

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 48 2. Dezember 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
Einzelnnummer Fr. 1.20

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

Fin de semaine

Si l'on se bat pour savoir à quelle heure la Constitution fixera la fin de la semaine de travail, il existe une échéance qui, elle, ne fait pas l'ombre d'un doute: le prochain week-end. Le peuple suisse, appelé aux urnes pour s'exprimer sur un triple scrutin fédéral, devrait en effet en profiter pour donner massivement son opinion sur l'introduction de la semaine de travail de 40 heures, le maintien de la surveillance des prix et la prorogation de l'arrêté sur la politique du marché de l'argent et du crédit.

✶

L'initiative des organisations progressistes de Suisse alémanique, désignées par le sigle POCH et regroupant un groupecule d'extrémistes de gauche au demeurant très actifs, vise à introduire la semaine de 40 heures dans le délai d'une année, ceci sans exception et sans distinction de profession. Bien que la portée démagogique d'une telle démarche soit d'une parfaite évidence, on ne précisera jamais assez la faiblesse des arguments des révolutionnaires de pacotille qui font joujou avec l'économie comme avec la bible marxiste. Ce n'est point leur louable dessein d'améliorer le statut social des travailleurs qu'il faut leur reprocher, encore que les moyens utilisés soient pour le moins discutables, mais bien leur propension à ignorer les mécanismes qui régissent la société helvétique. Tout en étant conscients du fait que l'évolution harmonieuse de notre économie repose autant sur un bon consensus social que sur la stabilité politique du pays, nous avons la conviction que l'initiative du POCH cherche plus à détruire un certain type de société qu'à améliorer le sort des Helvètes.

✶

Car est-il concevable et possible que l'on puisse, par le biais d'une initiative populaire, alourdir les coûts de production des entreprises de 10 à 15 %, ce qui implique en corollaire une hausse du coût de la vie dans les mêmes proportions, et attiser la situation de chômage que nous connaissons déjà dans certains secteurs? Le Conseil fédéral lui-même estime que l'application abrupte et généralisée de la «semaine de 40 heures» correspondrait à une diminution des effectifs de 300 000 personnes, chiffre largement supérieur à celui des chômeurs, actuellement au nombre de 13 000. Les travailleurs ne sont pas des marionnettes, pas plus qu'ils ne croient au partage de la Suisse en deux parties: les gentils (eux) et les méchants (les patrons). Mais ils ont trouvé leur guignol... On ne rira pourtant guère en apprenant que la pseudo reprise de l'économie helvétique n'était qu'un feu de paille et que le coup que lui porterait l'acceptation de l'initiative entraînerait

pour chacun une importante diminution du pouvoir d'achat, une substantielle hausse d'impôts et la menace de voir disparaître son emploi.

✶

L'accroissement massif des coûts de production, de nos produits comme de nos services, porterait une atteinte grave à la capacité concurrentielle de l'industrie d'exportation comme du tourisme. Or, s'il y a eu un miracle économique suisse, c'est en raison de la productivité de notre travail, de son sérieux et de sa constance. Nous doutons dès lors qu'un autre miracle permette, par une généralisation si soudaine de la semaine de 40 heures, de maintenir les mêmes prestations, les mêmes prix et la même compétitivité sur les marchés. Ces derniers conditionnent et dirigent l'ensemble de notre comportement commercial; ils influent dès lors directement sur la politique sociale. Le raisonnement, certes, n'est peut-être pas à la portée de l'ensemble de la population active; car celle-ci a de la peine à comprendre, à juste titre, que les chefs d'entreprises n'aient pas mis à profit la longue période (euphorique) de haute conjoncture pour signer la paix perpétuelle du travail. On oublie hélas trop facilement qu'ils étaient pris dans l'état de la pénurie de main-d'œuvre et de la surenchère des salaires. Aujourd'hui, les partenaires sociaux nous paraissent mieux en mesure, par le biais des conventions collectives, de régler ce genre de problème, qu'il s'agisse de salaires, d'horaires de travail, de vacances ou d'autres avantages. Car chaque secteur économique connaît, mieux que le Souverain, les impératifs du marché, les possibilités de ses entreprises et les besoins du personnel. Et qu'on ne vienne pas brandir l'exemple de l'Europe des 40 heures! La crise économique a suffi pour montrer que c'était un échec. Sur le plan social, certaines généralisations inconditionnelles ont un goût amer, si l'équilibre économique n'est pas réalisé. Rien n'empêche par contre que les chefs d'entreprise et leurs collaborateurs, dans un esprit de participation bien compris et efficace, s'emploient ensemble à organiser et à rationaliser leur travail, afin de parvenir, dans le cadre de leur entreprise, à améliorer ou du moins à maintenir leur productivité tout en diminuant la durée du travail. Une telle éventualité n'est pas à rejeter, loin de là, et l'émulation que susciterait un tel objectif ne saurait être négligée. Le champ d'activité, dans ce domaine, est suffisamment vaste pour permettre aux audacieux, comme à tous les adeptes d'une «civilisation des loisirs» désormais irréversible – pour le plus grand bien du tourisme d'ailleurs –, de montrer qu'ils ont plus d'imagination que les soi-disant défenseurs de la classe ouvrière. Quant à l'hôtellerie, elle doit être consciente que son développement dépend aussi de ses succès sur le marché de l'emploi.

✶

Le peuple sera appelé samedi et dimanche à se prononcer également sur la prorogation de deux arrêtés fédéraux: l'un concernant la surveillance des prix; l'autre, la politique du crédit. Le comité central de la SSH s'est prononcé en faveur de la liberté de vote. Bonne fin de semaine à tous!

José Seydoux



L'Ecole hôtelière de la SSH, au Chalet-à-Gobet, inaugurée il y a quelques mois déjà, n'avait pas encore été présentée au grand public. C'est désormais chose (bien) faite, puisque cette grande institution vient d'organiser deux journées «Portes ouvertes». La foule s'est pressée pour visiter, par le menu, l'ensemble des nouvelles installations et assister aux cours pratiques dispensés aux étudiants. M. Jean Chevallaz, directeur de l'EHL, entouré de plusieurs professeurs et collaborateurs, avait organisé de main de maître ces deux journées qui permirent à de très nombreux profanes et clients potentiels de l'hôtellerie suisse d'en approcher plus directement les problèmes de formation. (ASL)

Der Tourismus in den OECD-Ländern 1976

Stabilisiert statt erholt

Nachdem der internationale Touristenverkehr 1975 gegenüber dem Vorjahr eine ausgesprochene Erholungstendenz ausgewiesen hatte, lassen die verfügbaren Angaben für die ersten drei bis acht Monate 1976 auf eine Stabilisierung schliessen. Die Zahl der Länder, die im Vergleich zu 1975 einen Anstieg der Ankünfte verzeichnen konnten, ist ungefähr gleich gross wie jene, in denen unveränderte oder geringere Ziffern beobachtet wurden. Gesamthaft betrachtet sind die Wachstumsquoten aber grösser als die Regressionsquoten.

In den Ländern, die Angaben über die Ausländer-Logiernächte vorlegen, kann daraus auf eine Stabilisierung oder Verringerung des touristischen Konjunktur-trends geschlossen werden. Das sind die Hauptmerkmale des kürzlich veröffentlichten jährlichen Tourismusberichts der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD).

Konjunktur verschlechtert

In den ersten acht Monaten 1976 sind die Ausländer-Logiernächte in der Schweiz um 4,2 Prozent gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode gesunken. Letztere lag bereits um 3,1 Prozent unter dem Stand von 1974. Nicht alle Länder haben indessen eine Statistik über die Ausländer-Logiernächte. Der Vergleich bleibt demzufolge unvollständig. Gesamthaft hat sich die Fremdenverkehrskonjunktur für die Schweiz unter dem Druck des für ausländische Gäste immer teurer werdenden Frankens verschlechtert. Die Bundesrepublik dagegen konnte trotz gleichem Aufwertungsstrend sowohl 1975 als auch 1976 im ersten Halbjahr steigende Einreise- und Logiernächteziffern ausweisen. Im Gegensatz zur Schweiz hat die Bundesrepublik aber eine strukturell passive Fremdenverkehrsbilanz.

Deutsche erstmals rückläufig

Zum ersten Mal seit 1973 kann seit den ersten Monaten des laufenden Jahres ein deutliches Anziehen des Urlaubstourismus von den USA nach Europa und Japan sowie von Europa nach den USA und Kanada beobachtet werden. Trotz der bereits erwähnten DM-Aufwertung ist auch eine erstmals rückläufige Tendenz des

deutschen Europatourismus festzustellen. Die Erhöhung des «transatlantischen» Urlauberverkehrs geht auch aus der im Vergleich zum ersten Halbjahr 1975 um 13 Prozent gestiegenen Passagierzahl der Fluggesellschaften hervor. Der schon 1975 verzeichnete Anstieg der Nachfrage im internationalen Tourismus beweist – obwohl damals noch keine deutlichen Erholungszeichen in der Wirtschaftskonjunktur festzustellen waren –, dass dieser zu einem vitalen Bedürfnis des modernen Menschen geworden ist. Dafür spricht auch der Umstand, dass der Tourismus unter dem anschliessend an die Ölpreisdiktate von 1973 erfolgten Konjunkturersturz weniger zu leiden hatte als die meisten anderen Wirtschaftszweige. Die OECD äussert auch die Vermutung, mit der Verschlechterung der Wirtschaftslage habe sich eine Erhöhung des Bedarfs nach Entspannung, Ablenkung und Erholung ergeben.

Spiel mit Dollarzahlen

1975 habe der zwischenstaatliche Fremdenverkehrsumsatz im OECD-Raum erstmals die Grenze von dreissig Milliarden Dollar überschritten, stellt der Bericht fest. Auf der Einnahmenseite konnten 31 und auf der Ausgabenseite 33 Milliarden verbucht werden. Die Wachstumsquoten haben sich gegenüber 1974 verdoppelt, bzw. verdreifacht: Die Einnahmen stiegen um 19 und die Ausgaben um 17 Prozent. Unter Berücksichtigung der Inflationsquoten ergibt sich eine reale Expansion, die ziemlich genau der erhöhten Reise- und Logierfrequenz entspricht. Der Anteil des Tourismus am internationalen Zahlungsverkehr ist gestiegen. pk/spk

Sommaire

- | | |
|---|----|
| 4 Prozent in zehn Monaten
Die Oktoberzahlen | 3 |
| Notre interview
M. Pierre Arnold: La Migros et le tourisme | 3 |
| Wahlgeschäft im Vordergrund
GV des Schweiz. Reisebüroverbandes | 3 |
| Fédération suisse des agences
de voyages
En marge de leurs assises annuelles, les agents de voyages suisses optimistes, mais prudents | 5 |
| Swiss Expo
Les Arabes enthousiastes devant l'horlogerie et le tourisme, les deux mamelles de la Suisse | 5 |
| Oft zu hoch gegriffen
Touristische Entwicklungskonzepte kritisiert | 7 |
| Tourisme lausannois
Un pari: 50 000 nuitées de plus en 1977! | 9 |
| Die CIWLT-Story
Der Jubilar erinnert sich | 11 |
| Le touriste et l'hôtel
Un important dossier socio-économique sur l'hôtellerie | 13 |
| Zum Glück gibt's Österreich
Ein zwiespältiges Glück für die Mitbewerber | 15 |



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

HOWEG

Die Arbitre für Marktfragen und Preisgestaltung

Der Zentralvorstand bestellte an seiner letzten Sitzung die Kommission Marktfragen und Preisgestaltung neu und wählte gleichzeitig die Mitglieder der Regionalkommissionen. Den wichtigsten Gremien, über welche sich die Hotelklassifizierung und die Erstellung des neuen Hotelführers abwickelt, gehören an:

Les responsables des questions de marché et de présentation des prix

Au cours de sa dernière réunion, le comité central a procédé à l'élection de la nouvelle Commission d'étude du marché et de politique des prix, et a élu également les membres des commissions régionales. Nous indiquons ci-dessous les noms des personnes chargées de la classification des hôtels et de l'établissement du nouveau Guide:

Kommission Marktfragen und Preisgestaltung:

J. C. Bonvin, Crans (Präsident); A. Chollet, Lausanne; E. Fassbind, Lugano; R. F. Gasteyer, Basel; J. Haller, Lenzburg; A. Hämmerli, Zürich; F. Horber, Kandersteg; E. Leu, St. Gallen; B. H. Lindt, Ascona; N. Ming, Vevey; J. Müssgens, Sils-Baselgia; W. Schuler, Rigi-Kaltbad; E. Traber, Arosa; O. Vaage, Genève; M. Zufferey, Martigny.

Stellvertreter:

R. A. Bärtschi, Zürich; W. J. Beck, Wildhauss; C. Blanc, Montana; J. C. Bondolfi, Biel; Frau C. Chiesa, Ascona; G. Fahrni, Luzern; B. Grütter, Genève; G. Hermingard, Vevey; E. Juillard, Engelberg; R. Kuchen, Interlaken; T. Morosani jun., Davos; H. Nüssli, Flims; P. Reber jun., Locarno; J. U. Schoch, Nyon; A. Willi, Zermatt.

Regionalkommissionen

Fribourg/Genève/Jura/Neuchâtel/Valais/Vaud:

M. Zufferey, Martigny (Präsident); A. Chollet, Lausanne (Vizepräsident); C. Blanc, Montana; A. Cottier, Bulle; B. Grütter, Genève; G. Hermingard, Vevey; N. Ming, Vevey; J. U. Schoch, Nyon; O. Vaage, Genève; A. Willi, Zermatt.

Aargau/Basel-Land/Basel-Stadt/Bern/Solothurn:

R. F. Gasteyer, Basel (Präsident); J. C. Bondolfi, Biel (Vizepräsident); J. R. Erne, Baden; J. L. Geher, Interlaken; J. Haller, Lenzburg; F. Horber, Kandersteg; R. Kuchen, Interlaken; J. Schmid, Bern; R. Tanner, Bern; P. von Siebenthal, Saanenmöser.

Luzern/Obwalden/Nidwalden/Schwyz/Uri/Zug/Zürich:

H. Hämmerli, Zürich (Präsident); W. Schuler, Rigi-Kaltbad (Vizepräsident); A. Bamert, Buochs; R. A. Bärtschi, Zürich; F. Elsener, Zug; P. Favez, Andermatt; E. Juillard, Engelberg; R. Näpflin, Stansstad; M. Reinhard, Melchsee-Frutt; V. W. Winkler, Zürich.

Ticino:

E. Fassbind, Lugano (Präsident); A. Amstutz, Orselina; Frau C. Chiesa, Ascona; G. Isella, Mendrisio; B. H. Lindt, Ascona; P. Reber jun., Locarno; S. Saalfrank, Locarno.

Appenzell Ausserrhodod/Appenzell Innerrhodod/Glarus/Graubünden/St. Gallen/Schaffhausen/Thurgau:

E. Traber, Arosa (Präsident); E. Leu, St. Gallen (Vizepräsident); W. J. Beck, Wildhauss; H. O. Bieri, Bad Ragaz; A. W. Graf, Schaffhausen; T. Morosani jun., Davos; J. Müssgens, Sils-Baselgia; H. Nüssli, Flims; F. Real, Vaduz; R. B.

Rupf, Ebnat-Kappel; P. Vogel jun., Glarus:

Der Zentralvorstand wählte ausserdem als Fachberater der Regionalkommission Marktfragen und Preisgestaltung A. Cachelin, Montreux; E. Fodisch, Interlaken; N. Wiget, Rapperswil. Die Amtszeit der Gewählten dauert ab sofort bis Ablauf der Amtsperiode 1978.

Le nouveau secrétaire général de l'AIH

Le 1^{er} janvier 1977, le nouveau secrétaire général de l'Association internationale de l'hôtellerie, M. Raymond K. Fenelon, entrera en fonction. Choisi parmi 250 candidats, à l'unanimité de la commission chargée de cette tâche et qui était composée du président, des vice-présidents et du past président de l'AIH, M. Fenelon est actuellement directeur administratif du Centre européen de coopération internationale. Né en 1933 et de nationalité britannique, le nouveau secrétaire général est licencié en droit de l'Université d'Oxford et a œuvré spécialement au sein d'organismes de représentations d'affaires au niveau international. Etabli à Paris depuis 1964, il assumait d'importantes responsabilités à la Chambre de commerce internationale et dirigeait le Centre international de l'industrie pour l'environnement. La Société suisse des hôteliers, au nom de tous ses membres, adresse ses chaleureuses félicitations au nouveau secrétaire général de l'AIH et l'assure de son appui total dans l'accomplissement de ses nombreuses tâches au service de l'hôtellerie.

Neuer AIH-Generalsekretär

Der derzeitige Verwaltungsdirektor des Europäischen Zentrums für internationale Zusammenarbeit, Raymond K. Fenelon, wurde einstimmig zum neuen Generalsekretär der AIH ernannt. Er tritt sein Amt am 1. Januar 1977 an. Diese Wahl trat die aus dem Präsidenten, Vize- und Pastpräsidenten bestehende Kommission aus 250 Bewerbern.

Der 43jährige, in Oxford ausgebildete Jurist wechselte 1964 von London nach Paris zur Internationalen Handelskammer. Seither war er in verantwortungsvoller Stellung tätig auf dem Sektor Handel, Investitionen, Umweltschutz und Versicherungen für die Gebiete Asien und Ferner Osten. 1973 bis 1975 stand er dem neu gegründeten internationalen Zentrum der Umweltschutz-Industrie vor.

Der Schweizer Hoteller-Verein gratuliert Herrn Fenelon zu seiner ehrenvollen Wahl. Er wünscht ihm viel Erfolg und wird ihn in seiner Aufgabe für internationale Hotellerie unterstützen.



Nombres visites à l'Ecole hôtelière

S'il y a un an déjà que l'Ecole hôtelière a pris ses quartiers au Chalet-Gobet, le rythme des visites ne s'est pas ralenti pour autant. Chaque semaine, nombreux sont les visiteurs suisses et étrangers qui viennent s'informer sur le nouveau programme, sur les méthodes de formation des cadres supérieurs de l'hôtellerie, parcourir les divers locaux de la plus moderne des anciennes écoles professionnelles hôtelières. L'Institution de Lausanne, qui abrite actuellement quelque 380 étudiants, dont 42% d'étrangers venant de 32 pays, a ainsi accueilli ces derniers temps, outre le Conseil d'Etat, la Municipalité de Lausanne, tous deux en corps, le comité de direction de l'Office national suisse du tourisme, des délégations d'écoles étrangères, des délégations des villes de Moscou et de Budapest, de Jelenia Gora en Pologne, des journalistes arabes, japonais, des sociétés d'hôteliers, etc.

De son côté, l'Ecole a envoyé des professeurs animer des séminaires en Tunisie et au Portugal, alors qu'actuellement deux de ses collaborateurs sont au Brésil et au Venezuela pour collaborer à la création et au développement d'écoles hôtelières.



Treuhandstelle SHV AG

Wechsel bei der Leitung der Niederlassung Zürich

Victor Sermet wird die Treuhandstelle SHV AG nach langjähriger Tätigkeit in Montreux und Zürich Ende dieses Jahres verlassen, nachdem er von einer bekannten Unternehmung des Gastgewerbes in die Geschäftsleitung berufen wurde. Sein Weggang wird ausserordentlich bedauert, hatte er doch einen wesentlichen Anteil an der positiven Entwicklung der Gesellschaft, insbesondere der Niederlassung Zürich.

Sein bisheriger Stellvertreter, Robert Schmucki, wird ab 1. Januar 1977 seine Nachfolge antreten und die Leitung der Buchhaltungs-, Revisions- und Steuerberatungsabteilung übernehmen. Herr Schmucki ist schon mehrere Jahre in leitender Stellung bei der Treuhandstelle tätig und hat grosse Erfahrung im Gastgewerbe.

Die Leitung der gesamten Niederlassung Zürich, also inklusive Betriebsberatungs- und Schätzungsabteilung geht in die Hände des Direktors, Herrn J.-P. Steudler über.

Am 27. November feierte Werner Merki, Direktor des Hoteller-Vereins Luzern und des Kurkomitees seinen 60. Geburtstag. Seit beinahe 30 Jahren stellt er seine volle Arbeitskraft der Luzerner Hotellerie zur Verfügung und sein Aufgabenkreis hat sich während dieser Zeit sehr stark gewandelt und entwickelt. Die nicht immer leichten Aufgaben hat Direktor Merki stets in konzilianter Art und Weise ausgeführt, wobei ihm die Pflege des Details immer besonders am Herzen lag. Tausende von Gästen aus aller Welt und Teilnehmer an schweizerischen und internationalen Tagungen und Festen fanden durch seine Mithilfe gastliche Aufnahme in der Luzerner Hotellerie.

Zu seinen Hoteliers verbinden ihn sehr viele persönliche Beziehungen und Freundschaften, und als Geschäftsführer ist er, dank seiner liebenswürdigen Art, überall sehr geachtet. Er ist deshalb auch in der Lage, oftmals Einfluss zu nehmen

auf Entscheidungen einzelner, um sie auf die Interessen der Allgemeinheit, und zum Wohl des gesamten Berufsstandes, abzustimmen. Herzliche Gratulation.

Am 26. November feierte der Präsident des Schweizerischen Kochverbandes, Josef Ammann, Food & Beverage Manager der Flughafen-Restaurants in Kloten, seinen 60. Geburtstag. Wir gratulieren dem in vielseitigster Art der Gastronomie dienenden Jubilar und wünschen ihm weiterhin viel Freude beim Präsidieren, Organisieren, Jurieren und Rezepten schreiben.

Von Kulm zu Kulm wechselt auf 1. April Guy Jaquet. Er tauscht den Posten des Vizedirektors im Arosa Kulm mit demjenigen des Pächters vom Gurten-Kulm, dem Hotel auf dem Berner Hausberg. Während der bevorstehenden Wintermonate bleibt das Hotel geschlossen. Um den vielen Gurten-Besuchern doch eine Verpflegungsmöglichkeit zu bieten, wurde im Schutzgürtel ein bescheidenes Selbstbedienungsrestaurant eingerichtet, das von der bisherigen SHV-Buchhaltungs-Mitarbeiterin Frau J. Kropf geleitet wird. Alfred Trees hat seine Tätigkeit vom Gurten ins Bahnhofbuffet Solothurn verlegt.

Bruno Gloor wurde zum Verkaufsdirektor des neuen Geneva Penta Hotels ernannt, dessen Eröffnung für Herbst 1977 vorgesehen ist. Er war früher u.a. bei Kuoni in Zürich und dem Schweizer Touring Club tätig. Als neuer Verkaufsdirektor wird er ebenfalls zur Penta-Gruppe gehörenden Nova Park Hotel in Zürich Ueli Mürger amten.

Das Münchener Büro des Dänischen Fremdenverkehrsrates wird zum 1. 7. 1977 geschlossen. Sein Leiter Jorgen von Klenau wird gleichzeitig das auch Österreich deckende dänische Verkehrsbüro in Zürich übernehmen, dessen langjährige und sehr populäre Leiterin Gerd Polheimer aus Altersgründen ihre Tätigkeit beendet.

Der Verwaltungsrat der Alpar AG, Flug- und Flugplatzgesellschaft in Bern, hat als Nachfolger von Direktor Heinrich Pfändler, welcher nach nahezu 18 Jahren in den Bundesdienst zurückkehrt, Dr. rer. pol.

Roger Zahnd, von Rüschegg und Zollikon ZH, mit der zukünftigen Führung der Gesellschaft beauftragt.

Nach über 20jähriger Tätigkeit als Direktor des Automobilklubs der Schweiz wird Fürsprecher Curt Häberlin im Frühjahr 1977 zurücktreten. Der Zentralvorstand des ACS hat Dr. rer. pol. André Arnaud, Biel, zum Nachfolger gewählt.

Zum neuen Delegierten der belgischen Sozialtourismus-Organisation Intersoc in der Schweiz wählte der Verwaltungsrat den früheren Kurdirektor der Lenzerheide, René Hefti, der an Stelle des altershalber ausscheidenden Hans Heuberger, Sarne, den Posten am 1. Februar 1977 antreten wird. Die Zentralverwaltung wird demnach im kommenden Jahr nach Valbella (GR) verlegt.



Die Berner VDHLer diskutierten an ihrem letzten Stamm unter Leitung von Frau Ursula Taylor bei ihrem Kollegen Gottfried Näpflin im Belvédère in Spiez ziemlich ausgedehnt darüber, welche Möglichkeiten den kleineren und mittleren Betrieben in der Werbung noch offen stehen. Es besteht zum Teil der Eindruck, dass sie von der Initiative der Grossen immer mehr an die Wand gespielt werden, die u.a. mit Sales-Managern auf Work-shops operieren können. Auch ist man beunruhigt über Pauschalangebote, die heute auf den Markt gebracht werden, welche ein faires, seriös kalkuliertes Konkurrenzverhältnis äusserst erschweren. Für den Kleineren scheint es besonders wichtig, sich auf eine Linie, eine fundierte Geschäftspolitik festzulegen, um nicht in Versuchung oder Gefahr zu laufen, je nach Situation einmal in dieses, das andere Mal in jenes Loch zu springen.

Ein weiteres Streitgespräch entwickelte sich betreffend der Weinpreise. Die Ansicht herrschte vor, dass die Zuschläge flexibel angewendet werden müssen und insbesondere die kuranten Weine zu niedrigen Preisen angeboten werden sollten. Es wurde die Meinung vertreten, der Druck der Konsumenten auf die Weinpreise werde sich noch verstärken und in absehbarer Zeit liessen sich Flaschen gar nicht mehr zu den heutigen Preisen verkaufen.

Ein offerierter Apéro im Stil des Belvédère liess den anregenden Nachmittag äusserst angenehm ausklingen. Der nächste Treff findet am 26. Januar in der Lenk statt, an welchem hoffentlich der bereinigte Statutenentwurf vorgelegt werden kann. MK

Unter Skällegen

Der Skälklub Berner Oberland ist Pate des Skälclubs Düsseldorf. Kürzlich reiste eine kleine Delegation Oberländer zum 25. Stiftungsfest des Düsseldorf Clubs. Das renommierte Parkhotel am Ende der berühmten «Kö» vermochte die grosse Schar der festfreudigen «Skällegen» knapp zu fassen, die sich an einem hervorragenden Buffet göttlich taten und bis in den Morgen hinein das Tanzbein schwenkten. Unter den zahlreichen Gratulationsgeschenken ragte der grosse Berg Kristall als oberländische Gabe nicht nur bildlich hervor, sondern auch die treffliche Ansprache von Vizepräsident Paul Eggenberg, Direktor der Schilthorn-Bahn, war ein kleiner Höhepunkt dieses silbernen Jubiläums in der Rheinstadt. Den auswärtigen Besuchern wurde am nächsten Tag eine Stadtrundfahrt mit Mittagessen im rustikalen Restaurant zum Schiffchen in der Altstadt geboten. Anschliessend wurde noch der Aussensteil Düsseldorf der Schweizerischen Verkehrszentrale mit ihrem Leiter Karl Kaiser ein kurzer Besuch abgestattet und dann trug der TEE die kleine «Patenschaft» wieder rheinaufwärts ins inzwischen winterrlich gewordene Oberland. hvb



Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:

Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi, Toni Häuser

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:

Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorf

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.

Comptabilité Bouclément périodique ou annuel Impôts Administration de sociétés Fondation de sociétés

Confiez ces travaux à des Spécialistes!



1820 Montreux 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
3037 Zurich Habsburgstr. 9 (01) 44 06 77
3012 Bern Länggassstr. 36 (031) 23 56 64

Reisebüros tagten bei schönem Wetter

Flugticketkäufe im Ausland und Wahlen – diese zwei Themen standen im Zentrum der 49. Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüroverbandes, die vergangenen Freitag im Kongresshaus Montreux stattfand.

65 Aktivmitglieder sowie eine erkleckliche Anzahl von Gästen aus befreundeten Verbänden und Institutionen waren anwesend, als SRV-Präsident Rodolphe Hintermann (Genf) die GV eröffnete, welche im Anschluss an die interne Versammlung der Aktivmitglieder über die Bühne ging.

Luftamt zurückgebunden

Nach den Begrüssungsworten ging Hintermann auf einige wichtige Begebenheiten des abgelaufenen Geschäftsjahres ein. Er erwähnte namentlich die Rezession, welche der Branche unterschiedliche Resultate brachte. Dank den Bemühungen der Operators seien die Buchungen nicht zurückgegangen. Wegen des gestiegenen Preisbewusstseins der Kunden hätten die Reisebüros die Flugticketverkäufe im Griff behalten müssen. Mit Genugtuung habe man daher zur Kenntnis genommen, dass das Bundesgericht eine Verfügung des Eidgenössischen Luftamtes aufgehoben habe, die die Reisebüros am Kauf von Flugtickets im Ausland hindern wollte. Hintermann machte sodann auf den durch das Auftauchen neuer Konkurrenten an «gewissen Orten» verschärften Wettbewerb aufmerksam – ein Problem, welches man unbedingt lösen müsse.

Vorstand verjüngt

Protokoll, Jahresbericht und die bei Einnahmen von 189 800 Franken mit einem Fehlbetrag von 680 Franken abschliessende Jahresrechnung, ebenso das Budget 1977 wurden diskussionslos und einstimmig genehmigt, wobei von einer Erhöhung der Mitgliederbeiträge Abstand genommen werden konnte. Geraume Zeit nahm sodann das Wahlgeschehen in Anspruch, während welchem zwei demissionshalber frei gewordene Vorstandsstellen neu zu besetzen waren. Walter Frei, Ehrenpräsident des SRV und seit 1948 Mitglied des Vorstandes, während 16 Jahren Präsident der Standesorganisation, konnte Dank und Ehrung entgegennehmen.

An seine Stelle rückte Antoine Courvoisier von der Lausanner Firma Lavanchy nach. Herbert Stutz, seit 1971 Mitglied des Vorstandes und nun wegen Domizilwechsels ausgetreten, machte Peter Eberschweiler, Chef von Amexco Schweiz, Zürich, Platz. Die Herren E.-J. Fert, J. Bolli, H. Joos, D. Chamel, F. Ramseier, W. Kipfer, Ch. Caderas und G. Oehler stellten sich für eine weitere Amtsdauer zur Verfügung und wurden ohne Gegenstimmen gewählt. Präsident R. Hintermann wurde mit Akklamation für eine neue Amtsdauer bestätigt. Als neue Rechnungsrevisoren belieben die Herren Savary, Schwarz und Wendenberg.

Imagewerbung

Während die eigentliche Produktreklame die Domäne der Mitgliedfirmen ist, betreibt der Reisebüroverband seit geraumer Zeit Gemeinschaftswerbung, die der Bekanntmachung des «Zeichens des guten Reisebüros» und die Orientierung des Publikums über die vom Reisebüro gebotenen Vorteile dient. Die von W. Kipfer geleitete Werbekommission schlug eine nochmals intensivierte Werbekampagne vor, die im Gegensatz zu bisher vorab in Zeitschriften und Wochenblätter geschaltet werden soll. Die Kosten belaufen sich auf 300 Franken pro Büro, davon wird jedoch die Hälfte dem rund 48 000 Franken enthaltenden «Olympia-Fonds» entnommen.

Fairness-Appell

Mangels Anträgen kamen schliesslich verschiedene Anregungen aus dem Kreis der Mitglieder zur Sprache. So war zu vernehmen, dass der vom Waadtländer Reisebüroverband diesen Herbst in Montreux organisierte Workshop nächstes Jahr (28. bis 30. September) eine zweite Auflage erleben wird, wofür man sich eine rege Beteiligung erwünscht. Das Thema «Ticketkäufe im Ausland», über welches bereits intern eingehend diskutiert worden war, kam nochmals auf

Tapet. Auf eine entsprechende Frage erklärte ein Vertreter der Swissair, dass diese sich weiterhin nicht im Ausland eindecken werde, solange man keine Verkehrseinbusse verzeichne. Sobald die Swissair jedoch Verluste an andere feststelle, werde man auf den Verzichtschluss zurückkommen. Im übrigen fühle sich die Swissair berechtigt, an die Fairness der Reisebüros zu appellieren und diese zu bitten, aus dem valutagünstigen Flugscheineinkauf im Ausland kein Werbeargument zu machen. Der grosse Applaus, den diese Erklärung hervorrief, liess darauf schliessen, dass man an den nun geübten Bräuchen festzuhalten gewillt ist.

Der geschäftliche Nachmittag endete mit einer Multivisionsschau über das Winterfest Vevey 1977. Der Abend war festlicher Betätigung im Casino und der Samstag sodann einem Ausflug ins Greyerzerland gewidmet – wohl für viele zur Abwechslung einmal ein Trip im eigenen Land.

GFK

Leserbriefe

Das monströse Mittelmass

Mit einer gewissen Regelmässigkeit berichten unsere Massenmedien über die Gastronomie in der Schweiz, wobei auffällt, dass es sich fast immer um Kritik über die Konsumationspreise handelt. Ausserdem wird der Branche angekreidet, sie bezahle schlechte Löhne und die sozialen Verhältnisse seien nicht zeitgemäss. Leider fehlt diesen sogenannten Diskussionen die nötige Tiefe. Wenn zum Beispiel die «Schweizer Illustrierte» vorrechnen, eine Tasse Kaffee koste im Einstand Fr. –15 und sich dabei auf Angaben des Wirtverbandes berufen, dann ist eine solche Darstellung unfair. Die Redaktoren wissen ganz genau, dass die breite Masse nur oberflächlich Zeitung lesen kann und Argumente nur in ganz kleinen Portionen «konsumieren» will. Wie wäre es, wenn man der Firma Ringier vorrechnen würde, was Papier und Farbe kostet, wenn es um einen Vierfarben-Tiefdruck geht? Wenn die «Union Helvetica» die Verhältnisse in Spitalern mit der Hotellerie vergleichen will, dann müsste sie fairerweise auch die Kosten für den Spitalaufenthalt in Vergleich ziehen. Dabei muss ein Spital ja bekanntlich noch rentieren. Wir sollten endlich aufhören, dem Gastgewerbe zu hohe Preise vorzurechnen, wenn wir nicht gleichzeitig bereit sind, die Dienstleistung besser zu honorieren. Die unerschwinglichen Bau- und Reparaturpreise machen Hotelneubauten, wie sie in unseren Nachbarländern nach wie vor möglich sind, ganz und gar unmöglich – aber ausgerechnet dem Gastgewerbe will man zu grosse Gewinnmargen vorrechnen.

Es bleibt bei vier Prozent Rückstand

Im Oktober 1976 hat sich die rückläufige Entwicklung der Hotelaufenthalte fortgesetzt. Mit rund 2 Millionen blieb die Zahl der Hotelübernachtungen um 5 Prozent unter dem Oktoberergebnis des Vorjahres.

Die Logiernächte der Inländer sank um 4 Prozent auf 1 069 000, jene der Ausländer um 7 Prozent auf 932 000.

Wie das Eidg. Statistische Amt weiter bekanntgibt, hat der Besuch aus der Bundesrepublik, Frankreich, den Beneluxstaaten und namentlich aus Grossbritannien und Italien nachgelassen. Angestiegen ist, wenn auch nicht mehr so stark wie in den Vormonaten, die Frequenz der Gäste aus den USA.

Gleich verteilt

In den zehn ersten Monaten des laufenden Jahres haben die Hotelübernachtungen um 4 Prozent abgenommen. Die prozentualen Rückgänge der Schweizer- und Ausländerlogiernächte sind mit je 4 Prozent identisch. Von Januar bis Oktober ergaben sich mit 21 und 15 Prozent die grössten Verluste bei den Italienern und Briten. Mit 8 Minusprozenten stehen die Gäste aus der Bundesrepublik zu Buch, mit 7 Prozent jene aus Holland, 4 Prozent aus Frankreich sowie 3 Prozent aus Belgien. Die Gäste aus den USA vermochten um 16 Prozent zuzulegen. Im Oktober 1975 hatte sich der Rückstand auf das Vorjahr auf 3,7 Prozent belaufen.

esta/r.

be zu hohe Preise vorzurechnen, wenn wir nicht gleichzeitig bereit sind, die Dienstleistung besser zu honorieren. Die unerschwinglichen Bau- und Reparaturpreise machen Hotelneubauten, wie sie in unseren Nachbarländern nach wie vor möglich sind, ganz und gar unmöglich – aber ausgerechnet dem Gastgewerbe will man zu grosse Gewinnmargen vorrechnen.

Was uns vielleicht fehlt, ist eine echte Partnerschaft mit den Gästen. Diese Partnerschaft könnte bedeuten, dass das heute so gepriesene Preisbewusstsein sich auf dem Boden der Realität bewegen würde und nicht ein sinnloses Gezänk wäre. Ein Neubeginn wäre nach dem Krieg durchaus möglich gewesen. Ernst Scherz sen. hat damals richtig voraussehend erkannt, dass nur über konforme Preise im Gastgewerbe eine gesunde Gastronomie aufstehen kann. «Man» wählte aber nicht den Fortschritt, sondern die Mittelmässigkeit. Wenn wir die Pionierleistungen im Gastgewerbe mit dem vergleichen, was heute geschieht, dann ist die gesamte Dienstleistung nichts anderes als eine monströse Mittelmässigkeit. Aber wir treffen sie ja leider überall. In der Politik, in der Geschäftswelt, im Bildungswesen, in der Kunst. Perfektes Mittelmass ist gefragt. Dienstleistung hat jetzt wenig Sozialpre-

stige. Wenn es trotzdem immer noch viele Unternehmer und Angestellte gibt, die diese Arbeit zu ihrem Beruf gemacht haben, dann frage ich mich, warum ausgerechnet die Massenmedien immer wieder den Kleinkram bringen und für Grundsätzlichkeiten weder Platz noch Zeit finden.

E. Kehri, Rosenlau

Die Zeiten Arglist ...

Zum Dichter ist angesichts der widrigen Zeitumstände Hans Nanner, Abteilungsleiter bei der Treuhandstelle SHV Zürich, geworden. Hier sein Kommentar zur Lage im Gastgewerbe:

O schweizerisches Gastgewerbe, der Zeiten Arglist prüft Dich schwer. Es prasselt Schläge, und zwar herbe, man drückt und würd Dich ringsumher.

Der Schlumpf bemuttert Deine Preise, der Steuervorg schraubt im Akkord. Die Konkurrenz stört Deine Kreise, der Franken macht auf Weltrekord. Zu allem Überduss und Hohne nun öffnet man noch Tür und Tor und wirft die «Palaces», einst die Krone, den Ölschneischnöhd zum Frasse vor.

O Schweizerisches Gastgewerbe, der Weg ist steinig, trüb' die Sicht. Man schlägt Dir wohl noch manche

Kerbe

doch resignieren tust Du nicht.

Notre interview

Monsieur Pierre ARNOLD, président de la délégation de l'administration de la Fédération des coopératives Migros

La Migros et le tourisme

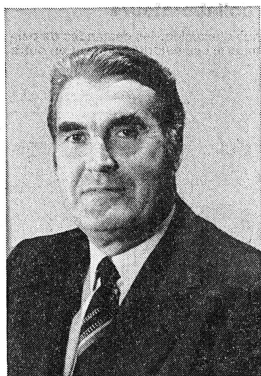
Votre accession à la présidence de la délégation de l'administration de la FCM semble avoir réactivé l'intérêt porté par Migros au domaine du tourisme. Nous ne citerons que les négociations relatives à Eurotel, à Moléson-Village et au Monte-Generoso. Ces initiatives correspondent-elles à une orientation plus marquée de Migros vers les activités touristiques? Constituent-elles un nouvel élément de la politique de diversification du (numéro un de la distribution) en Suisse?

Nous allons en effet essayer de réaliser certaines idées dans le tourisme, mais il ne s'agit pas, du moins pas pour le moment, d'une diversification de nos activités, mais simplement de relancer le tourisme parce que c'est un marché d'avenir. Cela se traduit, dans les faits, par certaines études et certaines initiatives. C'est ainsi qu'à l'occasion du voyage aux Etats-Unis de la Landwehr nous avons envoyé outre-Atlantique cinq Jumbo Jets, avec 1600 personnes; j'aurais de la peine à vous dire aujourd'hui ce que nous ferons dans le domaine du tourisme, mais nous cherchons non tout cas à l'animer.

Où en sont les négociations concernant les entreprises touristiques précitées?

Nous ne nous intéressons plus à Eurotel, en raison de la complexité des problèmes. Nous tirons un coup de chapeau à l'idée Eurotel, ainsi qu'à la famille de M. Gschwend, avec qui nous avions encore négocié, parce que c'est une formule d'avenir et que les établissements de cette chaîne sont valables. Cette possibilité de placement d'argent est offerte à de nombreuses personnes qui n'exigent que peu d'intérêt, ce qui permet aux hôtels de travailler dans des conditions financières intéressantes. Mais, malgré l'intérêt de cet intelligent système, nous avons dû renoncer à Eurotel pour des questions de principe.

En ce qui concerne Moléson-Village, c'est le Conseil d'Etat fribourgeois qui nous a demandé de nous occuper de cette station. Nous en étudions les modalités actuellement, plus par sympathie pour les Fribourgeois que par intérêt, sans cacher qu'il s'agit d'un cas difficile, en raison des



erreurs, des faux pas et de certains mauvais investissements réalisés dans cette station. Les discussions concernant l'avenir de Migros dans cette affaire reprendront après les élections cantonales fribourgeoises et j'ignore encore ce qui va sortir de nos prochaines négociations.

Au Monte-Generoso, la Migros est déjà présente, puisqu'elle y possède un chemin de fer et un hôtel qui lui a coûté plus de 3 millions de francs. Le problème réside dans la nécessité de procéder à la réfection des voies ferrées et des tunnels, ainsi qu'à l'acquisition de nouvelles locomotives, électriques cette fois-ci. Tout cela représenterait un investissement de plus de 5 millions de francs. C'est la raison pour laquelle nous aimerions acheter 170 hectares de terrain et d'en faire un parc qui permettrait de revivifier le mouvement dans le Monte-Generoso. Nous faisons en l'occurrence du tourisme pour nous sortir de l'embarras dans lequel nous sommes.

Pour mieux situer l'importance déjà prise par le tourisme dans l'ensemble de vos activités, pouvez-vous résumer la situation et le mouvement d'affaires des entreprises touristiques liées à la Migros?

L'organisation de voyages Hotelplan, une coopérative dépendant de notre Fédération, a réalisé un chiffre d'affaires de 311 millions de francs en 1975, ce qui représente une augmentation de 14,5 % et la place en 2e position sur le marché suisse. Cette année, de janvier à septembre, nous avons déjà atteint les 300 millions de francs (+7,3 %); c'est dire l'importance d'Hotelplan qui dispose de 29 points de vente en Suisse et 27 à l'étranger.

Dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, nous avons sept hôtels en Suisse – Beckenried, Films, Wengen, Monte-Generoso, Trubsee, Interlaken et Zuoz – un hôtel à l'étranger (Paguera-Mallorca), ainsi que des villages de vacances à Lignano, Roccamare, Baia Toscana, Hyères (Riviera Beach-Club) et le PEP en Espagne. Le chiffre d'affaires de ces établissements s'est élevé à 8,3 millions de francs en Suisse et à 11,1 millions à l'étranger. D'autre part, nous possédons 151 restaurants qui ont réalisé un chiffre d'affaires de 205 millions l'an passé. Enfin, il faut encore citer le complexe du Signal de Bougy (3,5 millions de chiffre d'affaires) et, d'un apport nettement moins important, le Centre GDI de Rüschlikon.

Les statuts de la FCM prévoient l'attribution de 1 % de votre chiffre d'affaires à des actions d'ordre culturel, social et de politique économique. Que représente plus précisément la part revenant aux loisirs et à la culture?

Le pourcentage culturel est composé de deux éléments: le ½ du chiffre d'affaires des coopératives et le ½ du chiffre d'affaires de gros de la Fédération – qui est la moitié du précédent –, ce qui nous donne ce pourcentage à quand même représenté, l'année dernière, 50 millions de francs. La part revenant à la culture et aux loisirs (écoles-clubs, musique, etc.) se monte à environ 60 % de cette somme. Le tourisme n'est pas compris dans cette répartition; il constitue un investissement comme un autre dans le cadre général de nos activités.

N'avez-vous pas tendance, comme d'autres organisations de voyages, d'envoyer plutôt les Suisses en vacances à l'étranger?

Je pense que nous faisons précisément le contraire: nous servons de support à Hotelplan qui s'occupe de toute l'organisation des voyages et des vacances. Or, nous essayons de vendre de nombreux arrangements de ce genre en Suisse, notamment au Tessin, et nous nous donnons beaucoup de peine pour développer cette activité (offres aux personnes à la retraite, etc.). J'estime que nous faisons beaucoup pour stimuler le tourisme en Suisse, également par le biais de nos représentations à l'étranger (entre autres en France, Allemagne, Belgique, Angleterre et Amérique) qui envoient de nombreux touristes étrangers dans notre pays.

En tant que spécialiste du marketing, en souhaiteriez-vous une meilleure adaptation au secteur touristique et quelles sont, selon vous, les améliorations qu'il serait

nécessaire d'apporter à l'offre touristique suisse?

On ne fait guère de marketing dans le tourisme suisse. Pour moi, le marketing est une position morale, dans laquelle il y a de l'éthique, une pensée profonde et une pensée prospective. Faire du marketing, c'est servir sincèrement le client. Il y aurait donc beaucoup à faire pour parvenir constamment à ce niveau. Au sujet de l'offre, je prônerais peut-être une meilleure infrastructure touristique; il y a certes beaucoup d'hôtels, mais il n'y a pas assez d'établissements modernes, clairs, disposant d'un certain luxe et d'un équipement complet, confortable, et surtout relativement bon marché. Il manque ce type d'hôtel moyen qui offre tout à des conditions avantageuses. Un autre problème, auquel on ne pense guère, c'est celui du prix exorbitant, pour la clientèle touristique, des taxis. On pourrait regretter nos taxis jaunes...

Pensez-vous que l'on assistera dans le tourisme aux mêmes phénomènes qui ont marqué le secteur de la distribution au cours de cette dernière décennie (concentration d'entreprises, disparitions des petits commerces, consumérisme)?

Je pense que l'on assistera à une concentration, car l'hôtellerie est un secteur où il faut investir. Pour être en mesure d'investir, il est nécessaire d'en avoir la capacité et le format, de représenter quelque chose. Quoi qu'il en soit, ceux qui font mal leur travail disparaîtront. La collaboration des petites entreprises entre elles est toujours difficile, car elle nécessite une certaine disposition d'esprit. Les gens se croient à des idées qui ne sont pas justes. Quant au consumérisme, je pense avoir largement contribué à son développement, puisque la Migros a été la première à ouvrir un bureau des consommateurs qui est fait pour critiquer tout ce qui se passe dans notre maison. Ce sont des gens qui se mettent vraiment au niveau du consommateur et essayent de nous critiquer. Je crois que nous avons fait œuvre de pionnier dans ce domaine et le consumérisme, après le secteur de la distribution, touchera aussi celui du tourisme.

Envisagez-vous l'extension du secteur hôtelier d'Hotelplan et la construction de nouveaux établissements? Le fait de bien connaître le consommateur suisse et de lui vendre beaucoup de choses, notamment des loisirs, vous incite-t-il à viser une clientèle plutôt qu'une autre?

Nos hôtels appartiennent à la Migros qui les loue à Hotelplan, cette dernière organisation en assurant le management gé-

ral. Certains d'entre eux nous donnent satisfaction, d'autres moins; c'est pourquoi nous avons décidé d'en réformer quelques-uns et de laisser mourir les autres. Mais le développement et la construction d'hôtels n'entrent pas dans notre politique. Nous avons deux hôtels, à Films et à Zuoz, avant tout destinés aux familles; ils sont aujourd'hui, pour diverses raisons, exploités comme des hôtels classiques. Or, nous n'avons pas abandonné l'idée d'être utiles au peuple suisse et d'offrir aux familles, qui achètent forcément chez nous, la possibilité de passer des vacances à l'hôtel, c'est-à-dire en toute tranquillité, sans crainte de déranger tout le monde. Avec loisirs bien sûr! Ces hôtels organisent, sous leur toit, des cours de langues, de dessin, de photographie, etc. Je crois personnellement à cette forme de tourisme familial, au niveau de l'hôtellerie; la clientèle familiale est un segment du marché qui nous intéresse encore.

D'autres projets encore affirmant ce regain d'intérêt de la Migros pour le tourisme?

Pas de projets, dévoilables si vous voulez. Nous préférons bien faire notre job dans le tourisme dont nous couvrons tous les secteurs. Mais il n'y a pas de projet atomique pour le moment! En revanche, il est clair que nous allons développer nos affaires. Nous deviendrons plus agressifs, grâce à Hotelplan, dans le secteur du voyage en général. Nous sommes en train d'avoir des idées et de les développer.

HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



NEU BEAUVALAIS NOUVEAU 1976 GORON

Erhältlich
in 7/10-, 1/1-,
5/10-Flaschen

PROVINS VALAIS
Rue de l'Industrie

1951 Sion
Telefon (027) 21 21 41

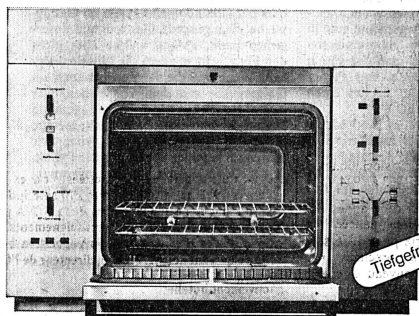
BEAUVALAIS NOUVEAU GORON stammt aus dem Traubengut, das den sonnigen, frühreifen Hängen des Walliser Reblandes auslesen wird. Der Wein wird nach Vollendung der alkoholischen Gärung in Flaschen gefüllt.

Der Wein muss frisch serviert und jung konsumiert werden.

BEAUVALAIS NOUVEAU GORON passt wunderbar zu Gerichten der Jahreszeit wie Wildbret, Trockenfleisch, kalten Fleischspeisen und Käseplatten. Man trinkt ihn aber auch gerne ohne Zutaten.



Walko-Microbraun,
die Sensation
im Gastgewerbe:



Zahlen die überzeugen:
1 kg Roastbeef (engl.) in 8-12 Min.

1 knuspriges «Güggeli» in 6-8 Min.

1 knuspriges «Croque Monsieur» in 30 Sek.

Gluschtige «Croque Monsieur» in 8-10 Min.

Ein grosser Apfelkuchen in 30-45 Sek.

Tiefgefrorene Fertiggerichte servierbereit in 30-45 Sek.

Die knusprige Mikrowelle!

**Alles in einem einzigen Gerät:
Mikrowelle, Backofen, Grill.
Und mehr Gewinn!**

Der Walko-Microbraun macht alles möglich – alles mit einem einzigen Gerät. Denn endlich sind die Vorteile der Mikrowelle voll und ganz ausgeschöpft:

WALKO-MICROBRAUN heisst die optimale Lösung für Ihre Gastronomie-Küche.

In einem Gerät Mikrowellenbetrieb mit und ohne Impulsgeber **synchron** kombiniert mit Backofen und/oder Hochleistungsgrill (Pat. angem.). Braten, grillieren, gratinieren, backen, kochen, regenerieren – alles ist jetzt nur noch eine Sache von Minuten, und das zu jeder Tageszeit! Dank pyrolytischer Selbstreinigung (Pat. angem.) braucht der WALKO-MICROBRAUN weder gereinigt noch gewartet zu werden. Erstklassiger Kundendienst in der ganzen Schweiz.

walko

für die Zukunft
Ihrer Küche

Information
Bitte informieren Sie mich ausführlich und völlig unverbindlich über den Walko-Microbraun.

Name

Strasse

PLZ/Ort

Coupon einsenden an eine der
aufgeführten Adressen:

Vertrieb
und
Kundendienst:

WALKO AG, Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf, Telefon 01/8211680
VENDOMAT AG, Turbenweg 11, 3073 Gümliigen, Telefon 031/52 28 66
GASTROMAT, 38, rue St-Martin, 1005 Lausanne, téléphone 021/22 15 62
ROWAT, Via Trevani, 6600 Locarno, telefono 093/31 58 31

Tullamore Dew Irish Whiskey



Importeur: C. August Egli & Co. AG, 8041 Zürich, Tel. 01/45 26 66

Fortschritt durch Datenverarbeitung auch für die Hotellerie

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

TAGES-RAPPORT

NCR 299

Code	Text	Tagessumme	Laufender Monat
11	Arrangement Zimmer-Frühstück	4.875,00	21.430,00
12	Arrangement Halbpension	3.825,00	25.430,00
13	Arrangement Spezial	6,00	0,00
14	Lagerung	9.000,00	39.400,00
15	Dejeuner	750,00	3.200,00
16	Cuisine Pension	4.650,00	4.180,00
17	Frigo	585,00	2.570,00
18	Linge	750,00	1.184,00
19	Telephone	173,00	781,20
20	Häuten	420,00	1.818,00
21	Divers	80,00	396,00
22	Café	2.350,00	10.394,00
23	Cuisine Restaurants	2.255,00	33.794,00
24	Rezeption	755,00	3.222,00
25	Extras	185,00	638,00
26	Spirituos	825,00	5.630,00
27	Vin	1.775,00	7.810,00
28	Miscel	480,00	2.112,00
29	Büro	700,00	3.168,00
30	Parking	186,00	818,40
31	TOTAL STUFE 1	22.409,00	99.479,40
32	Rezeption	480,00	2.785,00
33	Note Bar	360,00	2.088,00
34	Note Bankett	2.590,00	16.762,00
35	Bar	1.592,00	31.960,70
36	Bar 2	4.813,00	27.915,40
37	Bar 3	0,00	0,00
38	Bar 4	800,00	4.640,00
39	Kommissionen	45,00	261,00
40	REZEPTION (Zu-Abgang)	8.809,00	11.040,10
41	Rezeptionen	800,00	4.640,00
42	Rezeptionen (Zu-Abgang)	0,00	0,00
43	Rezeptionen (Zu-Abgang)	800,00	129.875,00
44	Rezeptionen (Zu-Abgang)	12.228,00	31.903,20
45	Rezeptionen (Zu-Abgang)	3.000,00	13.200,00
46	Rezeptionen (Zu-Abgang)	1.000,00	4.400,00
47	Rezeptionen (Zu-Abgang)	1.500,00	6.600,00
48	Rezeptionen (Zu-Abgang)	4.500,00	19.600,00
49	Rezeptionen (Zu-Abgang)	186,00	818,40
50	TOTAL STUFE 2	22.409,00	99.479,40
51	Rezeptionen (Zu-Abgang)	15,00	85,00
52	Rezeptionen (Zu-Abgang)	10.700,00	47.080,00
53	Rezeptionen (Zu-Abgang)	150,00	660,00
54	Rezeptionen (Zu-Abgang)	18,00	150,00
55	Rezeptionen (Zu-Abgang)	4.200,00	10.700,00
56	Rezeptionen (Zu-Abgang)	180,00	640,00
57	Rezeptionen (Zu-Abgang)	32,00	100,00
58	Rezeptionen (Zu-Abgang)	100,00	870,00
59	Rezeptionen (Zu-Abgang)	62,50	68,00
60	Rezeptionen (Zu-Abgang)	50,00	85,20

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

NCR (SCHWEIZ)

HOTEL-SYSTEME

ZÜRICH/WALLISELEN

POSTFACH 579
8301 GLATTZENTRUM

TELEFON 01 / 832 11 11

49e assemblée de la Fédération suisse des agences de voyages

Agences de voyages: un optimisme prudent

C'est samedi dernier que la Fédération suisse des agences de voyages a tenu, à Montreux, son assemblée générale annuelle. Placée sous la présidence de M. R. Hintermann, cette réunion regroupait, en plus des membres de la Fédération, de nombreux représentants des autorités, de l'hôtellerie et du tourisme, ainsi que des compagnies aériennes et de transport.

Au cours de son allocution d'ouverture, M. Hintermann fit un exposé général sur les préoccupations actuelles de la Fédération: surévaluation du franc suisse par rapport aux monnaies étrangères, problèmes de la formation professionnelle, introduction de l'ordinateur dans les agences. On peut dire que, dans l'ensemble, la récession a été assez profondément ressentie dans la profession, mais qu'elle a eu des répercussions assez différentes selon les régions touristiques. «Quoique les effets de la récession semblent moins graves dans le secteur des services que dans celui de l'industrie, certaines agences situées dans des régions névralgiques ont souffert. Mais, en règle générale, nous nous sommes assez bien adaptés aux exigences d'économie de nos clients.» Un bilan donc relativement satisfaisant, puisque les chiffres prouvent que le nombre de personnes ayant toujours recouru à une agence de voyages est en nette progression.

Question des billets d'avion... apparemment réglée

Un problème souvent évoqué a été celui des achats de billets d'avion à l'étranger, qui permettent aux touristes de bénéficier de taux de change plus avantageux. Récemment, le Tribunal fédéral a autorisé

les agences suisses à vendre ces billets, annulant ainsi une interdiction prononcée par l'Office fédéral de l'air. Il semble par ailleurs que le différend avec Swissair ait trouvé une solution.

Les dirigeants de la Fédération attachent de toute façon une importance très grande aux développements qui se produisent dans le trafic ferroviaire, maritime et routier comme dans le trafic aérien.

Un nouveau comité

L'Assemblée générale a procédé à des élections pour remplacer M. Frei, président d'honneur, et M. Stutz, trésorier, qui se sont retirés du comité de la FSAV. Pour les remplacer, le comité a proposé MM. A. Courvoisier, Lausanne, et P. Eberschweiler, Zurich. L'Assemblée a reconduit le mandat, pour trois ans, de M. R. Hintermann, et de MM. E.-J. Fert, J. Boli, H. Joss, D. Chandel, F. Ramseier, W. Kipfer, Ch. Cadaras et G. Ochler qui formeront, avec MM. A. Courvoisier et P. Eberschweiler, le nouveau comité.

A noter que l'Assemblée a insisté sur les bonnes relations que la Fédération entretient avec l'hôtellerie et sur les nombreux travaux et études qui sont poursuivis en commun.

L'enthousiasme de la région veveysanne à 8 mois de la Fête des Vignerons

Le doute n'est plus permis: La région veveysanne est «entrée en fête» comme l'on entre en religion. Cela veut dire que, jusqu'à la mi-août 1977, une grande partie de la population ne vivra que pour la Fête des Vignerons, lui consacrant tout son temps libre, ses vacances, un peu de son argent.



Le groupe-pilote des danseurs de la Fête des Vignerons, lors de sa présentation à la presse suisse. (Photo E. Guignard)

D'innombrables artisans travailleront pour elle, pour les décors, pour les costumes, pour les constructions, pour la décoration de la ville, pour la préparation des cortèges; des centaines de membres de commissions passeront de séance en séance pour assurer la bonne ordonnance de ce gigantesque ensemble. Et déjà chanteurs, danseurs, musiciens bénévoles connaissent cette fièvre quasi religieuse qui prouve que le fameux miracle de la Fête des Vignerons va se renouveler... qu'il s'est déjà renouvelé.

Telle est l'impression que nous a laissée la récente conférence de presse qui s'est tenue à l'Hôtelier de Châtenoye à Corsier où une bonne cinquantaine de journalistes de toute la Suisse ont été accueillis par M. Arnold Gétaz, président de la Commission de presse, et salués par M. Jean-Jacques Cevey, conseiller national, syndic de Montreux et président du Comité d'information de la Fête.

On chiffre et on répète...

Tous les principaux responsables de la Fête étaient présents, à commencer par le nouvel abbé-président, M. Philippe Dénérac, MM. Henri Deblue, librettiste, et Jean Balisat, compositeur de la musique, parlèrent de la conception générale de leur œuvre commune. Quant à Charles Apothéloz, il donna les renseignements suivants sur l'état actuel de la réalisation artistique et technique:

- les travaux de construction des arènes (15 000 places) débuteront le 1er février 1977 et devront être terminés le 1er juillet;
- tous les équipements techniques des arènes devront être en état de marche le 1er juillet 1977;
- il y a 3924 figurants répartis en cinq troupes: la troupe d'honneur, celles du

printemps, de l'été, de l'automne et de l'hiver;

- les répétitions de tous les figurants adultes des groupes de danseurs ont débuté le 1er novembre sous la direction de dix moniteurs et maîtres de ballet et du chorégraphe;

- le grand chœur réunit 350 chanteurs: un premier chœur de 250 chanteurs, un petit chœur de 50 voix et un chœur d'enfants de 50 voix. Les répétitions ont débuté en septembre;

- il y aura 4215 costumes; 2491 sont déjà commandés;
- la construction des chars commencera en février;

- l'ordonnance des cortèges — qui groupent 3760 figurants, 22 chars et une quinzaime de fanfares — vient d'être approuvée par le Conseil exécutif;
- la Proclamation de la Fête des Vignerons 1977 aura lieu le 19 mai, à Vevey et à La Tour-de-Peilz;

- c'est pour la première fois dans l'histoire de la Fête des Vignerons que les spectateurs assisteront, en 1977, à une célébration des travaux de la terre dans des arènes s'élevant face au lac, sur des gigantesques estrades figurant un coteau de vignes.

Premières couleurs, premiers mouvements

Ajoutons encore qu'au cours de cette conférence de presse on put voir quelques-uns des costumes conçus par J. Monod et applaudir un groupe de danseurs aussi talentueux que beaux et juvéniles. Mais surtout on entendit l'un des chœurs actuellement en répétition; il interpréta quelques airs d'anciennes Fêtes, mais aussi deux fragments de la Fête de 1977, dont l'un dirigé par Jean Balisat. C'est fut le plus précieux moment de cette journée, celui où l'on eut la certitude que la prochaine Fête des Vignerons connaît un grand destin.

Nouvelles vaudoises



Jules Verne au prochain Salon du tourisme

Le 19e Salon international du tourisme et des vacances aura lieu du 26 février au 6 mars 1977, au Palais de Beaulieu à Lausanne. Année après année, ses organisateurs font assaut d'imagination pour le rendre plus attrayant, plus vaste, plus important. L'animation, colonne vertébrale de toute grande manifestation moderne de ce genre, a toujours aussi été très soignée.

Dans ce domaine, le Salon de 1977 ne le cèdera en rien à ses précédents; il paraît même que ce sera la première fois qu'un Salon de cette nature gravitera autour d'un thème précis. Et quand on dit thème, c'est d'un homme dont il faudrait parler puisqu'il s'agit en l'occurrence de Jules Verne.

Par la diversité de son œuvre et de l'inépuisable source d'inspiration qu'elle apporte, Jules Verne correspond parfaitement au tourisme d'aujourd'hui, aux vacances et à la découverte. Avec les concours des exposants qui présenteront eux aussi une décoration basée sur le thème «Jules Verne», ce 19e Salon sera certainement une surprise heureuse, une animation permanente. La participation s'annonce très relevée, et plusieurs pays seront représentés pour la première fois à Lausanne en 1977.

Le tourisme comme les vacances prennent un visage nouveau, subissent un retournement de situation qui font souvent abandonner les circuits traditionnels, les grands centres habituels pour un rapprochement avec l'homme et la nature.

En bref...

- M. Emmanuel Faillat, qui fut le très brillant directeur général du Comptoir suisse avant d'en être l'administrateur-délégué, vient d'être nommé directeur honoris causa de l'Université de Lausanne. M. E. Faillat a joué un rôle considérable dans le tourisme vaudois, et a été notamment directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne de 1933 à 1944.

- Montreux a poursuivi cette année l'opération «chèques-sourires» lancée en 1975. La remise des prix pour 1976 sera faite le 9 décembre prochain par M. Charles Braun, le nouveau directeur de l'Office du tourisme de Montreux.

C. L. P.

Mouvement hôtelier

La régression s'est poursuivie en octobre

(ATS) Au cours du mois d'octobre dernier, l'évolution régressive du mouvement hôtelier s'est poursuivie. Deux millions de nuitées ont été enregistrées, soit 5 % de moins qu'au cours du même mois de l'année précédente. Le nombre des hôtes indigènes s'est affaibli de 4 % pour atteindre 1 069 000, celui des visiteurs de l'étranger de 7 % pour se fixer à 932 000.

Le flux touristique venu de France, de la République fédérale d'Allemagne, des états du Benelux et surtout de l'Italie (-25 %) et de Grande-Bretagne (-16 %) est de nouveau en baisse. Par contre, comme les mois précédents, la part des Etats-Unis (+5 %) et 174 000 nuitées) a augmenté, bien que dans une faible mesure.

En ce qui concerne la période de janvier à octobre, les établissements hôteliers ont enregistré 27 546 000 nuitées, ce qui représente une diminution de 4 % par rapport à la même période de l'année passée. Le pourcentage est le même que ce soit pour les Suisses ou les étrangers. Si le nombre des nuitées «américaines» a progressé (+16 %), on remarque que tous les citoyens européens sont venus en moindre nombre dans notre pays, avec toujours les points constitués par l'Italie (-21 %) et la Grande-Bretagne (-15 %). Pour les autres pays, la baisse varie entre 8 et 2 %.

Une nouvelle publication de l'ONST

«Maisons de repos et de convalescence»

L'Office national suisse du tourisme vient de publier une nouvelle brochure sous le titre «Maisons de repos et de convalescence en Suisse». Elle recense 183 adresses utiles et informe sur les possibilités de cures Kneipp, de beauté ou d'amaigrissement, les soins de maux divers, le diabète, ainsi que sur les prix des pensions, l'altitude des stations et l'encadrement médical. Publiée en français, allemand, anglais et italien, cette brochure peut être obtenue gratuitement auprès de l'ONST, à 8023 Zürich.

Ouverture de «Swiss Expo» au Caire

(ATS) La plus grande exposition industrielle suisse jamais organisée dans le monde arabe a ouvert ses portes au Caire. M. Mahmoud Salem, premier ministre égyptien, assisté de M. Ernst Brugger, conseiller fédéral, a coupé le ruban de «Swiss Expo 1976», inaugurant ainsi la foire commerciale qui durera jusqu'au 3 décembre, et au cours de laquelle 250 entreprises suisses offriront un aperçu de leur productivité et de leur technicité.

La Suisse, pays exportateur par tradition, et les pays du Proche-Orient, en pleine évolution, sont pareillement intéressés par un développement des relations commerciales bilatérales. L'exposition, qui est organisée par l'Office suisse d'expansion commerciale (OSEC) et efficacement soutenue par les autorités fédérales, a pour objectif de présenter, non seulement au partenaire traditionnel de la Suisse qu'est l'Egypte, mais également à tout l'arrière-pays arabe, les possibilités suisses de livraison et de coopération.

Présence de l'hôtellerie et du tourisme suisses

Des marchandises d'un poids total de 1000 tonnes et d'une valeur de quelque 50 millions de francs ont été expédiées ces dernières semaines vers la capitale égyptienne. Dans les halles d'exposition, se trouvent les industries de construction de machines, d'appareillage électrique, de l'électronique, de traitement du bois, du métal et des matières plastiques, ainsi que les entreprises de construction et de génie civil. L'industrie horlogère présente dans son propre pavillon un grand choix de montres. Les finances suisses et le tourisme sont également représentés à cette foire. On y trouve aussi une exposition spéciale intitulée «Hotel Switzerland», informant le public sur l'hôtellerie et la gastronomie suisses.

Venant compléter enfin les présentations de produits, s'ajoute une série d'exposés et de conférences, traitant notamment de la construction d'instruments et de la mise au point de l'infrastructure touristique, à laquelle l'Egypte est tout particulièrement intéressée.

Vitesse de croisière pour le tourisme biennois

Augmentation générale des nuitées: bonnes relations avec l'étranger; un championnat d'échecs 1976 qui a fait recette; 270 inscriptions à l'école de voile «Olympic»; une subvention unique de 15 000 francs de la SEVA pour aménager l'ancien kiosque du Biennet-Täuffelen-Anet en bureau de renseignements, service de documentation qui répond aux exigences des touristes et de la population biennoise. Un premier bilan assez souriant, voilà ce qu'annonce M. Heggli, directeur de l'Office du tourisme de Bienne.

Mouvement hôtelier

Au lendemain des trois mois de l'été, le tourisme biennois a atteint sa vitesse de croisière. Si juin accusait une baisse des nuitées — moins 10,6 % par rapport à 1975 — au mois de juillet, les établissements hôteliers ont enregistré 10,8 % d'augmentation. Celle-ci atteignait en août 25,3 % par rapport à l'année précédente. En juin, le tourisme d'excursion a connu ses grands jours. Les bateaux et funiculaires ont transporté en moyenne 22,5 % de passagers de plus que l'année passée. Le tourisme biennois a manifesté sa présence à Bâle, au «Workshop» du mois d'octobre, organisé par l'Association des autocaristes d'Allemagne, lors de leur assemblée d'automne. A cette occasion, divers arrangements forfaitaires ont été lancés sur le marché pour 1977.

Relations publiques

Dans le cadre de l'activité promotionnelle de la Fédération du tourisme du Seeland et du Lac de Bienne, un groupe de 40 autocaristes d'Alsace et de Lorraine ont visité la région, les 16 et 17 octobre. Cette initiative a permis la signature de plusieurs contrats. L'un d'entre eux prévoit un séjour de 3 jours, pour un groupe de 100 personnes, à l'occasion des fêtes de fin d'année. Par ailleurs, d'excellentes relations d'affaires ont été nouées avec le Service des loisirs des Forces canadiennes stationnées en Europe. Une première série de ces touristes vient de terminer un séjour dans nos murs. Leur attention a été attirée par la nouvelle halle de curling. A ce sujet, il convient de relever que Bienne est présente dans l'offre touristique d'hiver de l'Office national suisse du tourisme avec, notamment, un arrangement forfaitaire intitulé «Calling all Curlers».

Championnats d'échecs 1976

A l'occasion de ces rencontres internationales, Bienne s'est fait un nom dans les milieux concernés. Résultat: cette manifestation pourrait devenir une tradition inscrite au calendrier des tournois se déroulant sous les auspices de la Fédération internationale d'échecs.

«Biels Top Information»

Contrairement aux rumeurs qui ont couru à ce sujet, le «Biels Top Information», bureau de renseignements, logé dans l'ancienne gare de Bienne-Täuffelen-Anet ne sera pas fermé. La SEVA vient de lui accorder une subvention unique de 15 000 francs. M. Heggli, directeur de l'Office du

La plupart des exposants ne sont pas venus au Caire dans l'idée de pouvoir y réaliser immédiatement des opérations lucratives, mais bien plus dans l'intention d'établir des contacts à long terme. Toutefois, avant même l'ouverture de la foire se dessinaient déjà un très grand intérêt de la part des pays arabes pour les domaines des télécommunications et de l'hôtellerie. Les représentants de l'Office suisse d'expansion commerciale se sont déclarés très optimistes quant aux perspectives commerciales, compte tenu d'une part des énormes besoins du côté arabe, et d'autre part de la reprise des investissements dans l'industrie suisse d'exportation. Huit pays arabes ont déjà annoncé la venue au Caire de délégations au niveau ministériel. De son côté, la Confédération suisse a envoyé une importante délégation pour l'ouverture de «Swiss Expo», conduite par le chef du Département de l'économie publique, M. Ernst Brugger.

Nouveau restaurant Swissair au Caire

M. Armin Baltensweiler, président de la direction de Swissair, a inauguré récemment un nouveau restaurant Swissair au Caire. Cet établissement comprend un restaurant gastronomique, «Le Châtea», offrant une centaine de places, un bar et un café-restaurant «Le Chalet» servant des repas légers. Il est situé dans une nouvelle tour, au bord du Nil, à proximité des grands hôtels. La société Serco (Swiss-Egyptian Restaurant Corporation) est propriétaire du restaurant. Il est exploité par Revesa, société affiliée à Swissair qui détient une part minoritaire d'actions.

tourisme de Bienne précise: «La saison touristique étant terminée, le bureau de renseignements de la place de la Gare ferme ses portes pour la saison d'hiver. Au printemps, la subvention versée par la SEVA permettra de l'aménager. Entre-temps, des pourparlers sont en cours avec plusieurs institutions, culturelles et autres, afin de trouver une utilisation rationnelle et fonctionnelle de ce bureau de renseignements».

M.-Th. Jenzer

Le lac de Bienne et son vignoble

L'Office d'information et de propagande des vins du lac de Bienne vient de sortir un prospectus consacré au vignoble du lac de Bienne, représenté par les régions de la Neuveville, Chavannes, Gléresse, Douanne, Tüschler, Alfermée, Vingelz, Cerlier, Tschugg et l'île de St-Pierre. Ce dépliant, outre qu'il conte un peu de l'histoire viticole régionale, parle des vins qu'il convient de boire à chaque repas, des cépages, des caves. Il cite la frontière des langues qui sépare le vignoble du lac de Bienne et précise qu'une ambiance sympathique et amicale unit les vignerons romands et suisses alémaniques qui poursuivent un même but: produire des vins de qualité, appréciés pour leur franchise et leur finesse.

M. Th.-J.

BOUCHARD PÈRE & FILS

Maison Bouchard Père & Fils
Négociants au Châteauneuf 21-08-BAUNE
Depuis 1728, propriétaires des domaines
du château de Beaune, 80 hectares
de grands crus et de premiers crus.

BUJARD FILS S.A.
1094 Lutry/VD
JULES GEX S.A.
1430 Bulle/FR
HERTIG VINS
2101 La Chaux-de-Fonds/NE
RAPHOZ PÈRE & FILS S.A.
1225 Clône-Bourg/GE
TISSET & Cie
1201 Genève-Accartes 26
RITSCHARD & Co AG
3800 Interlaken/BE
RUTSHAUSER AG
Weinleitenstrasse 85/86 Scherzlingen
VOSS S.A. 19, Gartenstr.
8002 Zurich/ZH

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOULZY
Appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES contrôlée
MONOPOLÉ DISTRIBUÉ EN SUISSE en bouteilles 5/10

Evénement de documentation et tout en demande
à nos Concessionnaires - adresse ci-dessus.

berndorf
 LUZERN

 6014 Littau, Tel. 041 55 95 05
 Verkaufsbüro Zürich, Forchstr. 55, Tel. 01 47 47 16

Produkte mit Vorsprung

Preiswertes Bankett-Servier-System
Vorteile:

- Berndorf-Qualität und -Service
- Speisen werden bis zu 3 Tagen im Voraus ohne Zeitdruck produziert und nicht tiefgefroren
- Bankett-Gäste können jederzeit in 10 Minuten mit Spezialitäten verwöhnt werden
- ausbaufähig im Baukastensystem

 Verlangen Sie die kostenlose, interessante Dokumentation
Gastronet-System


Egro Kaffeeautomaten. Bewährt im Distelboden in Melchsee-Frutt.



Das Berghotel Distelboden ist einerseits ein beliebtes Restaurant, das von vielen Tagesausflüglern besucht wird. Andererseits ein Hotel, das bis zu 100 Gäste beherbergen kann.

Seit Dezember 74 sind für den Frühstückskaffee eine egro-Kaffeemaschine «simplex» und für frischgebrühten Café crème und Express eine «micado 100» in Betrieb. Damit werden auch die Spitzenzeiten gemeistert, wenn im Restaurant die 180 Plätze besetzt sind.

Die fachmännische Gesamtberatung der Firma Grüter-Suter AG, die ausgezeichnete Kaffequalität der Maschine und der gute egro-Service waren ausschlaggebend für die Anschaffung der egro-Kaffeemaschinen.

Hersteller:
 Egloff & Co. AG
 5443 Niederrohrdorf
 Tel. 056/96 11 33
 Telex 57 755

Spezialisierte Berater:
 Autometro AG
 Rämistr. 14
 8024 Zürich
 Tel. 01/47 42 13

 Autometro AG
 rue de Borne 23
 1200 Genf
 Tel. 022/32 85 44

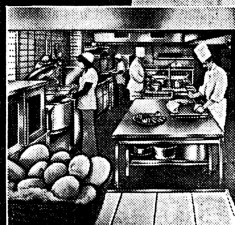
 Christen & Co. AG
 Marktgasse 28
 3001 Bern
 Tel. 031/22 56 11

 Grüter-Suter AG
 Hirschmattstr. 8
 6002 Luzern
 Tel. 041/33 21 25

 Hoer + Rossi AG
 Bruderholzstr. 6
 4102 Binningen
 Tel. 061/47 35 39

egro

Jeder Küchenbau bringt ganz spezifische Probleme. Aber für jedes findet Franke die ganz spezifische Lösung.



Küchen und Küchen sind zweierlei. Denn jede Küche muss eine ganz spezielle und nur für sie zutreffende Aufgabe erfüllen. Darum gibt es für den verantwortungsvollen Bau von Küchen keine Patent-Rezepte.

Aber es gibt Richtlinien. Es gibt die Erfahrung. Und es gibt vor allen Dingen die sorgfältige Planung, die Ziel und Zweck einer Küche stets vor Augen hält.

Dafür gibt es einen Partner, der im Grossküchenbau kompetent ist wie kaum ein zweiter: Franke.

Die Erfahrungen der Franke-Küchenspezialisten erstrecken sich auf alle Bereiche des modernen Küchenbaus – von der Planung bis zur Realisation.

Franke baut Küchen für Hotels und Restaurants, Spitäler, Anstalten, Heime, Zivilschutz und Militär, Kantinen, Flughäfen... Küchen für jeden Einsatzbereich, in jeder Grösse und überall auf der Welt: Franke plant, baut und rüstet sie ein.

FRANKE

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

Spezifische Information

Bitte informieren Sie mich über die Problematik und Lösungen für den Bau einer Grossküche.

Name: 4/3/2

Strasse:

PLZ/Ort:

Einsenden an: Franke AG, 4663 Aarburg

Tische Stühle

 langlebig:
 modern und
 resistent für
 gepflegte
 Gastlichkeit.

**MOBELFABRIK
 GSCHWEND**
 3612 Steffisburg
 Telefon 033/37 43 43

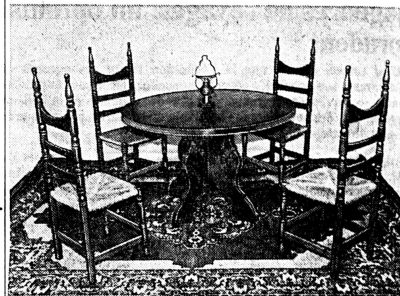
**Routinierter
 Alleinunterhalter**
 (Schweizer)

 El Orgel/Piano
 El Schlagzeug und
 Allround-Repertoire
 ist ab

 Mitte Dezember noch
 frei
 (Wintersaison).
 Telefon (064) 24 15 23
 ASSA 75-60097

Für Tische und Stühle

zu Möbel-Ferrari – das Einrichtungscener für das Gastgewerbe. Grosse Auswahl, günstige Preise!



Jetzt einmalig günstige Tische, Stühle und Stabellen in grösster Auswahl. Auch für Spezialbestellung führend z. B.

Span. Tisch Mod. 3007 nur **445.-**

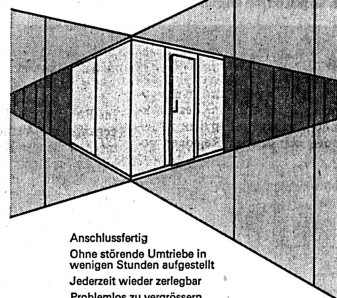
Holz Aliso ø120

Stuhl mit Strohsitz Mod. 3016 nur **85.-**
Stets günstige Umtausch-Angebote

Lieferung ganze Schweiz. Barzahlung bis 90 Tage oder Teilzahlung bis 30 Monate möglich.

Möbel-Ferrari 8654 Jona/Rapperswil

 Telefon (055) 26 71 21, Filialen in:
 Winterthur, St. Gallerstr. 40, Tel. (052) 22 71 21
 St. Gallen, Fürstenlandstr. 101, Tel. (071) 28 18
 Brunnen, vis-à-vis Bahnhof, Tel. (043) 31 25 65
 Hunzenschwil, Autobahnausfahrt, Tel. (064) 47 19 15

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

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

ROSENMUND AG

 4410 Liestal, Gestadeplatz 6
 Telefon 061-91 91 55

Erbschaftsverwertungen Schätzungen Liquidationen Auktionen

Total-Liquidation

Infolge Baufertigstellung in der Hardau kommt die Baukantine mit allem Zubehör inklusive Gebäude im Detail gegen Barzahlung und sofortige Wegnahme ohne Gewähr und Nachwahrhaft zu äusserst günstigen Preisen frühzeitig zum Verkauf.

1 Halle, Baukastensystem, System Hart-Haller (25x10 m), unterteilt in Restaurant (15x8,25 m), Office und Toilette (6,25x2,50 m), Küche (6,25x3,75 m), Kiosk (6,25x5,00 m), Lageraum mit Heizung (15x3,75 m). Der ganze Bau ist doppelwandig und isoliert. Holzboden mit Inlaid. Fenster Doppelglas und mit Vorhängen versehen. Mit Lüftung und kompletter elektrischer und sanitärer Einrichtung. Der ganze Bau ist leicht zu demontieren/montieren und variabel aufstellbar.

Öelheizung mit CTC-Kombikessel mit Warmwassererwärmung. Baujahr 1970, 25 000 kcal/h, mit Öertl-Brenner. Dazu ein Öelkessel, 2000 l, kubisch. Radiatoren und Röhren, alles demontabel, im Baukastensystem. Restaurant: 10 Tische (250x75) mit Textiltübelag und Gummiküsten, dazu je zwei Bänke (250x25 cm), Textiltübelag. 1 Tisch, modern, mit 4 Schalenstühlen. 1 Kaffeemaschine Mario Roy (62-22). 1 Kasse Marke Häler für zwei Services. 1 Musikbox Wurliizer mit Wandwählkasten und vier Lautsprechern. 1 Tivoli-Spielautomat für 1- und 2-Fr.-Stücke. 1 Farbfernseher.

Küche: 1 Juno-Grosskochenanlage, Chromstahl (280x115 cm), mit vier Brennrösten, zwei Heizplatten, 1 Wasserbecken, 2 Backöfen und 1 Wärmeschrank. 1 Abwaschanlage mit Abwaschmaschine Marke Libo, Typ 802. 1 Chromstahlschrank mit 2 Becken, 1 Elektroherd Maxim, 380 Volt, 60x58, mit 3 Heizplatten und Backofen. 1 Friteuse Marke Tritout mit 2 Ölbecken, Chromstahlausführung, Tiefe 63 cm, Breite 42 cm. 1 Grill, 1 Kühlschrank mit 4 Türen und separater Kühlanlage (Kompressor). 1 Buffet mit Elskühlung, 220x78. 1 Gemüserüstmaschine (Anliker) mit viel Zubehör. Diverse Pfannen in folgenden Grössen: 42x32 cm, 34x24 cm, 30x17 cm, 30x29 cm, 32x30 cm, 32x31 cm, 30x12 cm, und diverse kleinere Pfannen. 1 Bratpfanne, rechteckig, 46x34 cm, eine d. Eisen, 62x36 cm. Viele andere Küchenartikel. Viel Geschirr, Bestecke, Gläser, Jaststeln, Bierhumpen, Bierbecher, Weinflasken, Mostflaschen 2, 3 und 1/2 Liter. Garderobekästen und vieles andere mehr, was zu einem Restaurant gehört. Div. Lebensmittel und viele Flaschenweine.

Freie Besichtigung und Verkauf:

Dienstag, den 7. Dezember 1976, von 9 bis 12 und 14 bis 17 Uhr

Kantine Cavelli, Hardau-Areal (Telefon 52 22 67),
Einfahrt Hardstrasse Nr. 9, 8004 Zürich

auf grossem Parkplatz, hinten links. Tram und Bus Altdorf/Leidplatz.

Der Beauftragte:

Rudolf Steiger, Liquidator

Büro: Spülenstrasse 12, 8002 Zürich, Tel. 25 24 11

Erbschaftsverwertungen Schätzungen Liquidationen Auktionen

K11661

Entwicklungskonzepte auf dem Prüfstand:

Absage an Planer-Euphorie

Das Bundesgesetz über Investitionshilfe für Berggebiete (IHG) wurde an der jüngsten Tagung des Schweizerischen Instituts für Verwaltungskurse (Hochschule St. Gallen) in Luzern einer ersten kritischen Würdigung unterzogen. Gemeinsam mit dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) leisteten Initianten und Referenten für zahlreiche Vertreter aller interessierten Kreise einen wertvollen Beitrag zur Information über die Zielsetzung der regionalen Strukturpolitik, über die heute bestehenden Massnahmen und über die geplanten Massnahmen zu ihrer Verwirklichung.

Während Professor Alfred Nydegger, St. Gallen, mit seinen Ausführungen über «veränderte Entwicklungsbedingungen» den Rahmen für die Berggebietsförderungsabstimmung absteckte, gab Dr. Fritz Mühlemann einen konzentrierten Überblick über Inhalt und Praxis der einschlägigen Gesetzgebung sowie über die im gesamtwirtschaftlichen Entwicklungskonzept für das Berggebiet vorgesehenen flankierenden Massnahmen.

Tourismus als «Entwicklungshelfer»

Bereits vor Jahren hat Dr. Hans Furgler in seiner, den Grundstein der Berggebietsförderung legenden Dissertation betont: «... dass selbst die schönste und ausgiebigste Strukturverbesserung und Agrarsanierung nur höchst begrenzte und fragwürdige Ergebnisse zeitigen würden, wenn sie nicht durch ergänzende und flankierende Massnahmen begleitet wären, die darauf abzielen, der Bergbevölkerung zusätzliche Verdienstmöglichkeiten ausserhalb der Landwirtschaft zu bieten und ihre allgemeinen Lebensbedingungen zu heben. Hiezu gehört als Voraussetzung insbesondere auch der Ausbau der Infrastruktur, um die Diskrepanz zu den Tal- und Mittellandregionen zu reduzieren. (...) Gleichzeitig ist der Förderung des Fremdenverkehrs grösste Bedeutung beizumessen.»

Der St. Galler Fremdenverkehrs-Professor Claude Kaspar bekräftigte in seinem Referat über die touristische Planung im Rahmen regionaler Entwicklungskonzepte, dass der Fremdenverkehr seit Mitte des letzten Jahrhunderts für die wirtschaftliche Entwicklung der Berggebiete tatsächlich eine entscheidende Rolle spielt. Indessen habe sich diese Rolle bis zum letzten Jahrzehnt auf bestimmte von der Natur her besonders prädestinierte und auch infra- und suprastrukturell gut ausbaubare Gebiete beschränkt. Erst der touristische Boom Mitte der sechziger Jahre habe mit der Einführung des Stockwerkeigentums zu einer erheblichen Ausdehnung der touristischen Regionen geführt.

Infrastrukturelle Basis

Allerdings verzeichneten – so Kaspar weiter – die bereits «etablierten» Fremdenverkehrsorte eine besonders starke Entwicklung, zumal sie gegenüber den «Newcomers» den grossen Vorteil einer Vielzahl von Beherbergungs-, Sport- und übrigen Beteiligungsmöglichkeiten aufwiesen. «Diese, einen nationalen, ja internationalen Ruf genessenden Fremdenverkehrsorte waren damals und sind heute kaum förderungsbedürftig. Im Gegenteil, eine gewisse Dekonzentration ist auch deshalb anzustreben, weil die zu alpinen Städten gewordenen touristischen Orte ihre Attraktivität einzubüssen drohen.» Zu Recht seien daher im Konzept des Bundes zur Berggebietsförderung und im IHG diese «gesättigten» Regionen ausgenommen, sofern sie keine Förderungsbedürftigkeit nachweisen können.

In seinem Kurzbeschrieb des Konzepts der touristischen Förderung wies der Referent darauf hin, dass die vordergründige Entwicklungsförderung durch einen Ausbau der Infrastruktur für die Verbesserung der touristischen Anziehungskraft einer Region besonders bedeutungsvoll ist. Er unterstrich aber auch, dass in erster Linie Klima, Landschaftsbild, Topografie, geografische Lage usw. bestimmen, ob

ein Ausbau der touristischen Infra- und Suprastruktur überhaupt erfolgreich sein kann. In diesem Zusammenhang komme insbesondere der Potentialanalyse, d. h. der Umschreibung der touristischen Entwicklungschancen aufgrund der Lageanalyse, der wahrscheinlichen Nachfrageentwicklung sowie des anzustrebenden Angebotsausbaus grosse Bedeutung zu.

Wo bleibt die Nachfrage?

Bei der Durchsicht der verschiedenen bisher erarbeiteten Konzepte – bis anhin wurden 4 genehmigt und 11 vorgeprüft – fiel dem Fremdenverkehrsdezernenten der Hochschule St. Gallen vor allem auf, «dass die Konzepte kaum ernsthaft Ansätze zur Analyse künftiger touristischer Nachfrageentwicklungen aufwiesen». Selbst wenn dieser Vorwurf nicht bei allen touristischen Teilkonzepten gerechtfertigt ist, muss man ihm doch beipflichten, dass die postulierten Zunahmen der Hotelbetten und der Beherbergungsmöglichkeiten zum Teil an Euphorie grenzen und kaum realistisch sind, zumal gleichzeitig eine bessere Auslastung der verfügbaren Unterkunfts-Kapazitäten angestrebt wird. Da «auch hinsichtlich der weiteren touristischen Entwicklung in unserem Begebiert die Bäume immer weniger deutlich in den Himmel wachsen», sind derartige Zielsetzungen nach Kaspar Auffassung nicht selten allzu stark durch regionale Wunschvorstellungen geprägt.

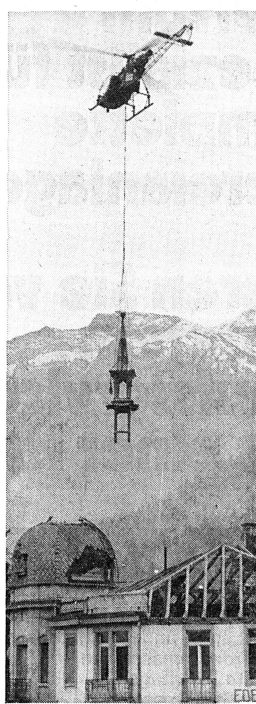
Diese Warnung vor einer ungerechtfertigten (zweck-)optimistischen Planung werde

auch durch die Erfahrung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit bestätigt: «Die überaus stark gewachsenen Hotelbaukosten, wie auch die stets steigenden Betriebskosten erschweren den Neubau von Hotels im Bergentwicklungsgebiet ausserordentlich, zumal die beschränkte touristische Attraktivität verschiedener Orte oder Regionen und die äusserst scharfe Konkurrenzsituation der Preisbildung enge Grenzen setzen.»

Überregionale Zusammenarbeit

Zu Recht kritisierte Kaspar zudem, dass die nach einzelnen Regionen gesonderte Bearbeitung der Entwicklungskonzepte zu einem Mangel an interregionaler Koordination der Ziele und Massnahmen geführt hat. Er ist davon überzeugt, gerade im Fremdenverkehr drängt sich eine Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Konzeptregionen bzw. eine koordinierte Spezialisierung des touristischen Angebotes auf. «Überregionale Fremdenverkehrsorganisationen und Fremdenverkehrskonzepte werden deshalb vermehrt in den Entscheidungsprozess – insbesondere hinsichtlich vorgesehener Projekte – eingeschaltet werden müssen. – Nun gelte es, die Lehren aus den ersten Erfahrungen zu ziehen. Dabei dürfte aber nicht übersehen werden, dass eine massvolle sowie gezielte Unterstützung durch die öffentliche Hand nur gekoppelt mit Eigeninitiative und den regionalen Entwicklungskonzepten als wichtige Entscheidungs- und Koordinationsgrundlagen zum Erfolg führen könne.

Im weiteren Verlauf der Informations-tagung setzte sich auch Dr. Anton Bellwald – aus dem Blickwinkel des Raum- und Regionalplaners – kritisch mit Entwicklungskonzepten auseinander; Dr. Hans Popp beleuchtete im gleichen Kontext die Problematik der Berglandwirtschaft und Ständerat Leon Schlumpf schloss den Referentenkreis mit politischen Aspekten der Wirtschaftsförderung im Berggebiet.



Die stolzen Tage des um die Jahrhundertwende entstandenen Hotels Eden in Interlaken sind mit der Sommersaison endgültig zu Ende gegangen. Von der einstigen Pracht kauft jeder, was er gebrauchen kann. Das Mobiliar hat grösstenteils schon neue Besitzer gefunden. Nun hat der Abbruch des 94-Betten-Hotels begonnen. Auch das zierliche Türmchen aus Kupferblech hat einen Interessenten zum Kauf bewegt. Von einem Hubschrauber liess der Liebhaber es vom Dach abheben und auf eine nahe Wiese transportieren. (Keystone)

Vier Tourismuskantone fordern leichtere Lex Furgler

Die vier Fremdenverkehrskantone Graubünden, Tessin, Waadt und Wallis haben in einer gemeinsamen Stellungnahme an das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement eine weitgehende Lockerung der Lex Furgler verlangt.

Im Rahmen des Ende Oktober zu Ende gegangenen «Vernehmlassungsverfahrens» machen die vier Kantone in Einmütigkeit auf die Probleme aufmerksam, die die jetzige Regelung sowie die konjunkturelle Lage dem Baugewerbe und dem Fremdenverkehr im Berggebiet verursachen. Die Kantone fordern vorerst, dass die Bestimmung, wonach ein Grundbesitz auf den persönlichen Namen erworben und eingetragen werden muss, gestrichen werde. Offenbar verspricht man sich von der Erfüllung dieser Forderung vergrösserte Verkaufschancen, die sich vorab mit der Annahme begründen liessen, dass viele Käufer ihre Identität nicht bekanntzugeben wünschen.

Regional verteilt

Im weiteren wird mit Blick auf die Berggebietsförderung und die damit verbundene Regionalisierung angeregt, dass mehrere benachbarte Ortschaften oder Gemeinden für die Lex Furgler als einheitlich zu behandelndes Fremdenverkehrsgebiet erklärt beziehungsweise zusammengefasst werden. Der ganze Raum erhielte dann eine einzige Bewilligungs-

quote für Ausländerkäufe, die wohl im Vergleich zur bisherigen Regelung grosszügiger ausfallen würde. Weiter wünschen die vier Kantone, dass auch die städtischen Agglomerationen den Bestimmungen der Lex Furgler unterstellt werden, statt sie – wie bis dato – für Ausländerkäufe einfach zu sperren.

Aparthotels ausgenommen

Ab Januar 1977 wird bekanntlich für ein Jahr die revidierte «Verordnung für die Fremdenverkehrsorte» zur Lex Furgler in Kraft treten. Diese Verordnung hat bereits einige wesentliche Erleichterungen gebracht. So wird bei der Bemessung des Umfangs des ausländischen Grundbesitzes fortan nicht bloss auf die seit 1961 ausgestellten Bewilligungen abgestellt, sondern ebenfalls die Bevölkerungszahl und jene der Logiernächte berücksichtigt. Zudem werden Zweitwohnungen nicht mehr an die Ausländerquoten angerechnet, wenn sie hotelmässig bewirtschaftet werden. – Die eigentliche Lex Furgler, die bis in einem Jahr ausgearbeitet sein soll, will insbesondere das Strafverfahren bei Umgehungsgeschäften verschärfen. r.

Wie weit reicht das Zonenplanvertrauen?

Eine staatsrechtliche Beschwerde gegen die in der Gemeindeabstimmung vom 17. März 1974 von Flims beschlossene Umzonung der Bauzone D in der Zone A ist vom Bundesgericht abgewiesen worden. Die Erwägungen seiner Staatsrechtlichen Kammer zu diesem Fall zeigen in grundsätzlicher Weise die Grenzen des Vertrauensschutzes und der Rechtssicherheit des Eigentümers in Zonenplanungsangelegenheiten, in welche Volksbegehren eingreifen können.

Änderung des Zonenplans

Die 1968 geschaffene Zone D war für den Bau von Mehrfamilienhäusern, Hotels und Geschäftshäusern bestimmt. Eine Immobiliengesellschaft hatte im Hinblick darauf 13 Parzellen dieser Zone von Sur Punt, insgesamt 15,1 ha, für eine Arealüberbauung erworben. Die Rückzonung auf Stufe A erlaubte nur noch den Bau freistehender Ein- und Zweifamilienhäuser. Die Ausnutzungsziffer sank von 0,8 auf 0,25 und die Gebäudehöhe von 12 auf 7 m. Immerhin waren für Arealüberbauungen gewisse Ausnahmen vorgesehen.

Der Regierungsrat genehmigte die Zonenplanänderung und wies erhobene Beschwerden ab. Trotz der kurzen Dauer der Zonenordnungen von 1968 erachtete er die öffentlichen Interessen ästhetischer und fremdenverkehrspolitischer Art für genügend, um eine Anpassung an die veränderten Verhältnisse zu rechtfertigen. So weit eine Verletzung von Treu und Glauben behauptet worden war, verwies er Rekurrenten an das kantonale Verwaltungsgericht. Dieses wies einen Rekurs des später vor Bundesgericht gelangenden Beschwerdeführers ab.

Interessenabwägung

Da sich der geänderte Zonenplan auf die ganze Gemeinde erstreckte, behandelte das Bundesgericht den Fall ähnlich wie die Veränderung allgemeiner verbindlicher Bestimmungen. Aus der bisherigen gerichtlichen Rechtsprechung geht hervor, dass die Eigentumsgarantie keinen unbedingten Anspruch auf Dauerhaftigkeit der Zoneneinteilung gewährleistet. Da ein Zonenplan seinen Zweck aber nur bei einer gewissen Beständigkeit erfüllt, ist er im Interesse der Rechtssicherheit nur abzuändern, wenn entsprechend gewichtige Gründe in der Waagschale zu werfen sind. Der Regierungsrat hatte entschieden, dass die öffentlichen Interessen im vorliegenden Fall zur Zonenplanrevision genügen; sein Entscheid blieb vor Bundesgericht unangefochten.

Vertrauensschutz

Damit hatte sich das Bundesgericht nur noch mit der Frage nach dem Schutz des Vertrauens des Grundeigentümers in die Gemeindebehörden zu befassen. Die Zuständigkeit zur Änderung des Zonenplans lag jedoch nie bei diesen Behörden, sondern bei den Stimmberechtigten. Die An-

derung ist auch nicht von den zum Vorhaben positiv eingestellten Behörden angeordnet worden. Der Vorwurf einer Verletzung von Treu und Glauben könnte sich daher nur gegen den kommunalen Gesetzgeber richten, sofern dieser in wohlworbene Rechte eingreift oder sich ohne hinreichenden Grund über frühere Zusicherungen hinwegsetzt. Wohlerborene Rechte auf den unveränderten Bestand von Bauordnungen und Zonenplänen sowie der daraus hervorgehenden Nutzungsmöglichkeiten gibt es aber laut ständiger Rechtsprechung nicht. Die Flimsler Bauordnung von 1968 enthielt auch keine Zusicherung einer Mindestdauer. Der Gesetzgeber hatte nicht gegen Treu und Glauben verstossen.

Rechtssicherheit

Ganz schutzlos wird derjenige, der sich auf einen Zonenplan verlassen hat, zwar auch in einer solchen Situation nicht. Er kann sich auf das Gebot der Rechtssicherheit berufen, das besagt, dass für eine Planänderung um so gewichtiger Gründe sprechen müssen, je neuer der zu revidierende Plan ist. Die damit zusammenhängenden Fragen sind jedoch vom Regierungsrat geprüft worden; dessen Entscheid ist vor Bundesgericht unangefochten geblieben. Ob der Beschwerdeführer ein aus der Umzonung ein Entschädigungsanspruch erwächst, war nicht im staatsrechtlichen Beschwerdeverfahren vor Bundesgericht zu prüfen. Darüber lag auch noch kein kantonaler Entscheid vor. So wies das Bundesgericht die Beschwerde ab (Urteil vom 21. 9. 1976). RB

ASH: Feinschmecken mit Übernachtung

Unter dem Titel «Übernachten im Menu ingebiffen» publiziert Ambassador Service Hotels (ASH) eine kleine Broschüre, die sich an die zahlreichen Liebhaber schweizerischer Kulinarik wendet. 14 ASH-Hotels im ganzen Land «legen ihre Karten auf den Tisch». Sie servieren typische regionale Gerichte zu einem Sonderpreis inklusive Übernachtung in Zimmern mit Bad und Frühstück. Ingebiffen im Arrangement, das pro Person zwischen Fr. 70.- und Fr. 90.- kostet, ist jeweils ein 4- bis 5gängiges Menu mit Spezialitäten aus der entsprechenden Region, Übernachtung in Zimmern mit Bad und ein Schweizer Frühstück. Die ASH-Feinschmecker-Hotels: Stern + Post, Amsteg; Metropol, Arbon; International, Basel; Bären, Bern; Metropole, Interlaken; Carlton, Lausanne; Engel, Liestal; Bellevue au Lac, Lugano-Paradiso; Olivella au Lac, Morcote; Le Vieux Manoir au Lac, Murten-Meyriez; Steffan, St. Moritz; Schützen, Stansstad; Akker, Wildhaus; und Erlbachhof, Erlbach (ZH). pd

«Kurlaub» am Pranger

Mit dem Etablieren, dem Schematisieren, dem Klassifizieren im Bereich der Ferien sind wir in der Schweiz sehr zurückhaltend. Auch das ärztliche, krankenkassenbegesicherte Verschreiben von Kuren ist nicht inflationär. Es gibt, genau genommen, lediglich die Balneologie als einschlägige Spezialität. Ihr entspricht der Begriff des Badekurorts, und das Bäderbuch der Schweiz (Herausgeber: Verkehrszentrale und Verband Schweizer Badekurorte) enthält nur gerade 22 Stationen, mit Angabe der genauen medizinischen Indikationen. Anders in der Bundesrepublik. Dort kennt man den institutionalisierten, stark verbreiteten «Gesundheitsurlaub» mit zum Teil sozialmedizinischem Einschlag. Auf der Angebotsseite finden sich 133 anerkannte Heilbäder (Mineral-, Sole-, Moorheilbäder), 23 Seeheilbäder, 49 Kneippheilbäder und -kurorte sowie 43 heilklimatische Kurorte. Unter den Reiseorganisationen gibt es Spezialisten, darunter eine «Gesellschaft für medizinischen Tourismus» mit Ziellisten für Diabetiker, gegen Übergewicht, Migräne, Sportschäden, Sterilität usw. Das Geschäft mit dem «Kurlaub» (dies die gängige Abkürzung für die neumodische Sommerfrische, die man auch im Winter konsumieren kann) ist anscheinend nicht über alle Zweifel erhaben. Ein renommierter Wissenschaftspublizist reitet in der angesehenen Wochenschrift «Die Zeit» eine Attacke gegen die Tendenz, nicht nur wirklich kurbedürftige Leute «krankzuschreiben», sondern auch potentiellen «Normalurlaubern» die Notwendigkeit eines Aufenthalts in einer medizinisch ausgerichteten Station zu suggerieren. Dabei wird auch die Werbung aufs Korn genommen. Es steht u. a. zu lesen: «Es hat sich eingebürgert, die kleinen Brechstücken dem vielgeschmähten Stress zuzuschreiben. Also werden wir allzu leicht Opfer gescheiter Werber, die unsere Unsicherheit und Angst vor den drohenden Zivilisationschäden ausnützen. So fahren gesunde Menschen an Orte, deren Klima von den örtlichen Kurverwaltungen als überaus heilwirksam gelobt wird, wo sie von Ärzten empfangen werden, die sie mit besonderen Methoden untersuchen und allerlei angebliche Schäden diagnostizieren, für die – welcher Zufall – am Ort gerade die passenden Kurmittel zur Verfügung stehen. Menschen, die dann ihre arbeitsfreie Tage nach einem strengen Reglement einteilen, als seien sie todkrank. Der medizinische Laie ist ausserstande zu beurteilen, ob er ärztlicher Hilfsbereitschaft, sektiererischer Scharlatanerie oder zynischer Beutelschneiderei ausgeliefert ist.» – Dabei, so formuliert der Autor weiter, sei die überwältigende Mehrheit der Bewohner unserer Breiten unvergleichlich viel gesünder als die Generation unserer Grossväter. Es geht hier nicht darum, den Bundesdeutschen und ihrer Einstellung zu Gesundheit, Ferien, «Kurlaub» am Zeug zu flicken. Zuhanden der Schweiz. Tourismusinteressent mag es indes angezeigelt sein, derlei Erscheinungen festzuhalten, nicht zuletzt deshalb, weil auch hierzulande (wenn auch zumeist auf anderer Art und mit anderen Zielen) mit Stress, Zivilisationschäden, Fitness und dergleichen versucht wird, ins grosse Geschäft zu kommen. Was den Ferienbereich im engeren Sinn betrifft: Unser althergebrachter, Selbstverantwortung und Vernunft abgestütztes Ferienverhalten (mit den «aktiven Ferien» als Magnet) kontrastiert angenehm mit einer pseudowissenschaftlich verbrämten Betriebsamkeit, wie sie eben geschildert wurde. Ohne Selbstlob, ohne Selbstbeweihräucherung. rlm.

Verstädterungstendenz

Im vergangenen Vierteljahrhundert war in der Schweiz ein starker Agglomerationsprozess zu beobachten. 1950 lebte gut ein Drittel der Wohnbevölkerung in Agglomerationen (Kernstädte mit baulich zusammenhängenden Vororten). Die Verstädterung führte dazu, dass immer mehr Menschen auf weniger Boden lebten. So beanspruchten die Agglomerationen heute zwar nur 6,5% der schweizerischen Gesamtfläche, bieten aber mehr als der Hälfte der Wohnbevölkerung Beherbergung. Spiegelbild dieser Entwicklung: Im Zeitraum 1960 bis 1970 mussten 42% der gut 3000 Gemeinden unseres Landes einen absoluten Bevölkerungsrückgang in Kauf nehmen.

AHV/IV immer teurer

Gemäss offiziellen Schätzungen werden die Gesamtausgaben für die Alters-, Hinterlassenen- und Invalidenversicherung sowie für die Ergänzungsleistungen (1976 rund 10,95 Mia Fr.) in den nächsten Jahren weiterhin in ausserordentlichem Masse steigen. Unter der Annahme einer jährlichen Teuerung von 4% und einer Lohnentwicklung von 6% dürften diese Aufwendungen im kommenden Jahr 11,85 Mia erreichen, 1980 bereits 14,30 Mia und 1982 16,31 Mia Fr.

22

Wenn Sie mit Ortobau reden, reden Sie nicht mit einer Organisation. Sondern mit einem Projektleiter, der Ihre Wünsche versteht.

Generalunternehmung

ORTOBAU
Zürich

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

Ferrum Ihr Spezialist für komplette Wäschereianlagen.

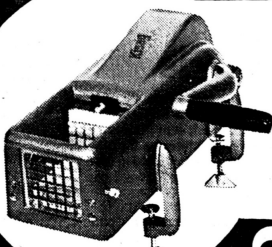
Profitieren Sie von unserem Verkaufsservice »Alles aus einer Hand«

Unser Verkaufsprogramm:

Milnor Wasch-Schleuder-Schüttelmaschinen, Normal- und
Spital-Ausführung
Kleindienst Pressen, Pressensätze, Mangel-Vorbereitungs- und
Eingabemaschinen, Längs- und Kreuzfaltmaschinen
Passat Trockenmaschinen
Frista Zentrifugen
Ferrum Glättemaschinen
Lapauw Glättemaschinen
Arista Sektions-Washer
Polymark Fabrikate

ferrum

Ferrum AG, Giesserei und Maschinenfabrik, 5102 Rapperswil, Tel. 064/47 23 23



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

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

Bon
Schicken Sie mir Dokumentation über Ihr Programm
Name: _____ Strasse: _____ Ort: _____



• Stühle und Tische
• Barstühle
• Bänke
• Renovierungen von Gaststätten

Nur 745,-
nur 45,-

Tisch- und Stuhlwerk
057 742 84

Keusch-Sohn AG 5623 Boswil

Schneeräumung?

AEBI

AEBI SF1 – die Frässhleuder für die Familie. Von den Kleinen die Leistungsfähigste.

Handlich und elegant.
AEBI SF2 – die Frässhleuder für den Profi. Gross in der Leistung, günstig im Preis.



Gutscheine für Prospekte und Preislisten von
☐ SF1 ☐ SF2
☐ Kombimaschinen

Adresse:

Einsenden an Aebi & Co AG, Maschinenfabrik,
3400 Burgdorf, Tel. 034-216421

Hoteliers Achtung!

Sämtliche Frottierwaren, 1a Qualität, 100% Baumwolle sanforisiert, mit Namensabdruck, moderne Farben und Dessins, für Zimmer, Badezimmer, Swimming Pool, Sauna usw. können Sie bei uns in jeder gewünschten Grösse zu Fabrikpreisen (kein Zwischenhandel) bestellen. Lieferfrist: 2-3 Monate, Auslieferung direkt ab Werk, Nachlieferungen werden garantiert. Verlangen Sie Muster und Preisofferte, es lohnt sich.

Ernst Schmid, Berufskleider und Hotelbedarf,
Mühlemattstrasse 14, 3000 Bern 23
Tel. (031) 45 52 54 oder (031) 46 23 38

189

Die Spezialisten für

licht-reklamen

westineon
Westineon AG
Bern 031 53 80 53
Basel 061 23 22 33
Luzern 041 36 01 02
Zürich 01 46 90 60

→ **HOTELLIERS!** ←

Hotel-Liquidationen

Total-Räumungen

Wir führen für Sie die aufreibende Arbeit einer Liquidation sauber und schnell durch!

Wir übernehmen das gesamte Risiko durch Barzahlung eines für Sie interessanten Fix-Preises!

Referenzen vorhanden!

Offerten bitte unter Chiffre 79-1634 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Postfach, 3001 Bern.

Gesund-schlafen



...auf Lattoflex dem Bettsystem mit der unvergleichlichen Wirkungsweise – weltweit bewährt bei Rheuma- und Bandscheibenschäden. Auch in jedes Bett einlegbar.
Qualitätsgarantie durch den Hersteller: Lattoflex-Degen AG, CH-4415 Lausen, Tel. 061/910311

MEIKO die Zuverlässigen

Worauf Sie sich verlassen können

MEIKO – grundsätzliche Technik. Sparsam und anspruchsvoll. Zuverlässiger Service. Das sind die professionellen Spülmaschinen, von denen viele Tausend fast in der ganzen Welt dafür sorgen, dass man seine Zeit den Gästen widmen kann und nicht dem Geschirr!



J. Kobelt AG, 8117 Fällanden, Tel. 01-825 06 11

MEIKO KOBELT

Lohnabbau für den «Fortschritt»?

POCH heisst «Progressive (also fortschrittliche) Organisationen der Schweiz». Der «Fortschritt», den die POCH uns jetzt aufzwingen will, heisst Arbeitszeitverkürzung auf 40 Stunden. Innerhalb eines einzigen Jahres! Mitten in der Rezession!

Natürlich ohne Lohneinbusse, verspricht die POCH. Schön! In der POCH-Initiative steht darin kein Wort. Und selbst wenn etwas drin stünde – der Bund hat gar keine Möglichkeiten, den Lohnausgleich vorzuschreiben.

Die meisten Unternehmen hätten in der gegenwärtigen, kritischen Wirtschaftslage die meisten Unternehmen hätten in der gegenwärtigen, kritischen Wirtschaftslage nicht die Mittel, für weniger Arbeit gleiche Löhne zu zahlen. Und manche könnten bei reduzierter Leistung überhaupt nicht mehr durchhalten. Also weniger Verdienst und erst noch weniger Arbeitsplätze!

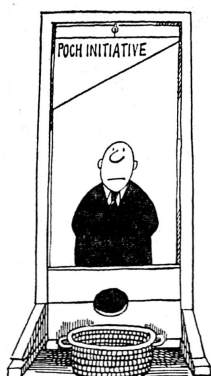
Die linksextremistische POCH pocht auf sozialen Abstieg. Auf dem sie ihr rotes Süppchen kochen könnte. Dafür bedanken wir uns!

Schweiz. Aktionskomitee gegen Arbeitszeitverkürzung

«40-Stunden-Woche für alle» heisst, je nach Wirtschaftszweig und Stellung, Arbeitszeitreduktion bis 30 Prozent. Auf einen Schlag! Bei gleichbleibendem Lohn. Das ist überhaupt nicht möglich.

Am 4./5. Dezember
Arbeitszeit-
verkürzung nach
POCH-Rezept

NEIN!



A l'assemblée générale de l'Office du tourisme de Lausanne

Le tourisme, une vocation: que chacun aide à le faire triompher!

Il était bon que l'on rappelle aux Lausannois que leur ville est essentiellement une cité de tourisme, qu'elle possède un passé brillant dans ce domaine - l'histoire montre que l'importance de son tourisme et de son hôtellerie a souvent largement dépassé la situation actuelle - que sa vocation présente est touristique et qu'elle le restera dans le futur. Il était bon de dire cela et de rappeler aux Lausannois de tous échelons que si Lausanne veut continuer à vivre et à se développer dans le secteur touristique, chacun de ses habitants doit avoir conscience qu'il est une pièce importante du puzzle et qu'il peut aider, par les moyens dont il dispose, à la reprise et à la victoire du tourisme à Lausanne.

Ce sont ces évidences qui ont été rappelées par MM. Jean-Pascal Delamuraz, conseiller national et syndic, et Pierre Schwitzgebel, directeur de l'Office du tourisme, à l'occasion d'une assemblée générale extraordinaire d'automne qui s'est tenue au Palais de Beaulieu sous la présidence de M. Jean Perret.

Un pari: 50 000 nuitées de plus en 1977

M. P. Schwitzgebel brossa tout d'abord un tableau de la situation actuelle du tourisme et de l'hôtellerie à Lausanne. Tableau sombre faisant ressortir un recul de 27,45% du nombre des nuitées entre 1970 et 1975; or, le tourisme représente pour Lausanne un apport direct de quelque 175 millions de francs, sans tenir compte des retombées secondaires dans de multiples secteurs de l'économie lausannoise. Il s'agit donc, en priorité, de redresser la situation et de retrouver des nuitées. La population lausannoise doit être consciente de cette nécessité et du rôle qu'elle peut jouer.

Pour arriver à bon port, Lausanne - qui a bien recensé ses possibilités et ses richesses - devra s'affirmer à la fois comme centre de tourisme et de vacances, comme centre de congrès (Beaulieu est un atout de première importance), comme centre médical et comme centre universitaire et d'études.

Les campagnes promotionnelles de l'ADIL devront être conduites simultanément en faveur d'individuels, de groupes et d'entreprises, de congrès. Elles s'adresseront également à un public de jeunes et à des personnes du 3e âge qui constituent une catégorie nouvelle de touristes dont l'importance est certaine. Aucun des marchés possibles ne devra être négligé. Des campagnes promotionnelles seront poursuivies dans des pays lointains comme les USA, le Canada ou le Japon. Mais c'est plus particulièrement en Europe et en Suisse que seront dirigées, en 1977, une très grande partie des actions de l'ADIL. Deux acquiescements - bientôt trois - ont été engagés à cet effet.

Sur le plan local, l'ADIL entend apporter la plus grande attention à toutes questions intéressant le tourisme, et parmi elles à l'animation et aux équipements. Mais c'est surtout à des notions d'accueil qu'elle s'attachera, en lançant un appel à tous ceux qui sont en rapport avec les touristes, et d'une manière générale à toute la population lausannoise, qui doit accepter d'apporter par sa propre gentillesse, par sa servabilité, sa contribution à l'Accueil de Lausanne.

Au niveau de l'équipement hôtelier, M. P. Schwitzgebel s'est plu à relever la présence d'excellents établissements. Mais Lausanne ressent le besoin d'un ou de plusieurs hôtels nouveaux qui permettraient, entre autres, de réduire le déséquilibre qui existe entre la capacité du Palais de Beaulieu (capacité de la plus grande salle: 8000 participants) et celle des hôtels actuels (3300 lits répartis en 32 établissements). Mais quelle que soit la valeur des équipements, ce qui compte sont les actions de l'ADIL, rien de réellement valable ne sera

fait sur le plan touristique si la population lausannoise n'apporte pas sa propre adhésion à la cause du tourisme. L'ADIL aimerait augmenter le nombre de ses membres, mais aussi pouvoir compter en priorité sur leur appui moral et sur leur coopération.

● Et c'est sur ce désir que M. P. Schwitzgebel formula un souhait qui ressemblait fort à un pari: que chacun y mette du sien, afin qu'en 1977 la crise soit jugulée par l'enregistrement de 50 000 nuitées supplémentaires.

Lausanne, condamnée au tourisme!

Se muant en historien, M. le syndic Jean-Pascal Delamuraz s'en est allé fouiller le passé: il a vu que, tout au long de ces derniers siècles, Lausanne a pratiqué le tourisme avec bonheur et intelligence. Au 18e siècle, Lausanne avait déjà une réputation européenne comme ville très cosmopolite de vacances, de plaisirs, d'études. Les malades - riches! - venaient y consulter le Dr. Tissot; plus tard, Gibbon affirma que «ses sources minérales font de Lausanne une ville d'eaux célèbres, la plus fréquentée après Spa». Et bon an mal an, il y avait à longueur d'année mille jeunes filles et jeunes gens dans les pensionnats et instituts de Lausanne.

Et là il faisait tout pour ses hôtes: c'est par exemple pour les touristes que l'on a fait construire le Théâtre de Lausanne. Les hôtels fleurissaient: en 1880, il y avait 19 hôtels de 1er et de 2e ordre, 7 pensions d'étrangers, 73 pensions bourgeoises, 9 auberges, 3 pensions d'été, 30 pensionnats de demoiselles, 6 externats de demoiselles, 5 pensionnats pour jeunes gens aux études. Au total, quelque 140 lits pour 1000 habitants; nous en sommes aujourd'hui, à 40 lits pour 1000 habitants.

Tout, dans l'histoire, indique que Lausanne s'est spontanément ouverte au tourisme. Au 19e siècle, malgré de grosses difficultés, les Lausannois ont considérablement investi; ils ont créé non seulement un remarquable équipement touristique, mais aussi une ambiance, un esprit touristique. Ils ont aussi prouvé qu'il n'existe pas d'opposition entre les exigences de l'équipement touristique et les besoins de la population locale. Ainsi, conclut M. J. P. Delamuraz, Lausanne est condamnée au tourisme, un tourisme qui lui donne prospérité non seulement matérielle, mais intellectuelle, humaine, morale. C'est un état bénéfique, qu'il s'agit de perpétuer, grâce à l'effort de chacun. Cl. P.

Distinctions pour des films suisses

(ATS) A l'occasion du 16e Festival international du film touristique et folklorique de Bruxelles, la maison suisse Condor Film SA a reçu deux premiers prix pour ses films «Mortersatsch - une excursion sur un glacier» et «Pastorale Switzerland». Ce dernier avait été tourné pour l'Office national suisse du tourisme et le prix a été offert par le gouvernement espagnol pour le meilleur film touristique; 70 pays ont participé à ce festival.

Plus de chasse, plus de gibier?

Un restaurateur lance l'élevage des marcassins

On sait qu'à la suite d'une initiative populaire l'interdiction de la chasse a été décrétee sur l'ensemble du territoire genevois. Or, chaque année, M. René Cuhat, qui exploite l'Hôtel-restaurant des Gravières, à Richelien, au-dessus de Versoix, avait pris l'habitude, dès l'ouverture de la chasse, de servir des marcassins. Plus de chasse, plus de marcassins! Qu'à cela ne tienne: M. Cuhat décida de créer son propre élevage de sangliers, ceci à deux km de chez lui, sur un terrain agricole de 12 000 m².

Tout a débuté en 1975, avec un couple de sangliers transporté en terre genevoise d'un élevage se trouvant à Bormes-les-Mimosas, dans le Midi de la France. Aujourd'hui, le «cheptel» de M. Cuhat se compose de trois sangliers adultes et de deux douzaines de marcassins! Les animaux sont en semi-liberté, dans un beau parc de verdure, et bénéficient d'une nourriture appropriée et équilibrée. Les marcassins passent de vie à trépas à l'âge de dix mois, alors qu'ils atteignent le poids déjà respectable de 40 kg. Pour devenir des marcassins tout ce qu'il y a de plus «maison»... V.

Courrier de Genève

Les «Clefs de Saint-Pierre» ont rapporté plus d'un million et demi de francs

Tout au long du printemps dernier se sont succédés une série de manifestations qui, placées à l'enseigne des «Clefs de Saint-Pierre», avaient pour but de procurer une partie des fonds nécessaires à la restauration complète de la cathédrale Saint-Pierre, car c'est 12 millions de francs qui sont nécessaires à la réalisation de cette entreprise. Les deux tiers de ce montant seront couverts par la Confédération, l'Etat et la Ville de Genève, étant donné que ce sanctuaire est classé édifice historique d'importance nationale.

C'est au cours d'un repas populaire au Restaurant du Palais des Expositions, que, tout récemment, M. Olivier Reverdin, en sa qualité de président du comité exécutif des «Clefs de Saint-Pierre», a remis à M. Pierre George, qui se trouve à la tête de la Fondation pour la conservation de la cathédrale Saint-Pierre, le chèque représentant le bénéfice net réalisé pour l'ensemble des manifestations. Il s'agit d'un montant de 1 511 785 francs, qui vient s'ajouter aux 1 086 776 francs que la Fondation avait déjà pu rassembler elle-même.

Grande fête de l'hôtellerie à Genève

60 membres de la jeune mais déjà fameuse amicale des Savoy Gastronomes ont passé récemment 3 jours à Genève, sur l'invitation de leur président pour l'année 1976, Monsieur Richard A. Lendi, administrateur directeur général des Hôtels du Rhône et de la Paix à Genève.

Ils étaient venus de pays aussi lointains que l'Argentine, les Etats-Unis pour cette évocation annuelle de souvenirs communs, puisqu'aussi bien les uns que les autres ont tous travaillé un temps à la réception de l'Hôtel Savoy de Londres. Il y avait là, pour cette réunion de l'amitié, des jeunes et des moins jeunes, des chefs de réception, des sous-directeurs et des directeurs généraux comme MM. B. M. Griffin, Savoy, J. E. Burca, P. M. J. M. Iversen, Lancaster Paris, P. Biscioni, Grand Hôtel Miramir, Bamford, Claridère, auxquels vinrent se joindre en différentes occasions M. Peter-Andreas Tresch, président de la Société suisse des hôteliers, le professeur J. Krippendorff, directeur de la Fédération suisse du tourisme, M. J. Chévallaz, directeur de la nouvelle Ecole hôtelière de Lausanne, et M. Walter O. Schnyder, directeur général du Beau-Rivage d'Ouchy.

Après un somptueux dîner officiel au Rhône, nos hôtes eurent l'occasion de s'émerveiller le lendemain matin devant les installations de l'Ecole hôtelière de la SSH, au Chalet-a-Gobet. L'Hôtel Beau-Rivage, à Lausanne, les reçut ensuite pour un déjeuner préparé de main de maître par le chef Pelletier, puis ce fut une mémorable visite des caves de M. Charrière, à Dully. Le même soir, ce fut à la Maison Communale de Coppet que M. Lendi accueillit les Savoy Gastronomes en présence de nombreuses personnalités: une soirée exceptionnelle, grâce notamment à M. René Gottraux, propriétaire de l'Hôtel du Lac, qui prépara et servit un repas gastronomique célébrant du même coup ses 50 ans de présence aux fourneaux!

Le repas d'adieu eut pour cadre l'Hôtel de la Paix de Genève, à l'issue duquel M. Richard Lendi passa ses pouvoirs pour l'année 1977 au nouveau président des Savoy Gastronomes, M. Julian L. Payne, du Dorchester de Londres. Tout le monde se sépara à regret, après ce qui fut une belle fête de l'amitié au sein de notre grande profession réunie une fois de plus à Genève.

Jacques Souvairan

Pas de Fêtes de Genève en 1977

Comme il est de tradition, le comité d'organisation des Fêtes de Genève vient de convier ses collaborateurs bénévoles pour déguster une choucroute monstre, accompagnée de vins genevois.

Après avoir évoqué le souvenir de Michel Barambon, décédé il y a quelques mois, dont l'efficacité au sein du comité d'organisation a été appréciée pendant tant d'années, le président des fêtes, M. Jérôme-Jean Gini, dressa le bilan financier de celles-ci: quelque 110 000 francs versés au Droit des pauvres, prélevés sur les taxes d'entrée et les billets de loterie, mais hélas déficit de 90 000 francs en raison de l'inclemence du temps. Mais, grâce au fonds du tourisme, alimenté par les taxes de nuitées que versent les hôteliers et les maîtres de pensions, cet important déficit peut être ainsi épongé. M. Gini annonça qu'il n'y aurait pas de Fêtes de Genève l'an prochain, afin de ne pas nuire à la Fête des Vignerons. Lors de la précédente Fête des Vignerons, le comité des Fêtes de Genève avait déjà pris semblable décision. Mais la tradition des Fêtes de Genève revivra dès 1978. V.



Ces skis de fond nautiques sont visibles au 5^e Salon international des inventions qui fermera ses portes dimanche 5 décembre au Palais des Expositions à Genève, une véritable pépinière d'idées et de suggestions au service du progrès. (ASL)



L'intense activité de Pro Jura

A la faveur d'une réunion de son comité, Pro Jura, l'Office jurassien du tourisme, que préside M. Henri Gorgé et que dirige M. Francis Erard, a fait le point sur ses diverses activités.

En ce qui concerne la propagande, plusieurs documents ont été édités ou sont actuellement en cours d'édition: le Guide des hôtels et restaurants 1977/78, la carte à vol d'oiseau du Jura, le catalogue des maisons de vacances, le dépliant de ski nordique, les prospectus «A la carte» pour le tourisme hivernal, etc. Un nouveau guide de tourisme pédestre et un catalogue sur le tourisme équestre sont en préparation. Quant au service des éditions, il est en plein développement et absorbe près de tiers des activités de Pro Jura; par les publications, il permet d'assurer la défense de l'illustration du patrimoine sous toutes ses formes. La présence du Jura à l'extérieur est assurée, elle, par les grandes expositions auxquelles Pro Jura participe régulièrement.

● Au cours de cette séance, le comité de Pro Jura a décidé d'affecter une somme annuelle de 10 000 francs à l'entretien du réseau des pistes de ski de randonnée qui totalise plus de 250 km de tracés balisés.

● En vertu des décisions prises par les assemblées générales de Pro Jura, en vertu desquelles l'adaptation de cet organisme à la situation politique nouvelle doit déboucher sur la création d'une association intercantonale de tourisme, le comité directeur a décidé d'entreprendre sans tarder l'étude détaillée de ces importantes modifications d'ordre structurel. Il s'agit, notamment, d'ouvrir dans le canton du Jura, dès la création du nouvel Etat, un Office jurassien du tourisme équivalent à celui qui demeurera dans le Jura-Sud.

sp/r.

En direct du Tessin

Présentation du film touristique «Lago Maggiore»

Une foule de spectateurs et de personnalités du monde du tourisme se pressait l'autre soir au Kursaal de Locarno pour assister à la présentation officielle du film touristique suisse «Lago Maggiore». Ce film, déjà primé en France et en Yougoslavie, a reçu un accueil des plus favorables à Locarno. Présenté par M. A. Varini, président de l'Office de tourisme de Locarno, ce film dépeint, pour la première fois, toutes les cités des rives du lac Maggiore suisse: Locarno, Ascona, Ronco, Brissago, les rives du Gambarogno et les vallées, notamment le val Verzasca. Sont également présentées des scènes de la vie et du folklore sur les rives du Verbano et dans les vallées.

Réalisé par la «Condor film» de Zurich et sous les directives de plusieurs personnalités tessinoises, ce film, dont le coût s'élève à 210 000 francs, est présenté en 35 et en 16 mm, ce qui permettra de le visionner lors de conférences et soirées à caractère touristique. Véritable panorama des rives du Verbano, ce film va entreprendre son tour du monde. En se faisant l'ambassadeur de charme de notre région, espérons qu'il engagera de nombreux touristes à passer la frontière pour venir jusqu'à nous.

La Levantine sur la défense

La création à Airolo d'un comité d'action «anti-déchets radioactifs» démontre l'état d'esprit et l'inquiétude des Tessinois, et en particulier de la Levantine, face à l'éventuelle implantation d'un dépôt de déchets radioactifs qui devrait se situer tout près d'Airolo, dans la zone du val Canaria. Conférences, articles de presse et réunions se succèdent pour sensibiliser la population des vallées, et de la Suisse toute entière, sur les dangers (si danger il y a) qu'implique l'implantation de cette installation pour la région d'Airolo et le bassin de la rivière du Ticino. Toute cette région est par ailleurs appelée à un développement touristique certain, puisque la galerie routière du St-Gothard sera ouverte à la circulation dans quelques années, sans parler de la ligne de chemin de fer nord-sud dont la porte sud est Airolo.

Le tourisme pédestre en évolution

La carte du tourisme pédestre va s'enrichir de nouveaux chemins d'excursion. On sait déjà que, d'un bout à l'autre du Tessin, des chemins et sentiers parcourent les versants des collines et montagnes, à des hauteurs allant de 400 à 2000 mètres. On connaît la très belle route des hauteurs (la strada alta) de la Levantine, qui est empruntée chaque année par près de 100 000 personnes.

Après cette réussite, les responsables du tourisme pédestre ont entrepris la création d'un nouveau chemin «la strada dei monti», sur les hauts versants de la Levantine, entre 1500 et 1800 mètres d'altitude. D'autres sentiers sont en projet, notamment un sentier très intéressant du point de vue botanique et géologique, dans la zone de la belle cascade de la Puimogna, heureusement épargnée par le tracé de la N 2. C'est dire que les amateurs de tourisme pédestre pourront découvrir des régions tessinoises parmi les plus typiques, celles de la Levantine.

Y. Go.

Un géant de l'hôtellerie genevoise se présente

Il y a une quinzaine d'années, Rentimo S.A., spécialisée dans l'administration et la gestion, décidait d'intervenir directement sur le marché de l'hôtellerie genevoise en créant sa propre chaîne d'hôtels. Elle commença par acquérir un terrain dans le quartier des Pâquis, proche de la plupart des agences de voyages et des représentations des compagnies de navigation aérienne, puis d'autres, sur lesquels elle procéda à l'édification de nouveaux hôtels.

C'est ainsi que, successivement, Rentimo S.A. put ouvrir les portes du Drake, d'une capacité de 150 lits, de l'Ascot (100 lits), du Longchamp (200 lits), du Vincennes (80 lits), sur l'autre rive du lac, de l'Auteuil (200 lits), du Chantilly (120 lits), de l'Ariana (80 lits), de l'Epsom (350 lits), du Rex, enfin, de 100 lits, qu'elle racheta, en 1975, et qu'elle est en train d'agrandir, en procédant à la transformation et à l'équipement de l'immeuble voisin, afin de pouvoir disposer, dès la fin du printemps prochain, de 100 lits supplémentaires.

Premier groupe hôtelier genevois

Bien que la plupart de ces établissements aient leur propre restaurant, les chambres, qui sont toutes doubles, sont toujours équipées d'une petite cuisinette, avec évier et plaques électriques chauffantes, ce qui permet aux occupants de se préparer quelque nourriture s'ils le désirent. A l'heure qu'il est, le groupe Rentimo SA dispose, sur la place de Genève, d'une chaîne de neuf excellents hôtels, dont la capacité totale est de 1500 lits, ce qui le place très nettement en tête de l'ensemble de l'hôtellerie genevoise, son suivant immédiat étant l'Hôtel Intercontinental,

avec 800 lits. C'est dire l'importance de cette chaîne hôtelière qui, à elle seule, représente 11% de l'ensemble de la capacité d'accueil de Genève. Le président-directeur général du groupe hôtelier de Rentimo SA est M. Othmar Rey. Il n'est pas sans intérêt de signaler que M. Othmar Rey représente ce groupe au sein du conseil d'administration de Novotel S.I.E.H., à Paris, actuellement la première chaîne hôtelière européenne, avec une capacité totale de 25 000 lits.

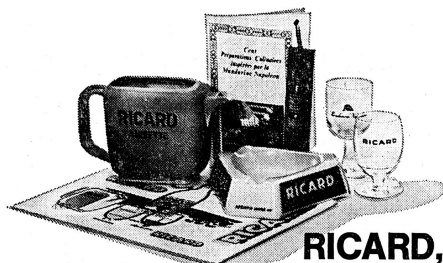
Taux d'occupation satisfaisant

C'est au cours d'une réception organisée récemment dans les salons de l'Hôtel Epsom que M. Othmar Rey et ses collaborateurs ont présenté leur groupe aux quelque 300 personnes venues de tous les secteurs de la branche touristique et qui ont pu ainsi découvrir la formule chambre-studio avec kitchenette que Rentimo SA a fait s'épanouir si largement à Genève. M. Othmar Rey a déclaré être actuellement satisfait du taux d'occupation de ses différents établissements, eu égard aux difficultés qu'engendrent la récession économique et la cherté du franc suisse sur le marché des changes. V.

Champagne
TAITTINGER

Comtes de Champagne
Blanc de Blancs

PLANTEURS RÉUNIS.
TÉL. 021/20 69 31



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 plus vendue au monde

RICARD
SUISSE S.A.

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



Rufen Sie uns doch einfach an.
Wir beraten Sie gerne und
geben Ihnen auch unsern
Regionalvertreter in Ihrer
Nähe bekannt.

Schneeräum- und Streu-
geräte * Motorschlitten *
Pistenfahrzeuge * Schnee-
verwehungsdräne *

ROLBA AG
8620 WETZIKON



Restaurants

Ambiance - von
Spezialisten
mit Erfahrung.
Innenausbau,
Moblierung -

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon 031/37 43 43



Gaggia - les Maîtres du Café

Die praxisbewährte Gaggia-Kaffee-
maschinen-Typenreihe mit dem «Rund-
um-den-Kolben-Kaffee-Komfort» und dem
rundum bestechenden Design.
Jetzt mit 2 Jahren Garantie - dank
Schweizer Montage!

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

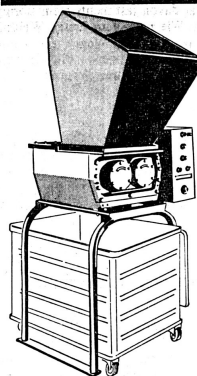


**Am Anfang jeder
starken Werbung steht das Inserat.***

Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

* Sigvel - der Abfallzerkleinerer für höchste Beanspruchung

Sigvel* shreddert grosse Abfall- kosten kurz und klein.



Die Abfall-Beseitigung kostet Geld. In vielen
Betrieben noch viel zu viel. Denn ob in einem
Container zehnmal mehr oder zehnmal weniger
Abfälle Platz haben, ist ein grosser Unterschied -
die Kosten für die Leerung bleiben nämlich
dieselben.

Zehnmal mehr Abfälle im gleichen Container!
So überraschend dies klingt, so überzeugend ist
der Beweis: eine Demonstration mit dem
Shredder von Walko. Ob Metall, Glas, Holz,
Kunststoff oder sperriger Abfall aus anderen
Materialien - der Shredder von Walko macht
alles sofort kurz und klein.

Der Shredder von Walko ist in
zwei Modellen erhältlich -
beide entwickelt für höchste
Beanspruchung und tagtägl-
ichen Gebrauch.

Verlangen Sie unverbindlich eine
Demonstration. Das Walko-
Vorführ-Team kommt auf den
gewünschten Zeitpunkt zu Ihnen.
Senden Sie einfach den Coupon
ein oder rufen Sie uns an.

Der Beweis:

- ☐ Ich wünsche unverbindlich weitere Informationen über den Shredder von Walko.
- ☐ Ich wünsche eine unverbindliche Demonstration.
Bitte rufen Sie mich an.

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Tel. _____

Einsenden an
Walko AG, Ringstrasse 16,
8600 Dübendorf
Telefon 01/821 16 80

walko ag
Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf zürich

Bei uns ändert nur der Name

Seit mehr als 20 Jahren
sind wir Ihr zuverlässiger
Partner für alle Wasch- und
Reinigungsfragen.

Wir - die Spezialabteilung
für Grosskonsumenten der
Sunlight AG, Olten -
heissen nun



Lever Industrie



Weiterhin bürgen wir
für Qualität und
Service und bleiben
Ihr Spezialist für

- Wäschereiprodukte
- Küchenhygiene
- Geschirreinigung
- Allgemeine Reinigung

Lever Industrie - für Sauberkeit und Hygiene

4600 Olten Postfach 230
Tel. 062-22 22 70 / 22 11 59



Hilco
Die neue Marke
für Feinschmecker

Konserven und Tiefkühlprodukte

Hilcona Aktiengesellschaft

für moderne Ernährung

FL-9494 Schaan Tel. 075 / 2 54 54



zartschmelzende Schokolade
und duftender Kaffee.

...etwas für Feinschmecker!

MAISON
PRALINES
Rud. Läderach

8750 Glarus tel. 058 / 61 15 70

Service de désinfection M + O Henri M. Maire
Déplacements dans toute la Suisse romande sur rendez-vous
Tél. 021/28 24 51 et 81 33 81
1055 Froideville/Lausanne Attestation fédérale
Autorisations cantonales

TOUTES DESINFECTIONS - RATS - CAFARDS -
BLATTES - etc. - DEVALOIRS - CONTAINERS -
TRAITEMENTS DU BOIS - TRAVAIL GARANTI -
PRIX MODÉRÉS - DEVIS GRATUIT
Conditions avantageuses par abonnement

Wagons-Lits jubiliert

Was vor 100 Jahren mit dem Betrieb von Schlafwagen auf europäischen Strecken begann, präsentiert sich heute als ein vielseitiger Touristik-Konzern: Ausser auf dem traditionellen Eisenbahnsektor ist die «Internationale Schlafwagen- und Touristik-Gesellschaft» (eine Aktiengesellschaft belgischen Rechts) auch im Reisebüro-, Hotel- und Restaurations-Sektor tätig. Die Wagons-Lits-Gruppe beschäftigt in Europa und Übersee insgesamt 23 000 Mitarbeiter, davon 53 Prozent im Eisenbahnsektor, 35 Prozent im Hotel- und Restaurationsbereich und 12 Prozent in den eigenen Reisebüros.

Der erste Schlafwagen in Europa ...

Georges Nagelmackers, der grosse Pionier des europäischen Bahntourismus, hätte sich die Entwicklung seiner «Internationalen Schlafwagen-Gesellschaft» wohl nie träumen lassen. Nagelmackers hatte 1868 während eines längeren Amerika-Aufenthalts Gelegenheit, die Organisation und den Betrieb der Schlafwagen auf dem dortigen Eisenbahnnetz zu studieren. Nach Europa zurückgekehrt, gründete Nagelmackers in Brüssel die erste Schlafwagen-Gesellschaft mit einem Wagenpark von vorerst fünf Einheiten. Der erste Schlafwagen verkehrte im Sommer 1872 auf der Strecke Paris-Wien. Am 4. Dezember 1876 - vor hundert Jahren - wurde aus der Gesellschaft zum Betrieb der Schlafwagen die «Compagnie Internationale des Wagons-Lits».

Bereits im Jahre 1880 waren die Schlafwagen in Belgien, Frankreich, Deutschland, Österreich, Rumänien, Italien und Spanien eingeführt. Es bestanden schon Pläne für die Schaffung von «Luxuszügen», doch war sich Nagelmackers darüber im klaren, dass diese nur mit einem bequemen Mahlzeitsdienst an Bord lebensfähig sein konnten. Nach einer Versuchszeit von drei Jahren gelang es, ein befriedigendes Speisewagen-Modell zu konstruieren. 1882 wurde dieser neue Wagen erstmals an den Zug Paris-Wien gehängt.

Orient-Express

Zu dieser Zeit mussten die Reisenden auf der Strecke Paris-Konstantinopel mehrmals umsteigen, da die Eisenbahnnetz in Südost-Europa noch sehr unterschiedlich strukturiert waren. Die ganze Reise dauerte 84 Stunden. Erst 1889, nach der Fertigstellung der Eisenbahnlinie Belgrad-Nish-Sofia-Konstantinopel, konnte der Orient-Express seinen Benutzern eine durchgehende Eisenbahnfahrt von Paris nach Konstantinopel bieten: 3186 km in 67 Stunden 35 Minuten.

Anschliessend an den ersten Orient-Express im Jahre 1883 wurden mehrere Luxuszüge dieser Art nach allen grossen Städten Frankreichs und Hauptstädten Europas eingesetzt. Anlässlich der Aktionsversammlung 1884 erhielt die Gesellschaft den Namen «Compagnie internationale des Wagons-Lits et des Grands Express Européens». Im Laufe der folgenden zwanzig Jahre wurden zahlreiche grosse Expresszüge quer durch Europa geschaffen. Ausserdem dehnte die Gesellschaft ihre Tätigkeit weiter aus auf Asien (Beteiligung an der Transsibirischen Eisenbahn, 1898) und auf Afrika (Express Kairo-Luxor und Tunis-Oran).

Aufschwung nach dem Ersten Weltkrieg

1914 spielte die Compagnie insbesondere auf dem Eisenbahnsektor eine grosse Rolle. Sie besass einen Park von 1600 Wagen (Schlafwagen und Speisewagen), die mit Ausnahme von Schweden und Norwegen auf dem gesamten europäischen Kontinent und in Ägypten eingesetzt waren. Die Gesellschaft hatte stark unter den Kriegshandlungen zu leiden. Nach dem Waffenstillstand vom 11. November 1918

erholte sich die Gesellschaft jedoch sehr schnell. Bereits 1919 brachte sie den «Simplon-Orient-Express» zum Einsatz, der eine südlichere Strecke fuhr als der Orient-Express. 1930 wurde er bis Aleppo (Syrien) verlängert; 1936 schliesslich nahm der «Train-Ferry» zwischen Paris und London mit speziell dafür konstruierten Schlafwagen seinen Betrieb auf.

Rund um den Erdball

Dieser Wiederaufbau nach dem Krieg war bemerkenswert. Noch auffallender aber war die starke Entwicklung des Sektors Touristik in der Zwischenkriegszeit. Nach dem Ersten Weltkrieg musste die «Compagnie Internationale des Wagons-Lits et des Grands Express Européens» in zahlreichen Hauptstädten Büros zum Verkauf der Bettkarten einrichten. Diese Agenturen entwickelten sich zu regelrechten Reisebüros, die bald ein ausgedehntes Netz über die meisten Länder der Welt bildeten.

1928 nahm die Gesellschaft die Gelegenheit wahr, das britische Reisebürounternehmen Thos. Cook und Son käuflich zu übernehmen, das seit 1841 auf individualisierte Reisen und Gruppentreffen spezialisiert war. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die gegenseitige finanzielle Abhängigkeit auf einer neuen Basis festgelegt, und heute verbindet ein Zusammenarbeitsvertrag die beiden Firmen. Heute besitzt Wagons-Lits/Cook ein Netz von weit über 840 Reisebüros in 137 Ländern. - Seit 1967 heisst die Gesellschaft «Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme». Es ist zudem für die heutige Geschäftstätigkeit bezeichnend, dass der Verkauf von Flugtickets dominiert und rund 60 Prozent des Gesamt-Umsatzes ausmacht.

Zweiter Wiederaufbau

Vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs verfügte die Gesellschaft im Eisenbahnsektor über insgesamt 1738 Wagen, die in 24 Ländern Europas, im Vorderen Orient, in Nord- und Schwarzafrika verkehrten. 1945 war davon fast nichts mehr übriggeblieben. Wie nach dem Ersten Weltkrieg galt es vorerst, den Wagenpark wiederherzustellen. Bald wurde die Konstruktion eines völlig neuen Wagenmodells in Angriff genommen: der perfekte individuelle Komfort sollte gehalten, in Zukunft aber auch weniger begüterten Reisenden zu einem angemessenen Preis zugänglich gemacht werden. So wurde der sogenannte «Touristenklasse-Schlafwagen» lanciert, den auch Reisende mit einer Fahrkarte zweiter Klasse benützen können. Parallel dazu und in ähnlicher Weise wurden die Restaurationsdienste auf der Schiene weiterentwickelt. Zu den im klassischen Speisewagen servierten Mahlzeiten kamen preiswertere Angebote.

Wagons-Lits als Hotelier

Das besondere Merkmal der Expansion seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs ist das zunehmende Engagement im Hotel- und Restaurant-Sektor. Zum Teil konnte Wagons-Lits dabei auf die Ende des 19. Jahrhunderts in der Hotellerie gemachten Erfahrungen zurückgreifen. Damals erbaute und bewirtschaftete die Schlafwagen-Gesellschaft eine ganze Reihe von Hotels der Luxusklasse. Die Gesellschaft begann nun, ihre Hotellerie neu zu strukturieren und zu diversifizieren. In fünf europäischen Ländern wurden Modells eröffnet und mit den ebenfalls von Wagons-Lits bewirtschafteten neuzeitlichen Hotels und den modernisierten Hotelpalästen der «Belle Epoque» in einer eigenen Hotelkette zusammengefasst: Etap Hotel/Euromotel, seit 1975 unter der Bezeichnung Etap Hotels International bekannt. Diese Kette arbeitet zudem mit anderen Gruppen zusammen, so beispielsweise mit der Société de Participation Hôtelière (SPH), einer Schweizer Gruppe, die in Deutschland sieben Häuser bewirtschaftet. Ein entsprechendes Übereinkommen wurde 1972 mit der Kette British Transport Hotels getroffen, die in Grossbritannien 31 traditionsreiche Häuser besitzt.

1975 hat die Gesellschaft, in Zusammenarbeit mit der Banque de Paris et des Pays-Bas, eine weitere Filiale ins Leben gerufen, die SEPHI, deren Ziel die Schaffung einer neuen Kette von Zweiteinstern-Hotels ist.

Mit Nestlé im Restaurations-Bereich

Eine nicht minder spektakuläre Entwicklung machte der Restaurant-Sektor. Das Angebot von Dienstleistungen für die Verpflegung wurde beträchtlich erweitert und verbessert. Es umfasst heute Bahnhofbüfets, Flughafenrestaurants und Flughafenbars, aber auch das Catering-

System, das die während der Flüge servierten Mahlzeiten in ortsfesten Küchen vorbereitet, und schliesslich die Bewirtschaftung von Autobahn-Raststätten. Darüberhinaus verfügt die Gesellschaft über einen Hauslieferdienst und unterhält in verschiedenen Ländern eine Spezialabteilung für Grossküchen, 1970 unterzeichnete Wagons-Lits mit Nestlé-Alimentana ein Abkommen für die gemeinsame Bewirtschaftung von Grossküchen und öffentlichen Restaurants in neun europäischen Staaten. Unter der Bezeichnung EUREST steht diese Restaurationsgruppe heute auf dem Sektor der Gemeinschaftsverpflegung und Grossküchen in Kontinentaleuropa mit an der Spitze. pd

Wochen-Digest hotel revue

Geldmengenziel der Nationalbank

Die Schweizerische Nationalbank hat für 1977 eine Zunahme der Geldmenge um nur noch 5 statt 6 % wie im laufenden und im vergangenen Jahr vorgesehen. Zurzeit ist die schweizerische Geldmenge grösser als erwartet, nämlich um etwa 7,5 % über dem Jahresstand. Das neue Ziel von 5 % wird in Anbetracht der Wachstumsaussichten - für 1977 wird eine Zunahme des realen Bruttoinlandsprodukts der Schweiz um 1,3 % prognostiziert - als grosszügig beurteilt.

Neue Zinssenkungen

Die vier Grossbanken haben nach nur einem Monat ihre Kassenobligationszinsen nochmals gesenkt. Die neuen Konditionen lauten nun auf 3 1/2 % für Titel mit drei- und vierjähriger Laufzeit, 4 % für fünf- bis sechsjährige und 4 1/4 % für sieben- bis achtjährige. Die neuen Zinssenkungen dürften demnach auch eine Korrektur der Sparheftzinsen nach unten bewirken, worauf mit einer nochmaligen Senkung der Hypothekenzinsen im Laufe des neuen Jahres zu rechnen ist. Auch auf dem Obligationenmarkt geht der Zinsrückgang weiter. Die Anleihe des Kantons Bern wurde zu 4 1/2 % stark überzeichnet, und neue Kraftwerkanleihen können jetzt bereits zu 5 % platziert werden. Gute Auslandsanleihen lauten jetzt auf 5 1/4 und 5 1/2 %.

Kursanstieg der D-Mark

Zum ersten Mal im laufenden Jahr erhält der deutsche Tourist jetzt wieder mehr als einen Franken für eine deutsche Mark. Die Devisenkurse nähern sich der Marke von 102 Franken für 100 DM. Der entsprechende Kursanstieg ist die Folge von Käufen deutscher Wertschriften durch Ausländer sowie von Kreditaufnahmen deutscher Unternehmen und politischer Behörden bei schweizerischen Banken in Ausnutzung der günstigen Zinskonditionen in unserem Land.

Neues Verpflegungskonzept der Armee

Die Armee möchte durch ein neues Verpflegungskonzept, das auf Konserven in Einzelabpackungen und der Verteilung von individuellen Wegwerf-Kochgeräten an die Truppe beruht, die Versorgungsautonomie der einzelnen Einheiten im Ernstfall verbessern. Auch die Notverpflegung wird verbessert.

PTT kommen aus den roten Zahlen

Von Januar bis September ist die adressierte Briefpost um 1 % und die Paketpost um 1,7 % im Vergleich zur Vorjahresperiode zurückgegangen. Die Passagierzahlen der Reisepost waren praktisch unverändert, während sich im Postverkehr der Inland-Ferngespräche eine solche um 2,9 % ergab. Es kann nun als sicher erachtet werden, dass die PTT dieses Jahr wieder einen Einnahmehüberschuss erzielen.

Internationales Teuerungsbarometer

Nach der letzten Zusammenstellung der OECD weist die Schweiz mit einer Jahresteuierung von 0,9 % Ende September die niedrigste Teuerungsrate aller OECD-Länder auf. An zweiter Stelle folgt die Bundesrepublik Deutschland mit 4,0 %. Im Durchschnitt der OECD-Länder beträgt die Teuerung aber immer noch 8,1 %. Unterdurchschnittliche Raten weisen Österreich (7,2 %), die Niederlande (8,1 %), die USA (5,5 %) und Kanada (6,5 %) auf. Besonders gross waren die Preissteigerungen in Frankreich und Japan (je 9,7 %), Grossbritannien (14,3 %), Italien (17,0 %), Spanien (17,3 %) und Portugal (19,1 %).

Strassen- und Eisenbahnrechnung

Das Eidg. Statistische Amt hat eine neue Strassenrechnung nach Fahrzeugkategorie veröffentlicht. Diese ergibt, dass die schweren Motorfahrzeuge im Verhältnis zu den Kosten, die sie verursachen, zu wenig besteuert werden, die leichten dagegen zuviel. Die gleichzeitige veröffentlichte Eisenbahnrechnung der Gesamtverkehrskonzeption (Kommission Hürliemann) zeigt, dass sich die Ertragslage der Bahnen seit 1971 rapid verschlechtert hat. Aus diesen neuen Rechnungen lassen sich aber keine politischen Rezepte zur Beseitigung der offensichtlichen Missstände im Verkehrswesen unmittelbar ableiten. R. S.

Graubünden

Konzept Surselva genehmigt

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat das Entwicklungskonzept der Region Surselva (Bündner Oberland) genehmigt. Es handelt sich um das erste abgeschlossene und genehmigte bündnerische regionale Entwicklungskonzept. Damit ist für die Surselva der Weg offen, Gesuche für die Restfinanzierung infrastruktureller Bauvorhaben zu stellen.

Feste Preise in Samedan

Der Kur- und Verkehrsverein und die Hoteliers haben beschlossen, die festen und verbindlichen Preise weiterhin aufrecht zu erhalten. Zugestanden wurde eine Abweichung von plus/minus 10 Prozent vom verbindlichen Grundpreis, je nach Ausstattung und Lage der Zimmer. Im übrigen wird nach wie vor zwischen Vor-, Haupt- und Nachsaison unterschieden.

50 Jahre Kurverein Pany

Der Kurverein des sonnigen Sommer- und Winterferienortes Pany im Prättigau konnte kürzlich sein 50jähriges Jubiläum feiern. In den vielen Jahren hat sich der Kurverein stets bemüht, den abseits der Heerstrasse liegenden ruhigen Ferienort zu fördern. Mit erheblichem finanziellen Aufwand wurden Spazier- und Wanderwege, Ruhebänke, Schwimmbad, Sportplatz und Skilifte erstellt. Daneben befasste sich der fortschrittliche Kurverein mit allen Problemen des Ortes, wie Strassenausbau, Postautodienst, Kehrichtabfuhr usw.

Abonnement erweitert

Das Laaxer Bahnunternehmen Crap Sogn Gion stellt diesen Winter 22 bestens ausgestaute und präparierte Skipisten von über 60 km Länge sowie einen gepfadeten Höhenweg für Spaziergänger zur Verfügung. Mit einem Crap Sogn Gion-Saisonabonnement können übrigens ohne Aufpreis auch die Sesselbahnen im Lugnez sowie die neuen Skilifte in Obersaxen uneingeschränkt benützt werden.

50 Bahnen beteiligt

Die Bergbahnen der Region Davos/Klosters (50 Bergbahnen und Skilifte mit einer Gesamt-Stundenleistung von 40 000 Personen) geben im Winter das «Regionale Generalabonnement nach Mass» heraus. Das Abonnement bietet verschiedene Kombinationsmöglichkeiten, u. a. auch solche mit Einbezug der Rhätischen Bahn.

Autofree Davoser Seitentäler

Um den zahlreichen Wintergästen autofreie Spazierwege zur Verfügung stellen zu können, hat der Grosse Landrat der Landschaft Davos beschlossen, die beiden Seitentäler Dischma und Sertig auch kommenden Winter temporär für den

Autoverkehr zu sperren. Das Fahrverbot gilt vom 1. Februar bis 31. März 1977 jeweils von 10.30 h bis 14.30 Uhr.

Klosters will sich festlegen

Zur Festlegung der künftigen Kurortsentwicklung und Kurortspolitik, wie von einer privaten Arbeitsgruppe gefordert wurde, hat der Gemeindevorstand eine siebenköpfige Kurortskommission eingesetzt, die einen Bericht als Grundlage für das weitere Vorgehen ausarbeiten soll. rs

September um 7,6 Prozent schwächer

Die Septemberfrequenzen in der Bündner Hotellerie sind gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres um 7,6 Prozent zurückgegangen.

Kurverein Davos: Rechnung ausgeglichen

Seit seiner vor 105 Jahren erfolgten Gründung sind dem Kurverein Davos zahlreiche öffentliche Aufgaben übertragen worden. So hat er unter anderem die Strassenreinigung und Schneeräumung, das Abfuhrwesen und den Autobusbetrieb zu besorgen, wofür im Geschäftsjahr 1975/76 rund 2,73 Millionen Franken aufgewendet werden mussten. Für die Betreuung der Eis- und Curlingbahnen wurden weitere 900 000 Franken und für die verschiedenen anderen Sportanlagen wie Tennisplätze, Sportplatz, Eisbahn, Vitaparcours, Langlaufloipen sowie Spazier- und Reitwege nochmals 450 000 Franken verausgabt. Mit rund 6,28 Millionen Aufwand und Ertrag schliesst die Jahresrechnung des Berichtsjahres unter Berücksichtigung eines bescheidenen Aktivsaldo von rund 3000 Franken wohl ausgeglichen, jedoch um 0,2 Millionen über dem Voranschlag ab. Für das Betriebsjahr 1976/77 rechnet der Kurverein Davos mit Aufwendungen in der Höhe von etwa 6,3 Millionen und einem Defizit von annähernd 100 000 Franken. sda

Firmen-Reisedienste-kongress

Kürzlich trafen sich in Zürich 120 Delegierte der International Business Travel Association aus elf Ländern zu Gesprächen mit Vertretern von Fluggesellschaften, der IATA, des Automotorenwesens und der Hotellerie. Dabei kam insbesondere das Problem der Flugpreisgestaltung zur Sprache.

Der International Business Travel Association sind gegen 1000 Firmen in Europa und Nordamerika angeschlossen. Sie nimmt die Interessen der Geschäftsreisenden wahr und ist bestrebt, die Ansichten und Wünsche ihrer Mitglieder in Bezug auf Geschäftsreisen und auf wichtige Entwicklungen in den verschiedenen Verkehrszweigen vorzubringen und ihnen zum Durchbruch zu verhelfen. Die Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste, die den Kongress in Zürich organisierte, wurde vor zwei Monaten gegründet und zählt bereits zehn Mitgliederfirmen. spk

Graubünden: Gesetzesentwurf liegt vor

Im Gegensatz zu den meisten grösseren touristischen Regionen der Schweiz besitzt Graubünden als grösste Fremdenverkehrsregion noch kein spezifisches Fremdenverkehrsgesetz. Nun hat der ehemalige kantonale Volkswirtschaftsminister, Ständerat Dr. Leon Schlumpf, im Auftrag der Kantonsregierung einen Entwurf zu einem kantonalen Fremdenverkehrsgesetz mit entsprechendem Kommentar ausgearbeitet.

Es handelt sich dabei, wie einem Communiqué des Verkehrsvereins für Graubünden (VVGR) zu entnehmen ist, um ein Förderungs- und Finanzierungsgesetz. Die Schwerpunkte der Vorlage beziehen sich auf den Aufgabenbereich des Kantons und des VVGR sowie auf die Beschaffung der erforderlichen finanziellen Mittel.

Touristisches Leitbild

Im Zuge der Gesetzgebung wird die Regierung auch die Frage der Erarbeitung eines kantonalen touristischen Leitbildes als Ergänzung zu einem bereits vorhandenen Fremdenverkehrs-Eignungskaster und Entwicklungsprogramm für potentielle neue Fremdenverkehrsgebiete des Kantons Graubünden (Gutachter Prof. Risch/Bonrand) aus dem Jahre 1972

wieder prüfen müssen. Im Hinblick darauf bewilligte der Grosse Rat nach einer ausgiebigen Debatte für das Rechnungsjahr 1977 einen Budgetkredit von 100 000 Franken für ein Ergänzungsgutachten über die im Fremdenverkehrs-Eignungskaster nicht berücksichtigten, bereits touristisch «hochentwickelten» Fremdenverkehrsgebiete des Kantons.

Die Mehrheit des Rates vertrat dabei die Auffassung, dass es für Graubünden nun höchste Zeit sei, auf den Sektor der kantonalen Fremdenverkehrsplanung, Fremdenverkehrsetzgebung und Fremdenverkehrsförderung einen entscheidenden Schritt nach vorn zu tun, wolle der Kanton nicht im nationalen wie internationalen Wettbewerb und Konkurrenzkampf in ein kaum mehr aufholbares Hintertreffen geraten. sda

Swiss Expo in Kairo eröffnet

In Kairo hat am 23. November die grösste je im arabischen Raum durchgeführte schweizerische Industrieausstellung ihre Tore geöffnet.

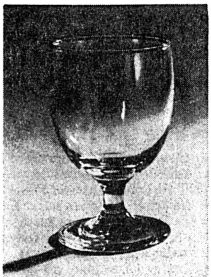
Bis zum 3. Dezember werden rund 250 Schweizer Firmen einen umfassenden Überblick über die Leistungsfähigkeit und den technologischen Stand unserer Industrie bieten. Nicht nur dem traditionellen Partner Ägypten, sondern zugleich dem gesamten arabischen «Hinterland» die schweizerischen Lieferungs- und Kooperationsmöglichkeiten vorzuführen, ist das Ziel der Swiss Expo, die von der Schweizerischen Zentrale für Handelsförderung (SZH) organisiert und von den eidgenössischen Behörden tatkräftig unterstützt wird.

Kaufinteresse vorhanden

Eine mit «Hotel Switzerland» betitelte

Sonderschau informiert über unser Know how in Hotellerie und Gastronomie. Ergänzt wird die Ausstellung durch eine Reihe von Fachvorträgen und Symposien, unter anderem über den Ägypten besonders interessierenden Ausbau der touristischen Infrastruktur. Zwischen unvorhersehbarer Skepsis und strahlender Zuversicht schwanken, wie aus spontanen Gesprächen hervorging, die Erwartungen der einzelnen Aussteller. Schon vor der Eröffnung der Ausstellung bildeten sich allerdings Schwerpunkte eines enormen arabischen Kaufinteresses heraus, so beim Fernmeldewesen und bei der Hotellerie. sda

UNSER SPARGEBOT



BRISTOL - die preisgünstigste Glasserie

B. 127 Weisswingsglas 145 g	Fr. -85
B. 127+ geeicht auf 1 dl	Fr. 1.-
B. 125 Rotwingsglas 190 g	Fr. 1.-
B. 126 Weisswings 230 g	Fr. 1.15
B. 126+ geeicht auf 2 dl	Fr. 1.40
B. 128 Likörglas 2 Fillets auf 2+4 cl	Fr. 1.75
B. 124 Burgunderglas 350 g	Fr. 1.50

In Kartons zu 36 Stück. Ab Fr. 300.- franco verpackt an Ihr Domizil. Verlangen Sie Muster!

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

25 Millionen kg brachliegendes Fett

Die Firma Weber in Zürich führte kürzlich zu ihrem 100jährigen Bestehen ein Symposium zum Thema der Schul- und Universitätsverpflegung durch. Bekannte Referenten nahmen Stellung zu Problemen, so Professor Hermann Mohler von der Uni Basel, der die Ernährungssituation in unserem Lande schilderte. H. P. Falk von der Webstar AG zeigte moderne Möglichkeiten der Schülerverpflegung auf. Abgerundet wurde die Tagung mit dem Referat des Kantonschmeikers, der die Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung allgemein kritisch beleuchtete.

Von der Zigarette zum Menüvorbereitungsmittel

Das ursprünglich als Tabakwarengrossist tätige Unternehmen erkannte rechtzeitig das Bedürfnis des Zigarettenverkaufs aus Automaten, vor allem mit dem Siegeszug der Zigaretten nach der Jahrhundertwende. Durch die Übernahme einer Generalvertretung konnte die Firma Weber AG erfolgreich in dieser Sparte Fuss fassen. Als das Angebot auf Heissgetränke und Zwischenverpflegung erweitert wurde, sah sich das Grossunternehmen unvermittelt im Planungs- und Problembereich der Gemeinschaftsverpflegung. Heute werden neben Zigaretten-Automaten auch Menüvorbereitungsmittel hergestellt, mittels welchen der Schüler oder Student an irgend einem Ort im Gebäude seine Auswahl treffen und bestellen kann.

Fünf Mahlzeiten am Tag gesünder

Der Ernährungsphysiologe Professor Mohler erläuterte eindrücklich unsere Ernährungssituation. So berichtete er, dass die Schweiz nicht nur über einen Butterberg, sondern auch über einen geschätzten Berg von 25 Millionen kg brachliegendem menschlichen Fett verfügt. Seinen fundierten Erläuterungen konnte man weiter entnehmen, dass der Schweizer viel zu üppig und zu viel isst. Häufige Mahlzeiten führen zur Anregung des Stoffwechsels und verringern den Fettsatz. Darum sollte die tägliche Ration auf fünf Mahlzeiten verteilt werden.

Werbegag oder echte Sorge?

Mit Skepsis steht der Schweizerische Bauernverband dem Programm gegenüber, das die Migros-Verkaufsorganisation unter der Bezeichnung «Migros-Sano» lanciert hatte. In diesem Sinn äusserte sich Verbands-Vizepräsident Hans Dickenmann an einer Tagung in Rüschlikon, an der die Vor- und Nachteile der von Migros konzipierten Anbaumethode diskutiert wurden.

Was ist «Migros-Sano»?

Als «echte Alternative zur heutigen, ökologischen und gesundheitlich problematischen Landwirtschaftskonzeption» wollten die Migros-Vertreter die Methode verstanden wissen. Konkret geht es dabei um ein Programm, bei welchem sowohl der (vertraglich geregelte) Anbau pflanzlicher Produkte als auch die Herstellung von Tierprodukten weitgehend den Kontrollen unterworfen werden sollen: hinsichtlich der Anwendung chemischer Mittel, der Einhaltung strenger Qualitätsnormen sowie der grundsätzlichen Produktionsbedingungen in ihrem Verhältnis zur Umwelt. Dies mit «Migros-Sano»-Methoden produzierten Nahrungsmittel sind mit einer speziellen Marke gekennzeichnet. Wie an der Tagung zu erfahren war, richten sich heute fast 2000 Hersteller pflanzlicher Produkte auf einer Gesamtfläche von über 3000 Hektaren nach den Migros-Sano-Methoden.

Landwirtschaftsvertreter bedauern Zersplitterung des Marktes

Bauernverbands-Vizepräsident Dickenmann wies in seiner Kritik darauf hin, dass Begriffe wie «biologisch» und «sano»

nomie-Einrichtung der Patronatsfirma, referierte über zeitgemässe Einrichtungen von Gemeinschaftsverpflegungsanlagen. Am Beispiel der Uni Basel wurde der Einsatz vom Delphin-Food-System demonstriert. Die Speisen werden in der Coop-Zentralküche konventionell gekocht, rasch abgekühlt, pasteurisiert und mit +4 Grad Celsius angeliefert und eingelagert. 20 Minuten vor der Essenszeit werden die auf Teller angerichteten Speisen mittels Umluftöfen auf Esstemperatur erhitzt. Die Essensausgabe erfolgt mittels Selbstbedienung. Es wurde darauf geachtet, den Schüler/Gast zu aktivieren. Er bedient sich selbst mit Suppe, Salat, Desserts, Kaffee usw. und bringt das Tablett selbst zum Paternoster, der das Schmutzgeschirr zur Spülanlage transportiert. Der Kantonschmeiker von Basel attestierte der Uni-Mensa einen hygienisch einwandfreien Zustand.

Konkreter Beitrag

Mit diesem Symposium hat die in Zürich, Basel, Bern und Chur domizilierte Firma Weber zu ihrem 100jährigen Jubiläum einen ganz besonderen Akzent gesetzt. Anstatt in weitschweifigen, behelderten Rückblicken zu schwelgen, wurde ein Beitrag zur aktuellen Schul- und Universitätsverpflegung geleistet. Das Interesse an diesem Symposium wurde bestätigt durch die rege Teilnahme an der von K. F. Schneider humorvoll geleiteten Diskussionsrunde. Eine «Jubiläumsfeier», zu der man nur gratulieren kann. RD

falsche Vorstellungen erwecken könnten. Damit würden Emotionen geschaffen, die den übrigen Landwirten schaden könnten. Nach Dickenmanns Auffassung betrachtet die grosse Mehrheit aller schweizerischen Landwirte die grundlegenden Qualitätsanforderungen an einheimische Produkte. Das Sonderregime der Migros führe lediglich zu einer Zersplitterung des Marktes für landwirtschaftliche Produkte und erzeuge beim Konsumenten Verwirrung. Diesbezügliche Überzeugung vertrat der Direktor der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau, Wädenswil, Prof. Dr. R. Fritzsche, wobei er darauf hinwies, dass die dem Migros-Sano-Programm zugrunde liegenden Qualitätsnormen durchaus jenen der Eidgenössischen Forschungsanstalten entsprächen. Er räumte indes ein, dass Migros-Sano über ein hervorragendes Berateramt verfüge. Von Anhängern der biologischen Anbaumethoden wurde «Migros-Sano» dagegen namentlich deshalb kritisiert, weil das Programm auf der selben produktionsbezogenen Denkweise beruhe wie die traditionelle Landwirtschaft. spk

Im Dienst der Lebensmittelhygiene

Die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) wurde im Jahre 1968 durch private Initiative mit der Zielsetzung gegründet, im Interesse der öffentlichen Gesundheit die Förderung der Lebensmittelhygiene zu betreiben.

Zurzeit zählt die Gesellschaft 200 Einzel- und 80 Kollektivmitglieder schweizerischer wie auch ausländischer Nationalität. Die SGLH hat in Westeuropa kein Gegenstück. Indirekt übt die SGLH auch im Interesse des einzelnen Konsumenten eine bedeutsame Funktion aus, indem sie durch Aufklärung und Beratung massgeblich mitwirkt, dass Lebensmittel unter optimalen hygienischen Voraussetzungen gewonnen, hergestellt, verpackt, aufbewahrt, transportiert und verkauft werden, und dass sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe und Organismen enthalten, welche die menschliche Gesundheit gefährden könnten. Dass diese Vorschriften eingehalten werden, geschieht letztlich zugunsten des Endverbrauchers.

Die Höhepunkte der Aktivität der SGLH bilden die jährlichen Arbeitstagungen, an denen kompetente in- und ausländische Fachreferenten das jeweils gesetzte The-

ma in praxisgerechter Form behandeln und diskutieren lassen. Dadurch werden die Tagungsteilnehmer mit dem neuesten Stand lebensmittelhygienischer Erkenntnisse vertraut gemacht. Der Praktiker kann diese alsdann in seinem Betrieb nutzbringend verwenden. Die bekannten ETH-Fortbildungskurse für Lebensmittelmikrobiologie wickeln sich jeweils unter massgeblicher Beteiligung der SGLH ab.

«Betriebshygiene» war das Generalthema der 9. Arbeitstagung der SGLH von Anfangs November im Gottlieb-Duttweiler-Institut (GDI) in Rüschlikon. Eine gepflegte, sachgemäss und regelmässig durchgeführte Betriebshygiene ist eine der wichtigsten Voraussetzungen, um einwandfreie Lebensmittel zu produzieren und in den Verkehr zu bringen. Vor über 250 Zuhörern aus der Schweiz, der Bundesrepublik Deutschland und Österreich vermittelten vier ausländische und drei schweizerische Referenten, darunter ein Vertreter der hiesigen amtlichen Lebensmittelkontrolle praxisgerechtes Fachwissen. Das Auditorium setzte sich aus Vertretern aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, aus Wissenschaftlern und auffallend zahlreichen Amtspersonen zusammen. Die gehaltenen Referate werden in Form von Heft Nr. 5 der Schriftenreihe der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH), Dielsdorf, Anfangs 1977 veröffentlicht. ACM



Übersichtlich, zweckmässig, einladend - C + C Bern-West

Chasch cho choue

Das Gastgewerbe im Raume Bern hat eine neue Einkaufsmöglichkeit erhalten. Am Stadtrand, in Bethlehem, eröffnete die altgenessene Firma Stucker und Zesiger AG einen Cash-and-Carry-Betrieb, der die Bedürfnisse des Grossverbrauers und Wiederverkäufers decken soll.

Auf rund 4000 Quadratmeter Fläche sind an die Zehntausend Artikel untergebracht. Die Zusammenlegung des Hauptlagers mit der Firma Feller und Eigenmann AG, Freiburg, sichert eine hohe Leistungsfähigkeit. Neben allen gebräuchlichen Markenartikeln der Schweizer Industrie umfasst das Sortiment auch Wein, Spirituosen und Non-Food-Artikel. Interessant ist neben der Frischobst- und -gemüse-Abteilung die Metzgerei, in welcher fachkundiges Personal einen vollen Service bietet.

Stucker und Zesiger haben nicht gezögert, das in der heutigen Zeit bestimmt etliches Risiko bedeutende Unternehmen auf das modernste auszustatten. Das elektronische ICL-Abrechnungssystem erstellt dem Kunden innert Sekunden eine vollständige gedruckte Rechnung, sorgt für eine laufende Lagerkontrolle, die Tagesaufschlüsselung usw., kurz, es erledigt in Computerschnelle und Genauigkeit die Verwaltungsbüroarbeit.

Der attraktive CC wird manchen Gastgewerbetreibenden anlocken und auch manchmal dazu verlocken Einkäufe zu tätigen, die er nicht benötigt oder die ihn, wenn er alles berücksichtigt beim bisherigen Lieferanten zumindest nicht teurer kämen. Man kann in einem CC zweifellos gut einkaufen, aber Einkäufe wollen immer vorher überlegt sein. MK

Ostschweizer Weinpremiierung

In Zürich fand an einer Feier die Übergabe der Diplome für die an der Ostschweizer Wein- und Traubensaftpremiierung ausgezeichneten Weine statt. Die besten Diplomenoten erzielten von 771 Flaschenweinen der VÖLG in Winterthur, von 48 offenen Weinen die Kellerei G. Welti, Küssnacht, und von 12 Traubensaften die Rimuss-Kellerei in Hallau.

In einem Referat gab Kurt Pfenniger, als Präsident des Schweizerischen Weinbauvereins, der Freude über die allgemeine sehr guten und wenig unterschiedlichen Leistungen zum Ausdruck. Er stellte fest, dass dank Rationalisierung und Produktivitätssteigerung, trotz einer Verteuerung der Produktionsmittel von 261 Prozent in 1970, die Produzentenweinpreise in der gleichen Periode nur um 132 Prozent gestiegen sind. spk

Rund ums Jahr mit Birnen kochen

Birnen gehören heute zu den Früchten, die man sozusagen rund ums Jahr auf dem Schweizer Markt findet. 40 000 Tonnen Tafelbirnen werden jährlich in unserem Land produziert, 85 Prozent davon im Wallis. Soweit sie nicht von den Obstbauern selbst verwertet werden, kommen sie in der Zeit von August bis Februar in den Detailhandelsverkauf. Zu dieser Eigenproduktion werden jedes Jahr etwa 10 000 bis 15 000 Tonnen Tafelbirnen importiert, nämlich dann, wenn die inländischen langsam ausgehen. Die gleichen oder fast die gleichen Sorten, die bei uns ausverkauft sind, importiert man aus Italien und Frankreich, später, wenn sie auf dem europäischen Markt auch nicht mehr zu finden sind, sogar aus Südafrika und Australien.

8 bis 9 Kilo Birnen ist der Schweizer also im Jahr, rund dreimal weniger als Apfel zwar, aber immer noch so viel, dass es der Eidgenössischen Alkoholverwaltung als lohnend erschien, ihre Reihe «Einheimische Früchte in der Küche» mit der Sammlung «Birnen-Rezepte» fortzusetzen. Denn wie vielseitig die Birne in der Küche verwendbar ist, wissen leider viele Schweizer Köchinnen und Köche noch nicht oder nicht mehr: Mit Birnen lassen sich herrliche Desserts und sogar einfache Hauptgerichte kochen, die nicht teuer sind und doch viel vorstellen, weil die Birne eine besonders köstliche und dekorative Frucht ist. Nicht umsonst nannte man sie in Frankreich einst die «Königliche Frucht».

Die fast 40 Kochideen in der Sammlung «Birnen-Rezepte» kommen direkt aus der Küche Marianne Kaltenbachs - ein Name, der Qualität garantiert. Zu beziehen ist diese Rezeptsammlung bei der Alkoholverwaltung zum knapp kalkulierten Selbstkostenpreis von Fr. 2.-; man zahlt den entsprechenden Betrag mit einem grünen Einzahlungsschein auf Postcheckkonto 30-2 ein, und zwar mit dem Vermerk «Birnen-Rezepte». Die gewünschte Anzahl Exemplare wird dann kostenfrei zugestellt. pd

Mehr über Nährwerte wissen

SAIS Catering hat mit der neuen Nährwertbroschüre ein sehr nützliches Informationsdokument geschaffen. Diese Broschüre ist eine konzentrierte Zusammenfassung wichtiger ernährungsphysiologischer Erkenntnisse der letzten Jahre. Die Nährwertbroschüre, welche allen interessierten Fachleuten gratis zur Verfügung steht, soll als wichtiges Hilfsmittel im grossen Gebiet der Ernährungslehre dienen. Den neuesten Empfehlungen der Ernährungswissenschaftler entsprechend, sind die Nährwerttabellen bereits auf Joule umgerechnet. Hinter allen Lebensmitteln findet man die Joule- und Kalorienangaben.

Die Broschüre wird auch sämtlichen schweizerischen Kochfachlehrern und der schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe zu Unterrichtszwecken und zur Abgabe an die Fachschüler zur Verfügung gestellt. Die Nährwertbroschüre kann bezogen werden bei: SAIS Catering, Förlibühlstrasse 10, Postfach, 8031 Zürich.

Die richtige Portion

Der Schweizer zählt zu den grössten Kaffeeverbrauchern der Welt. Und besonders das «Café crème» erfreut sich hierzulande grosser Beliebtheit. Leider aber fehlen laut Mitteilung des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten bis heute gesetzliche Vorschriften in Bezug auf die Mindestmenge Kaffeerahm, die mit einem Café crème serviert werden muss. Die Lebensmittelverordnung umschreibt nur, dass unter der Bezeichnung «Café crème» ein schwarzer Kaffee mit Rahm von mindestens 15 Prozent Milchfett-Gehalt zu verstehen ist. Diese Lücke führte dazu, dass der Inhalt der im Handel angebotenen Kaffeerahm-Portionen immer kleiner wurde. Er schwankt, so der Verband, zwischen 15 und 10 Gramm je Portion. Zahlreiche Beschwerden von Konsumenten und des Gastgewerbes veranlassen nun die Milchproduzenten, das Eidg. Gesundheitsamt zu ersuchen, für Kaffeerahm-Portionen ein gesetzlich vorgeschriebenes Mindestgewicht von 12 Gramm festzulegen.

Cognacabsatz nimmt wieder zu

Nach einer rasanten Talfall des Cognacabsatzes in der Bundesrepublik von 1972 bis 1974 geht es jetzt mit Frankreichs Nobelpreisträger wieder bergauf. Während im Geschäftsjahr 1974/75 rund 7.3 Mio Flaschen eingeführt wurden, kauften die bundesdeutschen Importeure im Geschäftsjahr 1975/76 wieder 10.2 Mio Flaschen. Mit diesem Anstieg von 40 Prozent konnte zwar das Rekordjahr 1971/72 (14.2 Mio Flaschen) noch nicht wieder erreicht werden, wohl aber die Menge von 1970.

Nicht nur auf dem deutschen Markt, sondern weltweit hat sich der Absatz des Cognac verbessert. Für die französischen Hersteller brachte das jetzt ablaufende Geschäftsjahr nach Mitteilungen des Bureau Nationale Interprofessionnel du Cognac mit 112.3 Mio Flaschen einen Zuwachs von 18.2 Prozent. Zu einem erheblichen Teil verdanken die Brenner in Cognac dies einer mehr als 56prozentigen Absatzzunahme auf dem US-Markt. Während 1974/75 dorthin nur 9.6 Mio Flaschen geliefert wurden, waren es jetzt rund 15 Millionen. Grossbritannien, das mit 16 Mio im Vorjahr noch an der Spitze lag, fiel jetzt mit 14.4 Mio Flaschen auf Platz 2 der französischen Cognac-Exportmärkte zurück. Grösster Gesamtkonsument bleibt jedoch nach wie vor Frankreich, wo mit 29 Mio fast doppelt soviel Flaschen abgesetzt wurden als in den USA. FaE

Einfälle, die uns gefallen

Jahr für Jahr werden in der Schweiz unzählige Wettbewerbe ausgeschrieben. Phantasievolle, einfache, zu einfache Lösungen werden verlangt und von unzähligen Teilnehmern auch geliefert. Auslösung der Gewinner unter notarieller Aufsicht. Man kennt das! Und natürlich gilt die Faustregel: je lukrativer die Gewinnpreise, desto erfolgreicher der Wettbewerb. Unter lukrativ versteht der Durchschnitts-Wohlstands-Konsument beispielsweise immer noch einen ersten Preis in Form einer Traumreise in die Karibik oder zumindest einen Stüdfliug. Ins Ausland natürlich. Wieso eigentlich?

Diese Frage hat sich Rudolf Walder, Direktor der Henckel Import AG in Zürich gestellt, als er im Rahmen seines Absatzkonzeptes einen Wettbewerb auf die Feiertage plante, um seinem Produkt, dem Sekt, zusätzlichen Verkaufsauftrieb zu geben. Da dieses nun aber einen ansehnlichen Marktanteil im Gastgewerbe ausweist, kam er - ganz einfach - auf die Idee, seine Preisgewinner nicht ins Ausland zu schicken, sondern in der Schweiz verwöhnen zu lassen, durch die Schweizer Hotellerie und das Gastgewerbe nämlich. Zu gewinnen sind zum Beispiel hundert «traumhafte» Diners, ausgewählt von einem international anerkannten Gastronom. Zehn Gratis-Weekends in einem Schweizer Hotel nach freier Wahl.

Nun, die Idee ist vielleicht nicht neu, aber naheliegend und deshalb beachtend. Hier hat für einmal eine Firma, deren Kunden in erheblicher Masse in der Hotellerie und in der Restauration der Schweiz zu Hause sind, sich auf die simple Mechanik des Gebens und Nehmens besonnen. PS

Canapés

Die französische Weinernte 1976 wird vom französischen Landwirtschaftsministerium nach den jüngsten Erhebungen auf insgesamt 72,37 Mio hl geschätzt, verglichen mit 66,91 Mio hl des Jahres 1975. Davon entfallen 46,75 Mio hl auf gewöhnliche Tischweine, 14,42 Mio hl auf Weine der Kategorie «Appellation contrôlée» und 11,20 Mio hl auf Weine, die sich für die Brandweinherstellung eignen. Die Qualitätsnormen liegen zwischen gut bis ausgezeichnet. chg

Weitere namhafte Zuwachsraten erwartet eine bekannte italienische Weinfirma bei ihrem in der Bundesrepublik verteilten Asti Spumante. Sie konnte den Absatz von 1975 von 2,1 Mio 1/1-Flaschen auf 3 Mio Flaschen in diesem Jahr erhöhen. Klassischer Werbeeinsatz: 2 Mio DM. Im kommenden Jahr wird ebenfalls eine hohe Zuwachsrate erwartet.

Im ersten Halbjahr 1976 erreichte der Champagner-Absatz in Frankreich mit 43,5 Mio 1/1-Flaschen eine neue Rekordhöhe (+27,2%). Nicht erstaunlicher sind die Zuwachsraten auf den Exportmärkten. Dabei führt Italien gegenüber dem 1. Halbjahr 1975 mit einem Plus von 261 Prozent (2,5 Mio Flaschen) vor Grossbritannien mit 119 Prozent (2,2 Mio) und den USA mit 109 (1,8 Mio Flaschen). FaE

Die diesjährigen Tafeltraubeneinfuhren stellen die geringste Menge seit 13 Jahren dar. Auf dem Saisonhöhepunkt im September wurden 9384 Tonnen eingeführt; das sind 23,7 Prozent weniger als im gleichen Monat im Vorjahr.

Die Pfirsichimporte sind seit Jahresbeginn bis September 1976 gegenüber dem Vorjahr mit insgesamt 34 109 Tonnen um 32,1 Prozent gestiegen. Damit haben die Pfirsichimporteure im Vergleich zu den letzten 5 Jahren einen Rekord erreicht. In den gleichen Zeiträumen wurden durchschnittlich rund 29 600 Tonnen Pfirsiche importiert. sda

Sole noch teurer?

Nach einem Bericht des deutschen Instituts für Küsten- und Binnenfischerei, der sich auf die Ergebnisse einer Forschungsreise des Schiffes «Solea» stützt, sind im nächsten Jahr noch weniger Seesungen zu erwarten. Es wurde nämlich festgestellt, dass Fische des Jahrganges 1974 unverhältnismässig knapp sind. Da die marktgerechten Seesungen drei Jahre alt sein sollten, würde dies bedeuten, dass im nächsten Jahr vorwiegend jüngere, kleinere Fische oder vierjährige und ältere angeboten werden. Da letztere ohnehin nur einen kleinen Teil der Fänge ausmachen, muss man mit einer weiteren Preissteigerung rechnen.

Es liegt die Vermutung nahe, dass der jetzt offensichtlich gewordene Mangel des marktgerechten Jahrganges auf eine Überfischung, d. h. zu grosse Fänge kleiner Seesungen, zurückzuführen ist. Das Institut hofft, dass sich in Zukunft durch die 12-Seemile-Schutzzone, in der grössere Kutter nicht mehr mit Grundschleppnetzen fangen dürfen, die Bestände wieder regenerieren. FaE

Für Ihre Bar ein neuer Sound?
Kein Problem für die MÜLEK-Leute!
Tel. (01) 814 12 62

MÜLEK

Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 147
8302 Kloten

Le touriste et l'hôtel

Notre journal a fait récemment allusion (cf. *Hôtel-Revue* no 41 du 14 octobre et no 42 du 21 octobre) à une vaste enquête réalisée par le Crédit hôtelier, commercial et industriel français auprès des touristes séjournant en France. Cette étude, valable, à notre avis, pour l'ensemble de l'hôtellerie européenne en raison de la similitude des structures hôtelières des pays de tradition touristique, poursuit un double objectif: l'adaptation plus rationnelle de l'offre aux comportements et aux attentes des touristes d'aujourd'hui et de demain d'une part, et la connaissance des motivations réelles de la clientèle hôtelière, qu'elle soit actuelle ou potentielle, d'autre part. «Une occasion aussi, comme le dit M. Henri Barre, directeur général du Crédit hôtelier, de réviser quelques idées reçues... ou préconçues. Cette approche de la commercialisation du produit hôtelier dans une optique de marketing nous a paru séduisante; nous en publions les points essentiels. (Rédaction)

● Cette enquête a été conçue par les spécialistes du Crédit hôtelier en concertation avec un organisme spécialisé. Publiée, selon un *procédé scientifique* sur lequel nous ne pouvons pas nous étendre. Il ne faut cependant la considérer que comme un «instantané» des opinions «déclarées» des touristes à propos de l'hôtel. Les réponses enregistrées n'en expriment pas moins des dispositions, des goûts, des attitudes et des expériences. L'étude est dès lors un guide permettant de mieux cerner le cadre dans lequel pourront s'inscrire les actions de l'hôtellerie.

Le client de l'hôtel

Réalisée en 1975, l'étude a montré, entre autres, que le *taux d'utilisation* de l'hôtel croît parallèlement au niveau d'urbanisation (14 % des gens de la campagne seulement sont allés à l'hôtel, contre 30 % des habitants des agglomérations de plus de 20 000 âmes) et qu'il varie sensiblement selon l'âge. Les membres des professions libérales, les commerçants et les chefs d'entreprise représentent le plus fort pourcentage d'utilisateurs. *Motifs de déplacements*: agrément seul 71 %, affaires 19 %, affaires et agrément 10 %.

● On note une tendance à se rendre dans des hôtels de standing supérieur «3 et 4 étoiles», surtout au sein de la clientèle étrangère, mais ces établissements n'accueillent pour l'instant qu'une personne sur 5! En toute logique, la *catégorie d'hôtel* utilisée est plus élevée dans le cas de déplacements d'affaires que dans celui de déplacements privés.

● En moyenne, les utilisateurs français ont passé, en 1975, 16 nuits à l'hôtel (pour tous leurs voyages); les étrangers, 14 nuits.

● 83 % des ouvriers, 75 % des personnes de moins de 45 ans ont utilisé des hôtels de catégorie moyenne ou modeste. Quant à la durée des séjours, elle est proportionnelle au revenu ou à la catégorie socio-professionnelle.

Interrogés sur leur *niveau de satisfaction*, les clients ont porté un jugement positif, puisque 91 % se sont déclarés plutôt satisfaits et 9 % seulement plutôt insatisfaits, alors qu'on admet, dans les milieux professionnels, que l'hôtellerie française est «en retard» sur le plan des équipements et des services, par rapport à l'hôtellerie d'autres pays européens ou d'outre-Atlantique.

Le touriste qui n'utilise pas l'hôtel: qui est-il?

Il est essentiel, compte tenu de la formidable clientèle potentielle qu'ils représentent, de connaître les *non-utilisateurs* de l'hôtel, leurs raisons et leurs habitudes.

En 1975, le nombre de touristes ayant séjourné en France s'est élevé à 34 millions. Ils se sont déplacés à raison de 10 % pour des motifs circonstanciels, 10 % pour les affaires, 27 % pour les week-ends et 53 % pour les vacances. Or, sur ces 34 millions, seulement 38 % ont utilisé l'hôtellerie, 62 % se rendant dans les autres formes d'hébergement. En nuitées, l'écart est encore plus marqué: 19 % des nuitées passées à l'hôtel contre 81 % ailleurs.

Sur l'ensemble des non-utilisateurs, 77 % des moins de 25 ans ne vont pas à l'hôtel, 69 % des gens du «3^e âge» n'y sont pas allés non plus, 71 % des couples ayant 3 enfants et plus sont obligés d'y renoncer et 68 % des personnes habitant des communes rurales en font de même.

● Les raisons invoquées sont les suivantes: l'hôtel est trop cher (45 %); possession d'un autre moyen de logement, tel que tente, résidence secondaire ou... de famille et amis (30 %); l'hôtel n'est pas agréable (20 %); divers (5 %). Le prix élevé des prestations hôtelières apparaît donc comme la raison majeure de non-utilisation de l'hôtel pour près de la moitié des touristes. Les freins à l'utilisation de l'hôtel ne sont pas, dans la majorité des cas, d'ordre psychologique, mais principalement d'ordre économique.

Quels sont les moyens d'hébergement choisis par tous ceux qui ne vont pas à l'hôtel? Les logements de parents ou d'amis d'abord, un «mode d'hébergement» privilégié (56 %), le camping-caravaning (29 %), l'appartement ou la maison de vacances en location (21 %), la résidence secondaire personnelle (8 %), divers (6 %).

Le touriste, client d'aujourd'hui et de demain

L'intérêt pour l'hôtel en tant que moyen d'hébergement est d'une évidence incontestable: 79 % des non-utilisateurs considèrent qu'il est agréable de se rendre à l'hôtel! «Une telle opinion, précisent les responsables du Crédit hôtelier, montre que la non-utilisation de ce mode d'hébergement s'explique moins par une image négative de l'hôtel que par l'existence de contraintes d'ordre familial, matériel ou financier.» Et force est de constater que l'hôtel perd beaucoup de son charme lorsqu'il est utilisé régulièrement d'une façon intensive: c'est l'opinion des gens d'affaires par opposition aux touristes d'agrément.

Interrogés sur un certain nombre d'affirmations, les touristes reconnaissent à l'hôtel son côté refuge rassurant, son confort, ses possibilités de repos. On est un peu moins affirmatif pour son caractère d'intimité, ses occasions de contacts et son dépaysement. Et on lui dénie franchement de constituer un autre «chez soi» et d'offrir une clientèle sélective.

En dépit d'une image positive dans son ensemble, l'hôtel doit faire face à de multiples critiques, faites «a priori» et ayant un caractère négatif. Ces freins à l'utilisation de l'hôtel, en voici les principaux:

- l'hôtel revient cher (92 %)
- dans l'hôtellerie, le personnel travaille dur! (84 %)
- quand on va à l'hôtel, on ne sait jamais sur quoi on va tomber (74 %)
- l'hôtel n'est pas conçu pour accueillir des enfants (69 %)
- à l'hôtel, on n'a pas le droit de faire ce qu'on veut (64 %)
- ce sont surtout les gens aisés qui vont à l'hôtel (63 %)
- les horaires des repas y sont trop rigides (49 %)
- on est obligé de s'habiller pour les repas (49 %)
- l'hôtel est souvent snob (43 %)
- on n'a pas de contact vrai avec l'endroit ou le pays d'accueil (41 %)
- etc.

De façon quasi unanime, l'hôtel est donc reconnu comme un mode d'hébergement onéreux. Les principales critiques font état d'une incertitude de la qualité des prestations, des insuffisances de l'accueil, de l'adaptation totale de l'hôtel aux besoins spécifiques créés par la présence d'enfants et des aspects contraignants de la vie en collectivité à l'hôtel. Ce qui est grave, c'est que l'hôtel n'offre pas un caractère sécurisant.

● Parmi les 21 millions de touristes qui ne vont pas à l'hôtel, 34 % envisagent de s'y rendre dans les «années à venir». A deux conditions: que les prix soient raisonnables (66 %) et que l'établissement soit bien situé (43 %).

Comment le touriste se renseigne-t-il? Par tous les moyens classiques (office du tourisme, guide, etc.), mais surtout auprès des parents, amis et collègues: le «bouche à oreille» apparaît donc comme le principal véhicule de renseignements sur les hôtels. Les touristes accordent également une très grande importance à l'aspect extérieur de l'hôtel: affichage des prix à l'extérieur (60 %), propreté de la façade, aspect neuf, etc.

● 63 % des gens apprécient le classement officiel des hôtels «par étoiles» (82 % même chez les étrangers), estimant qu'il garantit un certain rapport qualité/confort/prix.

L'hôtel idéal

Dans les critères de choix d'un hôtel, l'accent est mis, dans l'ordre d'importance, sur l'accueil et l'ambiance sympathique, le confort, le prix et la bonne restauration. On constate d'ailleurs généralement que le degré de satisfaction des touristes dépend largement des efforts des hôteliers et non d'éléments techniques. «Une continuité de l'effort, estime le Crédit hôtelier, permettrait donc d'élargir le marché, pour autant que l'adaptation des prestations hôtelières tende à rapprocher les touristes de l'image qu'ils se font de l'hôtel.» Si l'on prend les critères précisés dans l'ordre de prédilection, voici les points à relever:

Accueil et ambiance

Les qualités de l'accueil apparaissent comme l'un des éléments les plus importants du bon fonctionnement «humain» de l'hôtel. On désire avant tout un personnel souriant (76 %), une personne en permanence à la réception (59 %), un mot de «bienvenue» (43 %), être accompagné dans sa chambre (29 %), ne pas y porter ses valises (29 %).

● Le rôle du personnel est jugé indispensable par la majorité des touristes qui rejettent toute notion d'automatisation. D'où un certain nombre de services désirés: le petit déjeuner dans les chambres, l'appel de taxis et les renseignements touristiques (tous trois à la majorité des suffrages), puis une impressionnante série de prestations exigées par une minorité: repas ou en-cas à toute heure, accueil des animaux, équipements pour enfants, cartes de crédit, animation. Les degrés d'intérêt varient considérablement selon les motifs de déplacement et les clientèles.



L'enfant et l'hôtel: et moi, et moi...

Les touristes attendent également de l'hôtelier et de son personnel 4 qualités majeures - la servabilité, le sourire, l'apparence soignée et la discrétion - ainsi qu'un certain nombre de qualités importantes (simplicité, efficacité, courtoisie, gaieté, dynamisme, prévenance, respect, etc.). Les qualités qui évaluent tout précisément la notion de «domestiques» sont nettement rejetées: style, déférence. D'une façon spontanée, les gens interrogés ont souhaité trouver un patron aimable et sympathique! Qu'on se le dise... Ses qualités humaines apparaissent à leurs yeux comme nettement plus importantes que ses compétences professionnelles. La clientèle dite d'agrément, plutôt modeste, exprime le besoin d'être rassurée et de trouver un hôtelier «à sa portée» et peu intimidant!

Confort

Près de 3 touristes sur 5 choisiraient de séjourner dans un hôtel de 20 chambres ou moins (43 % seulement si l'on ne considère que les étrangers). Ils marquent également leurs préférences pour le style auberge (50 %), le style moderne (21 %), le style classique (16 %) et le style motel (13 %). A travers cette liste, apparaît la recherche de la satisfaction de leurs exigences essentielles: calme, air pur, nature, ambiance familiale et détente.

● Le motel reçoit les suffrages des familles en vacances, en vertu d'une certaine similitude par rapport à l'univers familial et au calme.

Quant au confort des chambres, qui doit se caractériser par une très grande propreté, il est lié au désir de trouver les éléments suivants: douche (57 % des personnes interrogées), WC (56 %), insonorisation ou garantie de calme (42 %) bainoire (30 %). Les touristes étrangers se montrent plus exigeants que les français.

● Les touristes, qui envisagent de payer un prix supérieur à la moyenne, exigent, eux, encore plus, soit une baignoire, l'insonorisation, un éclairage élaboré, un téléphone direct, des éléments décoratifs, le réglage de la température, ainsi que divers gadgets: nécessaire de toilette, réfrigérateur-bar, télévision, radio automatique et radio.

Seul équipement recueillant une majorité de suffrages (53 %) est un restaurant classique. Viennent ensuite par ordre d'importance: une terrasse, un salon de lecture et de TV, un bar, un jardin, un grill-room, une bibliothèque, une piscine, un dancing, etc.

● Les vacanciers purs portent un intérêt tout particulier aux équipements de loisirs: bibliothèque, salon de lecture et TV, terrasse, jardin, tennis, piscine. A souligner également l'intérêt des familles à l'égard

des équipements répondant aux besoins spécifiques des enfants: salle à manger séparée, salle de jeux, etc. Les lacunes constatées dans ce domaine dans l'hôtellerie de vacances expliquent en grande partie leur désertion par cette clientèle, qui constitue, ne l'oublions pas, le segment numéro 1 du marché potentiel actuel.

Prix

L'enquête ayant été réalisée en France, de surcroît en 1975, il ne nous paraît pas opportun de citer des chiffres et d'entrer dans de nombreux détails. Nous nous bornerons à en publier les conclusions, étant entendu que les touristes se prononcent en priorité pour des hôtels de catégorie moyenne.

● La catégorie d'hôtel envisagée est d'autant plus élevée que le revenu de la catégorie socio-professionnelle est important, que les touristes sont habitués à l'hôtel, que la durée des séjours est courte, que les gens proviennent des villes.

Restauration

Si les 3/5 des touristes français se déclarent prêts à prendre leurs repas à l'hôtel, 46 % des touristes étrangers seulement sont d'accord d'en faire autant. Raisons invoquées: le changement de cadre et le dépaysement surtout, puis la liberté des horaires et l'aventure... La cuisine familiale et la cuisine régionale se partagent les faveurs de la clientèle, les touristes étrangers montrant une certaine prédilection, dans leur recherche de «pittoresques», pour la cuisine régionale, classique ou gastronomique, au détriment de la cuisine familiale ou rapide. Bien qu'aucune image très précise ne se dégage, il apparaît que le décor «rustique» et «typique» bénéficie des faveurs des hôtes.

L'hôtel idéal n'existe pas, tant sont différents les désirs, les besoins et les préoccupations des touristes. L'élément frappant, c'est le besoin d'être rassuré et mis en confiance, par crainte de l'isolement, l'un des freins importants à l'utilisation de l'hôtel. Néanmoins, en reprenant les points ayant recueilli le plus fort pourcentage d'avis positifs, «l'hôtel idéal» devrait être un établissement où le contact est chaleureux, de petite taille, de style rustique, affichant des prix moyens et offrant une restauration de type familial ou régional. Architectes et hôteliers, à votre pupitre!

Sept personnages en quête d'hébergement

L'enquête du Crédit hôtelier a laissé apparaître une extraordinaire diversité des touristes, de leurs besoins et de leurs motivations; ses données, soumises à une analyse typologique, ont toutefois permis de déterminer sept grands groupes d'individus «types» homogènes. Cette méthode scientifique - ô combien séduisante! - a facilité le regroupement en sept catégories de voyageurs et de leurs profils psychologiques, lesquels entraînent naturellement des comportements différents.

Nous avons le plaisir de vous les présenter, le pourcentage figurant entre parenthèses indiquant l'importance de chaque catégorie d'individus par rapport à l'ensemble des touristes:

- les sociables (19 %)
- les timides (17 %)
- les moudains (16 %)
- les casaniers (13 %)
- les curieux (13 %)
- les itinérants (12 %)
- les individualistes (10 %).

Ils seraient trop long d'énumérer, dans le cadre de cette synthèse, toutes les caractéristiques de chaque catégorie ou plutôt de chaque personnage type, puisque les responsables de l'enquête ont tenu à donner un nom à chaque type d'individu. Nous nous bornerons donc à dégager certains traits essentiels:

● **Raymond le sociable:** il cherche une forme de vie familiale et sociale, ainsi que des possibilités de contacts et de repos. L'hôtel lui paraît assez mal adapté à ses motivations en raison de son inadaptation aux familles avec enfants. Il donne sa préférence à un établissement de style rustique (auberge) de 10 à 20 chambres, mais éventuellement à un hôtel moderne.

● **Victor le timide:** il souhaite combler le vide affectif dû à sa solitude par des contacts humains, des rencontres extra-familiales ou extra-professionnelles. Il recherche un mode d'hébergement économique et trouve moins de plaisirs que les autres dans l'utilisation de l'hôtel. Il jettera son dévolu sur un hôtel de 10 à 50 chambres, classique, mais accueillant et chaleureux.

● **Cyrille le moudain:** le désir de prestige social apparaît comme l'une de ses motivations dominantes. Inutile de préciser que l'hôtel représente pour lui le mode d'hébergement idéal! Du moment que cette manière de sélectivité le renforce dans son impression d'appartenir à une classe privilégiée. Pour lui, un hôtel de 20 à 50 chambres, très confortable et très bien équipé, même cher, est idéal.



On demande personnel sympa!

● **Paul le casanier:** c'est l'homme qui quitte presque à regret son univers quotidien. Généralement angoissé, il se déplace dans le cocon familial s'il s'agit de voyages privés ou, au contraire, compte fortement sur l'efficacité de sa mission professionnelle dans ses voyages d'affaires. Les rapports humains extra-familiaux sont ressentis chez lui comme une atteinte tant à la cohésion de la famille qu'à l'accomplissement de ses objectifs professionnels. D'où une attitude négative vis-à-vis de l'hôtel (tenue, horaire, inadaptation à la famille, etc.) qu'il désire petit et surtout confortable.

● **Antoine le curieux:** il aime aller à l'hôtel, où il recherche un caractère rassurant, bienveillant et chaleureux, adorant se faire choyer et dorloter! Le petit hôtel de campagne répond à son triple besoin de dépaysement, de contacts humains et d'activité piquant sa curiosité.

● **Boris l'itinérant:** c'est un peu le «hippy» de l'hôtellerie, l'avaleur de kilomètres, épris de liberté, qui vit le premier contact avec un hôtel comme une véritable épreuve. Il arrive naturellement tard le soir, sans réservation préalable; l'accueil le laisse presque toujours insatisfait, alors même qu'il y attache une certaine importance. Mais il n'a pas le temps de se sentir chez lui dans cet hôtel qu'il souhaite très petit et bon marché.

● **Jean-Pierre l'individualiste:** ses principales motivations, le souci de se régénérer et le besoin de sécurité, le font rejeter, à la ville comme en vacances, toutes les contraintes modernes. Mais il a le constant souci de préserver la sécurité de sa famille. Cette incompatibilité entre ses exigences et tout mode d'hébergement collectif entraîne chez lui une mauvaise image de l'hôtel: promiscuité, conformisme, contraintes de mode de vie, coût élevé. Néanmoins, il daignerait jeter son dévolu sur un hôtel modeste de style rustique ou sur le motel, l'hôtel-bungalows.



Vous désirez voir le directeur, Monsieur? (Cosmopress)

Une conclusion?

Une enquête, réalisée en toute objectivité, ne devrait pas comporter, pour rester dans le même esprit, de véritable conclusion. «Elle constitue en effet, expliquent les responsables du Crédit hôtelier, un instrument de travail et, plus encore, un point de départ.»

Les discordances ne manquent pas de se faire jour entre les points de vue des hôteliers et ceux des clients, ces derniers ne se souciant absolument pas de l'éthique professionnelle hôtelière ou des impératifs de gestion. Il incombait dès lors aux hôteliers de s'adapter à la demande dans toute la mesure du possible, tout en s'expliquant clairement devant l'opinion comme devant leur clientèle sur certaines limites techniques, économiques et sociologiques qui leur sont imposées. Certes, les lacunes soulevées ici sont nombreuses, mais il faut s'efforcer de les combler.

Seul un examen précis des données et des conditions du marché, celui-ci recelant, comme l'enquête le prouve, une demande d'une extraordinaire diversité, devrait désormais inspirer toute initiative en matière de politique de marché, de produit, de distribution, de promotion et de publicité. Le reste n'est que palliatif et rafistolage peu propres à faire vivre l'hôtellerie de demain... et à attirer ne serait-ce qu'une petite partie des millions de personnes qui, chaque année, viennent grossir les rangs du tourisme moderne.

José Seydoux

L'aéroport de Genève-Cointrin entend rester compétitif

On n'a jamais parlé, autant que maintenant, de protection de l'environnement et de lutte contre les nuisances de toutes sortes. Aussi l'aéroport de Genève-Cointrin n'est-il pas épargné! D'autant plus que plusieurs cités satellites ont surgi autour de son périmètre. Mais il ne faut tout de même pas oublier que l'aéroport de Cointrin existe depuis 1920 et que c'est plus tard, surtout au cours des 15 ou 20 dernières années, que des quartiers nouveaux ont surgi de terre dans la zone de bruit en question. Ce n'est donc pas de sa faute à lui si des erreurs ont peut-être été commises par ceux qui ont accordé les autorisations de bâtir dans des zones pas particulièrement indiquées.

Récemment encore, les riverains de l'aéroport ont lancé une pétition pour dénoncer les nuisances de l'aéroport. La commission parlementaire à laquelle elle avait été envoyée pour examen, a travaillé dans un esprit constructif, soulignant l'apport considérable de l'aéroport de Cointrin pour l'économie genevoise, mais en mettant aussi l'accent sur le fait que tout doit être entrepris afin que les inconvénients qui en résultent, pour certain nombre d'habitants, soient aussi supportables que possible.

Capacité et accueil

Le système de mise en place des satellites est terminé, de sorte que l'aéroport est à même de recevoir désormais 5 à 6 millions de passagers par an. L'année dernière, on en était à plus de 3 millions et demi, y compris les passagers en transit. Cette année, on atteindra vraisemblablement le chiffre de 4 millions. La lutte contre le bruit retient l'attention du gouvernement, mais elle ne peut pas être menée seulement à l'échelon local, régional ou national: c'est sur le plan international aussi qu'il faut considérer les choses, au niveau de la fabrication des avions, «il importe en effet de maintenir les nuisances dans les limites compatibles avec le juste repos des citoyens», a convenu le chef du Dé-

partement de l'économie publique, M. Henri Schmitt. Il est, de plus, nécessaire de construire un nouveau bâtiment permettant un traitement plus rationnel du fret aérien.

La gestion de l'aéroport de Cointrin doit être plus souple qu'elle ne l'est actuellement, afin de pouvoir mieux répondre aux exigences actuelles. A l'heure, qu'il est, le directeur, dont le poste est vacant, par suite de la démission pour raison de santé de M. Ernest J. Sudan, est directement subordonné au Département de l'économie publique et il existe une commission dont le caractère n'est que consultatif. Il importera de créer une commission administrative, à laquelle sera subordonné le nouveau directeur général. Ce sera à la fois plus efficace et plus rationnel.

L'aéroport de Cointrin continuera donc à perfectionner son équipement, afin de rester compétitif, mais il le fera dans les limites actuelles du territoire qu'il occupe, a précisé M. Schmitt, qui a aussi insisté sur la disparité qui existe entre le subventionnement que la Confédération a accordé à Zurich-Kloten d'une part et à Genève-Cointrin d'autre part, soit 659 millions pour le premier et 99 millions de francs pour le second. De là à clamer à l'injustice, il n'y a hélas qu'un pas... V.

L'O.M.S. se préoccupe du contrôle des repas en avion

De nos jours, les voyages en avions se sont à ce point démocratisés que le trafic aérien cesse de croître, année après année, en dépit de la récession économique qui se manifeste un peu partout dans le monde. Mais, qui dit voyages sur les sentiers de l'espace dit également repas servis à bord des machines volantes... et c'est là que parfois le bât blesse!

Des épidémies d'infections et d'intoxications alimentaires, consécutives à des repas servis en avion, ont incité l'Organisation mondiale de la santé à prendre ce problème en main, afin que soient plus scrupuleusement appliquées les dispositions contenues dans le guide d'hygiène et de salubrité dans les transports aériens, que cette institution a mis au point il y a longtemps déjà et qu'elle vient de réviser, afin de l'adapter aux conditions nouvelles.

Pour une meilleure collaboration au service de l'hygiène

L'O.M.S. est d'avis que les intoxications alimentaires en question ont démontré qu'il était nécessaire de renforcer l'organisation et la surveillance des services hôteliers des compagnies de navigation aérienne, afin que s'instaure une véritable collaboration entre les services de santé, les compagnies, les autorités aéroportuaires et les contrôleurs de la navigation aérienne.

Cette institution déclare que toute préparation de repas, surtout lorsqu'il s'agit de traiter de grandes quantités d'aliments, comporte certains risques potentiels de contamination aux différents stades de la préparation. Elle estime donc absolument nécessaire de veiller au contrôle de la qualité des produits, ainsi qu'à l'hygiène du personnel, tout en convenant cependant que, dans le domaine des transports aériens, certains facteurs viennent compliquer la situation. En effet, l'espace est limité dans les avions et il arrive parfois que les possibilités de conservation au froid ne soient pas toujours suffisantes. Certaines complications peuvent également résulter du fait que les retards d'horaires allongent le temps de stockage au-delà de la durée initialement prévue.

Conférence importante... pour la santé des passagers

C'est pour discuter de tous ces problèmes que le Bureau régional de l'O.M.S. a convoqué le groupe de travail sur les services hôteliers dans l'aviation à une conférence qui se tiendra à Torremolinos jusqu'au 3 décembre. Il s'agira de débattre avec les intéressés et les services concernés de la possibilité d'améliorer les contrôles d'hygiène, ainsi que des moyens d'assurer aux passagers la fourniture d'aliments de bonne qualité.

Billets d'avion achetés à l'étranger: restrictions levées

(ATS) Le 30 décembre 1974, l'Office fédéral de l'air a adressé une ordonnance aux compagnies de transport aérien et aux agences de voyages qui les obligeait, sous peine de ne plus vendre (ou reconnaître la validité) des billets de transport aérien pour l'envol à partir d'un aéroport suisse, si ces billets avaient été achetés à l'étranger à un autre tarif que celui valable en Suisse et en France suisses.

La même mesure frappa les billets achetés à l'étranger pour un but de voyage à l'étranger, mais utilisés pour un transport commençant en Suisse. Or, le 29 octobre, le Tribunal fédéral, par une décision unanime, a cassé cette ordonnance dans la mesure où elle touchait les agences de voyages; il a donc admis un recours de droit administratif émanant de ces dernières.

L'ordonnance, dont l'exécution était restée jusqu'à présent en suspens, restera en principe en vigueur pour les compagnies aériennes avec suite possible pour les passagers, et cela pour des raisons de procédure. Néanmoins, il ressort des débats du Tribunal fédéral que l'ordonnance est dépourvue de base légale dans la mesure où elle touche des tiers personnes et non pas les compagnies concessionnaires. Il a été constaté que les tarifs officiels n'ont pas de force de loi pour les tiers personnes.

Vendanges françaises: 72 millions d'hectolitres

(ATS) Selon les derniers chiffres connus, le vignoble français a produit cette année 72 millions d'hectolitres, soit une quantité légèrement supérieure à celle de 1975, mais bien inférieure à celle de 1974 qui fut une année record avec 82 500 000 hl. Quant à la qualité, elle paraît être inégale, tantôt bien supérieure à celle de 1975, tantôt semblable à une bonne moyenne de ces cinq dernières années. Les pluies de septembre ont eu un double effet: elles ont accru le volume de la vendange, mais ont nuit à la teneur en alcool des moûts.

Vite lu... Vite informé

La Suisse au Salvador

Après 8 ans d'absence, la Suisse participe à nouveau à la 7e Foire internationale de San Salvador qui se déroule actuellement. Une quarantaine d'entreprises y sont présentes, tandis que l'Office suisse d'expansion commerciale y tient un stand d'information commerciale et touristique et présente un spectacle en multivision sur la Suisse.

Aéroport de Lyon-Satolas: progression

Au cours du 1^{er} semestre de cette année, 857 470 passagers ont utilisé l'aéroport de Lyon-Satolas, ce qui représente une progression de 14,5 % par rapport à la même période de l'an passé. Près de 2 millions de personnes devraient en utiliser les services en 1976.

Un milliard de voyageurs sur la ligne du Tokaido

Le «Shinkansen», le réseau ferroviaire interrives le plus rapide du Japon, a transporté en 4255 jours, c'est-à-dire depuis son inauguration, un milliard de voyageurs. Son principal tronçon, qui relie Tokyo à Osaka, plus connu sous le nom de «ligne du Tokaido», voit passer 268 trains par jour qui effectuent quotidiennement 160 000 km. Cette ligne n'a jamais connu d'accident de voyageur.

Le ski de fond, une industrie montante

La société finlandaise Karhu-Titan vient de construire une fabrique de skis de fond en plastique au Québec, en collaboration avec l'entreprise canadienne Pinso. Avec une production initiale de 75 000 paires de skis par an, qui sera portée dès l'an prochain à 300 000, Karhu-Titan devient le premier producteur mondial de skis de fond. Principal objectif: le marché américain, aussi important que le marché scandinave.

Nouvelle extension d'Europcar

La compagnie internationale de location de voitures Europcar connaît un développement constant. Afin de pouvoir offrir de plus grands avantages à sa clientèle, elle vient d'ouvrir de nouvelles agences. Europcar est désormais représentée à Coire par Kuoni Frères SA, à Soleure par «Autovermietung AG» et à Granges par le Garage Moderne, ainsi qu'à la Chaux-de-Fonds et à Thoune.

La rapide extension du réseau Europcar en Suisse, en Europe et en Amérique (outre-Atlantique sous le nom de «National») permet d'offrir aujourd'hui à la clientèle un choix extrêmement varié de prestations de services. Bien que la location de voitures ressorte également les effets de la crise économique, Europcar est parvenue à se maintenir en pleine expansion: au cours du 1^{er} semestre 1976, elle a pu enregistrer en Suisse une considérable augmentation de son chiffre d'affaires par rapport à la même période de l'année passée.

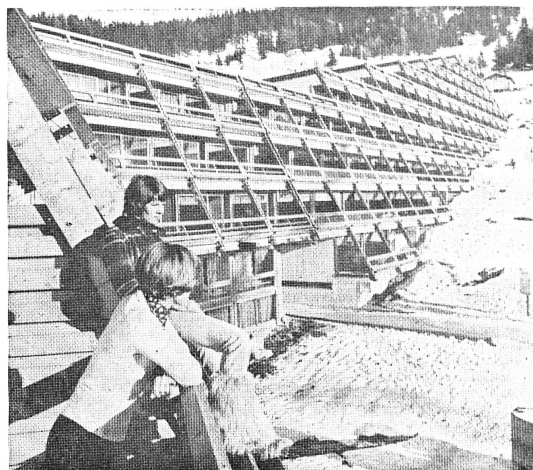
«Passeport pour Soho»

Le quartier londonien de Soho n'est pas grand (environ un mille carré, tout comme la City de Londres), mais il offre la plus grande concentration de restaurants et autres établissements... disons de plaisir qui soit au monde. Ce petit «univers concentrationnaire» a été fameux pour ses restaurants depuis la révocation de l'Edit de Nantes, qui chassa les protestants de France, dont beaucoup vinrent à Soho et y créèrent des auberges et des cafés. Depuis, ils se sont multipliés, et ils y en a aujourd'hui non seulement de français, mais aussi beaucoup d'italiens, de grecs et de chinois. C'est aussi le centre de l'industrie du film, du monde du théâtre, du strip-tease, etc. Pour se reconnaître dans ce dédale, quel'un a eu la bonne idée de publier un guide détaillé, intitulé *Passeport to Soho* dans le même format que les passeports britanniques (Random Thoughts, 65 Frith Street, Londres W. 1) qui sera très utile à tous les visiteurs de la capitale en général et de Soho en particulier.

Le plus grand groupe hôtelier du monde

L'un des géants britanniques de l'hôtellerie et de la restauration, la société «J. Lyons», va vendre 35 de ses hôtels au «Trust Houses Forte», la plus grande chaîne hôtelière d'Europe qui deviendra ainsi, affirme son directeur, Sir Charles Forte, le groupe numéro un dans le monde.

«Lyons», entreprise familiale qui a établi sa réputation grâce à des chaînes de salons de thé, se sépare, pour 27 millions de livres (environ 108 millions de francs), de 33 hôtels en Grande-Bretagne, dont le Strand Palace, le Regent Palace et le Cumberland, et de deux autres en Irlande.



La nouvelle association «France ski international» a réalisé une impressionnante offensive promotionnelle pour faire véritablement décoller le ski français sur les marchés étrangers. Notre photo montre la station des Arcs, en Savoie.

Gastronomie et vins à travers les provinces françaises (25)

La Guyenne

La Guyenne ou le Bordelais, c'est à la fois le vin et le raffinement de la table! Le vignoble représente pour le moins 110 000 hectares, l'un des plus grands du monde, avec 1200 crus.

A l'ouest de Bordeaux, le Médoc longe la Gironde, la plus importante région des vins rouges et légers, tendres, délicats, et prenant en vieillissant une rare élégance et un bouquet incomparable.

A ce terroir, celui des Graves s'y rattache, les vins sont puissants, robustes, moins complexes que les Médoc mais plus corsés avec un saveur plus nette et plus franche.

Passant la rive droite de la Dordogne, l'on arrive à Saint-Emilion. Il a prêté son nom à la production de la contrée. Le vin, ici, a du corps, une belle couleur, une saveur agréable, de la générosité et un bouquet tout particulier.

En vins blancs, la gamme est encore plus nombreuse. Dans l'ensemble, ce sont des vins légers, secs ou moelleux à la saveur un peu rude mais jeune et racée.

Les premières Côtes de Bordeaux donnent des vins aux fleurs fort agréables, surtout à l'état sec ou demi-sec.

Au sud, le Cérans, fin, élégant et fruité, est généralement demi-liquoreux. Non loin de là, l'on atteint les vins totalement liquoreux parmi lesquels le Sauterne, grand vin blanc, d'une qualité exceptionnelle, onctueux, très parfumé et d'une grande finesse malgré sa richesse et sa puissance. Le Château Yquem en est le premier grand cru.

La Guyenne, devenue le département de la Gironde, se distingue également par sa gastronomie: cépes, poissons et fruits de mer. De ce fait, les plats sont nombreux, avec même du caviar, extrait d'esturgeons remontant la Gironde. Georges Liégeois

Un exemple peut-être instructif pour tous les pays occidentaux

L'émulation des relations touristiques franco-soviétiques

A une époque de plus en plus difficile pour la conjoncture hôtelière, il est intéressant de prendre connaissance du premier bilan que les milieux compétents du Gouvernement français viennent de tirer du développement des relations touristiques entre la France et l'Union soviétique. En tête des bénéfices les plus substantiels, l'exportation du «know how hôtelier à la française» vers l'URSS, organisatrice pour la première fois, des Jeux olympiques 1980.

Au cours de la première réunion du groupe de travail franco-soviétique sur le tourisme (créé en 1975 lors de la visite à Moscou de M. Giscard d'Estaing), les deux délégations ont notamment arrêté les principales orientations souhaitables de cette collaboration. Celle-ci touche deux domaines:

● **Les échanges touristiques:** ils sont encore réduits, puisque 20 000 visas pour la France ont été délivrés à des Soviétiques en 1976, tandis que 60 000 Français se rendaient en URSS. D'où un solde négatif pour la France: 27 millions de francs en 1973, 39 millions en 1975. La décision a été prise d'étudier un développement «régional» des voyages proposés de part et d'autre, de façon à ne pas limiter les visites aux seules capitales ou très grandes villes.

● **L'hôtellerie et la grande restauration:** dans ce domaine, l'URSS connaît des besoins importants, notamment en vue de l'accueil en 1980 des JO d'été des débouchés sont à prévoir pour les entreprises et les techniques françaises, en particulier pour les équipements hôteliers, le matériel de cuisine, la gestion, la formation des hommes (6000 à 7000 personnes). La prochaine session, qui se déroulera à Moscou en 1977, devrait permettre d'aboutir à des résultats concrets. «Encore que, soulignons au secrétariat d'Etat au tourisme, il s'agisse d'une action de longue haleine.»

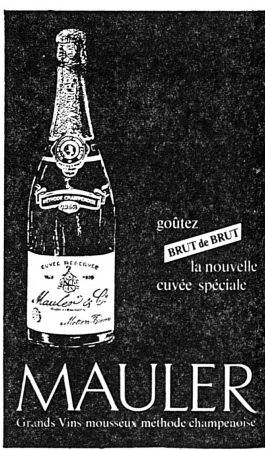
Construction d'un hôtel géant par Jacques Borel

La participation à l'équipement de l'hôtellerie soviétique se matérialise cependant déjà, si l'on songe qu'un contrat a été signé le 15 octobre 1975, entre le groupe immobilier français SEFRI et les autorités soviétiques, en vue de la construction d'un gigantesque hôtel de 1900 chambres à Moscou, sur le terrain du Parc des expositions. Jacques Borel international y fournira l'appart hôtelier proprement dit: nous avons d'ailleurs publié ici même une photo de la maquette de cet établisse-

ment. Mais laissons Jacques Borel s'exprimer au sujet du mandat qui lui a été confié: «Nous avons apporté nos conseils à l'élaboration du dossier technique, support de l'accord signé. Ces conseils ont porté sur la conception générale, la surface et la répartition des différents locaux, le mode de fonctionnement et le matériel professionnel, tant pour la partie hébergement que pour la partie restauration qui comportera 3600 places. Nous poursuivons notre mission pour l'établissement du projet d'exécution et ultérieurement pour la formation du personnel soviétique en collaboration avec le groupe des grands hôtels associés.»

Cet établissement soviétique «à la manière de Borel» ne sera achevé qu'en 1979. On pourra juger à ce moment-là seulement de la rentabilité d'une telle opération.

Walter Bing





Österreich ist schön. Komm schreib.

Der grosse, im Turnus von vier Jahren stattfindende Österreichische Fremdenverkehrstag war Anlass zu einer Presseinvitation, die Fachjournalisten aus der Bundesrepublik und der Schweiz Gelegenheit bot, dem Nachbarland auf seine touristischen Vorhaben zu kommen. Der Titel stammt vom Notizbüchlein, das auffordernd und sonnengoldig für uns bereit lag - ein Muster des ausgezeichneten grafischen Konzeptes.

Im Schloss der Esterhazy in Eisenstadt kamen rund 500 am Tourismus direkt und indirekt Interessierte aus allen Bundesländern zusammen, nicht um grosse Entschiede zu fällen oder gar den Tourismus aus den Angeln zu heben. Es wurde einfach auf sehr breiter Ebene über Notwendiges, Erstrebenswertes und Wünschbares nachgedacht und diskutiert. Es war ein ungefähres Abstecken des Trasses für die touristische Entwicklung in den nächsten Jahren und ein nicht erfolgloser Versuch, alle Bestrebungen um den Fremdenverkehr zu koordinieren.

Auf getrennten Wegen ...

Die Chance, Positives zu erreichen, wurde erhöht durch Aufteilung des Plenums in sechs Arbeitsgruppen, die sich jede intensiv mit dem vom federführenden Handelsministerium gesetzten Thema befasste und hiezu eine Resolution vorlegte, die vom Fremdenverkehrstag zu genehmigen war. Diese Resolutionen dienen nun den verschiedenen Gremien, vor allem dem zwölfköpfigen Kuratorium für Fremdenverkehr, als Arbeitspapiere, aus welchen Anträge an die Regierung formuliert und Massnahmen in die Wege geleitet werden. Verbindliche Beschlüsse kann der Fremdenverkehrstag nicht fassen.

Die mit zwischen 30 und 80 Personen aus allen einschlägigen Kreisen des Fremdenverkehrs und zugewandter Branchen besetzten Arbeitsgruppen gingen ihrer Aufgabe so gründlich zu Leibe und formulierten das Erstrebenswerte zum Teil so generell, dass eigentlich nichts als ausgemerkelt gelten kann. Allein schon die Themenauswahl leitete eher auf Gemeinplätze denn zu Passstrassen: Freizeit und Erholung, Gesundheit und Kur, Umwelt, Wirtschaft, Kongress- und Städtetourismus, Bildung und Ausbildung.

... zu gemeinsamen Zielen

Es führte zu weit, auf die bis über 30 Punkte umfassenden Resolutionen einzugehen. Ausserdem ginge daraus hervor, dass sich die Erkenntnisse, Absichten und Zielvorstellungen österreichischer Fremdenverkehrsleute nur in Nuancen von denjenigen schweizerischer unterscheiden. Auch findet man beim Querlesen der Arbeitsgruppen-Papiere einige das gleiche postulierende Formulierungen. Da beginnt sich aber wohl der Sinn eines solchen doch etwas monotonen Fremdenverkehrstages abzuzeichnen; einmal die Teilnehmer sich bewusst werden lassen, wie gross der gemeinsame Nenner bereits

ist und unter wie vielen Aspekten betrachtet sich dasselbe Ziel herauskristallisiert. Andererseits kann das Verständnis für die unterschiedlichen Anliegen und Begehren der einzelnen Gruppierungen geweckt und gefördert werden. Der Sklehrer beispielsweise sieht möglicherweise die Notwendigkeit der Intensivierung der Forschung über den gesundheitlichen Wert des Urlaubes ein, während ein Kurarzt die Einführung der Sommerzeit nicht mehr als Zwangerei von Verkehrsdirektoren abtut.

Nicht auf das Verfassen, auf das Durchführen kommt es an

Eine so breit angelegte Fremdenverkehrsveranstaltung ist wahrscheinlich das beste Triebbeet für eine Unité de doctrine. Ist diese aber einmal vorhanden, wächst die Chance, dass mehr der Wille als der Wunsch die Resolutionen formuliert, was dem Realisierungsprozess sicher dienlich sein dürfte. Selbst wenn in der Praxis schon einiges verwirklicht oder zumindest in die Wege geleitet ist, lässt sich Skepsis nicht ganz unterdrücken, bedenkt man, wie viele Worte nun in Taten umgewandelt werden müssen.

ÖFVW - aufgepasst!

Mit Gewissheit etwas unbehaglich fühlt sich ein Tourismusschweizer bei der Österreichischen Fremdenverkehrswerbung ÖFVW, dem Pendant zur Schweizerischen Verkehrszentrale. Was da alles zusammengebraut wird, lässt befürchten, diese Konkurrenz werde uns zunehmend Jackreißer verursachen. Vor allem die Marketing- und PR-Abteilung von Dr. Helmut Zolles und seinem Assistenten Fritz-Karl Ferner kreieren da so einiges, das sich als Laus in unserm Pelz entpuppen könnte.

Für alle e i n e n hübschen Hut

Die Österreich-Werbung fällt immer häufiger auf, und das vermutlich eben nicht nur bei den Branchen-Insidern. Das ist nicht nur auf die Ideen, vielleicht noch mehr auf ihre «liniengetreue» Verarbeitung zurückzuführen. Österreich hat sich auf eine sehr konsequente Werbepolitik festgelegt. Sie findet unter anderem Ausdruck in einem grafischen Manual, das über die Hausfarben (Chamois, Naturgrün, Orange, Sonnengelb und Lavendelblau), die Schrifttypen, das Format der Visitenkarte bis zur Gestaltungsanleitung für Inserate das grafische Erscheinungsbild vorzeichnet. Dieses ist so geschmackvoll und sinnvoll, dass es jedem Verkehrsdirektor eine Freude sein sollte, vom Extrazugleis auf den Zug Austria umzusteigen. Als weiteres Hilfsmittel erhalten die österreichischen Logiernächtefahrer jeweils den Werbekompass, der das Rahmenkon-

zept der ÖFVW und der Austrian Airlines sowie eine Planungsliste für die Werbung enthält, und dann vor allem eine kurze Charakteristik der umworbenen Märkte mit Hinweisen, Tips und Terminen für die Angebotsgestaltung.

Mach mehr aus dem Budget

Die ÖFVW versteht es auch gut, fremde Pferde vor ihren Wagen zu spannen. So hat sie beispielsweise erreicht, dass auf einem grossen Teil der jährlich verkauften rund 140 Millionen Ansichtskarten ihre Slogans «Zum Glück gibt's Österreich» usw. aufgedruckt werden. Zum «Österreich-Zuckerl», einem netten, süssen Mitbringsel, lieferte sie die Idee: Herstellung und Vertrieb übernehmen Dritte. Das 1975 eingeführte neue Austria-Signum, das stilisierte A mit dem Schriftzug Austria, wird ebenfalls von der Exportwirtschaft verwendet. Die gesamte Auslandswerbung geschieht also unter einem einheitlichen System. Austria prägt sich ein. Ohne einen Schilling, ausser vielleicht einigen Verhandlungsspesen, wird so enorme Werbekraft gewonnen. Dabei steht den Österreichern im Verhältnis zur SVZ ein grosser Betrag zur Verfügung - auch das ein Zeichen, wie wichtig die Fremdenverkehrswirtschaft genommen wird! Für 1977 wird das Werbebudget um 20 Millionen auf 220 Millionen Schilling, rund 30 Millionen Franken, erhöht.

Sie sind einen Schritt voraus

Gleichwohl gebietet es nicht nur die Höflichkeit des Gastes, den Österreichern zu ihrem touristischen Tun und Denken zu gratulieren. Sie haben, im Gegensatz zu uns, den Verbandsföderalismus so weit eliminiert, dass eine gemeinsame touristische Veranstaltung und fremdenverkehrspolitische Kündgebung möglich ist. Die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft versteht es, sich das Gewicht zu geben, das sie in der Volkswirtschaft zu haben glaubt.

Österreich muss und wird sich wehren

Diese Erhöhung wird in der Schweiz ihre Auswirkung haben, ist doch beabsichtigt, die Zweigstelle in Zürich um einen Mann zu verstärken, der insbesondere die Car-Halter «betreuen» wird. Mit rund 760 000 Logiernächten von Mai bis September und einem Plus von 6 Prozent holte sich Österreich einen Marktanteil von 8,5 bis 8,7 Prozent im kleinen Nachbarland. In der gleichen Zeit betragen die Zuwachsraten aus den USA 17,5 und auf Frankreich 18,3 Prozent. Der Rückgang von 5,3 Prozent bei den Bundesdeutschen, die drei Viertel der Auslandsgäste ausmachen, vermochte aber den Sommer 1976 um insgesamt 2,5 Prozent (Parahotellerie unbegriffen) unter das Ergebnis des Vorjahres zu drücken.

Österreich muss auf einen Rückgang der Bundesrepublik noch weit empfindlicher reagieren als die Schweiz und sich noch mehr anstrengen, andere Märkte zu gewinnen. Ein Grund mehr anzunehmen, die Konkurrenz werde wärmer. Alles zur Lancierung eines Fan-Clubs in Deutschland ist vorbereitet.

Am Rande notiert

Die Reisejournalisten aus der Bundesrepublik versuchten ihren Gastgeber den Grund für den Verlust an deutschen Logiernächten zu erklären. Sie teilten vor allem die Meinung mit, wonach ein Konsumnachholbedarf, insbesondere der Kauf eines neuen Autos, 1976 zur Sistierung von Ferienplänen geführt habe. Sie messen der Enttäuschung des deutschen Urlaubers darüber, dass «sein billiges Österreich» nun eben nicht mehr billig sei, ziemlich grosse Bedeutung zu. Ein anderer Faktor sei die spürbare Intensivierung der Inlandwerbung. Für Österreich und auch die Schweiz werde es zunehmend schwieriger, den Bewohnern nördlich von Frankfurt klarzumachen, warum sie ihre Ferien nicht im eigenen Alpenraum verbringen sollten, wenn sie schon in die Berge fahren wollen.

Die ÖFVW wurde dringend gebeten, doch bei den Verantwortlichen darauf hinzuwirken, dass nicht jedes Bundesland einzeln eine Werbereise in der Bundesrepublik veranstalte. Die Reisejournalisten hätten von derartigen Veranstaltungen ziemlich die Nase voll, um so mehr, als sie kaum je eine verwertbare Neuigkeit böten. Bezüglich der Schweiz befragt, erklärten die Kollegen fast übereinstimmend, sie gingen manchmal nur noch dem SVZ-Agenturchef zu Liebe, weil sie wüssten, dass dieser bei den regionalen Verkehrsdirektoren gradstehen müsse für den Erfolg einer Einladung. «Aber kommt um Gottes willen nicht mehr mit Raclette und Alphorn, wir können es nicht mehr aushalten!»

Österreich mag nicht mehr so billig sein, wie es der Ruf hatte, ganz bestimmt ist es aber preisgünstig. Essen und Trinken macht nicht nur deshalb Spass, weil so viele originelle Spezialitäten angeboten werden - teils Resultat einer Aktion «Bodenständige Speisen» - sondern wegen der sehr vernünftigen Preise. Während man in den einfacheren Gaststätten sich wirklich noch billig verpflegen kann, halten auch bekannte Erstklassbetriebe ihre Preise in Grenzen, die unter vergleichbaren bei uns liegen. Der unerhört gepflegte, zu den besten Restaurants Wiens gezählte Grill Prinz Eugen des neuen Hiltons vollenden den Genuss eines Staatsopern-Abends mit vorzüglicher Küche, tadellosem Service, einer Rose für die Dame und dem Erstaunen für den Herrn, dass er nicht mehr, um nicht zu sagen so wenig, bezahlen musste. Die Weinpreise verleiten geradezu, sich ein Schwipsel anzutrinken, und dann hat man glaub ich erst die richtige Wellenlänge, um Österreich so schön zu finden, wie es ist.

Maria Küng

Amsterdamer Hotelkrise?

Eine führende niederländische Fachzeitschrift berichtet in einem Leitartikel darüber, dass in Amsterdam verschiedene Luxushotels einen Käufer suchen. Der Grund dafür liegt eindeutig im Überangebot an Luxushotels in Amsterdam.

Die allgemeine Bettenbelegung in Amsterdam ist seit langem unbefriedigend. Sie lag 1974 bei knapp 35 Prozent und stieg 1975 auf nur 36 Prozent, weil die Aufenthaltsdauer der Gäste rückläufig ist. Bei den Luxushotels war die Lage im allgemeinen günstiger. Sie kamen 1974 auf eine durchschnittliche Bettenbelegung von 42 Prozent, die sich 1975 jedoch auf 37 Prozent verschlechterte und das, obwohl die Übernachtungen in Luxushotels noch um über 100 000 gegenüber 1974 zunahmen. Das Angebot an Fremdenzimmern der Luxusklasse hatte sich jedoch gegenüber dem Vorjahr um rund ein Viertel erhöht. Deshalb konnten die steigenden Kosten nicht mehr durch Preiserhöhungen aufgefangen werden, man musste sogar die Preise senken.

Das schwindende Vertrauen in die Amsterdamer Hotelunternehmer hängt mit diesem Missverständnis von steigenden Kosten und ungenügenden Preisen zusammen. Die Möglichkeiten der Rationalisierung sind ja gerade im Luxushotel gering, andererseits liegen die Amsterdamer Übernachtungspreise allgemein schon am zweithöchsten in Europa. Darum scheinen einige Unternehmen, die Luxushotels in Amsterdam betreiben, eher bereit, ihre Betriebe zu Preisen abzustossen, die unter ihrem normalen Verkaufswert liegen, als auszuharren und auf eine grundlegende Änderung ihrer wirtschaftlichen Lage zu hoffen.

Diese Krise in den mittleren und grösseren Betrieben hat eine Gegenentwicklung hervorgerufen - die Zahl der Kleinbetriebe in der niederländischen Hotellerie und Gastronomie nimmt wieder zu. Das Institut für Mittel- und Kleinbetriebe schliesst sogar daraus, dass man künftig damit rechnen muss, dass die Kleinbetriebe in ihrem Anteil an der Gesamtbetriebszahl Jahr für Jahr um einen halben Prozent zunehmen werden.

Südafrika intensiviert

Die Republik Südafrika rüstet sich für den Tourismus der achtziger Jahre. Umgerechnet 1,5 Milliarden Schweizerfranken wurden allein für den Ausbau der Hotellerie, des Strassennetzes sowie für die Anlage neuer Raststätten, Campingplätze und Yachthäfen investiert. Mit jährlich rund 750 000 ausländischen Gästen (bis 1980 soll die Million-Schallmauer durchstossen werden) ist der südafrikanische Fremdenverkehr heute schon ein wichtiger Devisenbringer in der Kap-Republik.

Ahornblätter

Probleme bei Kanadas Holiday Inns

Die etwas flauere Geschäftslage kanadischer Hotels erfasst mitunter auch ihre Häuser im Ausland. Das veranlasste nun die Commonwealth Holiday Inns of Canada zu dem Entschluss, ihre Häuser auf den karibischen Inseln zu verkaufen. Das Unternehmen erwähnt, dass die Hotels in Antigua, Grenada, Barbados und St. Lucia seit geraumer Zeit keinen Reingewinn abwarfen. Der Verlust wird mit 3 500 000 Dollar abgeschrieben. Die Commonwealth Holiday Inns of Canada besitzen ausserhalb des Landes noch Hotels in Grossbritannien und in den Vereinigten Staaten. Aktien der Commonwealth Holiday Inns of Canada, die 1969 bis auf über 16 Dollar geklettert waren, rutschten in diesem Jahr unter 3 Dollar.

Sorgen der Kanadier

So viele Hotels wurden im Laufe der letzten Jahre in Kanada eröffnet, dass der Boom - besonders in grösseren Städten - die Prosperität mancher Unternehmen gefährdet. Dazu kommt noch ein starkes Absinken der amerikanischen Besucher: weil Kanadas Dollar kostspieliger als sein US-Vetter und die Preise in Kanada oft bedeutend höher liegen als im südlichen Nachbarland. Ausserdem hielten die 200-Jahr-Feiern der Vereinigten Staaten nicht wenige Yankes von Kanada-Reisen ab. Der Präsident der Hotel Association of Canada wies in einer Rede in Winnipeg darauf hin, dass der Zustrom der Touristen im laufenden Jahr um 15 bis 20 Prozent abnahm.

Da das Reisen in den Vereinigten Staaten seit einiger Zeit preiswerter als in Kanada ist, weist hingegen die Zahl der kanadischen Touristen im südlichen Nachbarland eine eindrucksvolle Zunahme auf, die 30 Prozent übersteigen mag. Gross sind auch die Lockungen einer Engländerreise. Das billige Pfund hat magische Wirkung.

Lob für Swiss Travel Invention

The Sunday Sun, die einzige Sonntagszeitung der zweieinhalb Millionenstadt, am Ontariosee, fand für die kürzlich lancierte Swiss Travel Invention Worte des hohen Lobes. Das kanadische Blatt, das eine Auflage von mehr als 250 000 hat, bezeichnet die Swiss Travel Invention als das beste derartige Angebot. Es sei wunderbar, da es dem Touristen ermöglicht, ohne Unterkunftsorgen die Schweiz zu bereisen. Ein Einwand nur - der Hotel-Voucher-Plan enthalte nicht genügend Häuser der niedersten Preiskategorie.

Die Wildnis lockt

White Fox Inn, kürzlich in der arktischen Siedlung Sachs Harbour eröffnet - über 400 Meilen nördlich des Polarkreises - ist wohl das nördlichste gelegene Hotel in Nordamerika. Wegen der hohen Transportkosten sind die Preise entsprechend hoch. Ein Zimmer kostet 50 Dollar je Nacht; Mahlzeiten rund 10 Dollar. Von Inuvik aus fliegt Northwest Airlines nach Sachs Harbour, Touristen, die einmal «etwas anderes» wünschen, fliegen immer häufiger zur kanadischen Arktis.

Jubiläumsfeiern, wie sie der Gast liebt

Im Royal York in Toronto stand die Zeit still. Das Hotel - weithin bekannt wegen der trefflichen Küche - servierte köstliche Mahlzeiten zu höchst ungewöhnlichen Preisen. Das reichhaltige Frühstück kostete bloss 32 Cents. Das Mittagmahl und Abendessen wurde für bloss 89 Cents serviert.

Die Canadian Pacific Hotels feierten den 90. Geburtstag. Die älteste Hoteltette des zweitgrössten Landes der Erde tat dies in all ihren Häusern zum gleichen Preis wie Anno 1886.

Der Kanada-Tourismus aus der Schweiz

Für den kanadischen Fremdenverkehr gewinnt der europäische Kontinent immer grössere Bedeutung. Und umgekehrt interessieren sich immer mehr Europäer für einen Besuch im zweitgrössten Land dieser Erde. Der kanadische Fremdenverkehr hat seit einigen Jahren erkannt, dass der europäische Gast wirtschaftlich von beachtlicher Bedeutung ist. Die Europäer wollen in Kanada all die Dinge des Lebens finden, die in der alten Welt immer seltener werden.

Die Entwicklung des Reiseverkehrs von Europa nach Kanada ist am Beispiel der Schweiz gut abzulesen. Kamen im Jahre 1974 insgesamt 22 585 Schweizer nach Kanada, so waren es im vergangenen Jahr bereits 28 418, eine Steigerung um 9,1 Prozent. Dieser Trend setzt sich auch in diesem Jahr fort. Dem Kanadischen Fremdenverkehrsamt in Frankfurt, das auch für die deutschsprachige Schweiz zuständig ist, liegen jetzt die Zahlen aus dem ersten Halbjahr vor. Aus ihnen ist zu ersehen, dass von Januar bis Ende Juni 1981 Prozent mehr Schweizer nach Kanada kamen als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Um es mit konkreten Zahlen zu sagen, 12 782 Schweizer besuchten im ersten Halbjahr 1976 Kanada.

Österreich

Wir müssen Ihr Österreich-Bild korrigieren.

Plötzlich gibt es da junge Theatergruppen, die provokieren und trotzdem Erfolg haben. Malen die unbekannt sind, obwohl sie noch leben. Autoren, die nicht erst ins Ausland gehen müssen, damit man ihre Stücke spielt. Und aber Wien noch eine ganze Reihe anderer Städte, in denen sich was tut. Schauspiel.

Wer nur die Berge kennt, kennt zu wenig.

Kupon

Zum Beispiel: «Musik im Schloß» 5 Tage Schweiz mit 4 Aufschüben von der Schweizer Schloßkonzerte ab DM 190,- (Gästner-Fritsch - Musikklub). Schicken Sie uns den Kupon. Sie erhalten noch weitere Vorschläge. Österreichische Fremdenverkehrswerbung.

6 Frankfurt/Main, Rollinstraße 12, Tel. (069) 29 36 73

8000 Zürich, Bahnhofsstrasse 7, Tel. (011) 23 66 88

Austria Informations, A-1010 Wien, Josefstädter Str. 122, Tel. (22 2) 52 59 60

Ihr Name: _____

Ihre Adresse: _____

Nach Ausfüllung Airlines und Ihre Reisebüro Notizen Sie gerne.

Ein Beispiel aus der in Zwei- und Einfarbensets erschienenen Inseratenserie, die in Deutschland mit dem Preis der «Silbernen Reisekutsche» ausgezeichnet wurde. Für die gesamte Kampagne 1975 unter dem Titel «Zum Glück gibt's Österreich» erhielt die ÖFVW den österreichischen Staatspreis für beispielhafte Leistung der Werbung im Dienste der Wirtschaft

«Gasthaus Schweiz»

Rückblick auf eine vielbeachtete Ausstellung

Gegen 20 000 Personen haben im Zürcher Helmhaus die Ausstellung «Gasthaus Schweiz» besucht. Die anregende Schau wurde von der Präsidialabteilung der Stadt Zürich gestaltet. Der Titel «Gasthaus Schweiz» ist durchaus wörtlich zu verstehen, wurden doch die Ausstellungsräume des altehrwürdigen Helmhauses in ein einziges grosses Hotel umgestaltet. Da war eine üppig dekorierte Table d'hôte aus einem der legendären alten Schweizer Grandhotels zu bewundern, da gab es auch eine alte Réception mit schweren Massivholzmöbeln. Ein behäbiges Hotelzimmer, dessen einzige sanitäre Einrichtung aus einem Wasserbecken und einem Krug bestand, erinnerte die Besucher daran, dass eigenes Bad und fliessendes Kalt- und Warmwasser Erfindungen der letzten Jahrzehnte sind. Reiches Bildmaterial aus allen

Nicht zuletzt könnten wir uns ohne den Tourismus, dessen geistige Grundlagen sie geschaffen haben, nicht unseres heutigen Wohlstandes erfreuen. Während Jahrzehnten haben wir es für völlig selbstverständlich gehalten, dass die Schweiz bevorzugtes Reiseland in Europa war und unsere Handelsbilanz sich dank den Touristendevisen immer wieder ausgleichen liess. Heute, da die weltweite Rezession diese schöne Zu-

Im Zürcher Helmhaus fand im vergangenen Sommer die Ausstellung «Gasthaus Schweiz» statt.

In solchen Palästen traf sich einst die Crème Europas. Die Ausstellung «Gasthaus Schweiz» zeigte Dokumente aus allen Epochen unserer Tourismus-Geschichte.



Epochen des Tourismus dokumentierte, dass die Schweiz seit rund 300 Jahren Reiseziel von Besuchern aus allen Windrichtungen ist.

Stadtpräsident Sigmund Widmer sagt in seinem Geleitwort im Ausstellungsprogramm: «Hätten Lord Byron und Goethe, Felix Mendelssohn, Jean-Jacques Rousseau, Mark Twain und all die andern nicht die Schweiz bereist und sich lobend oder kritisch, jedoch immer interessiert darüber geäussert, unser Land sähe heute anders aus.

Im Land des Tourismus darf auch Alpinismus und Wintersport nicht unerwähnt bleiben. Skis und Schneeschuhe aus der Steinzeit des Wintersports im Hintergrund.

So hat man anno dazumal in guten Hotels gefast, selbst der Leuchter ist stielch!

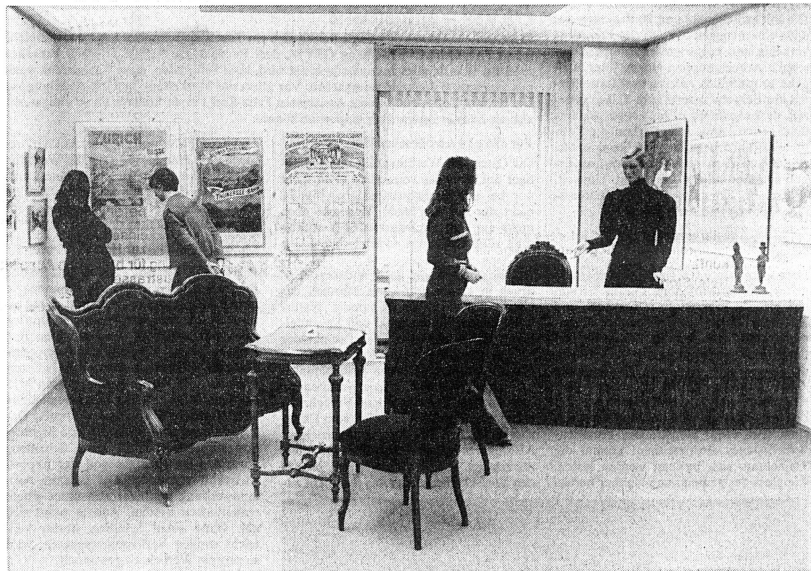


versicht etwas ins Wanken gebracht hat und so manches Hotelbett unbesetzt bleibt, ist die Rückerinnerung an die Anfänge unseres Fremdenverkehrs besonders aktuell.»

Von Andersen bis Lenin

Fast alles, was in den letzten 200 Jahren Rang und Namen hatte, figuriert im Gästebuch des «Gasthauses Schweiz», Hans Christian Andersen, Lenin, Churchill haben sich in unserm Land aufgehalten genau so wie Roosevelt, Schopenhauer oder Königin Viktoria von England. Ganz zu schweigen von all den Berühmtheiten aus unsern Tagen, welche regelmässig in der Schweiz zu Besuch sind.

Die geschickt gestaltete Ausstellung zeigte im Foyer im ersten Stockwerk des Helmhauses die Pioniere der Erforschung der Alpen, zu denen übrigens viele Schweizer gehörten. Die drei weiteren Ausstellungsräume waren den prominenten Vorläufern des Tourismus aus dem 15. bis 17. Jahrhundert, den eigentlichen Entdeckern des Reisens und schliesslich der grossen Gruppe von Musikern und Komponisten gewidmet, die unser Land bereisten. Im oberen Stock wurden die Anfänge des Gruppentourismus, der zum heutigen Massentourismus geführt hat, mit zeitgenössischen Dokumenten dargestellt. Der chronologische Schlusspunkt der Ausstellung bildete die Zeit vom Ende des letzten Jahrhunderts bis zum Ersten Weltkrieg. Auch eine Schau über die



Reception eines gutbürgerlichen Hotels, im Hintergrund alte Tourismus-Plakate.

Die Ausstellung zeigte eine grosse Zahl alter Plakate, die man heute im Zeichen der Nostalgie wieder bewundert.

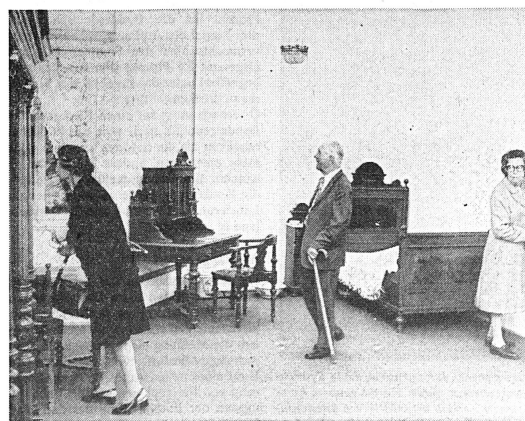


Anfänge und die goldenen Jahre des Alpinismus fehlte nicht; als Magnet erwies sich das Kleinkino, in dem alte touristische Filme gezeigt wurden.

Ein Engländer gab die Anregung

Die Anregung zur vielbeachteten Ausstellung gab das Buch «Travellers in Switzerland» des Engländers G. R. de Beer, eines begeisterten Alpinisten. Die Antologie entstand während des letzten Weltkrieges in London und verzeichnet alle prominenten Schweiz-Reisenden von 941 (!) bis 1945 und beschreibt summarisch, wer sie sind und was sie in unserm Land gemacht haben. Reisen um des Reisens willen, das zeigte die Ausstellung in Zürich deutlich, ist eine Entdeckung der Menschen des 18. Jahrhunderts. Vorausgegangen war die systematische Erforschung der Natur und namentlich der unberührten und unzugänglichen Bergwelt der Alpen. Kein Wunder also, dass die Wiege des Tourismus in dem mit Naturschönheiten reich gesegneten Alpenland Schweiz lag.

Text: Werner Catrina
Bild: Walter Schmid (Comet)



Grosses Interesse für die alten Hotel-Einrichtungen. Hier wird ein Schlafzimmer begutachtet.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Tessin

Restaurationskette mit verschiedenen Erstklassbetrieben.
Durch unverhofftes Erkranken unseres langjährigen Mitarbeiters und Küchenchefs suchen wir in Jahresstelle zu sofortigem oder baldmöglichem Eintritt einen vollen Ersatz als verantwortlichen, Initiativen

Küchenchef/Manager

Ihm untersteht die Einkaufskontrolle, die Organisation für Bankett- und Restaurantservice. Menüplanung/Kalkulation für alle Betriebe sowie Betreuung der Produktionsküche. Gewünscht wird gepflegter Service, geschickte Führung der Brigaden und die fachliche Ausbildung der Lehrlinge sowie persönliche Vorstellung.

Wollen Sie unser Mitarbeiter werden, so freuen wir uns auf Ihre Unterlagen und erwarten gerne Ihre Zusage unter Chiffre 7574 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel
Storchen
Schönenwerd

Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir in Jahresstelle erfahrene, an selbständiges Arbeiten gewohnte

Hotel-Sekretärin

Ferner benötigen wir folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Koch Kellner Serviertochter Hausmädchen Hausbursche

Interessentinnen und Interessenten bitten wir um ihren Anruf. Wir geben gerne nähere Auskunft.

Hotel Storchen
5012 Schönenwerd
Tel. (064) 41 47 47, zwischen 8-14 und 18-21 Uhr.

Storchen-Grill • Storchen-Snack • Bar-Dancing • Kegler-Pic
Säle für 8-300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Parkplätze
R.M. Dönni

Hotel Bristol Saas Fee

sucht für die Wintersaison

1 Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an die Direktion. Telefon (028) 4 84 34
7525

Bad Sandi Ragaz Hotel

Modernes 100-Betten-Hotel mit Restaurant sucht in Jahres- oder Saisonstelle mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter oder Kellner

(versiert im A-la-carte-Service)

Zimmermädchen Buffetbursche oder -tochter Saaltochter Saalkellner

Nur Schweizer oder Jahresaufenthalter wollen sich melden bei C. Sandi, 7310 Bad Ragaz, Telefon (085) 9 17 56.
7646

Atlantis Hotel Zürich

Döltschweg 234, 8055 Zürich
Telefon 01 35 00 00



Wir suchen in Jahresstellen für sofort oder nach Übereinkunft

Sales- und Reservations-Sekretärin

möglichst mit Handelsschule oder KV-Abschluss. Praxis an der Réception.
Bewerberinnen mit Aufenthalt in USA oder GB bevorzugt.

Office-Gouvernante oder Steward

Es wollen sich bitte nur erfahrene Bewerber(innen) melden, welche unseren Angestellten mit Takt, Autorität und Einfühlungsvermögen vorstehen könnten.

Ihre schriftliche Offerte richten Sie bitte an unseren Personalchef Herrn Th. Camenzind, Döltschweg 234, 8055 Zürich.
7522

Melden Sie uns freie Kochlehrstellen, damit wir Ihnen Bewerber-Adressen vermitteln können.

Betrieb _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

Bitte einreichen an
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung,
Monbijoustrasse 31,
3001 Bern, Tel. 031/25 72 22

Nach langjähriger Tätigkeit übernimmt unser Küchenchef einen eigenen Betrieb; wir suchen daher einen jungen, initiativen à-la-carte-kundigen und fachkundigen

Küchenchef

in Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten sind zu richten an

Hotel-Restaurant Fontana,
2513 Twann, Bielersee,
Tel. (032) 85 18 85
(Donnerstag geschlossen).
7549

Central Seehof
STIFLER HOTELS DAVOS
Davos

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Loge: **Chef de réception**
(Schweizer bevorzugt. Sprachenkenntnisse. Es kommen nur charakterlich einwandfreie Bewerber in Frage.)

Nachtportier
(per sofort)

Service: **Chef de rang**
Commis de rang

Küche: **Chef de partie**
(Schweizer bevorzugt)

Wir bitten Sie, die Offerten an Hotel Seehof, 7260 Davos Dorf, zu richten.
7673

Hotel- Restaurant Eden au Lac Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft für unser renommiertes französisches Restaurant
versierten

Chef de rang

Wir offerieren den Leistungen entsprechenden Lohn, Fünftagewoche sowie auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (bei Ausländern Ausweis C oder B erforderlich) sind an die Direktion zu richten.

Hotel Eden au Lac,
Utoquai 45, 8023 Zürich,
Tel. (01) 47 94 04.
7515



EUROTEL ANTWERPEN

350 Zimmer
2 Restaurants
Bankettmöglichkeiten für 500 Personen
sucht ab sofort

Küchenchef und einen Chef garde-manger

Wir verlangen:
Erfahrung in grossen Hotels;
Fähigkeit, eine wichtige Brigade zu führen;
Organisationssinn;
Erfahrung in der Zubereitung von kalten und warmen Buffets;
Idealalter 35 bis 45 Jahre.

Interessenten werden gebeten, ihre Offerte mit Foto und Lebenslauf zu richten an:

EUROTEL Antwerpen
Herrn P. Vogt
Copernicuslaan 2
B-2000 Antwerpen
7054

Hotel Chesa Grischuna

7250 Klosters

Wir suchen per sofort für unser rustikales Restaurant in lange Wintersaison (bei Zufriedenheit Jahresstelle) freundliche, fachkundige

Restaurationstochter

im weiteren für unsere Taverne (Kegelbahnen) eine erfahrene, zur selbständigen Führung geeignete

Serviertochter

sowie für die bestbekannte Chesa-Bar eine fachkundige

Barmaid

(evtl. Barman)

Wir stellen uns eine gut präsentierende, sprachkundige, im Umgang mit internationalem Publikum gewohnte Mitarbeiterin vor.

Offerten mit neuzetlichem Foto an Hans Güler, Telefon (083) 4 22 22.
7643

Wir suchen per 1. Februar 1977 für unsere Betriebe in Uster ZH tüchtige und einsatzfreudige Mitarbeiter:

Réceptionistin Barmaid Chef de rang Serviertochter Grillkoch Commis de cuisine Hilfskoch

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

REBER ORGANISATION
Zürichstrasse 7, 8610 Uster
Telefon (01) 79 70 40

7557

Gesucht per sofort nach **Lugano** in Jahresstelle tüchtiger

Etagenportier (Hotelportier)

Offerten an Hotel Walter au Lac

7652

Suvretta House CH-7500 St. Moritz

Hotel allerersten Ranges sucht einen

Barkellner

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion erbeten.

7539



Hotel allerersten Ranges sucht in Jahresstelle einen erfahrenen

Empfangssekretär

zur Bedienung der NCR 42 und für die Mithilfe am Empfang, dem Aufstiegsmöglichkeiten geboten werden können. Schweizer Bewerber richten ihre Offerten, mit Foto und Angabe der Gehaltsansprüche, an die Direktion.

7429

Küchenchef als Verkaufsberater für Gastgewerbe-Apparate

Wir bauen unseren Bereich «Spezialapparate und -maschinen für das Gastgewerbe» aus. Dazu benötigen wir einen aus erstklassigen Betrieben stammenden, dynamischen und kontaktfreudigen Küchenchef. Erfahrung im Verkauf ist weniger wichtig als solides fachliches Können und ein ausgereiftes Persönlichkeitsbild.

Der neue Verkaufsberater wird in verschiedenen Gebieten der deutschsprachigen Schweiz eingesetzt werden, so dass sein Wohnort unwichtig ist. Einem einsatzfreudigen Fachmann bietet sich eine ausbaufähige Aufgabe mit Entwicklungsmöglichkeiten. Wir bieten Fixum und Erfolgsbeteiligung (natürlich plus Auto- und Reisespesen), nebst grosszügigen Sozialleistungen. Eintritt: März/April 1977.

Wenn Sie noch mehr wissen wollen, dann erreichen Sie uns telefonisch über (055) 27 68 33, int. 40. Die eigentliche Bewerbung (mit handschriftlichem Lebenslauf und Bild) adressieren Sie bitte an



TURMIX AG JONA
Postfach, 8640 Rapperswil

7651

In unseren lebhaften Dancing- und Barbetrieb (120 Plätze) suchen wir eine tüchtige

Barmaid

mit gutem Kontakt zu ihren Gästen. Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima bei selbständiger Arbeitsweise, geregelter Freizeit und ein Ihrem wichtigen Posten entsprechendes Salär.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
P. Horneck
DANCING «GOLDEN KEY»
Bahnhofstrasse 35
9470 BUCHS/SG
Tel. (085) 6 53 23

P 33-2478



Gesucht

Commis de cuisine

oder

Entremettier

für die Wintersaison.

Zuschriften an C. Conrad,
Spezialitätenrestaurant, Hotel Post, 7275 Davos Frauenkirch.

OFA 132.141.039

Gesucht für Wintersaison saubere, ehrliche

Barmaid

für unsere neue Hausbar.

Schriftliche Anmeldung mit Lohnangabe an:

Club Hotel Quadratscha
7503 Samedan
Herr U. Tgettel
Telefon (082) 6 42 57

7657

Wir suchen per sofort bis Ende Januar 1977

Hilfe für Küche und Haus

A. Flückiger
Gasthaus Krone
8193 Eglistal
Telefon (01) 96 31 04

7642



sucht auf
20. Dezember

Buffet- tochter Küchen- mädchen

Offerten erbeten
oder

Tel. (093) 35 19 04

7635

Hôtel important du nord vaudois cherche à partir du 20 décembre

cuisinier femme de chambre lingère secrétaire serveuse commis de salle

Faire offres sous chiffre 7675 à l'Hôtel Revue, 3001 Berne, ou téléphoner au no (021) 97 21 63.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende flinke, versierte Arbeitskräfte:

Chef de service (für Dancing)

Barmaid Barmaid-Aushilfe Buffetdame

(für Dancing)

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

Interessenten melden sich persönlich oder schriftlich mit den üblichen Unterlagen bei

Fam. F. Knüsel-Zraggen
Rest. Bar-Dancing
Kollermühle
6300 Zug
Tel. (042) 21 00 60

P 25-12561



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir nach Vereinbarung

Buffettochter Hausmädchen

(für Hotel und Zimmer)

Serviertochter Kellner Koch Hilfskoch Chef de garde Haus- und Küchenburschen evtl. Ehepaar

Ausländer nur mit Bewilligung B.

Zuschriften oder Telefon
(057) 5 11 64, an: Fam. Blender-Flüeler, 5620 Bremgarten.

OFA 109.115.092



Lenzerheide

Grand Hotel Kurhaus

Infolge Absage dringend gesucht für Wintersaison 1976/77

1 Chef saucier

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen oder Ihren Telefonanruf für nähere Auskunft.

Familie R. Poltera
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 11 34

7649

Restaurant Linde Stettlen bei Bern

sucht nach Vereinbarung

Serviertochter oder Kellner

Erfahrung im Speiseservice erwünscht. Mittwoch Ruhetag.

Fam. F. Maurer, Tel. (031) 51 40 06.

OFA 118.134.410

Hotel Restaurant Bären Brien/BO

sucht für die Wintersaison, evtl. Jahresstelle

Kellner oder Serviertochter

für Restaurant.

Offerten an A. Berthod, Chalet Berill, 3818 Grindelwald, Tel. (036) 51 18 25.

7655

Gesucht in kleineres, sehr schönes

Erstklasshotel

im Unterengadin

Sekretärin oder Sekretär Koch oder Köchin Praktikantin

Offerten an
Hotel Paradises, 7551 Fetan
Tel. (084) 9 13 25

7571

Dancing Safari Chur

Gesucht nach Übereinkunft

Barmaid/ Serviertochter

Kurze, geregelte Arbeitszeit, gute Verdienstmöglichkeiten.

Anfragen an:

A. Meli
Dancing Safari
7000 Chur
Telefon (081) 22 15 55

7526

Hotel Arc-en-ciel Gstaad

sucht

Pizzaiolo

für sofort oder nach Übereinkunft.
Familie H. Matti-Perreten
Telefon (030) 4 29 33

7644

Nach



für lange Wintersaison gesucht

Hotelpraktikantin oder Tournante

Service und Büro

Restaurationstochter oder Kellner Saaltöchter oder Kellner Barmaid

Offerten an Familie Supersaxo, Hotel Dom, 3906 Saas-Fee.

7641

Hôtel «Le Richemond» 1201 Genève

case postale 684
cherche pour entrée immédiate ou à convenir

commis de cuisine

Faire offres complètes au bureau du personnel.

7454

Engelberg

Wir suchen für die Wintersaison 1976/77

2 Serviertöchter

für unser Speiserestaurant
sowie

1 Zimmermädchen

Auf Wunsch Ganzjahresstelle.

Anfragen ab 18 Uhr an:
Frau Egli
Hotel Shop, 6390 Engelberg
Telefon (041) 94 16 74

7656

Wir suchen für Wintersaison oder in Jahresstelle in unser neues Hotel

2 Servier- und Saaltöchter

für sofort oder nach Übereinkunft.
Zeitgemässe Arbeitsbedingungen, Fixlohn.

Bitte bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen oder telefonisch bei der Direktion des
Kurhotels Valens, 7311 Valens,
Telefon (085) 9 24 94.

7330



Zum Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch:

Buffettochter

(Schweizerin) oder Buffetbursche
sowie noch einige

Serviertöchter

(Schweizerinnen)
Eintritt bis am 22. Dezember 1976 möglich.

Offerten mit den üblichen Personalien sind
telefonisch zu richten an:

Bergrestaurants Jakobshorn, Herrn P. Melerhans, Gerant, 7270 Davos Platz, Telefon
(083) 3 70 04 oder (083) 3 70 05.

OFA 132.139.499

Neueröffnung

Am Starnberger See wird demnächst ein 160-Betten-Erstklasshotel mit Grill, Restaurant, Garten-Terrassen eröffnet.

Wir suchen zu sofortigem Eintritt einen dynamischen, erstklassigen

Küchenchef

(Deutscher bevorzugt)

Für diese anspruchsvolle Tätigkeit erwarten wir einen bestaunswürdigen Fachmann, der das Niveau der Küche zur absoluten Spitze bringen kann.

Ihre Offerte mit Unterlagen erwartet:

Dieter G. Küppers
Lazarettstrasse 35/VI
D-8 München 19

7598

Wollen Sie Ihr Führungs- und Organisationstalent unter Beweis stellen?

Für ein Initiatives

Pächterehepaar

mit erfolgreicher Führungspraxis stellt die Übernahme eines vielseitigen

Hotel-/Restaurantbetriebs

mit Dancing, Bar und Saal eine anspruchsvolle Aufgabe dar.

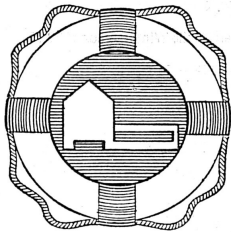
Für gute Verdienstmöglichkeiten sorgt nebst Ihrem persönlichen Einsatz der bewährte Betrieb mit guter und zukunftsreicher Verkehrslage im Raum Innerschweiz.

Übernahme nach Übereinkunft. Als Fach-Treuhandstelle leiten wir qualifizierte Bewerbungen an den Vermieter weiter und garantieren für strenge Diskretion.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Treuhandstelle SHV AG
Abteilung Betriebsberatung
Habsburgstrasse 9
8037 Zürich
Telefon (01) 44 06 77

7597



Seehus Stäfa am Zürichsee

sucht für 1977, Start Anfang März oder nach Vereinbarung, in Saison- oder Jahresstellen

Chef de cuisine Sous-chef/Chef de partie

Diese Herren sollten Auslandserfahrungen (Frankreich) haben und die nouvelle cuisine sollte ihnen nicht fremd sein.

Im weiteren suchen wir

Pâtissier 2 Commis de cuisine Buffetfräulein Lehrling Service Praktikanten Service Hausburschen

Offerten an
H. Rudolph
Restaurant Seehus, Stäfa
8712 Stäfa/Zürichsee
Telefon (01) 926 23 03

7609

Hotel Romazzino Porto Cervo (Costa Smeralda) Sardegna/Italia

cerca per stagione estiva 1977

capi servizi e personale qualificato per tutti i reparti

Offerte a: Rank Hotels S. p. A.,
Via Anastasio II, I-0165 Roma.

7594

One of the largest hotel chains in the world continues to expand. Early 1977, the first two Ramada Hotels will open in the Middle East - in Abu Dhabi and in Bahrain.

If you look for advancement of your career in one of our 700 hotels worldwide and extraordinary salary, we wait for your application for one of the above first class hotels as:

Sous-chef Saucier Pâtissier Chef de partie

for start January/February 1977.

We expect good professional qualifications, dependability, enthusiasm for your profession as well as skills to train your fellow workers, in order to cope with the many challenges of openings. Besides your taxfree salary we supply you with living quarters, meals, a yearly free trip home and many other extras.

Please send your application with curriculum vitae, photo and copies of references to:

Ramada SA
Chaussee de Charleroi 40
B-1060 Brussels, Belgium

7672

Wagons-Lits sucht

Liegewagenbegleiter

für die Betreuung der Reisenden in den Liegewagen nach Rom, Wien, Brüssel usw.

Ihre Arbeit: Empfang, Einweisung, Betreuung und Bewirtung der Reisenden, Abwicklung von Grenz- und Zollformalitäten, Überwachung der Wagen.

Sie sind: - mindestens 20 Jahre alt
- sprachgewandt (deutsch, französisch, italienisch)
- kontakt- und reisebegeistert
- an selbständige, verantwortungsvolle Arbeit gewöhnt.

Wir bieten: gute Entlohnung mit Umsatzbeteiligung, fortschrittliche Sozialleistungen, Aufstiegsmöglichkeiten.

Wenn Sie sich für diese Arbeit interessieren, schreiben Sie uns:

Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme
Herrn F. Eckert, Centralbahnplatz 7, 4002 Basel.

7632

Gesucht tüchtige

Serviertochter

besonders für Speiseservice.

J. Aregger
Hotel Restaurant Bänklialp
6390 Engelberg, Telefon (041) 94 12 72

7637



Schweizer Hotelier-Verein

Jeweils im Frühling und im Herbst betreiben wir während je 5 bis 6 Wochen unsere

Schulhotels SHV

in welchen Hotelfachassistentinnen Richtung Hauswirtschaft, Servicelehrtöchter und Kellnerlehrlinge ausgebildet werden.

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einem dieser Schulhotels als

Fachlehrer(in)

für die Servicefachklassen oder als

Fachlehrerin

für die Hotelfachassistentinnen zu unterrichten?

Wir erwarten:

- ausgezeichnete Fachkenntnisse,
- einiges pädagogisches Geschick,
- gute Umgangsformen,
- Verständnis für die Probleme junger Menschen.

Wir bieten:

- zeitgemässe Arbeits- und Anstellungsbedingungen,
- Vorbereitung auf die Lehrtätigkeit in Form eines Methodik-Kurses,
- Selbständigkeit,
- freundliche Arbeitsatmosphäre.

Bitte senden Sie uns doch Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen in den nächsten Tagen zu. Wir werden Sie dann zu einem ersten Gespräch unter vier Augen einladen.

Schweizer Hotelier-Verein, Hr. B. Krippendorf, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern.

7639



Lausanne - Ouchy

Pour l'ouverture prochaine de l'hôtel Aulac à Ouchy, nous cherchons encore les collaborateurs suivants:

chef de cuisine chef de partie commis de cuisine garçon de cuisine apprentie d'hôtel portier de nuit remplaçant portier de nuit dame ou garçon de buffet sommeliers lingères femmes de chambre garçons d'office

Faire offre à la direction avec copies de certificats, curriculum vitae et photo. Entrée en service le 17 janvier 1977, pour ouverture de l'hôtel au 1er février 1977.

Hôtel Aulac
Case postale 160
1000 Lausanne 6 Ouchy

7604



Kriens

Wir suchen für lange Sommersaison, evtl. in Jahresstellen,

3 Restaurationstöchter 2 Buffet-/Haustöchter

Eintritt Januar/Februar 1977 oder nach Übereinkunft.

Anfragen sind erbeten an:

Familie Zibung-Ziegler, Hotel Sonnenberg,
6010 Luzern/Kriens
Telefon (041) 22 26 33

7634

Für ein modernes alkoholfreies Restaurant mit Hotel im Zürcher Oberland suchen wir nach Übereinkunft jüngeres, initiatives, aufgeschlossenes

Geranten-Ehepaar

mit viel Verständnis für die Gäste.

Vorausgesetzt werden fundierte, fachliche und praktische Erfahrungen im Gastgewerbe (Personal- und Betriebsführung, Kalkulation, Einkauf, Kontrolle usw.) sowie organisatorische Fähigkeiten und kaufmännische Kenntnisse.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, eine weitgehend selbständige Tätigkeit und eine moderne 4-Zimmer-Wohnung.

Interessenten richten ihre Offerte bitte unter Chiffre 7636 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht für Wintersaison
18. 12. bis Ostern

Barmaid oder Barman

(evtl. auch Anfänger)

für Hotelbar mit internationaler Kundschaft sowie

1 Saaltöchter oder Saalkellner

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an

Familie P. von Allmen
Hotel Alpenrose, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 32 16

7638

Gesucht

versierte Haus-/ Buffettöchter

nach Winterthur.
Mit Erfahrung im Alkoholausschank und kleineren Kochkenntnissen.

Tel. (052) 22 54 44 ab 13 Uhr.

7613

Einkaufs-Chef

für Gastgewerbe-Organisation

Wir sind eine Gruppe mit Hotels und Restaurants in der ganzen Schweiz. Für unseren Zentraleinkauf in Zürich suchen wir einen neuen Chef-Einkäufer.

Unsere zukünftigen Einkaufs-Chef könnten wir uns vorstellen mit einer gastgewerblichen Ausbildung und sehr guten kaufmännischen Kenntnissen oder mit einer kaufmännischen Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe.

Die Anforderungen in Stichworten: Fähigkeit konzernweit zu denken, Blick fürs Wesentliche, technisches Flair, gute Französischkenntnisse, angenehme Umgangsformen.

Aufgaben:

Führen und organisieren des zentralen Einkaufs. Kontrollieren der Waren- und Betriebskosten, überwachen der Betriebsbereitschaft von Maschinen und Einrichtungen, prüfen von neuen Verfahren und Produkten, koordinieren und informieren dieser Belange gegenüber den Betrieben.

Interessenten wenden sich bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 44-68605 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Für die Betreuung sowie den Ausbau unserer Grossküchenkundschaft suchen wir

2 Aussendienst-Mitarbeiter

Gebiet:

- Grossraum Zürich-Baden
- Kanton Graubünden

Anforderungen:

Integrität, Einsatzfreudigkeit, nach Möglichkeit Erfahrung mit genannter Kundengruppe.

Eintritt:

Sofort oder nach Vereinbarung.

Angebot:

Entwicklungsfähige Position in stark expandierendem Unternehmen der Lebensmittelbranche. Starke Verkaufsunterstützung. Fixum und Provision. Auf Wunsch Firmenwagen.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an
Supro Nahrungsmittel AG, 9013 St. Gallen
Walenbühlstrasse 21, Tel. (071) 28 30 30.
P 33-3116

Sind Sie ein jüngerer Ehepaar? Hätten Sie Freude, einem gepflegten und attraktiven Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Bern als

Geranten-Ehepaar

vorzustehen?

Wenn Sie bereit sind, Verantwortung zu tragen, gute Umgangsformen mitbringen, im Besitz des Fähigkeitsausweises sind, und über das erforderliche fachliche Rüstzeug verfügen, dann richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Fotos und Referenzen unter Chiffre H 901816 an Publicitas, 3001 Bern.

Vulpera Hotels Vulpera/Engadin

sucht für kommende Sommersaison

Hoteldirektoren

für Ihre Hotels Waldhaus und Schweizerhof. Interessante Arbeitsbedingungen, junge Teams.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:
Waldhaus Vulpera AG,
7552 Vulpera
Tel. (084) 9 11 04

Fisch-Spezialitätenrestaurant Aarebrücke, Stilli/Brugg

sucht auf sofort

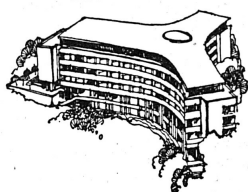
Serviertochter (evtl. Anfängerin)

Buffettöchter (evtl. Anfängerinnen)

Hotelpraktikantin Zimmer-/Hausmädchen Küchenmädchen oder -bursche

Ihre Offerte erwartet uns zurzeit bei
Misteli Oswald
Bruchstrasse 57
6003 Luzern

Atlantis Hotel Zürich



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle jüngere

Etagegouvernante

Bevorzugt absolvierte Lehre SHV.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an unseren Personalchef,
Herrn Th. Camenzind,
Döltschweg 234,
8055 Zürich.

Les Restaurants du Glacier des Diablerets 3000 m

(Restaurant panoramique, chambres) 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

Hotel Helmhaus in Zürich

Schiffände 30
(beim Bellevue)
neuzugleich renoviert
55 Betten

sucht

erste(n) Angestellte(n) für Empfang und Sekretariat

Eintritt per 1.1.1977 oder früher nach Übereinkunft. Schriftliche Bewerbungen für diesen vielseitigen Vertrauensposten mit Saläransprüchen erbitten wir an:
Fr. A. Güler, Dir.,
Hotel Helmhaus, Zürich.

Hotel - Restaurant - Bar - Dancing

am Vierwaldstättersee sucht nach Übereinkunft eine tüchtige weibliche

Aide du patron

in Jahresstelle

Offerten unter Chiffre 7498 mit Foto und Lohnansprüchen an Hotel-Revue, 3001 Bern

Rest. Salmen

5610 Wohlen

sucht

Serviertochter

für Speiseservice. Sehr gute Arbeitszeit und sehr guter Verdienst.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns:
Telefon (057) 6 41 33
Fam. Arnold

Wengen

Für unser kleines Hotel (30 Betten) suchen wir

Fräulein für Saalservice

auch Anfängerin

Kochvolontärin Küchenhilfe Kochlehrtochter

Frühling 1977

Bitte melden Sie sich bei
Fam. P. Zobrist
Hotel Eden
3823 Wengen
Tel. (036) 55 16 34

L'Auberge d'Hauterive

cherche pour entrée immédiate

un sommelier

avec expérience pour sa routine. Salaire très intéressant.

Tél. (038) 33 17 98,
Hauterive/Neuchâtel.

Restaurant Schwert 4800 Zofingen

Gesucht per sofort

Koch

in kleinere Brigade.

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

Nach Klosters gesucht

Köchin evtl. Jungkoch Kindermädchen Aushilfe für Buffet

für zirka 14 Tage über die Feiertage.

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten an
Familie U. Altermatt,
Sporthotel Kurhaus,
Klosters Dorf,
Tel. (083) 4 11 12.

Hotel Beau-Site 3906 Saas Fee

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

1 Commis de cuisine

Service:

1 Restaurationstochter 1 Barmaid

Eintritt: ca. 15. Dezember 1976

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Direktion Hotel Beau-Site
3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 81 02



Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

- modern eingerichtete Küche,
- junges Team,
- gratis Skifahren den ganzen Winter.

Ihre Bewerbung erreicht uns unter folgender Adresse:

R. Huber,
Rest. Weissshornstall,
7050 Arosa,
Tel. (081) 31 19 35
Bis zum 29. Nov. 31 26 76.



Restaurationstochter evtl. Freitag Ablösung Bar.

Offerten an:

R. Martin
Hotel Lattmann
Bad Ragaz
Telefon (085) 9 13 15

Gesucht in mittelgrosses Erstklasshaus in Zürich er- fahrene, an selbständiges Ar- beiten gewöhnte

Aide du patron

(weiblich)
nicht unter 30 Jahre.

Offerten unter Chiffre 7592 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Quellenhof 7310 Bad Ragaz

Hotel allerersten Ranges

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Sekretärin (Korrespondentin)

evtl. Anfängerin. Fremdsprachenkenntnisse in Wort- und Schrift sind unbedingt erforderlich.

Offerten richten Sie bitte an O. Sutter, Direktor.

Gesucht nach Basel in Restaurant mit zirka 100 Plätzen und Raum für kleine Parties

hervorragender Küchenchef

in kleine Brigade. Fortschrittliche Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erwarten wir unter Chiffre 7410 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Café-Restaurant Appartementhaus Calèche

sucht per Eintritt 15. Dezember noch folgende Mitarbeiter

Serviertochter

Fräulein zur Bedienung der Espressobar.

Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen, Kost und Logis im Hause. Bitte telefonieren Sie uns oder senden Sie Ihre Offerten an
Café Calèche, Direktion,
7500 St. Moritz,
Tel. (082) 3 61 88.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef saucier Chef de partie Commis de cuisine Chef de rang Commis de rang Réceptionist oder Réceptionistin Réceptionspraktikant(in)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

W. Thiele, Hotel Alexander am See
8800 Thalwil/Zürich
Telefon (01) 720 97 01

Gesucht per 1. Januar 1977, evtl. früher

Jungkoch Kellner

für Parterre- und Bar-Restaurant

per 1. Februar 1977

Jungkoch

Offerten an
Restaurant High Noon
Bärenplatz, 3011 Bern
Telefon (031) 22 66 95

Sporthotel Minster 8842 Unteriberg

Wir suchen für unser neues, modernes Sporthotel mit Hallenbad per sofort oder nach Übereinkunft jungen, tüchtigen

Küchenchef Serviertochter

Saison- oder Jahresstelle.

Telefonieren oder schreiben Sie bitte an
Sporthotel Minster
8842 Unteriberg
Telefon (055) 56 10 20



Flughafen-Restaurants

8058 Zürich-Kloten
Tel. 01 814 33 00



Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Kloten
Telefon (01) 8143300

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, 45-Stunden-Woche, einen überdurchschnittlichen Lohn. Verpflegung in unserem Personalrestaurant, ein schönes Zimmer in unserem Personalhaus.

Wenn Sie gerne mehr über diesen Posten erfahren möchten, rufen Sie uns an. Unsere Herren Gerber oder Grohe werden Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

7654

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m – 2800 m

Parkhotel Waldhaus

sucht für die Wintersaison

2. Chef de réception

(ab Frühjahr 1. Chef de réception)

Offerten mit Bewerbungsunterlagen sind zu richten an H. Nussli-Bezzola, Generaldirektor, Parkhotel, 7018 Flims Waldhaus.

7214

Gesucht in Jahresstelle per 1. Januar 1977

Portier Wäscher Lingeriemädchen Zimmermädchen Bademeister

Offerten erbitten wir an
E. Müller, Badehotel Limmathof,
5400 Baden.

7519

Hotel Bernina 7505 Celerina bei St. Moritz

Für unser rustikales Spezialitätenrestaurant
La Trattoria
suchen wir ab 15. Dezember 1976 noch folgendes Personal:

Kellner Serviertochter Barmaid

(sprachkundig)

Offerten bitte an Familie Bühler,
Telefon (082) 3 31 40.

7677

Psychiatrische Universitätsklinik Burghölzli Zürich

In unserer Klinik wird die Stelle des

Leiters der Versorgungsbetriebe

frei.

Diesem Kadern sind folgende Gebiete unterstellt:
Haupt- und Diätküche, Lebensmitteleinkauf, Restaurationsbetriebe, Wäschesektor, Logierwesen, übrige hauswirtschaftliche Zweige und der interne Transportdienst.

Wir stellen uns für die Übernahme dieser vielschichtigen und interessanten Aufgabe einen gut ausgewiesenen Fachmann des Hotel- bzw. Gastgewerbes vor.

Wir bieten eine der Aufgabe entsprechende Besoldung sowie gut ausbaute Sozialleistungen. Eine Wohnung kann eventuell zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen sind zu richten an die Verwaltungsdirektion der Psychiatrischen Universitätsklinik, Lenggstrasse 31, Postfach 68, 8029 Zürich 8.

7567

Ehotel Equatorial

International Hotel in Kuala Lumpur, Malaysia, has vacancies for

CHEF DE CUISINE

With several years of experience in an international Hotel. Possess a sense of leadership and capability in staff training.

PASTRY CHEF

With experience in fine Patisserie, Pralines and Piece Monte.

Two years contract. Attractive salary. Free accommodation. Round Air trip.

Apply:
Karl Wälti, Herzogstrasse 16
5200 Brugg
Telefon (056) 41 27 19

7502

Wir suchen nach Übereinkunft für unser italienisches Spezialitätenrestaurant/Pizzeria in Lausanne

Küchenchef

der sich in der italienischen und der französischen Küche einwandfrei auskennt.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 7489 an Hotel-Revue
3001 Bern.

Für ein neu zu eröffnendes Hotel/Restaurant in Einsiedeln suchen wir auf Frühjahr 1977 ein bestens ausgewiesenes, fachlich versiertes

Direktions- ehepaar

Das Hotel hat 80 Betten und zwei Restaurants.

Interessenten, die über eine fundierte Ausbildung und umfassende Erfahrung verfügen, sind gebeten, ihre lückenlosen Unterlagen einzureichen an:

Direktion
Katag Treuhand
Postfach 580
6002 Luzern

P 25-3726

Holiday Inn®

Holiday Inn Luxembourg
Postfach 512

Im Herzen des Europazentrums der Stadt Luxemburg. Grösstes Erstklasshotel mit 260 Zimmern, Restaurant (85 Plätze), Coffee-Shop (90 Plätze), Bar und Bankettsälen von 5 bis zu 500 Personen, Mitglied der «Chaine des Rôtisseurs», sucht für sofort

Küchenchef

Wir verlangen:

- die Fähigkeit, eine ausgezeichnete Küche mit der nötigen Rentabilität zu führen,
- 12 Mitarbeitern mit Takt und Geschick vorzustehen,
- Alter zwischen 26 und 35 Jahren.

Wir bieten:

- entsprechendes Gehalt,
- interessante und abwechslungsreiche Arbeit,
- alle Vorteile der grössten Hotelkette der Welt.

Vollständige Offerten mit Foto und Zeugniskopien richten Sie bitte an
Herrn Fritz R. Zbinden,
Direktor Holiday Inn, Luxembourg.

7607



cherche pour entrée à convenir

femme de chambre portier de nuit

Bonne présentation.
Sachant les langues.

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

7467

SAVOGNIN

Hotel Piz Mittel

sucht für kommende Wintersaison

Saal- oder Restaurationstochter

für gepflegten Speiservice

Commis de cuisine

für Hotel und Bergrestaurant

7364

Telefon (081) 74 11 61

Hotel Restaurant Krone Rheineck

sucht auf 20. Januar 1977

Restaurationstochter

(Anfängerinnen werden angelernet)

Melden Sie sich unter Telefon (031) 95 58 75.
7486

Hotel Falken 3823 Wengen

Gesucht für die Wintersaison
sprachkundige

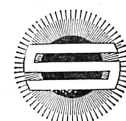
Hotelsekretärin

und einen gut ausgewiesenen

Koch

Telefon (036) 55 14 31

7611



Sunstar Hotels Davos

Es ist soweit!
Das grösste und modernste Hotel von Davos geht der Eröffnung entgegen. Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade suchen wir noch einen

Chefrestaurateur

mit guten A-la-carte-Kenntnissen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an Sunstar Hotels Davos, K. Künzli, Personalchef, 7270 Davos Platz, Telefon (083) 3 67 41.

7676

Interessante und ausbaufähige Aufgaben für zukünftige Manager im Gastgewerbe

Wir sind eine Führungsgesellschaft mit Hotels und Restaurants in der ganzen Schweiz.

Im Rahmen unserer Unternehmung haben wir laufend interessante Funktionen zu besetzen.

Kaderposition im Gastgewerbe

Sind Sie um 30 Jahre, verantwortungsbewusst, gut ausgebildet und an einem abwechslungsreichen Tätigkeitsgebiet interessiert? Dann senden Sie uns Ihr Bewerbungsschreiben mit den üblichen Unterlagen.



Peter H. Müller
CEM-Management AG
Morgartenstrasse 3
8023 Zürich
Telefon (01) 23 59 66

P 44-1075

Davos

Gesucht für lange Wintersaison

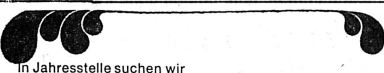
Buffettochter

(Schweizerin)

Offerten an:

H. Cavegn
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
Telefon (033) 5 37 57

6200



In Jahresstelle suchen wir

Buffetdame

per 1. 1. 1977 zirka

Cantinière

Ausgabe und Kasse, für sofort

Restaurationskellner

mit Berufskennntnissen, D/F, für sofort

Serviceangestellte

D/F, für sofort

Bäcker/Konditor

per 1. Februar 1977 zirka

Wir würden uns freuen, von Ihnen Näheres zu erfahren und orientieren Sie gerne über unsere vielseitigen Leistungen.

4030 Basel-Flughafen
Telefon (061) 44 31 67
U. Mathis, Personaladministration

7497

AIRPORT RESTAURANTS BASEL-MULHOUSE



Palace Hotel St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1976/77

Warenkontrollleur Bonkontrollleur(euse) Chasseur Badmeister

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

7631

Hôtel Elite 2501 Bienne/Biel

cherche pour de suite

chef de service

expérience du service à la carte et de banquets et connaissance des langues exigées;

gouvernante de lingerie

(sachant coudre à la machine). Places à l'année.

Prière d'adresser votre offre ou demande de renseignements à la direction Hôtel Elite, 2501 Bienne, téléphone (032) 22 54 41.

7640

Hotel-Restaurant Rubschen 8784 Braunwald (GL)

sucht für Wintersaison vom 15. 12. bis Ostern

Restaurationstochter Saaltochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

H. Pfannenmüller, Braunwald
Telefon (058) 84 15 34

7630

Hôtel-restaurant Le Débarcadère St-Sulpice/Lausanne

cherche pour son restaurant de spécialités

commis de cuisine

place à l'année, entrée début janvier 1977.

Téléphoner ou écrire à

A. A. Kluyvers,
tél. (021) 35 10 68 (à partir de 18.00 heures).

7516

Gasthaus Weisses Rössli 9422 Staad

bei Rohrschach

sucht freundliche

Serviertochter

Angenehmes Arbeitsklima in modern eingerichteten Betrieb. Hoher Verdienst.

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie uns an.
Tel. (071) 42 15 15.
Familie Steiner gibt Ihnen gerne Auskunft.

7573



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierte

Hotelsekretärin/-sekretär

Buffettochter

Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

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

6332

Hotel-Restaurant-Hallenbad Krone Lenzburg

sucht in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft

Réceptionist(in)

mit mehrjähriger Praxis und gutem Sprachkenntnissen

Réceptions-Praktikant(in)

Vorkenntnisse sind erforderlich

Qualifizierte Bewerber möchten sich schriftlich melden bei

Frau R. Gruber-Hofer
Hotel Krone, 5600 Lenzburg

7229

Gesucht auf

Schilthorn Drehrestaurant PIZ GLORIA

in Jahres- oder Saisonstelle

Chef de service

Eintritt zirka Mitte Dezember.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Walter Feuz, Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren, Tel. (036) 55 27 33

OFA 118.248.073

Pour saison d'hiver ou à l'année nous cherchons jeune

cuisinier ou cuisinière commis de cuisine

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

7147

Hôtel des Platânes 2025 Chez-le-Bar

au bord du lac de Neuchâtel,
tél. (038) 55 29 29.

Nous cherchons pour mi-janvier

un commis de cuisine une assistante d'hôtel stagiaire

7579

Für

Bergrestaurant

Tagesbetrieb, suchen wir auf Mitte Dezember 1976 für die Wintersaison

Jungkoch oder junge Köchin

(Tellerservice)

Offerten an Familie David
Wandfluh-Berger,
Hotel Blümlisalp,
3718 Kandersteg,
Tel. (033) 75 12 44
oder Tel. (033) 75 12 68.

7576



Wir suchen nette(n), freundliche(n)

Serviertochter 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

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir junge freundliche

Serviertochter

für das Restaurant.

Bitte richten Sie Ihre Anfragen an

Familie H. Oberli-Steiner
Hotel Blume, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 71 31

6342



Auf anfangs Januar 1977 suchen wir für unser Guesthouse Atlantis eine

Gouvernante und Assistentin unserer Leiterin

Jüngere führungstalentierte Interessentinnen, welche durch ihre Einsatzfreude unser Team stets produktiv unterstützen möchten, bewerben sich bitte (mit Unterlagen) bei unserem Personalchef
Herrn Th. Camenzind,
Dötschiweg 234,
8055 Zürich.

7623



Für unseren gepflegten A-lacarte-Betrieb in St. Gallen suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter

Bitte sich melden bei

E. Leu-Waldis
Hotel Walhalla
9000 St. Gallen
Tel. (071) 22 29 22

7508

Hotel Derby 3906 Saas Fee

Wir suchen für die Wintersaison ab 15. Dezember eine

Service-Tournante Kassierin

(für Self-Service)

Offerten sind zu richten an
Familie Supersaxo-Kalbermatten
Tel. (028) 4 89 45

7551



Hotel Sonne Restaurant, Rôtisserie 9658 Wildhaus

Telefon (074) 5 23 33

Gesucht auf 15. Dezember in Jahresstelle

versiert

Koch für la carte Commis de cuisine qualifizierte Buffetdame tüchtige Saaltochter

7568

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.

7510

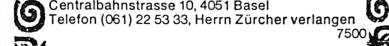
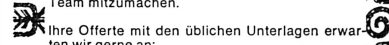
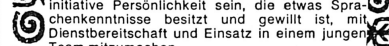
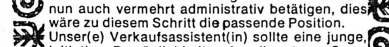
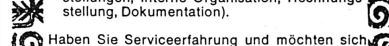
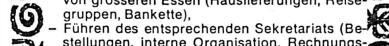
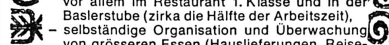
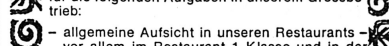
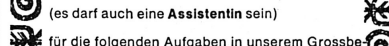
Gesucht für Hotel-Restaurant im Baselbieter Jura tüchtiger, zuverlässiger und gutausgewiesener

Alleinkoch

Menü- und A-la-carte-Service. Eintritt per 1. Dezember 1976, evtl. später. Sie finden in unserem zweckmässig eingerichteten Betrieb einen angenehmen und interessanten Arbeitsplatz in Jahresstellung.

Geboten werden selbständiger Vertrauensposten, gute Entlohnung und schönes Zimmer im Hause.

Offerten erbeten unter Chiffre 7496 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Edelweiss 3825 Murren

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Hotelfachassistentin

Offerten an

Ch. Affentranger
Hotel Edelweiss, 3825 Murren
Telefon (036) 55 13 12

7658

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims
1100 m – 2800 m

Parkhotel Waldhaus

sucht für die Wintersaison

2. Oberkellner

Offerten sind zu richten an

H. Nüssli-Bezzola, Generaldirektor
7018 Flims Waldhaus

7215

Mot-Hotel Kreuz Sachseln/Obwalden

Der bisherige Direktor unseres Hotels hat das AHV-Alter erreicht und möchte sich zur Ruhe setzen. Wir suchen deshalb einen

Direktor oder ein Direktionsehepaar

Der Betrieb wird diesen Winter auf 144 Betten erweitert, von denen sich drei Viertel in Zimmern mit Bad oder Dusche und WC befinden. Die behaglichen Restaurant-Betriebe des Gebäudekomplexes mit über 200 Sitzplätzen zeugen von Tradition.

Wir bieten einem tüchtigen Fachmann ein interessantes und entwicklungsfähiges Tätigkeitsfeld, sofern er den guten Ruf und den bisherigen geschäftlichen Erfolg unseres Unternehmens wahrhaft und in kurzer Zeit die Frequenz erzielt, die durch die Erweiterung des Hotels ermöglicht wird.

Eintritt März 1977 oder nach Vereinbarung.

Angebote sind zu richten an:

Britschgi zum Kreuz AG
Farbhäus
6072 Sachseln

7671

Vulpera Hotels Vulpera/Engadin

sucht für ihr Hotel Schweizerhof noch folgenden Mitarbeiter für die Wintersaison 1976/77 (zirka 18. Dezember 1976 bis 31. März 1977) einen

Portier

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Gehaltsvorstellungen an:

Waldhaus Vulpera AG, 7552 Vulpera
Telefon (084) 9 11 04

7670

Schlosshotel 7018 Flims Waldhaus

Wir suchen für die kommende Wintersaison ab zirka 20. Dezember 1976

Saaltochter

Offerten erbeten an die Direktion.
Telefon (081) 39 12 45

7667

Wir suchen per 1. Januar 1977

Gouvernante

Der Aufgabenbereich dieser verantwortungsvollen und selbständigen Tätigkeit umfasst: den gesamten Einkauf (ohne Frischprodukte), Economat- und Kellerausgabe, Einsatzplanung und Überwachung der Angestellten, Wäschekontrolle und gelegentliches Reparieren, kleine administrative Arbeiten.

Nebst einem guten Lohn wird eine attraktive Arbeitszeit geboten: 6.00 bis 15.30 Uhr, Samstag nachmittag und Sonntag frei.

Interessentinnen, die über eine entsprechende Ausbildung verfügen, senden ihre Offerte mit lückenlosen Zeugniskopien und Foto an

Rest. Moby Dick
Waaggasse 5, 8001 Zürich
z. H. von Herrn Schibli

7665

Springli

sucht für seinen gediegenen **Restaurationsbetrieb am Paradeplatz in Zürich** mit ausgesprochenen Spezialitäten für Haupt- und Zwischenmahlzeiten eine

Stellvertreterin der Leiterin

Das Pflichtenheft umfasst in erster Linie folgende Aufgaben:

- persönliche Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft,
- Kassawesen, Sortimentsgestaltung und Werbeaufgaben in Zusammenarbeit mit der Leiterin,
- Mitarbeit in Führungs- und Betreuungsaufgaben von zirka 40 Mitarbeiterinnen,
- der Aufgabenbereich kann je nach Eignung noch erweitert werden.

Wir erwarten:

- Ausbildung an einer Hotel- oder Wirtfachschule,
- gute Umgangsformen,
- Geschick im Umgang mit Personal,
- Idealalter 25 bis 35 Jahre,
- Englisch-, Französisch- und Italienischkenntnisse von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Wir bieten Ihnen:

- eine anspruchsvolle und entsprechend interessante Aufgabe,
- gutes Salär und ausgebaute Sozialleistungen,
- Fünftagewoche (sonntags und abends bleibt der Betrieb geschlossen),
- angenehme Zusammenarbeit in einem gut eingespielten Team.

Interessentinnen bitten wir, unserem Personalchef, Herrn A. Bleisch, Confiserie Springli, Paradeplatz, 8001 Zürich, eine Bewerbung einzureichen (Lebenslauf, handschriftlicher Brief, Zeugniskopien) oder sich vorerst nach weiteren Angaben telefonisch bei ihm zu erkundigen (Tel. 01/23 57 30). Sie können sich auch neutral und diskret durch unseren Personalberater Auskunft erteilen lassen: Dr. A. Gaugler, Alfred-Escher-Strasse 26, 8002 Zürich, Tel. (01) 36 16 36, Montag bis Freitag 11–12 und 16–18 Uhr. Er gibt keine Informationen ohne Ihre Zustimmung an uns weiter.

P 44–3790

Gesucht nach Arosa für Wintersaison 1976/77

1 Saaltochter

1 Serviertochter

Eintritt nach Vereinbarung.

Hotel Quellenhof

Tel. (081) 31 17 18

P 13–30709

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter

sowie

Tochter

für Mithilfe am Buffet und Küche.
Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Melden Sie sich bei
Familie Natterer
Restaurant Bahnhof
Kaiseraugst
Tel. (061) 83 10 01
OFA 134.158.817

Pour compléter notre team,
nous cherchons pour entrée à convenir

chef de service/ restaurateur

A même de prendre en charge l'organisation et la responsabilité de la vente de notre établissement au centre de Lausanne. Une bonne formation, le sens de la responsabilité ainsi que la langue maternelle française sont une nécessité, bonnes connaissances de la langue allemande désirées.

Age idéal: 28–35 ans.

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photo sous chiffre 44–68587 à Publicitas, case postale, 8021 Zürich.

Restaurant Le Mazot

Spitalstrasse 26, 2500 Biel

sucht per sofort

Buffetbursche oder Mädchen Aushilfs- serviertochter

(abends)

Schichtbetrieb (Sonntag frei).

Offerten erbeten an Bruno
Künzle oder Telefon (032)
22 46 61.

ASSA 80–652

Hotel
waldhaus
Dolder
Zürich

sucht zur Verstärkung seiner
Kochbrigade in Jahresstelle

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Eintritt per 1. Februar 1977 oder nach Übereinkunft.

Wir bieten gute Entlohnung und Sozialleistungen, auf Wunsch modernes Zimmer im Hause. Sicherer und stabiler Arbeitsplatz.

Fachkundige Interessenten sind gebeten, ihre Offerte zu richten an:

Direktion Hotel Waldhaus Dolder,
Kurhausstrasse 20, Postfach, 8030
Zürich, Telefon (01) 32 93 60.

7633

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft versierte

Barmale

Wenn Sie eine freundliche und gute Verkäuferin sind, melden Sie sich bitte an Familie Meier, Fünftagewoche, Kost und Logis im Hause.

Tahiti-Dancing,
8835 Feusisberg
am oberen Zürichsee
Tel. (01) 76 04 67 Geschäft,
Tel. (055) 27 46 99 Privat.

7674

Restaurant de tout premier rang (chaîne de rôtisseurs) dans le canton de Vaud cherche pour entrée de suite

1er commis de cuisine

Excellentes conditions.

Faire offres avec curriculum vitae sous chiffre 7679 ou tél. (025) 3 63 35.

Restaurant allerersten Ranges (Chaîne de rôtisseurs) im Genfersegebiet (Kanton Waadt) sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Wir bieten Leistungslohn, freie Kost und Logis. Möglichkeit, die französische Sprache zu erlernen. Vielfältige Skimöglichkeiten in nächster Umgebung.

Wir erwarten Ihren Anruf unter Tel. (025) 3 63 35.

7678

Café du Commerce

Restaurant – Brasserie
7, place du Molard
1200 Genève
Tél. (022) 28 99 88

cherche

chef de service

expérimenté

sous-chef de cuisine commis de cuisine

Faire offres par écrit ou téléphoner à la direction.

7664



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

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Nachportier Economat-/ Officegouvernante Commis de cuisine Officepersonal

Dynamische, Initiative Bewerber richten ihre Offerte an die Direktion Hotel Astoria, Luzern, Telefon (041) 23 53 23.

7662

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims
1100 m – 2800 m

Parkhotel Waldhaus

sucht für die Wintersaison

Masseur/Masseuse

Offerten mit Bewerbungsunterlagen sind zu richten an H. Nüssli-Bezzola, Generaldirektor, Parkhotel, 7018 Flims Waldhaus.

7659

Hôtel International et Terminus à Genève
cherche

un demi-chef de rang

anglais et français indispensables.

Place à l'année.

Faire offres à la direction, 20, rue des Alpes,
1201 Genève, ou téléphoner au (022) 32 80 95.

7660

**Klinik und Sanatorium
Schloss
Mammern**

International bekanntes Erstklasshaus mit sehr anspruchsvollen Gästen sucht

Küchenchef

mit langjähriger Erfahrung in führenden Häusern.

Wir erwarten überdurchschnittliche Fachkenntnisse.

Wir bieten Dauerstellung, hohes Gehalt, geregelte Arbeitszeit und Pensionskasse.

Eintritt Frühling 1977.

Ausführliche Bewerbungen mit allen Unterlagen sind zu richten an die Direktion
Schloss Mammern, 8265 Mammern.

6867

Hätten Sie Lust, als

Steward

bei uns zu arbeiten?

Bei diesem vielseitigen, aber auch hohe Anforderungen stellenden Beruf haben Sie die Möglichkeit, unsere attraktiven Ferienzeile im MITTELMEER-RAUM sowie

BANGKOK, COLOMBO, NEW YORK, NAIROBI, LOS ANGELES usw.

kennenzulernen.

Eintritt: 1. April 1977.

Bedingungen: erfolgreicher Abschluss eines sechswöchigen, bezahlten Ausbildungskurses, Schweizer Bürger, Mindestalter 23 Jahre, gute Allgemeinbildung mit Erfahrung im Hotelfach, Fremdsprachen: Englisch und Französisch.

Wir bieten gute Salarierung und alle Vorteile neuzeitlicher Anstellungsbedingungen.

Bitte schreiben Sie uns, wir senden Ihnen gerne unser Bewerbungsformular. Auch ein Telefonanruf, (01) 814 01 00, genügt.

BALAIR IHRE SCHWEIZERISCHE FERIENFLUGGESELLSCHAFT
Passagierflugdienst, Selektion Kabinenpersonal
Postfach 285, 8058 Zürich-Flughafen

7621

Air-Hostess

Hätten Sie Lust, als

während der Sommerferien 1977 (1. April bis 31. Oktober, bei Bedarf Festanstellung ab November möglich) bei uns zu arbeiten? Bei diesem vielseitigen, aber auch hohe Anforderungen stellenden Beruf haben Sie die Möglichkeit, unsere attraktiven Ferienzeile im MITTELMEER-RAUM sowie

BANGKOK, COLOMBO, NEW YORK, NAIROBI, LOS ANGELES usw.

kennenzulernen.

Bedingungen: erfolgreicher Abschluss eines sechswöchigen, bezahlten Ausbildungskurses, Schweizer Bürgerin, unverheiratet, Alter 20 bis 29 Jahre, gute Erscheinung, abgeschlossene Berufslehre oder entsprechende Ausbildung, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache.

Bitte schreiben Sie uns, wir senden Ihnen gerne unser Bewerbungsformular. Auch ein Telefonanruf, (01) 814 01 00, genügt.

BALAIR IHRE SCHWEIZERISCHE FERIENFLUGGESELLSCHAFT
Passagierflugdienst, Selektion Kabinenpersonal
Postfach 285, 8058 Zürich-Flughafen

7622

Küchenchef gesucht

Alleinkoch. Saisonbetrieb in der Zentralschweiz. **Sofort** oder nach Übereinkunft.

Tüchtiger Fachmann könnte den Betrieb bei Eignung evtl. schon nach wenigen Jahren übernehmen.

Bewerbungen mit den üblichen Angaben und Unterlagen bitte unter Chiffre 7601 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel

Butterfly

Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht per 1.1.1977 oder nach Vereinbarung

Jungkoch

neben eidg. dipl. Küchenchef.
5-Tage-Woche und guter Lohn zugesichert.

Offerten bitte an die Direktion, Tel. Auskunft erteilt (01) 47 42 70.

7668

Strandhotel Schmerikon

am Zürichsee

sucht per 15. Februar 1977 bzw. 1. März 1977

Küchenchef/Alleinkoch

in kleinere Brigade.

Wir erwarten:

- Ideenreichtum,
- gute Qualifikation,
- kameradschaftliche Zusammenarbeit.

Wir bieten:

- zeitgemässe Salarierung,
- Selbständigkeit,
- modern eingerichteten Betrieb,
- grosszügige Ferienregelung.

Wir bitten um:

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Passfoto an untenstehende Adresse.

Weiter suchen wir ebenfalls per 15. Februar bzw. 1. März 1977

Serviertöchter

- Haben Sie Erfahrung im Speiseservice?
- Haben Sie Freude am Geldverdienen?
- Hätten Sie Freude, bei uns im Schichtbetrieb zu arbeiten?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf: (055) 86 11 34.

STRANDHOTEL SCHMERIKON
8716 Schmerikon ZH

7669



Zurich Hilton

Für Februar 1977 oder nach Übereinkunft suchen wir für unser Erstklass-Hotel folgende Mitarbeiter:

Housekeeping:

**Etagen-gouvernanten
Zimmermädchen**
ab sofort

Grill-Room:

**Winebutler
Chef de rang
Commis de cuisine**

Coffee Shop:

**Serviertöchter/
Waitresses**

Pool Snack Bar:

Commis
(Sprachkenntnisse erforderlich)

Küche:

**Chef pâtissier
Chef tournant
Commis**

Wir offerieren:

Zeitgemässe Entlohnung, Pensionskasse, Unterkunft im Personalhaus, Transportmöglichkeiten, Sprachkurse

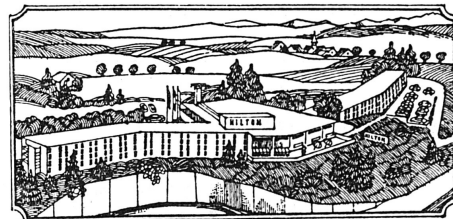
Wir erwarten:

Gründliche Hotelerehrungen
Schweizer(in) oder Niederlassung

Unser Personalbüro erwartet Ihren Anruf mit Interesse.

Zürich Hilton
Personalabteilung
8058 Zürich Flughafen
Telefon (01) 810 31 31

7606



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

EUROTEL NEUCHÂTEL

Erstklasshotel mit 200 Betten, 2 Restaurants, Bar, Kongressmöglichkeiten bis zu 450 Personen, Hallenschwimmbad, sucht:

**Chef de service
Chef de rang
Sous-chef
Chef de partie
Assistante de gouvernante
Femmes de chambres
Garçons de maison
Secrétaire réception
Buffetière**

Interessenten bitten wir um ein schriftliches Gesuch an:
EUROTEL NEUCHÂTEL
Mr. Zoller, Dir.

7663



MÖVENPICK

Weil ich will,
dass die rechte Hand weiss,
was die linke tut,
darf meine neue

Aide du patron

keine zwei linken Hände haben.

Dafür aber das Recht, mich in meinem Betrieb in Zürich voll und ganz zu unterstützen und vertreten.

Mir dabei zu helfen, die Mitarbeiter so richtig zu begeistern und überall nach dem Rechten zu sehen.

Es wäre mit recht, wenn Sie Hotelfachschulbildung hätten, Erfahrung in der Gastronomie und viel guten Willen mitbringen.

Mit einer gründlichen Einführung bei vollem Gehalt werde ich Sie in Ihr neues Aufgabengebiet führen.

Ihr Kurt Zurlüh
Pub'n Grill am Selnabahn-
hof, Tel. (01) 36 28 55
(bin von 14-16 Uhr erreichbar)

P 44-61



**Hotel Thermes
Bad Vals**

Wir suchen:
**Telefonist
NCR-42-Journalführerin
(wird evtl. angelernt)
Kassier(in)**

Bitte richten Sie Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
**HOTEL THERME
BAD VALS**
Direktion
7132 Vals
Tel. (0366) 5 01 11

7599

**Hotel
Schweizerhof,
Wengen**

Gesucht für Mitte Dezember 1976 ein
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnis und Foto an

Frau L. Gertsch
Hotel Schweizerhof
3823 Wengen
Tel. (036) 55 16 71

7645

Stellengesuche Demandes d'emploi



Junges, initiatives Paar sucht auf Anfang März oder nach Vereinbarung neuen Wirkungskreis als

Gerantenehepaar

ER: 28 Jahre, Küchenchef, Fähigkeitsausweis A.
SIE: 24 Jahre, Hotelfachschule Wien, versiert vor allem im Service.
Kanton Zürich bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 7629 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

20jährige Tessinerin sucht Saisonstelle in Wintersportort als

2. Sekretärin

Ausbildung: Handelsschule, 1 Jahr Buchhaltung, zurzeit in England für 6monatigen Sprachkurs.
Sprachen: I, D (auch Schw. D), F, E.
Eintritt 15. Januar 1977.
Offerten an Liliane Crivelli, 6814 Lamone.

Versierte Sekretärin mit Ausendienstenerfahrung, 26jährig, gut präsentierend, mit gepflegten Umgangsformen und guter Allgemeinbildung, möchte sich verändern.

Barmaid Serviceangestellte evtl. Aide du patron

Sprachen: D, F perfekt, gut E.
Angebote erbeten unter Chiffre 7625 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Available now!

Chefs Waiters Waitresses Chambermaids Bar Staff Porters etc.

You want! We Supply!
Continental Employment Agency
41/43 New Briggate
Leeds 1
England
Telephone Leeds
456030/621727

7422

Couple hôtelier (34 ans), diplômé EHL, 4 ans d'expérience à la tête d'un hôtel de première catégorie; excellentes références, cherche

direction

d'une grande ou moyenne entreprise en Suisse ou à l'étranger.

Faire offres sous chiffre 7455 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern

Schweizer Hotelfachmann, 33, verh., wünscht ab Februar oder März 1977 für einen mittleren Hotel/Restaurant-Betrieb als

Geschäftsführer

tätig zu sein. Region oder Stadt Zürich.
Kaufm., Lehre, Diplom Hotelfachschule Lausanne, Ausbildung in einer bestbekannten Gastgewerbe-Organisation, 4 Jahre Erfahrung als Betriebsleiter.

Für einen ersten Kontakt erreichen Sie mich unter Chiffre 7426 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Junge Restaurationstochter sowie

Restaurationskellner

suchen für die Wintersaison Stellen in gutgehendem Hause. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 7512 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de service, maitre d'hôtel

(CH), nombreuses années d'expérience. Flamber/trancher, à la carte, banquets, vendre F.D.I. - S.P., dynamique et sachant prendre responsabilités et travailler seul, cherche place. Libre de suite. Event. personnel à disposition ainsi que références. Restaurant ou night-club. Faire offre sous chiffre 7299 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

7299

Chef de cuisine

connaissant bien la cuisine française, pouvant diriger brigade, cherche place en Suisse ou à l'étranger, de préférence outre-mer. Libre à partir de fin janvier.

Faire offres sous chiffre 7610 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Bursche 17 Jahre alt

sucht Platz im Hotelgewerbe, um Französisch zu lernen. Winterstation bevorzugt (Küchenhilfe oder anderes), schon 1 Jahr lang in einer Küche gearbeitet.

Schreiben unter Chiffre PO 30885 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Gut ausgewiesenes Direktionsehepaar

mehrfährige Auslandserfahrung in leitenden Positionen, Sprachen: D/E/F/I/Sp, sucht verantwortungsvollen interessanten Wirkungskreis.

Offerten erbeten unter Chiffre 7529 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

25jähriger Schweizer, zurück von 2jährigem Südafrika-Aufenthalt, tätig als Food + Beverage Manager bei internationaler Hotelkette, sucht

Kaderstelle

in der Schweiz. Muttersprache Deutsch, fließend Englisch und Französisch. Kochlehre, Hotelfachschule.

Offerten unter Chiffre 7605 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wunder können Sie von niemanden erwarten, auch von uns nicht. Aber vielleicht sind gerade wir die richtigen Leute, die Sie noch für Ihre Wintersaison brauchen können. Wir sind verlobt, Deutsche, 24 Jahre alt, und haben auch schon unsere Erfahrungen gesammelt.

Wir suchen eine interessante Stelle, wo wir Ihre Gäste mit all unserem Können verwöhnen möchten. Wir möchten unsere Forderungen nicht so hoch setzen, würden uns aber einen leistungsgerechten Lohn wünschen. Gesucht wird eine Stelle

Küchenchef oder Alleinkoch bzw. Chef de rang/Alleinserviertochter. Wir würden uns freuen, wenn Sie sich die Mühe machen würden mit uns unter Chiffre 7603 an Hotel-Revue, 3001 Bern, Kontakt aufzunehmen.

Ich bin 16jährig und es wäre mein grosser Wunsch, im Frühling 1977 eine

Kochlehre

zu beginnen. Ich habe die Realschule besucht und bereits Schnupperlehren absolviert.

Thomas Peterhans, Badenerstrasse 23, 6442 Fislisbach, Telefon (056) 83 20 90

7547

Gesucht aus Überzeugung gute

Kochlehrstelle

von aufgeschlossenem, im Gastbetrieb aufgewachsenem Sohn (mit Sekundarschule und Weisland).

Offerten erbeten an M. Baumann Tel. (01) 821 51 05 OFA 151.238.063

Wir suchen für Wintersaison 1976/77, Stellen als: **Commis de cuisine** **Serviertochter**

falls möglich im selben Betrieb oder am gleichen Ort, Berner Oberland und Graubünden bevorzugt.

Anfragen richten Sie bitte an Frl. Heidi Waser, Schwanenstübel, 6375 Beckenried Telefon (041) 64 14 93

7648

Hotel Minerva Lugano empfiehlt für Wintersaison oder Jahresstelle jungen Deutschen

Anfangssekretär

mit Sprachkenntnissen. 2 Jahre Hotelfachschule in Rom.

Anfrage an: Oliver Krauss, Kantstr. 16 II, 8 München 40, Telefon 358387

7666



Centre Sportif et Hippique Montilier Le Chablais

das Restaurant im Sport- und Reitzentrum Munteller/Murten

Der Betriebsassistent im Le Chablais verlässt die Stelle am 31. März 1977, nicht weil es ihm nicht gefällt, sondern weil er erst 27 Jahre jung ist, ledig, D, E, und F spricht, nebst Servieren und Kochen auch noch andere praktische Kenntnisse besitzt, die er vielleicht in Ihrem Betrieb im In- oder Ausland anwenden will.

Ihre Offerten senden Sie an Rudolf Baumgartner, Restaurant Le Chablais, im Sport- und Reitzentrum 3280 Munteller/Murten

7534

Maitre d'hôtel

20 ans d'expérience de métier, 5 langues, meilleures références en Suisse, désire trouver une nouvelle situation avec responsabilité en Suisse romande.

Date d'entrée à convenir.

Réponses sous chiffre 7591 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch

sucht Stelle in Bern ab 15. 1. 1977.

Offerten unter Chiffre 7628 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche Stelle als Serviertochter/Barmaid

mit guten Verdienstmöglichkeiten (21. Nat. A)-

Offerten unter Chiffre 44-303319 an Publicitas, 8021 Zürich.

Koch-Lehrling

mit Sommerlehrestelle auf Herbst 1977. Tel. (041) 53 43 96 Familie Döös

7681

Sekretärin/ Réceptionniste

4sprachig und etwas Sp., Matura, diverse Auslandsaufenthalte, NCR-kundig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Region Bern und BO bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 7653 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Obersaaltöcher, Schweizerin, D, F, E, I, Sp, etw. NL, NCR-42-kundig, sucht per zirka 15. 12. Aushilfe an

Réception

für zirka 2 Monate.

Raum Bern-Trun bevorzugt. Carmen Nisple Parkhotel 3654 Guntten P 44-303171

Professionelles Duo

frei für alle Anlässe. Internationales Repertoire, mehrst. Gesang, Tanz, Stimmung, Unterhaltung.

Zuschriften bitte: Kapellenleiter Postfach 11 6553 Weggis/LU

7608

Versierte Barmaid

fach- und sprachkundig, gute Erscheinung, sucht Wintersaisonstelle.

Offerten unter Chiffre 7680 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelfachmann

Schweizer (32), D, F, E, Ausbildung als Kellner/Koch, mehrjährige Praxis als Einkäufer/ Betriebs- und Finanzbuchhalter,

sucht auf Frühjahr 1977 interessante, verantwortungsvolle Tätigkeit als

Geschäftsführer/ Chef des Rechnungswesens

Offerten unter Chiffre 44-303315 an Publicitas, 8021 Zürich

Entremetier und Restaurationstochter

suchen Stelle (Jahres- oder Saisonstelle)

Offerten unter Chiffre 7650 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernte Barmaid

aus Liebe zum gepflegten Schweizer Hotelfach, sucht Stelle, auch Saison. Deutsche ohne Niederlassung, vier-sprachig, diskret, beliebt, aufgeschlossen. Anziehende Erscheinung.

E. Kühn Postlagernd D-62 Wiesbaden 7627

Junger, initiativer Servicefachmann sucht Jahresstelle als

Chef de service

Raum Ostschweiz bevorzugt. Anfragen bitte unter Chiffre 7647 an Hotel-Revue 3001 Bern

Inserieren bringt Erfolg

Stellenangebote Offres d'emploi



tartine

sucht einen

Regionalleiter

für die Betreuung einer Gruppe alkoholfreier Restaurants im Raume Nordostschweiz.

Wir stellen uns vor, dass Sie initiativ und kreativ sind und das Gastgewerbe «durch und durch» kennen (mindestens 3 Jahre Praxis als Leiter eines Restaurationsbetriebes). Sie verstehen es zudem, das Personal mit dem nötigen Fingerspitzengefühl zu führen und Ihre Weisungen konsequent durchzusetzen.

Viel verlangt? Wir glauben nicht, da wir Ihnen einiges zu bieten haben; z. B. grosse Selbstständigkeit, regelmässige Schulungskurse, entsprechendes Salär, kleines Team.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen? Wir werden Sie gerne zu einem Rendez-vous mit unserem Personalchef einladen.

MERKUR AG Fellerstrasse 15 3027 Bern

P 05-6036

Drucksachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Druckerei des «Bund» F. Pochon-Jent AG Effingerstr. 1, 3001 Bern

Ein Anruf, Telefon 031/25 66 55 genügt.

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

BABAU

WHISKY AGOGO

Wir suchen per 1. Januar 1977

Barmaid Barkellner

Offerten erbeten an
Rudolf Märkle
Hotel Spinne
3818 Grindelwald

7661

DANCING NIGHT-CLUB 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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



La Municipalité de la Commune de

LUTRY

offre en location

L'Hôtel de Ville et du Rivage

dans un site exceptionnel sur les rives du Lac Léman dominées par le vignoble renommé de Lavaux. Accoté aux murs du vieux bourg de la cité, l'Hôtel de Ville et du Rivage bénéficie d'une vue panoramique sur le lac et les Alpes de Savoie. Sa terrasse, ombragée naturellement, est animée par l'ambiance d'un quasi-promenade et d'un charmant port de plaisance.

A proximité de Lausanne et desservie par plusieurs moyens de transports publics, la ville de Lutry est actuellement dépourvue d'établissement hôtelier de premier ordre.

Au printemps 1978, après avoir été intégralement transformé et rénové, l'Hôtel de Ville et du Rivage mettra à disposition du tourisme et de ses hôtes:

café, restaurant, 3 salles indépendantes
terrasse 272 m² env.
118 m² env.
390 m² env.

hôtel, 34 chambres d'hôtes = 67 lits
service et communs
appartement du tenancier
chambres du personnel
Surface d'exploitation totale 1610 m² env.
2000 m² env.

L'équipement des locaux d'exploitation, y compris la cuisine ainsi que l'agencement de l'hôtel seront effectués par le preneur, l'investissement financier y relatif étant à sa charge.

Les documents, plans et renseignements complémentaires pourront être obtenus sur demande écrite et motivée auprès de l'Administration communale, 1095 LUTRY.

P 22-9327

Notre organisation hôtelière et gastronomique avec la collaboration de plusieurs hôteliers réputés, cherche

hôtel ou restaurant

à exploiter en gérance ou location.
Garanties et date de reprise à convenir.

Offre avec proposition à case 106
1820 Montreux-Territet.

7588

Le Môtel-Restaurant 13*

(avec piscine) à
St-Léonard/Valais

connu pour ses spécialités, est à vendre ou à louer.

A remettre de suite pour cause de force majeure. Conditions très favorables.

Gros chiffre d'affaires.

Tél. (027) 31 25 2 5
H. Nigg, Propr.

7443

Druckerei
des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

Ein Anruf,
Telefon
(031) 25 66 55,
genügt.

A vendre

mobilié de réfectoire en parfait état pour environ 60-80 personnes, belles tables blanches avec pieds chromés, belles chaises, tabourets, équipement complet de cuisine, plongeurs, machine à laver la vaisselle, cuisinière, frigo avec congélateur frigos, casseroles, plats, tasses, sous-tasses, assiettes, services, etc.

Ecrire sous chiffre 7600 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

in der Nähe des Bodensees (Kanton Thurgau) gelegenes

Hotel-Restaurant

Teilweise im Rohbau, total zirka 30 Betten.

Anlagekosten nach Fertigstellung zirka 1,4 Millionen Franken.

Anzahlung Fr. 150 000.-.

Offerten unter Chiffre OFA 270 Wi an Orell Füssli Werbe AG, Postfach 43, 9500 Wil.

Tüchtiges Wirtehepaar möchte

kleineres Hotel

(evtl. Hotel garni) kaufen oder pachten. Bevorzugte Lage: Industriegebiet oder 2-Saison-Kurort in der deutschsprachigen Schweiz. Grössere Anzahlung möglich.

Offerten bitte unter Chiffre A 03-355569 an Publicitas, 4001 Basel.

A vendre à Lausanne très bel immeuble commercial

de 3000 m² de surface. Patente hôtel-restaurant. Face à la gare principale.

Faire offres sous case postale 510, 1003 Lausanne.

7595

Magnifique hôtel de luxe à vendre

«Costa del Sol», Espagne

200 chambres. Au bord de la mer.

S'adresser à:
J. Luis Cordoba
C/Azcona núm. 46
Madrid 28

7589

Zu verpachten auf 1. Juli 1977

Hotel-Restaurant

im St. Galler Rheintal

- grosse Ortschaft
- sehr gute Lage
- bestens bekannt
- moderne Einrichtung
- grosser Umsatz.

Gewünscht wird

- Ehepaar mit gründlichen Fachkenntnissen
- Erfahrung in der Betriebsführung
- Einsatzfreudigkeit

Bewerber, die an der Übernahme eines sehr schönen Betriebes interessiert sind, reichen ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 7558 an Hotel-Revue, 3001 Bern, ein.

Einmalige Gelegenheit!

Zum Eigenbetrieb oder als Kapitalanlage zu verkaufen

Erstklass-Hotel-Restaurant

in mittlerer Stadt am Jurasüdfuss.

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

Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre T 25125 an Publicitas, 3001 Bern.

Infolge Umbaus zu verkaufen auf Anfang 1977 gut präsentierende, rationelle

Kioskeinrichtung

Verkaufsfront Leichtmetall, eloxiert, abgewinkelt 2 x 4 m, nach aussen abschliessbare Glasfront.

Anfragen an
A. Güler
Hotel Helmhäus
Schiffplände 30, Zürich
Telefon (01) 32 88 10

7590

Wenn Sie Ihr

Hotel, Restaurant oder Tea-room zu verkaufen

gedenken, sind Sie bei uns richtig. Fragen Sie uns, wir beraten Sie unverbindlich.

P 05-3663

Techn. BAU-+
LIEGENDSCHAFTSBÜRO
C. H. HIRSCHI
Dalmazrain 26 3005 BERN Tel. 44 36 22

Bad Ragaz

In diesem aufstrebenden Kur- und Ferienort habe ich in guter, sonniger Lage ein Haus mit grossem Garten anzubieten. Es liesse sich bestens zu einem

Garni-Hotel

an- oder umbauen.

Näheres erfahren Sie über Chiffre OFA 6998 Ch der Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Wir vermieten auf Anfang Juni 1977 neu konzipiertes

RESTAURANT

mit Speisesäli und schön angelegter Gartenwirtschaft in naher Umgebung von Basel (Vorderes Leimental). Ausbauwünsche bei Restaurant und Wirtewohnung können evtl. noch berücksichtigt werden.

Wir bieten einem seriös fundierten Koch/Wirtehepaar eine langjährige, ausbaufähige Existenz.
Anfragen unter Chiffre K 03-997559 an Publicitas, 4001 Basel.

Zu mieten oder zu kaufen gesucht.

Tüchtiger und initiativer Fachmann mit besten Referenzen sucht

Restaurant oder Dancing/Konzertlokal

mit mind. 120-150 Sitzplätzen (oder grösser) in der Stadt oder grösserer Ortschaft der deutschsprachigen Schweiz. Bevorzugte Gegend: Zürich und näheres Einzugsgebiet. Grösseres Kapital vorhanden.

Angebote unter Chiffre 7376 an Hotel-Revue, 3001 Bern

France - région Périgord.
A vendre

magnifique

château hôtel classé

Excellent état, pleine expansion.
Exceptionnel 3 500 000 F.

Tél. Paris 825 3464 (le matin).
7352

Per sofort oder nach Vereinbarung zu vermieten oder zu verkaufen neues, gutgelegenes

Familienhotel

mit Restaurationsbetrieb, Säle für 200 Personen. 8 Autominuten vom internationalen Eisenbahn-Knotenpunkt Brig entfernt.

Schriftliche Offerten mit Angaben über Berufsbildung und bisheriger Tätigkeit sind zu richten an:

Chiffre MA 19588 an Mengis Annoncen, Postfach 3900 Brig



Wichtig

Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Mehr als ein Drittel der Stellenangebote von SHV-Mitgliedern werden der Post am Freitag, Samstag oder Sonntag übergeben. Sie erreichen uns nach dem Anzeigenschluss Freitag 11 Uhr.

Ein Teil der bis Montag 8 Uhr eintreffenden schriftlichen Aufträge wird noch in die Ausgabe der gleichen Woche aufgenommen. Dazu muss die Druckerei Nachtarbeit leisten. Deshalb geht den Mitgliedern der übliche Mitgliederabgabe verloren.

Da aus den Aufträgen nicht hervorgeht, wie dringend sie sind und für telefonische Rückfragen die Zeit fehlt, bitten wir um Angabe des Erscheinungsdatums. Am besten schreiben Sie dieses präzise vor. Sie können aber auch die Ausdrücke «sofort» und «so bald als möglich» verwenden.

Sofort bedeutet, das Stellenangebot soll noch in der gleichen Woche erscheinen, unter Verlust des Mitgliederabgabes. So bald als möglich bedeutet, dass die reguläre Ausgabe der nachfolgenden Woche abgewartet werden kann.

Bei fehlender Erscheinungsvorschrift müssen wir uns vorbehalten, nach freiem Ermessen vorzugehen.

Drucksachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf, Telefon
(031) 25 66 55, genügt.
Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1,
3001 Bern

Anschlagbrett Tableau noir



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

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung

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. 1976
3. 1.-14. 1. 1977

Flambieren/Tranchieren
17. 1.-21. 1./21. 3.-25. 3.

Weinseminar
16. 5.-21. 5.

Chef de service
18. 4.-29. 4.
mit BSF-Diplomprüfung am Kursende (fakultativ).

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Little School of English and Commerce
2, Liverpool Terrace
Worthing, Sussex, England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

Kursbeginn: 3. Januar, 4. April und 26. September 1977.
Dauer: je 12 Wochen.
Preis: Fr. 2175.- inkl. Kursgeld/Vollpension (Familienunterkunft).
Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen, kleine Klassen.
Schule im Stadtzentrum, 5 Minuten vom Strand.

Verlangen Sie ausführliche Auskünfte und Dokumentation bei:

Mme G. Wegmüller-Fawer
Les Granges, 1261 Arzier/VD

6938

Für Ihren Sohn

die gute Schulung und Erziehung in familiär geführtem Internat

Institut Kandersteg

5. u. 6. Primarschulklasse
Sekundarschule
Sprach-Ferienkurse

Leitung: Dr. J. Züger, Tel. (033) 75 14 74
3718 Kandersteg/BO.

728

Drucksachen

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

Ein Anruf,
Telefon (031) 25 66 55,
genügt.



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

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

- ☐ Seminar SHV für Unternehmensführung 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.



Neue BARFACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für Mixen und Bar-Service

langjährige Barmaid und Kursleiterin
Sprachen: D/F/E

Internationale Cocktails Long Drinks mixen Schüler selbst!

Unsere Bar-Kurse beginnen

6. Dezember
24. Januar 1977

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



115

Das Hotelfach sucht tüchtige Kräfte...

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

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

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

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

Institut Mössinger AG

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

Ich interessiere mich für das Hotelfach.

Informieren Sie mich kostenlos und unverbindlich.

Name: _____

Alter: _____ 9/0

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

hotel
revue

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

Werden
Sie
Abonnent

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

hotel
revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

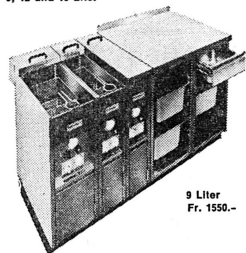
PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oelinhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.-

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



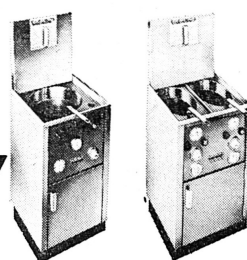
Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lökon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

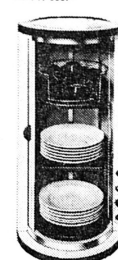
Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-



S-1 9 L Fr. 1695.- P-2 2x 6-7 L Fr. 2820.-

Heizwärmer
VALENTINE-
SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
chrome
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 680.-



MODELL V-1

Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre. Jede Valentine gibt es auch im vorteilhaften Valentine-Leasing. Vorteilhafte Eintauchmöglichkeiten. Verlangen Sie eine Offerte.

hammer Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit, auch Portiermützen.
Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnahmen.
Alle Berufskleider für Köche und Kellner von



hammer ag
bern

Berufskleiderfabrik
Länggassstr. 46
3012 Bern
Telefon (031) 23 78 18



Spezial-Angebot für Flachduvets

(braucht kein Oberleintuch mehr). Direkt ab Fabrik.

Vertr. für die Schweiz:
J. Feldmann, Möttelstr. 32,
8400 Winterthur,
Tel. (052) 29 71 44.
P 41-26781

Buffet-anlagen

plant und baut
funktionssicher
und attraktiv

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Réception Halle

Die "Visitenkarte" Ihres Hauses.
Planung und Ausführung

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Les annonces de l'Hotel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Mehr Gäste als Sie gerechnet haben? Hier hilft ein flinker Küchenroboter von

frifri
Tel. 038 512 091

Damit schaffen Sie beträchtlich mehr. Für wenig Geld. Ansehen kostet nichts. Beratung und Information

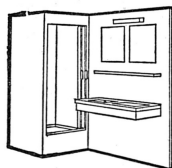
ARO AG, 2520 La Neuveville

Inserieren bringt Erfolg

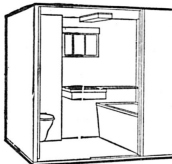
Fremdenzimmer mit Komfort Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmer mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen. Aussenverkleidung lieferbar in verschiedenen Holzarten, passend zu Ihrer Einrichtung.

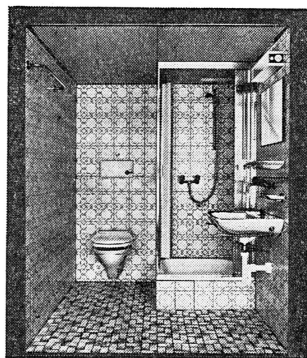
Uebrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



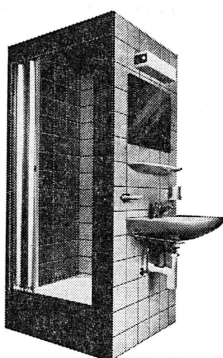
Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC, Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!

Bon

Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage des REX-Fertigbäder-Gesamtsprogramms.

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

NEU! SOEBEN ERSCHIENEN!



«Leitfaden für Hotelplanung»

aus dem Inhalt:

Zweckmässige Planung (mit Schema)
Durchführbarkeitsstudie
Kennziffern von Hotelbauten
(Flächen und Kosten)
Spezialgebiete des Hotelbaus
Literaturverzeichnis
viele Checklisten



«Leitfaden für Hotelplanung»

Unsere Bestellung: Exemplar(e) à Fr. 80.-

Name:

Adresse:

Datum:

PLZ/Ort:

Unterschrift:

zu beziehen durch:

Schweizer Hotellier-Verein, Materialdienst, Postfach 2657
3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

gleiche Adresse: Beratungs- und Dokumentationsdienst