Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 49

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

hotel revue

Nr. 49 9. Dezember 1976

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
85. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
85e année

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

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

Konjunkturbild 1977

Von Dr. Richard Schwertfeger

Das Rennen um den Gast in der Wintersaison 1976/77 scheint gelaufen, und die Aussichten werden durchwegs als nicht ungünstig beurteilt. Bald geht es um die Sommersaison 1977. Kommen dann die Gäste?

Wir glauben, dass sie kommen werden. Eine Extrapolation des Frequenzrückgangs von je 4 Prozent bei den Übernachtungen der Inland- und Auslandgäste, der sich von Januar bis Oktober dieses Jahres ergeben hat, erscheint uns unzulässig. 1975 nahmen die Inländerübernachtungen um 7 Prozent, die Ausländerübernachtungen um nur 2 Prozent ab. Es zeigt sich, dass die Inländerfrequenzen mehr oder weniger der Entwicklung des schweizerischen Bruttosozialprodukts folgen. Im Jahr 1975 ist dieses um mehr als 7 Prozent zurückgegangen. Auch dieses Jahr dürfte trotz einer leichten Zunahme der Industrieproduktion nicht mehr als ein Nullwachstum herausschauen. Der Frequenzrückgang müsste somit in erster Linie als etwas verspätete Reaktion auf den «Wechselkursschock» gedeutet werden, also als Folge eines verstärkten Outgoing-Tourismus bei weiter rückläufigem Geschäftsreiseverkehr. Für 1977 wird aber wieder ein reales Wachstum des schweizerischen Bruttosozialprodukts von 1,3 Prozent prognostiziert. Wenn nicht alles trügt, wird im neuen Jahr nur dann nochmals ein Rückgang der Inlandgäste eintreten, wenn diese noch stärker als bisher in die Parahotellerie abwandern. Hier liegt wohl der wunde Punkt, und nicht bei der Konjunkturlage selber.

Die schweizerische Volkswirtschaft ist offensichtlich aus der Rezession heraus, doch zeigen sich keine Indizien für einen kräftigen Konjunkturaufschwung. Im Baugewerbe geht das Auftragsvolumen weiter zurück, und der Konsum bleibt unstet. Der Index der Kleinhandelsumsätze zeigte im Oktober wieder einen Umsatzrückgang (preisberichtigt) von 4,2 Prozent nach dem günstigeren September-Ergebnis. Die Sparneigung der Bevölkerung bleibt trotz Zinsrückgang hoch, und die Investitionsneigung der Industrie trotz reichlichen Kreditfazilitäten äusserst bescheiden. Hauptstützen der Beschäftigung bleiben in unserem Land der Export und die Aufträge der öffentlichen Hand. Dies deutet darauf hin, dass aus dem Rückgang der Arbeitslosenzahlen im Lauf der letzten Monate keine allzu optimistischen Schlüsse gezogen werden dürfen. Die Schweiz wird auch 1977 mit sektorieller und regionaler Unterbeschäftigung rechnen müssen.

Wie stehen die Aussichten in den Herkunftsländern unserer Auslandsgäste? Zurzeit ist eindeutig die Bundesrepublik Deutschland die «Konjunkturlokomotive» in Europa. Sie kann im neuen Jahr mit einem realen Wirtschaftswachstum in der Grössenordnung zwischen vier und fünf Prozent rechnen, also wesentlich mehr als in der Schweiz. Deutschland wird eine Teuerungsrate von 4,5 Prozent, aber keine wesentliche Verbesserung der Beschäftigungslage vorausgesagt. In Frankreich stehen die Zeichen mehr oder weniger auf Stagnation: 2,8 Prozent reales Wirtschaftswachstum bei 8,5 Prozent Teuerung. In Italien sollte sich die Wirtschaftslage wieder etwas verbessern – 5,5 Prozent reales Wirtschaftswachstum, aber nochmals 17 Prozent Teuerung! Für Grossbritannien lautet die «Inflationsprognose» auf 14 Prozent für die erste und 12 Prozent für die zweite Jahreshälfte. Die Konjunkturforscher erwarten in diesem Land eine Zunahme der Unternehmungsgewinne und eine Verbesserung der Ertragsbilanz, also weniger Druck auf das Pfund. In den USA schreitet die Erholung nur langsam fort. Wie der Dollar auf eine allfällige Erdölteuerung reagieren würde, ist noch völlig offen.

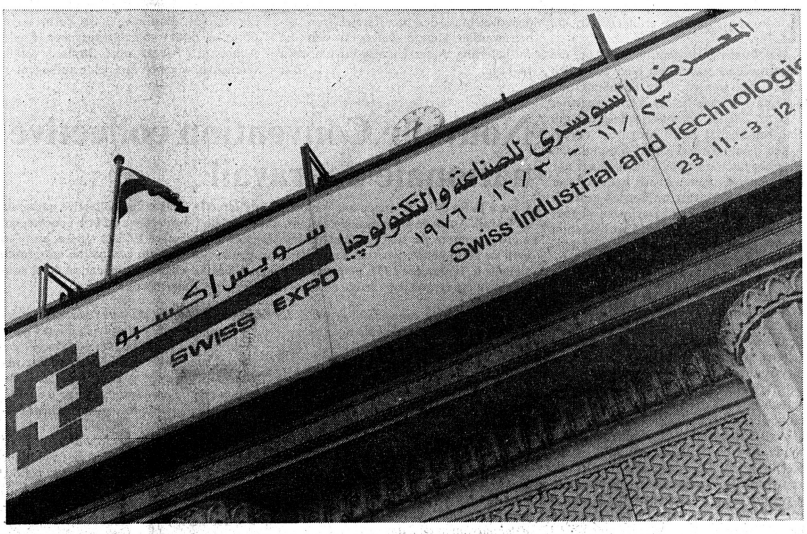
Die Konjunkturprognosen lassen auch ein paar – allerdings grobe – Schlüsse auf die Wechselkursentwicklung zu. Das heute recht stabile Verhältnis zwischen dem Schweizer Franken und den übrigen harten Währungen – insbesondere der D-Mark – dürfte sich im neuen Jahr kaum wesentlich ändern.

Wir profitieren insofern von der Europäischen Währungsschlange, als einige schwächere Währungen dank ihrer faktischen Bindung an die D-Mark auch stabile Kursrelationen zum Schweizer Franken aufrechterhalten können. Bei den schwächeren Währungen besteht die Aussicht, dass sie sich im Verhältnis zum Schweizer Franken nicht mehr in jenem Ausmass abschwächen werden, das angesichts des Unterschieds zwischen den nationalen Inflationsraten an sich zu erwarten wäre. Offen bleiben allerdings mögliche Auswirkungen einer Erdölteuerung auf die ohnehin prekären Zahlungsbilanzen dieser Länder.

All dies lässt darauf hoffen, dass sich die Stellung der Schweiz auf dem internationalen Fremdenverkehrsmarkt im kommenden Jahr nicht mehr weiter verschlechtern wird. Die Trümpfe, die auszuspielen sind, lauten: Preisstabilität, Sicherheit der Leistung, kurze Distanzen – ein Argument, das gerade im Falle neuer Benzinpreiserhöhungen für den Einzelgast nicht ganz unwesentlich wäre. Nichts deutet auf eine Verschlechterung der Einkommenslage jener Gästekategorien hin, welche unser Land als Einzeltouristen zu bereisen geneigt sind. Preise, Leistung und Wechselkurs entscheiden mehr denn je.

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

HOWEG



L'entrée de l'exposition «Swiss Expo» au Caire où notre pays a certainement réussi la meilleure opération de relations publiques et de promotion jamais réalisée pour le «made in Switzerland» dans les nations arabes.

Dans le cadre de «Swiss Expo»

Hotel Switzerland au Caire

La plus grande exposition industrielle suisse jamais organisée dans le monde arabe s'est tenue au Caire du 23 novembre au 3 décembre: 250 entreprises des milieux industriels helvétiques les plus divers ont présenté leurs produits à des visiteurs venus de tous les pays arabes. Les principaux secteurs représentés étaient l'industrie des machines, l'industrie horlogère, les entreprises de construction, ainsi que le tourisme et l'hôtellerie. Ces derniers étaient abrités dans un grand pavillon spécial intitulé «Hotel Switzerland».

● Notre tradition hôtelière s'est manifestée à plusieurs reprises au début de cette importante manifestation avec l'inauguration d'un nouvel hôtel de conception entièrement suisse au pied des pyramides, l'ouverture d'un restaurant Swissair, l'organisation d'une quinzaine gastronomique suisse et, enfin, par un accord permettant la construction d'un nouvel hôtel de 1000 lits.

Hotel Switzerland

La première impression du visiteur, à son entrée dans le pavillon Hotel Switzerland était la même que celle qu'il aurait eue en pénétrant dans le hall d'un hôtel, si ce n'est que, au lieu de remplir sa fiche, il complétait une demande d'informations générales. Les premiers stands parcourus étaient principalement consacrés au mobilier pour hôtels et restaurants, ainsi qu'à l'équipement des cuisines. Par leur cachet, leur conception et leurs formes fonctionnelles, ces meubles de chez nous ont rencontré le plus vif des succès. Au fond de la halle d'exposition, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie de Glion proposait un intéressant tableau de ce qu'est la formation hôtelière, cela notamment à l'aide de films. Ensuite, ce sont les matières comestibles, les frigos, les machines à café et bien d'autres choses encore qui présentaient un aperçu très complet de ce que nous fabriquons, de ce que nous utilisons et enfin de ce que nous exportons.

Les 72 exposants de cette halle avaient dressé leurs stands sur une superficie de 4000 m² à l'intérieur et de 2500 m² à l'extérieur. A retenir dans les produits exposés: le système de distribution permettant le service de 20 à 2000 clients pour un restaurant. Le matériel exposé au Caire était véritablement ce que l'on trouve actuellement de plus moderne et de plus fonctionnel dans le monde. De la petite cafeteria self-service au grand restaurant de première classe, toutes les combinaisons possibles ont été présentées, ce qui a impressionné de nombreuses délégations officielles des pays arabes.

La presse égyptienne s'est largement fait l'écho, à l'occasion de la visite au Caire de M. Ernst Brugger, conseiller fédéral, de l'accord intervenu entre l'Egypte et notre pays en vue de la construction d'un grand hôtel de 1000 lits sur les bords du Nil. Il s'agira d'un maillon de la chaîne Novapark, dont on connaît déjà une réalisation à Zurich.

Du 23 novembre au 3 décembre, «Swiss Expo» a connu un très grand succès. Selon des estimations prudentes, les ventes dans le secteur des machines atteindraient 40 millions de francs suisses. D'autre part, les ventes et les contrats conclus pendant cette période d'exposition dépasseraient 100 millions de francs au total. Pratiquement toute la marchandise exposée dans le pavillon «Hotel Switzerland» a été vendue, ceci pour une valeur d'un million de francs et un tiers des 72 exposants annonce des perspectives concrètes de contrats. Au chapitre des visiteurs, neuf délégations officielles de pays arabes ont visité les pavillons, cela sans compter les responsables de chambres de commerce ou hommes d'affaires représentant des intérêts privés.

Le 27 novembre, une journée du tourisme suisse a été organisée dans le cadre de l'expo; patronnée par M. Ibrahim Naguir, ministre égyptien du tourisme et de l'aviation civile, elle a permis aux délégués égyptiens présents d'avoir une idée très précise des structures de notre tourisme et, bien que le potentiel de touristes en provenance de l'Egypte soit excessivement faible dans notre pays, les pays arabes comptent néanmoins sur la Suisse pour les conseiller en matière d'équipement hôtelier et pour la formation des cadres de leur hôtellerie. C'est tout au moins ce qui est ressorti des nombreux contacts que nos compatriotes ont eu pendant la durée de «Swiss-Expo».

(Suite deuxième page)

Aus dem Inhalt

Was gilt ab 1. 1. 77? 2
Der neue Gesamtarbeitsvertrag

Nouvelle Convention collective 2
Dès le 1er janvier 1977, une nouvelle Convention collective nationale de travail

Für die Prämorbiden 3
Kurortssport, der den Namen verdient

Industrie du voyage 3
L'activité des groupements d'agences de voyages en Suisse romande

Das Jungfraujoch wird umgebaut 5
Kühne Pläne für ein neues Berggasthaus

Der Stein kommt ins Rollen 5
Neue Strukturen für den Luzerner Tourismus?

Dans les établissements de nuit 7
A l'Association suisse des tenanciers de cafés-concerts, cabarets, bars et dancings

Magere Beteiligung 9
ASK-Präsentation im eigenen Land

Transports publics touristiques 11
Un facteur essentiel de notre infrastructure touristique en pleine mutation

Hals- und Beinbruch 13
Sicherheit auf Skipisten

Tourisme mondial 15
Consolidation, en dépit du climat économico-conjoncturel

Draussen vor der Tür 16
soll der Schmutz liegen bleiben

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

Wir durften im Hotel Sunstar, Lenzerheide, eine
Grossküche
einrichten. Dürfen wir auch Sie beraten?
Ihr Egon Kreis

Neuer Landes-Gesamtarbeitsvertrag

Ende dieses Jahres läuft der bisherige Landes-Gesamtarbeitsvertrag aus. Nach langwierigen Verhandlungen konnte ein neuer Gesamtarbeitsvertrag abgeschlossen werden, der von unserer Delegiertenversammlung im Dezember 1975 angenommen und bis im April dieses Jahres von allen Vertragspartnern unterzeichnet worden ist. Dieser Vertrag tritt auf den 1. Januar 1977 für die Dauer von 4 Jahren in Kraft. Durch Beschluss des Bundesrates vom 19. November 1976 ist er nun allgemeinverbindlich erklärt worden.

Gegenüber dem bisherigen Vertrag ergeben sich folgende Änderungen:

1. Der Vertrag findet nun auch auf alle **Teilzeitarbeitnehmer** und **Aushilfen** Anwendung (Artikel 1, Ziffer 3).
2. Bei der Lohnzahlung während **Beförderungsdiensten** in der Armee werden Lohnanteile von über 3000 Fr. AHV-Bruttolohn im Monat nicht berücksichtigt (Art. 45, Ziff. 2).
3. Die Auszahlung der **Abgangsentschädigung** kann in gegenseitigem, schriftlichen Einvernehmen ratenweise vorgenommen werden, muss aber spätestens innerhalb von 2 Jahren erfolgen (Art. 46, Ziff. 7).
4. Der Arbeitgeber entscheidet, ob die **Überstunden** kompensiert oder zusätzlich entschädigt werden. Eine Kompensation liegt im Interesse beider Vertragspartner (Art. 52, Ziff. 2). Beim **Ferienanspruch** gilt eine Karenzfrist von 3 Monaten. Vorbehalten bleibt eine kürzere Saisondauer. Dies bedeutet, dass ein Arbeitnehmer nur dann einen Ferienanspruch hat, wenn er mindestens 3 Monate im Betrieb gearbeitet hat. In diesem Fall berechnet sich aber der Ferienanspruch vom Eintrittsdatum an. Wird ein Arbeitnehmer für eine kürzere Saisondauer als 3 Monate eingestellt, hat er auch für diese Zeit einen Ferienanspruch (Art. 60, Ziff. 1).

Arbeitnehmern, die 35 Jahre alt sind und 10 Jahre im Betrieb gearbeitet haben, steht ein Ferienanspruch von 4 Wochen zu (Art. 60, Ziff. 1.1).

5. Für die berufliche Weiterbildung hat der Arbeitnehmer pro Jahr einen Anspruch auf 3 Tage bezahlten **Bildungsurlaub,** sofern der Arbeitnehmer ein weiteres volles Arbeitsjahr, bzw. eine volle Saison im Betrieb bleibt (Art. 65, Ziff. 1.10).
6. Die wichtigste Änderung betrifft die **konsequente Anwendung des Bruttolohnsystemes.** Dies bedeutet, dass in sämtlichen Lohnansätzen der Wert, bzw. die Entschädigung für Verpflegung und Unterkunft (AHV-Ansatz 1977 390 Fr. im Monat) inbegriffen sind.

Angestellten mit Festlohn wird für Verpflegung und Unterkunft nur dann ein Abzug vom AHV-Bruttolohn gemacht, wenn der Betrieb ihnen diese Leistung zur Verfügung stellt.

Bei Angestellten mit reiner Umsatzentlöhnung muss neben dem Umsatzanteil ein Lohnanteil für Verpflegung und Unterkunft gutgeschrieben werden. Bei voller Verpflegung und Unterkunft im Betrieb sind dies 390 Fr. im Monat. Für die Berechnung des Nettolohnes muss dann der Wert für die zur Verfügung gestellte Verpflegung und Unterkunft abgezogen werden.

Wir werden auf einige der wichtigsten Änderungen an dieser Stelle noch eingehender zurückkommen und insbesondere das neue Lohnblatt noch ausführlich kommentieren.

Da die Drucklegung des Vertrages und der dazugehörigen Formulare erst nach dem Beschluss des Bundesrates freigegeben werden konnte, verzögert sich die Auslieferung dieser Unterlagen um etwa 14 Tage. BM

Familienchroniken von Gastgewerbe-Dynastien

Noch heute fasziniert uns die Entstehungsgeschichte berühmter Industriefirmen, wie Suchard, Sulzer usw., mit ihrer Wegbereitung zum besseren allgemeinen Wohlstand. Gleiches gilt für die Hotellerie und Gastronomie. Auch hier profitieren wir vom Unternehmungsgeist unserer Vorväter, von ihrem Selbstvertrauen und ihrer Phantasie. Wir Nachfahren können uns dazu nur gratulieren.

Doch halt: kennen wir diese Traditionen wirklich? Wissen wir, wie es dazu kam? Sind Sie der glücklich Wissende (Wissen ist Macht), der die Entstehungsgeschichte zum Beispiel von St. Moritz kennt? Lesen Sie die Grosse Badrutt-Genealogie («GK» Nr. 4) und Sie wissen Bescheid; nicht vom Hörensagen, sondern aus erster Quelle.

Die fünf bisher erschienenen Karteihefte sind erhältlich zu Fr. 10.– pro Exemplar beim Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins, Postfach, 3001 Bern, oder portofrei direkt vom Herausgeber, Fred. Ammann, Albert-Anker-Strasse, 2540 Grenchen, wo auch Prospekte aufliegen.

Dès le printemps prochain

Le Séminaire SSH pour chefs d'entreprises

Le premier cours du Séminaire SSH pour les chefs d'entreprises de l'hôtellerie et de la restauration se déroulera du 21 avril au 7 mai 1977, à l'Hôtel Excelsior, à Montreux. Une vingtaine de participants ont déjà été sélectionnés, mais il reste encore quelques places disponibles.

Programme

Cours I Rôle de l'hôtellerie dans le tourisme moderne
Fonctions et tâches du management et méthodes de travail. L'homme dans l'entreprise et la gestion du personnel
● *Dates: du 21 avril 1977 au samedi 7 mai 1977*

Cours II Le marketing
L'organisation et l'exploitation
● *Dates: 17 octobre au 28 octobre 1977*

Cours III Gestion financière
Problèmes juridiques, fiscaux, assurances
● *Printemps 1978*

Cours IV La planification d'entreprises et la gestion globale
● *Automne 1978*

Dans le premier cours, animateurs et participants répondront à certaines questions essentielles pour un responsable de l'hôtellerie:
– *quel rôle l'hôtellerie et la restauration sont-ils appelés à jouer dans le tourisme moderne?*
– *qui sont nos clients et que veulent-ils?*
– *qu'est-ce qu'un chef d'entreprise?*
– *quelles sont les fonctions et tâches du management?*
– *comment travaille-t-on efficacement?*
– *quelle place le collaborateur occupe-t-il dans l'entreprise hôtelière?*
– *comment mettre en valeur le capital humain?*

Ce séminaire a pour but de faire de praticiens qualifiés des chefs d'entreprise aguerris, ouverts aux exigences du marché et capables d'utiliser les instruments modernes et efficaces de direction.

Dureée totale du séminaire: *52 jours, répartis en*
– *1 cours de 2 semaines et demie*
– *3 cours de 2 semaines chacun*

Participants:

Hôteliers et restaurateurs ayant une solide formation hôtelière et occupant depuis 5 ans au moins une fonction de dirigeant ou de cadre supérieur.

Finances de cours:

Pour chaque cours	** Fr. 1250.–*
	*** Fr. 1500.–*
Pour le cycle complet	** Fr. 5000.–*
	*** Fr. 6000.–*

** Membres de la SSH et collaborateurs d'entreprises membres de la SSH*
*** Non-membres de la SSH*

Pour tous renseignements complémentaires, conditions d'admission et programme détaillé, veuillez vous adresser à:

Société suisse des hôteliers
Formation des chefs d'entreprises
Case postale 2657
3001 Berne
(031) 25 72 22

Nouvelle Convention collective nationale de travail

C'est à la fin de cette année que sera abrogée l'actuelle Convention collective nationale de travail. Après de longues négociations, une nouvelle Convention a pu être conclue, qui a été approuvée par notre assemblée des délégués de décembre 1975 et signée, jusqu'en avril de cette année, par tous les partenaires contractuels. Cette convention entrera en vigueur le 1er janvier 1977, pour une durée de 4 ans. Le champ d'application de la convention a été étendu par l'arrêté du Conseil fédéral du 19 novembre 1976.

Par rapport à la convention actuelle, les modifications suivantes sont à signaler:

1. La convention s'applique maintenant également à tous les employés à temps partiel et aux extras (article 1, chiffre 3).
2. En cas de paiement du salaire pendant le service d'avancement dans l'armée, la part du salaire mensuel brut AVS dépassant fr. 3000.– n'est pas prise en considération (article 45, chiffre 2).
3. Le paiement de l'indemnité de départ peut être effectué, en cas d'accord écrit, par versements échelonnés, mais dans un délai maximum de 2 ans (article 46, chiffre 7).
4. L'employeur décide si les heures supplémentaires seront compensées ou indemnisées avec supplément de salaire. Une compensation par un congé de durée équivalente est dans l'intérêt des deux parties contractantes.
Un délai de carence de 3 mois est applicable pour le droit aux vacances, sauf dans le cas d'une saison de durée inférieure. Un employé n'a donc droit aux vacances qu'après avoir travaillé au moins 3 mois dans l'entreprise. Cependant, la date d'entrée est déterminante pour le calcul du doit aux vacances. Si un employé est engagé pour une saison dont la durée est inférieure à 3 mois, il a également droit aux vacances pour cette période (article 60, chiffre 1).
Les employés âgés de 35 ans révolus et comptant plus de 10 années de service ont droit à 4 semaines de vacances (article 60, chiffre 1.1.).
5. Pour son perfectionnement professionnel, l'employé a droit à un congé de formation de 3 jours par année civile. Ces congés de formation ne sont toutefois accordés que si l'employé demeure au moins encore une année ou une saison complète au service de l'établissement (article 65, chiffre 1.10.).
6. Le changement le plus important concerne l'application stricte du système des salaires bruts. Cela signifie que dans tout salaire doit être comprise la contrevaleur des prestations de nourriture et de logement (taux AVS 1977, fr. 390.– par mois).
Dans le cas d'employés à salaires fixes, une déduction du salaire brut AVS pour la nourriture et le logement ne peut être effectuée que si l'établissement leur offre ces prestations.
Pour les employés dont la rémunération est exclusivement basée sur le chiffre d'affaires, le montant correspondant à la nourriture et au logement doit être crédité séparément de la part du chiffre d'affaires.
Lorsque la nourriture et le logement sont fournis entièrement par l'établissement, le montant à prendre en considération est de fr. 390.– par mois. Pour le calcul du salaire net, la contrevaleur des prestations de nourriture et de logement offertes à l'employé sont à déduire.
Nous reviendrons plus en détail ici même sur quelques-unes des modifications les plus importantes qui ont été apportées, et en particulier sur la nouvelle feuille des salaires.
L'impression de la Convention et des documents s'y rapportant ayant due être repoussée jusqu'à la date de l'arrêté du Conseil fédéral, ces documents ne pourront être envoyés que dans une quinzaine de jours.

B. M.

Hotel Switzerland au Caire

(Suite de la première page)

La Suisse au pied des pyramides...

Le 25 novembre, une sympathique manifestation s'est déroulée à quelques centaines de mètres des pyramides: l'inauguration de l'Hôtel Jolie Ville. En présence de M. Ernst Brugger, conseiller fédéral, plusieurs personnalités ont pris la parole, ainsi M. Carlo de Mercurio, administrateur de la société propriétaire et de la société d'exploitation, qui représente au sein de cette dernière les intérêts financiers de l'opération: «Jamais je n'aurais eu l'audace, dit-il, de rêver qu'un jour viendrait où, à l'ombre des pyramides, je me trouverais en face d'un auditoire aussi relevé que le vôtre. Assurément, l'œuvre que nous inaugurons en ce moment n'a rien de comparable avec les pyramides, les tombeaux de la vallée des Rois ou le temple d'Abou Simbel. Et nous n'avons pas l'illusion de croire que ce que nous venons de réaliser constituerait la neuvième merveille du monde. Gardons le sens des proportions! Tout de même, c'est une carte de visite déposée par l'hôtellerie suisse, et je la crois des mieux réussies.»

Après avoir donné quelques précisions sur l'avenir réservé au développement touristique sur les bords du Nil, l'orateur a relevé le mérite de la TRIAD – dont il était sur place le représentant – d'avoir compris qu'un grand succès attendait ce nouveau complexe hôtelier.

De son côté, M. U. Prager, directeur de Mövenpick Holding, a insisté sur le fait que le premier client de l'hôtel s'est annoncé à la réception moins de 12 mois après le début des négociations en vue de sa construction. Il a souhaité plein succès au directur de l'établissement, M. Anton Good, ainsi qu'à son personnel. Mais en fait, qu'est-ce que Jolie Ville? Un hôtel dans le plus pur style américain des motels, d'une capacité de 500 lits et composé d'un corps central comprenant la réception, un bar, un restaurant Mövenpick, un kiosque, et tous les services administratifs. Les chambres se trouvent, elles, dans des bungalows situés dans un parc abondamment fleuri, où l'on trouve également une somptueuse piscine. Tout ce complexe a été construit dans un style parfaitement helvétique que l'on reconnaît aisément.

Ce qu'il est important de préciser, ce sont ces quelques dates: Le 4 octobre 1975, le contrat en vue de sa construction a été signé. Le 17 novembre de la même année, l'ensemble du projet a été approuvé dans sa conception définitive. Sautons au 9 juin 1976 où la construction des éléments préfabriqués venus de Suisse, a commencé, et le 15 septembre l'hôtel était terminé. Il s'est ouvert début octobre! Une réelle prouesse que l'on n'avait jamais vu en Egypte où l'on est habitué à suivre un rythme beaucoup moins rapide, surtout sur le plan des préparatifs administratifs! En réalité, l'ouverture de Jolie Ville est le meilleur reflet que notre industrie ait pu apporter en Egypte à la veille de l'ouverture de l'exposition qu'organisait l'Office suisse d'expansion commerciale.

René Hug

Aus den Sektionen

Familienabend im Kreise der Hoteliers in Baden

Nicht um geschäftliche Dinge zu behandeln sondern um einmal ungezwungen zusammenzusitzen, hatte die Sektion Baden/Ennetbaden des Hoteliervereins ihre Mitglieder zusammengerufen. Die meisten Hoteliers konnten diesem Aufruf folgen und erschienen beinahe vollzählig im Kursaal Baden zu einem von Kennern speziell ausgesuchten Nachtessen, das mit sehr viel Liebe und Können zubereitet war und deshalb auch in Fachkreisen hohe Beachtung fand.

Im Mittelpunkt dieses Abends stand jedoch die Ehrung des langjährigen Mitglieds Karl Gugolz, Besitzer des Badehotels Bären. Seit vierzig Jahren war er immer ein aktives Mitglied im Hoteliervereins, und es ist zum grossen Teil sein Verdienst, dass in den schwierigen vierziger Jahren der Verein überhaupt am Leben blieb. Gemeinsam mit den Herren Baumgartner und Wüger, die leider nicht mehr unter uns weilen, hatte er die Geschicke des Vereins an die Hand genommen und das Vereinsschifflein mit viel Einfühlungsvermögen durch die dazumals stürmischen Zeiten geführt. Die Sektion Baden/Ennetbaden ernannte ihn in Würdigung seiner Verdienste zu ihrem Ehrenmitglied.

Leider musste man im Verlaufe der Saison auch vernehmen, dass Frau B. Stilli, Directrice des Hotels du Parc, auf Ende dieses Jahres nach einer segensreichen, zwanzigjährigen Tätigkeit zurücktreten wird. Der Präsident, Willi Keller, wünschte auch Frau Stilli alles Gute für die Zukunft und dankte mit treffenden Worten für ihre Verdienste im Rahmen des Hoteliervereins in Baden.

Für die langjährige Mitarbeit im Badener Hotelierverein wurde auch den beiden Damen, Frl. Häberli, Leiterin des Verkehrsbüros, und Frl. Schönenberger, Chefsekretärin der Verenahof-Hotels, für ihr Wirken mit einem Blumenstrauss und einem kleinen Präsent gedankt.

Im Verlaufe des Abends hatte man Gelegenheit, Themen und Probleme im eigenen Kreise zu diskutieren, zu denen man während der Saison keine Zeit hat und die auch nicht unbedingt an einer eher nüchternen Sitzung zur Sprache kommen können. So erstaunte es nicht, dass dieser Familienabend erst tief in der Nacht sein Ende fand. dt

Besichtigung der interkantonalen Fachkurse für Kochlehrlinge

Mitte November besuchten Vertreter der kantonalen und kommunalen Behörden, der Berufsverbände und der Presse den Fachkurs im Hotel Moy, Oberhofen. P. Goetzinger, Vizepräsident der SFG, Basel, hiess die Teilnehmer willkommen. Der Präsident des Hotelier-Vereins Berner Oberland, M. Burri, Gstaad, gab seiner Freude Ausdruck über die gute Entwicklung im Sektor der Berufsbildung.

Den Fachkurs im Hotel Jakobsbad in Gonten-Appenzell besuchten Behörden, Vertreter der gastgewerblichen Berufsverbände und der Presse von St. Gallen und den beiden Appenzell am 23. November. Über den Fachkurs orientierten der Präsident der SFG, F. Frei, Luzern, und N. Bischof, Direktor der Gewerbeschule der Stadt St. Gallen und Leiter des Fachkurses Gonten.

Im Engadin schliesslich wurde am 24. November 1976 im Fachkurs Pontresina ein weiterer Besichtigungstag durchgeführt. Die Gäste im Hotel Park, Pontresina, begrüsste als Mitglied der Aufsichtskommission P. Tini, San Vittore.

An allen Kursorten nahmen die zahlreichen Besucher Einblick in die Kursorganisation. Die einzelnen Klassen wurden im Unterricht und beim Zubereiten der Mahlzeiten besucht. Die Gäste konnten sich davon überzeugen, dass die Lehrlinge in den Kurshotels der interkantonalen Fachkurse gut untergebracht sind.

Bibliothek

Kochkurs für Schlemmer

Michael Field
Rezepte mit Erfolgsgarantie. – Aus dem Amerikanischen übersetzt von Lydia Schiess. – 222 Seiten und 8 Farbfotos auf Kunstdrucktafeln. – 1976.
Albert Müller Verlag AG, Rüschlikon-Zürich, Stuttgart und Wien. – Laminierter Pappband Fr./DM 29.80.

Dies ist ein anregendes und aufregendes Buch über die Kunst des Kochens. Es gibt niemanden, der beim Kochen von diesem Buch nicht profitieren könnte, denn selbst Könner finden hier noch Extra-Kniffe, die Field erprobt hat. Anfänger aber geniessen gewiss dankbar die Sicherheit, mit der sie durch schlichtes Befolgen der Anleitungen von der einfachen Ofenkartoffel bis zu raffinierten Crêpes Suzette alles perfekt auf den Tisch bringen können.

Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Mitglied und ehemaliger Präsident der Sektion Nidwalden

Herr Werner Küpfer

alt Hotelier
Ennetbürgen, im 68. Altersjahr gestorben ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichen Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Im Namen des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi, Toni Häusler

Rédaction française: José Seydoux

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

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

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

Les problèmes spécifiques des groupements régionaux d'agences

L'industrie du voyage en Suisse romande

Le rapport général de la Fédération suisse des agences de voyages, qui couvre la période du 1er octobre 1975 au 30 septembre 1976, contient, entre autres renseignements sur l'activité de ce corps professionnel dont nous avons déjà fait état dans ces colonnes, d'intéressantes informations sur l'activité des groupements régionaux d'agences de voyages.

Il apparaît au premier abord que les problèmes inhérents à la sauvegarde des intérêts de la branche, tant auprès des autorités que des partenaires sociaux, ainsi que les questions relatives à la formation professionnelle et à l'image de ce secteur d'activité dans l'opinion publique préoccupent l'ensemble des groupements locaux et régionaux.

Genève: un accent mis sur la promotion

Avec la collaboration d'Air France et des responsables du tourisme de la *Côte d'Azur*, des voyages forfaitaires à destination de cette région (principalement Cannes et Nice), à des prix avantageux, ont été préparés par le comité du Groupement des agences de voyages de Genève; 350 clients ont pu en bénéficier et l'expérience sera renouvelée.

Sur le plan de l'in-coming, les agents de voyages genevois ont mis à profit les bons rapports qu'ils entretiennent avec l'Office du tourisme pour élaborer conjointement des *forfaits spéciaux d'hiver* en vue de promouvoir Genève.

Enfin, ce même Groupement a contribué à la fondation du *Comité des transports genevois*, organe de coordination entre toutes les associations de transports genevoises, et ce dans un esprit de solidarité et de coopération.

Neuchâtel: voyages en commun

L'Association des agences de voyages du canton de Neuchâtel a préparé une importante *campagne de publicité* en vue de se faire connaître au public.

D'autre part, dans le but de promouvoir les *voyages en commun* dans le cadre de son groupement, elle est en train d'élaborer un voyage spécial pour le 1er mars 1977, jour de l'Indépendance neuchâteloise.

Vaud: une intense activité commerciale

Consciente des bons rapports qui doivent exister entre partenaires commerciaux et de l'importance du *tourisme d'affaires*, l'Association des agences de voyages du canton de Vaud a adressé une lettre explicative, au sujet de *l'achat de billets d'avion à l'étranger*, à quelque 2550 entreprises vaudoises. Il s'agissait surtout, par cette démarche personnelle, de demander aux chefs d'entreprise de continuer à accorder leur confiance aux agences de voyages.

Le comité de cette Association a dû se pencher à plusieurs reprises sur le problème des livraisons de brochures et de billets aux *grands magasins*. «Nul n'ignore l'anarchie qui règne à ce sujet dans notre pays, commente M. F. Savary, président de l'Association. Malheureusement, les tentatives que nous avons faites pour essayer de faire régner un certain ordre n'ont pas toujours été comprises.» On s'emploiera néanmoins à agir à l'avenir en conséquence.

Les agents de voyages vaudois ont également entrepris, avec le magazine mensuel «Trente Jours», une vaste *étude de marché* dont les enseignements ont été très précieux. Il a ainsi été possible, par ce biais, de faire œuvre utile et informative pour l'ensemble de la profession. Déjà partenaire du *Salon du tourisme et des vacances*, qui se déroule chaque année à Lausanne, l'Association vaudoise a organisé, du 30 septembre au 2 octobre 1976, le *1er Marché professionnel des agences de voyages suisses*. Ce Workshop, dont nous avons souligné ici même les mérites, a également bénéficié de l'appui de la Fédération suisse des agences de voyages et de l'Association des offices nationaux de tourisme étrangers en Suisse. La décision a d'ores et déjà été prise de mettre sur pied en 1977 la 2ème édition de cette manifestation exclusivement réservée aux professionnels du tourisme et des voyages.

J. S.

Courrier de Genève

Réouverture au public des terrasses de l'aéroport de Cointrin

Par mesure de sécurité, l'accès aux terrasses publiques de l'aéroport de Cointrin, ainsi qu'à la buvette installée sur l'une de celles-ci, avait été interdit, il y a plusieurs années déjà. C'est ainsi qu'il n'est plus possible, pour le moment, d'assister au départ des avions. Mais il va être mis fin à cette fâcheuse décision.

En effet, le Conseil d'Etat vient de déclarer que les galeries en question seront à nouveau ouvertes au public, dès le printemps prochain, après que diverses mesures auront été prises. L'accès à ces galeries sera strictement contrôlé par les services de police. D'autre part, le gouvernement entend mettre à la disposition du public la terrasse située sur le toit des bâtiments des restaurants, où le bar-buffet self-service, très apprécié des visiteurs, sera ouvert à nouveau. Ainsi donc, on va en revenir à une situation plus normale, avec bien sûr les indispensables mesures de sécurité à la clef.

V.

1 café-restaurant pour 351 habitants à Genève

Il existe actuellement, dans le canton de Genève, 956 cafés-restaurants pour 335 819 habitants, soit 1 café-restaurant pour 351 habitants. Il y a dix ans, la proportion était encore de 1 pour 328 personnes. Cependant, si le nombre des débits de boissons s'est accru en chiffre absolu, il y a diminution par rapport à l'effectif de la population. Récemment, un député a questionné le Conseil d'Etat au sujet des cafés-restaurants, et lui a demandé s'il ne conviendrait pas de revoir les normes appliquées pour la délivrance d'autorisations d'ouverture de débits de boissons dans les nouveaux quartiers, afin de créer dans ceux-ci davantage d'animation.

Le Conseil d'Etat vient de répondre qu'il n'entend pas se départir de ses critères d'appréciation actuels, la clause dite du besoin devant continuer d'être observée comme cela a été le cas jusqu'à maintenant. Rappel a été fait de la loi sur les auberges, débits de boissons et établissements analogues du 12 mars 1892, qui prévoit le principe d'une autorisation d'ouverture délivrée par le Département de justice et de police, après enquête préalable.

Le gouvernement est d'avis qu'une pléthore d'établissements débitant de l'alcool n'est nullement déterminante pour animer des quartiers. Il signale aussi que, au cours des cinq dernières années, quelque 50 nouvelles autorisations ont été délivrées, pour ces nouveaux quartiers justement. D'autre part, toute demande d'ouverture d'un établissement public fera l'objet d'un examen attentif de la part du Département de justice et de police, et le besoin sera sainement apprécié, qu'il s'agisse de nouveaux ou d'anciens quartiers.

Traditions et légendes du Pays romand: Saint Nicolas, donnez-nous de la neige, du soleil et des bon(s)bons touristes! (ASL)

Grand Prix des guides touristiques

(ATS) Le Comité national suisse du Grand Prix des guides touristiques a siégé le 26 novembre à Fribourg, sous la présidence de M. Bernard Solier, de Genève, pour déterminer les catégories d'ouvrages parmi lesquelles le Grand Prix suisse devra être choisi. La classification suivante a été retenue: guides touristiques généraux, guides sportifs spécialisés, guides pour stations thermales, guides pour congrès et voyages d'études, guides et revues touristiques et gastronomiques, dépliants-prospectus-brochures, livres touristiques.

Le Grand Prix suisse des guides touristiques sera attribué en mars prochain, afin que le ou les ouvrages primés puissent être soumis au comité international du Grand Prix des guides touristiques, qui se réunira au mois de mai à Paris et décernera le prix mondial.

Das Interview

Heute mit Herrn Dr. med. Peter von Deschwanden, Adelboden, Präsident der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Bioklimatologie (SGBB).

Auf dem Weg zum besseren Kurort

«Aktive Ferien» ist heute ein Schlagwort. Es ist gewissermassen eine Reaktion auf die ungesunde Lebensweise und den Stress, denen sich heute der «zivilisierte Stadtmensch» aussetzt. Ein erholsamer Aufenthalt in einem Klimakurort soll die Dinge dann zum Besseren wenden. Worin besteht nun eigentlich der Erholungseffekt in einem Klimakurort?

Wie Sie einleitend betonen, steht nicht etwa der kranke Mensch, welcher Heilung, mindestens aber Besserung oder Wiederherstellung im Höhenkurort sucht, im Mittelpunkt unserer heutigen Betrachtungen, sondern die unendlich vielen Menschen, die noch nicht manifest krank sind, die sich also trotz Bewegungsarmut, Umweltbelastung wie Lärm, hektischer Arbeit und Stress, noch nicht eigentlich als Patienten fühlen. Gerade für diese Menschen müssen wir präventiv etwas tun. Der Bewegungsmangel führt zu einer Verminderung der Leistungsfähigkeit von Herz, Kreislauf und Lungen. Er ist auch einer der Faktoren, welche die heute so häufige Blutdruckerhöhung begünstigt.

Wir wissen, dass die «Höhenluft», in erster Linie wegen dem verminderten Sauerstoffangebot (Höhe – verminderter Luftdruck – verminderter Sauerstoffpartialdruck oder -teildruck) die Tätigkeit der Atem- und Kreislauforgane positiv beeinflussen kann. Diese Wirkungen – richtig und individuell ausgenützt – dürften den wichtigsten «Erholungseffekt» darstellen. Daneben spielen aber auch Abkühlung, Temperaturwechsel, Wassergehalt der Luft, Ultraviolettstrahlen, Luftreinheit und andere Faktoren mit, eine Erholung, auch im präventivmedizinischen Sinn, sicherzustellen.

Als Regel gilt heute weitherum noch, dass eine Klimakur drei bis vier Wochen dauern sollte. Die wenigsten Menschen im aktiven Erwerbsleben verfügen aber über genügend freie Zeit und beschränken ihren Aufenthalt im Kurort entsprechend. Gibt es Methoden, auch einen kürzeren Aufenthalt optimal zu nutzen, um beispielsweise die Anpassungszeit an das Höhenklima abzukürzen?

Ich glaube, dass der «Patient» auch heute noch mindestens 3 Wochen kuren sollte. Sicher ist aber auch, dass der geschädigte, noch nicht kranke Mensch heute nur noch selten mehr als 10–14 Tage erobern kann, um etwas für seine Gesundheit zu tun. Wir wissen nun, dass die gleiche Leistungssteigerung von Herz und Kreislauf z. B. auch durch ein gezieltes körperliches Training erreicht werden kann. Die Kombination verschiedener Reize, in unserm Fall von Training und Höhenwirkung, kann die Leistungssteigerung verbessern. Training in der Höhe sichert auch ein längeres Andauern der günstigen Höhenwirkungen nach Rückkehr ins Tiefland. Wenn wir Mediziner also einerseits den abertausenden Geschädigten, aber noch nicht kranken Menschen wirksam helfen wollen, anderseits aber auch unsern Kurorten einen neuen und begründeten Weg zur Förderung des Fremdenverkehrs aufzeigen, müssen wir die modernen Ergebnisse der Untersuchungen über die Leistungssteigerung durch Kombination verschiedener Reize ausnützen und anpassen.

Sie sprachen von «Training», mittels welchem der Anpassungsprozess gefördert werden kann. Was verstehen Sie darunter konkret?

Ein «Training» verbessert die Leistungsfähigkeit von Herz, Kreislauf und Atmung nur dann, wenn die körperliche Leistungsfähigkeit als Reiz auf diese Organe und Funktionssysteme wirkt. Der Mensch muss belastet werden und die Belastung muss in bezug auf Intensität, Dauer, Wiederholung, Steigerung usw. bestimmten, heute bekannten Gesetzmässigkeiten folgen. Eine zu geringe Belastung nützt wenig bis nichts, eine zu grosse Belastung schadet. Daher sind für einen 30- bis 50jährigen ein gemütlicher Schaufensterbummel ebenso wie ein Skimarathon ohne Vorbereitung nutzlos.

Dieses Training setzt gewisse Anlagen im Kurort selber voraus. Wie sollten diese nach Ihrer Ansicht aussehen? Genügen ein paar Kilometer Spazierwege, ein Tennisplatz und ein Vita-Parcours?

Wenn die Leistungsfähigkeit des Kreislaufes erwachsener Menschen gesteigert werden soll, so muss in erster Linie die Ausdauer trainiert werden, während Beweglichkeit, Schnelligkeit, Schnellkraft usw. andere Stellenwerte haben. Vita-Parcours, Tennisplätze, Wanderwege etc. sind, vereinfacht ausgedrückt, mit Turngeräten zu vergleichen. Wichtig ist vor allem der sinnvolle Gebrauch dieser Einrichtungen. Für ein Ausdauertraining z. B. sollte unser Gast wissen, *wie* ein bestimmter Weg oder eine Langlauf-Loipe «abgelaufen» werden muss, wissen, wo und wie lange er laufen oder gehen soll usw. Natürlich brauchen Kurorte derartige Trainingsgelegenheiten, sie sollten aber, ähnlich wie z. B. der Vita-Parcours, mit Trainingsanleitungen versehen sein. Diese sollten möglichst individuell sein, um ein Optimum herauszuholen.

Neben den technischen Voraussetzungen eines Kurortssports, der diesen Namen verdient, sind wohl auch noch personelle Fragen im Zusammenhang mit der Betreuung des Gastes zu regeln. Wie sehen Sie vom ärztlichen Standpunkt aus diese Betreuung und wie wäre sie organisatorisch im Kurort zu gewährleisten?

Ein ausgebildeter Sportlehrer weiss, wie ein individuelles Training gestaltet wird und, mit einem entsprechend ausgebildeten Arzt zusammen bearbeitet, ist es die wichtigste Voraussetzung für einen präventivmedizinischen Erholungsaufenthalt. Ob ein oder mehrere Sportlehrer, Allround-man oder Spezialist, hängt vom betreffenden Kurort ab. Dieser Sportlehrer steht den Gästen zu bestimmten Zeiten zur Verfügung, bildet je nach Eignung und individuellen Bedürfnissen (ev. auch Wünschen) Trainingsgruppen und leitet diese, z. B. auf der Langlaufloipe, auf dem Vita-Parcours. Er diskutiert das individuelle Training, z. B. Schwimmen, Wanderwege usw. Trainingsteilnehmer, welche «Risikopatienten» sind oder Störungen aufweisen, führt er taktvoll einer ärztlichen Beratung zu. Anderseits erhält er vom Arzt präzise Richtlinien für die Leistungsanforderungen an Risikopatienten. Soll während 10–14 Tagen eine optimale Leistungssteigerung erreicht werden, so muss eben planmässig trainiert werden.

Der Sportlehrer, den Sie fordern, wird wohl am besten durch den Kurverein angestellt und auch entlöhnt, dies aus Mitteln der Kurtaxe. Wie steht es Ihres Erachtens mit der Entschädigung für die ärztlichen Bemühungen? Sollen sie allein vom Patienten, teils vom Kurverein oder von der Krankenkasse übernommen werden?

Die schweizerischen Krankenkassen zahlen keine präventivmedizinischen Leistungen, ausländische teilweise oder auch gar keine. Die meisten Gäste, die willens sind, konsequent etwas für ihr «Kapital Gesundheit» zu leisten, sind auch bereit, etwas dafür zu bezahlen, und – wie Peter Kasper betont: «Was nichts kostet, ist nichts wert». Der Sportlehrer dürfte deshalb über die – eher klein gehaltenen – Beiträge der Trainingsteilnehmer und die Kur- und Sporttaxen sichergestellt werden können. Die präventiv-medizinischen Leistungen werden wohl dem Trainingswilligen selbst verrechnet werden müssen, wenn keine speziellen Abmachungen zwischen Kurort bzw. Kurbetrieb und Arzt bestehen.

Zu den Faktoren, die die Anpassung beschleunigen, zählen Sie auch die Motivation des Gastes, seinen Willen zum Kurerfolg. Wesentlich ist wohl im weiteren, dass der Gast an seinem Wohnort die im Kurort praktizierte Lebensweise möglichst weiterführt. Wie ist dieses Ziel Ihres Erachtens zu erreichen?

Ich glaube, dass derjenige Gast, der Sinn und Zweck eines gezielten Trainings für die Erhaltung seiner Gesundheit selbst erfahren hat und eine ausgesprochen individuelle Anleitung erhalten hat, im Tiefland das Training – in reduziertem Umfang natürlich – fortsetzen wird – vor allem aber in den folgenden Jahren wieder zum Training an *seinen* Kurort kommen wird. Meines Erachtens sichert die *Qualität* der Trainingsgestaltung einen doppelten Erfolg: eine verbesserte Gesundheit eines zufriedenen Gastes und eine Verbesserung der Gästezahlen! Wer einmal Sinn, Gehalt und Wert des Skilanglaufs, des Waldlaufs oder des Vita-Parcours (Liste kann beliebig verlängert werden) erlebt hat, wird immer wieder langlaufen, waldlaufen usw. – Es ist an uns «Kurorten» dafür zu sorgen, dass dieser Gast auch immer wieder kommt!

An einem Vortrag in Bad Ragaz wurde etwas pointiert erklärt, Kurorte unterschieden sich heute von gewöhnlichen Orten bloss noch durch die Erhebung einer Kurtaxe. Diese Aussage impliziert doch, dass der Kurortsbegriff verwässert wurde. Nun ist man bestrebt, diesen Begriff enger zu fassen, um Missbräuche künftig verhindern zu können. Wie beurteilen Sie diese Bestrebungen?

Diese Bestrebungen sind sehr wichtig. Die SGBB hat deshalb eine Indikationenkommission aus Naturwissenschaftern und Ingenieuren gebildet, die Minimalanforderungen für die einzelnen Kurortarten aufstellen und die Indikationen den modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen anpassen.

Wie würden Sie den heutigen Wissensstand der Klimatologie beurteilen? Welche Gebiete werden noch besser erforscht werden müssen?

Schon die medizinische Bioklimatologie ist heute derart umfangreich, dass Spezialisierung einzelner Wissenschafter und interdisziplinäre Zusammenarbeit vieler Fachleute aus Forschung und Praxis unbedingt notwendig sind. Zudem treten immer neue Probleme auf, die gelöst werden müssen – eine riesige Arbeit für die Bioklimatologen, die – mindestens heute – gerade noch bewältigt werden kann. In diesem Sinne ist der Austausch von Ideen und Erfahrungen unter Vertretern verschiedener Arbeitsgebiete der Kurorte für die medizinische Bioklimatologie ausserordentlich wertvoll und bereichernd, die Forschung bleibt auf Impulse aus der Praxis angewiesen.

Noch eine medizinische Frage: Nach dem österreichischen Professor Inama sind bei Leuten mit zu hohem Blutdruck durch 3 bis 4wöchige Terrainkuren auf 1800 bis 2000 Metern gute Resultate zu erzielen. Wie werten Sie diese Ergebnisse kurz?

Wir sind Herrn Prof. Inama sehr dankbar dafür, dass er gezeigt hat, auf welche Weise was für Erfolge während einer ärztlich geleiteten Kur in mittlerer Höhe gerade bei Patienten mit erhöhtem Blutdruck erreicht werden können. Diese Erfolge sind Beweise für die Richtigkeit der Forderung: Höhenkur = Höhe + Bewegung + ärztliche Leitung. Wir müssen nun diese Forderungen unsern schweizerischen sozialen Strukturen (Individualtourismus usw.) anpassen.

NEU

BEAUVALAIS
NOUVEAU 1976
GORON

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

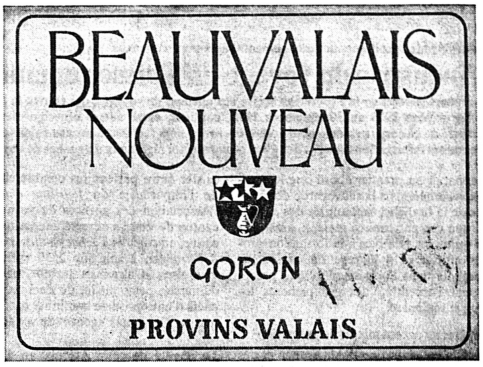
PROVINS VALAIS
Rue de l'Industrie

1951 Sion
Telefon (027) 21 21 41

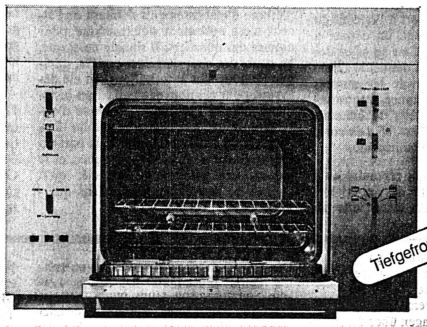
BEAUVALAIS NOUVEAU GORON stammt aus dem Traubengut, das den sonnigen, frühreifen Hängen des Walliser Rebgeländes ausgelesen wird. Der Wein wird nach Vollendung der alkoholischen Gärung in Flaschen gefüllt.

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.
- Gluschtige «Croque Monsieur» in 30 Sek.
- Ein grosser Apfelkuchen in 8–10 Min.
- Tiefgefrorene Fertigmenus 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 Impulsgabe **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

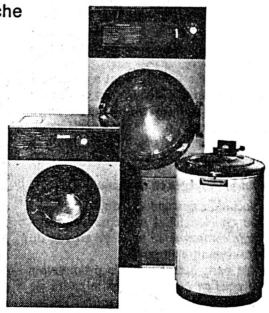
Information
Bitte informieren Sie mich ausführlich und völlig unverbindlich über den Walko-Microbraun.
Name
Strasse
PLZ/Ort
Coupon einsenden an eine der aufgeführten Adressen:

Vertrieb und Kundendienst:
WALKO AG, Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf, Telefon 01/821 16 80
VENDOMAT AG, Turbenweg 11, 3073 Gümligen, 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

ALBRECHT AG

WASCATOR

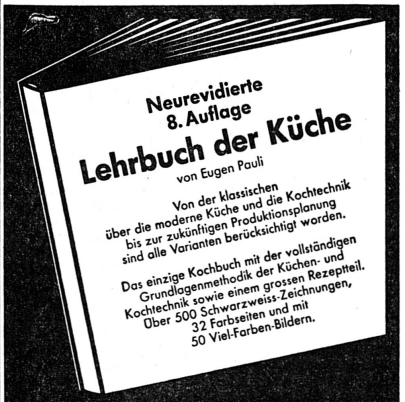
Schwedische Qualität



Vom Spezialisten für Wäscherei-Einrichtungen

provap

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



Bestellschein: Anzahl

- **Lehrbuch der Küche, 8. Auflage** (Preis Fr. 54.–) ____
- Unterrichts- und Prüfungsfragen zum Lehrbuch der Küche, 8. Auflage (Preis Fr. 6.–) ____

NEU

- Technologie culinaire (1. franz. Ausgabe des Lehrbuches der Küche von E. Pauli) (Preis Fr. 54.–) ____
- Questionnaire d'enseignement et d'examen adapté à la Technologie culinaire (Preis Fr. 6.–) ____

Bei Abnahme von 5 Exemplaren gewähren wir einen Rabatt von 20%.

Name/Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____

PLZ/Wohnort: _____

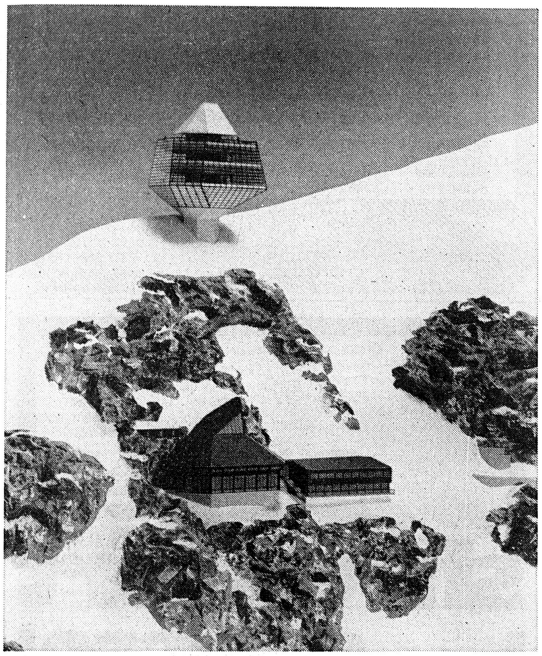
Datum: _____ Unterschrift: _____

Einsenden an: **Schweizer Wirteverband, Fachverlag**
Gotthardstrasse 61, Postfach
8027 Zürich
Tel. 01/36 26 11 (ab 8.6.77 01/201 26 11)

13/6/4

Kühne Pläne auf dem Jungfraujoch

Mit einem Aufwand von über 30 Millionen Franken will die Jungfraubahn-Gesellschaft das vor vier Jahren einem Grossbrand zum Opfer gefallene Bergrestaurant auf dem Jungfraujoch in neuer und grosszügiger Weise wieder erstehen lassen.



Die Modellaufnahme der Jungfraujoch-Überbauung: Als Hauptakzent das kristallförmige sechsgeschossige Berghaus mit Aussichtsterrassen und zwei teilweise drehbaren Restaurants, welches aus Gründen der Steinschlag- und Lawinenexposition, aber auch wegen der besseren Aussicht auf den Grat gesetzt wird. Senkrecht darunter – mit einem Schacht verbunden – die neue Empfangshalle mit technischen Anlagen, Personalunterkünften und Kläranlage. Das zeltartige Dach trägt eine Schutzkonstruktion gegen Steinschlag und Schneerutsche. An diesem Platz stand das 1972 abgebrannte Berghaus. Rechts im Bild schliesslich das 1975 in Betrieb genommene Gletscherrestaurant. Es soll in der letzten Bauetappe zu einer Bergsteigerunterkunft umgewandelt werden. (Bild Hemann)

Das neue Berghaus soll als kristallförmiger Baukörper, in dem mehrere Aussichts- und Restaurationsterrassen untergebracht sind, auf dem heute vom Observatorium «Sphinx» dominierten Grat des Jochs erstellt und durch einen rund 100 Meter tiefen Vertikalschacht mit der Bergstation der Jungfraubahn verbunden werden.

720 Plätze im Restaurant

Der neue Standort des Berggasthauses wird dem Besucher einen Rundblick auf Mittelland, Jura, Voralpen, die Walliser und Berner Alpen bieten. Mit den im geplanten Neubau vorgesehenen 720 Restaurationsplätzen will die Jungfraubahn den zunehmenden Besucherzahlen auf der höchsten Eisenbahnstation Europas gerecht werden. Schon heute werden auf dem Jungfraujoch täglich durchschnittlich rund 1500 Touristen gezählt. An Spitzentagen halten sich gar bis zu 4000 Besucher auf diesem Aussichtspunkt auf.

Neue Empfangshalle

Der in den letzten Jahren vorgenommenen Erhöhung der Transportkapazität der Bahn soll auch durch den Bau einer neuen Empfangshalle bei der Endstation am Standort des niedergebrannten Berghauses Rechnung getragen werden. Das vor kurzem in Betrieb genommene Gletscherrestaurant wird nach Abschluss dieser Bauarbeiten in eine Hochgebirgsunterkunft umgewandelt, um dem internationalen Ruf des Jungfraujochs als hochalpines Bergsteigerzentrum gerecht werden zu können.

5 Jahre Bauzeit

Wie an einer Pressekonferenz der Jungfraubahn-Gesellschaft in Bern ausgeführt wurde, werden die aufwendigen Bauarbeiten unter extremen Umweltsbedingungen durchgeführt werden müssen. Bei der Planung sind schwierige geologische, glaziologische und statische Probleme zu meistern. Die Bauarbeiten – in vier Etappen eingeteilt – dürften rund fünf Jahre in Anspruch nehmen. Sofern das vor kurzem eingereichte Baugesuch bewilligt wird, rechnet die Bahn mit einem Baubeginn im kommenden Sommer.

Kapitalerhöhung

Das Bauvorhaben, welches der Presse durch Jungfraubahn-Präsident Walter F. Siegenthaler und Direktor Dr. Roland Hirni vorgestellt wurde, soll finanziert werden durch Eigenmittel (6 bis 7 Millionen), eine Erhöhung des heute 4,9 Millionen betragenden Aktienkapitals, durch zinsgünstige Darlehen aus dem Investitionshilfefonds sowie durch Anleihekapital. Für das kühne Projekt zeichnen die Basler Architekten Suter & Suter als Generalplaner verantwortlich. hus/r.

Kongresshaus Interlaken abgelehnt

Bei einer Stimmbeteiligung von 58 Prozent haben die Stimmbürger der Gemeinde Interlaken mit 795 gegen 1041 Stimmen einen Beitrag von 1,82 Millionen Franken sowie die Übernahme einer jährlichen Zins- und Amortisationsverpflichtung für das geplante Kongresshaus Interlaken abgelehnt. Damit ist der Entscheid der beiden anderen beteiligten Gemeinden Matten und Unterseen in schwerwiegender Weise präjudiziert. r.

Die nächste Skisaison kommt bestimmt -

planen Sie den Einsatz schon heute!

BÄTSCHMANN

Pavillons-/Verkaufs- und Gewerbeanhänger Motorverkaufswagen

Hofmatt 615, 5452 Oberrohrdorf Telefon 056/96 19 10

Happy hour mit SRS

Über 450 Gäste strömten ins Hotel International Zürich, als der SRS – Steigenberger Reservation Service – zum Cocktail «Happy hour mit den SRS-Hotels Schweiz» einlud. Jedes Hotel offerierte an seinem Stand ausgesuchte Leckerbissen à discretion und wies damit auf willkommene Art – zusätzlich zu Unterlagen und Informationen – auf die besonderen Vorzüge seines Hauses hin.

Über 100 Hotels sind weltweit dem SRS-Steigenberger-Reservation-Service angeschlossen. Sie gehören alle der Top-Klasse an, bieten individuellen, erstklassigen Service und sind eingerichtet für Kongresse, Konferenzen, Bankette usw. Reservierungen erfolgen kostenlos und werden umgehend schriftlich bestätigt. Die SRS-Hotels in der Schweiz: Basel: Hotel International; Bern: Gauer Hotel Schweizerhof; Genf: Hotel Beau-Rivage; Interlaken: Hotel Metropole; Lugano: Hotel Admiral; Luzern: Grand Hotel National; Montreux: Le Montreux Palace; St. Moritz: Carlton Hotel; Zürich: Zurich Continental Hotel und Hotel International. pd

Skifahren und Sicherheit

Über das zweite internationale Symposium «Skifahren und Sicherheit», das vom 23. bis 25. September in Davos durchgeführt wurde, ist nun eine Dokumentation mit sämtlichen Fachreferaten der Tagung erschienen. In dem 250 Seiten umfassenden Werk kommen die Hauptthemen «Infrastruktur des Kurortes» und «Sicherheitsaspekte der Skiausrüstung» zur Sprache. Behandelt werden unter anderem die Probleme der Pistenoberfläche, der ärztlichen Behandlung, versicherungstechnische Aspekte sowie Fragen über die Infrastruktur der Sportorte. pd

Tausend Patrouilleure

In den Flumserbergen hat der 15. Zentralkurs des Schweizerischen Skiverbandes (SSV) für Pistenpatrouilleure unter der Leitung des Chefs Ausbildung im Rettungsdienst des SSV, Hans Ettlin, Stans, stattgefunden. Dabei konnte einem ausgebildeten Skipistenpatrouilleur das tausendste Brevet überreicht werden. pd

Luzern: Revirements bahnen sich an

An einer ausserordentlichen Generalversammlung hat sich der Hotelier-Verein Luzern für eine Reorganisation des Luzerner Verkehrsvereins ausgesprochen. Die diesbezüglichen Pläne sehen eine Abspaltung der Internationalen Musikfestwochen (IMF) vom Verkehrsverein, eine Konzentration der Verwaltungen des Hotelier- und Verkehrsvereins, der IMF und des Kurkomitees vor. Schliesslich soll das Kurtaxenwesen neu geregelt werden.

Bereits 1974 hatte eine im Rahmen der luzernischen Wirtschaftsförderung eingesetzte Kommission Vorschläge für die Reorganisation des Verkehrsvereins vorgelegt. Die nun von einem Ausschuss des Verkehrsvereins unter der Leitung von Kantonalbankdirektor Rudolf Frey erarbeiteten Vorschläge sehen im Gegensatz zu früheren Plänen keine Verschmelzung der verschiedenen touristischen Organisationen Luzerns vor, sondern lediglich eine administrative Zusammenfassung sowie die klare Trennung zwischen Verkehrsverein und der IMF-Organisation.

Ein Verwaltungspool

Der neue Verkehrsverein wird an seiner Spitze – sofern die Reorganisation in der vorgeschlagenen Form Realität wird – einen von Vorstand und Ausschuss «beaufsichtigten» Direktor haben, dem ein Stellvertreter für Marktbearbeitung und ein solcher für die neue Dienstleistungsabteilung beigegeben sind. Die letztgenannte Stelle soll im Sinne eines Pools die Verwaltungsarbeiten des Verkehrsvereins, des Hotelier-Vereins, des Kurkomitees und der IMF besorgen. Die Marktbearbeitung wird in zwei nach Absatzgebieten getrennte Sektoren aufgeteilt.

Fries zu IMF?

Ein zentraler Punkt der Reorganisation ist die Trennung von Verkehrsverein und IMF. Diese sollen inskünftig einen eigenen Direktor mit einem kleinen qualifizierten Mitarbeiterstab erhalten. Die Luzerner Hoteliers sprachen sich an ihrer Versammlung mit Nachdruck für eine personelle Trennung der beiden Organisationen aus. Als erster IMF-Direktor ist der jetzige Verkehrsdirektor Dr. Othmar Fries vorgesehen, was die Anstellung eines neuen Verkehrsdirektors bedingen wird.

Neues Kurtaxenreglement

Der Hotelier-Verein, welcher sich vor Wochenfrist mit grosser Mehrheit für die Reorganisation im geschilderten Sinne aussprach, zeigte sich bereit, im Bereich des Kurtaxenwesens wesentliche Kompetenzen abzutreten. Bis heute obliegt das Inkasso und die Verwendung der Kurtaxen dem Kurkomitee, dessen Mitglieder durch den Hotelier-Verein gewählt werden. Nun liegt der Entwurf für ein neues Kurtaxenreglement vor, welches das Kurtaxenwesen dem Verkehrsverein übertragen will. Der Vorstand des HV wird nun mit dem Stadtrat über die Reorganisation des Kurkomitees verhandeln, nachdem das Reglement mit wenigen Änderungen gutgeheissen wurde.

Chance nutzen

Der klare Entscheid der Luzerner Hoteliers dürfte nun die längst fälligen Revirements endgültig in Gang gebracht haben. Nebst personellen Vorteilen bietet das neue Konzept wohl wesentliche Einsparungsmöglichkeiten. Die Internationalen Musikfestwochen, welche auch aus der Sicht der Luzerner Hotellerie von überragender touristischer Bedeutung sind, werden administrativ auf eine neue Stufe gestellt. Voraussetzung für das Gelingen des Vorhabens ist jedoch die Zustimmung aller beteiligten Organisationen. Diesen Konsens hat der Hotelier-Verein zu Recht zur Voraussetzung für seine Mitarbeit erklärt. Im Interesse des Luzerner Tourismus sollte die sich nun bietende Chance entschlossen genützt werden. GFK

Brief aus dem Tessin

Ein Kongresshaus für Ascona

Ascona wird bis 1980 einen Hafen mit 350 Anlegeplätzen sowie ein Kongresshaus auf dem Monte Verità erhalten. Wie der Gemeindepräsident mitteilte, sollen für die kommenden vier Jahre insgesamt 20 Millionen Franken für die Finanzierung öffentlicher Bauten – darunter die zwei Projekte – bereitgestellt werden. sda

Schlechter September

Die Tessiner Hotels verzeichneten auch im letzten September einen empfindlichen Übernachtungsrückgang von 9,3 Prozent gegenüber dem Vergleichsmonat des letzten Jahres. Der Umstand wird – neben dem nun schon seit Monaten beklagten hohen Frankenkurs – auch auf ausserordentlich ungünstige Witterungsbedingungen zurückgeführt. Nach der Trockenperiode im Juli und August regnete es im September fast die ganze Zeit. Neben 12,8 Prozent weniger Ausländern kamen diesmal auch 6,2 Prozent weniger Schweizer ins Tessin. Hauptverlierer waren die Regionen Bellinzona und Umgebung, Ortschaften um den Luganersee, die Leventina und die Täler in der Region Lugano – alle mit über 20 Prozent Einbussen.

Einen Monat lang Billig-Merlot

Im Monat Dezember können die Tessiner, sowohl Privatpersonen wie Gastwirte, ausgezeichneten Merlot der Spezialmarken «Viti» und «Riserva» zu reduzierten Preisen einkaufen. Der Preisabschlag beträgt rund einen Franken pro Flasche zu 7 Deziliter, wobei bei Abnahme von 12 Flaschen zwei Flaschen gratis sind. Mit dieser Aktion will die Cantina Sociale Giubiasco den Tessinern den einheimischen Wein wieder schmackhafter machen. Denn ihre Landsleute – so finden die Initianten – trinken zuviel billigeren italienischen Merlot.

Trockener Sommer

Der Tessiner Tourismus, der üblicherweise immerhin zwischen 20 und 25 Prozent des kantonalen Bruttosozialprodukts verdient, liegt dieses Jahr im argen. Schon in den Frühlingsmonaten – März bis Mai – mussten Hotelübernachtungseinbussen von 12 Prozent eingesteckt werden. Und die Sommersaison (Juni bis August) ist mit minus 6 Prozent gegenüber der letztjährigen auch nicht besser. Sie hat den Tessiner Hotels in den genannten drei Monaten ein Gästemanko von über 80 000 Personen gebracht, was seit 20 Jahren nicht mehr verbucht werden musste. Als Hauptgründe vermutet das kantonale Statistische Amt in Bellinzona das zu heisse Wetter mit oftmaligem Wassermangel und der hohe Frankenkurs, der das Tessin besonders für Ausländer nicht mehr attraktiv macht. Allerdings sind die Daten der Parahotellerie noch nicht ausgewertet.

Abendverkauf umstritten

Wie in anderen Landesteilen ist gegenwärtig auch im Tessin der Abendverkauf Hauptgesprächsthema der Geschäftsleute und Ladenbesitzer der grösseren Ortschaften. Man erinnert sich: angefangen hatte es mit einer wilden Aktion der Asconeser Ladenbesitzer, die ihre Geschäfte im Sommer für einige Tage ohne Bewilligung bis 22 Uhr offenliessen. Die Behörden lenkten daraufhin ein und erlaubten eine einmalige Öffnung pro Woche bis 21.30 Uhr am Donnerstag, in Ascona am Freitag für die Hauptferienzeit. Jetzt, nach Ablauf der Versuchsperiode, sind nicht alle Geschäftsleute zufrieden. Hauptsächlich Besitzer peripher gelegener Läden meinen, dass nur Citygeschäfte profitierten. In Lugano droht deswegen sogar eine Spaltung der Ladenbesitzervereinigung. Der Vorstand der Bellinzoneser Ladenbesitzer hat nun den Vorschlag gemacht, die Geschäfte einheitlich am Freitag bis 21.30 Uhr offenzuhalten, dafür aber am Samstag schon um 13.00 zu schliessen. Der Vorschlag stiess aber auf wenig Gegenliebe. An einer kürzlich abgehaltenen Versammlung der Ladenbesitzer des Locarnese konnte die Frage mangels Beteiligung nicht einmal diskutiert werden. Eine im ganzen Kanton durchgeführte persönliche Umfrage soll nun Aufschluss geben.

Lugano vorbildlich

In Lugano wird der Umweltschutz langsam wirklich ernst genommen. Schon seit 1972 lässt die Gemeinde Abfallprodukte sammeln, die wohl sonst leichtsinnig weggeworfen würden. So kamen im letzten Jahr nicht weniger als 5300 Zentner Sperrgut, 1100 Zentner Glas, 120 Zentner Alteisen und 490 Zentner Altpapier zusammen. Um die in Bioggio situierte neue Kläranlage für Lugano und Umgebung zu schonen, lässt die Gemeinde neuerdings jetzt auch Altöl sammeln, das zu Seifenprodukten verarbeitet wird. Seit Juli dieses Jahres kommen pro Monat rund 3000 Kilogramm Altöl zusammen. wz

Lehrfach Wandern?

Was ist ein Wanderer? Wenn Sie, verehrter Leser, der Meinung sind, das sei ein froher Mensch in der freien Natur, der mit Hilfsmitteln (Wanderführer, topographische Karten) oder auf eigene Faust den Markierungen nach, gut ausgerüstet mit Schuhen, Regenschutz und Zwischenverpflegung, durch die Landschaft streife, dann sind Sie nicht hinreichend orientiert. Wandern ist so einfach nicht! Das muss man lernen, gründlich, unter Anleitung, sozusagen akademisch.

Ein Akademiker (Doktor gar) ist es denn auch, welcher hier eine Marktlücke im touristischen Angebot unseres Landes entdeckt hat und sie schliessen möchte mit der Organisation eines Wanderlehrerkurses im Januar 1977 in – Zürich. So macht es wenigstens den Anschein bei der ersten flüchtigen Lektüre einer Einladung «an Kur- und Verkehrsvereine, Reisebüros und weitere am Wandern interessierte Organisationen»; Urheber ein Mann (Doktor gar) in Basel. Angesprochen sind «Damen und Herren, die gewillt sind, das Erlernte später weiterzugeben». Die also Auszubildenden sollen ihre Weisheiten und Kenntnisse nach Möglichkeit einbauen (als Wanderlehrer) in Wanderwochen, Wanderwochenenden und dergleichen.

So weit, so gut. Der Gwunder ist geweckt. Man sucht nach Einzelheiten, nach Stichworten, nach einem Kursprogramm vielleicht. Aber jetzt wird es geheimnisvoll. Versprochen werden zwei Lektionen zu zwei Stunden, eine Übungswanderung von drei bis vier Stunden und ein Hock für den Meinungs- und Erfahrungsaustausch. Alles in zwei Tagen. Dann wird ebenso geheimnisvoll von einer neuartigen Technik geschrieben, die sich «während Jahrzehnten» bewährt habe. Neuartig ... während Jahrzehnten ... Da kann für den Normalbegabten mit der Terminologie etwas nicht stimmen. Zumal es weiter heisst, man komme mit dieser Technik auch in Grossstädten, auf Autofahrten usw. zurecht. Wandern in Grossstädten? Ein weiteres Fragezeichen!

Sollte es sich gar – dies eine Blitzerleuchtung des Lesers dieser Ausschreibungen – um Kartenlesekurse handeln? Um schlichte Anleitung dessen, was unsere Landeskarten an Hilfen leisten können? Weshalb dann aber dieses geheimnisvolle Tun, das noch weiter vernebelt wird, indem der Kursleiter seine Arbeit «ehrenamtlich» leisten will? Weshalb aber erscheint diese Feststellung in Anführungszeichen? Näheres erfährt der Interessent erst auf Anfrage, im besonderen die Details über Programm, Kosten (!), Hotel usw.

Ein eventueller Bedarf an «Wandertechniklehrern» ist in Ferienorten mit starker Betonung auf physischen Aktivitäten nicht im vornherein zu leugnen; Ausländer zum Beispiel wären vielleicht für einschlägige Hilfeleistungen dankbar. Weshalb aber kämpft der Doktor aus Basel nicht mit offenem Visier? Weshalb bietet er eine «Katze im Sack» an? Man ist es sich in Wanderkreisen gewohnt, mit offenen Karten zu spielen. rlm.

Verkehrsvereine berichten

Umweltfreundliche Riederalp

Noch rechtzeitig vor dem ersten Schneefall konnte Riederalp seine neuen Kläranlagen einweihen und dem Betrieb übergeben. Durch die topografischen Verhältnisse waren die Gemeinden der autofreien Sonnenterrasse gezwungen, zwei Anlagen zu errichten. Sie sind für 2250, bzw. 1350 Einwohnergleichwerte dimensioniert und kosten 1,6 und 1,1 Millionen Franken. Der Bund beteiligt sich mit 50, der Kanton Wallis mit 35 Prozent. Riederalp ist damit der erste grössere Kurort des Oberwallis, dessen Abwasser geklärt werden. Mit diesen Werken gingen die drei finanzschwachen Berggemeinden Goppisberg, Greich und Ried b. Mörel, mit gutem Beispiel voran.

Mit 2500 Betten ist der autofreie Kurort auf der hoch über dem Rhonetal gelegenen Sonnenterrasse auch touristisch gut gerüstet. Die Wintersaison wird am 12. Dezember mit einer ersten Pauschalwoche eröffnet, der im Januar und im März noch sechs weitere folgen. Für sein Arrangement hat der Gast die Wahl zwischen 10 Hotels oder 400 Ferienwohnungen. Neben den sieben bisherigen Stärkeklassen werden in diesem Winter neu auch eine Renklasse und eine Vorbereitungsklasse für Skiinstruktoren gebildet.

Basel im Oktober

Im Oktober buchten die Basler Hotels infolge eines Rückgangs um 4,3 Prozent bloss noch 59 904 Übernachtungen, von denen 17 623 auf Inlandgäste (Abnahme um 1,7 Prozent) und 42 281 auf Auslandgäste (Rückgang 5,4 Prozent) entfielen. Trotz diesem unbefriedigenden Ergebnis ergibt sich für die ersten zehn Monate des laufenden Jahres eine Zunahme der Übernachtungen um 17 922 oder 3,4 Prozent auf 543 043.

.... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Bar Mt Cervin
Zermatt

Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Ein schädlingsfreier Betrieb ist durchaus erreichbar

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

Hygiene-Service Hans Wyss AG

8800 Thalwil, Telefon (01) 720 85 86

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

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

APFELSAFT

Warum verlangen Ihre Gäste Apfelsaft?

Sujet «Sport»

Ihre Gäste wissen es. Apfelsaft ist hundertprozentige Natur, die munter macht und aufstellt. Und Ihre Gäste wissen das, weil wir es Ihnen sagen. Weil wir Apfelsaft mit Fernsehspots, Kinofilmen, Inseraten und Plakaten unentbehrlich machen.

Haben Sie Apfelsaft für Ihre Gäste? Es ist Ihr Gewinn.

Apfelsaft gibt es überall. Für die Qualität aller Schweizer Apfelsaft-Marken steht das Apfelsaft-Signet.

FABELHAFT IST APFELSAFT

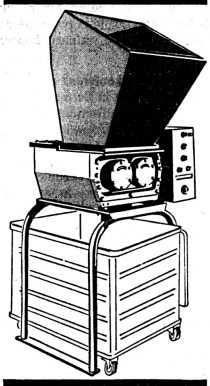
Diese drei vierfarbigen Inserate werben in vielen Zeitschriften für Apfelsaft.

Sujet «Familie»

Sujet «Jugend»

✱ Sivgel – der Abfallzerkleinerer für höchste Beanspruchung

Sivgel* 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 tagtäglichen 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.

HR

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Tel.

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

walko ag zürich
Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf

Assemblée générale de l'Association suisse des tenanciers de cafés-concerts, cabarets, bars et dancings

L'ASCO entend défendre ses intérêts

C'est à Neuchâtel, à «La Rotonde», que s'est tenue récemment l'assemblée générale d'automne de l'ASCO-Romande, sous la présidence de M. J. Ciocca, Villars, lequel regretta le peu d'empressement de la majorité des membres à se déplacer et à soutenir la société par autre chose qu'une adhésion formelle; l'union active fait pourtant la force!

La partie administrative, où se manifestèrent notamment MM. R. Schweizer et P. Brenner, Vevey, respectivement secrétaire et caissier, fut assez rapidement expédiée, tous rapports et comptes étant adoptés sans discussion. On émit cependant le vœu pressant que les cotisations rentrent sans qu'il faille trop souvent relancer les intéressés: quelques dizaines de centimes par jour, c'est peu payer pour assurer une défense efficace de la profession.

Etudes et contacts divers

Car elle est efficace, cette défense, tant sur le plan suisse que romand. On en eut la preuve par l'énumération de tout ce qui s'est fait ces derniers mois au sein de l'ASCO-Romande: dans le canton de Vaud, accord avec les autorités en ce qui concerne les nouvelles taxes de patentes qui, pour les bars-dancings, cabarets et discothèques, seront examinées de cas en cas; en Valais, discussions avec les autorités également afin de pouvoir donner un avis circonstancié sur l'ordonnance d'exécution de la loi sur les établissements publics récemment adoptée en votation populaire. Sur un plan plus général: études juridiques sur le recouvrement des dettes dite d'auberges dans les cantons de langue française; sur la violence et les bagarres, ce qui a permis de constater que les tenanciers étaient en général fort mal protégés, certaines lois devraient pouvoir être revues.

D'intéressants projets aussi: demandes prévues aux polices cantonales de préciser les consignes en cas d'alerte à la bombe; table ronde à Neuchâtel afin de discuter notamment avec les autorités des nouvelles règles sur l'âge d'admission (dès le 1er mai 1976, 16 ans!), et des taxes de patentes; enquête sur l'application de la convention collective nationale de travail à propos d'indemnités de nuit (nourriture, logement) pour le personnel; nouveau cours de disc-jockey déjà envisagé, celui qui s'est déroulé du 22 au 26 novembre à Bottens ayant obtenu un vif succès.

Où il est question de danse ...

Une autre «action» de l'ASCO-Romande permit aux membres d'apprendre que, dans le canton de Vaud, où le phénomène est le plus marqué, la SVCRH et le Groupement avaient obtenu des bals mis sur pied par des organisations professionnelles et qui n'ont plus rien de commun avec les habituels bals de sociétés autorisés. Une surveillance stricte sera exercée.

On apprit également que, selon le syndicat des musiciens, SFM – avec lequel les contacts sont un peu tendus et qui a fait l'objet d'un tout récent rapport assez explosif d'une commission nommée par l'ASCO-Suisse – notre pays est celui où la densité des dancings est la plus forte d'Europe occidentale. Raison de plus de justifier fermement les préavis négatifs de demandes de patentes, qui semblent se multiplier ces derniers mois (15 dans le canton de Vaud, 5 à Neuchâtel).

C'est dire qu'il y a du pain sur la planche de l'ASCO-Romande, si elle veut assurer mieux encore la position des tenanciers d'établissements de nuit qui, pour leur part, conclut le président Ciocca, devraient faire preuve d'imagination afin de lutter avec succès contre la récession, l'influence de la TV et d'un certain cinéma, et essayer de s'adapter à une situation difficile, ce qui pourrait même pousser certains, qui sait, à revoir leur politique des prix. J.

Centre international de Glion

Des promotions hautes en couleurs

Vendredi, se sont déroulées les promotions de l'Institut international de Glion. C'est dans la salle comble des spectacles de l'établissement que se passa la cérémonie, ce qui fit dire à M. Raymond Jaussi, président de la Commission scolaire, que la notoriété du Centre de Glion s'étend de plus en plus, et que ce dernier commence vraiment à avoir droit de cité.

● Des 44 candidats au diplôme d'études complètes, 27 ont enregistré un succès au terme du 5e semestre de spécialisation portant sur les secteurs suivants: *gestion financière, gestion hospitalière, «food and beverage» ou gestion commerciale.*

M. Jaussi engagea aussi chaque élève à améliorer sa culture et sa curiosité pour les problèmes hôteliers et touristiques de notre temps.

Nouveaux cours, hommes nouveaux

M. Bernard Gehri, administrateur-délégué du Centre international de Glion, releva les efforts constants de renouvellement réalisés par son établissement: nouveaux cours, hommes nouveaux, participation à d'importantes manifestations internationales, introduction du 5e semestre, etc.

Doyen de l'Ecole hôtelière de l'Université de Cornell, M. Robert Beck apporta le salut de son école et donna aux récipiendaires quelques conseils pleins d'humour et de bon sens. «La vie est un service, a-t-il dit, et celui qui arrivera sera celui qui offrira le meilleur service.»

Le directeur du Centre, M. Willy Quenon, parla une dernière fois à ses diplômés: «Vous allez entrer dans un monde incertain, compliqué, violent. Mais le passé montre qu'il y a eu souvent de telles périodes difficiles. C'est en vous maintenant que vous trouverez la force de vie et d'espoir pour mener à bien votre carrière». Enfin eut lieu la distribution des diplômes, obtenus par 23 candidats, dont deux avec la mention «très bien».

Avec humour et musique

Les visiteurs ont été reçus, non pas en fanfare, mais par un remarquable orchestre de jazz qui mit un entrain fou jusque tard dans la nuit. La «Chanson de Montreux» participait à la fête et obtînt un très grand succès. Les diplômes sont distribués par ordre alphabétique; si ces certificats sont donnés par le directeur, les lauréats sont appelés par deux élèves avec un mot gentil et spirituel pour chacun. On a même pensé à attribuer un «Prix Orange»; quant aux élèves, ils ne manquèrent pas de couronner aussi leurs meilleurs professeurs! Et tout cela dans une ambiance sympathique, souriante mais digne et sérieuse. Témoin le buffet préparé par quelques professeurs et élèves sur le thème de la «Fête des Vignerons», buffet qui fut offert aux invités et aux enseignants et élèves à l'issue de la cérémonie. Cl. P.

Un restaurant tout neuf dans la campagne genevoise

Au terme d'un programme de rénovation en touts points réussi, le Restaurant «La Bûcherie» à La Capite, près de Genève, a été rouvert à la clientèle. Placé désormais sous la direction d'un jeune diplômé du «Vieux-Bois», M. Yves Pilloud, l'établissement entend offrir, dans un cadre au cachet sympathique, une cuisine française à tendance bourgeoise.

L'Hostellerie «La Bûcherie» est installée dans une vieille maison, construite il y a plus de cent ans; les matériaux utilisés pour en refaire une maison chaude et accueillante, à l'atmosphère feutrée qui convient bien à sa vocation, ont été choisis avec beaucoup de goût. A l'intérieur comme à l'extérieur de cette vénérable bâtisse, un chef français, Gérard Duret, servira, au gré des saisons une gamme de mets, dont certains remettront à l'honneur de vieilles recettes familiales.

Il y a quelques jours, le Chalet-à-Gobet... (ASL)

Nouvelles vaudoises

Pour sauver le Casino de Montreux

Les opérations de renflouement du Casino de Montreux se font à un rythme accéléré. Les Communes de Montreux et Veytaux ne peuvent en effet – tourisme oblige – laisser sombrer ce bateau dont le déficit d'exploitation sera de 1½ million cette année, à quoi s'ajouteront les amortissements et les intérêts de plusieurs millions empruntés.

Aussi les municipalités intéressées proposent-elles un plan d'assainissement en deux temps:

– augmentation du capital-actions de 1 à 4 millions. Les 3 millions à souscrire le seraient principalement par les communes, mais les actionnaires pourraient aussi être sollicités.

– garantie pendant 6 ans du payement des intérêts et des amortissements sur 3 des 20 millions empruntés par le Casino.

Les municipalités de Montreux et de Veytaux, déjà majoritaires dans le capital du Casino, le deviendraient à 75 % environ, ce qui leur permettrait d'intervenir dans la gestion du Casino avec plus de dynamisme, et surtout d'éviter une faillite qui ferait passer l'établissement en mains privées, ou même le ferait disparaître de la carte montreusienne.

Le tourisme à Leysin

Il se passe beaucoup de choses à Leysin, depuis la réorganisation de l'Office du tourisme.

Une assemblée générale d'automne s'est tenue sous la présidence de M. Paul Jotterand. On y a appris que, avec 464 000 nuitées, Leysin avait réussi à augmenter le nombre de ses nuitées de 2,8 % en 1975–1976 par rapport à l'exercice précédent. C'est grâce aux hôtes étrangers qu'est principalement dû cet heureux résultat. Une réorganisation du Bureau de l'Office – dirigé par M. J. R. Herren – a permis la création d'une commission d'animation présidée par M. Claude Petitpierre, ainsi que la mise sur pied d'un service de presse qui sera assumé par Mme Micheline Favey. Bienvenue à cette nouvelle conscœur!...

Cette année marque un événement important dans la vie touristique de la station: il y a en effet vingt ans que fut créée la Société des Téléphériques de Leysin S.A. En 1956 en effet, Leysin, station essentiellement climatique, devait effectuer une reconversion totale et rapide: les progrès de la médecine la menaçaient de mort. L'inoubliable Frédéric Tissot – aidé des membres du Comité de la Société de développement de Leysin – se mit immédiatement au travail. Il commença par étendre l'équipement hôtelier en décidant l'ouverture du Grand Hôtel. Parallèlement, le tracé des meilleures pistes de descente fut reconnu et les travaux exécutés en même temps que l'on construisait les installations de remontées nécessaires. Ce fut là le début timide de la Société des Téléphériques de Leysin S.A. Vingt ans après sa création, elle possède onze installations dont le débit total est de 6000 personnes à l'heure; 25 kilomètres de pistes sont balisés et entretenus. Et plusieurs projets d'aggrandissement et d'amélioration sont dans l'air!

Villars et sa taxe de séjour

Au cours de l'assemblée d'information de l'Office du tourisme de Villars, présidée par M. Claude Demarchi, on apprit une bonne nouvelle: le golf des Alpes vaudoises sera prêt pour le mois de juin 1977, avec 9 trous pour commencer.

Mais l'objet le plus important et le plus délicat de l'ordre du jour était la nouvelle taxe de séjour qui vient d'être adoptée par le Conseil communal. Il faut admettre que l'augmentation est importante: pour les hôtels, la taxe passera à fr. 2.20, contre fr. 1.10 à 1.80 auparavant. Tour à tour, MM. Paul Jordan, syndic et le président Demarchi firent des prodiges de diplomatie pour expliquer la nécessité de cette augmentation qui ne fait pas l'unanimité partout, particulièrement auprès des propriétaires d'instituts et homes d'enfants.

Mais nécessité fait loi, et de toute évidence une augmentation était nécessaire pour permettre à Villars de rester dans le peloton des grands.

A la Société de développement de Payerne

La Société de développement de Payerne a tenu son assemblée générale sous la présidence de M. Jean Bryois. Du rapport de M. J. P. Schulé, secrétaire, il ressort une diminution des nuitées dans les hôtels et les campings, mais une augmentation dans les appartements et villas de vacances. Ainsi le produit de la taxe de séjour s'est amplifié de 12,2 %.

L'attraction principale de Payerne reste l'Abbatiale; cette année, l'exposition du centenaire des Chemins de fer de la Broye a été un élément supplémentaire de choix, attirant 20 000 visiteurs.

Après la partie officielle, M. J. J. Schwarz, directeur de l'OTV, a parlé des «Problèmes actuels de notre tourisme et de sa régionalisation». Cl. P.

Echos du Valais

Stations valaisannes: c'est bien parti!

Si le dernier week-end a surtout été électoral en Valais, il fut aussi très hivernal. C'est ainsi qu'on mesure près d'un mètre de neige dans de nombreuses régions et les stations, qui n'auront en principe pas à redouter les caprices d'une météo souvent très douce à Noël, ont pris un départ qualifié d'extraordinaire. Ne faut-il pas prendre les affaires quand elles se présentent?

Le Rawyl en bonne voie

Le tunnel routier du Rawyl se construira. Cette affirmation n'entre plus dans le domaine des illusions puisque les travaux de forage de la galerie de sondage sont déjà bien avancés et que les autorités clament régulièrement leur appui pour cette voie de communication.

Officiellement, le Gouvernement valaisan a fait connaître son point de vue lors d'une discussion au Grand Conseil sur la participation des communes aux travaux routiers. Il s'agissait d'intéresser certaines communes au financement des améliorations apportées à la route du Loetschberg, plus précisément de Gampel à Goppenstein. Lors des débats, M. Frantz Steiner, chef du Département des Travaux publics, a affirmé que la route du Loetschberg n'était pas une concurrence pour le Rawyl et que cette dernière se construirait comme prévu.

On se demandait en effet jusqu'ici si le Rawyl n'était pas en quelque sorte le fameux serpent de mer que l'on sortait de temps en temps pour tranquilliser les gens mais qui ne se construirait jamais. Or, le tunnel se construira – les autorités bernoises sont également favorables – et cette perspective réjouit les Valaisans qui seront rapprochés du centre de la Suisse; l'arrivée de nombreux touristes en sera également facilitée.

Pas de souci pour le ravitaillement en lait

Ravitailler le canton en lait de consommation n'est pas une petite affaire, tout particulièrement en période touristique. La Fédération laitière valaisanne a résolu le problème à satisfaction avec sa centrale de Sion.

Les quantités nécessaires au ravitaillement du canton ont passé de 21 581 276 litres en 1974 à 21 793 803 litres en 1975. La production valaisanne en fournit le 49,1 %, tandis que les achats à l'extérieur se montent à 50,9 %. Pour les achats à l'extérieur, il s'agit d'un peu plus de la moitié de lait cru ouvert, le solde étant constitué par du lait upérisé en emballages perdus. Tout le lait cru acheté hors canton est transformé en lait pasteurisé en emballages perdus, l'opération s'effectuant à la centrale de Sion.

L'engouement remarqué pour le lait upérisé est dû à la commodité qu'il offre au consommateur, à l'hôtellerie de montagne en particulier, du fait de sa longue durée de conservation (4 mois).

Signalons également que les livraisons de fromage gras aûgmentent d'année en année, ce qui fait que le fromage à raclette – le vrai – arrive en toujours plus grande quantité sur le marché. Cly

De la fosse aux ours à la fosse aux lions

Ce titre est aussi celui d'un petit ouvrage que je vous conseille vivement de lire: «De la fosse aux ours à la fosse aux lions», dû à la plume alerte et acérée de l'urbaniste vaudois Jean-Pierre Vouga, paru aux Editions Bertil Galland, dans la déjà fameuse collection «Jaune souffre». L'auteur, durant de nombreuses années à la tête du Service vaudois de l'urbanisme, puis nommé adjoint au délégué fédéral à l'aménagement du territoire, fait le récit de la bataille de la loi sur l'aménagement du territoire, repoussée par le peuple suisse le 13 juin 1976. Un récit caustique et délectable, qui laisse pourtant au lecteur un certain goût d'amertume, parce qu'il a le grand mérite d'être franc, débarrassé de tout préjugé et dénonciateur de la haute démagogie et de la mauvaise politique qui ont fait échouer une loi que l'Europe, voire le monde occidental tout entier, aurait pu prendre comme modèle.

Nous sommes très à l'aise pour stigmatiser l'attitude de ceux qui se servirent des arguments les plus farfelus et les plus fallacieux pour combattre, par de fausses informations, alarmistes de surcroît, une législation certes imparfaite, mais infiniment plus valable que les palliatifs actuels. Car nous avons été, en compagnie de tous les milieux touristiques suisses – et peut-être en raison même des excès commis par ce même secteur du tourisme qu'aucune législation ne permettait de maîtriser – de ceux qui, dès le premier jour, ont soutenu la loi. On constate une fois de plus – et la «lettre ouverte» de M. Vouga le précise à nombre de destinataires – que l'on n'a pas refusé une loi, mais tout ce dont on pensait qu'elle pourrait engendrer. Spéculation gratuite et dangereux infantilisme. Certes, en bonne démocratie, chacun a le droit de s'opposer à une loi; encore est-on en droit d'attendre que chacun le fasse objectivement et non à l'aide d'arguments étrangers à cette loi.

De la fosse aux ours à la fosse aux lions – les pérégrinations d'un haut fonctionnaire fédéral trop vite accusé d'être un technocrate, alors qu'il est l'un des rares praticiens à connaître son métier et à parler en connaissance de cause – le chemin de la vérité, de l'intérêt général et de la responsabilité collective était semé d'embûches. Les citoyens adversaires de la loi ont été bernés. Cet ouvrage remet l'église au milieu du village et ses lecteurs s'amuseront à compter les cloches. J. S.

Le Tout-Paris à Genève

Il y avait foule l'autre jour dans les salons de l'Hôtel Richemond: un millier de personnes en tout cas, dont la capacité d'un charter entier qui venait de déverser dans la cité du bout du lac tout ce que Paris compte de vedettes en vogue et de personnalités mondaines. La presse, la télévision et le champagne étaient là pour donner à ce spectaculaire changement de salon un éclat tout particulier. Mais pourquoi une telle fête, pourquoi ce monde un peu fou, fou, fou transcendé au cœur de Genève? Pour admirer le clou de la soirée, si l'on ose dire, qui n'en représente pas moins un chef-d'œuvre: la montre la plus plate du monde. Et nous n'en ferions guère mention dans ce journal, en dépit de ses séduisantes mensurations (1,2 mm), si son lancement haut en couleurs n'avait eu pour cadre un grand hôtel suisse, au demeurant habitué à de si prestigieuses manifestations. Le caractère accueillant, soyeux et sécurisant d'un établissement hôtelier, son cadre de choix, en font l'endroit rêvé pour une telle opération de promotion et de charme. Ce n'est point M. Jean Lassale, de Genève, le créateur de la montre la plus plate du monde, qui nous contredira. Ni son hôte, M. Jean Armleder, propriétaire du Richemond, qui a déjà maintes fois prouvé qu'on pouvait faire d'un hôtel le centre du monde. r.

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Auch Sie würden die hilco-Gulaschsuppe prämieren...

...kein Wunder, bei soviel Rasse und so hoher Marge

Einfacher geht es nicht — erhitzen und servieren — und schon können Sie die hilco-Gulaschsuppe jedem Feinschmecker anbieten. Sie wird bestimmt bis zum letzten Tropfen aufgegessen. Ein schönes Gefühl, wenn die Gäste zufrieden sind. Aber genauso angenehm ist es, wenn auch etwas herausschaut dabei. Die Gewinnspanne bei hilco-Gulaschsuppe ist beachtlich. Aber auch von unseren Verkaufshilfen können Sie profitieren.
Machen Sie den Suppen-Gewinntest. Bereichern Sie Ihre Karte mit dem idealen Snack für zwischendurch.
Es war noch nie so einfach, Ihre Gäste zu verwöhnen.

hilco
Die neue Marke für Feinschmecker
(und für kluge Rechner)
Hilcona Aktiengesellschaft für moderne Ernährung
FL-9494 Schaan
Telefon: 075 / 2 54 54 Telex: 77898

Ich will mich von der Qualität Ihrer Gulaschsuppe überzeugen. Senden Sie mir Gratismuster
Name
Hotel / Restaurant
Adresse
coupon

Hallo Rolba! 01 / 77 38 31

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

Schneeräum- und Streugeräte ★ Motorschlitten ★ Pistenfahrzeuge ★ Schneeverwehungszäune ★

ROLBA AG
8620 WETZIKON
rolba

CHRISTEN BERN HOTEL

egro Kaffeemaschinen

Wir haben auch fabrikrevidierte **Occasionen** am Lager.

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

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

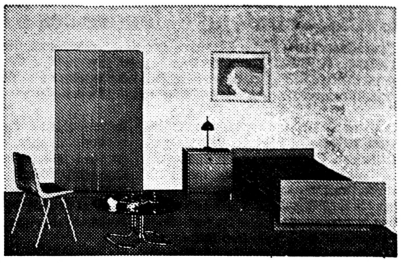
frifri
Tel. 038 512091

Salamander unerwartet preisgünstig. Sofort heiss mit wenig Strom = Quarzinfrarot!

ARO AG, 2520 La Neuveville

Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung



Echte Schlager von Möbel-Ferrari
Einer- und Doppelschlafzimmer

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

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

Verlangen Sie bitte unverbindlich Offerte.

Lieferung in der ganzen Schweiz frei Haus.

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

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

Weitere Möbel-Ferrari-Center in Winterthur, St. Gallerstrasse 40, in Brunnen SZ, vis-à-vis Bahnhof und in St. Gallen, Fürstenlandstrasse 101.

P19-23

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

ALL PACKER

Der Abfall-Verdichtungsautomat der Ihren Abfall in:

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

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

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

Fünf Modelle – kleinstes Modell = B = 51 cm, T = 50 cm, H = 147 cm, grösstes Modell = B = 102 cm, T = 78 cm, H = 198 cm. Alle Modelle fahrbar, SEV geprüft, 220 Volt 10 Amp. Steckdose genügt. Pressvorgang hydraulisch, benötigt nur 17 Sekunden

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

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: Vorname:
Betrieb:
Strasse: Ort:
Postleitzahl:
☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: Vorname:
Betrieb:
Strasse: Ort:
Postleitzahl: Telefon:
☐ Mitglied ☐ Abonnent

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

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

Ancienne adresse

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

Nouvelle adresse

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

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

HOTEL ADLER

Hotel Adler Reichenau
mit neuen Flügeln

Das ehrwürdige Hotel Adler in Reichenau bei Chur wurde gründlich renoviert. Stilgerecht: die hübschen Bündner-Zimmer mit allem Komfort. Einladend: das Restaurant für Bündner-Spezialitäten und die Gaststube für die leichte Erfrischung. Alles in bester Qualität und zu vernünftigen Preisen. Ganz nach der Tradition und Gesinnung des Hauses.

Kömend au nach Richenau

Hotel Adler
7015 Reichenau bei Chur
Tel. 081 / 37 10 44

HOTEL ADLER
REICHENAU BEI CHUR

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEETALER DIRNDL

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT
5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8
TEL. 064/54 31 33

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

Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte **ASK**
Communauté de travail des villes suisses de congrès **CTVSC**

Gute Show vor wenig Publikum

«Die Schweiz hat viele Höhepunkte» – so lautet der Titel der neuen Gemeinschaftsbroschüre der Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte. Das präsentable Werk wurde am ersten Dezembertag im Rahmen einer Präsentation der ASK-Mitglieder im Zürcher Kongresshaus vorgestellt.

Im eigenen Land werben

Von Neuigkeitswert ist nicht nur der neue Prospekt, der neben der Lobpreisung der Schweiz als Kongressland jedem der 18 Mitgliedorte eine Doppelseite zur Darstellung seiner Vorzüge und «technischen Daten» einräumt, sondern die ASK-Werbung im eigenen Land an sich, findet doch die in Zusammenarbeit mit der Verkehrszentrale und der Swissair betriebene Kongresswerbung naturgemäss vor allem im Ausland statt. Für einmal hatte man sich die gemeinsame und öffentliche Bearbeitung des Inlandmarktes vorgenommen. In der Tat dürfte hier ein recht bedeutendes, noch zu wenig ausgeschöpftes Potential liegen, wobei nicht bloss inländische Organisationen anvisiert sind – sie zählen ja zu den treuen Kunden der Kongressorte – sondern vor allem jene Schweizer Verbandsmanager, welche kraft ihrer Positionen in internationalen Körperschaften aller Art ein Mehreres für das Kongressland Schweiz tun könnten. Es geht wahrscheinlich darum, solche Leute an das Selbstverständliche zu erinnern.

CH-Kongresse massgeschneidert

ASK-Präsident Bruno Gerber (Davos) hatte sich der Dienste ebenso prominenter wie bewährter Fachkräfte versichert, um der Zürcher Präsentation das notwendige Gewicht zu verleihen. Als erster Referent hob Dr. Dr. h. c. Werner Kämpfen, Direktor der SVZ, allgemeine Trends im Kongressgeschäft und dazu die entsprechenden Perspektiven, die sich der Schweiz auf diesem Gebiet eröffnen, hervor. Er stellte die euphorischen Prognosen Professor Alkjaers den Realitäten gegenüber, welche in einer zunehmenden Diskrepanz zwischen Kongressangebot und -nachfrage, vor allem bei grossen und Mammut-Kongressen bestünden. Kleinere Kongresse mit kürzerer Dauer unter Verzicht auf monologgeladene Vortragstagungen, dafür mit Seminarcharakter stünden mehr und mehr im Vordergrund. Für diesen Typ von Veranstaltungen seien die Schweizer Kongressorte besonders geeignet: Das günstige «Kongress-Ambiente» ergebe sich aus den noch vernünftigen Grössenordnungen und durch den Ferienort-Charakter der meisten Kongressorte, welchen es zu erhalten gelte.
Die zentrale Lage, die rasche Erreichbarkeit, die guten Verkehrsmittel und -wege, die Kleinheit des Landes und dessen monetäre und politische Stabilität, die Qualität ihres Dienstleistungsangebotes führte Kämpfen als gewichtige Trümpfe des Kongresslandes Schweiz ins Feld. Dass diese auch stechen, zeigt die Rangierung unseres Landes in der von offizieller US-Seite herausgegebenen Liste der steuerlichen Abzugsmöglichkeit von Kongressreisen: Wir werden im Mittelfeld mit 62 Dollar pro Tag eingestuft, gleich wie die Bahamas und Paris.

Starker Partner

Bereits die Tatsache, dass die Swissair mitmache, zeige den wirtschaftlichen Nutzen der Zusammenarbeit mit der ASK, erklärte Hellmuth Scherrer, Marketing-Generaldirektor von Swissair. Der ASK sei ein Kompliment für ihr geschlossenes Auftreten – trotz der sattsam bekannten «zentrifugalen Kräfte» innerhalb und zwischen den einzelnen Orten – zu machen, eine solche «unité de présence» würde nach Scherrer mancher anderen Exportbranche gut anstehen.
Die Swissair finanziert die eine Hälfte der auf fünf Jahre konzipierten Werbekampagne mit einem Gesamtaufwand von 700 000 Dollar, führt das ASK-Angebot in ihren Verkaufsvertretungen und hat eigene Kongress- und Incentive-Spezialisten im Feld. Dem Kongresstourismus attestierte Scherrer grosse Konjunkturempfindlichkeit; immerhin könne der Rückschlag heute als überwunden gelten. Der nun einsetzende Gesundungsprozess werde wohl in Zukunft Exzesse (wie etwa der Bau von Jumbo-Kongresszentren à la Hamburg oder Paris) ausschliessen. Die Chancen der Schweiz lägen eindeutig auf dem Qualitätssektor und der Spezialisierung auf bestimmte Marktsegmente. Man sollte aber nach Scherrer in unserem Land noch vermehrt einsehen, dass nicht jeder Kongressort für alle Arten von Gruppen geeignet sei.

Eine Gemeinschaft von Konkurrenten

Über die eigentliche Tätigkeit seines Verbands sprach anschliessend Präsident Bruno Gerber. Die vor 11 Jahren ins Leben gerufene ASK habe sich primär zum Ziel gesetzt, ein System des Informations- und Erfahrungsaustausches zwischen den Orten aufzubauen und die Auslandswerbung zu koordinieren. Heute liege der Schwerpunkt auf den Präsentationen in Europa und Übersee, welche mehr und mehr verkaufsfördernden Charakter annähmen. Die ASK wolle den Wettbewerb unter ihren Mitgliedern nicht ver- oder behindern, sie könne keine konkreten Geschäfte vermitteln, sie mische sich nicht in das Marketing ihrer Mitglieder ein und strebe nicht nach Vergrösserung. Gerber hob sodann die gute Kooperation zwischen der ASK und der SVZ, der Swissair, dem Kommerziellen Dienst Personenverkehr der SBB und der Automobilabteilung PTT hervor und stattete Dank ab.

Die schwarzen Schafe . . .

Gute und schlechte Beispiele aufzuzeigen war die Aufgabe eines «Konsumentenvertreters», die von Ernst Nef, in seiner Eigenschaft als Direktor des Vereins Schweizerischer Textilindustrieller Wolle-Seide-Synthetics oft mit der Organisation von Kongressen betraut, übernommen wurde. Als die wichtigsten Voraussetzungen für den reibungslosen Ablauf eines Kongresses nannte er eine genügende Anzahl von Räumen und technischen Einrichtungen am gleichen Ort, vernünftige Hotelpreise, Unterbringung in möglichst wenigen Hotels und einen dynamischen Verkehrsverein, über welchen alle Leistungen am Ort abgerufen werden können. Sowohl mit Verkehrsbüros wie mit Hotels seien unterschiedliche Erfahrungen zu machen. Als ausgesprochen schlechte Beispiele erwähnte Nef jene Hoteliers, die den Kongressisten (wohl weil er von einem günstigeren Preis profitiert) als quantité négligeable behandeln, statt die Gelegenheit zu nutzen, Repeaters zu werben. Nef forderte mehr Gastlichkeit dem Kongressteilnehmer gegenüber, welcher oft ein Lückenfüller sei, niemals aber als Lückenbüsser behandelt werden dürfe. Harte Worte, die aber offenbar der Berechtigung nicht ermangeln . . .

Etwas wenig Leute

Diese für Aussenstehende etwas herbe Kritik und eine Tonbildschau leiteten über zum Apero, welcher in den Dienst der guten Sache gestellt wurde, besser: werden sollte. Die 18 Mitgliederorte hatten im grossen Kongresshaussaal einen Travel-Markt aufgebaut, an welchem jeder Ort mit einem Stand und natürlich mit qualifizierten Leuten vertreten war. Das Ganze präsentierte sich gut und professionell, bloss fehlte die wichtigste Komponente weitgehend – die Leute nämlich, die man eigentlich ansprechen wollte, die Verbandsmanager und Opinion Leaders. Wegen einer unglücklichen Terminkollision überwogen die Beteiligten zahlenmässig die Erwünschten in einem krassen Verhältnis. Wenn somit das Ziel zur Schaffung neuer Kontakte kaum im erwünschten Ausmass erreicht wurde, so ist die Präsentation als gelungener Versuch der Selbstdarstellung positiv zu werten. Die notwendigen Lehren werden gewiss gezogen. GFK

Konferenzlokalität	Säle	m²	Kapazität: Konzert	Kapazität: Seminar	Kapazität: Bankett	Nebenräume: Anzahl	Nebenräume: Kapazität von - bis	Installationen (● fest inst. ○ auf Wunsch): Simultananlage	Diskussionsmikro	Projektionsanlage	Interne Fernsehstube
Kongresshaus	Plenarsaal	800	1100	540	650	6	30-160	●	●	●	●
	Theatersaal	600	750	360	400			●	●	●	●
	Konferenzsaal	180	220	155	165			●	●	●	●
Schweiz. Alpine Mittelschule	Aula	240	260	120	-	4	10-40	○	●	●	○
Schweiz. Med. Forschungsinstitut	Hörsaal	100	-	70	-	-	-		○	●	●
Zürcher Hochgebirgsklinik	Hörsaal	120	150	100	-	-	-	○	●	●	●
Rathaus	«grosse Stube»	100	150	80	-	1	30		○	●	○
Gemeindehaus	Saal	80	120	70	-	-	-		○	●	○
Kirchgemeindehaus	Saal	180	200	130	150	2	10-30	○	●	●	○

Ein Ausschnitt aus der neuen ASK-Broschüre: Auf diese Weise werden die «technischen Daten» eines Kongressortes dargestellt.

SVZ-Messekalender 77

Die Schweizerische Verkehrszentrale wird sich 1977 an den folgenden Messen und Ausstellungen im Ausland beteiligen:

BELGIEN
- Salon des vacances, **Bruxelles,** 12. bis 20. März 1977
- Foire de Luxembourg, **Luxemburg,** 8. bis 16. Oktober 1977

DÄNEMARK
- Automobilausstellung «Auto und Freizeit», im Bella Center, **Kopenhagen,** 26. bis 30. Januar 1977
- Frühjahrsmesse in **Aalborg/Jütland,** 20. bis 25. April 1977

DEUTSCHLAND (Bundesrepublik)
- Camping, Motor, Tourismus, CMT, **Stuttgart,** 22. bis 30. Januar 1977
- Internationaler Reisemarkt, **München,** 5. bis 12. Februar 1977
- 11. Internationale Tourismus-Börse, ITB, **Berlin,** 5. bis 13. März 1977
- Internationale Messe, **Hannover,** 20. bis 28. April 1977

FRANKREICH
- 2e Semaine mondiale du tourisme et des voyages, **Paris,** 11. bis 20. Februar 1977
- Foire internationale de Nice, **Nizza,** 3. bis 14. März 1977
- Foire internationale de Lyon, **Lyon,** 26. März bis 4. April 1977
- Foire internationale de Bordeaux, **Bordeaux,** 14. bis 23. Mai 1977

ITALIEN
- Fiera di Milano, **Mailand,** 14. bis 23. April 1977

NIEDERLANDE
- Ferienmesse «Vakantie '77», **Utrecht,** 26. bis 30. Januar 1977

NORWEGEN
- Ausstellungsstand Reisewoche «Wo in aller Welt . . .», **Oslo,** 25. bis 28. März 1977

ÖSTERREICH
- Österreichische Ferienmesse, **Wien,** 19. bis 27. Februar 1977
- Internationale Fremdenverkehrsmesse, **Innsbruck,** 24. September bis 2. Oktober 1977

SPANIEN
- 45. Internationale Mustermesse, **Barcelona,** 1. bis 10. Juni 1977

Ferienzentrum-Pläne am Gambarogno

Mit 33 gegen 9 Stimmen und bei 7 Enthaltungen haben die Bürger der Gemeinde Gerra Gambarogno am linken Langenseeufer einer Änderung der 1973 gutgeheissenen Ortsplanung zugestimmt. Dadurch soll die Errichtung eines grossangelegten Ferienzentrums in der Bergzone oberhalb der Ortschaft am Nordhang des Monte Gambarogno mit Panoramablick über den Lago Maggiore ermöglicht werden.

40-Millionen-Projekt

In aller Stille war von Zürcher Architekten in Zusammenarbeit mit einem Tessiner Planungsbüro ein Projekt ausgearbeitet worden, das auf den «Monti di Gerra» den Bau von sieben Wohngruppen mit insgesamt 700 Betten und je einem Hotel pro Gruppe vorsieht. Dazu sollen Schwimmbad, Tennisplätze, Sportzentrum für den öffentlichen Gebrauch, Läden, Post und andere Dienstleistungsbetriebe kommen. Die aus Schweizern bestehende Finanzgruppe, der schon etliche Grundstücke in jenem Gebiet gehören, will für das ganze Projekt etwa 40 Millionen Franken investieren. Die Initiatoren wie auch die Bevölkerung hoffen, mit dem Zentrum eine zusätzliche Anziehungskraft für das jetzt schon als vorzügliches Feriengebiet geltende Gambarogno zu schaffen. Darüber hinaus soll es Arbeitsplätze für das Gebiet geben: programmiert sind 20 ganzjährige und 60 saisonbedingte.

Indemini-Pläne gescheitert

Zu Beginn dieses Jahres mussten die Unternehmer eines anderen Touristikprojekts in derselben Gegend das Scheitern ihres Vorhabens eingestehen. Es handelt sich dabei um den Plan zur Rettung des in einem Tal am Südhang des Monte Gambarogno gelegenen ehemaligen Schmugglerdorfes Indemini. Mit dem Bau und Verkauf von 50 neuen Häusern sollten dort Infrastrukturen bezahlt und 42 alte Häuser und Ställe eines vormaligen Maiensässes instand gestellt werden, die alsdann von einer Gesellschaft vermietet und verwaltet werden sollten. Das in der Nähe des Maiensässes geplante Dorf aus neuen Häusern wurde nicht einmal begonnen, weil sich die Kosten für Infrastruktur und Umbau der alten Häuser als zu hoch erwiesen und vermutlich auch die neuen Häuser nicht hätten in dem Masse abgesetzt werden können, wie das für das Gelingen des ganzen Plans notwendig gewesen wäre.

Vermietung im Vordergrund

Die Ferienzentrumsidee für die «Monti di Gerra» hat vielleicht eine bessere Chance. «Hier geht es nicht darum, Häuser oder Wohneinheiten zu verkaufen», erklärte der Gemeindepräsident von Gerra, Walter Balestra, auf Anfrage. «Vielmehr sollen die Unterkünfte wie Hotelzimmer vermietet werden.» Alles hängt nun davon ab, ob Gäste kommen, ob sie Ferien in einer solchen Form attraktiv finden. wz

Konsum zieht wieder an

Verfolgt man die Bewegung der Detailhandelsumsätze quartalsweise seit Anfang 1974, so zeigt sich eine deutliche Wellenbewegung. Vorerst erhöhte sich das jährliche Wachstum von 6 % im 1. Quartal 1974 über 6,2 % bis auf 10,2 % im 3. Quartal 1974, bevor es im November zu einem markanten Einbruch kam. Im letzten Vierteljahr 1974 betrug der Konsumzuwachs 2 %, im 1. Quartal 1975 noch 0,7 %. In der Folge führte die Talfahrt immer tiefer in die negativen Werte (–3 % im zweiten, –4,1 % im dritten und –5,5 % im letzten Quartal 1975). Im laufenden Jahr erfolgte erneut ein Umschwung, indem die Veränderungsraten über –2,2 % und –0,4 % wieder leicht nach oben weisen. Das 3. Quartal bestätigt den Trend, indem erstmals seit dem 1. Quartal 1975 ein positiver Wert zu verzeichnen ist. wf

Gastliche Ostschweiz

Tourismus in Schaffhausen

Bei der zukünftigen städtebaulichen Gestaltung der Munotstadt soll dem Tourismus in vermehrtem Mass Rechnung getragen werden. Man möchte die im Gelände entlang des Rheins am östlichen Stadtrand bestehenden Möglichkeiten auf dem Gebiet des Fremdenverkehrs gezielt ausbauen. In einem von der Stadt Schaffhausen ausgeschriebenen Wettbewerb ist gewünscht, den Bau eines Hotels, verschiedener Tagungslokalitäten und eines Passanten-Restaurants einzubeziehen, ferner grosszügige Verkaufsflächen und Fussgängerverbindungen zu schaffen.

Gastgewerblicher Nachwuchs im Appenzellerland

Seit kurzem werden im Hotel Jakobsbad in der Nähe von Appenzell interkantonale Fachkurse für Kochlehrlinge durchgeführt. Zurzeit werden dort 50 Kochlehrlinge aus der ganzen Schweiz ausgebildet. Träger dieser Kurse sind – über die Schweizerische Fachkommission SFG – der Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizer Wirteverband.

Neuer Skischulleiter in den Flumserbergen

Nach 25jähriger Pionierzeit übergibt César Gassner die Skischulleitung an Werner Güller. Die Dezember-Skiwochen stehen unter der persönlichen Leitung des Olympioniken und Hoteliers Edy Bruggmann. Für Nachtskifahrer ist jeweils am Mittwoch- und Samstagabend ein Skilift auf der Tannenbodenalp in Betrieb. Langläufern und Skiwanderern stehen verlängerte Loipen und neue Routen zur Verfügung.

Bad- und Ski-Ragaz

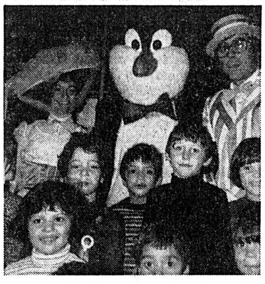
Der weltberühmte Thermalbadekurort im St. Galler Rheintal wird dank seines Hausbergs Pizol immer mehr auch vom Wintersportler entdeckt. Günstige Kurzpauschalen mit drei Übernachtungen stehen ganz im Zeichen von Skifahren und Baden. Nebst der Hotelunterkunft sind in den je nach Ansprüchen stark abgestuften Preisen auch ein ermässigter Eintritt ins grosse Thermalschwimmbad sowie ein Sportabonnement für Gondelbahn und Skilifte inbegriffen. Nebst diesen Kurzpauschalen offeriert Bad Ragaz auch Wochen-Arrangements.

Tourismus in Ausserrhoden

Nachdem die Stimmbürger an der letzten Landsgemeinde in Trogen einem Kantonalen Fremdenverkehrsgesetz zugestimmt haben, wurde jetzt eine neue Kommission eingesetzt. Diese wird von Landammann Willi Walser, Rehetobel, präsidiert. Mit Peter Aeschbacher, Heiden, Manfred Flury, Wolfhalden, Arthur Gächter, Teufen, Siegfried Lutz, Herisau, Georges Rohner, Urnäsch, und Erich Schmid, Wienacht, sind alle Kantonsgebiete und Interessengruppen in dieser Kommission vertreten.

Im «Arosa Liechtensteins»

Pauschalen zu stark ermässigten Preisen mit Reduktionen für Kinder, Nichtskifahrer, Skiwanderer und Gäste, welche die Skischulen nicht benützen, verteilen sich in Malbun auf die Monate Dezember, Januar und März. Besonders beliebt sind die Renn- und Wedelkurse beider Skischulen. Die Angebote der acht Hotels sind auf einfache und luxuriöse Ansprüche ausgerichtet. wb



Da der unvergesssene Walt Disney am 5. Dezember seinen 75. Geburtstag hätte feiern können, sind er und seine Figuren wieder erst recht in aller Mund und in vielen Kinos zu bewundern. Im Restaurant Stadtcasino in Basel fasste man die günstige Gelegenheit beim Schopf und startete eine Aktion für die jüngsten Gäste. Während zwei Wochen ist Mary Poppins mit ihren Gesellen zu Besuch und erfreut täglich von 15.30 bis 17.00 Uhr die Kinderherzen. Die Aktion mit dem speziell auf die Kinder zugeschnittenen Angebot findet grossen Anklang.

Swissair-Restaurant in Kairo

Am 25. November eröffnete Swissair-Direktionspräsident Armin Baltensweiler in Kairo ein neues Swissair-Restaurant. Es umfasst ein Restaurant der gehobenen Klasse «Le Château» mit hundert Plätzen und einer Bar sowie ein Café-Restaurant «Le Chalet» für kleinere Mahlzeiten. Das Etablissement befindet sich in einem neuen Hochhaus direkt am Nil, in Nähe der grossen Hotels. Besitzer des neuen Restaurants ist die Serco (Swiss-Egyptian Restaurant Corporation), auf deren Rechnung und Namen es durch die Swissair-Tochtergesellschaft Reveca geführt wird, die eine Aktienminderheit hält.

Die Diskothek nach Ihren Wünschen?
Kein Problem für MÜLEK-Leute!
Tel. (01) 814 12 62
MÜLEK
Müller-Elektronik
Schaffhauserstrasse 147
8302 Kloten

Publikumserfolg in Kairo

In Kairo hat am vergangenen Freitag die Swiss Expo 1976 ihre Tore geschlossen. Rund 65 000 Personen hatten in den letzten zehn Tagen diese grösste je im arabischen Raum durchgeführte schweizerische Industrie- und Technologieausstellung besucht, über deren Erfolg sich die 250 Aussteller im allgemeinen befriedigt zeigen.

Insgesamt dürften sich die an der Messe getätigten Verkäufe und Abschlüsse auf ungefähr 100 Millionen Franken belaufen, wozu Vereinbarungen über Anschlusslieferungen in ähnlichem Rahmen kommen.

Gute Kunde

Zufriedenstellende bis sehr gute Ergebnisse melden die Aussteller der Maschinenindustrie. Die im Bereich der gesamten Maschinenindustrie während der Messe in nahezu alle Länder der arabischen Welt getätigten Verkäufe dürften – vorsichtig geschätzt – gegen 40 Millionen Franken erreichen. Bereits sind auch Anschlussaufträge von über 50 Millionen Franken in Sicht. Sehr befriedigt zeigt man sich sodann im Telekommunikationssektor, wo sich die wichtigsten Schweizer Ausrüster und Zulieferer erstmals in einem gemeinsamen Stand zusammengefunden hatten.

Grosserfolg von «Hotel Switzerland»

Den grössten Publikumserfolg verzeichnete ohne Zweifel die in einem eigenen Pavillon untergebrachte Sonderschau «Hotel Switzerland», wozu sich 72 Aussteller aus Gastgewerbe, Hotellerie und Tourismus vereinigt hatten. Bereits mehrere Tage vor Schluss der Messe war praktisch das ganze Ausstellungsgut im Wert von annähernd einer Million Franken verkauft, und ein Drittel der Aussteller meldet konkrete Aussichten auf weitere Anschlussaufträge. Der Erfolg dieser Sonderschau wird von den Verantwortlichen insofern als besonders erfreulich taxiert, als es sich hier um ein Experiment handelte, an dem «ausstellungstechnisch» meist unerfahrene Firmen teilnahmen.

Werbung für die Schweiz

Zum Teil in grosser Aufmachung informierten die grössten Zeitungen im Nahen Osten, «Al Ahram» und «Al Akhbar», ebenso wie die gesamte übrige Presse über Eröffnung und Verlauf der Swiss Expo, der verschiedentlich höchstes Lob gezollt wurde. Das ägyptische Fernsehen strahlte neben verschiedenen Messebeiträgen nicht weniger als sechs längere Filme über die Schweiz und ihre Industrien aus, und auch das ägyptische Radio beschäftigte sich in mehreren bis zu einstündigen Sendungen mit der Ausstellung. Schliesslich produzierte die Nachrichtenagentur Mena ausser redaktionellen Beiträgen auch eine Fernsehreportage über die Swiss Expo für alle TV-Stationen im panarabischen Raum. sda

Wie können die SBB kuriert werden?

Die Schweizerischen Bundesbahnen sind mit einem Defizit im laufenden Jahr von voraussichtlich 750 Mio Fr. «krank». Über diese Diagnose waren sich an einem Seminar der Vereinigung für Finanzpolitik (VFP) in Zürich mit dem Thema «Finanzmisere der Bundesbahnen» alle Redner einig.

«Wir hören es, und wir wissen es: Unser Verkehrssystem und insbesondere die SBB sind krank», erklärte der Chef des Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartements, Bundesrat Willi Ritschard, zum Abschluss des Seminars. Die Deckung des SBB-Defizites in den nächsten Jahren wird, wie J. Peyer, Präsident des Geschäftsführenden Ausschusses der VFG feststellte, zu einem noch grösseren Problem der Finanzpolitik des Bundes werden.

Spezialfall SBB

Die «Krankheit» der SBB begann nach Meinung einiger Referenten mit dem Aufkommen des Autos und dem Ausbau der modernen Verkehrswege und wurde durch die Rezession verstärkt. Nach Bundesrat Ritschard liegt es nicht daran, dass die SBB ein Bundesbetrieb sind, und es liegt nach ihm auch nicht daran, dass bei der Unternehmensleitung politische Gesichtspunkte berücksichtigt werden müssen. Für die SBB könne nicht rein rational wirtschaftliches Denken gelten: Soziale, siedlungspolitische Gesichtspunkte müssten berücksichtigt werden. Eine «Privatisierung» der SBB bringe keine Lösung der Probleme, wie Beispiele aus dem Ausland zeigten.

Unrentable Bereiche aufheben

Der Generalsekretär des Schweizerischen Strassenverkehrsverbandes, Dr. J. Schälchli, wehrte sich gegen die Tendenz, für die Strukturkrise der SBB den Strassengüterverkehr allein verantwortlich zu machen. Die missliche Lage sei auch durch Fehler der Investitions-, Personal- und Tarifpolitik während der Zeit der Hochkonjunktur entstanden. Nationalrat Dr. W. Biel schlug vor, die automatische Defizitdeckung durch den Bund aufzuheben, die politischen Auflagen an die SBB einzuschränken und unrentable Bereiche aufzuheben. Grundsätzlich wurden unternehmerische und integral verkehrspolitische Aspekte ins Feld geführt, mindestens wenn es galt, die reinen Leistungen des «Unternehmens SBB» gegenüber den gemeinwirtschaftlichen Diensten abzugrenzen und damit zu einer klaren Scheidung zu kommen, um die Finanzen der SBB wieder ins Gleichgewicht zu bringen.

Vorteile der Strasse abbauen

Nach Aussage des Generaldirektors der SBB, Dr. Werner Latscha, hat der Verwaltungsrat der SBB kürzlich einen verkehrspolitischen Diskussionsbeitrag zuhanden des Bundesrates verabschiedet, der den Standpunkt der SBB umschreibt. Nach diesem Vorschlag sollen nicht nur die Wettbewerbsvorteile der Strasse beseitigt, sondern auch ein Verkehrsfonds geschaffen werden, der sowohl die Infrastruktur der Strasse als auch der Schiene zu finanzieren hätte. sda

Haldengut: Bier-Minus kompensiert

Das heisse Frühsommerwetter hat einen Minderausstoss von 4,2% auf 278 000 hl Bier bei der Brauerei Haldengut, Winterthur, nicht verhindern können: die Rezession, vor allem in der Bauwirtschaft, die Rückwanderung von rund 150 000 Gastarbeitern sowie nicht zuletzt die weitverbreitete Konsumzurückhaltung haben den Bierkonsum spürbar getroffen.

Glücklicherweise hat das Winterthurer Unternehmen rechtzeitig in den alkoholfreien Sektor diversifiziert, der in der Schweiz noch nicht so ausgeschöpft ist wie der Biermarkt: die Unifontes-Gruppe, in die sich Haldengut und Feldschlösschen mit je 50% teilen, hat ihren Flaschenumsatz um 6,2% auf 72.4 Mio Flaschen im Wert von 39,7 Mio Fr. erhöht.

Gleiche Dividende

Wegen des geringeren Bierausstosses sowie einer Rückbildung der Zins- und Wertschriftenerträge um 2,5% hat der gesamte Ertrag auf 36,7 (38,2) Mio Fr. abgenommen. Andererseits waren auch bei der Mehrzahl der Aufwandposten Einsparungen möglich. Der Reingewinn reduzierte sich deshalb lediglich von 821 000 auf 781 000 Fr., was gut ausreicht, um auf das AK- und PS-Kapital von zusammen 3,5 Mio Fr. unveränderte Dividenden von je 12 Fr. auszuschütten und 360 000 Fr. in die diversen Reservefonds zu legen.

Mehr Fass-, weniger Flaschenbier

Wie der Jahresbericht betont, hat sich der Gaststättenanteil beim Konsum weiter erhöht. Parallel dazu hat auch der Anteil des Fassbieres auf Kosten des Flaschenbieres weiter zugenommen. Aufschlussreich ist der Hinweis auf eine Marktforschung, die bei den Einkaufsgewohnheiten ein gesteigertes Preisbewusstsein auf Kosten der Markentreue festgestellt hat. Davon profitieren nicht nur die billigen Importbiere, die ihren Marktanteil in der Schweiz weiter auf 5,6 (5)% gefestigt haben, sondern auch die inländischen Aktionsbiere, die vorwiegend in Sixpack-Einwegflaschen angeboten werden und deren Umsatzanteil bei Haldengut auf 6,5 (5,2)% zugenommen hat.

Verschärft hat sich aber auch der Konkurrenzkampf im Mineralwasser- und Süssgetränkesektor. Er spielt sich vor allem ab auf dem Sektor der Handelsmarken und Billigpreisprodukte, die in einzelnen Geschmacksrichtungen bis 75% des Totalvolumens ausmachen. Wenn auch die Unifontes in erster Linie ihre Leaderprodukte fördert, so konnte sich doch auch sie dem Trend zu den Billigprodukten nicht entziehen. wl.

Firmennachrichten

Béard SA: Verstärkte Präsenz in Zürich

Anlässlich eines kleinen Empfanges konnte kürzlich Noel Béard, Präsident und Generaldirektor der Béard SA, Montreux, Gästen und Fachpresse die neuen Ausstellungs- und Verkaufsräume am Talacker 41 vorstellen. Die Firma, spezialisiert in der Herstellung und dem Verkauf von Silberwaren für Hotellerie und Haushalt, wurde 1906, vor 70 Jahren also, gegründet. 1946 wurde dann in Zürich ein kleines Verkaufsbüro installiert. Die Entwicklung der letzten Jahre hat Béard dazu veranlasst, die Präsenz in Zürich und damit in der deutschen Schweiz zu verstärken.

Wie Noel Béard ausführte, wird es in Zukunft möglich sein, über das Warenlager in Herrliberg und mit einem spezialisierten Verkaufsteam in den neuen Räumen unter der Leitung von René Wehrli eine Dienstleistung im Sektor Hotelzubehör (Bestecke, Gläser,Geschirr usw.) zu optimalen Bedingungen anzubieten. r.

Starks Bettenpanorama eröffnet

Die dieses Jahr ihr 20jähriges Bestehen feiernde Polstermöbelfabrik Stark hat in der Zürcher Mürtschenstrasse dieser Tage ihr neues Bettencenter eingeweiht. Stark ist im vergangenen Herbst zum Direktverkauf an den Konsumenten übergegangen. Die neue Ausstellung verteilt sich auf total 1500 Quadratmeter und umfasst eine Polstermöbelschau und das «Bettenpanorama», wo neben Eigenentwürfen eine reichhaltige Auswahl aus dem In- und Ausland zu sehen ist. Der Kunde kann dabei die Ausführung seines Möbelstükkes selber bestimmen. r.

Casino Montreux saniert

Die Gemeinden Montreux und Veytaux haben ihren Entschluss bekanntgegeben, die Aktienkapitalerhöhung von 3 Mio Franken für das Casino von Montreux, bedingt durch einen schlechteren Geschäftsgang, vollständig zu zeichnen. Die beiden Gemeinden sind bereits im Besitze einer Aktienmehrheit.

Das Casino von Montreux, das 1880 erbaut wurde, im Jahre 1971 niederbrannte und 1975 wiedereröffnet wurde, stellt mit seinen Konferenz- und Bankettsälen für 2000 Personen, seinen Ausstellungsräumen und Spielsalons eine wichtige Komponente des touristischen Angebotes am Genferseeufer dar. Der Wiederaufbau des Gebäudes, der mit 27,8 Mio Fr. um 3,5 Mio teurer zu stehen kam als geplant war, verschlimmerte jedoch die bereits schwierige Geschäftslage, welche durch die Auswirkungen der Rezession verursacht worden war. Rationalisierungsmassnahmen wurden in die Wege geleitet, u. a. ein Personalabbau von 100 auf 40 Angestellte. Das Budget für das Jahr 1977 ist ausgeglichen mit einem Aufwand und Ertrag von rund 6 Mio Franken.

Die Übernahme der Aktienkapitalerhöhung durch die Gemeinden Montreux und Veytaux bedarf noch der Zustimmung der Gemeindeparlamente. sda

Concorde am Ende

Die einst mit lauten Tönen angekündigte Überschall-Passagiermaschine Concorde ist finanziell abgestürzt: die beiden Concorde-Bauer Grossbritannien und Frankreich haben angekündigt, dass sie ihr Gemeinschaftswerk nicht mehr weiterführen wollen. Diese Länder haben bisher zusammen neun der sechzehn geplanten Maschinen in Dienst gestellt. Seit einiger Zeit war den beiden Herstellern klar geworden, dass die hohen Entwicklungs-, Produktions- und Unterhaltskosten der Maschine nicht durch den Verkaufserlös gedeckt werden können. Eine Concorde kostet einschliesslich der Einrichtungen für die Wartung 31 Mio Pfund, das sind 120 Mio Franken. Wer das Defizit tragen soll, das die Prestige-Übung eingetragen hat, war freilich schon lange klar: der französische und britische Steuerzahler.

Verluste von 170 Millionen Francs (rund 81 Millionen Schweizer Franken) wird die Concorde in diesem Jahr einfliegen, teilte die Air France kürzlich in Paris mit. Auch bei der angestrebten Ausweitung der Liniendienste nach New York würde nach Angaben der Gesellschaft der Concorde-Betrieb nicht aus den roten Zahlen herauskommen. British Airways, die neben der Air France mit der Concorde fliegt, hatte im August den Verlust der ersten zehn Betriebswochen mit 2,3 Millionen Pfund (etwa neun Millionen Franken) angegeben. pd

Gratis-Verlad kommt billiger

Als verkehrspolitische Alternative zum umstrittenen Bau der Rawilstrasse hat eine BLS/SBB-Arbeitsgruppe den Gratis-Autoverlad am Lötschberg vorgeschlagen. Die Arbeitsgruppe schätzt die Kosten dafür auf jährlich rund 25 Mio Fr., die von der öffentlichen Hand aufzubringen wären. Nach der Eröffnung der Rawilstrasse hätten BLS und SBB im Reise- und Güterverkehr sowie beim Autoverlad laut Arbeitsgruppe Ertragsverluste zwischen 35 und 42 Mio Fr. pro Jahr zu tragen. Die Öffentlichkeit müsste ungedeckte Jahreskosten von 63 bis 115 Mio Fr. übernehmen. sda

Carpreise stabil

Eine ausserordentliche Hauptversammlung des Carverbandes Bern-Solothurn hat sich für die unveränderte Beibehaltung der Car-Fahrpreise für das Jahr 1977 ausgesprochen, obschon seit 1974 recht massive Kostensteigerungen eingetreten sind. Leitgedanke für diesen Beschluss bildete die Überzeugung, dass die erreichte Stabilisierung der Teuerung nur mit entsprechenden Taten aufrechterhalten werden kann. Trotz dem massiven Preisaufschlag der öffentlichen Verkehrsmittel wird der im Jahre 1974 geschaffene Tarif für ausgeschriebene Gruppenfahrten somit auch für 1977 Gültigkeit haben. Ebenfalls beim Wintersportfahrten-Tarif für die Saison 1976/77 und beim Messefahrtentarif 1977 sah die Versammlung von einem Preisaufschlag ab. Im Interesse der Imagepflege des Cargewerbes gilt für die Mitglieder des Carverbandes Bern-Solothurn weiterhin das Verbot der Werbefahrtenausführung. Schliesslich wurde einstimmig eine Ausstellungsbeteiligung des Verbandes an einer Sonderschau anlässlich der BEA 1977 beschlossen, um der Öffentlichkeit vermehrt Informationen über Belange des Cargewerbes und die reichhaltigen Reiseprogramme zu bieten. pd

Privatbahnen in der Schere

Die Produktionskosten der schweizerischen Privatbahnen (Personal-, Sach-, Bau- und Kapitalkosten, Abschreibungen) sind von 1950 bis 1974 deutlich stärker gestiegen als der Index der Konsumentenpreise. Dabei zeigen sich je nach Bahnkategorie recht erhebliche Abweichungen: Bei der «Transitbahn» BLS betrug die Kostensteigerung 126 %, bei den «Agglomerationsbahnen» 134 %, bei den «Touristenbahnen» 157 %, bei den «Überlandbahnen mit wesentlichem Güterverkehr» 166 % und bei den «Überlandbahnen ohne wesentlichen Güterverkehr» 286 %. Demgegenüber erhöhte sich der Konsumentenpreisindex zwischen 1950 und 1974 um rund 117 %.

Die erwähnte Kostenentwicklung hängt unter anderem damit zusammen, dass die Bahnen trotz etlicher Rationalisierungsmassnahmen nach wie vor arbeitsintensiv «produzieren». Der Prozentanteil der Personalkosten an den Gesamtkosten ist zwischen 1950 und 1974 bei allen Bahnkategorien noch gestiegen. Da die Bahntarife im allgemeinen unterproportional angehoben wurden, hat sich die Kosten-/Ertragsschere mehr und mehr geöffnet.

Neue Charterflug-Firma: Air-Sea Service

Unter dem Namen Air-Sea Service beginnt die Einzelfirma U. P. Furrer auf dem Flughafen Basel-Mülhausen diesen Monat einen neuen Charterflug-Betrieb mit einstweilen einer und später zwei Convair-440-Metropolitan-Maschinen. Es handelt sich bei diesem Typ um zweimotorige Propeller-Flugzeuge mit 44 Plätzen. Vom 13. bis 21. November zeigt Furrer die rot-weiss-blau gespritzte «Metrop» auf den Flughäfen und Flugplätzen Basel-Mülhausen, Bern, Genf, Sitten, Lugano, Samaden und Zürich der Presse, den Reiseveranstaltern und den Verkehrsvereinen. Mit den beiden 44plätzigen Maschinen hofft er in eine Marktlücke für kleinere und mittlere Vereine und Gesellschaften für Reisen im innereuropäischen Bereich vorstossen zu können. sda

Die Swissair – ein Wirtschaftsfaktor

Die Schweizerische Luftverkehrsgesellschaft Swissair ist eine sehr gute Kundin unserer Wirtschaft; sie führt ihr gegenwärtig rund 400 Mio Franken jährlich mehr zu, als sie aus ihr herausholt. Die Swissair steht mit ihrem Zweimilliardenumsatz an vierter Stelle der schweizerischen Dienstleistungs-Grossbetriebe, direkt hinter den SBB.

Rund 60 % der Swissair-Ausgaben (1975 waren es 1,1 Mia Franken) entfallen auf die Schweiz, während von den Einnahmen nur etwa 35 % (1975: rund 700 Mio Franken) aus der Schweiz stammen. 1975 gab die Swissair allein für Saläre und Sozialbeträge über 700 Mio aus, wovon etwa 600 Mio in der Schweiz zur Auszahlung gelangten. Weitere 70 Mio wurden 1975 an schweizerische staatliche Körperschaften bezahlt für Steuern, Landetaxen, Gebühren und Bewilligungen aller Art.

128 Mio für Verbrauchs- und Investitionsgüter

1975 bezahlte die Swissair an rund 1700 inländische Lieferanten 128 Mio Franken für den Einkauf von Verbrauchs- und Investitionsgütern. Vom Gesamttotal entfielen 25,5 Mio auf technisches Material, 47,1 Mio auf Verpflegungs- und Bordienststeinkäufe, 32,1 Mio auf allgemeinadministrative Einkäufe und 23,3 Mio auf das Bauwesen. Innerhalb der vorerwähnten Einkaufsgruppen entfielen allein auf Lebensmittel und Getränke 25 Mio Franken, auf Uniformen 3,7 Mio, auf Geschirr, Besteck und Gläser 3 Mio. Weitere 15,3 Mio wurden für inländische Bezüge von Drucksachen, für Rohpapiere, Büromobiliar, -maschinen und -geräte sowie für Werbeartikel bezahlt. sda

In Kürze

Den Julier unterfahren?

Nach Auffassung von Mitgliedern des Bündner Grossen Rates sind die Ausbaumöglichkeiten für die Julierpassstrasse nicht nur äusserst beschränkt, sondern bringen bei einem kostspieligen Ausbau und teurem Unterhalt nur zweitklassige Lösungen. In Form eines Postulates wird die Bündner Regierung nun aufgefordert, die Frage einer Strassentunnelverbindung Oberhalbstein–Engadin als Idealösung zu studieren und entsprechende Varianten ausarbeiten zu lassen. Dies soll geschehen, noch bevor kostspielige und unbefriedigende Teillösungen in Angriff genommen und bevor die mit 26 Millionen Franken budgetierte Julierumfahrung von Silvaplana verabschiedet wird.

Huckepack bis Cadenazzo

Die bisherige Huckepackstrecke Altdorf–Airolo für den Schienentransport von Lastwagen mit und ohne Anhänger sowie Sattelschleppern ist in südlicher Richtung bis nach Cadenazzo in der Magadinoebene ausgedehnt worden. Mit der damit möglichen Umfahrung der Leventina-Kehren und dem gleichzeitig verbesserten Fahrtenangebot hofft die Firma Hupac S.A., an deren Aktienkapital die SBB mit 31 ¼ % beteiligt sind, den Alpen-Huckepackverkehr für die Transporteure attraktiver zu machen und eine – noch ausbaufähige – Alternative zur 1980/81 fertig werdenden Gotthardautobahn zu bieten.

Alpenverkehr fördern

Die Teilnehmer an einer Konferenz der Alpenländer halten Massnahmen zur Erleichterung und Beschleunigung des überregionalen Verkehrs durch den erweiterten Alpenraum für dringend notwendig. Unter den Projekten, die möglichst rasch realisiert werden sollten, sind unter anderem die Autobahn Ulm–Memmingen–Lindau–Chur–Bellinzona, die Innkreis-Autobahn, die Braunauer Schnellstrasse, die Tauern-Autobahn und die Schnellstrasse Ulm–Mailand. sda

Erhöhte Sicherheit bei der Rothornbahn

Nach 13 unfallfreien Betriebsjahren sind auf der zweiten Sektion der Rothorn-Luftseilbahn Alp Scharmoin–Rothorngipfel in Valbella-Lenzerheide zwei neue, je 35 Personen fassende Kabinen samt Laufwerken, Pendelarmen und Schwingungsdämpfern montiert worden. Dabei sorgen die neue Zug- und Gegenseilbefestigung sowie ein automatisches Bremsauslösesystem für zusätzliche Sicherheit. Die Umbauten erforderten einen Investitionseinsatz von rund 0,5 Mio Fr.

Swissair: Noch kein Supersonic-Interesse

Der Pressesprecher der Swissair, M. P. Virchaux, hat auf die Frage nach einem möglichen Interesse an der Concorde erklärt, die heute eingesetzten Überschallpassagiermaschinen entsprächen nicht dem, was die Swissair von diesem Flugzeugtyp erwarte. Überschallmaschinen würden jedoch früher oder später auch im kommerziellen Luftverkehr zu einer Notwendigkeit. Die Bestrebungen der Umweltschutzorganisationen, die sich für mehr und mehr umfassendere Nachtflugverbote einsetzten, würden diese Entwicklung noch begünstigen.

Furka-Durchschlag 1978?

In einem Zwischenbericht über den Stand der Bauarbeiten beim Furka-Basistunnel äussert sich die Bauleitung befriedigt über den gegenwärtigen Arbeitsverlauf. Gut die Hälfte des Tunnels Oberwald–Realp sei nun erstellt. Die zweite Hälfte dürfte wesentlich rascher vorangehen, da nun die Vorteile des Fensterstollens Bedretto zur Geltung kämen. Der Durchschlag Oberwald–Realp sei auf Grund des gegenwärtigen Arbeitsverlaufes für 1978 zu erwarten.

23

Wenn es in einer Gemeinde um Alterssiedlungen geht, also um Menschen, dann sind wir zuständig.

Generalunternehmung
ORTO BAU
Zürich

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

Les transports publics: un atout qui doit le rester (II)

Nous publions aujourd'hui la suite et la fin de l'exposé prononcé par M. Werner Kämpfen, directeur de l'ONST, lors de la dernière assemblée générale de l'Union suisse des entreprises de transports publics. Second volet du sujet abordé la semaine dernière: les transports publics sur le marché indigène. Titre et intertitres émanent de la Rédaction.

Les automobiles postales, des transports publics éminemment touristiques parfaitement adaptés aux conditions particulières de la Suisse. (Photopress)

Sur le marché indigène, les chemins de fer se font concurrence entre eux, les grands chemins de fer à adhérence se trouvent face à l'auto plus mobiles, les trains de sport et de tourisme s'affrontent sur les grands marchés. C'est pourquoi ils doivent se présenter seuls, ou, au mieux, réunis en fédérations régionales, dans les centres citadins, que ce soit pour informer ou susciter de la sympathie. Selon une étude très méritoire faite par M. Schmidhauser, on trouve certains week-ends aux heures de pointe 1,2 million d'excursionnistes suisses sur les routes, dans 638 000 autos, qui – joyeuse rentrée! – s'en retournent chez eux le dimanche entre 16 et 21 heures. Ce genre de trafic aux abords des grandes villes n'a pas grand chose en commun avec la détente que l'on compte trouver le dimanche.

Mais, d'autre part, le professeur Hidber affirme que 50 à 70 % des Suisses n'utilisent pas leur voiture le week-end. C'est là que résident des chances de succès pour le train. Une invitation à une excursion combinée rail-promenade aura bien des chances d'intéresser ceux qui en ont assez des queues. Il en va de même pour la carte REKA, fort appréciée, et qui existe pour certaines régions. Le marché des voyages en Suisse n'a jamais été aussi bien étudié. Il suffit de tirer les conclusions qui s'imposent.

M. Schmidhauser a soigneusement examiné le trafic d'excursion et les moyens de locomotion utilisés pour douze stations de toutes les régions. Interlaken et Grindelwald se trouvent en tête pour ce qui est du nombre des hôtes utilisant le train, 41 % de tous les hôtes dans le premier cas, 37 % dans le second. On apprend encore que les gens qui descendent dans les hôtels sont aussi ceux qui montent le plus fréquemment dans les trains; alors que les campeurs et les villégiateurs en chalet sont de mauvais clients du rail.

Pour le marketing des chemins de fer de montagne

Une dissertation non encore publiée porte sur la morphologie socio-économique des sports d'hiver et du trafic provoqué par les gens qui cherchent la détente à proximité de leur logement. Elle est due à M. H. P. Denzler, et constitue un appui précieux pour le marketing des chemins de fer de montagne. Sur la base d'une enquête représentative, il est apparu que le motif le plus fréquemment avancé pour une excursion hivernale demeure de loin le besoin de «vivre la nature» – un indice qui montre que le paysage est encore le capital principal de notre tourisme, que nous devons gérer avec plus de soins que jamais. Parmi les arguments invoqués contre une excursion dans une station, on note en première ligne: le gros tumulte dans une station d'hiver, les difficultés d'accès et de retour, les pistes encombrées, les trops longues attentes sur les trains de sports; 80 % des excursionnistes utilisent leur voiture privée et dépensent 123 francs par sortie de week-end.

En dépouillant tout ce matériel, nous ne voulons pas seulement vérifier l'état actuel, il nous faut sentir ce que l'avenir nous réserve et non se contenter de vouloir maîtriser le présent. Ainsi, en vue du raccordement du réseau ferroviaire à Kloten, Genève et Bâle, il nous faut développer aujourd'hui déjà un meilleur système «Fly-Rail», un passage sans heurts de l'avion au train – notamment en ce qui concerne l'expédition et les formalités des bagages séparés des passagers.

Au-delà de l'offre et de la demande

Voici quelques années, l'ancien président de la direction générale des CFF, M. Otto Wichser, avait fait suivre ses considérations techniques, économiques et écologiques adressées aux chemins de fer européens d'une définition poétique du rail tirée du «Félix Krull» de Thomas Mann. Il voulait exprimer de cette manière tout ce qui, dans le phénomène du voyage et du tourisme, échappe à des réflexions relevant de l'offre et de la demande, ces tendances de la mode, ce qui surgit de régions encore inexplorées de l'âme et ce qui se traduit par le comportement de notre société de consommation, de masse et de bien-être.

Outre l'amélioration constante des prestations de service, de la publicité et de l'orientation du marché, il convient d'accorder à tout ce domaine impalpable une attention soutenue: à côté du bénéfice, il y a le service – qui diminue dans la mesure où s'accroît le secteur des prestations de service – à côté des recettes, il y a aussi le soin à apporter au bon renom, à l'«image» du rail et des voyages en train.

Certes, l'automobiliste est plus mobile avec son véhicule, mais *dans* son véhicule, il est plus immobile. On en oublie souvent la liberté de mouvement et le confort du chemin de fer. L'usager du rail n'est pas attaché par une ceinture de sécurité, il peut s'étirer, se bouger, aller au wagon-restaurant: un atout incomparable du rail qu'il ne faudrait pas démonétiser par l'installation de buffets-express self-service...

*

Certes, le réseau fort étendu des funiculaires et des chemins de fer de montagne a permis à la Suisse de connaître une seconde de saison de grande importance économique, la saison d'hiver: un travail de pionnier plein de mérites! Mais les funiculaires, pour le plus grand bien de leur cote de sympathie et de leur «image», auraient intérêt à s'engager dans la protection d'un paysage propice au repos, à la convalescence et à la santé et ne pas simplement affirmer qu'un hectare de piste de ski peut «supporter» à peu près 50 skieurs. A ce stade, apparaît la différence entre le trafic marchandises et le trafic de tourisme. Dans l'un des cas, le produit se rend vers le consommateur et le transporteur ne s'occupe pas de la qualité du produit. Dans le second, le touriste se rend vers le produit, dont les avantages – comme un paysage pittoresque – peuvent aussi être un atout pour le transport.

Aux portes de la Suisse

Le réseau autoroutier d'Alsace s'agrandit

(ATS) Un nouveau tronçon de l'autoroute française A/36, Beaune–Mulhouse, qui relie la Bourgogne à la Haute Alsace, a été mis en service récemment. Une taxe de cinq francs français sera perçue pour le parcours de ce troncon entre Montbéliard et Lutterbach, dans la banlieue de Mulhouse.

L'autoroute A/36 devrait atteindre en 1977 l'Ile-Napoléon à l'est de Mulhouse et être prolongé d'ici 1980 jusqu'à Chalampe où la jonction sera faite avec l'autoroute allemande E/4, Hambourg–Francfort–Bâle. En 1979, la distance de quelques kilomètres entre l'Ile-Napoléon et Rixheim sera raccordée à l'autoroute Mulhouse-St-Louis, respectivement à l'aéroport de Bâle-Mulhouse. Ainsi l'autoroute française sera indirectement raccordée à Bâle. Enfin, d'ici 1980, le tronçon entre l'Ile-Napoléon et Meyenheim, d'une longueur d'environ 15 kilomètres, de l'autoroute A/35 en direction de Strasbourg devrait être terminé.

SATA augmente son capital

(ATS) Les actionnaires de la SATA – société anonyme de transport aérien – réunis en assemblée générale extraordinaire à Genève ont décidé à l'unanimité l'augmentation du capital social de 27 à 32 millions de francs par l'émission de 19 000 actions nominatives de 100 francs valeur nominale chacune et de 3100 actions au porteur de 1000 francs valeur nominale chacune.

Cette augmentation de capital, indique un communiqué de la SATA, a pour but l'adaptation des fonds propres au développement des affaires de l'entreprise, conformément aux dispositions de la loi fédérale sur la navigation aérienne et de son ordonnance d'application du 14 novembre 1973.

Chèques de voyage suisses

300 millions de francs en un an

Les banques émettrices du «Swiss Bankers Travellers Cheque» – l'Union de banques suisses, la Société de banque suisse, le Crédit suisse, la Banque populaire suisse, la Banque Leu SA, ainsi que les banques régionales, les caisses d'épargne et les banques cantonales – communiquent que le chiffre des ventes, réalisées dans le monde entier, de ce chèque de voyage s'élève à quelque 300 millions de francs, ceci après les 12 premiers mois d'activité.

Eu égard à la récession internationale et au fléchissement du tourisme dans notre pays, ce résultat, conforme aux chiffres budgetés, peut être considéré comme un succès. Il permet également d'affirmer que ce nouveau chèque de voyage, émis par les banques suisses, est très apprécié par l'ensemble du public qui le considère comme un moyen de paiement très sûr.

La Foire de Bâle . . . à l'étranger

A l'occasion de «Swiss Expo», qui s'est déroulée au Caire, la Foire Suisse d'Echantillons a offert, pour la première fois, ses services à une importante manifestation à l'étranger. L'Office suisse d'expansion commerciale, en tant qu'organisateur de l'exposition, avait confié à la Foire Suisse d'Echantillons l'ensemble de l'organisation technique et de la coordination sur l'emplacement de la foire. Le groupe de travail bâlois, sous la direction de M. Stephan Fischer, sous-directeur et nouveau chef du service technique, a mis en place tout le programme du déroulement technique. En outre, il a été chargé de l'organisation de l'ensemble des installations (eau, électricité, etc.), ainsi que de la surveillance, du nettoyage des halles, etc. Sur demande, la Foire Suisse d'Echantillons a servi d'intermédiaire entre les maisons spécialisées et les stands.

La prise en charge de cette organisation est en relation avec les efforts de l'Association des foires, salons et expositions suisses qui s'est fixé comme nouvel objectif de faire bénéficier à l'avenir l'économie helvétique de son soutien et de son expérience dans l'organisation de manifestations à l'étranger. sp

L'indice en octobre: + 0,2 %

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation, calculé par l'OFIAMT a augmenté de 0,2 % en octobre 1976, alors qu'il avait baissé de 0,2 % en septembre.

Cet indice, a atteint 166,4 points à fin octobre 1976 à la suite de cette augmentation. Il est donc de 1 % plus élevé qu'à fin octobre de l'année dernière, où il atteignait 164,7 points.

Malgré la nouvelle augmentation de 0,2 % dans l'intervalle d'un mois, le taux de hausse annuel de l'indice est pratiquement demeuré stable. Avec 1 %, il est non seulement, nettement inférieur à celui de 4,8 % qu'on avait enregistré en octobre de l'année dernière mais encore le plus faible qu'on ait constaté en octobre depuis 1959.

Le «tapis roulant» au Loetschberg

L'achèvement du réseau des routes nationales accroîtra fortement la capacité des quatre grandes voies de communications internationales nord-sud sur territoire suisse: Grand-Saint-Bernard, Saint-Gothard, San Bernardino, Loetschberg-Simplon. Pour sa part, le BLS vient de porter pratiquement du simple au double la capacité de ses installations de chargement des automobiles au Loetschberg.

Les grands axes nord-sud ayant avant tous une vocation touristique, ils sont utilisés de façon très irrégulière et leur capacité n'est mise pleinement à contribution qu'un nombre de jours relativement faible par année.

1480 véhicules par jour

Au Loetschberg, les transports d'automobiles ont débuté il y a plus de cinquante ans. Actuellement, le trafic se répartit comme il suit: Kandersteg-Goppenstein 78 %, Kandersteg-Brigue 9,5 %, et Kandersteg-Iselle 12,5 %. Le nombre de véhicules routiers transportés en 1975 s'est élevé à 540 171, soit en moyenne 1480 par jour. Le record a été atteint le 19 juillet 1975 avec 5365 véhicules.

En attendant le Rawyl . . .

Les nouvelles installations de chargement de Kandersteg et de Goppenstein doivent avant tout faciliter le trafic entre ces deux gares, trafic qui prendra encore de l'importance lorsque l'aménagement des routes d'accès depuis Spiez et la vallée du Rhône sera achevé. Le volume des transports à destination de Brigue et d'Iselle ne pourra être sensiblement accru tant que la rampe sud du Loetschberg ne sera pas à double voie. En effet, sur ce tronçon à voie unique, le nombre de trains est limité.

Jusqu'ici, le nombre maximal d'automobiles pouvant être transportées à l'heure entre Kanderteg et Goppenstein (les deux directions ensemble) ne dépassait pas 250. Les nouvelles installations permettront de porter ce chiffre à 450.

L'amélioration de la capacité du service de transport des automobiles a été obtenue grâce aux mesures suivantes:

- Construction de deux nouvelles voies de chargement à Kandersteg et à Goppenstein, avec possibilité de chargement et de déchargement simultané de deux trains dans chaque gare.
- Renforcement de six rames de transport.
- Augmentation de la vitesse des trains d'automobiles dans le tunnel du Loetschberg de 90 à 110 km/h, d'où réduction du temps de parcours et meilleures possibilités d'adaptation à la marche des autres convois.

La modernisation des installations de chargement a exigé des travaux importants, en particulier à Goppenstein, où il a fallu construire une route d'accès d'environ un kilomètre, une galerie (114 m) à trois voies contre les avalanches, un viaduc routier de 176 m de longueur et un viaduc ferroviaire à double voie de 159 m de longueur. Montant de l'investissement pour le BLS: 50 millions de francs. sp

Les Europabus ont 25 ans... et toujours autant de succès

Réuni à Coire sous la présidence du directeur général des CFF, M. Werner Latscha, le comité directeur de l'Union des services routiers des chemins de fer européens (URF) a célébré récemment le 25e anniversaire de l'organisation, tout particulièrement de son réseau de lignes d'autocars Europabus.

Créé en 1951, Europabus représente le but principal de l'URF: compléter le réseau ferré européen par des services automobiles exploités régulièrement, cela aussi bien dans le cadre national qu'international. En Suisse, les PTT sont responsables de l'exploitation d'Europabus, la publicité générale relevant du comité directeur de l'URF, dirigé actuellement et pour trois ans par le directeur général des CFF, M. Latscha, et le secrétaire général de l'URF, M. H. Stricker, de Berne. Ce dernier, dans un article publié par le «Bulletin du personnel des CFF» a résumé l'activité d'Europabus.

Un certain style de voyage touristique

Tous les services Europabus servent à promouvoir le tourisme. Des connaisseurs affirment qu'un voyage Europabus ne représente pas simplement un «transport», mais bien un style de voyage particulièrement relevé. Cela concerne surtout les voyages circulaires et les excursions. Ce que l'on voit et ce que l'on vit est plus important que de couvrir simplement des distances. Le voyageur est renseigné exactement sur les plus belles parties et les curiosités des pays, y compris les activités d'artistes locaux, les traditions, les us et coutumes, ainsi que sur les détails historiques, par des hôtesses compétentes connaissant les langues. Des arrêts-photos sont prévus aux endroits les plus beaux.

Les voyages circulaires ont en règle générale le caractère de voyages forfaitaires. Appelés «Package Tours», ils comprennent aussi bien la course que des arrangements d'hôtels et durent en général de trois à cinq jours, parfois même sept jours ou plus. Les excursions d'un jour ou d'un demi-jour mènent aux environs d'une ville. Les services de lignes sont aussi importants; il s'agit de courses régulières entre agglomérations, là où la fonction de complément au réseau ferré doit être établie. Un avantage particulier des voyages Europabus consiste dans le fait que les départs sont par principe garantis sans considération du nombre des voyageurs.

Une offre à l'échelle européenne

- Le programme Europabus 1976 contient 92 services au total, qui forment un *réseau* de quelque 71 000 km. Il comprend 42 lignes régulières, 36 voyages circulaires et forfaitaires, ainsi que quatorze excursions et voyages combinés. Le réseau s'étend aujourd'hui de l'Ecosse à l'Espagne, la Sicile et le Bosphore.
- Les *brochures, dépliants* et le *«tarif et horaire Europabus»* publiés chaque année par la direction, à Berne, renseignent sur les nombreuses offres de voyages.
- Une nouvelle formule d'offres a été apportée sur le marché par le programme 1976: les *voyages combinés Europabus/-chemin de fer.* Deux ou plusieurs services Europabus existants sont offerts globalement en liaison avec les confortables trains Trans-Europe-Express ou d'autres bons trains directs. Un exemple: le tour des Pays-Bas en trois jours, puis voyage par TEE jusqu'à Zurich avec circuit de quatre jours des Alpes et des lacs suisses, le train direct Genève–Paris avec circuit des châteaux de la Loire.

Quels sont les produits Europabus-Suisse?

On disposait en 1951 de la ligne Bâle – Lucerne – Montreux – Milan; dès 1954 de celle de Lucerne à Montreux, par la Furka, le Grimsel et Interlaken; dès 1957, du «circuit standard» suisse, parade des CFF et des PTT. Ce sont les trois grands tours circulaires offerts au programme de cette année.

Le «circuit panoramique suisse» de trois jours 402 part de Genève, passe à Montreux – Gruyères – Berne – Interlaken – Lucerne – Col du Susten, avec Zurich comme destination, le cas échéant retour en train direct intervilles à Genève. Le «circuit des Alpes et des lacs suisses» 401 (quatre jours) commence à Zurich et emmène le touriste par la route du Toggenbourg – Vaduz – Coire – Lenzerheide – St-Moritz – Maloja – Locarno – Col du Simplon – Zermatt – Chamonix à Genève, avec possibilité de retourner à Zurich. Le «grand circuit des Alpes» de sept jours, combine les deux voyages circulaires.

Aussi bien ces trois circuits que les services de lignes mentionnés ci-dessus peuvent être commandés auprès des gares des CFF, des offices postaux et des agences de voyage Kuoni; ils jouissent d'une grande popularité. Parmi les touristes se trouvent surtout des Américains, mais aussi des voyageurs d' Afrique, d'Israël, d'Australie, du Japon et de pays européens. Kuoni s'occupe des voyages circulaires depuis 1973.

Le «76» vaudois se boit déjà

On sait combien les vendanges dans le vignoble vaudois ont été heureuses: maturité excellente, état sanitaire remarquable lui aussi. Les moûts ont évolué rapidement, si bien qu'aujourd'hui on peut déjà déguster ici et là dans le vignoble vaudois le millésime 1976 pratiquement terminé.

De trouble qu'il était, le 76 coule aujourd'hui dans les verres avec une robe parfaitement acceptable. Mais tous les vins n'en sont pas encore à ce stade. Et certains, traditionnellement plus lents à évoluer, n'ont pas pris le premier train et vont à pied sagement et lentement pour atteindre leur but.

Le vigneron se soucie ces jours de sa cave car aujourd'hui les amateurs des vins vaudois sont des dégustateurs avisés et ont été habitués à des produits d'une netteté sans reproche. C'est précisement le travail du producteur de parvenir à ce résultat en surveillant les soins de la cave d'une manière particulièrement attentive.

Dans plusieurs villages vignerons on procède collectivement à des dégustations critiques et comparatives. En d'autres lieux, une commission passe de cave en cave, apporte ses critiques et ses commentaires, afin que les vins de l'appellation soient à «la hauteur».

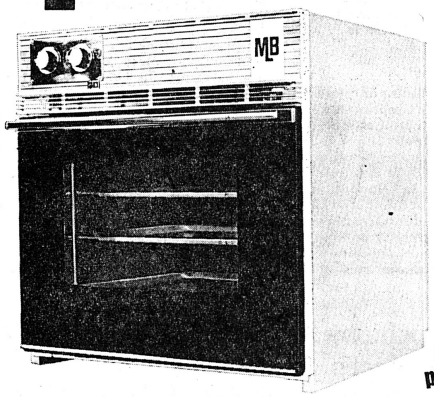
berndorf
LUZERN
6014 Littau, Tel. 041 55 95 05
Verkaufsbüro Zürich, Forchstr. 55, Tel. 01 47 47 16
Produkte mit Vorsprung

Preiswertes System-Porzellan

Vorteile:
- Berndorf-Bauscher-Qualität und -Service
- Grossauswahl an Modellen und Dekoren
- 3-fach gebranntes Hartporzellan
- spülmaschinenfeste Dekore
- raumsparend stapelbar
- jederzeit nachlieferbar

Verlangen Sie die kostenlose, interessante Dokumentation
Berndorf-Bauscher

MB Universal-Heissluft-Umwälzofen «calair»



Mit Rundumhitze
sauberer
einfacher
bequemer
schneller
besser

kochen
braten
backen
grillieren
auftauen

extrem preisgünstig

Hier lediglich einige der eindrücklichsten Daten: Aussenverkleidung aus kratzfestem, pflegefreundlichem rostfreien Edelstahl, aushängbare Tür mit Totalsichtfenster, Innenbeleuchtung, stufenlose Rundumhitze, Innenmasse 460 x 400 x 360 mm (B x T x H), aussen 600 x 600 x 600 mm, reichhaltiger Zubehör, Anschlussleistung 2590 W. Gegen Einsendung des nachstehenden Coupons erhalten Sie gratis und unverbindlich unsere Dokumentation:

calair-Coupon Nr. 22
Name: _____
Adresse: _____

MB *Bertschinger Handels-AG*
5600 Lenzburg 1 Tel. 064 513712

Zielgruppe
Grossverbraucher:
Hotel-Revue.

denn:
1. 75,6 % aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69 % aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.

darum:
1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3001 Bern
Monbijoustrasse 31,
Telefon (031) 25 72 22

Planen Sie einen Umbau? Oder einen Neubau? Wir machen Ihnen den wichtigsten Sparvorschlag: Planen Sie mit uns.

Seit 15 Jahren beraten unsere Spezialisten Hoteliers und Gastwirte in Bezug auf die Betriebs- und die Einrichtungsplanung. Mit ihrer Erfahrung haben unzählige Betriebe unzählige Kosten gespart.
Und einen einwandfreien Betriebsablauf gesichert.
Profitieren auch Sie davon. Sprechen Sie mit unseren Fachplanern.
Damit Sie in Ihrem Betrieb die Leistungsfähigkeit vergrössern und die Kosten verkleinern können.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Telefon
031 25 72 22

Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater
Name _____
Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Melden Sie uns freie Kochlehrstellen, damit wir Ihnen Bewerber-Adressen vermitteln können.
Betrieb _____
Strasse _____
PLZ, Ort _____
Telefon _____
Bitte einsenden an
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung,
Monbijoustrasse 31
3001 Bern, Tel. 031/25 72 22

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Druckerei des «Bund» F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern
Telefon 031/25 66 55

Stimmungsmacher sind geschmackvoll gefertigte Lampenschirme aus unserer eigenen Fabrikation.
Exklusiv bei
MARSCHALL
Wohnraumleuchten und Lampenschirmfabrikation
Am Bullingerplatz, 8004 Zürich
Tel. 01/23 18 08

Günstige Gelegenheit
Zu verkaufen aus erster Hand
NCR-Buchungsmaschine (Journal) Modell 42, Hotelbuchung
in tadellosem Zustand, mit Tisch und Kassetten. Neuwert Fr. 38 000.–, Verhandlungsbasis Fr. 15 500.–.

Interessenten richten ihre Offerte unter Chiffre 7712 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

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

Rechtliche Grundlagen im Wintersport:
Anlage und Unterhalt von Skiabfahrten

Das schweizerische Bundesrecht enthält bis heute keine spezialgesetzliche Ordnung für die Anlage und den Unterhalt von Skiabfahrten. Hingegen hat der Walliser Nationalrat Tissières am 19. Dezember 1969 im Nationalrat ein Postulat eingereicht, das auf die Schaffung einer solchen gesetzlichen Ordnung abzielt. Weiter hat am 30. November 1971 die Eisenbahnkonzessions-Kommission des Ständerates mit einem Postulat den Bundesrat eingeladen, die Frage zu prüfen und zu beantworten, ob Transportanstalten des allgemeinen Verkehrs, insbesondere Sportbahnen, und eventuell auch andere Organisationen durch spezielle gesetzliche Vorschriften zu Einrichtung und Unterhalt von Skipisten sowie von Sicherungs- und Rettungsdiensten verpflichtet werden sollten.

Auch Anfänger haben ein Recht auf unbeschwertes Pistenvergnügen . . .

Zwei Kantone haben Kompetenzbestimmungen zum Erlass von Vorschriften für Skiabfahrten geschaffen. Bern hat in Art. 27 des Gesetzes über die Förderung des Fremdenverkehrs vom 2. Februar 1964 den Regierungsrat ermächtigt, in einer Verordnung Vorschriften über den Verkehr auf Übungsgelände für den Skisport und auf Skipisten zu erlassen. Graubünden hat in Art. 15 des Gesetzes über das Bergführer- und Skilehrerwesen und die Skiabfahrten im Kanton Graubünden vom 20. April 1969 den Grossen Rat ermächtigt, nach Anhören der interessierten Organisationen in einer Verordnung Vorschriften über die Skiabfahrten zu erlassen.

Gemeint waren in beiden Fällen Vorschriften zur Regelung der Verantwortlichkeiten und des Verkehrs auf Skiabfahrten. Weder Bern noch Graubünden haben aber bislang derartige Bestimmungen tatsächlich erlassen.

Kommission für Unfallverhütung auf Skipisten

Hingegen befasst sich seit 1961 die Schweizerische Kommission für Unfallverhütung auf Skiabfahrten (SKUS) mit der Anlage von Skiabfahrten. 1961 ist erstmals eine Weisung zur Regelung des Verkehrs auf Skipisten herausgegeben worden und 1964 eine Wegleitung für Markierung und Sicherung der Skipisten und Skirouten. Diese Wegleitung ist ständig überarbeitet und erweitert worden, letztmals 1976.

Heute existieren
- Richtlinien für Anlage und Unterhalt von Skiabfahrten
- Richtlinien für die Markierung und Signalisation der Skiabfahrten
- Richtlinien für den Pisten- und Rettungsdienst

Die Richtlinien für Anlage und Unterhalt von Skiabfahrten enthalten die grundsätzlichen Bestimmungen, die beiden weitern Richtlinien sind sozusagen Ausführungsverordnungen, die Einzelheiten regeln.

Inhalt der Richtlinien

Die Richtlinien für Anlage und Unterhalt von Skiabfahrten regeln in insgesamt sieben Abschnitten die Hauptaufgaben jener Unternehmen und Organisationen, die für die Skiabfahrten verantwortlich sind und die man heute generell als die Verkehrssicherungspflichtigen bezeichnet, eben weil ihnen die Sorge für die Sicherheit der Skifahrer auf den eröffneten Skiabfahrten obliegt. Im einzelnen handelt es sich um folgendes:

a) Einteilung der Skiabfahrten

Bei den Skiabfahrten werden Pisten und Abfahrtsrouten unterschieden. Beiden ist gemeinsam, dass sie vom Verkehrssicherungspflichtigen markiert und vor alpinen Gefahren gesichert werden. Pisten werden zusätzlich sorgfältig hergerichtet und unterhalten, in der Regel heute mit Pistenbearbeitungsmaschinen. Weiter werden sie am Abend kontrolliert, damit niemand zurückbleibt. Für Abfahrtsrouten wird das alles nicht gemacht. Pisten erhalten damit, hier liegt der wesentliche Unterschied, ein höheres Mass an Pflege. Sie sind für alle Fahrer geeignet, während die Abfahrtsrouten für den Touren- und Tiefschneefahrer bestimmt sind.

Das Gelände abseits von Pisten und Abfahrtsrouten wird nicht markiert und nicht kontrolliert. Hier von Skifahrern angelegte Varianten (sie sind daran erkennbar, dass keinerlei Markierung existiert) werden damit des Schutzes von Alpingefahren nicht teilhaftig. Der Skifahrer fährt hier ausschliesslich auf eigenes Risiko.

b) Anlage der Skiabfahrten

Skiabfahrten sind in möglichst gefahrlosem Gelände anzulegen. Die dem Skifahrer nicht rechtzeitig erkennbaren Engpässe, Unterführungen und andere ausgesprochene Gefahrenstellen, die sich bei der Anlage von Pisten nicht vermeiden oder beseitigen lassen, sind mit Gefahrensignalen zu versehen. Pisten sind in genügender Anzahl und Breite anzulegen, so dass ihre Aufnahmefähigkeit der Förderleistung der Transportanlagen entspricht.

c) Markierung und Einstufung nach Schwierigkeitsgrad

Pisten werden markiert und nach ihrem Schwierigkeitsgrad eingestuft in den von der FIS empfohlenen Farben blau für leichte Pisten, rot für mittelschwere Pisten und schwarz für schwere Pisten. Neu ist, dass die Schweizerische Kommission für Unfallverhütung auf Skipisten Grenzwerte festgelegt hat. So darf eine blaue Piste in der Schweiz heute 25 Prozent Längs- und Quergefälle nicht mehr übersteigen mit Ausnahme kurzer Teilstücke in offenem Gelände. Für rote, d. h. mittelschwere Pisten, betragen die Maximalwerte 40 Prozent und alle Pisten, welche diese Werte übersteigen, müssen schwarz bezeichnet werden.

Abfahrtsrouten werden in gelber Farbe markiert und nicht nach Schwierigkeitsgraden eingestuft. Jede Markierung kann numeriert werden, wobei eine allfällige Numerierung fortlaufend von unten nach oben erfolgt, damit der Skifahrer ungefähr abschätzen kann, welchen Teil der Strecke er schon zurückgelegt hat und welcher Teil noch vor ihm liegt.

d) Massnahmen bei Lawinengefahr

Bei Lawinengefahr sind gefährdete Pisten und Abfahrtsrouten zu sperren. Die Sperrung wird sowohl an den Tal- wie an den Bergstationen bekanntgegeben, ferner aber auch am Ausgangspunkt der gefährdeten Skiabfahrten.

e) Schutz vor Absturzgefahr

Felsabbrüche, steile Querpassagen usw. sind deutlich zu signalisieren. Zusätzlich sind die Skifahrer durch solide Geländer, Auffangnetze und ähnliche Einrichtungen vor Absturzgefahr zu sichern, soweit nicht durch die Anlage der Pisten und Abfahrtsrouten und durch die Signalisation eine Absturzgefahr vermieden werden kann.

f) Pisten- und Rettungsdienst

Die Richtlinien für Anlage und Unterhalt von Skiabfahrten verpflichten schliesslich die Transportunternehmungen dazu, einen Pisten- und Rettungsdienst zu schaffen, welcher sämtliche Aufgaben gemäss den Richtlinien tatsächlich ausführen kann.

Rechtliche Verbindlichkeit der Richtlinien

Die Richtlinien der SKUS sind nicht Gesetz, sondern Empfehlungen, die von einer fachkundigen Organisation ausgearbeitet worden sind und von den für den Skisport massgebenden Verbänden und Instanzen unterstützt und ebenfalls empfohlen werden.

Verschuldenshaftung

Zivilrechtlich beruht die Verkehrssicherungspflicht auf der Verschuldenshaftung von Art. 41 OR. Wer einem andern widerrechtlich Schaden zufügt, sei es mit Absicht, sei es aus Fahrlässigkeit, wird ihm zum Ersatze verpflichtet. Hiezu hat das Bundesgericht in langjähriger konstanter Praxis den Satz aufgestellt: Wer einen Zustand schafft oder unterhält, der einen andern schädigen könnte, ist nach allgemein anerkanntem Rechtssatz verpflichtet, die zur Vermeidung eines Schadens erforderlichen Vorsichtsmassnahmen zu treffen.

Durch die Eröffnung markierter Pisten wird nach herrschender Lehre ein gefährlicher Zustand im Sinne dieser bundesgerichtlichen Praxis geschaffen, und die verkehrssicherungspflichtigen Unternehmen müssen daher Vorsichtsmassnahmen treffen, damit die Skifahrer nicht geschädigt werden, eben beispielsweise Abfahrten bei Lawinengefahr sperren usw. Hier haken nun die Empfehlungen der SKUS ein: Sie besagen im Detail, wie die zu ergreifenden Massnahmen aussehen. Insofern bedeutet eine Nichtbefolgung der Richtlinien in der Regel Verschulden, das zur Haftung führen kann.

Fahrlässiges Handeln

Ähnlich liegen die Dinge im Strafrecht. Verunglückt ein Skifahrer auf einer ungenügend gesicherten Skiabfahrt, so können die verantwortlichen Organe der Bahnunternehmung oder des Pisten- und Rettungsdienstes strafrechtlich wegen fahrlässiger Körperverletzung oder wegen fahrlässiger Tötung belangt werden (solche Fälle sind in der Rechtspraxis tatsächlich bekannt). Fahrlässig handelt, wer die Folgen seines Verhaltens aus pflichtwidriger Unvorsichtigkeit nicht bedacht oder darauf nicht Rücksicht genommen hat. Pflichtwidrig ist die Unvorsichtigkeit dann, wenn der Täter die Vorsicht nicht beobachtet, zu der er nach den Umständen und nach seinem persönlichen Verhältnissen verpflichtet ist (StGB 18). Diese Vorsicht bemisst sich nun wieder nach den Richtlinien, die ja im Detail vorschreiben, mit welchen Massnahmen man einem gefährlichen Zustand begegnen soll.

Zusammenfassend wird man damit sagen dürfen, dass die Richtlinien zwar nicht Gesetzeskraft haben, dass sie aber das Mass der Sorgfalt bestimmen, welche die Verantwortlichen heute anzuwenden haben, damit sie weder zivil- noch strafrechtlich für allfällige Unfallfolgen verantwortlich gemacht werden können.

Pisten- und Rettungsdienste

Die Bergbahnen sind verpflichtet, Skiabfahrten angemessen zu sichern. Man umschreibt das mit dem Begriff Verkehrssicherungspflicht. Rechtlich kann der Begriff der Verkehrssicherungspflicht aufgrund der Praxis des Bundesgerichtes wie folgt definiert werden: Wer eine Skiabfahrt eröffnet oder unterhält oder Skifahrer dahin transportiert, ist verpflichtet, die erforderlichen Vorsichts- und Schutzmassnahmen zu treffen, damit den Skifahrern aus alpinen und weitern Gefahren, die nicht einer Skiabfahrt als solcher eigen sind, kein Schaden erwächst.

Nun sind selbstverständlich die Bahnorgane nur in den seltensten Fällen in der Lage, diese Sicherungspflichten selbst wahrzunehmen. Sie müssen sie an kompetente Fachleute übertragen, an einen Pisten- und Rettungsdienst.

Konzessionsauflage

Die Schaffung eines Pisten- und Rettungsdienstes wird den Bahnunternehmungen heute regelmässig durch Auflage in der Betriebskonzession vorgeschrieben. Luftseilbahnen, die Reisende mit regelmässigen Fahrten befördern wollen, bedürfen einer Konzession, die vom Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement erteilt wird. Diese Konzession wird heute regelmässig mit folgender Auflage versehen: «Es ist ein Pisten- und Rettungsdienst einzurichten und zu unterhalten. Durch vertragliche Regelung können diese Dienste einer hiefür geeigneten selbständigen Organisation übertragen werden.» – Eine Auflage ist eine öffentlich rechtliche Pflicht, die von der Verwaltungsbehörde kraft freien Ermessens der Konzession mitgegeben wird.

Rechtlich haltbar?

Vom Verband der Schweizerischen Seilbahnunternehmungen ist die Frage aufgeworfen worden, ob die Auflage, Pisten- und Rettungsdienste zu schaffen, rechtlich haltbar sei. Die Sache ist umstritten. Das Justiz- und Polizeidepartement glaubt die Frage beantworten zu dürfen; das Bundesgericht hat bis heute nie Gelegenheit erhalten, sich dazu zu äussern. Tatsächlich ist es aber nicht möglich, die Aufgaben im Rahmen der Verkehrssicherungspflicht zu erfüllen, wenn nicht ein Pisten- und Rettungsdienst geschaffen wird. Insofern ist die Auflage mindestens materiell sicher richtig.

Skilifte werden im Gegensatz zu den Luftseilbahnen nicht vom Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement, sondern von den einzelnen Kantonen konzessioniert. Auch die Kantone versehen die Bewilligung heute regelmässig mit der Auflage, es müsse ein Pisten- und Rettungsdienst geschaffen werden. Zusammenfassend kann man damit feststellen, dass heute durch Auflage in den Konzessionen alle Bergtransportmittel verpflichtet werden, Pisten- und Rettungsdienste zu schaffen.

Organisation und Aufbau

Der Schweizerische Ski-Verband zählt seit langem die Förderung der Pisten- und Rettungsdienste zu seinen Aufgaben und hat zu diesem Zweck eine eigene Kommission geschaffen, die sich erfolgreich mit dem Aufbau und der Ausbildung solcher Dienste befasst. Nachdem die Seilbahnunternehmungen verschiedentlich durch Auflagen in den Konzessionen zur Schaffung von Pisten- und Rettungsdiensten verpflichtet worden sind, hat sich auch der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmungen des Problems angenommen.

Ausbildung durch den SSV

Heute arbeiten die beiden Verbände zusammen. Der SVS übernimmt die Verantwortung für eine zweckmässige Organisation, überträgt die Ausbildung der Patrouilleure aber vollumfänglich dem SSV, der über das hiefür benötigte qualifizierte Personal verfügt. Die Zusammenarbeit erfolgt über eine von den beiden Vertragspartnern gebildete Koordinationskommission, welche Ausbildungskurse festlegt (die für Verbandsmitglieder des SVS obligatorisch sind) und die Pisten- und Rettungsdienste der dem Verband angeschlossenen Seilbahnunternehmungen kontrolliert.

Aufgebaut wird stets ein Dienst, dessen Funktionen in Pistendienst und in Rettungsdienst aufgeteilt werden. Die von den interessierten Verbänden freiwillig geschaffene Ordnung garantiert für die ganze Schweiz eine einheitliche Auffassung über Aufgaben und Funktion von Pisten- und Rettungsdiensten, ein im Interesse der Sicherheit der Skifahrer sehr erfreuliches Ergebnis.

Abseits markierter Pisten und Abfahrtsrouten fährt der Skifahrer auf eigenes Risiko

Aufgabenverteilung

Die Aufgaben der Pisten- und Rettungsdienste werden in den Richtlinien der SKUS im einzelnen umschrieben, insbesondere natürlich in den Richtlinien für den Pisten- und Rettungsdienst, die in Form eines Pflichtenheftes für den Verantwortlichen ausgearbeitet worden sind, ferner aber auch im Reglement über die Anerkennung von Pisten- und Rettungsdiensten durch den Schweizerischen Ski-Verband vom 15. August 1974 und im Ausbildungskonzept der Koordinations-Kommission SVS/SSV vom 21. März 1974.

Aufgrund dieser Unterlagen obliegt den Pistendiensten:
- Anlage, Bau und Herrichtung der Skiabfahrten;
- Markierung und Einstufung nach Schwierigkeitsgraden;
- Unterhalt und Pflege einschliesslich maschineller Pistenpräparation;
- Schutz vor Alpingefahren, insbesondere Lawinengefahr;
- Schutz vor Hindernissen;
- Kontrolle einschliesslich Schlusskontrolle;
- Ordnungsdienst.

Den Rettungsdiensten obliegt die Rettungspflicht, d. h. Leistung der Ersten Hilfe an verunfallte Skifahrer und Vornahme oder Organisation des Abtransportes sowie Lawinenrettungsaktionen.

Orientierung der Skifahrer

Die Pisten- und Rettungsdienste werden nur beschränkt darauf verpflichtet, das Publikum zu orientieren. Die allgemeine Orientierung scheinen sich die Bergbahnunternehmungen selbst vorzubehalten. Es dürfte aber zweckmässig sein, wenn die Pisten- und Rettungsdienste aufgrund ihrer Kenntnisse die Art der Orientierung überwachen, insbesondere die von ihnen angeordneten Sperrungen, die dem Skifahrer ja deutlich bekanntzugeben sind.

Im Sinne der Unfallprophylaxe wesentlich ist die Auswertung der Unfälle durch die zuständigen Dienste, weil damit Hinweise für Verbesserungen an den Skiabfahrten gewonnen werden können.

Ausrüstung und Ausbildung

Die Ausrüstung der Pisten- und Rettungsdienste umfasst alles Material, das zur Erfüllung der oben beschriebenen Aufgaben notwendig ist, somit Pistenbearbeitungsmaschinen, Markierungs- und Signalisationsmaterial, Rettungsmaterial usw., dann aber auch Funk, in der Regel einheitliche Bekleidung und einen persönlichen Ausweis zwecks Legitimation für den Ordnungsdienst. Für Einzelheiten darf auf die genannten Richtlinien und Reglemente verwiesen werden.

Reichhaltiges Kursprogramm

Die Ausbildung der Patrouilleure für die Pisten- und Rettungsdienste wird heute mit aller Sorgfalt betrieben. Sie umfasst in regionalen und zentralen Kursen
- Grundausbildung
- Lawinenkenntnis und Lawinenrettung
- Minenwerfer- und Raketenrohr-Schiessen
- Felssprengungen
- Samariterausbildung einschliesslich Nothelferkursprogramm für lebensrettende Sofortmassnahmen.

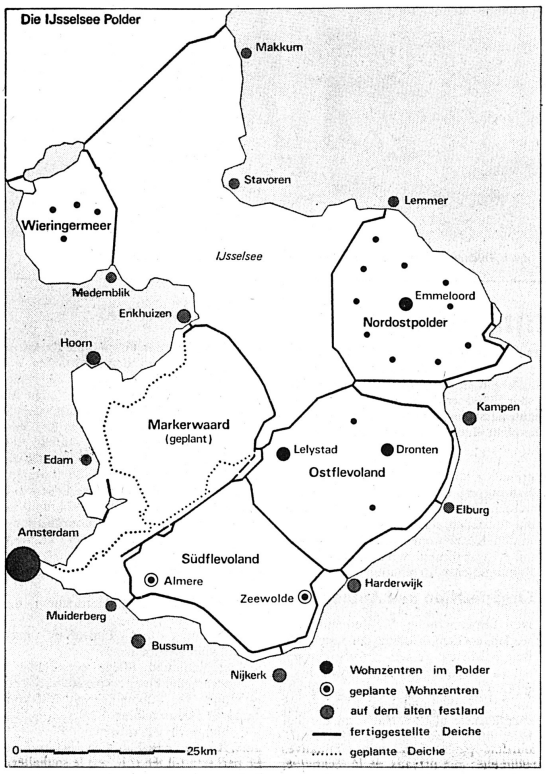
Alle Kurse werden mit Spitzenkräften der betreffenden Fachgebiete geführt, Lawinenkurse mit den Funktionären des Eidgenössischen Institutes für Schnee- und Lawinenforschung Weissfluhjoch-Davos, Schiesskurse mit Instruktoren der Schiess-Schule Walenstadt usw., so dass ein Höchstmass an sorgfältiger Ausbildung gewährleistet ist. Kenntnisse und Fähigkeiten der Patrouilleure dürfen damit hoch eingestuft werden.

Dr. iur. Hans-Kaspar Stiffler

Touristische Fallstudie im Ausland (II)

Boden aus der Retorte

Der Besuch beim «Rijksdienst voor de Ijsselmeerpolders» (RIJP) bildete einen der Höhepunkte im Programm der FIF-Studienreise, über die wir schon in der letzten Ausgabe der Hotel-Revue berichtet haben. In Referaten und Filmen wurden die Berner Studenten mit vollständig neuen Problemen konfrontiert. Denn welcher Schweizer Planer und Touristikfachmann musste sich beispielsweise jemals mit der Frage auseinandersetzen, wie urbanisierter Meeresboden zu bebauen und zu besiedeln ist und wo die Bewohner in einem ungegliederten, waldlosen und topfebenen Land ihre Freizeit verbringen können?



Das 1918 im niederländischen Staatsanzeiger veröffentlichte «Gesetz vom 14. Juni 1918 über die Abschliessung und Trokkenlegung der Zuidersee» sollte in die Geschichte Hollands eingehen. Geistiger Vater dieses für die damaligen Verhältnisse utopischen Zuiderseeplanes, der nicht weniger als die Abschliessung und teilweise Einpolderung der Zuidersee vorsah, war Dr. Ingenieur C. Lely. Heute sind der 30 km lange Abschlussdamm sowie vier der fünf geplanten Polder gebaut und mehr als 1600 km² (Kanton Freiburg!) erstklassiger Landwirtschaftsboden dem Meer abgerungen.

Vom Agrarland zum Erholungsgebiet

Stand beim Bau der zwei ersten Polder die Absicht der Gewinnung von landwirtschaftlich nutzbarem Boden eindeutig im Vordergrund, so hat sich dieses Ziel im Laufe der Jahre stark geändert. Der zunehmende Raummangel im dicht bevölkerten Holland (399 Einwohner pro km²; zum Vergleich: Schweiz 152 Einwohner pro km²) und die Tatsache, dass die südwestlichen Polder nahe der Grossagglomeration von Amsterdam liegen, haben dazu geführt, dass Städtebau, Landschaftsgestaltung und die Errichtung von Erholungsgebieten immer mehr in den Vordergrund des Nutzungskonzeptes rückten. So sind von den 43 000 ha des neusten Polders, Südflevoland, 50 Prozent der Gesamtfläche für Siedlungs-, Erholungs- und Naturschutzgebiete ausgeschieden.
Mit grösstem Einsatz wird versucht, das neue Land wohnlich und attraktiv zu gestalten. Dem kreativen Planer öffnet sich hier ein nahezu unbegrenztes Aktivitätsfeld, denn nichts soll dem Zufall überlassen werden. Städte (wie z. B. Lelystad, geplante Einwohnerzahl 100 000), Freizeitanlagen, Campingplätze, Wassersportzentren und vieles mehr sind für die zukünftigen Bewohner nach neuesten soziologischen Erkenntnissen geplant und zum Teil schon verwirklicht; schnell wachsende Pappelwälder sollen die Landschaft optisch gliedern. Doch bei aller Faszination, die von dieser Landschaft aus der Retorte ausgeht, den Eindruck kalter Künstlichkeit wird man trotz (oder vielleicht gerade wegen?) der umfassenden Planung nicht ganz los.

Werbung für Holland

Die Besuche in Den Haag, dem Sitz der holländischen Regierung, und Amsterdam, der Hauptstadt der Niederlande, dienten in erster Linie dazu, zwei nationale touristische Organisationen kennenzulernen.

Während das «Nationaal Bureau voor Toerisme» (NBT) im Haag – mit Einschränkungen – am ehesten mit der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) verglichen werden kann, findet sich für den allgemeinen niederländischen Verkehrsverein (ANVV) in unserem Lande kein Pendant.
Der ANVV als Zusammenschluss aller lokalen und regionalen Verkehrsvereine will durch seine Tätigkeit die bestmögliche Koordination der Marktanstrengungen seiner Mitglieder erreichen. Einer umfassenden Informationspolitik wird nach Aussage von Generalsekretär G. Lous grösste Beachtung geschenkt, gilt es doch, die angebotenen touristischen Leistungen entsprechend der nachfrageseitigen Wünsche zusammenzustellen und anzubieten. Zu diesem Zweck wird nicht nur die Qualität der durch die einzelnen Verkehrsvereine angebotenen Dienstleistungen beurteilt und klassifiziert, sondern auch mit Hilfe von Kaderschulung eine Vereinheitlichung von Sprache und Geschäftspolitik unter den Mitarbeitern angestrebt.

Vorbildliche Koordination

Heute ist es dem ANVV als Dachorganisation der Verkehrsvereine gelungen, ein Informationssystem aufzubauen, das vorbildlich ist. So ist es einem Touristen möglich, in jeder Geschäftsstelle eines lokalen oder regionalen Verkehrsvereins Unterkunft in irgendeinem andern Ort der Niederlande zu reservieren, Theaterkarten zu bestellen oder eine vollständige Information über Veranstaltungen, Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten in einem beliebigen Ort der Niederlande zu erhalten.
Dass sich das NBT mit einem Budget von 13 Millionen Hfl vorwiegend – ähnlich wie die Schweizerische Verkehrszentrale – mit der allgemeinen Hollandwerbung im Ausland beschäftigt, zeigten die verschiedenen Referate der verantwortlichen NBT-Leute. Die niederländische Fremdenverkehrszentrale ist in die Rechtsform einer privaten Stiftung gekleidet und wird zu 80 Prozent vom niederländischen Wirtschaftsministerium subventioniert. Dass allerdings diese starke Staatsabhängigkeit von den Betroffenen nicht unbedingt begrüsst wird, war zwischen den Zeilen leicht herauszuhören.

Privatwirtschaftliche Interessen

Das NBT unternimmt denn auch grosse Anstrengungen, um vermehrt Finanzbeiträge aus der Privatwirtschaft zu erhalten. Diese Bemühungen äussern sich vor allem darin, dass das NBT privaten Unternehmungen die Möglichkeit gibt, im weltweit gestreuten Prospektmaterial zu inserieren. Daneben können Privatunternehmen auch Ausstellungsflächen, die durch das NBT an Fachmessen «für Holland» gemietet werden, in Untermiete belegen. Wieweit mit dieser Politik die Unabhängigkeit vom Staat erreicht werden kann und wieweit diese «Staatsfreiheit» nicht lediglich zu einer Abhängigkeit von den grossen Touristikunternehmen führt, konnte nicht ganz geklärt werden.
Im weiteren setzt das NBT seinen Mitarbeiterstab von 131 Angestellten (davon sind 65 in den ausländischen Geschäftsstellen beschäftigt) ein, um selber am Markt aktiv zu werden. Organisation von Kongressen, aber auch die Zusammenstellung von Wochenend- und Ferienarrangements für den Inlandmarkt stehen dabei im Vordergrund. Auf Grund dieser Tätigkeit nimmt das NBT für sich in Anspruch, in den letzten 10 Jahren einen wesentlichen Beitrag zur Belebung der Zwischensaison beigetragen zu haben.

Ein altes Seebad mit Zukunft?

Ein auf die in- und ausländische Nachfrage ausgerichtetes Projekt wurde am Beispiel Scheveningen demonstriert. Dieser ehemals bekannte Badeort mit seinem unverwechselbaren Pier war bis in die jüngste Vergangenheit von einem unaufhaltsam scheinenden Niedergang bedroht. Die Zahl der Gäste wurde jährlich kleiner, verschiedene Hotels konnten sich nur mit Mühe über Wasser halten oder mussten schliessen. Es galt diesen unheilvollen Trend zu bremsen! Einem Privatunternehmen, das im Jahre 1960 die alte Hotel- und Kurgesellschaft übernommen hatte, wurde die Bewilligung zur vollständigen Neugestaltung des Strandgeländes und des dahinter liegenden Wohngebietes von Scheveningen erteilt.
Heute wird ein 300-Millionen-Konzept verwirklicht, das folgendermassen charakterisiert werden kann: Integration der touristischen Einrichtungen von Scheveningen in das Unterhaltungs- und Freizeitangebot der 700 000-Einwohner-Agglomeration von Den Haag. Scheveningen soll ganzjährig ein Ort der Begegnung und Freizeitgestaltung für die Bewohner der näheren und weiteren Umgebung, aber auch – und das vor allem während der Sommersaison – Badeort für Feriengäste sein.

Ferienort und Wohnraum

Interessant ist dabei, dass sich die Neugestaltung von Scheveningen nicht nur auf den Bau von Hotels und Unterhaltungseinrichtungen beschränkt, sondern dass die Erstellung von neuem Wohnraum integrierender Bestandteil der Überbauung ist. Den Mittelpunkt wird dabei das alte, im Zuckerbäckerstil erbaute Kurhaus bilden, unter dessen grosser Kuppel ein modernes Spielcasino eingerichtet wird. Wohngebiete, Einkaufsstrassen, Hotelbauten und Räumlichkeiten für kulturelle Veranstaltungen werden sich um das Unterhaltungszentrum gruppieren.
Mit diesem Konzept soll erreicht werden, dass die mit grossen Investitionen verbundenen Anlagen, die für die Neugestaltung des gesamten Strandgebietes von Scheveningen notwendig sind, während 365 Tagen pro Jahr mit Leben erfüllt sind. Es wird interessant sein, in einigen Jahren festzustellen, ob sich die mit diesem Projekt verbundenen hochgesteckten Erwartungen erfüllt haben. FIF

Rauchen gegen Gebühr

Geruch von Zigaretten- und Zigarrenasche in Gaststätten führen zu einem Ausfall an Nichtrauchergästen. Das ist jedenfalls die Auffassung der norwegischen Restaurantvereinigung in Oslo, die von Rauchern eine Kaltrauch-Abgabe von 1 bis 2 Mark erheben möchte, von der auch Sprays gekauft werden sollen, um den schlechten Geruch aus den Gasträumen zu vertreiben. Nur 28 Prozent der norwegischen Restaurantbesitzer wären, wie es heisst, überhaupt noch «interessiert» daran, dass in ihrer Gaststätte geraucht wird. Die anderen wollen sogar noch 3 Mark mehr für eine Gardinen- und «Raucher-Tisch- und Bettwäsche-Reinigungsabgabe». (pd)

News aus aller Welt

Während der ersten sechs Monate dieses Jahres zählte Griechenland total 1,6 Millionen Gästeankünfte. Das sind 50,9 Prozent mehr als in der selben Periode des Vorjahres und entspricht einem Zuwachs von rund 70 Prozent im Vergleich zum ersten Halbjahr 1974.

*

In Mexiko entstehen sieben neue Flughäfen. Einer davon soll zum Interkontinental-Flughafen ausgebaut werden – jener in San José del Carbo, Baja California. Die andern werden eine mittlere Grösse aufweisen.

*

Für Touristen stehen Vietnams Tore wieder offen. Eine Reiseagentur in Hannover offeriert als erster Veranstalter organisierte Reisen nach Vietnam; dieses Programm ist im Herbst angelaufen. WTD

Lyons muss Haare bzw. Hotels lassen

Für 26,7 Mio Pfund (Buchwert), zahlbar in Raten, hat Sir Charles Forte sein Imperium um 35 Lyons-Hotels erweitert. Er hat damit die Trust Houses Forte Co. (THF) mit rund 70 000 Betten an die fünfte Stelle der weltgrössten Hotelkonzerne gebracht und zudem die britische Hotelszene um einen weitern sensationellen Kauf verändert.

Die Verhandlungen zwischen J. Lyons & Co und THF zogen sich vor allem deshalb in die Länge, weil der Verkäufer auf der paktweisen Abnahme seiner Hotels bestand, während der Käufer die Häuser nach und nach einzeln übernehmen wollte. Der Besitzwechsel tritt nun am 1. Januar 1977 in Kraft.

Im Ausland gestrauchelt

Zu dem Super-Verkauf kam es, nachdem der britische Lebensmittelkonzern Joe Lyons, einst aus einer Kette von Teeläden hervorgegangen und heute von der Familie Salmon kontrolliert, durch schlechte Geschäfte seiner überseeischen Firmen, durch das immer tiefer sinkende Pfund und durch sinkende Belegungszahlen in seinen Hotels in Schwierigkeiten geraten war und mit rund 230 Millionen Pfund in den roten Zahlen stand, wovon 170 Mio auf ausländische Gläubiger entfielen. Beispielsweise wurden Kredite in Schweizer Franken aufgenommen, als der Kurs in London bei etwa 10 Fr. per Pfund stand. Die Rückzahlung hat zu diesem Kurs zu erfolgen, was diese Schuld in letzter Zeit galoppierend vergrösserte.

Des einen Leid, des andern Freud

Zu den Hotels, die Sir Charles nun seiner Kette einverleiben kann, gehören so bekannte Häuser wie das «Strand Palace», das «Regent Palace» und das «Cumberland» in der Londoner City, das am Londoner Flughafen gelegene «Ariel» und das «Royal Hibernian» in Dublin. Lyons behält in London lediglich das an der Themse gelegene «Tower Hotel», das erst vor drei Jahren eröffnet wurde und in letzter Zeit ziemliche Schwierigkeiten hatte, seine 1548 Betten zu füllen und Profit abzuwerfen. Ausserdem wird Lyons – zumindest vorerst – weiterhin eine Reihe kleinerer Hotels in der Provinz betreiben. Ausserdem gehören dem Konzern das «Alpha» in Amsterdam sowie das «Commodore» in Paris. Hotel-Experten rechneten aus, dass Sir Charles bei der Transaktion ungefähr 5000 Pfund pro Zimmer investierte – zweifellos ein günstiger Kauf, wenn man bedenkt, dass der Bau neuer Hotelräume pro Zimmer gegenwärtig fast 15 000 kosten würde. Die erworbenen Hotels erzielten letztes Jahr einen Umsatz von rund 25 Millionen Pfund, sollen dabei jedoch einen Verlust von etwa 1,5 Millionen gemacht haben. Inzwischen hat sich die Situation auf dem englischen Hotelmarkt dank der «Einkaufs-Touristen» wieder etwas gebessert.
Sir Charles zu seinem Grosseinkauf: «Es war ganz klar, dass wir uns dieses Geschäft nicht entgehen lassen konnten. Wir haben für einen fairen Preis eine gute Ware bekommen. Es wird nirgendwo umwälzende Veränderungen geben. Aber wir werden die neuerworbenen Häuser natürlich in unser Marketing- und Verkaufsgeschäft einbeziehen – es ist schliesslich eines der besten der Welt.»

Ein starker Engländer – es gibt ihn noch

Trust Houses Forte betreibt mittlerweise über 800 Hotels – einschliesslich der «Post Houses» und der Travellodge-Betriebe – sowie – hauptsächlich in England – Hunderte von Restaurants. Es ist ausserdem Europas grösster Kantinenverpfleger und versorgt mit seinem Tochter-Unternehmen Airport Catering Services (ACS) über 60 Fluggesellschaften. Flaggschiff der Hotelkette ist das 1963 von Sir Charles erworbene Hotel «Grosvenor House», ein trutzig wirkender Backsteinbau an der Park Lane gegenüber dem Londoner Hyde Park. Zu «ersten Adressen» des Konzerns gehören ausserdem beispielsweise das «Hyde Park Hotel» im Londoner Stadtteil Knightsbridge, das «George V» und das «Plaza Athenée» in Paris sowie das «Apollo Hotel» in Amsterdam. Das expansionsfreudige Hotel-Unternehmen ist darüberhinaus beispielsweise in Hongkong (Hotel «Excelsior»), auf den Bahamas («Nassau Beach Hotel»), in New York («Pierre») sowie in Johannesburg («President») vertreten. Es bestehen Bestrebungen, auch in der Bundesrepublik und in der Schweiz verstärkt Fuss zu fassen. W/nd/r

An der Spree versinken Dree

Konkurs-Antrag für Aschinger

Nachdem das weltberühmte Berliner Gastronomie-Unternehmen Aschinger vor kurzem seine Lokale im Aschinger-Haus am Bahnhof Zoo schliessen musste, ist inzwischen für das gesamte Unternehmen Konkurs-Antrag gestellt worden. Betroffen sind das von Aschinger bewirtschaftete «Tegernseer Tönnchen» in der Mommsenstrasse, das «Augustiner am Zoo», die «Bahnhofsterrassen» am Bahnhof Zoo, das «Dortmunder Union» an der Ecke von Joachimstaler- und Hardenbergstrasse, die Kongresshalle im Tiergarten sowie ein Restaurationsbetrieb in der Eifel.
Ein gerichtlich bestellter Treuhänder, Rechtsanwalt Peter Leonhardt, bemüht sich zurzeit um Vereinbarungen für die Übernahme der Betriebe durch andere Unternehmen. Dabei geht es vorrangig um die Erhaltung der etwa 200 Arbeitsplätze der Aschinger-Mitarbeiter. Im Fall der Kongresshalle ist dies bereits geglückt: Sie wird in Zukunft von Kempinski bewirtschaftet. Auch im Fall des «Tegernseer Tönnchens» ist schon eine Lösung gefunden: Es wird künftig von dem Gastronomiebetrieb Lehmann bewirtschaftet.

Schönebergs Ratskeller musste schliessen

Der traditionsreiche Ratskeller im Rathaus Schöneberg musste schliessen. Die Hotel Berlin AG, die ihn seit drei Jahren bewirtschaftete, sah keine Möglichkeit, finanziell rentabel über die Runden zu kommen. Aus ähnlichen Gründen hatte sich schon früher die Kempinski AG von der Bewirtschaftung des Ratskellers zurückgezogen. Da das Bezirksamt Schöneberg als Hausherr noch keinen neuen Pächter gefunden hat, ist das künftige Schicksal des Gastronomie-Betriebes zurzeit noch völlig ungeklärt.
Hauptproblem für die Hotel Berlin AG waren die Personalkosten. Der Ratskeller war in der Vergangenheit Ort vieler Senatsempfänge. Immer wieder wurden hier Gäste des Berliner Abgeordnetenhauses bewirtet. Auch für die Zukunft möchte man ihn gern als repräsentative Stätte für Empfänge erhalten. Die Suche nach einem neuen Pächter geht daher weiter.

Im Ballhaus «Resi» gehen die Lichter aus

«Ich seh' Sie – heute abend im Resi» – dieser Werbeslogan war einst weit über Berlin hinaus bekannt. Das grosse Ballhaus mit seinen vielen Attraktionen wirkte auf Berliner und Berlin-Besucher wie ein Magnet. Jetzt soll es der Spitzhacke zum Opfer fallen, weil es nicht mehr rentabel ist.
Die Geschichte des «Resi» reicht bis in das Jahr 1906 zurück.
«Eine Epoche ist einfach vorbei. Der Betrieb hat keine Zukunft mehr», meinte ein Sprecher der Brauerei Schultheiss, Grundstückeigentümerin. Und damit geht wieder ein Stück Berlin verloren. -nd

Das Aschinger-Restaurant in dem schwarzen Gebäude gleich am Bahnhof Zoo, an einer der belebtesten Ecken und auf dem wohl teuersten Grund und Boden Berlins gelegen, war im Sommer 1971 eröffnet worden. Es bestand aus einer «Quelle» mit 120 Stehplätzen sowie aus einer Schnellgaststätte im modernen Cafeteria-Stil mit 150 Sitzplätzen. Ausserdem gehörte eine Kellerschenke dazu.

Le front de l'Hôtel Montfleury, côté piscine, avec ses 236 chambres.

A Cannes, une création presque symbolique

Le «Montfleury», nouveau complexe hôtelier et sportif

En complément de l'information déjà publiée en octobre sur le nouveau complexe sportif et hôtelier que le groupe Lucien Barrière a créé à Cannes, nous avons reçu d'autres détails sur ce «Palace» de la Côte d'Azur, financé par la Société des hôtels et du casino de Deauville. On peut considérer cette expansion vers la Méditerranée comme une démonstration significative dirigée contre la politique de certains milieux français qui croient pouvoir encourager le tourisme dit «social» en négligeant les intérêts de la grande hôtellerie

L'ensemble du complexe «Montfleury» est situé dans le Parc François André, au pied de la «Californie» dominant Cannes. Il offre une capacité d'hébergement de 236 chambres, dont 86 à 1 lit et 130 à 2 lits, parmi lesquelles 30 communicantes, 6 suites, et un appartement «Président». Comportant, en outre, 100 appartements luxueux en co-propriété, nous retrouvons une fois de plus la nouvelle formule «Résidence», qui a déjà fait ses preuves sous *l'égide* d'autres promoteurs. L'ouverture depuis juillet dernier de ce complexe peut être considérée comme un geste en faveur de la catégorie «Palace» et compense un peu la prolifération, de plus subventionnée, de ces hôtels «Deux étoiles confort» dont nous avons déjà parlé dans un précédent article.

Une installation à la fois moderne et accueillante

Chaque chambre est équipée d'une salle de bain/WC, téléphone, radio et télévision, air conditionné avec réglage individuel, minibar et loggia extérieure avec vue sur la mer, complément indispensable à ce haut confort traditionnel.
Dans le hall de réception se trouve un coffee-shop et, au niveau du parc, on accède aux deux restaurants, «La Rôtisserie» et «Les Terrasses». Les salons Montfleury peuvent accueillir des congressistes dans une grande salle de 300 m², trois salles de 150 m², un foyer et une salle pour réunions intimes de 50 m², une galerie marchande et un sauna. Au niveau restaurants et hall d'accueil, les décorateurs ont voulu que le Montfleury soit partout «ouvert sur la nature».
Tous ces détails, et il y en a d'autres encore, font que le nouvel établissement du groupe Barrière doit être synonyme d'hôtel de qualité, destiné à la clientèle internationale. Les coûts d'investissement, évalués à environ 40 millions de francs suisses, ont été financés par la société Sicotel.

Stabilité de la relation prix/qualité

S'il est vrai que les prix ont déjà établis il y a à peu près un an, pour la saison estivale, il n'en est pas moins vrai que M. Barrière veut maintenir ses tarifs de chambre pour la saison d'hiver qui vient de s'ouvrir, et, notamment pour le «rush» sur la Côte d'Azur qui ne manque jamais de se produire pour Noël et la Nouvel An. La direction de cet ensemble de la chaîne Barrière a été confiée à M. Philippe L. Serre, 29 ans, qui devient ainsi probablement le plus jeune directeur de palace d'Europe.
L'implantation à Cannes des établissements et entreprises Barrière, à une époque particulièrement difficile pour l'industrie touristique, contribuera peut-être à faire ressusciter les glorieux souvenirs de la «Belle Epoque» hôtelière; on ne peut que se féliciter de cette tentative symptomatique de Lucien Barrière de redorer son blason de grand promoteur des loisirs de luxe, tant à Deauville que dans ce centre des festivals, des congrès et des jeux que représente la Baie méditerranéenne.

Walter Bing

CHAMPAGNE MUMM

L'étiquette du bon goût

L'année 1975 dans les grandes régions touristiques du monde

(OMT) Le tourisme international a marqué une reprise satisfaisante en 1975 comme annoncé précédemment. Une analyse plus approfondie de l'ensemble des mouvements touristiques permet aujourd'hui de dire combien le tourisme intrarégional, c'est-à-dire entre les pays d'une même région, affirme une nette tendance à se consolider sans pourtant porter préjudice aux mouvements interrégionaux.

Cela permet aussi de dire que, tout en constatant un accroissement des mouvements touristiques nationaux, de plus en plus le nombre des vacanciers et voyageurs tend à s'éloigner du lieu de résidence habituel pour se déplacer dans la région ou au-delà de la région.

Afrique

L'Afrique a enregistré en 1975 plus de 3,5 millions d'arrivées de touristes internationaux dont 1.8 million provenaient de la France, des Etats-Unis, de la République fédérale d'Allemagne, du Royaume-Uni et de la Suisse.

● La *Tunisie* et le *Maroc* ont constitué les principales destinations du tourisme international de la région. 40% des flux touristiques en Afrique ont un caractère intrarégional.

Amérique

En Amérique, sur un total de 47 millions d'arrivées touristiques pour l'ensemble de la région, 30 millions d'arrivées provenaient en 1975 du Canada, des Etats-Unis, de la France, du Japon, de la République fédérale d'Allemagne et du Royaume-Uni. Les Etats-Unis et le Canada ont assuré pour eux seuls près de 50% de l'ensemble du trafic touristique international dans la région des Amériques.

Asie

Dans la région de l'Asie du Sud, 60% du total des arrivées provenaient en 1975 de pays de la région qui a célébré en 1975 «l'Année du tourisme de l'Asie du Sud».

● Les *Etats-Unis*, la *France*, le *Royaume-Uni*, la *République fédérale d'Allemagne* et le *Japon* ont constitué le groupe des pays émetteurs le plus important pour le tourisme international de cette région qui compte, pour l'année dernière, plus de 1,5 million de visiteurs.

Europe

En Europe le tourisme intrarégional représente plus de 80% des mouvements touristiques internationaux et ce sur un total de 150 millions d'arrivées enregistrées en 1975. La France, la République fédérale d'Allemagne et le Royaume-Uni ont assuré 80 millions du total des arrivées soit 50% du total des mouvements. La République fédérale d'Allemagne fournit à elle seule 50 millions d'arrivées du tourisme intrarégional en Europe.

Moyen-Orient

Dans la région du Moyen-Orient, les événements qui ont caractérisé l'année 1975 ont freiné le développement du tourisme qui repose essentiellement sur un trafic en provenance de l'extérieur de la région. La grande majorité des visiteurs voyagent pour des raisons officielles ou pour affaires, tandis que les vacanciers constituent à l'heure actuelle un faible pourcentage du trafic.

Portugal

Construction de 17 000 chambres d'hôtel

(OMT) Le Portugal va procéder à la création d'une nouvelle entreprise nationale de tourisme, ENATUR, qui consacrera ses bénéfices, auxquels s'ajouteront les crédits du Gouvernement, à la construction d'hôtels trois étoiles. C'est ce qui ressort d'une déclaration du Directeur général du Tourisme portugais, M. Christian de Freitas, que cite la *Travel Trade Gazette* (Londres). Le nouvel organisme, qui serait considéré comme un holding, et disposera de filiales dans le sud, le nord, et à Madère, s'occupant des affaires courantes, exploitera 17 000 chambres dans des hôtels appartenant à des compagnies d'assurances et à des banques récemment nationalisées.

Les offices de tourisme dans le colimateur

La «Lettre du Répertoire des voyages» affirme que la vente de voyages à forfait dans les bureaux des offices nationaux de tourisme (ONT) devient une cible privilégiée des associations d'agents de voyages dans le monde. On se souvient de l'attaque en mai 1976 de l'Association des agents de voyages français (SNAV) contre l'Office irlandais du tourisme à Paris qui partage ses bureaux avec Aer Lingus. On apprend maintenant que l'Association des tour-operators US (USTOA) va mener une action dans le même sens afin que les ONT ne vendent pas directement aux détaillants en court-circuitant les grossistes. Le bouc émissaire est l'ONT de Nouvelle-Zélande. Lors de son dernier congrès, l'Association américaine des agents de voyages (ASTA) avait voté une résolution à son congrès de la Nouvelle-Orléans indiquant qu'une telle attitude minait l'industrie des agents de voyages.

Le programme de développement touristique en Italie du Sud

Le Mezzogiorno ou le tourisme au futur

Qui ne connaît pas le Mezzogiorno, cette partie inférieure de la péninsule italienne que les circonstances historiques, économiques et sociales ont laissé longtemps dans un état de sous-développement frappant, plus absolu que relatif? Or, plus d'un tiers de la population italienne vit dans cette région qui couvre 40 % de la superficie totale du pays. Depuis quelques années, le Mezzogiorno tente de sortir de son «isolement», de profiter de ses ressources naturelles et artistiques restées intactes et de jouer la seule carte susceptible d'être la bonne: le tourisme.

Celui-ci permettra-t-il à l'Italie du pauvre de surmonter ses difficultés, telles que le faible niveau du revenu global et individuel, le pourcentage élevé des activités agricoles par rapport aux activités industrielles, le taux massif de chômage et de sous-emploi?

Un appel aux investisseurs étrangers

La nouvelle organisation régionale du tourisme en Italie, caractérisée par une plus grande autonomie des régions pour la mise en valeur de leur territoire, devrait logiquement favoriser une revalorisation de l'économie touristique du Sud de l'Italie. Et séduire, toute question conjoncturelle et politique mise à part, les investisseurs étrangers.

C'est une des raisons pour lesquelles divers organismes ont créé *l'Institut pour l'assistance au développement du Mezzogiorno (IASM)*, une association sans but lucratif et dont l'objectif essentiel est la promotion du développement économique du Sud de l'Italie et l'assistance aux entreprises qui y sont déjà installées ou qui désirent le faire. Cette importante organisation assure aux investisseurs intéressés une gamme de services indispensables: renseignements sur les facilités accordées en cas d'implantation et sur les possibilités de réalisation; collaboration pour la rédaction des dossiers techniques, économiques et financiers; assistance dans toutes les questions de relation avec les instances publiques et autres collectivités; conseil en matière de gestion et de commercialisation.

Des consortiums d'opérateurs touristiques

Cet Institut a également favorisé, dans ce contexte, la naissance des *Consortiums d'opérateurs touristiques.* Ceux-ci sont des unions libres d'exploitations hôtelières destinées à faciliter le développement du tourisme par la réalisation d'initiatives communes aux niveaux de la technique, de la gestion et de la commercialisation. Ils offrent eux-mêmes une assistance directe aux professionnels désireux d'organiser des programmes de vacances dans les régions méridionales.
Présent au récent Workshop des agences de voyages suisses à Montreux, *TURMEZ*, le grand consortium du Mezzogiorno, représente ainsi 702 nouveaux hôtels d'une capacité totale de 72 534 lits, tous situés dans le Sud de l'Italie: Latium Sud, Campanie, Abruzzes et Molise, Pouilles, Basilicate, Sicile et Sardaigne. Turmez, qui se veut aussi une marque de qualité, représente certainement l'une des plus grandes *chaînes volontaires* du monde. Elle dispose d'un secrétariat central, à Rome, qui assure la vente et les réservations. Les établissements de la chaîne sont divisés en 4 catégories: extra, confort, standard et famille; ce système de classification nous paraît particulièrement judicieux au niveau d'un tel ensemble. En outre, les touristes étrangers arrivant par avion à Rome peuvent disposer pour rallier les régions méridionales d'une flotte très moderne de «Turmez road masters».

A l'échelle de l'Europe

Certes, le développement touristique, harmonieux et maîtrisé, mais suffisamment intensif pour fournir un apport économique important, que souhaite le Mezzogiorno ne se fera pas du jour au lendemain. Chi va piano va sano... Il n'empêche que l'organisation mise en place, dans la mesure où son fonctionnement n'est pas trop affecté par les difficultés politiques et sociales, justifie certaines prétentions émises par les responsables touristiques de l'Italie du Sud. «On peut affirmer aujourd'hui, lit-on dans une de leurs publications, que le Mezzogiorno représente, dans le cadre de la *CEE*, la grande zone touristique «nouvelle» la plus proche et la plus facilement accessible. On ne saurait sous-évaluer non plus la position de «tremplin» du Mezzogiorno vis-à-vis des courants touristiques se dirigeant vers les pays de l'Europe orientale (Yougoslavie, Grèce) ou de l'Afrique du Nord (Tunisie, Algérie, Maroc).»
Le pari sera-t-il tenu? Il faut le souhaiter. Et un succès sur ce plan-là ôterait une sérieuse épine du pied de la botte italienne.

J. S.

Organisation mondiale du tourisme

Cours de formation touristique par correspondance

(OMT) L'Organisation mondiale du tourisme, qui assume les responsabilités de son prédécesseur, l'UIOOT, dans le domaine de la formation professionnelle, a inscrit à son programme 1977 différents cours par correspondance adaptés aux nouvelles structures du tourisme moderne.

En règle générale, ces cours commencent en janvier. Mais, pour répondre aux besoins des différentes parties du monde, les inscriptions sont admises toute l'année.
Le *cours d'initiation*, qui dure 9 mois, concerne les techniques de base du tourisme en tant que facteur économique et social. Il comprend 9 sections: le tourisme dans la société moderne, la demande touristique, l'offre touristique, l'aménagement touristique du territoire, la statistique du tourisme, le tourisme dans l'économie nationale, la publicité touristique, l'Etat et le tourisme, et les organisations internationales dans le domaine du tourisme.

Le marketing dans le tourisme

Il s'agit d'un cours qui peut être suivi dans son intégralité, ou bien dans l'une ou l'autre de ses deux sections, études de marché d'une part et prévision, distribution et promotion d'autre part. Ce cours, qui dure une année, permet d'obtenir un certificat de formation au marketing délivré par l'OMT.

Le cours de *promotion des services touristiques*, d'une durée de 6 mois, traite de la planification, de l'action et du contrôle. Après une introduction au marketing, il se poursuit par l'étude des matières suivantes: techniques promotionnelles, objectifs promotionnels, budgets et plans de dépenses, planification de la promotion, contrôle et évaluation.

Contrairement aux autres cours, qui sont donnés en français, anglais et espagnol, ce cours n'existe pour l'instant qu'en anglais. Il comprend 6 sections de base: le système de distribution en tourisme, l'organisation et les fonctions du secteur touristique commercial, les techniques de distribution et de ventes en tourisme, la psychologie et la pratique des ventes, la création de supports matériels de vente, la planification de la distribution et la direction des ventes en tourisme.

Pour tout renseignement complémentaire, s'adresser à: OMT-CIEST, Palazzo del Lavoro, 140 Corso Unità d'Italia, Turin (Italie).

Hyatt Bruxelles ouvert

Le 29 octobre, Hyatt International Corp. a inauguré, à Bruxelles, son premier établissement en Europe, et ce malgré les difficultés que rencontre la grande hôtellerie internationale dans la capitale de la CEE. Le nouvel établissement, qui dispose de 325 chambres et de 6 restaurants sur 8 étages, est situé au 215 de la rue Royale, à proximité du fameux Jardin Botanique.
En inaugurant ce nouveau maillon de la chaîne, M. A. Peter di Tullio, président de Hyatt International, a déclaré ce qui suit: «Nous estimons avoir franchi une étape essentielle dans l'extension internationale des services que nous offrons à nos clients. En Europe, l'endroit le mieux indiqué pour atteindre cet objectif est certainement Bruxelles, capitale de la Communauté économique européenne et siège de centaines de sociétés internationales.»
● Hyatt gère 51 hôtels aux Etats-Unis et sa filiale internationale 20 établissements dans 14 pays (dont 11 sont actuellement en construction). A l'inverse d'autres chaînes, Hyatt attache une grande importance au style architectural de ses établissements, ainsi qu'aux équipements de loisirs. Sa politique consiste à construire et à décorer ses hôtels dans un style moderne, mais approprié au site, à l'ambiance et au style de vie du lieu.

r.

Les grands plats du monde

Un bel ouvrage magnifiquement illustré en couleurs qui vient de paraître en Angleterre sous le titre *Great Dishes of the World* donne les recettes des meilleurs plats américains, britanniques, scandinaves, allemands, français, espagnols, italiens, turcs, juifs, chinois et japonais. Elles sont suffisamment détaillées pour que tout bon cuisinier puisse les préparer sans difficulté, même dans le cas de spécialités exotiques. Sous la direction de Jennifer Feller, des experts de tous ces pays ont été réunis ici, et leurs indications peuvent être considérées comme faisant autorité.

Schmutz hat Hausverbot

W. E. Batt, Dipl. Ing. SIA, Rothrist

Das «immer sauber halten» ist oft gar nicht so einfach, denn jeder Gast trägt etwas Schmutz ins Haus, jede Lieferung bringt Schmutz mit sich. Diesen Schmutz wollen wir soweit wie möglich aus unseren Gebäuden fernhalten, denn seine Beseitigung bringt Aufwand und Arbeit mit sich.

Der Schmutz kommt fast ausschliesslich vom Boden durch das Schuhwerk ins Haus. Also gilt unsere Aufmerksamkeit in erster Linie der Reinhaltung der Schuhe beim Betreten des Gebäudes. Dabei müssen wir unter Schmutz Erde, Sand, Staub und andere auf der Erde liegende Schmutzteile verstehen, dazu noch Wasser und Schnee, allein oder mit den vorgenannten Verunreinigungen vermischt.

Die Schmutzschleuse am Eingang beginnt mit einem groben Rost und setzt sich nach der ersten Türe mit einer Bürstenmatte fort, welcher Läufer für die Feinreinigung folgen.

Die nähere Umgebung der Eingangstür sauberhalten

ist das wichtigste Gebot, um Schmutz aus dem Haus fernzuhalten. In Städten und geschlossenen Ortskernen ist dies einfacher zu bewerkstelligen als bei einzelstehenden Gebäuden. Denn in Ortschaften ist heute doch der Boden überall mit Beton oder Asphalt bedeckt. Da gilt es nur, bei Regen- oder Schneewetter die Nässe und den daran haftenden Staub auszuschliessen. Aber Staub und Sandkörner sind wohl überall anzutreffen. Deshalb ist es von Vorteil, auch bei festen Bodenbelägen von Zeit zu Zeit diese Flächen sauber zu wischen.

Zur Aussenflächen-Reinigung

benutzt man normalerweise Besen mit starken, harten Borsten. Das Kehren des Bodens kann aber sehr arbeitsintensiv sein, wenn die Fläche etwas grösser ist. Ausserdem muss man den Schmutz zuerst zusammenfegen, um ihn aufzunehmen. Dazu ist eine ständige Weiterbewegung erforderlich, also keine sehr rationelle Tätigkeit.

Es gibt aber Maschinen, mit denen diese Arbeit rascher, sorgfältiger und weniger aufwendig erledigt werden kann. Auf einfachere Art mit Handwischmaschinen (ohne Motor), die sozusagen nur den Besen ablösen. Fast 70 cm Kehrbreite weist z. B. der «Florboy» von Servo-Vetrok auf, der auf zwei grossen Antriebsrädern läuft bzw. geschoben wird, und der durch die Kehrwalze den Schmutz gleich in einen 40 Liter fassenden Schmutzbehälter füllt. Von den Rändern holt ein rotierender Seitenbesen den Schmutz weg und schiebt ihn direkt vor die Kehrwalze. Der Bodenandruck der Besen ist auch bei diesem Handmodell regulierbar. Die Borsten der Walze bestehen aus Perlon und sind auswechselbar. Der Seitenbesen enthält Polypropylen-Borsten. Die Stosskraft beträgt lediglich 2 kg, alles ist also leicht zu handhaben.

Ist die Fläche grösser, sind z. B. Parkplätze mit zu säubern, kommt vielleicht eine selbstfahrende Maschine in Frage. Es gibt Modelle mit Benzinmotor und solche mit Elektromotor und Batterieantrieb. Diese Maschinen bewegen sich mit eigener Motorkraft vorwärts und zurück. Einige sind mit Fahrersitzen ausgestattet.

Ein Beispiel ist die Wischsaugmaschine Kerwit von Servo-Vetrok. 66 cm Kehrbreite, inklusive Seitenbesen 94 cm. Sie enthält einen Grobschmutzbehälter von 60 Litern und einen für Feinstaub von 12 Litern. Durch die Kehrwalze wird der Schmutz eingesammelt, wobei durch einen Saugventilator, der bei Nässe abgeschaltet werden kann, der Staub separat abgesogen und gesammelt wird.

Kehren kann man bei trockenem Wetter und auch bei Regen. Liegt aber Schnee, ändert sich die Situation. Bei grösseren Flächen wird man dann Schneeschieber oder Schneeschleudern einsetzen, bei nur wenig Terrain, etwa Trottoirs, greift man wieder zu den Handgeräten. Da Schnee doch weit ins Haus hineingetragen werden kann, bevor er als Schmelzwasser auf den Boden fällt, ist er sehr unangenehm. In verschiedenen Hotels in Gegenden mit langer Schneefalldauer greift man deshalb zur Beheizung der Eingangs-, Einfahrts- oder Trottoirzone. Das Schneewasser kann am Eingang besser abgefangen werden und die Hausreinigung wird erheblich vereinfacht, wie uns Hoteliers aus St. Moritz und Umgebung bestätigten.

Schmutzschleusen im Eingang

fangen den meisten Schmutz ab. Sie müssen nur richtig aufgebaut sein, das heisst, dem ortsüblichen Schmutz entsprechend. In städtischen Quartieren wird es sich in erster Linie um Nässe, um von Feuchtigkeit gebundenen Staub und um trockenen Staub handeln. Diese Schmutzteile werden zumeist nicht sehr fest an den Schuhen kleben, so dass auch ihre Beseitigung leichter fällt. Anders verhält es sich in ländlichen Gegenden, bei Hotels mit vielen Wanderern als Gästen – oder auch in der Nähe von Baustellen gelegene Betriebe. Hier muss mit fest an den Schuhen haftenden, grösseren und gröberen Verschmutzungen gerechnet werden, die oft gar nicht so einfach abzulösen sind. In diesen Fällen ist die Schmutzschleuse länger und mit gröberen Einrichtungen vorzusehen.

- Jede Schmutzschleuse beginnt mit Anlagen, die den Grobschmutz zurückhalten sollen. Das sind hauptsächlich Metallroste, manchmal noch durch seitlich angeordnete Metallschienen als Abstreifer verstärkt. Auch profilierte Gummimatten gehören hierher.
- Für die Säuberung der Schuhoberteile und der unteren Partien von Hosen besonders von Schnee werden kleine Besen, Handfeger und Bürsten zur Benutzung durch den Gast aufgestellt. Neben den üblichen groben Reisbesen sollten aber immer auch feinere Besen oder Bürsten mit weicherem Belag vorhanden sein. Für feines Leder und Textilien ist Reisstroh doch oft zu kratzig.
- Es folgt eine Borstenmatte mit möglichst harten, aber elastischen Borsten, die die Schuhsohlen und deren Kanten weiter reinigen sollen. Dabei muss darauf geachtet werden, dass auch Nässe schon hier weitgehend zurückbehalten wird.
- Als dritte Stufe setzt man teppichartige Vorlagen ein, die die Feinsäuberung vornehmen und auch Staubpartikel und feine Sandkörnchen zurückbehalten.

Diese Reihenfolge, vom Groben ins Feine, muss immer vorhanden sein; Material und Ausführungsart wechseln aber. Es kommt ja auch darauf an, wieviel Platz für die Schmutzschleuse zur Verfügung steht, vor allem, wie lang sie sein kann.

Ein längerer Weg von der Aussentür zum ersten Raum begünstigt das Anlegen einer Schmutzschleuse. Wie diese dann aufgebaut ist, hängt vor allem vom Standort des Hotels und der Beschaffenheit der näheren Umgebung ab.

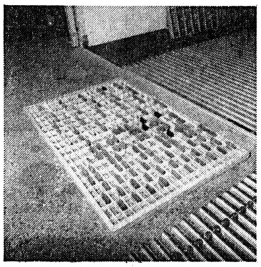
Die nützlichsten Roste

Gitterroste sind wohl allgemein bekannt. Normalerweise sind sie in den Boden eingelassen, um nicht als Stolperschwelle hervorzutreten. Aber man sollte auf die Entwässerungsmöglichkeit der Wanne achten. Denn Nässe daraus aufzunehmen, ist umständlich, zeitaufwendig und eine sehr unbeliebte Arbeit.

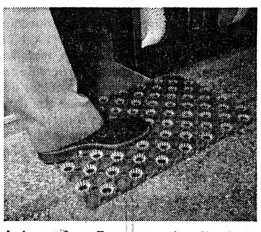
Neuerdings kann man aus einem Gitterrost auch eine Bürsten-Vorlage gestalten, indem in die Maschen des Rostes kleine Klemmbürsten aus Nylon eingesetzt werden. Erforderliche Maschenweite 3 cm. (Alveru AG, Baar.)

Grobmaschige Gummimatten haben eine ähnliche Reinigungswirkung wie Metallroste. Zudem isolieren sie gegen Schall und Kälte und sind antistatisch. Es gibt offene und auch nach unten geschlossene Gummimatten. Die «Lola-perfect-Fussmatten» bringen zudem eine Kombination mit eingesetzten Nylonbürsten in Kreisform mit schräg aufwärts weisenden Borsten. Durch die Abstände und das grobe Gummiraster ist genügend Auffangfläche für die Schmutzteile vorhanden. (Leypoldt, Montlingen SG; Alveru, Baar.)

Ein anderer Bürsten-Rost ist die Alveru-Entréematte. Hochelastische Nylonborsten-Elemente sind in Anticorodal-Profilen eingelassen, die parallel zueinander mit Abstandhaltern zwischen den Schienen liegen. Durch diese Konstruktion ist die ganze Matte leicht aufzurollen und der Schmutz darunter zu entfernen. Die Kammern zwischen den Borstenelementen fassen pro Quadratmeter bis 11 Liter Wasser bzw. 6 Liter festen Schmutz. Die Elemente sind ersetzbar. Verlegung in 16 mm tiefen Winkelrahmen ist üblich, aber nicht notwendig. Wichtig bei der Grobreinigung ist genügend Platz für den anfallenden Schmutz, damit die Reinigungswirkung nicht beeinträchtigt wird. Deshalb geht man auch zu den vorbeschriebenen Konstruktionen über, weg von den dichteren Matten und Läufern. Materialmässig ist ein Trend zur Kunststoffaser festzustellen, die dauerelastischer ist als beispielsweise Kokosfasermaterial.



Nachträglich eingesetzte Klemmbürsten können aus jedem Gitterrost eine Bürstenmatte machen. (Alveru AG, Baar.)

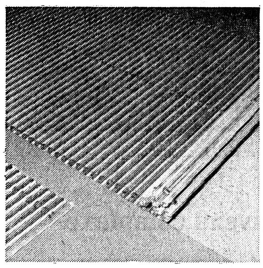


Lola-«perfect»-Fussmatte, die Kombination von Gummimatte mit wasser- und verschleissfesten Nylonborsten. (Alveru / Leypoldt.)

Neues auf dem «Sauber-Markt»

Für die Feinreinigungsstufe von Schmutzschleusen und in Städten als auswechselbarer Läufer im Eingangsbereich haben sich in letzter Zeit ganz neuartige Produkte bewährt, die sehr saugfähig, antistatisch behandelt und so ausgebildet sind, dass sie Staub und Schmutz sozusagen magnetisch anziehen und festhalten:

- «Coral Loper» ist ein Fabrikat, das durch die Teppich-Fachgeschäfte vertrieben wird. Es ist ein Läufer von 1,30 m Breite mit beliebiger Länge, in 10 verschiedenen Zwei-Ton-Farben erhältlich. Die Oberfläche besteht aus feinen Nylonfasern. Die Feuchtigkeitsaufnahme beträgt bis 5 Liter Wasser pro Quadratmeter.
  Die Säuberung ist einfach. Jeden Abend genügt ein gründliches Staubsaugen. Viermal pro Jahr sollte dann eine Hauptreinigung erfolgen, mit Wasser, Waschmitteln und Teppichshampoos.
- Die Firma 3 M Switzerland, Zürich, hat die «Schmutzbarriere Nomad» auf den Markt gebracht. Es ist ein vollsynthetischer Bodenbelag mit Schaumrücken und locker miteinander verbundenen Vinylschlaufen. Der Schmutz fällt durch die Schlaufen durch und kann von nachfolgenden Personen nicht weitergeschleppt werden. Infolge der Gewebestruktur kann der Schmutz auch nicht festgetreten werden. Er lässt sich sehr einfach absaugen oder herausschütteln. Es gibt den Nomad in Matten und in Rollen in verschiedenen Farben.
  Für Verwendung in Nasszonen, in Badezimmern und in Bädern, gibt es eine Ausführung ohne Schaumrücken. Er wird dann, wenn gewünscht, auch antibakteriell behandelt, was die Übertragung von Fusspilz hindert.
- Die CWS-Apparate AG Zürich offeriert auch in Miete mit 8- oder 14tägiger Auswechslung ihre neue Fussmatte «dust-control». Hierbei handelt es sich um ein Baumwollgewebe auf rutschsicherer, wasser- und schmutzundurchlässiger Latex-Unterlage; alles ist mit einer Spezial-Emulsion imprägniert. Schmutz, Staub, Sandkörner, Regen- und Schneenässe werden von den imprägnierten Fasern festgehalten und aufgesaugt.
  Die Neubearbeitung der Matten erfolgt wegen der intensiven Staubabsorbierung wöchentlich oder spätestens 14-täglich. Die Matten werden gewaschen, und anschliessend wird der hochwertige Baumwollflor mit einem speziell entwickelten Imprägnierungsöl, das aus pflanzlichen Ölen hergestellt ist, behandelt.
  Durch die neuartige Staub- und Schmutzbekämpfung im Service-Abonnement – wie bereits bekannt für Handtücher – entfällt für den Benützer jede Investition. In den minimalen Servicegebühren sind bereits alle Aufwendungen eingeschlossen.
  Es gibt die Standardmatte 85 x 150 cm, die Supermatte 150 x 200 cm und Läufer 85 x 400 cm. Farbe weiss-anthrazit meliert.
  Auf gleicher Basis mit gleichen Eigenschaften sind auch Mops in 5 Grössen, 30–100 cm breit, erhältlich.
- Servo-Vetrok, Diethelm + Co. AG, Zürich, bieten ihre Schmutzschleuse «Gardamat» an. Dies ist ein vollsynthetischer, wasserundurchlässiger Läufer von 122 cm Breite mit hohem Staubrückhaltevermögen und einer Wasseraufnahme bis 4 Liter/m². Der Flor besteht aus Polypropylen auf rutschfestem PVC-Rücken.



Alveru-Entréematte, vorn etwas aufgerollt. Bürstenelemente sind in Anticorodal-Profilen mit Abstand nebeneinander gelegt. Dadurch fällt der Schmutz zwischen die Elemente und kann leicht weggewischt werden.

Bei sehr starkem Verkehr im Eingangsbereich kann auch ein «Broxomat» eingebaut werden, eine automatische Schuhsohlen-Reinigungsanlage mit vielen rotierenden Bürstenwalzen, über die der Gast schreitet, während der Schmutz entfernt wird. (M. Fior, Bern; Leypoldt, Montlingen.)

Wenn eine Schmutzschleuse aus verschiedenen, einander folgenden Abschnitten richtig aufgebaut ist, sollte auch der heikelste Bodenbelag weitgehend von Verunreinigungen verschont werden, und das soll ja damit erreicht werden. Weniger Aufwand für die Reinigung, längere Haltbarkeit der Böden und immer gutes Aussehen.

Hotel-Schuhraum mit Sitzbank, Schuhfächern für die Gäste und Schuhputzmaschine im Hotel Hochschober in Kärnten. Die «Aussen»-Schuhe werden beim Betreten des Hotels gegen «Innen»-Schuhe gewechselt, der Schmutz kommt nicht ins Haus.

Schmutz an Hintertüren und Nebeneingängen

Wenn der Schmutz aus dem Hause ferngehalten werden soll, müssten wir alle Eingänge ins Hotel mit Schmutzschleusen versehen. Dies ist in der Praxis aber nicht immer möglich und nicht überall erforderlich. Die Lieferanten- und Personaleingänge führen in der Regel nicht direkt in die Bereiche, deren Boden wir schonen wollen. Aber die für die Gäste bestimmten Nebeneingänge müssen beachtet werden, z. B. der Eingang, der zum Skiabstellraum führt. Die Schleuse sollte hier aber besser zwischen Skiraum und Gästebereich des Hotels liegen, nicht direkt an der Aussenfront. Denn bis in den Skiraum wird Schmutz so oder so hineingetragen.

Hierzu eine gute Raumdispositions-Idee, die ich schon in mehreren Ferienhotels antraf: Es gab dort nicht nur den bekannten Ski-Abstellraum, sondern entweder mit diesem kombiniert oder daneben gelegen einen Schuh-Abstellraum! Wanderschuhe, Skischuhe, überhaupt das schwere Schuhwerk, das draussen getragen wurde, wechselt der Hotelgast hier gegen leichtes Schuhzeug aus, das er innerhalb des Hotels trägt. Der Schmutz wird garantiert nicht weitergetragen, und der Gast bewegt sich auch leichter und leiser, wenn er sozusagen Hausschuhe trägt. Dieser Schuhraum kann sehr geordnet mit Fächern für jedes Zimmer ausgestattet sein. Vervollständigt wird er mit einer Schuhputzmaschine. Diese Art von Schmutzschleuse hat mir sehr imponiert.

Nebeneingänge sind aber auch alle Türen, die von Terrassen, Balkons und auch von Nassräumen in den Gastbereich hineinführen. Hier wird der Schmutz zur Hauptsache aus Nässe, Schnee und Staub bestehen. Hier sind keine kompletten Schmutzschleusen mehr erforderlich, es genügen wasseraufsaugende und staubanziehende Matten kleineren Ausmasses. Aber – sie dürfen nicht vergessen werden, müssen regelmässig gesäubert und gepflegt werden. Nur dann schützen sie Gästezimmer und Korridore vor Schmutz. Also denken Sie auch an die nebensächlichen Übergänge von aussen nach innen, von nassen in trockene Bereiche.

Schuhpflegedienst, Schuhputzen

Zum Schuhputzen gehört ja erst einmal das Säubern von Schmutz, dann erst die Pflege des Leders durch Cremen und Polieren. Wenn die Schmutzentfernung vor dem Betreten der mit empfindlichen Bodenbelägen versehenen Räume erfolgen kann, ist dies von Vorteil. Warum aber stehen Schuhputzmaschinen meistens nur auf den Etagenkorridoren, nicht schon im Eingangsbereich? Auf den Etagen dienen sie nur noch der Pflege. Der Schmutz liegt inzwischen in Halle, Treppenhaus oder Korridor.

Bei der Anschaffung von Schuhputzmaschinen ist der Standort des Hotels wichtig. Im Zentrum einer Stadt ist das Vorreinigen zumeist nicht so wichtig, weil grober Schmutz selten an den Schuhen haftet. Ist aber oft mit stark verschmutztem Schuhwerk zu rechnen, gewinnt diese Grob-Reinigungsbürste an Bedeutung. Entsprechend ist dann das Modell zu wählen.

Zumindest ist eine Sohlenreinigungsbürste auf dem Rost des Schmutzauffangbehälters erforderlich, obwohl dies lediglich eine kleine, feststehende Bürste ist. Bei stark haftendem Schmutz empfehlen sich speziell ausgebildete Bürsten, die besonders die Sohlen säubern. Dabei sollen ja auch die Rillen in den Profilsohlen von Sport- und Wanderschuhen sauber werden. Also muss man den Fuss auch bequem oben auf die rotierende Bürstenscheibe stellen können. Da auch die Sohlenränder und die Winkel zwischen Sohle und Oberleder vom Schmutz befreit werden müssen, ist für Hotels in Gegenden mit Wandergästen eine Schuhputzmaschine mit zusätzlichen Randreinigungsbürsten zu empfehlen.

Wir können hier leider nicht alle Modelle erwähnen. Es gibt viele gute Maschinen, zum Teil auch als Automaten mit Münzeinwurf lieferbar oder auf einem Wagen montiert, um die nächtliche Schuhreinigung vom Hauspersonal mobil mit Maschinen im Korridor ausführen zu können.

Der SHV-Dokumentationsdienst notiert folgende Firmen für Schuhputzmaschinen:

- Abegglen-Pfister, Luzern
- Max Fior, Bern
- Oskar Leypoldt, Montlingen SG
- Haari AG, Zürich
- Restomat AG, Basel
- Walko AG, Dübendorf

Schmutz soll nicht ins Haus. Ersparen Sie Ihrem Personal Arbeit. Die Bodenbeläge werden es Ihnen mit besserer Präsentation und längerer Haltbarkeit danken.

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Tessin
Hotel Losone
bei Ascona

sucht für Sommersaison 1977
März bis November

Chefbarman
Oberkellner
Generalgouvernante
(Hausdame)
Lingeriegouvernante
Buffettochter/
Buffetdame
Restaurationskellner
Restaurationstochter

für Erstklass-Spezialitätenrestaurant

Orientierung: Hotel 1. Klasse – Spezialitätenrestaurant – Dancing Casa Rustica

Offerten an
Familie Glaus-Somaini
6616 Losone

7732

Buffet Zürich B

Zur Entlastung unserer Generalgouvernante suchen wir nach Übereinkunft eine zuverlässige

Assistentin

Unsere neue Mitarbeiterin sollte über Erfahrung im Gastgewerbe und wenn möglich über Fremdsprachenkenntnisse verfügen.

Junger, einsatzfreudiger Person, welche Freude hat am Umgang mit Menschen und sich nicht scheut praktisch mitzuarbeiten, bieten wir interessante und ausbaufähige Tätigkeit.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Bahnhofbuffet Zürich HB
zu Hd. von Herrn A. Steurer
Bahnhofplatz 15
8023 Zürich

7764

Hotel Montana Zürich

sucht per 15. Dezember oder 1. Januar freundliche, sprachenkundige (D, F, E)

Réceptionspraktikantin

Kost und Logis im Hause.

Offerten sind zu richten an

Frau Beran
Tel. (031) 58 13 25
Worblenstrasse 61
3063 Ittigen

7781

FARINET VERBIER

cherche encore pour saison d'hiver

barmaid

et

barmaid débutante

Faire offres écrites à la direction.
Tél. (026) 7 26 26

7784

St. Moritz

Gesucht per sofort im Speiseservice gewandte, freundliche

Serviertochter

Restaurant Alpina
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 50 69

7771

Holiday Inn
and MÖVENPICK

Zürich-Airport

Nach Übereinkunft suchen wir freundlichen, einsatzfreudigen

● Chef de réception

Wir erwarten D/E/F, NCR 42, 25–30jährig, Hotelfachschulabschluss und Praxis an der Réception.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit Foto und Zeugniskopien.

H. R. Laager, Personalchef
Holiday Inn und Mövenpick
8152 Opfikon-Glattbrugg
Telefon (01) 810 11 11

P 44-61

tartine

Café MERKUR Restaurant

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 Selbständigkeit, 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

Für unser Erstklass-Haus (150 Betten) in der Ostschweiz suchen wir einen

Küchenchef

in Jahresstellung. Stellenantritt März, April 1977.

Wir verlangen:
- überdurchschnittliches Fachwissen
- die Fähigkeit eine grössere Brigade selbständig zu führen
- Ideenreichtum
- Alter 30 bis 45 Jahre

Wir bieten:
- sehr gutes Gehalt
- sichere Dauerstellung
- Pensionskasse
- moderne Wohnung

Sind Sie an diesem interessanten Posten interessiert, würde es uns freuen, Ihre ausführliche Bewerbung zu erhalten.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 7754 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erstklasshaus im Zentrum Zürichs sucht nach Übereinkunft (evtl. per sofort) bestausgewiesenen

Patissier

in gutbezahlte Jahresstelle.

Bewerber melden sich bitte unter Telefon (01) 34 92 26

7765

Gesucht per 1. Januar und per 1. Februar 1977, eventuell früher, in Stadtrestaurant im Zentrum von Bern in Schichtbetrieb

Commis de cuisine

à-la-carte-kundig.

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

7770

Anmeldeformular für Stellensuchende

Einschreibegebühr sFr. 10.— pro Person, zu überweisen auf Postcheckkonto 30 - 1674 Bern.

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

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

hier abtrennen

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

Junge Köche

gesucht für ein

Luxushotel in Israel

Bitte sich an Herrn Eli Aharoni wenden,
c/o Herrn Joseph Hirsch
Lavaterstrasse 59, Zürich
Telefon (01) 36 11 79

Jeden Tag vom 15. 12. bis zum 22. 12. 1976 von 16 bis 19 Uhr.

7698

Grand Restaurant Schuh
3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison (Eintritt April oder nach Übereinkunft)

1. Confiserieverkäuferin

(sprachen- und fachkundig)

Confiserieverkäuferinnen
Serviertöchter
Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (036) 22 94 41.

7697

Sporthotel La Riva
7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad, Sauna, Solarium und Fitnessraum

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch

eine Tournante

und

eine Buffettochter

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.
Fam. B. Ziörjen, Tel. (081) 34 29 29.

7696

Hotel Baur au Lac
Zürich

sucht zum Eintritt auf Januar 1977 oder nach Vereinbarung

jungen Réceptionisten

Wir bieten interessante Arbeit in der einzigartigen Atmosphäre eines Luxushotels. Die Chance für einen jungen Mann mit besten Umgangsformen, sicherem Auftreten und sehr guten mündlichen Sprachkenntnissen in D, F und E hinsichtlich einer Karriere Réception/Hoteladministration.

Bewerber richten ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Personalchef
HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, 8001 Zürich 7704

Wir suchen in neuen, modernen Gasthof an der Stadtgrenze von Zürich, für das Arbeiterrestaurant mit Schichtbetrieb

Serviertöchter

sowie für das Spezialitätenrestaurant Jägerstube eine im Speiseservice gewandte

Serviertochter

Für unsere Küche eine(n)

Küchenburschen oder -tochter

und eine(n)

Hilfskoch oder Köchin

Telefon (01) 833 07 88, Lusti
Gasthof Bahnhof, 8305 Dietlikon

7703

Hotel-Restaurant-Hallenbad Krone Lenzburg

sucht in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft

Chef de Réception

mit mehrjähriger Praxis und guten Sprachkenntnissen.

Qualifizierte Bewerber möchten sich schriftlich melden bei

Frau R. Gruber-Hofer
Hotel Krone, 5600 Lenzburg 7229

Für die Wintersaison suchen wir

1 Serviertochter

Sich wenden an:
Spezialitätenrestaurant Cheminée
3906 Saas Fee
Tel. (028) 4 87 48

P 36–122150

RESTAURANT
KORNHAUSKELLER
GRANDE CAVE BERN

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

Nach Klosters gesucht

Köchin
evtl. Jungkoch
Kindermädchen

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Aushilfe für Buffet

für zirka 14 Tage über die Feiertage.

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

7616

Hôtel Touring au Lac
Neuchâtel

Téléphone (038) 25 55 01

cherche

portier tournant

connaissance des langues demandée;

sommelière

Faire offre ou se présenter à la direction.

7691

Gesucht auf 1. Januar 1977 in ein alkoholfreies Restaurant

Lingère/Gouvernante

Wir garantieren selbständiges Arbeiten, gute Entlöhnung und auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Offerten bitte an
R. H. Wohlfahrt
Hotel Blaues Kreuz
Petersgraben 23, 4051 Basel
Telefon (061) 25 81 40

7714

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft selbständige

Küchenhilfe

(evtl. Jungkoch oder -köchin), auch Ausländer. Nähe Flughafen.

Gasthof Rose
8184 Bachenbülach
A. Maag
Tel. (01) 96 12 91

OFA 159.318.289

MÖVENPICK

Mein Stellvertreter wird zum Geschäftsführer befördert. Möchten Sie sein Nachfolger als

Sous-Direktor

werden?

Es erwartet Sie
- ein mittelgrosser Betrieb mit drei Restaurants und Hotel,
- Weiterbildungsmöglichkeiten u. a. in Verkaufsplanung und Verkaufsförderung,
- ein gutes Salär,
- geregelte Arbeitszeit.

Wir setzen voraus
- abgeschlossene Kochlehre,
- gute Servicekenntnisse und Praxis als Chef de service,
- Kenntnisse im administrativen Sektor, evtl. mit Praxis als Réceptionist,
- gute Ausdrucksfähigkeit in Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch,
- Einsatzbereitschaft und Führungstalent,
- Idealalter 26–32 Jahre.

Der Eintritt erfolgt nach Übereinkunft.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Werner von Känel, Direktor
Mövenpick Hotel Wächter
Neuengasse 44, 3011 Bern 7709

CEM Garten Hotel
Stadthausstrasse 4 8400 Winterthur

Wir sind das führende Erstklasshotel von Winterthur. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft:

Réceptionistin/ Sekretärin

mit Erfahrung und guten Sprachkenntnissen. Ihr Bereich umfasst die Korrespondenz des Hotelsekretariates, Bedienung der NCR 42 und allgemeine Réceptionsarbeiten.

Sous-chef

für unsere anspruchsvolle A-la-carte- und Bankettküche

Serviertochter oder Kellner

für unser Spezialitätenrestaurant La Jardinière.

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an das Garten-Hotel, Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur, Telefon (052) 23 22 31, Herrn Roethlisberger oder Herrn Zumbühl verlangen.

7706

Hotel-Restaurant
Bellevue
FISCHGRILL
Iseltwald

Die Perle am Brienzersee CH-3807 Tel. 036 45 11 10

Wenn Sie
- gewillt sind, unseren Ruf als eine der besten Grillküchen weiterzupflegen und noch zu fördern,
- direkten Kontakt mit den Gästen schätzen,
- verantwortungsbewusst sind und Freude an selbständigem Arbeiten und Einkaufen haben,
- sich in einem kleinen, jungen Team wohlfühlen,

dann sind Sie

unser Koch

Wir bieten Ihnen:
- Jahresstelle, evtl. sehr lange Sommersaison,
- modern eingerichtete Küche,
- gute Unterkunft. Wenn Sie verheiratet sind, steht Ihnen ein Einfamilienhaus zur Verfügung
- sehr guten Verdienst,
- betriebseigene Pensionskasse.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.
Wählen Sie für die erste Kontaktnahme
Telefon (036) 22 99 23.

7722

Gasthof zum Goldenen Sternen

Auf 1. Januar 1977 oder später suchen wir für unser bekanntes Haus

Serviertochter
Kellner

für regen A-la-carte-Service.

Geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an

M. de Francisco
St.-Alban-Rheinweg 70
4052 Basel 7710

Hôtel-Restaurant de la Riviéra vaudoise avec restauration soignée cherche

maître d'hôtel
chef de cuisine

Place à l'année.

Date d'entrée à convenir.

Etrangers permis B ou C.

Faire offre avec curriculum vitae sous chiffre 7690 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hôtel Touring Balance

Place Longemalle
Case postale 498
1211 Genève 3

cherche

une secrétaire de réception

Entrée début janvier 1977.

Place à l'année.

Connaissance des langues allemande et anglaise.

Faire offre avec références à la direction.
Téléphone (022) 28 71 22 7689

Die **Stiftung «Winterthur»**-Modell wird in ihrer Begegnungs- und Bildungsstätte für alt und jung im Sommer 1977 die

Cafeteria am Obertor in Winterthur

eröffnen (zirka 100 Sitzplätze mit zusätzlichem Gartenbetrieb im Sommer). Zur Führung dieser Gaststätte mit Restaurationscharakter (Alkoholausschank) suchen wir einsatzfreudiges und fachlich ausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

Bewerber mit Erfahrung als Küchenchef wollen sich bitte wenden an:

Dr. P. Graf
«Winterthur»
Lebensversicherungs-Gesellschaft
Postfach 300
8401 Winterthur
Telefon (052) 85 21 21, intern 719

7701

Gesucht

Gerant/ Geschäftsführer

(Ehepaar, wird angelernt)

Er: Streber, Reisser, Chef, Kaufmann, Koch, Mitarbeiter, Verkäufer, Kontakter, Organisator, Werber.

Sie: Stütze von ihm, Kontrolleuse, Buffetdame, Wirtin von Format, Herz des Betriebes.

So sollte das Wirte-Ehepaar ungefähr sein . . . mit diesen Eigenschaften . . .

Wir bieten schönes

Restaurant-Dancing

vielseitig, gepflegt, Jahresstelle, rechter Lohn, Beteiligung, evtl. spätere Pachtübernahme.

Ort: Zentralschweiz – Ferienort.

Offerten bitte unter Chiffre 7699 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen einen

Assistenten für den Verkauf

(es darf auch eine **Assistentin** sein)

für die folgenden Aufgaben in unserem Grossbetrieb:

- allgemeine Aufsicht in unseren Restaurants – vor allem im Restaurant 1. Klasse und in der Baslerstube (zirka die Hälfte der Arbeitszeit),
- selbständige Organisation und Überwachung von grösseren Essen (Hauslieferungen, Reisegruppen, Bankette),
- Führen des entsprechenden Sekretariats (Bestellungen, interne Organisation, Rechnungsstellung, Dokumentation).

Haben Sie Serviceerfahrung und möchten sich nun auch vermehrt administrativ betätigen, dies wäre zu diesem Schritt die passende Position. Unser(e) Verkaufsassistent(in) sollte eine junge, initiative Persönlichkeit sein, die etwas Sprachenkenntnisse besitzt und gewillt ist, mit Dienstbereitschaft und Einsatz in einem jungen Team mitzumachen.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen erwarten wir gerne an:

BAHNHOFBUFFET SBB BASEL
Inh. E. Wartmann
Centralbahnstrasse 10, 4051 Basel
Telefon (061) 22 53 33, Herrn Zürcher verlangen

7500

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

Hotel Arc-en-ciel
Gstaad

sucht

Pizzaiolo

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

7644

Gesucht in Jahresstelle per 1. Januar 1977

Portier
Wäscher
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Bademeister

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

7519

Holiday Inn®

Holiday Inn Luxemburg
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 «Chaîne 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, Luxemburg.

7607

Hotel 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 accomodation. Round Air trip.

Apply: 7502
Karl Wälti, Herzogstrasse 16
5200 Brugg
Telefon (056) 41 27 19

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.

LE VIEUX MANOIR

Meyriez-Murten

sucht auf Februar/März 1977

1. Oberkellner/
Chef de service

Wir wünschen uns für diesen verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Posten einen 1. Mitarbeiter mit fundierten Berufskenntnissen, versiert im A-la-carte-Service, mit Verkaufs- und Organisationstalent.

Es wollen sich bitte nur Bewerber melden, welche auf eine Dauerstelle Wert legen.

Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen erbeten an:

HOTEL LE VIEUX MANOIR
Hans O. Scherrer
3280 Meyriez-Murten
Telefon (037) 71 12 83 (während Bürozeiten)

7686

Grand Hotel Belvédère
7270 Davos Platz

sucht für Wintersaison mit sofortigem Eintritt:

Saal:

Chef de rang
Chef d'étage
Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Toni Morosani jun., Grand Hotel Belvédère, 7270 Davos Platz.

7730

Davos

Gesucht für lange Wintersaison

Buffettochter

(Schweizerin)

Offerten an:

H. Cavegn
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
Telefon (083) 5 37 57

6200

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

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 Entlöhnung und schönes Zimmer im Hause.

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

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.

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

P 44-1075

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

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.

Unseren 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.

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 7619

Gesucht für Wintersaison
18. 12. bis Ostern

Barmaid oder Barman

(evtl. auch Anfänger)
für Hotelbar mit internationaler Kundschaft sowie

1 Saaltochter oder Saalkellner

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an

Familie P. von Allmen
Hotel Alpenrose, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 32 16
7638

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

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

RESTAURANT reuss bruecke 5620 BREMGARTEN

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

Hotel Restaurant Bären
Brienz/BO

sucht für die Wintersaison, evtl. Jahresstelle

Kellner oder Serviertochter

für Restaurant.

Offerten an A. Berthod, Chalet Berill, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 18 25
7655

---

sucht auf 20. Dezember

Buffettochter
Küchenmädchen

Offerten erbeten oder Tel. (093) 35 19 04
7635

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

Gesucht für neu eröffnetes Restaurant in Rapperswil am Zürichsee freundliche

Serviertochter
und
Aushilfsserviertochter

Hotel-Restaurant Bellevue
H. Elsener,
Telefon (055) 27 66 30
8640 Rapperswil P 19–12003

Cabaret Cacadou
Dancing Luzern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft charmante, umsatzbeflissene

Barmaid

Voraussetzung: sprachenkundig mit nur allerbesten Referenzen.

Offerten an
Hirschen-Betriebe
Hirschenplatz, 6004 Luzern
Tel. (041) 22 00 73 7746

Büro METRO Zürich Stockerstr. 55

Inh. Fr. v. Siegenthaler

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

Überseeschiffe

laufend englischsprechende Stewards, Bar und Dinningroom Head Waiters, Asst. Men., Cooks, Butchers, Pastry-Cooks, Galley Boys and Girls, Cabin and cleaning Staff, Bartenders and Bakers, Service Girls.
7311

Thyon 2000, Sion

1700 lits. Sports et santé.

Cherche

chef de cuisine

capable de diriger une brigade d'environ 10 personnes.

Offres détaillées à la direction. Renseignements tél. (027) 81 16 08.
P 36–245

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

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

HOTEL WALHALLA

Für unseren gepflegten A-la-carte-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

Restaurant Schwert
4800 Zofingen

Gesucht per sofort

Koch

in kleinere Brigade.

Offerten sind zu richten an J. Stenz, Tel. (062) 51 11 49.
7615

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

PARC HOTEL DES SALINES

Parc Hôtel des Salines
1880 Bex-les-Bains (Vaud)

cherche pour son bar-dancing SIRE DE DUIN

une barmaid expérimentée

Date d'entrée: fin janvier 1977.

Faire offre avec curriculum vitae et photo à la direction de l'hôtel.
7688

BAD SCHINZNACH

Telefon (056) 43 11 11

sucht in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft für

Lingerie und Wäscherei:	erfahrene **Gouvernante**
Gärtnerei:	**Gärtner**
Kurhotel Habsburg:	**Küchenchef** **Commis de cuisine**

Ferner für lange Sommersaison 1977 (20. April bis 20. Oktober) für PARKHOTEL KURHAUS

Rundbaubad:	**Badmeister** **Physiotherapeut(in)/ Masseur(euse)**
Restaurants:	**2. Oberkellner** **Commis de rang** **Servicepraktikant(in)**
Réception:	**Praktikant(in)**
Küche:	**Commis de cuisine**

Für verheiratete Jahresangestellte kann preisgünstige Wohnung zur Verfügung gestellt werden. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion Bad Schinznach AG, 5116 Schinznach-Bad.
7483

Hotel Ramada, Genève

Suite promotion du titulaire, le poste de

sous-chef de cuisine

ainsi que le poste de

chef garde-manger

sont à repourvoir.

Nous cherchons des personnes jeunes, compétentes, actives et enthousiastes qui sachent assumer des responsabilités diverses et animer une brigade.
Nous offrons un bon salaire, une activité intéressante et variée dans une ambiance sympathique.

Veuillez nous faire parvenir votre curriculum vitae, les copies de vos certificats, références ainsi qu'une photographie à l'HOTEL RAMADA, GENEVE, 19, rue de Zurich, 1201 Genève, ou téléphone (022) 31 02 41, interne 3039, demander Mlle C. Burger.
P 18–5946

BERN

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft zur Neueröffnung des Restaurants «Zur Zinnkanne»

Betriebsassistentin
Sekretärin
Serviertöchter
Buffetpersonal
weibliches Hilfspersonal

Wir bieten:
geregelte Arbeitszeit,
gutes Betriebsklima,
moderne Betriebskonzeption,
hoher Verdienst.

Wir erwarten:
fachlich gut ausgebildet,
einsatzfreudig, unter dem Motto:
Der Gast ist König!

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Peter Wiedmer
Restaurant «Zur Zinnkanne» 7713
3122 Kehrsatz-Bern
Telefon (031) 54 02 04

Hotel-Rôtisserie Grichting Leukerbad/Wallis

sucht auf 1. Februar 1977 oder nach Vereinbarung bestqualifizierten

Schweizer Küchenchef

Richten Sie Ihre Offerte bitte an Gabriel Grichting, Hotel Grichting, 3954 Leukerbad, Tel. (027) 61 12 27.

7684

Luxembourg Hotel Aerogolf

B.P. 1973, Tel. 34571

sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen

zweiten Küchenchef

(Verantwortung gesamter Produktion)

Chef pâtissier

Sich wenden an Direktion Hotel Aerogolf mit Lebenslauf, Zeugnisunterlagen und Passbild. Freie Kost und Logis. 7682

Gesucht mit Eintritt auf 1. Januar 1977 oder nach Übereinkunft

1 Nachtportier
1 Portier/Hausbursche

Anfragen erbeten an R. Bolliger, Hotel Uzwil, 9240 Uzwil, Tel. (073) 51 51 51.

7683

INSEL SPITAL

Per sofort haben wir die Stelle einer

Mitarbeiterin im Personalrestaurant

neu zu besetzen. Diesen Posten möchten wir gerne einer jungen (Idealalter 18- bis 25jährig) und netten Mitarbeiterin vergeben, welche auch bereit ist, einmal monatlich Samstags- und Sonntagsdienst zu leisten.

Wir bieten Ihnen eine Besoldung nach kantonalem Dekret sowie gut ausgebaute Sozialleistungen. Nach Bedarf vermittelt Ihnen unser Quartierdienst eine geeignete Unterkunft.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto unter Kennziffer 67/76 an die Direktion des Inselspitals, Personalabteilung, 3010 Bern.

OFA 117.132.606

Für die Saison 1977 (April bis Oktober) suchen wir für unsere Exkursionsbüros in Lugano

einen Angestellten und eine Angestellte

für die Kasse, Informationen und Hostess. Vollbeschäftigung. Landessprachen und Englisch (in Sprache). Lohn den Leistungen entsprechend.

Telefon (091) 51 22 23, Bürozeit.

P 24–767

Hotel Excelsior
34, rue Rousseau, 1211 Genève 1
Hotel D'Allèves
Restaurant Le Mazot
Passage Kleberg

sucht

Commis de cuisine (Köchin)

Bitte telefonieren Sie uns.
Telefon (022) 32 15 30 7721

Grächen/VS
Hotel Gräcberhof

sucht für Wintersaison

Commis de cuisine
Jungkoch

Hoher Verdienst, gutes Arbeitsklima

Bar/Dancing-Restaurationskellner

Hoher Verdienst, gutes Arbeitsklima.

Telefon (028) 4 01 72 oder 4 03 13
Familie Fux, Gräcberhof, Grächen/VS

7726

Instituto de Capacitatión Turistica – Incatur Caracas – Venezuela

se solicità:

director

para dirigir Hotel Escuela en Venezuela

Funciones:
- gerencia del hotel
- coordinación general de la ensenanza

Requisitos:
a) Experiencia en dirección de hoteles.
b) Docente en la rama.
c) Bilingue: castellano – inglés.

Edad minima: 35 años.

Los interesados deberan presentar curriculum vitae, aspiraciones de sueldo, a las siguientes direcciones:

- Residente en la region latinoamericana:
  INCATUR
  c/o dirección Desarrollo Humano
  Torre capriles 1er piso, Plaza Venezuela,
  Caracas, Venezuela
- Residente en Europa:
  INCATUR
  c/o Escuela Hotelera de Lausanne
  Dépt. de la formation professionnelle à l'étranger
  Case postale, 1000 Lausanne 25
  Le Chalet-à-Gobet
  Tél. (021) 91 64 01, interne 234

7750

LE VIEUX MANOIR

Das bekannte Hotel am Murtensee offeriert ab Februar/März und später folgende interessante Arbeitsplätze:

Direktionsassistentin/ Gouvernante

(auch Absolventin einer Hotelfachschule)

Empfangssekretärin

(auch Anfängerin, sehr gute französische Sprachkenntnisse erforderlich)

Chefs de rang

(gewandt im A-la-carte-Service)

Commis de rang
Commis de cuisine
Anfangsserviertochter

Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen erbeten an

HOTEL LE VIEUX MANOIR
Hans O. Scherrer
3280 Meyriez-Murten
Telefon (037) 71 12 83 (während Bürozeiten)

7687

Wir suchen noch für die kommende Wintersaison ein

Zimmermädchen

mit Servicekenntnissen.

Eilofferten sind zu richten an:

Hotel Corona,
7078 Lenzerheide
E. Koci, Tel. (081) 34 34 85

7731

Grand Hôtel Punta Molino
1ère catégorie de luxe
Ischia/Italie

Pour la saison d'été, avril–octobre 1977, nous cherchons

un secrétaire réception & caisse
une secrétaire réception & correspondance
2e chef de restaurant

Nous demandons expérience, longue pratique de service et parfaite connaissance d'italien, allemand et anglais ou français.

Offres détaillées à la direction, Lungomare Cristoforo Colombo, Ischia (Napoli), Italie, Telex 71 465.

P 22–120

Nous cherchons des clients exigeants

CAFÉ LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...
La Chaux-de-Fonds Tél. 039 231616

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

Speiserestaurant am Bahnhofplatz in Bern

sucht auf 1. Januar 1977 oder nach Vereinbarung

Küchenchef

Erwartet wird:
- fundierte Fachkenntnisse,
- Führungseigenschaften für kleine Brigade,
- guter Kalkulator und Organisator,
- phantasiereich in Menüs und A-la-carte-Gestaltung,
- saubere und gepflegte Erscheinung,
- Sinn für Ordnung.

Geboten wird:
- Jahresstelle,
- weitgehende Selbständigkeit,
- fester Lohn, Treueprämie.

Schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Referenzen sind zu richten an Postfach 1536, 3001 Bern.

OFA 117.303.628

Hôtel Riffelberg 3920 Zermatt

cherche

chef de partie
commis de cuisine
fille de buffet

Faire offres à la direction ou téléphoner au no (028) 7 72 16.

7717

HOTEL STOLLER ZUERICH

Gesucht für sofort

Entremetier
Commis de cuisine
Lingeriegouvernante

Hotel Stoller, Badenerstrasse 357
Telefon (01) 52 65 00

7720

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in neueröffnete PIZZERIA gewandter

Kellner (evtl. Serviertochter)

Wir verlangen:
- saubere und gepflegte Erscheinung,
- einwandfreie Umgangsformen.

Wir bieten:
- sehr gute Verdienstmöglichkeiten,
- Zimmer im Hause,
- angenehmes Arbeitsklima,
- geregelte Arbeits- und Freizeit.

Hätten Sie Lust, in einem jungen, dynamischen Team mitzuarbeiten?
Bewerbungen bitte unter Telefon (045) 21 58 10.

ALTSTADT PIZZERIA ZUR MÜHLE SURSEE

Le Farinet Dancing Discothèque Champéry/Valais

cherche pour la saison d'hiver (entrée immédiate)

sommelier/barman

pour sa discothèque. Jeune, sportif, ayant une certaine assurance;

fille de buffet

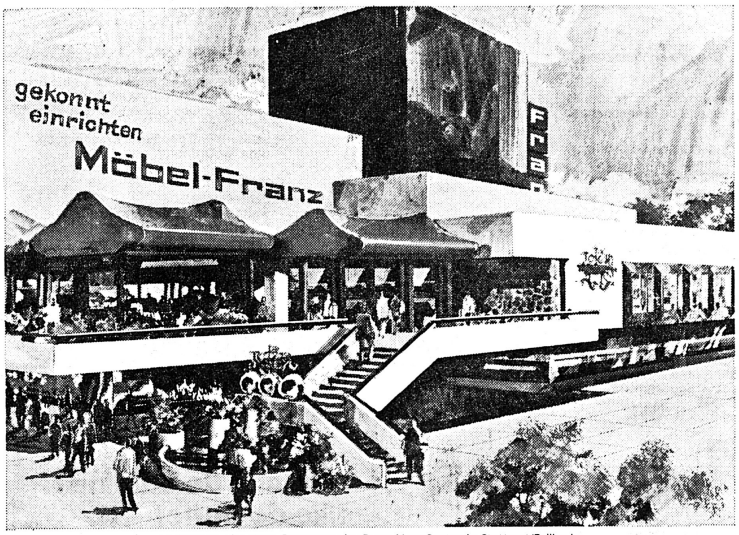
aimant les contacts avec la clientèle.

Bon salaire, ambiance jeune et agréable.
Téléphone (025) 8 43 34

7743

La Toscana gehört zur Möbel-Franz-Gruppe, einem der bedeutendsten Einrichtungsfachunternehmen im Bundesgebiet mit international ausgerichteten Angebotsbereichen und Verkaufshäusern in Frankfurt, Darmstadt, Mannheim, Köln, Münster und in vielen anderen Städten. Insgesamt 15 x in Deutschland.

Ab April 1977 auch im neuen Rems-Murr-Center in Stuttgart/Fellbach.



La Toscana, das neue Restaurant im Rems-Murr-Center in Stuttgart/Fellbach

Gleichzeitig eröffnen wir La Toscana, ein Restaurant der Sonderklasse, mit hohem Niveau, anspruchsvoll, in rustikalem Stil und gediegener Ausstattung, mit viel Atmosphäre.

Wir suchen

erstklassigen Küchenchef

Eine Position, die wir uns etwas kosten lassen. Kenntnisse in der italienischen und französischen Küche setzen wir ebenso voraus wie Beherrschung der modernen, kalorienarmen Küche.

Weiter suchen wir

Saucier
Kochcommis
Entremetier
Patissier
Kaltmamsell
Italiener für Pizza- und Grillstation

Für den Servicebereich suchen wir

Chef de Services
Chef de rang
Serviererinnen
Commis de rang
Büffetkräfte
Dame für die Snack-Bar

Was bieten wir Ihnen? Entfaltungs- und Aufstiegsmöglichkeiten, hervorragendes Arbeitsklima, überdurchschnittlich gute Verdienstchancen und die Sicherheit und Kraft eines marktführenden, erfolgreichen Unternehmens. Übrigens, das erste Restaurant dieser Art – in unserem Stammhaus Haiger – läuft mit großem Erfolg. Für jeden von uns.

Interessiert? Dann schreiben Sie uns. Fügen Sie Ihrer Bewerbung, deren vertrauliche Behandlung selbstverständlich ist, einen tabellarischen Lebenslauf, Lichtbild und Zeugniskopien bei.
Über alles weitere möchten wir uns gerne persönlich mit Ihnen unterhalten.
Ihr Gesprächspartner: Unser Geschäftsführer, Herr Heß.

La Toscana

La Toscana Gastronomie-Betriebe GmbH, 6342 Haiger, Bundesstraße 277, Telefon (02773) 3838

B 127674

Gasthof zum Goldenen Sternen

Suchen Sie einen neuen, verantwortungsvollen Posten als

Küchenchef (min. 30-35jährig)

in junger, dynamischer Brigade. Senden Sie uns Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Wir erwarten:
Erfahrung in gepflegtem A-la-carte- und Bankettservice. Kalkulationssicher, renditenbewusst, disziplinierte Führung der Brigade.

Wir bieten:
geregelte Arbeits- und Freizeit, gutes Arbeitsklima.

M. de Francisco-Kocher, St.-Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel. 7711

Im Auftrage eines unserer Kunden (Raum Ostschweiz) suchen wir einen

Fachmann des Rechnungswesens

mit Branchenkenntnissen Gastgewerbe/Hotellerie.

Es handelt sich um eine verantwortungsvolle Stabsstelle mit Schwerpunkt «Controlling». Diese Position wird direkt der Geschäftsleitung unterstellt.

Die Voraussetzungen sind:
- KV-Abschluss und mehrere Jahre Praxis im Rechnungswesen oder HWV-Absolvent,
- Durchschlagskraft und Führungsqualitäten.

Die Stelle ist entwicklungsfähig und bietet einem jungen Fachmann Gelegenheit, sich in die modernen Management-Methoden des Gastgewerbes einzuarbeiten.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Direktion Treuhandstelle des Schweizer Hotelier-Vereins AG, Habsburgstrasse 9, 8037 Zürich. 7705

Für unser bekanntes Hotel und Speiserestaurant direkt am Thunersee

suchen wir für lange Sommersaison ab 1. Februar 1977 bis zirka 15. November 1977 oder nach Übereinkunft

Barmaid
(für Tenne Disco-Dancing ab 22. Januar 1977)

Restaurationstöchter
Saucier
(Stellvertreter des Chefs)
Entremetier
Küchenburschen/Hausburschen
Zimmermädchen/Hausmädchen
Buffettöchter

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsklima und Unterkunft im Hause.
Wir erwarten gerne Ihre Anfrage oder Bewerbung.

Familie Habegger jun.
Strandhotel – Restaurant Seeblick
3705 Faulensee
Telefon (033) 54 23 21 7702

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, Herr B. Krippendorf, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern. 7639

Gesucht freundliche(r), fachkundige(r)

Kellner oder Serviertochter

für sofort oder nach Übereinkunft in gutgehendes Hotel und Passantenrestaurant. Geregelte Freizeit, guter Lohn, Zimmer im Hause.

Hotel und Restaurant Central, Falknerstrasse 3, 4051 Basel, Tel. (061) 25 44 48 (Hartmann). 7747

Gesucht per 1. Januar 1977 oder nach Vereinbarung im Speiseservice versierte und flinke

Serviertochter

Guter Verdienst, Samstag frei.

Interessentinnen melden sich bitte bei:

Fam. Knüsel-Zgraggen
Rest. Kollermühle, 6300 Zug
Telefon (042) 21 00 60 P 25-12561

Gesucht nach Übereinkunft netter

Kellner

flambier- und tranchierkundig.
Salär bis 15 % vom Service oder Garantielohn.

Offerten an H. Wohler,
Hotel Atlantis
Mittelstrasse 10, 2502 Biel
Telefon (032) 42 44 11 ASSA 80-49

Für unseren **Hazyland Night-Club** suchen wir für sofort einen

Kellner

Wenn Sie Interesse haben rufen Sie uns bitte an.

Herr W. Diel, Kongresshaus Zürich
Gotthardstrasse 5, 8002 Zürich
Telefon (01) 36 66 88

7783

Hotel-Restaurant
Kreuz 2076 Gals
✆ 032 832231

Spezialitäten-Restaurant
La Ferme

Unser langjähriger Küchenchef übernimmt auf Mitte Februar 1977 einen eigenen Betrieb. Auf diesen Zeitpunkt suchen wir einen jungen, initiativen, fachtüchtigen

Koch

in Jahresstelle.

Anforderungen:

- Freude am Beruf
- Fähigkeit Lehrlinge auszubilden
- Fähigkeit eine kleine Brigade zu führen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Peter Schwab
Hotel-Restaurant Kreuz
2076 Gals b. Neuenburg
Telefon (032) 83 22 31

7782

Hotel Riederfurka
Riederalp/Wallis

Für die Wintersaison suchen wir noch jüngere, freundliche

Serviertöchter

(evtl. Anfängerinnen)

Kost und Logis im Hause. Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an
Familie F. Marin
3981 Riederalp
Telefon (028) 5 38 38

7780

Hotel Touring, Bern

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

Sekretärin

für Korrespondenz in D, F, E und allgemeine Büroarbeiten.
Guter Lohn sowie geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Ihr Anruf freut uns
Telefon (031) 45 86 66

7779

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Wir führen den Wirtschaftsbetrieb eines Bildungszentrums für Erwachsene, das in einer stimmungsvollen, vollständig umgebauten Probstei untergebracht ist. Zur Entlastung der Betriebsleiterin in allen praktischen und administrativen Belangen suchen wir auf Mitte Januar 1977 oder nach Vereinbarung selbständige

Assistentin

Wir wünschen uns eine Mitarbeiterin mit abgeschlossener gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Ausbildung, einiger Praxis, Menschenkenntnis und Organisationstalent.

Wir bieten zeitgemässes Gehalt, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, vorzügliche Sozialleistungen und sorgfältige Einführung in das Aufgabengebiet.

Wir freuen uns, Ihnen Näheres über diesen vielseitigen Posten zu erzählen:

SV-SERVICE Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, Postfach 124
8032 Zürich, Tel. (01) 32 84 24, intern 51
Frl. H. Mattenberger

P 44–855

Wir suchen für Wintersaison tüchtige

Serviertochter

Offerten an
Familie Kernen
Hotel Bahnhof
3778 Schönried bei Gstaad
Telefon (030) 4 42 42

7774

Gasthof
Zum Goldenen Sternen
Basel

Auf Ende Jahr suchen wir für unseren regen Betrieb initiativen, speditiven und renditebewussten

Sous-chef

Es wollen sich nur Interessenten mit Erfahrung im A-la-carte- und Bankettservice melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnanspruch sind erbeten an

M. de Francisco
St. Alban, Rheinweg 70

7785

Hotel Rosatsch
7504 Pontresina

Familie H. & H. P. Albrecht
Telefon (082) 6 63 51

Für kommende Wintersaison ist noch folgende Stelle offen:

Restaurationstochter

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Telefon (082) 6 63 51
oder Ihre schriftliche Bewerbung.

7772

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

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

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter
Commis de rang
Commis de cuisine
Patissier
Hilfspersonal

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, 2 Tage frei pro 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.

7728

Hôtel Grand-Pré
Genève

premier rang garni – 100 chambres

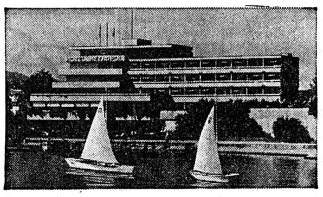
cherche une

assistante de direction (gouvernante générale)

Veuillez adresser votre offre avec curriculum vitae, photo, références et prétention de salaire à:

E. Graf, directeur
35, rue du Grand-Pré
1211 Genève 16

7724



Das Erstklasshaus am Bodensee sucht für Wiedereröffnung am 15. Januar 1977 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle oder für lange Sommersaison:

Büro (ab 1.4.)	**Empfangssekretärin** (korrespondenz- und sprachenkundig)
Warenausgabe und Restaurantkasse	**Hotelfachassistentin**
Economat und Etage	**Hotelfachassistentin**
Küche	**Sous-chef/Saucier** **Entremetier** **Garde-manger** **Commis de cuisine**
Rôtisserie	**Restaurationskellner** **Restaurationstochter** (mit Berufslehre oder längerer Praxis)
Etage	**Zimmermädchen**

Offerten mit Bild und Ausweisen über bisherige Tätigkeit erbeten an Charles Delway, Dir.

7723

HOTEL METROPOL ARBON
am Bodensee Tel. 071/46 35 35

Für unser modernes 100-Betten-Hotel und sein angeschlossenes, charmantes Restaurant-Bar-Dancing «Provençal» suchen wir eine tüchtige

Hotelfachassistentin

für einen sehr vielseitigen Einsatz (Betreuung der Haus- und Etagendienste/Mithilfe in der Réception, in der Administration und im Gäste-Empfang).
Sprachkenntnisse und flüssiges Schreibmaschinenschreiben erwünscht.
Fortschrittliche Arbeitbedingungen. Stellenantritt nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen.

ALEXANDER
HOTEL ALEXANDER
bei der MUBA
Riehenring 85
4058 Basel
Tel. (061) 26 70 00
z. H. von Herrn Camillo

7725

Gesucht nach Zermatt für lange Wintersaison ab sofort:

Saaltochter
Restaurations-Kellner

(oder Kellnerin)

Barmaid

(wird angelernt)

Bitte telefonisch melden:

Hotel Christiania
3920 Zermatt
Telefon (028) 7 77 79

7776

Cherchons

serveur ou serveuse

Le Chamois
1865 Les Diablerets
Tél. (025) 6 41 71

7708

Hôtel à Montana-Crans engage

cuisinier seul

Entrée à convenir, place stable.

Tél. (027) 41 13 34

7700

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

ARENA BAR

Wir suchen per 3. Januar 1977 oder nach Übereinkunft eine junge, attraktive

Barmaid evtl. Anfängerin

Offerten an
W. Gerber
Arena Bar, Interlaken
Telefon (036) 22 64 81

7773

Zielgruppe
Grossverbraucher:
Hotel-Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.;

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3011 Bern
Monbijoustrasse 31
Telefon (031) 25 72 22

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt.

Hotel du Lac
3800 Interlaken

sucht per anfangs Januar 1977

Anfangssekretärin

per 15. Dezember 1976

Chef de partie (Saucier)

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an:
P. Hofmann, Prop.

7753

SPEISERESTAURANT
RÄTUSHOF — CHUR

Bahnhofstrasse 14

Gesucht per 15. Dezember 1976 oder 1. Januar 1977

Serviertochter

für Restaurationsservice

Koch

in kleinere Brigade

Geregelte Arbeitszeit, hohe Löhne, Kost und Logis im Hause;

sowie per 15. Dezember

Tochter oder Frau

für Lingerie und Zimmer.
Eventuell auch halbtags. Samstag und Sonntag frei. Angenehmes Arbeitsklima. Hoher Lohn.

Anfragen sind zu richten an:
P. R. Brasser-Kündig, Telefon (081) 22 39 55
P 13–1380

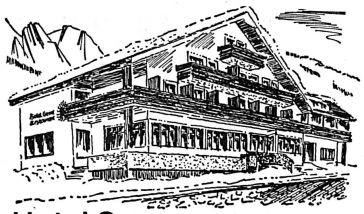
Hotel Sternen
7013 Domat-Ems

Gesucht für die Wintersaison

1 Chef de service

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Telefon (081) 36 11 65

7756



Hotel Sonne
Restaurant, Rôtisserie
9658 Wildhaus

Telefon (074) 5 23 33

Gesucht eine

Restaurationstochter

und eine

Buffettochter

Daselbst suchen wir junge

Töchter

die Freude haben in unserem modernen Hotel ein **Anlernjahr** zu absolvieren, um in allen Sparten der Hotellerie eingeführt zu werden.

Offerten an die Direktion. 7755

Erfahrene

Sekretärin

deutsch- und französischsprechend, mit Englischkenntnissen, findet in unserem Sportgeschäft

Interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Posten.

Aufgabenbereich: Korrespondenz, Buch- und Kassaführung.

Wir suchen ebenfalls eine tüchtige

Verkäuferin

für den Sektor Sport-Textilien.
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Nähere Auskunft erteilt gerne:
Mattig-Sport, 3981 Bettmeralp
Telefon (028) 5 33 01 MA 53898

Davos

Wegen Pensionierung unseres langjährigen Mitarbeiters suchen wir auf den 1. April 1977 einen tüchtigen, wenn möglich diplomierten

Küchenchef

Dank seiner beruflichen Erfahrung muss er in der Lage sein, einem gut eingespielten Küchenbetrieb kompetent vorzustehen. Einem qualifizierten Fachmann bieten wir eine gut bezahlte, interessante und geregelte Arbeit.

Offerten mit Referenzen sind zu richten an:

Verwaltung der Zürcher Hochgebirgsklinik
7272 Clavadel
Telefon (083) 3 52 24 OFA 132.141.794

WALLIS
Hotel Touring
3904 Naters

sucht für die Wintersaison noch eine

Serviertochter

Schichtbetrieb, geregelte Arbeits- und Freizeit, sowie eventuell eine

Buffettochter

Telefon (028) 3 14 05
Familie Imhof-Imhof

P 36–012560

Gesucht in gepflegtes Hotel-Restaurant

Kellner

(hoher Verdienst zugesichert)

Koch
Lingeriemädchen
Officebursche

Eintritt sofort.
Hotel Adler, 3280 Murten
Telefon (037) 71 21 34 7768

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Druckerei des «Bund» F. Pochon-Jent AG Effingerstrasse 1 3001 Bern Telefon 031/25 66 55

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Restaurant Français
Teneriffa

Neuerstelltes, luxuriös und stilvoll eingerichtetes Restaurant mit überdachter Terrasse direkt am Botanischen Garten in Puerto de la Cruz.
(Sitzplätze: Restaurant 36, Terrasse 40.)
Modernste Kücheneinrichtung.
Elegante Cocktailbar.

Gesucht wird ein versiertes

Pächter-Ehepaar

welches den hohen Ansprüchen dieses Restaurants gerecht wird, bevorzugt mit internationaler Erfahrung und Sprachkenntnissen.

Benötigte Garantiesumme sFr. 50 000.–.
Monatliche Pacht sFr. 3600.–.

Angebote mit entsprechenden Referenzen und Fotos bitte unter Chiffre 7759 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für sofort tüchtigen

Küchenchef/Alleinkoch

in Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Hotel Kurhaus Rietbad
9650 Nesslau
Telefon (074) 4 12 22

7767

Wir suchen in unser Erstklasshotel im Herzen der Stadt Bern, per sofort oder nach Übereinkunft, eine

Réceptionistin

Wir erwarten von Ihnen viel Selbständigkeit, sehr gute Kenntnisse in Englisch und Französisch sowie freundliches Auftreten.

Neben einer sehr abwechslungsreichen Tätigkeit bieten wir Ihnen ein gutes Salär und die Fünftagewoche.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

D. Cosandier
Hotel Bären
Schauplatzgasse 4
3011 Bern

7766

Gesucht

1 Hotel-Ehepaar

für auf lange Sicht. Er Koch, Sie Gerantin, um ein kleineres Hotel zu führen, von 35–40 Betten. Das Hotel ist in einem grossen und schönen **Sommer- und Winterkurort im Wallis.**
Das Ehepaar kann auch Kinder haben, eine 3½-Zimmer-Wohnung steht ihnen das ganze Jahr zur Verfügung. Älteren Kindern ist auch Gelegenheit geboten, als Angestellte mitzuarbeiten.
Pensionskasse wird allen zugesichert.
Eine sehr interessante, leichte und selbständige Aufgabe.

Interessierte Fachleute melden sich unter Chiffre P. 910073-07 an Publicitas AG, 3900 Brig.

Mr. Pickwick

Terreaux 7, 2000 Neuchâtel

Englischer Pub

sucht

Koch

welcher selbständig arbeiten kann. Sehr gut ausgestattete Küche. Direkter Kontakt mit der Kundschaft. Guter Lohn.
Samstagnachmittag und sonntags frei.
Schreiben oder telefonieren.
Tel. (038) 25 85 88, Herrn Tea
P 28-1

FÜR SCHWEIZER naheliegend! SCHWEIZER FERIEN

Drucksachen Drucksachen Drucksachen Drucksachen

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

Ein Anruf,
Telefon (031) 25 66 55,
genügt.

Prospekt-werbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1, 3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

Mancher Hotelier kennt seine geheimen Kostenfresser nicht. Wir werden sie finden.

Vielleicht gibt es in Ihrem Betrieb ein technisches oder ein organisatorisches Problem, welches Ihnen Monat für Monat hohe Unkosten verursacht. Mag sein, Ihre Personaleinsatz-Planung hat einen Haken. Oder Ihre Betriebseinrichtungen lassen keinen rationellen Ablauf zu. Oder ein anderer Punkt stört den Betriebserfolg. Mit einer kleinen Umplanung und mit minimalen Investitionen sind oft tausende von Franken zu sparen. Unsere Spezialisten untersuchen Ihren Betrieb auf Herz und Nieren. Profitieren Sie von unserer 15-jährigen Erfahrung und rufen Sie uns an, damit Sie die geheimen Kostenfresser so rasch als möglich entlarven.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Telefon
031 25 72 22

Unsere Spezialisten sind auf Ihrer Seite!

Für unseren Betrieb in Uster suchen wir per anfangs 1977 einen tüchtigen

Betriebsassistenten

für den Bereich Dancing/Bar/Night Club mit Fähigkeitsausweis A.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Reber Organisationen, Zürichstrasse 7, 8610 Uster, Telefon (01) 79 70 40. 7744

Allod, Restaurant – Bar – Dancing
Lenzerheide

sucht für lange Wintersaison versierten

Bar-Commis

Offerten an Herrn Theo Roth, Telefon (081) 34 22 20.

7745

Grand Hôtel
Suisse-Majestic
Montreux

cherche

gouvernante générale

possédant plusieurs années d'expérience. Place à l'année, caisse de retraite, entrée en service à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae à la direction.

7751

Bistro du Théâtre
Luzern

Für unser neues Restaurant mit französischer Küche in zentraler Lage suchen wir per 1. Januar 1977 oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Wir bieten: guten Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Bitte rufen Sie uns an!
Telefon (041) 23 12 74 (Herrn Stübinger verlangen). 148

Wir suchen in unsere kleine Brigade tüchtigen

Jungkoch

Anfragen erbeten an Georges Amstutz, Hotel Schwanen, 9500 Wil, Tel. (073) 22 01 55.

7739

Hôtel Excelsior
34, rue Rousseau, 1211 Genève 1

Hôtel d'Allèves
Restaurant Le Mazot
Passage Kleberg

cherchent

commis de cuisine

(cuisinière)

Prière téléphoner au no (022) 32 15 30.

7741

Bekanntes Speise-Restaurant direkt am Thunersee

sucht über die Festtage gewandte

Aushilfs-Restaurationstochter

Zudem suchen wir auf 1. März 1977 tüchtige, servicekundige

Restaurationstochter

in Jahres- oder Saisonstelle.
Wir bieten eine gute Verdienstmöglichkeit und wissen ein gutes Arbeitsklima zu schätzen.

Nähere Auskunft erteilt gerne:

Familie Hans Fuhrer-Hofstetter
Hotel Restaurant Seerose
3705 Faulensee-Spiez
Telefon (033) 54 10 25

7511

ENGLAND

The Keswick Hotel
Keswick, Cumbria

sucht für die Saison 14. März bis 31. Oktober 1977

Saucier
Entremetier
Tournant
Housekeeper
2 Chefs de rang
3 Commis de rang
2 Saaltöchter

Interview Ende Dezember in Zürich möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

P. H. Brockmann, Direktor
The Keswick Hotel, Keswick
Cumbria, England

7762

HOTEL RÖMERTOR SALES RESTAURANT

Ein aufstrebendes und erfolgreich geführtes Unternehmen des Gastgewerbes!

Aus unserer jungen Mitarbeiterkette ist kürzlich ein Glied ausgeschieden. Aus diesem Grunde ist ab sofort oder nach Übereinkunft der Posten eines

Commis de cuisine

neu zu besetzen.

Haben Sie Lust, in einem Team, welches für seinen Prinzipal durchs Feuer geht, mitzuwirken? Wenn Sie ein junger Berufsmann mit Anpassungsvermögen sind und beste fachliche Voraussetzungen mitbringen, dann zögern Sie nicht, Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen und Referenzen an unseren Küchenchef, Herrn W. Jüngling, einzureichen.

HOTEL-RESTAURANT RÖMERTOR
Y. und T. Mei-Vetsch, Inh.
Guggenbühlstrasse 6
8404 Winterthur 7727

---

basel

Erstklassiges Passantenhotel sucht per anfangs Februar 1977 oder nach Übereinkunft fachkundige, sprachgewandte und pflichtbewusste Schweizerin als

Réceptions-sekretärin

in Jahresstelle.
Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion. 7769

hotel Drachen garni

Aeschenvorstadt 24 Telefon 061 23 90 90

Gesucht tüchtiger

Alleinkoch oder -köchin

in gutgehendes Speiserestaurant. Sehr gute Entlöhnung wird zugesichert. Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten an Fam. Schönenberger, Hotel und Metzgerei zum Ochsen, 9500 Wil, Tel. (073) 22 02 99.
OFA 151.271.413

Unser neueröffnetes Restaurant erfreut sich immer mehr grösster Beliebtheit. Per sofort suchen wir deshalb mehr Mitarbeiter. Gute Mitarbeiter!

Junger, dynamischer und gut ausgebildeter Koch als

Küchenchef-Stellvertreter

(Arbeitszeit: Dienstag–Sonntag 17.30–01.00 Uhr)

Junger, flinker und fleissiger

Office-/ Küchenbursche

(Arbeitszeit: Montag–Samstag 05.30–15.00 Uhr oder Montag–Samstag 17.30 bis 03.00 Uhr)

Senden Sie uns Ihre Kurzofferte. Für erste Auskünfte stehen wir Ihnen auch gerne telefonisch zur Verfügung.

PROVENÇAL

Hotel Alexander
Riehenring 85, Basel
(bei der MUBA)
Direktion:
Camillo (J. Musfeld)
Tel. (061) 26 70 00

P 03–2628

Arosa

Wir suchen per sofort freundliche und tüchtige

Serviertochter

für Wintersaison.

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

7738

Gesucht nach

Saas Fee

für sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter
Saaltochter
Buffetmädchen
Mädchen für Lingerie

Offerten sind zu richten an:
Hotel Mischabel, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 81 18

7752

Restaurant Les Planets
1451 Les Rasses

cherche pour la saison d'hiver

serveuses
cuisinier seul

Entrée immédiate.

Téléphone (024) 61 13 56

7742

Hotel
Château Gütsch
Luzern

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang

(à-la-carte-kundig)

Chef de partie
Nachtportier

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit B-Ausweis berücksichtigt werden.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen erwarten wir gerne.

Direktion Hotel Château Gütsch, Luzern, Telefon (041) 23 38 83.

7729

Zielgruppe

Grossverbraucher

Hotel-Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.;

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3011 Bern
Monbijoustrasse 31
Telefon (031) 25 72 22

Inserieren bringt Erfolg

Stellengesuche
Demandes d'emploi

Wiener **Alleinunterhalter**

Erstkl. Bar- wie Unterhaltungs-PIANIST, Sänger, intern. Repertoire wie Referenzen, viel in der Schweiz, ab 1. 1. 77 dort besetzt, wäre per Zufall FREI über Weihnachten bis Silvester.

Offerten unter Chiffre 7763 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

---

1 Stunde

die schönsten und bekanntesten Melodien auf 4-Spur-Kassette.

Bar-Music

«live» gespielt vom Barpianisten Willi Brameshuber in den Bars des Hotel des Bergues, Genf, Bellevue Bern, Europe Davos, Olivella Morcote und Hilton Zürich. Bestens geeignet für Hotelhallen, Restaurants, Bars und Tea-Rooms.

Fr. 18.– + Porto bei Belmondo-Produktion Postfach, 8040 Zürich. 7778

Junger Schweizer Küchenchef mit grosser Erfahrung im A-la-carte- und Bankett-Service sucht auf 1. Januar oder Übereinkunft Stelle als

Küchenchef

Bern und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 7775 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi

24jährige Tochter sucht Stelle als

Chef de service oder Leiterin in Café oder Restaurant

Raum Zürich/Zug/Luzern bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 7749 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gouvernante sucht selbständige, verantwortungsvolle Stelle als

Alleingouvernante/Aide du patron oder Gerantin

Gute Ausbildung im Hotelfach und Fähigkeitsausweis A vorhanden.

Offerten unter Chiffre 7748 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

36jähriger italienischer Koch mit internationalen Kochkenntnissen, Niederlassungsbewilligung, sucht Stelle für Wintersaison oder ganzjährig als

Küchenchef

in kleiner Brigade oder

Alleinkoch

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4430 an die Expedition der Engadiner Post, 7500 St. Moritz.

Secrétaire, réceptionniste, nationalité italienne, bonne présentation, expérience d'hôtel, parlant et écrivant français et anglais, excellentes références, cherche

place en Suisse

à l'année de préférence ou saison.

Libre de suite.
Tél. (091) 52 22 75 le soir ou écrire.
Casella postale 21,
6964 Davesco/TI.

P 24–312955

Junge, gelernte

Kinderbetreuerin

sucht Saisonstelle auf 1. Februar 1977 oder nach Übereinkunft.
Offerten bitte an Rosina Meyer, Tel. (033) 22 28 79.

7736

Schweizer, 25 (D, F, E, I), in ungekündigter Stellung als Kellner und Stellvertreter des Betriebsleiters, sucht neuen Wirkungskreis als

Aide du patron/ Betriebsassistent

in mittleren Betrieb. Ich besitze gute Fachkenntnisse, ein grosses Allgemeinwissen und beste Umgangsformen.

Wenn Sie einen loyalen und integren Mitarbeiter suchen, schreiben Sie mir doch bitte unter Chiffre 7735 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich bin 15jährig und es wäre mein grosser Wunsch, im Frühling 1977 eine

kaufm. Lehrstelle

anzutreten.
Meine persönlichen Daten: Sekundarschule, Berufseignung abgeklärt.
Darf ich Ihren Brief oder Ihren Anruf erwarten?
Beat Schertenleib, Libellenweg 16, 3250 Lyss, Telefon (032) 84 13 91, Frau Schertenleib verlangen.

7734

Junges Paar sucht Stelle, wenn möglich im Welschland, zum Verbessern der F-Kenntnisse. Mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe.

Er: Kellner, Koch, Buffet

Sie: Service

(Saisonbewilligung vorhanden im Kanton Bern)

Offerten unter Chiffre 7740 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de service/Oberkellner

sucht auf Frühjahr 1976 verantwortungsvolle Tätigkeit. Bevorzugt Stadt Zürich. 34 Jahre, Mittlere Reife, Handelsdiplom KLZ, E, F, I, E. Abgeschlossene Kellnerlehre, 17 Jahre Berufserfahrung, gute Referenzen.
Kontaktnahme über Chiffre 7685 der Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 39 Jahre alt, Sprachen F, I, D, E, S, internationale Erfahrung, Fähigkeitsausweis A vorhanden, sucht Stelle als

Chef de bar

oder

Chef de service

per sofort oder nach Übereinkunft.
Offerten unter Chiffre 90–60178 an Schweizer Annoncen PF, 8024 Zürich,
oder Telefon (01) 810 09 10 abends 18–22 Uhr.

Ich möchte meiner Karriere einen neuen Aufschwung geben und suche deshalb eine leitende Position im

Hotel-Management

Meine Kenntnisse und Erfahrungen umfassen folgende Gebiete: Administration, Personalführung, Food and Beverage, Réception, Organisation, auf welchen ich jeweils eine Kaderposition bekleidete.
Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift, Spanisch in Wort.
Mein Ziel: eine verantwortungsvolle Stelle.
Gerne würde ich Sie treffen, um Einzelheiten zu besprechen.
Offerten unter Chiffre 7694 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Assistant de direction

5 langues, actif, esprit d'initiative, très bonne expérience questions administratives, organisation, Food and Beverage, personnel, gestion, bon contact humain et public-relation (patente).
Cherche **poste à responsabilités.**

Bonnes références.

Ecrire sous chiffre 7695 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Schweizer, 26jährig, sucht Stelle als

Aide du patron oder Betriebsassistent

Kochlehre mit Praxis, Kellner, Chef de service, Handelsschule, Auslandaufenthalte, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Fähigkeitsausweis A.

Göldi Manfred
Bahnhofbuffet
7015 Reichenau
Telefon (081) 37 11 75

7707

Hoteliersтochter

38, 4sprachig, sucht interessante Stelle in kleinem bis mittlerem Betrieb.

Kanton Zürich bevorzugt.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 7693 an 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 308685 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Wirt

43 J., mit internationaler Erfahrung, sucht per sofort

Restaurant

(mit Bar erwünscht)
in Pacht oder Miete.

Telefonische Offerten:
(01) 46 52 28.

P 19–300181

25jähriger Schweizer, zurück von 2jährigem Südafrika-Aufenthalt, tätig als Food- + Beverage-Manager bei internat. Hotelkette, sucht

Kaderstelle

in der Schweiz. Muttersprache Deutsch, fliessend Englisch und Französisch, Kenntnisse in Italienisch. Kochlehre, Hotelfachschule.

Offerten unter Chiffre 7605 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutscher

Top-Manager

33, sucht Stellung in Geschäftsführung oder Direktion für Saison- oder Ganzjahresbetrieb.
Führung in allen Sparten der Gastronomie und Werbung. E, F, I-Kenntnisse.

Zuschriften oder Anfragen an

Helmut Hoydem
D-75 Karlsruhe
Bachstrasse 57
Tel. 0049/721/55 68 37

7719

Gesucht aus Überzeugung gute

Kochlehrstelle

von aufgeschlossenem, im Gastbetrieb aufgewachsenem Sohn (mit Sekundarschule und Welschland).

Offerten erbeten an
M. Baumann
Tel. (01) 821 51 05
OFA 151.238.063

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'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel-fachmann

sucht Stelle auf sofort. Platz Zürich und Umgebung

Sprachen: D, E, F, I
Hotelfachschule Lausanne. Wirtepatent.

Offerten unter Chiffre 7718 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche Stelle als

Köchin

In Spital oder Heim in der französischen Schweiz.
Offerten an
C. Angliker, Vorderdorf Nr. 58, 5242 Birr.

7733

Suche Stelle als

Commis saucier

evtl. als Koch.

Saison- oder Jahresstelle in gutgeführten Betrieb.
Zeugnisse vorhanden.

Offerten unter Chiffre 7715 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernte Köchin mit Handelsschule sucht Stelle als

Aide du patron

auf 1. März 1977.
Sprachen: D, F, E.
Offerten unter Chiffre 7737 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verkaufen

(evtl. zu verpachten)

Restaurant – Bar – Dancing

im Raume Innerschweiz.

Die Liegenschaft wurde innen und aussen teilweise renoviert und bietet einem strebsamen Wirtepaar eine zukunftssichere Existenz.

Restaurant/Discothek	ca. 95 Plätze
Bar	30 Plätze
Saal	110 Plätze
Kegelbahn	15 Plätze

Wirtewohnung und fünf Gästezimmer

Verkaufspreis Fr. 475 000.– inkl. Inventar
(Vers. Schatzung 645 000.–)
Nötiges Eigenkapital ca. 165 000.–

Interessenten melden sich bitte mit Angabe der Tel.-Nr. unter Chiffre S 25-20059 an Publicitas, Schwyz, Bahnhofstrasse, 6430 Schwyz.

Zu verkaufen im Bereiche von zwei bekannten Bergbahnen ein

Hotel-Restaurant mit Bar-Dancing

Sehr schöner, guter und gediegener Betrieb mit neuzeitlichen Räumlichkeiten. Baujahr 1967.

Es sind vorhanden:
Restauration mit Grill-room zirka 140 Plätze, Bar-Dancing zirka 220 Plätze, Sonnenterrasse zirka 60 Plätze, zirka 30 Hotelbetten, prakt. alle Zimmer mit Einbaudusche, dopp. Kegelbahnanlage, Parkplatz für zirka 60 PW, 5-Zimmer-Wohnung und Angestelltenzimmer, ausserord. günstiger Kaufpreis mit günstiger Finanzierungsmöglichkeit.

Offerten unter Chiffre 33–920171 an Publicitas, 8000 Zürich.

Zu verkaufen, evtl. zu vermieten

Hotel/Restaurant/Bar

(2. Kategorie mit 40 Betten)
7 km von Lugano, Tourismuszone, ruhig, Garten und Parkplätze.

Interessenten schreiben unter Chiffre 85–7500 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 6901 Lugano.

Cherchez-vous l'hôtel idéal?

A remettre bonne affaire dans une ville importante sur les rives du Léman

hôtel-restaurant moderne

Long bail, mobilier et matériel en parfait état, reprise intéressante.

Faire offre sous chiffre 7758 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Von Familienunternehmen zu kaufen gesucht

Hotel, in Stadt oder Kurort

Anzahlung bis zu Fr. 1 000 000.– möglich.

Es kommen nur Objekte in Frage, welche einen vernünftigen Umsatz in Relation zum Verkaufspreis aufweisen können.

Privatkontakt direkt unter Chiffre 7757 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Restaurant in Wien

Einmalige Gelegenheit der Errichtung eines repräsentativen, ersten Schweizer Restaurants in Wien; optimale Lage in der Kärntnerstrasse mit Blick auf Stephansdom, 270 m² Nutzfläche, Mezzanin.

Zuschriften unter Chiffre 7761 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

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

● Einmal etwas ganz Besonderes! ●

Einer der schönsten Kurorte ist Timmendorfer Strand/ Ostsee.
Zu verpachten ist ein erstkl. Hotel-Restaurant u. Café, dir. am Meer, ganzjähriger Betrieb, ca. 90 Betten, 125 Rest.-Pl., gr. Kaffee-Garten, Platz für Tennis-Anlage u. gr. eig. Parkplatz vorhanden.
Nicht nur wir Norddeutschen lieben die Schweizer Gastronomie. Kommen Sie zu uns – wir freuen uns auf Sie und Ihr Können!
Es wird kein Kaufpreis od. Abstand verlangt, lediglich eine günstige Pacht und 3-Monats-Mieten-Kaution.
Schriftliche Anfragen (wir garantieren, dass jede Anfrage ausführlich beantwortet wird) erbeten unter Chiffre P-968-3 an Publicitas GmbH, Bebelallee 149, D-2000 Hamburg 60

Im Zentrum von **Basel,** Nähe Bahnhof, per 1. Januar 1977 zu vermieten

Parterre-Lokalitäten 130 m² mit Sous-sol 70 m²

in modernster Hotelliegenschaft. Geeignet für **Restaurationsbetrieb.** Nettomiete Fr. 3500.– monatlich.

Offerten unter Chiffre 7716 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Tessin

Zu verkaufen

Hotel garni

32 Betten, Nähe Lugano. Ideal für ein Ehepaar. Evtl. auch geeignet für Ferienheim usw.
Offerten unter Chiffre 85–62413 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 6901 Lugano.

Zu kaufen gesucht

Hotel

mit 60 bis 80 Betten, ziemlich viel Umschwung und ruhig gelegen. Mittelgrosses Kapital steht zur Verfügung. Keine Vermittler.

Offerten mit Richtpreis unter Chiffre 7692 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Drucksachen

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

Ein Anruf,
Telefon (031) 25 66 55,
genügt.

Zu verkaufen

1 Flügel Schmidt-Flohr

renoviert, schöner Klang
Günstiger Preis

Telefon (055) 63 24 76

7760

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 Mitgliederrabatt 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 präzis vor. Sie können aber auch die Ausdrücke **«sofort»** oder **«so bald als möglich»** verwenden.

Sofort bedeutet, das Stellenangebot soll noch in der gleichen Woche erscheinen, unter Verlust des Mitgliederrabattes. **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.

Bitte Porto beilegen!

Sie erwarten bestimmt eine Antwort auf Ihre Bewerbung oder zumindest die Unterlagen zurück, nicht wahr? Und die andern rund 30 bis 50 Mitbewerber ebenfalls. Das läppert sich in einem Betrieb zu ganz hübschen Portoauslagen zusammen.

Meinen Sie nicht auch, es wäre höflicher und angemessener, dem Bewerbungsschreiben einen adressierten und frankierten Rückantwort-Umschlag oder einen internationalen Antwort-Gutschein (auf der Post erhältlich) beizulegen?

Anschlagbrett Tableau noir

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Wie führe ich meine Mitarbeiter optimal?

Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen»

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

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

Der nächste Kurs findet statt:

Datum:
28. März bis 1. April 1977

Kursort:
Stella-Hotel, Interlaken

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

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

Dokumentation:
Es wird auf die Praxis bezogene Dokumentation abgegeben.

Methodik:
Seminarform mit aktiver Beteiligung der Kursteilnehmer.

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

Ich interessiere mich für den Kurs 1/77 und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein

Name: _____

Vorname: _____

Geb.: _____

Stellung im Betrieb: _____

Betrieb: _____

Adresse: _____

Einsenden an:

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

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

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

24. Januar 1977

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

115

International Hotel-Management Prohotel AG

organisiert in Zusammenarbeit mit

Cornell University Ithaca, New York

folgende Seminare:

Motivation and Leadership
und
Marketing for Decision Makers

Seminardauer:	je 4 Tage
Seminardaten:	12.–15. Januar 1977 «Motivation and Leadership» 17.–20. Januar 1977 «Marketing Seminar for Decision Makers»
Seminarort:	Hotel Nova-Park, Zürich
Seminarkosten:	pro Seminar, Fr. 1050.– inkl. Unterkunft in Einzelzimmern und Verpflegung während der Seminardauer sowie Seminarunterlagen
Seminarausweis:	alle Teilnehmer erhalten einen Seminarausweis der Cornell University, Ithaca, New York
Seminarsprache:	Englisch
Seminarleiter:	ausschliesslich Lehrkräfte der Cornell University, Ithaca New York Donal A. Dermody (Motivation and Leadership) William H. Kaven (Marketing Seminar for Decision Makers)
Seminarprogramm und Auskünfte:	Interessenten in der Schweiz wenden sich bitte an International Hotel-Management Prohotel AG Postfach 8058 Zürich-Flughafen Tel. 01/810 33 63 Interessenten ausserhalb der Schweiz an ihre nächste Swissair-Vertretung

SWISSAIR Official Carrier

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

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

Kursbeginn: **10. Januar, 7. Februar 1977**
Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37**
8006 Zürich, Tel. 01-474791 (3 Min. v. Hbh.)

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. Wegmuller-Fawer
Les Granges, 1261 Arzier/VD

6938

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung 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
3. 1.–14. 1. 1977
7. 3.–18. 3.
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

Dès janvier 1977

pour répondre à une demande importante

ibo Institut Borlat

offre

parallèlement à ses

cours de gestion supérieure

des

cours professionnels hôteliers

- **cuisine,** un semestre
- **service,** un semestre
- **administration/réception** un semestre

places limitées

Renseignements, inscriptions, prospectus et docomentation

auprès de

IBO S.A. – Institut Borlat
Etablissement mixte

Chemin de Chamblandes 45
1009 Pully/Lausanne (Suisse)

132

Drucksachen

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

Ein Anruf,
Telefon (031) 25 66 55,
genügt.

Die Hotel-Fachschule ist ein guter Weg für Leute, die im Beruf vorwärtskommen wollen

Das ist unbestritten. Wer aber aus irgendwelchen Gründen keine Fachschule besuchen kann, der braucht dennoch nicht auf eine seriöse Weiterbildung zu verzichten.

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen Heimlehrkurs für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

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

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Alter: _____ 1062

Die preisgünstige Vakuum-verpackungsmaschine für das Gastgewerbe.

VC 999 05

- Doppelschweissung (Doppelte Sicherheit).
- Schweissbarkeit ohne Vakuum. (Heissverpacken möglich)
- Kompaktes Tischmodell. Optimale Raumausnützung.
- Ausführung in Chrom-nickelstahl.

Hersteller:
Inauen Maschinen AG
9100 Herisau
Tel. 071 51 33 62

☐ Bitte senden Sie mir Prospekte
☐ Senden Sie mir gratis die Informationsbroschüre «Vakuumverpacken in der Gastronomie».
☐ Senden Sie mir die Mass- und Preisliste der Vakuumbeutel.

Hotel/Rest. _____ HR
Strasse _____
PLZ, Ort _____

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 Hotelier-Verein, Materialdienst, Postfach 2657
3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22
gleiche Adresse: Beratungs- und Dokumentationsdienst

Service de désinfection M + O Henri M. Maire
Déplacements dans toute la Suisse romande sur rendez-vous
Tél. 021/26 24 51 et 81 33 81
Attestation fédérale
Autorisations cantonales
1055 Froideville/Lausanne

TOUTES DESINFECTIONS – RATS – CAFARDS – BLATTES – etc. – DEVALOIRS – CONTAINERS – TRAITEMENTS DU BOIS – TRAVAIL GARANTI! – PRIX MODERES – DEVIS GRATUITS

Conditions avantageuses par abonnement

Spezial-Angebot für Flachduvets

(braucht kein Oberleintuch mehr). Direkt ab Fabrik.

Vertr. für die Schweiz:
J. Feldmann, Möttelistr. 32,
8400 Winterthur,
Tel. (052) 29 71 44.

P 41-26781

Internationales
Privatdetektivbüro

Spezialisiert für Hotel- und Restaurationsangelegenheiten.
Diskrete Überwachungen, Nachforschungen und Beweisbeschaffung.
Tag und Nacht.
Telefon (071) 66 16 95

Bitte ausschneiden und aufbewahren.

7777

RICARD, en plus: LE SERVICE

La nouvelle société Ricard S.A. représente, en exclusivité pour la Suisse, un éventail de marques internationales, toutes leader dans leur marché. Mais **en plus,** Ricard S.A. vous offre une gamme de prestations uniques qui vous sont strictement réservées: **En plus:** la rapidité d'intervention pour satisfaire chacun de vos désirs. **En plus:** la sécurité, celle d'une politique constante prix/qualité/produit; des livraisons à domicile, selon votre convenance; une présence publicitaire et promotionnelle régulière et dynamique auprès du grand public. **En plus,** les avantages de paiements adaptés à vos délais. Ricard, une collaboration totale.

RICARD c'est RICARD - le pastis le plus vendu au monde

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

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

Betrieb
Strasse
PLZ, Ort
Telefon

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

Toilux douche

Toilux-Polyesterdusche, glasfaserverstärkt, mit neuartiger Aussenstruktur und Schutzwasserrand, kann auch mit der Toilux-Metalltüre ausgerüstet werden (mustergeschützt).
Toilux-Metalltüre mit Seitenwänden, selbstschliessend (patentiert).
Toilux-Spiegelschränke aus Reinaluminium mit seitlicher Beleuchtung, x-tausendfach bewährt.

Verlangen Sie ausführliche Dokumentation mit Bezugsquellennachweis. Lieferung ausschliesslich über den Fachhandel.

Toilux-Produkte haben sich seit Jahren auf dem internationalen Markt bewährt. Vom Sanitär-Grosshandel mit dem Prädikat «vorzüglich» bezeichnet.

Toilux-Produkte sind ab Lager lieferbar!

Toilux-Produkte der

Sidler Metallwaren AG
9314 Steinebrunn TG
Telefon (071) 67 33 66

SIDLER

Scana

Ihr vielseitiger Partner für rationelles Einkaufen

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

Verlangen Sie unsere detaillierte Preisliste mit über 3000 Artikeln!

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