de salaire. 6706

Treuhand- und Beratungsstelle für das Gastgewerbe sucht per 1. Dezember 1976 evtl. früher, tüchtige

Sekretärin/Mitarbeiterin

die in 4- bis 5köpfigem Männerteam für Ordnung sorgt, Post erledigt, Telefon bedient, Korrespondenz erledigt (relativ wenig) bei Datenverarbeitung mithilft (Routinarbeiten), Exposés und Berichte ins Reine schreibt, d. h. überall mitanpackt, wo «Not am Mann» ist. Evtl. kommt auch 4-Tage-Woche in Frage.

Offerten sind zu richten an Rebag Treuhand- und Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG, Algierstr. 1, 8048 Zürich, Telefon (01) 64 38 70. 6717

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Jungkoch
Haus- und Küchenbursche**

Restaurant Schmiedhof

Zweierstrasse 136, 8003 Zürich,
Tel. (01) 35 05 70. 6781

Stellengesuche Demandes d'emploi

Schweizer Kellner,
24 Jahre,
Sprachen D und E
sucht interessante

Stelle

in der Ostschweiz.
Per 1. November.
Tel. (073) 51 65 19 6740

Junges Ehepaar sucht
Wintersaisonstelle als

**Portier und
Zimmer-
mädchen**

Schriftliche Offerten an
Missard Kriko,
c/o Familie Stech
Rigistrasse 9
6014 Littau 6742

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

In unserem vielseitigen und modernen Hotel ist die interessante und anspruchsvolle Position eines

Assist. Sales- und Convention-Managers

neu zu besetzen.

Folgende Voraussetzungen sind für diese Aufgabe notwendig:

- kontaktfreudig
- sprach- und verhandlungsgewandt

Der Kandidat sollte wenn möglich Erfahrung in der Betreuung von Kongressen und Tagungen mitbringen. Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion des

6761

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



Sporthotel Minster Unteriberg

Am 1. November übernehmen wir das neue Sporthotel Minster in Unteriberg. Auf diesen Termin oder nach Übereinkunft suchen wir einen jungen, tüchtigen

Koch/Alleinkoch

Für unser Restaurant:

Serviertochter Buffet-Zimmermädchen

Schicken Sie Ihre Unterlagen oder telefonieren Sie Herrn Binder, Kasernenstrasse 3, 3013 Bern, Telefon (031) 42 90 48 (abends).

6411

Bad Sandi Ragaz Hotel

Modernes 100-Betten-Hotel mit Restaurant sucht mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Buffetdame Buffettochter oder -bursche

(Gelegenheit, Buffetkurs SWV zu absolvieren)

Eintritt 1. November 1976 oder nach Übereinkunft:

Restaurationsstochter

(versiert im A-la-carte-Service)

Zimmermädchen Lingerieangestellte Haus- und Küchenbursche

Nur Schweizer oder Jahresaufenthalter wollen sich melden bei Claudio Sandi, Telefon (085) 9 17 58.

6591

Wir suchen

Chef de partie Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Schweizerhof LUZERN

Telefon (041) 22 58 01

6749

Stellengesuche Demandes d'emploi

Jeune couple suisse dynamique et consciencieux actuellement en voyage en Amérique cherche pour janvier 1977 postes de cadre intéressants avec responsabilités dans

hôtellerie ou tourisme

de préférence en Suisse romande.

Lul: 29 ans, école de commerce, diplôme SSH avec pratique, 5 ans d'expérience touristique, 4 langues.

Elle: 26 ans, école hôtelière en France et à Lausanne avec pratique, 4 langues.

Toute proposition sera prise en considération. N. Grollimund, c/o P. G. Grollimund, 1206 Genève, 20, chemin des Clochettes. P 03-354625

Schweizer, 29 J., sucht verantwortungsvolle Tätigkeit in leitender Stellung

In Hotel, Restaurant oder im Ausland. Gelernter Koch, längere Praxis im Service, Fachschule für das Gastgewerbe, Belvoir Zürich, Fähigkeitsausweis A. Seit viereinhalb Jahren in amerik. Hotelkonzern als Chef-Buchhalter tätig. Sprachen: D/E, Kenntnisse F und I. Eintrittsdatum: Frühjahr 1977 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 6782 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6782

Schweizer Hotelfachmann, 33, verheiratet, wünscht sich auf anfangs 1977 zu verändern und sucht

leitende Position

Region oder Stadt Zürich. Ausbildung: - kaufm. Lehre - Diplom Hotelfachschule Lausanne - je 2 Jahre Direktor in einem Saison- und einem Kongress/Stadthotel.

Ich freue mich auf Ihre erste Kontaktnahme unter Chiffre 6710 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sprachkundige diplomierte Schwester

sucht neuen Wirkungskreis in Hotel oder Thermalstation. Offerten sind zu richten unter Chiffre 6768 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin (Schweizerin), mit Erfahrung in allen Sparten des Hotelfaches, sucht Stelle als

Aide du patron

Eintritt Ende Oktober Sprachen: D, E, F, Sp Offerten unter Chiffre 6767 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In Speiseservice gewandte Serviertochter

sucht Stelle in mittleren Betrieb. Saison- oder Jahresstelle. Engadin, Bündnerland oder Wallis.

Offerten unter Chiffre 6765 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin, 23, mit englischer Muttersprache, gelernte Réceptionistin in England, mit Deutschkenntnissen, sucht im Raume Zürich oder Luzern Stelle als

Büropraktikantin

Empfang oder andere interessante Vertrauensstelle. Eintritt: Januar 1977 oder nach Vereinbarung. Offerten an Carol Michel-Hand Bundenweg 11, 5000 Aarau Telefon (064) 24 30 03

Jüngling, 17jährig, mit Sprachdiplom (D, I, F), sucht in der Westschweiz

Kochlehrstelle

Offerten an Raffaello Zucconi Ristorante San Martino 6613 Porto Ronco

Junge Köchin

sucht Stelle in Hotel oder Restaurant neben Koch oder Köchin. Gerne möchte ich noch vieles dazulernen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 6772 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Druckerei des «Bund» F. Pochon-Jent AG Effingerstrasse 1 3001 Bern Telefon 031/25 66 55

Secrétaire

avec certificat de capacité cherche place à Lausanne et environs ou à Neuchâtel. Langue maternelle allemande; bonnes connaissances de français et d'anglais. Date d'entrée: Janvier 1977. Place à l'année. Faire offres à Mlle G. Dörig, Trois Portes 65, 2006 Neuchâtel

6769

Secrétaire

langue maternelle française, bonnes connaissances d'anglais, cherche place en station d'hiver. Téléphone (021) 26 57 66 22-355981

2 Chefs de rang und

1 Zimmermädchen

suchen Stelle für Wintersaison (Arbeitsbewilligung vorhanden). Offerten unter Chiffre 84-62415 an «ASSA», 6601 Locarno.

Bestausgewiesener Restaurations- und Hotelfachmann (35 J.), mit sehr guten Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch, Spanisch, Französisch, Italienisch, sucht neuen Wirkungskreis als

Gerant oder Direktor

Offerten unter Chiffre 33-145636 an Publicitas, 9400 Rorschach.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

St. Moritz

Wir verkaufen an erstklassiger Lage, Nähe Palace-Hotel, exklusives

Restaurant/Bar/Dancing

Restaurant 90 Sitzplätze Terrasse 60 Sitzplätze Bar-Dancing 130 Sitzplätze.

Alles komplett möbliert. Wohn- und Personalräume komfortabel eingerichtet.

Anfragen unter Chiffre OFA 6948 CH an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Junges Ehepaar sucht auf Anfang Dezember Jahres- evtl.

Saisonstelle

Er: (25) Chef-saucier, evtl. Küchenchef. Sie: (24) Serviertochter (Speiseservice). Zuschriften bitte an Werner Bill, 6452 Sisikon Hotel Telsplatte.

6735

Sprachgewandte, qualifizierte

Chefin de service

mit Fähigkeitsausweis und langjähriger Erfahrung sucht neuen Wirkungskreis. Nach Möglichkeit als Gerantin. Offerten sind erbeten an Wilhelmine Wenger, Chalet Alprieden, 3981 Ernen, Telefon (028) 8 15 36

6651

Junge Serviertochter und junger Kellner

suchen Stelle für Wintersaison in gutgehendes Speiserestaurant. Eintritt 10. Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 6501 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger kaufmännischer Angestellter mit Abschluss, sucht für Wintersaison 1976/77

Stelle

In einem Hotel, für administrative Arbeit in Büro und Réception. Offerten unter Chiffre 6687 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple hôtelier romand, 30-35 ans, nombreuses années d'expérience, notamment dans maisons de tout premier rang, cherche situation comme

directeurs ou gérants

d'un hôtel-restaurant. Très bonnes références à disposition. Faire offres sous chiffre 6689 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Hotelfachmann, 35, sucht Stelle (sofort oder nach Übereinkunft) als

Aide de patron oder Chef de réception

(bevorzugt Zentralschweiz) - Hotelfachschule Lausanne - Auslandsaufenthalt - Sprachen D, F, E in Wort und Schrift

Offerten erbeten unter Chiffre 6773 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6773

Junge

Schweizerin (27)

sucht verantwortungsvolle Stelle in erstklassigem, grossem Hotel als Direktionssekretärin/Aide du patron/Gouvernante oder Réceptionistin. Zehnjährige Hotelerfahrung. Sprachen D/F/E, Italienischkenntnisse. Beste Referenzen. Luzern und Berner Oberland bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre 6775 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6775

Hotellerssohn (25) sucht zur Bereicherung seiner Berufserfahrungen interessante Stelle als

Chef de service Aide du patron Küchenchef

In kleinere Brigade

oder sonstige interessante Kaderposition. Praxis in allen genannten Ressorts vorhanden.

Ausbildung: Franz. Handelsschule, Kochlehre, Servicepraxis, Hotelfachschule Zürich Fähigkeitsausweis A Sprachen: D, F, E, I.

Bevorzugt werden Betriebe in Zürich oder nächster Umgebung.

Offerten unter Chiffre 6708 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sérieux, bilingue ouvrier boucher

cherche pour saison d'hiver stage de cuisine. Faire offres à: Pierre Stamm, rue de Soleure 19 2525 Le Landeron

6691

Aushilfe

vom 15. Oktober bis 15. März 1977 als Kellner, Koch, Réceptionist, Direktionsassistent? Stadt Bern oder Umgebung wird bevorzugt. Offerten unter Chiffre 6674 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotellersfrau (Witwe) gesetzten Alters, vielseitig versiert, sucht

interessante Stelle

in Hotel- oder Restaurant, evtl. halbtags. Sprachen: D, F, E in Wort und Schrift. Offerten unter Chiffre M 25-302343 an Publicitas, 6002 Luzern.

Gesucht:

Pächterpaar für Hotel-Restaurant

Aus gesundheitlichen Gründen sind wir leider gezwungen, unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb an ein initiatives, anpassungsfähiges Ehepaar neu zu vermieten.

Das Hotel-Restaurant stent an ausgezeichnetem Verkehrslage in einer bestbekannten Kantonshauptstadt. Zur Übernahme des Inventars sind zirka Fr. 45 000.- erforderlich.

Hotel 12 Betten, Restaurant 65 Plätze, Sall Parterre 30 Plätze, Sall 1. Stock 25 Plätze.

Anfragen richten Sie unter Chiffre OFA 4208 B an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

Zu verkaufen an bestem Platz in Zofingen

Hotel-Restaurant

mit 28 Betten. Umsatz Fr. 650 000.-, Kaufpreis mit Inventar Fr. 1 500 000.-, Anzahlung Fr. 400 000.-. Sehr guter Zustand. Richten Sie Ihre Offerte unter Chiffre OFA 2305 WI an Orell Füssli Werbe AG, 6130 Willisau.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Directeur d'hôtel avec vaste expérience, cherche pour la prochaine saison

hôtel ou garni

à Lugano ou immédiates environs, min. 70 lits, si possible position tranquille. Accepte aussi des offres de direction ou d'autres genres de collaboration.

Offres sous chiffre F 24-310644 à Publicitas, 6901 Lugano/TL.

A vendre à Lausanne

immeuble avec grand restaurant typique de 280 places et dancing. Vue panoramique

Nécessaire pour traiter frs. 350 000.-.

Ecrire: case postale 47, 1211 Genève, Mont-Blanc 1. 6714



Zu verkaufen oder zu vermieten

Hotel-Restaurant

in Biel, 50 Betten, zentrale Lage beim Kongresshaus-Hallenbad.

Grosser Parkplatz in unmittelbarer Nähe. Ferner besteht die Möglichkeit, angrenzendes Bauland im Halte von 1230 m² zusätzlich zu erwerben. Pläne für eine Gesamtüberbauung sind vorhanden.

Hotel Schlüssel Zentralstrasse 57 2503 Biel

Telefon (032) 22 31 83 P 06-22763

A vendre ou à remettre en gérance

café-restaurant

avec quelques chambres d'hôtes situé dans le Jura neuchâtelois. Café 50 places, restaurant 60 places, 2 salles de sociétés. Cuisine moderne. Dépendances. Terrain: 7000 m².

Pour renseignements complets et notice, écrire sous chiffre 28-950125 à Publicitas, 51, av. Léopold-Robert 51, 2301 La Chaux-de-Fonds.

28-12189

Modern und neuzeitlich eingerichtetes, besteingeführtes und bekanntes

Berner Stadtrestaurant mit Bar

zwischen Bahnhof und Käfigturm

auf Herbst/Winter 1976 oder nach Übereinkunft zu verkaufen.

- 350 Plätze
- Umsatz zirka 1,5 Mio
- Raumunterteilung möglich

Für initiatives Ehepaar oder Finanzgruppe interessantes und preisgünstiges Objekt.

Verkaufspreis nach Übereinkunft, Finanzierungshilfe nicht ausgeschlossen. Der Kaufpreis könnte evtl. durch Liegenschafts- oder Grundbesitz bezahlt werden.

Anfragen an Hans Jaggi, eidg. dipl. Buchhalter, Muristrasse 46, 3123 Belp.

P 05-307001

Société avec siège à Genève

active dans l'hôtellerie et la restauration, cherche pour son développement, à reprendre en gérance

cafés restaurants bars dancings hôtels

dans les régions de Genève, Vaud et Valais (villes et stations touristiques été/hiver).

- Nous étudions et évaluons chaque possibilité de gérance ou reprise.
- Nous offrons également toutes formes de conseils et collaboration.

Première prise de contact: écrire sous chiffre 6469 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Zu verpachten

Hotel Zentrum in Kreuzlingen

Speiserestaurant mit Bar, 50 Sitzplätze, Boulevard mit 29 Sitzplätzen, 10 Hotelzimmer mit total 19 Betten. Modern und komfortabel eingerichtet, beste Lage von Kreuzlingen.

Offerten an

Treuhandbüro Lorenz Tellstr. 9, 8230 Kreuzlingen Telefon (072) 8 55 19

6523

Einwohnergemeinde Frenkendorf

Infolge Wegzugs des bisherigen Mieters ist auf Frühjahr 1977 in Frenkendorf der modernst eingerichtete, gut frequentierte

Gasthof mit Saal zum Wilden Mann

zu vermieten.

Es sind vorhanden:

- 70 Plätze Restaurant mit Sitzungszimmer, Gartenterrasse
- 8 Hotelzimmer
- 360 Plätze Konsumationsbestellung im Saal, hiervon
- 70 Plätze kleiner Saal abtrennbar,
- 1 vollautomatische Kegelbahn,
- 4-Zimmer-Wirtswohnung und 2 Dienstenzimmer,
- 2-Zimmer-Wohnung für Dienstpersonal ausserhalb des Betriebes.

Ihre ausführliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, wenn möglich mit Angabe von Referenzen, belieben Sie bis Ende Oktober 1976 zu richten an den Gemeinderat, 4402 Frenkendorf.

6665

Zu verkaufen in industriereicher Region und nahe bekannter aargauischer Kur- und Badeorte schöner, gepflegter und gut eingerichteter

Hotel-Restaurationsbetrieb

umfassend: Restaurant 75 Plätze, Speisesaal 45 Plätze, rustikale Bar 35 Plätze, Saal und Konferenzraum 100 Plätze, 14 Hotelzimmer mit 20 Betten, schöner Wohntrakt für Betriebsinhaber und für Personal. Die Liegenschaft ist freistehend und befindet sich an guter Verkehrs- und Passantenlage (Parkplätze) und bietet Initiativen, berufstüchtigen Fachleuten einmalige Gelegenheit für eine ausgezeichnete Existenz. Kapitalbedarf Fr. 350 000.-

Offerten erbeten unter Chiffre 6683 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bern Altstadt

Zu verpachten per 1. 12. 1976

Restaurant und Bar

zirka 70 Plätze. Gute Lage.

Offerten unter Chiffre P 07-910055 an Publicitas AG, 3900 Brig.

Wirtsfamilie

mit langjähriger Erfahrung

sucht auf Frühjahr, oder nach Übereinkunft, grösseres

Restaurant

im Raume Basel zu mieten oder zu kaufen.

Eigenkapital vorhanden.

Offerten unter Chiffre 6760 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In Miete gesucht

Gruppenhaus oder älteres Hotel

Grösse unbeschränkt.

Offerten unter Chiffre 6374 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Lenzerheide

Wir vermieten oder verkaufen per 1. Dezember 1976 ein bestbekanntes und sehr beliebtes

Restaurant

mit 75 Sitzplätzen. Gedeigene, schöne Einrichtung. Zusätzlich eine rustikale Bar-/Dancing mit 100 Plätzen. Wohn- und Personräume vorhanden. Alles komplett mobilisiert.

Anfragen unter Chiffre OFA 6947 CH an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Jeune couple suisse avec patente (français, anglais, allemand, irlandais, espagnol) cherche à louer

hôtel ou restaurant moyen

pour l'hiver uniquement.

Libre à partir du 1er décembre 1976. G. Schädegg 1865 Les Diablerets Téléphone (025) 6 46 48 Téléphone (025) 6 45 44

6160

AMSTERDAM

Alt-holländisches (1628) Speise-Restaurant, komplett renoviert, mit Wohnung an typischem Amsterdamer Kanal, zu verkaufen, 850 000 sFr. Offerten unter Chiffre J 03-354 920 an Publicitas, 4001 Basel.

Zu mieten oder pachten gesucht

Hotel garni oder kleines Restaurant

Zentralschweiz (am Vierwaldstätter- oder Zugersee), Ostschweiz (Zürichsee), Tessin (Gegend Locarno, Ascona). (Bitte nur Angebote für Ganzjahresbetriebe.)

Offerten unter Chiffre 13-29141 an Publicitas, 7001 Chur 1.

A louer à St-Mier

café-restaurant

à couple de métier, bail de longue durée, restaurant de 72 places, salle à manger de 30 places ainsi qu'un logement à disposition. Reprise: matériel et marchandise env. Fr. 120 000.-, arrangement possible.

Pour tous renseignements, écrire sous chiffre 6712 à Hotel-Revue, 3001 Berne.

Erstklassiges Speiserestaurant

im Stadtkern Saarbrückens, aus Gesundheitsgründen zu verpachten oder zu verkaufen.

Nähere Auskunft erteilt: Sommer-Immobilien Kiefernstr. 1, D-6601 Saarbrücken-Büdingen Telefon (00) 49 68 05/81 38 708

Gesucht in Pacht

Hotel-Restaurant Restaurant oder Pension

im deutschsprachigen Raum.

Offerten unter Chiffre 6695 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen markanter

Landgasthof

renoviert, an Durchgangsstrasse, grosse Gaststube, Jägerstübli, Säli, grosse Gartenwirtschaft, 8 Fremdenzimmer, sehr schöne 4-Z.-Wohnung, überall Spannteppeiche, warmes und kaltes Wasser. Alles Inventar und Vorräte werden in den Kauf gegeben. Interessant für tüchtiges Witteehepaar, Koch. Preis ganz angemessen.

Anfragen an A. Steinmann, Holziken Telefon (064) 24 54 94. OFA 106.339.228

Zu verkaufen in Wohlen/AG an der Durchgangsstrasse Zürich-Bern

Hotel/Restaurant Freiämterhof

mit Restaurant, Speisesaal, Sitzungszimmer und 2 Kegelbahnen sowie 25 Betten. Das Haus ist in sehr gutem Zustand. Preis und Anzahlung nach Übereinkunft. Bezugsbereit: 1. April 1977.

Offerten sind erbeten an: Paul Stutz, Villmergerstrasse 9, 5610 Wohlen Telefon (057) 6 85 83 oder (057) 6 64 27 OFA 109.119.059

Zu verpachten in Sion

Restaurant in Einkaufszentrum

Gute Existenz für fachkundiges Ehepaar. Interessante Öffnungszeiten. Notwendiges Kapital Fr. 120 000.-

Nähere Auskünfte unter Chiffre D 03-995288 Publicitas, 4001 Basel.

Couple hôtelière suisse

étudierait toutes propositions de participation financière et active dans entreprise. Achat éventuel (Suisse romande, Valais, Tessin, station touristique). Discretion assurée.

Faire offres sous chiffre 6459 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne. 6459

Zu verkaufen direkt am Genesee (Nähe Montreux), Hauptstrasse Genf-Martigny -Grosser St. Bernhard

Kleinhotel-Spezialitäten-Restaurant (Fisch)

idyllisch neuzeitlich eingerichtet. Restaurationsbetrieb für sehr rationelle Führung, Vergrösserungsmöglichkeiten vorhanden. Prachtvolle exklusive Lage, eigenes Strandbad und Schifflände, 1750 m² Land, direkt mit Seestoss. Ausländer haben auch das Kaufrecht. Würde auch Eigentumswohnung an Teilzahlung nehmen. Weitere Auskünfte unter Chiffre 6337 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Liegenschaft in Lugano

zu verkaufen.

2. Preiskategorie, in bester, ruhiger Lage, Nähe See. 65 Betten, grosser Speisesaal, Halle mit Bar, grosse Gartenterrasse, besteingerichtete Küche, Keller und Wäscherei.

Personalhaus mit separatem Zugang mit Ein- und Zweibettzimmer mit fliessendem Wasser. Betriebsbereit mit Minimum an Personal und grossem, schönem Inventar. Familienbetrieb, auch sehr gut geeignet für Pensions- oder Krankenkasse, grosse Anzahl Einbettzimmer.

Nur kapitalkräftige Interessenten wollen sich melden unter Chiffre 6663 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu pachten gesucht von gut ausgewiesenen, im Management erfahrenem Ehepaar

Hotel garni oder Tea-Room

Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre 6657 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten: In Spanien (Costa Brava)

Restaurant

150 Plätze, 50 m vom Meer entfernt, vollkommen eingerichtet. Jahresmiete: sFr. 35 000.- Auskünfte erteilt: Telefon (022) 36 00 16, oder schreiben an: H. R. Krähenbühl, 61, rue des Eaux-Vives, 1207 Genf. ASSA 82-60539

A vendre

Résidence Hôtel A, Paris

près Concorde et Opéra. 28 chambres-studios, modernisés, téléphone, douchebains, rendement maximum. Fonds de commerce à remettre, sans murs, loyer faible. Excellent placement. Locations mensuelles. Crédit possible. Ecrire case postale 26, 1211 Genève 11, téléphone (022) 29 03 33. P 18-5321

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Anschlagbrett Tableau noir



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

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-placierung

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service

24. 1.-11. 2./28. 3.-16. 4.

Bar

6. 12.-17. 12./3. 1.-14. 1.

Flambieren/Tranchieren

29. 11.-3. 12./17. 1.-21. 1.

Weinseminar

18. 5.-21. 5.

Chef de service

8. 11.-19. 11./18. 4.-29. 4. mit BSF-Diplomprüfung am Kursende (fakultativ).

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

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

- ☐ Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen).
- ☐ Séminaire SSH de formation des chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration; avec obtention d'un diplôme (quatre fois 3 semaines).
- ☐ Cours techniques d'une journée pour cadres de la restauration et de l'hôtellerie.
- ☐ Cours pour chefs d'entreprise et cadres supérieurs «Le métier de chef» (4½ jours).
- ☐ Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen» (5 Tage).
- ☐ Betriebsleiterkurs SHV «Finanz- und Rechnungswesen» (10 Tage).
- ☐ «Mitarbeiter besser führen», Kurs für mittleres und höheres Kader (4 Tage).
- ☐ Regionale Tageskurse (fachtechnischer Richtung für mittleres und höheres Kader).
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe.
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten.
- ☐ Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Kochlehrstellen.

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung,
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22.

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

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-placierung

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Unter Mitwirkung prominenter Gastreferenten vermittelt unser

Chef-de-service-

Spezialkurs in Theorie und Praxis spezifische Führungsfähigkeiten und -fähigkeiten. Eine konzentrierte Fachausbildung für servicekundige Damen und Herren, die inskünftig Chef-de-service-Positionen erfolgreich und verantwortungsbewusst ausüben wollen.

Kursleiter: Theo Blättler
Nächste Kurse:
8.-19. November 1976
18.-29. April 1977

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Moderne Verbrechen-verhütung

Infolge Zunahme der Kriminalität, von der immer mehr auch Restaurationsbetriebe betroffen werden, führen wir eine Halbtags-Information über die wichtigsten Fragen der Verbrechenverhütung und Verbrechenbekämpfung durch.

Fachleute der Polizei orientieren Sie über Methoden zur Verbrechenbekämpfung.

Informationsziel:

Dem Teilnehmer werden die möglichen Sicherheits- und Schutzmassnahmen aufgezeigt, damit er sich und seinen Betrieb vor Verbrechen schützen kann. Zudem werden Rechtsfragen und aktuelle Probleme im Zusammenhang mit Einbruch und Diebstahl behandelt.

Aus dem Programm:

- Vorbeugungsmassnahmen gegen Einbruch und Diebstahl (Garderobe-, Trick-, Personaldiebstahl usw.)
- Verhaltensmassnahmen bei Überfall und Raub
- Rechtliche Grundlage bei Streitigkeiten zwischen Wirt und Gast
- Sicherheitspolizeiliche Fragen (z. B. Wirt und Uniformpolizei; wann ist die Polizei zu rufen, wann nicht? usw.)
- Behandlung spezieller Probleme aus dem Teilnehmerkreis

Referenten

Fachleute der Kriminal- und Kantonspolizei.

Zielgruppe

Betriebsinhaber und Geranten.

Datum

Dienstag, 19. Oktober 1976.

Dauer

½ Tag von 14 bis zirka 17 Uhr.

Kursort

Demonstrationsraum der Beratungsstelle für Verbrechenverhütung, im Haus der Kriminalpolizei Zürich, Zeughausstrasse 11, 8004 Zürich (bei der Kaserne).

Kosten

Dieser Informationsnachmittag wird **gratis** durchgeführt.

Auskunft und Anmeldung

Schweizer Wirtverband,
Gottardstrasse 61, 8027 Zürich,
Tel. (01) 36 26 11.

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

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

Kursbeginn: **1. November, 6. Dezember**

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

INSTITUT RICHELIEU ECOLE DE FRANÇAIS

CLOS-DE-BULLE 7 - 1004 LAUSANNE

Externat Spezialschule für Französisch

Audiovisuelle Methode. Sprachlaboratorium. Diplome. Programm der «Alliance française». Jede Stufe. Ab 16 Jahren. Französische Korrespondenz. Verlangen Sie Prospekte. Telefon (021) 23 27 18

Prospekt an (Name und Adresse) _____

Wer interessiert sich für die Hotelbranche?

Unser 1000fach bewährter Hotel-Fernkurs bietet auch Ihnen eine gründliche Einführung in das Hotel- und Restaurationsfach. Lassen Sie sich kostenlos informieren. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

INSTITUT MÖSSINGER AG

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

Ja, ich interessiere mich für die Hotel-Branche. Informieren Sie mich unverbindlich über Ihren Fern-Fachkurs.

Name: _____

Alter: _____ 776

Strasse: _____

Ort: _____

DER WERBE-SPLITTER Wie können Sie trotz Budgetkürzung die Effektivität Ihrer Werbung erhalten? Verzichteten Sie auf Nebensächlichkeiten wie Luxusausstattung und Prestigemedien. Werben Sie dort, wo jeder Leser ein potentieller Käufer ist: **im Fachblatt.**

Ihre HOTEL-REVUE

Mancher Hotelier kennt seine geheimen Kostenfresser nicht. Wir werden sie finden.

Vielleicht gibt es in Ihrem Betrieb ein technisches oder ein organisatorisches Problem, welches Ihnen Monat für Monat hohe Unkosten verursacht. Mag sein, Ihre Personaleinsatz-Planung hat einen Haken. Oder Ihre Betriebseinrichtungen lassen keinen rationellen Ablauf zu. Oder ein anderer Punkt stört den Betriebserfolg. Mit einer kleinen Umplanung und mit minimalen Investitionen sind oft tausende von Franken zu sparen. Unsere Spezialisten untersuchen Ihren Betrieb auf Herz und Nieren. Profitieren Sie von unserer 15-jährigen Erfahrung und rufen

Sie uns an, damit Sie die geheimen Kostenfresser so rasch als möglich entlarven.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Telefon
031 25 72 22

Unsere Spezialisten sind auf Ihrer Seite!



Planen Sie einen Umbau? Oder einen Neubau? Wir machen Ihnen den wichtigsten Sparvorschlag: Planen Sie mit uns.

Seit 15 Jahren beraten unsere Spezialisten Hoteliers und Gastwirte in Bezug auf die Betriebs- und die Einrichtungsplanung. Mit ihrer Erfahrung haben unzählige Betriebe unzählige Kosten gespart. Und einen einwandfreien Betriebsablauf gesichert. Profitieren auch Sie davon. Sprechen Sie mit unseren Fachplanern. Damit Sie in Ihrem Betrieb die Leistungsfähigkeit vergrössern und die Kosten verkleinern können.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Telefon
031 25 72 22

Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater

Name _____
Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Bonbücher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 4.90	4.40

* in 6 Farben ** in 3 Farben

Schweizer Hotelier-Verein
Materialdienst
Telefon (031) 25 72 22
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern



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 zum 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:

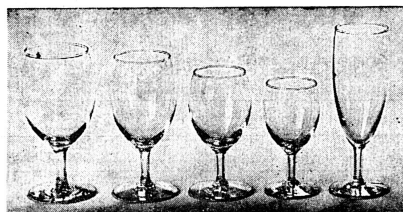
Adresse:

Datum:

PLZ/Ort:

Unterschrift:

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



Kelchserie Napoli

	H.	Inhalt g	
143/0 Wasserkelch	150	300	Fr. 1.35
143/1 Rotweinkelch	139	240	Fr. 1.15
143/2 Weissweinkelch	126	180	Fr. 1.10
143/3 Weissweinkelch	112	120	Fr. 1.—
143/17 Sektkelch	180	170	Fr. 1.60

rastal Mahler & Co. AG
Hotel-Service
Glas/Porzellan
Gürtelstrasse 89, 7000 Chur
Telefon (081) 22 89 74

Druck- sachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt.
Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1,
3001 Bern

Einmalige Gelegen- heit!

Info: Lageräumung
50 Stück Schuhputz-
geräte SEV-geprüft zu nur
Fr. 250.—/Stück (statt
Fr. 455.—), erstklassige
Referenzliste,
Garantieübernahme.
Telefon (01) 77 48 96
6554

Zu verkaufen einige

Flipper

Spielautomaten,
neu revidiert.
Telefon (031) 87 03 92
P 05-306998

Kaufe alte Tische und Stühle

P. Stadel,
Pestalozzistr. 33
8032 Zürich, Telefon
(01) 47 08 29, 47 61 53
Messe 99.850.88

Ihr
Hotelgast
möchte zeigen, wo
er seine
Ferien
verbrachte.

Ein Hotel-
prospekt in
bunten
Farben ist
eine
direkte
Werbung
für Sie.

Verlangen
Sie eine
Beratung für
den
Druck
eines
Prospektes
in
Buch- oder
Offset-
druck.

Druckerei
des «Bund»
F. Pochon-
Jent AG
Effingerstr.
se 1
3001 Bern
Telefon
031/25 66 55

Les annonces
de l'Hôtel-Revue
sont lues dans
toute la Suisse.

Einladend wirken
sollen Ihre Lampen. Wir be-
raten Sie gerne. Besuchen
Sie unsere Ausstellung.

Exklusiv bei
MARSCHALL
Wohnraumleuchten und
Lampenschirmfabrikation
Am Bullingerplatz, 8004 Zürich
Tel. 01/2318 08

Speisekarten

Speisekarte mit oder ohne
individuelle Tellerfotos, Ge-
tränkekarten, Dessert- und
Bankettkarten, Tischsets,
Menükästen usw.

AWP AG, Gastronomie-Service

Wyssmatt
CH-6010 Kriens
Telefon (041) 42 16 33
P 25-16273

Ein sympathisches «Grüezi»
für Ihre Gäste:

DOBB'S Gästeseife 25 g

in farbiger Kantonschachtel
1000 Stk. Fr. 200.—

DOBB'S Wet'n Kleen
Feuchtwaschtüchlein
1000 Stk. Fr. 100.—

Beide Artikel sind sofort in
den Duftnoten Tabac, Laven-
del und Verbena lieferbar.

PARFA AG, Zürich
Telefon (01) 25 65 31

6660

• Stühle und Tische.
• Barstühle.
• Bänke.
• Renovierungen
von Gaststätten

Mod. 743
nur
45.—
2 Jahre
Garantie

Tisch- und Stuhlbank
057 742 84
Kusch-Sohn AG 5623 Boswil

Zu kaufen gesucht

Ski-Fahrzeug

Gute Occasion.

Postfach 5, 3000 Bern 26,
oder Telefon (031) 23 33 83.
6542



hotel
revue

Werden Sie Abonnent

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

hotel
revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenver-
kehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____
Vorname: _____
Beruf: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern



Planen Sie Ihre Karriere!