

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 50

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 21.06.2025

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



Nr. 50 16. Dezember 1976

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
85. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
85e année

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

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

Imaginer l'avenir

Distribution et Tourisme (II)

Nous avons abordé dans un premier volet (cf. no 46 du 18. 11. 76) les phénomènes constatés dans l'évolution du secteur de la distribution — taille des entreprises, concurrence grandes surfaces/petits commerces indépendants, harmonisation de l'offre pour mieux servir la demande, etc. — en tentant de tirer certains parallèles avec le secteur touristique. L'analyse du développement de ces deux activités commerciales, qui présentent des similitudes troublantes à maints égards, nous incite à penser que les mutations qui se sont produites dans les habitudes de consommation en général vont se répercuter, d'une manière sous-jacente, sur la consommation touristique en particulier. Et que l'évolution constatée dans la distribution va progressivement se manifester dans les entreprises touristiques. Grands magasins et petits commerces, chaînes d'hôtels et entreprises familiales: des produits et des prestations de nature différente bien sûr, mais une même clientèle!

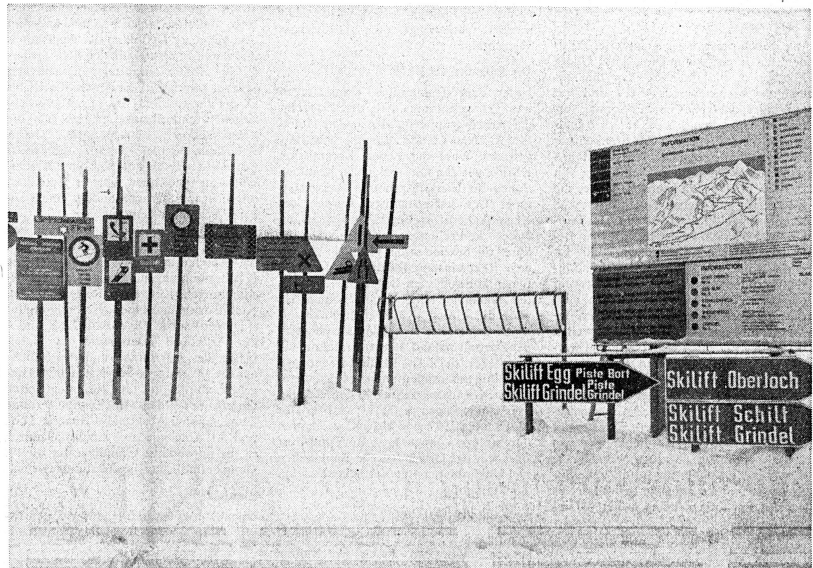
Depuis quelques années, le problème de la concurrence entre les grands hôtels, souvent affiliés à des chaînes intégrées, et les petits établissements traditionnels se pose avec une certaine acuité. Parallèlement, on assiste à l'utilisation de méthodes de gestion, d'exploitation et de promotion nettement plus modernes et plus affinées dans les grandes entreprises. Nous sommes ici en présence d'un problème de dimension qui ne peut pas être résolu — l'industrie et le commerce nous l'ont montré depuis longtemps — au niveau de la seule petite ou moyenne entreprise. A ces problèmes de structure, sont venus s'ajouter de nombreux éléments tels sous la pression d'une demande en très forte expansion, de nouvelles habitudes de voyages et de vacances, le tout créant et attisant une concurrence qui contraint chaque hôtelier à lutter quotidiennement pour maintenir sa clientèle, quand il ne s'agit pas de s'en refaire une. C'est ainsi qu'on assiste à l'implantation d'hôtels à proximité de nouveaux trafics (aéroports, autoroutes, grandes villes, régions de villégiature à l'essor naissant) et à une tendance très marquée vers de plus grosses unités d'exploitation et de vente, obéissant à de nouveaux critères de rationalisation et de rentabilité. Cet impératif, qui consiste à vendre un maximum de lits et souvent à offrir une gamme optimale de services avec un minimum de personnel et de charges, a contraint les grands hôtels et les chaînes à recourir aux techniques de marketing et de management les plus sophistiquées.

Or, s'il est inutile de rappeler ici que la majorité de l'hôtellerie européenne est formée de petites et moyennes entrepri-

ses, que leur survie et leur avenir dépendent de leur bonne gestion et que celle-ci ne saurait, en guise de méthodes, se contenter de réputation, de tradition et d'attentisme, l'application de certains principes, qui ont précisément permis au secteur de la distribution de se développer en quantité et en qualité, s'avère tout simplement impossible dans l'hôtellerie. Pour différentes raisons, fondamentales, rappelées pour mémoire: vente du produit au moment de sa consommation, ce même produit n'étant ni palpable, ni stockable; motivations et facteurs de vente souvent irrrationnels et méconnus; réseau de vente dépendant presque exclusivement d'intermédiaires (agences de voyages, transporteurs); concentration de plusieurs lieux de production en un seul par définition irréalisable, etc. Il n'empêche que, par la loi des grands nombres (et des grands moyens!), certains hôtels de dimension respectable sont parvenus à développer des méthodes de gestion industrielle, ce qui d'ailleurs n'enlève rien à leur ambiance familiale, à leur accueil chaleureux et à la qualité de ce qui doit rester un art ou, plus modestement dit, un artisanat. D'autres établissements, de petite et moyenne importance, y parviennent en substituant à la concentration la collaboration inter-entreprises. Et qu'on ne nous dise pas qu'il s'agit là d'une vue de l'esprit, car les exemples montrent, tant au niveau d'une localité qu'à celui d'une chaîne volontaire, que là où les qualités humaines servent de dénominateur commun, de tels systèmes fonctionnent. Et que les petits hôtels se hissent au niveau de gestion des grands.

Prendre parti pour les uns au détriment des autres serait illusoire et ne contribuerait guère à les aider à progresser. Il faut tenter de parvenir à un équilibre des forces, au niveau de l'implantation déjà, car, sous l'effet du développement des divers types de tourisme, la complémentarité existe. Qu'on le veuille ou non, les grands hôtels sont avant tout destinés à la clientèle d'affaires et de congrès (qui représente 80% du trafic commercial en certains endroits), ainsi qu'aux groupes. D'un autre côté, les petits et moyens établissements, s'ils sont bien adaptés aux exigences du moment, gardent leurs chances intactes auprès d'une clientèle beaucoup plus diversifiée: vacanciers, familles, hommes d'affaires d'un moindre niveau, participants aux séminaires et petits congrès, personnes âgées, etc. De plus, les services seront peut-être plus nombreux dans les grands hôtels, mais ils demeureront plus personnalisés dans les petits! Chaque établissement ou groupe d'établissements doit trouver son créneau du marché le plus adéquat.

Quoi qu'il en soit, il est inutile de vouloir s'opposer à l'évolution et à la liberté de commerce par des méthodes archaïques ou par le défaitisme. Dans la distribution comme dans l'hôtellerie, imaginer l'avenir consiste à s'adapter aux changements d'habitude et de comportement en se faisant aimer pour ses qualités propres. Pas plus que la révolution industrielle n'a tué l'artisan et le supermarché achevé la boutique, les grands hôtels et les chaînes n'aneantiront pas la petite hôtellerie. Si elle ne refuse pas le monde et aime à croire en son espérance de vie. José Seydoux



Des Pistenfahrers Schutz ernst nehmen! Die Schweizerische Kommission für Unfallverhütung auf Skiabfahrten hat kürzlich neue Richtlinien über Anlage und Unterhalt von Skiabfahrten, deren Markierung und Signalisation sowie Verhaltensregeln für Skifahrer aufgestellt. Die Skilifte und Seilbahnen werden zudem den Kampf gegen Pistenrowdies — etwa durch den Entzug des Fahrausweises — verschärft. Man hofft, mit den getroffenen Massnahmen den Erlass eines Skipistengesetzes möglichst lange hinausschieben zu können. (asl)

Belastungsgrenze erreicht!

In der schweizerischen Eidgenossenschaft geht das Spargespenst um — im Bund, in den Kantonen, in den Gemeinden. Da aber in unserem aufgeklärten Jahrhundert kaum noch jemand an Gespenster glaubt, wird auch kaum ernsthaft gespart. Dabei wird immer wieder betont, dass unsere Ausgaben praktisch gesetzlich gebunden seien und nur selten sind Stimmen zu vernehmen, wie diejenige des Direktors der Eidgenössischen Finanzverwaltung, der klipp und klar festhält: «Konkret bedeutet das (Sparen) natürlich, dass Gesetze geändert oder geplante Ausgabenvorhaben reduziert werden, beziehungsweise unterbleiben müssen.»

Mit diesen Worten hat der Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Peter-Andreas Tresch, die ausserordentliche Delegiertenversammlung vom 7. Dezember im Berner Kursaal eröffnet. Wir publizieren im folgenden die Begrüssungsansprache im Wortlaut, befasst sie sich doch mit den brennendsten aktuellen Problemen der Schweizer Hotellerie. Die Zwischentitel stammen von der Redaktion.

Packesel Hotellerie

Zweifelloos braucht die öffentliche Hand neue Finanzquellen, wenn sie alle Aufgaben, die wir ihr in den letzten Jahren — in den fetten Jahren — übertragen haben, einigermassen erfüllen will. Dabei geht man sehr oft den Weg des geringsten Widerstandes: Man sucht neue Finanzquellen vor allem dort, wo bis heute wenig oder keine Jammertöne zu vernehmen waren — scheinbar in der Annahme, wo nicht gejammert werde, herrsche Wohlstand. Ein solches Dorado höchstwillkommen! Fündigkeits muss offenbar auch die Hotellerie sein, geht es ihr doch immer noch recht gut und — das noch weit mehr — dies seit einem Vierteljahrhundert. Und so kommt es nicht von ungefähr, dass zumindest versucht wird, dieser Hotellerie laufend mehr zu überbürden — wie einem geduldrigen Packesel.

Vom Packesel sind landläufig drei Eigenschaften bekannt:

- Er trotzt hoch bepackt, friedlich und zufrieden, weitgehend unbeachtet, geduldig seinem Wege.
- Sein Name wird als geflügeltes Wort mit Unintelligenz, ja sogar mit Dummheit in Verbindung gebracht.
- Er kann störrisch werden.

Mit etwelcher Bitterkeit zieht man Vergleiche zwischen diesem Packesel und der Hotellerie. Der Packesel Hotellerie hat massgeblich mitgeholfen, dass über Jahre hinweg mit schöner Regelmässigkeit jährlich 2 bis 3 Milliarden in den Tenn der schweizerischen Zahlungsbilanz eingefahren werden konnten. Der Dank hierfür bestand aber nicht nur in den Disteln, die man dem Esel als Futter vorsetzte, son-

dern darüber hinaus wurden ihm laufend neue Lasten aufgebürdet.

Tatsachenkatalog

Ich darf wieder einmal folgende Tatsachen in Erinnerung rufen:

- Als einzige Wirtschaftsbranche unseres Landes zahlen wir eine Patenttaxe.
- Wir bezahlen international die höchsten Preise für Agrarprodukte.
- Wir tragen, besonders im Berggebiet, die Hauptlast in Sachen Infrastruktur, Umweltschutz und Raumplanung — dies im Gegensatz zur Parahotellerie, die in fast jeder Beziehung bevorteilt ist.
- Wegen unserer mittel- und kleingewerblichen Struktur und weil wir die Fahne des Individualtourismus zu Recht immer hoch gehalten haben, kommen wir nicht in den Genuss der Exportrisikogarantie, wobei erschwerend ins Gewicht fällt, dass wir unsere Leistungen nicht exportieren können.
- Trotz Rezession und Arbeitslosigkeit leiden wir nach wie vor unter empfindlichem Personalmangel, der noch dadurch verschärft wird, dass die Behörden wegen der Verpolitisierung der Fremdarbeiterfrage in unserem Lande den Mut zu branchenkonformen Lösungen bis heute nicht gefunden haben.
- Dazu kommt die paradoxe Situation, dass einerseits die Forderung an uns gerichtet wird, dafür zu sorgen, dass die Freizeitgesellschaft in ihrer freien Zeit umsortiert und bedient werde — dass wir andererseits aber allergrösste Mühe haben, die notwendigen Mitarbeiter zu finden, welche bereit sind, die Arbeit ausserhalb

(Fortsetzung Seite 2)

Sommaire

- | | |
|--|-----------|
| Warten auf Lugano | 2 |
| Ausserordentliche Delegiertenversammlung des SHV in Bern | |
| Bundesrat ehrt IKA-Team | 2 |
| Magistraler Lob für die siegreiche Kochmannschaft | |
| Vor einem Ägypten-Boom? | 3 |
| Schlussbericht von der Swiss Expo | |
| Interview | 3 |
| M. R. A. Hintermann:
Wagons-Lits/Cook a 100 ans | |
| Assemblée extraordinaire SSH | 4 |
| L'année prochaine à Lugano... | |
| Région du Léman | 5 |
| Nouvelle région, nouveau président | |
| Davos: Neuer Sonnenstern leuchtet | 7 |
| Sunstar-Park auf Aparthotel-Basis | |
| Romantik zieht's in die Schweiz | 7 |
| Eine Erfolgskette gründet einen Schweizer Ableger | |
| Alkoholfrei im Vormarsch | 11 |
| Das Beispiel Hürliemann | |
| Vorher — nachher | 13 |
| Glogge Egge unter der Lupe | |
| La pâtisserie d'hôtel | 14 |
| Une page technique pleine de douceurs | |

**MATELAS
TRECA**

confort européen
prix spéciaux pour hôtels

Genève: 6, rue Liotard 022/44 81 30



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

HOWEG

Ausserordentliche Delegiertenversammlung SHV in Bern

Einiges zurückgestellt

Vor gedrängten Reihen konnte Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch am 7. Dezember im Berner Kursaal die ausserordentliche Delegiertenversammlung des SHV eröffnen. Während das – mit roten Zahlen aufwartende – Budget diskussionslos genehmigt wurde, rief die Behandlung der neuen Preisordnung zahlreichen Interventionen. Sie wurde schliesslich bloss teilweise akzeptiert; über wesentliche Abschnitte wird im Juni 1977 an der DV Lugano entschieden werden müssen.

Nach der zündenden Begrüssungsansprache des Zentralpräsidenten, die im Wortlaut auf Seite 1 dieser Ausgabe nachzulesen ist, hiess Sektionspräsident Rolf Tanner die Anwesenden namens der Berner Hoteliere willkommen. Als erstes Sachgeschäftsstand das Tätigkeitsprogramm 1977 des Verbandes zur Diskussion. Es gibt einen Überblick über die Ziele und Massnahmen der Tätigkeit der Geschäftsstelle SHV, setzt Aktivitätsschwerpunkte und macht die Ziele und Tätigkeiten der einzelnen Abteilungen transparent. Das fünfseitige Papier fand diskussionslose Zustimmung.

Finanzielles

Wie üblich präsentierte sodann der Präsident der Finanzkommission SHV, Georg Marugg, einen Überblick über die momentane Finanzlage des SHV und trat auf das Budget 1977 ein. Er konnte vorerst mitteilen, dass sich das für 1976 budgetierte Defizit von 375 000 Franken pro Jahresende nicht in dieser Höhe einstellen werde. Es sei mit einem Fehlbetrag von 200 000 Franken zu rechnen, wobei die Kosten für den neuen Hotelführer vom Verein selber getragen wurden. Das Budget für 1977 sieht in der ordentlichen Betriebsrechnung ein Defizit von 16 000 Fr. vor. Für die Neugestaltung des Hotelführers sind 100 000 Fr. als Sonderaufwand eingestellt und 82 000 Fr. für den Fall, dass die alten Büroräumlichkeiten an der Monbijoustrasse 31 in Bern im zweiten Semester 1977 nicht weitervermietet werden können. Im weiteren figurieren ein Aufwandsposten von 100 000 Fr. für Installationskosten und Gebührenvorauszahlung der Telefonanlage im neuen Bürohaus Monbijoustrasse 130. Total ergibt dies einen budgetierten Fehlbetrag von 298 000 Franken. Marugg bezeichnete den Miete/Kauf-Vertrag für die neue Büroliegenschaft als sinnvolle Investition. Es würden im übrigen keine weiteren Umlags- und Einrichtungskosten entstehen.

Perspektiven

Marugg äusserte sich auch über die weiter in der Zukunft liegenden finanziellen Perspektiven des SHV. Wenn sich die Finanzlage 1977 nicht entscheidend bessere

(was kaum zu erwarten ist), werde man sich die grundsätzliche Frage nach Mehreinnahmen oder Leistungsabbau stellen müssen. Da der 1/2-Promille-Beitrag für die Hotelfachschule Lausanne per Ende 1977 – also ein Jahr früher als vorgesehen – aufgehoben werden könne, würde eine Erhöhung des Mitgliederbeitrages um 1/2 Promille ab 1978 nicht allzu schwer ins Gewicht fallen. Im übrigen seien die Vereinseinnahmen gesund. Mit dem Dank an die Mitarbeiter der Geschäftsstelle schloss Marugg seine Darlegungen. Die Diskussion über das Zwölfmillionen-Budget, an welchem die berufliche Ausbildung allein zu fast drei Fünfteln teilhat, wurde nicht benutzt. Ohne Gegenmehr stimmte die Versammlung zu.

Die Aufgaben der KMP

Unter dem Traktandum «Marktfragen und Preisgestaltung» gab der Präsident der Arbeitsgruppe für den neuen Hotelführer, Jean-Claude Bonvin, Kenntnis von der Wahl der neuen Kommission KMP sowie den fünf regionalen Kommissionen für Marktfragen und Preisgestaltung. Die letztgenannten werden die Klassifikationsfragen der einzelnen Hotellerie kontrollieren, sofern dies nicht durch die Sektion selber geschieht und als erste Rekursinstanz für die von den Sektionen kontrollierten Bogen dienen. Falls die regionale KMP Kontrollorgan ist, wird die Grosse KMP erste Rekursinstanz. Die zweite Rekursinstanz ist dann der Zentralvorstand. Bonvin ermahnte die Mitglieder, die Klassifikationsfragen sorgfältig auszufüllen und die Fristen einzuhalten. Falls ein Betrieb in der nächsten Zeit Änderungen erfährt, wird er bis 31. Oktober 1977 eine neue Klassifikation durchführen können. Frau Rolli und Herr Boss von der Geschäftsstelle Bern stehen bei Unklarheiten mit der Klassifikation zur Verfügung.

Preisdarstellung

Den neuesten Stand der Dinge in Sachen Preisdarstellung im neuen Hotelführer führte anschliessend Dr. Peter Kühler, Sekretär der Arbeitsgruppe, vor. Der neue Vorschlag verzichtet auf eine Trennung von Stadt- und Saisonhotels, geht vom

Preis des Zimmers mit Frühstück aus und sieht Zuschläge für Halb- und Vollpension vor (Saisonhotels, die nur Halb- oder Vollpension anbieten, können den Zuschlag zwecks besserer Erkennbarkeit fett drucken lassen) und enthält einheitlich drei Saisonzeiten (Stadt- und Saisonzuschläge sind freigegeben). Neben der Ortschaftsbezeichnung haben 24 Symbole Platz, für jedes Hotel sind 12 Symbole vorgesehen. Für jede der drei Saisonperioden können somit maximal vier Preise eingesetzt werden (Einzel- oder Doppelzimmer mit oder ohne Bad/Dusche). Dieser Gestaltungsvorschlag soll nun noch mit den Sektionen diskutiert werden, damit er in Lugano zum Entscheid vorgelegt werden kann.

Preisordnung teilweise zurückgestellt

Dr. Beat Miescher stellte sodann die nach der DV Lausanne nochmals revidierte Preisordnung zur Diskussion, freilich ohne den Teil über die Preisdarstellung, die erst in Lugano verabschiedet werden soll. Die rege Debatte begann mit einem Votum des Walliser Sektionspräsidenten Fritz Balestra, welcher unter anderem eine genauere Definition der Aparthotels und deren Integration in den SHV forderte. Joe Gehrer beantragte namens der Sektion Interlaken, die Abschnitte III bis IX der Preisordnung bis Lugano zurückzustellen und abzuwarten, bis sich die Klassifikation eingependelt habe. B. Grütter (Genf) wünschte, die Hotels Garni mit «Hotels mit oder ohne Restaurants» zu bezeichnen und die Hotelklassen nicht mit Sternen, sondern einem anderen Symbol zu kennzeichnen. Nach einigem Hin und Her entschied sich die Versammlung mit 98 zu 16 Stimmen, die Abschnitte III bis VI (allgemeine Preisbestimmungen, besondere Preisbestimmungen, Kongresse, Reiseagenturen, Kreditkarten und besondere Preisvergünstigungen) sowie die Absätze 2, 3 und 4 des Artikels 3 (Definition des Hotels Garni, des Aparthotels und des Motels) auf die DV Lugano zu verschieben. Hingegen wurde mit 108 Stimmen ohne Gegenstimme den Abschnitten I (ohne die genannten Absätze des Artikels 3), II und VII folgende zugestimmt. Dadurch ist die notwendige Grundlage für die im Gang befindliche Klassifikation gegeben.

Einwände

Nach dem guten und rasch servierten Essen – trotz der fast doppelten Zahl Kost-

gänger als ursprünglich angemeldet – folgten weitere Wortbeiträge zur Art der Preisdarstellung im neuen Führer. Hans J. Ulrich stellte im Namen der Sektion Zürich einen Antrag in Aussicht, der für die Stadthotellerie bloss eine Preisspanne von mindestens 30 Prozent verlangt. Rolf Kienberger erklärte namens der Bündner Hoteliere, eine Darstellung, welche vom Zimmer/Frühstückspreis mit Zuschlägen ausgehe, sei nicht akzeptabel. Im weiteren wurde angeregt, statt Minimum- und Maximumpreise Mittelpreise mit prozentualer Schwankungsbreite zu publizieren, was von Dr. Kühler als wenig sinnvoll bezeichnet wurde. – Nach langer Diskussion ist man somit der endgültigen Lösung von Preisordnung und Hotelführer kaum näher gekommen.

Mehrwertsteuer

Der letzte Traktandenblock betraf Orientierungen über hängige Fragen. Dr. Miescher erläuterte vorerst die auf 1. Januar eintretenden Änderungen im Gesamtarbeitsvertrag, auf die in diesen Spalten bereits eingegangen wurde und noch wird. Eine Artikelfolge wird sich mit Fragen der Sozialversicherung befassen, so dass wir hier auf eine Wiedergabe der diesbezüglichen Ausführungen verzichten können. Direktor Franz Dietrich gab im folgenden einen Überblick über den Stand der Dinge in der Mehrwertsteuerfrage. Er erläuterte eingehend die Argumente, welche den Zentralvorstand veranlassen, zusammen mit den anderen gastgewerblichen Verbänden auf den Kompromissvorschlag «sechs Zehntel des Normalpreises ohne Befristung» einzutreten, nachdem eine unechte Befreiung des Gastgewerbes politisch chancenlos geworden ist. Im Moment der Niederschrift dieses Berichtes ist das Differenzbereinungsverfahren zwischen National- und Ständerat noch im Gange. Wir werden auch zu diesem Thema weiter informieren. Mit einem anschaulichen Zahlenvergleich demonstrierte Alberto Vonesch schliesslich die Vorteile, die ein Mehrwertsteuersatz von 6 Prozent verglichen mit der unechten Befreiung ohne Vorsteuerabzug dem einzelnen Betrieb bietet.

Fremdarbeiterproblem

Eine letzte Orientierung von Franz Dietrich betraf die Fremdarbeiterpolitik. Nachdem es gelungen ist, eine endgültige Fixierung der Saisonmierzahl auf 110 000

abzuwenden, wird man nun im Gespräch mit den zuständigen Behörden eine Lösung des Jahresaufenthaltsproblems suchen.

Anträge aus dem Mitgliederkreis lagen nicht vor. Unter «Verschiedenem» regte Alfred Neichen (Lenk) an, das Versicherungsangebot der Hotela auf Sachversicherungsgegenstände wie Feuer, Haftpflicht usw. auszuweiten. Diese Fragen werden weiter geprüft, nachdem eine solche Erweiterung des Tätigkeitsbereiches der Hotela auf Probleme stösst. Schliesslich konnte Zentralpräsident Tresch eine lange Sitzung mit den besten Wünschen für die Festtage und eine gute Wintersaison schliessen. Es ist zu hoffen, dass sich in den nach wie vor strittigen Fragen bis zur nächsten Hearschau des SHV eine Klärung ergibt. GFK

Lausanne Palace bei Paribas

Sodereal SA, eine Gesellschaft für Beteiligungen im Hotelwesen, die auf Initiative der Banque de Paris et des Pays-Bas (Suisse) SA gegründet wurde, hat vor kurzem sämtliche Aktien der Lausanne Palace SA erworben. Die Sodereal SA, deren Aktienmehrheit sich in schweizerischen Händen befindet, hatte 1973 eine Beteiligung an der Société des Hôtels National und Cygne in Montreux und am Grand Hotel National in Luzern übernommen. Mit dem Erwerb des Lausanne Palace gilt Sodereal als die wichtigste Hotelgruppe der waadtländischen Riviera. pd

Festtagsspende 1976/77

Gutem Brauche folgend, haben wir unsere Mitglieder und Geschäftsfreunde auch dieses Jahr um eine Spende zugunsten der Nachwuchsförderung in der Hotellerie gebeten. Die Namen der Spender werden in der Hotel-Revue veröffentlicht – dies soll Sie vom Schreiben der Weihnachts- und Neujahrskarten entlasten. Für Ihre Spende danken wir Ihnen herzlich.

Unser Postscheck-Konto:
30-2012 SHV Bern
Schweizer Hoteliere-Verein

Der Zentralpräsident:
Peter-Andreas Tresch
Der Direktor:
Franz Dietrich

Belastungsgrenze erreicht!

(Fortsetzung von Seite 1)

der etablierten und anerkannten Arbeitszeit, an Sonn- und Feiertagen, am Abend, während der eigentlichen Ferienzeit usw. zu leisten.

Das Fuder wird überladen

Wir wissen auch, dass in Zukunft weitere Belastungen auf uns zukommen. Dem Päckel wird die obligatorische Arbeitslosenversicherung zugemutet; die 9. AHV-Revision und die Einführung der 2. Säule stehen vor der Tür und schliesslich liegt ein Finanzpaket vor uns, das unter anderem die Mehrwertsteuer enthält. Die Schweizer Hoteliere und ihr Berufsverband sind eh und je zu unserem demokratischen föderalistischen Staat und seinen Einrichtungen gestanden – wir werden dies auch in Zukunft tun. Wir wissen, dass wir auch in Zukunft unseren Tribut an das Funktionieren dieses Staates, dieser Gesellschaft, zu leisten haben. Es besteht aber die akute Gefahr, dass man auf dem besten Weg ist, den Päckel Hotelier zu überladen. Dies könnte zur Folge haben, dass er seine drittgenannte Eigenschaft hervorkehrt, nämlich störrisch wird. Und es ist vor allem an uns, an jedem einzelnen von uns, dafür zu sorgen, dass die Packung tragbar bleibt.

Substanz angegriffen

Die wachsende Belastung kann nur solange verkraftet werden, als sie in vernünftiger Masse auf den Konsumenten, auf den Gast überwälzt werden kann. Die uns vor drei Jahren noch zur Verfügung stehende kalkulatorische Bandbreite ist praktisch überall auf Null geschrumpft, da wir im Interesse der Konkurrenzfähigkeit einen fast totalen Preisspotz freiwillig hingenommen haben. Das disziplinäre Durchsetzen dieser freiwillig gewählten Durststrecke, vereint mit dem kumulativen Anfall der geschilderten Belastungen, hat nun zu dem Punkt geführt, wo bei einem Grossteil unserer Mitgliederbetriebe die Substanz angegriffen werden muss. Dieser Umstand führt zu einer weiteren, sehr gravierenden Überlegung, die von jedem Investor angestellt werden muss: Ein Investitionsentscheid hängt weitgehend von den unternehmerischen Ertragswartungen ab und diese sind in den ver-

gangenen Monaten gegen Null gesunken. Dies wird unweigerlich dazu führen, dass unsere Hotellerie gegenüber derjenigen ausländischen Konkurrenz, die sich dank ihrer gewährten Vergünstigungen laufend erneuern und dem Stand der heutigen Erfordernisse anpassen kann, hoffnungslos an Terrain verlieren muss. Dazu ist noch die Gefahr zu zählen, die in einem durch die obwaltenden Umstände verursachten Abbau der Dienstleistungen besteht, genau jener Dienstleistungen, die als typisch schweizerisch bislang unsere Stärke im internationalen Konkurrenzkampf ausmachten.

Welche Schlussfolgerungen haben wir zu ziehen?

Es bleibt uns nichts anderes übrig, als uns politisch weit mehr als bis heute zu engagieren. Damit meine ich nicht nur den Verband, damit meine ich jeden einzelnen Hoteller in seiner Gemeinde, in seiner Stadt, in seinem Kanton. Die Gesundheit muss von unten nach oben geschehen und nicht umgekehrt. Also müssen wir in den Gemeinden damit beginnen, die Belastungen auf ein vernünftiges Mass zu reduzieren. Wir müssen dabei sein, wenn es um Planung geht, wenn es darum geht, die Gebühren für Energie, Abwasserreinigung, Kehrichtabfuhr usw. festzulegen – wenn es darum geht, auch die Parahotellerie gerecht zu erfassen, usw., usw. – der Aufgaben ist kein Ende.

Auch in den Kantonen müssen wir unseren Einfluss geltend machen; versuchen, eigene Vertreter in die Parlamente zu entsenden, denn die Entscheidungen werden schliesslich auf der politischen Ebene getroffen.

Verschnaufpause nötig

Ich darf Ihnen versichern, dass Ihre Verbandslauf auf eigenössischer Ebene, gemeinsam mit den übrigen touristischen und gastgewerblichen Verbänden, nicht ganz ohne Erfolg versucht, unsere berechtigten Begehren zu vertreten und unsere Auffassungen darzulegen. Wir müssen dafür sorgen, dass unsere Packung nicht mehr schwerer wird – wir müssen dafür sorgen, dass dem Päckel jetzt eine Verschnaufpause gewährt wird – wir sind nach wie vor bereit, unser Teil im Interesse und zum Wohle des Ganzen zu leisten.

Peter-Andreas Tresch
Zentralpräsident SHV

Ehre, wem Ehre gebührt

Im Anschluss an die Delegiertenversammlung hatte Direktor Franz Dietrich im Hotel Bellevue eine kleine Feier organisiert, an der die gastgewerblichen Verbände und die Schweizerische Verkehrszentrale die goldene Kochequippe ehrten.



A. Francfort, lors de l'Exposition internationale de l'art culinaire, plus connue sous le nom d'Olympiade des cuisiniers, l'équipe nationale suisse a remporté la médaille d'or, devant 20 autres équipes nationales. Cette photo a été prise lors de la réception officielle de l'équipe victorieuse le 9 décembre à Berne, en présence de M. Willi Ritschard, conseiller fédéral. De g. à dr.: MM. Erwin Stocker, Roland Jöhr, Vladimir Durussel et, conversant avec M. Ritschard, le chef d'équipe, M. Robert Haupt.

Mit ihrer Anwesenheit brachten eigenössische Parlamentarier, Mitglieder der Kommission für Fremdenverkehr, und Vertreter touristischer Organisationen zum Ausdruck, dass die Bedeutung des Sieges der schweizerischen Nationalmannschaft an der Kochkunstausstellung in Frankfurt für das Ferienland Schweiz gross einschätzen, dass sie aber auch der Leistung der vier Köche hohe Anerkennung zollen. Es ehrte nicht nur die Sieger sondern das ganze Gastgewerbe mit all seinen Mitarbeitern, bundesrätlichen Applaus für die Medaillen und Preise der IKA zu erhalten.

Es freute die Landesregierung immer, sagte Bundesrat Willi Ritschard, grosse Leistungen zu würdigen, ob sie nun von Spitzensportlern oder andern Könnern auf anderen Gebieten erbracht werden. Er dankte der Equipe für den ersten Platz, den sie der Schweiz erkocht habe, der für unser Ferienland umso wertvoller sei, als es heute mit dem hohen Frankenskur einen harten Kampf im Wettbewerb um den Gast auszufechten habe. Dr. Xaver Frei unterstrich die Bedeutung dieses Sieges für die berufliche Ausbildung und die Motivation der Jungen. Nachdem auch Bruno Berner, Präsident der Union Helvetica und Emile Perrin vom

Kochverband, ihrer Freude Ausdruck gegeben hatten, dankte Equipenchef Robert Haupt für die Ehrung. Dank richtet er ebenfalls an seine Kameraden und insbesondere jene, welche den Einsatz in Frankfurt überhaupt erst ermöglichen halfen, wozu einige Lieferfirmen des Gastgewerbes zählen. Herzliche Gedenkworte richteten sich auch an den krankheitsbedingten Abwesenheit verurteilten Präsidenten des Kochverbandes, Josef Ammann, den eigentlichen Vater des Erfolges.

Mit der offiziellen Feier seien nicht nur die anwesenden «National-Köche» geehrt worden, sie habe die übrigen Equipen die an der IKA ebenfalls Gold holten, und all jene, die mit ständig guter Leistung den Ruf der Schweizer Gastronomie hochhalten eingeschlossen, führte Direktor Dietrich abschliessend aus. Er vergass nicht, den Gattinnen der durch den Wettbewerb absorbierten Köche galant zu danken und die Anwesenden auf die erwähnenswerten Tatsache hinzuweisen, dass Arbeitnehmer und Arbeitgeber gemeinsam eine hervorragende berufliche Leistung würdigten. Im Gastgewerbe sei eben der Grundstein zum Arbeitsfrieden noch ein Jahr früher gelegt worden, als das berühmte Friedensabkommen unterzeichnet wurde. MK

REVISIONEN

MIETZINS-KONTROLLEN

SANIERUNGEN

ERFAHRUNGS-ZAHLEN-VERGLEICHE

Uebergaben Sie diese Arbeiten dem Spezialisten!



TREUHANDSTELLE
DES SCHWEIZER
HOTELIERE-VEREIN
AG
FIDUCIAIRE DE LA
SOCIÉTÉ SUISSE DES
HOTELIERS SA

8037 Zürich: Habsburgstr. 9
(01) 44 06 77
3012 Bern: Länggassstr. 36
(031) 23 56 64
1820 Montreux: 18, rue de la Gare
(021) 61 45 45

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

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

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn
Hotel-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.

Die touristische Schweiz in Ägypten

Vom 23. November bis 3. Dezember hat bekanntlich in Kairo die Swiss Expo stattgefunden. Obwohl der Schwerpunkt der Ausstellung auf industriellen und technischem Gebiet lag, blieb die touristische Schweiz ihrem Ruf nichts schuldig und präsentierte im Pavillon «Hotel Switzerland» eine thematische Schau, an welcher rund 50 Firmen teilnahmen.

Zusätzliche Publizität für unser Land ergab sich aus der Fügung, dass das vom Mövenpick gebaute und geführte Hotel Jolie Ville in der Nähe der Pyramiden sowie das neue Swissair-Restaurant am Nil in der Gegenwart von Bundesrat Ernst Brugger eingeweiht werden konnten, der nach Kairo gekommen war, um die Swiss Expo zu eröffnen. Die Schweiz, welche einst dank ihrer Hoteliers die Kairoer Hotellerie «fest im Griff» hatte – denken wir an Namen wie Shepherds, Semiramis, Mena House, Heliopolis Palace – beginnt nun nach und nach ihren Platz wieder einzunehmen.

Ägyptische Frequenz stagniert

Nachdem die Schweizerische Verkehrszentrale und die Swissair in Kairo seit bald dreissig Jahren sehr eng zusammenarbeiten, traten sie auch an der Expo mit einem gemeinsamen Stand an die Öffentlichkeit. Dieser erfreute sich von Anfang an eines grossen Interesses. Die lebhafteste Nachfrage nach Informationen und Auskünften aller Art zeigte, dass die Schweiz nichts von ihrer touristischen Anziehungskraft in diesem Teil der Welt verloren hat. Wenn sich der Fremdenverkehr von Ägypten nach unserem Land in den letzten 20 Jahren relativ bescheiden ausnahm, so ist dies primär auf die politischen und auch wirtschaftlichen Verhältnisse im Nahen Osten zurückzuführen. Seit dem Beginn der siebziger Jahre stellt man eine Stagnation der ägyptischen Übernachtungen in der Schweiz im Ausmass von etwa 50 000 Einheiten fest. Diese Zahl wird sich jedoch dieses Jahr voraussichtlich auf 65 bis 70 000 Logiernächte in Hotels und Kurbetrieben erhöhen – eine immer noch bescheidene Zahl, wenn man sie mit dem touristischen Aufkommen aus Westeuropa oder den USA vergleicht. Der Trend weist aber eindeutig nach oben.

Die Marktsegmente

Einen wichtigen Teil des touristischen Marktes wird in der nahen Zukunft der Geschäftstourismus, kombiniert mit kür-

zeren oder längeren Erholungsaufenthalten bilden. Zusätzliche Nachfrage dürfte von den wohlhabenden Kreisen ausgehen, welche vor allem im Sommer reisen und potentielle Kunden für die Umgebung der Flughäfen, Stationen in mittlerer Höhe (Hotels oder Chalets), Badekurorte, Privatkliniken und Privatschulen sind. Ein kleineres Kontingent dürften die in Ägypten ansässigen Ausländer stellen,

dies vor allem für Sommer- und Winter-sportstationen.

Die Swiss Expo bot mannigfache Gelegenheiten, die Kontakte zwischen der Schweiz als Industrie- und Touristenland einerseits und der arabischen Welt und insbesondere Ägypten andererseits enger zu knüpfen. Es gilt nun, auf allen Gebieten «nachzufassen». Die Vertretungen von Verkehrszentrale und Swissair werden das ihre dazu beitragen, dass sich die Frequenzen erfreulich entwickeln. Qualitativ hochstehende, einfallsreiche und dynamisch vermarktete touristische Leistungen werden ihnen ihre Aufgabe erleichtern.

Reynold Motier/svz

Mehrwertsteuerschlacht geschlagen

Im Laufe des Differenzierungsverfahrens zwischen National- und Ständerat ist es gelungen, in der Frage der Mehrwertsteuer für das Gastgewerbe eine tragbare Lösung zu finden. Für die Zeit der Übergangsfrist beträgt der Steuersatz für das Gastgewerbe 6 Prozent gegenüber dem Normalsatz von 10 Prozent.

Befreiung unmöglich

In ihrer gemeinsamen Vernehmlassung hatten sich die Organisationen von Gastgewerbe und Fremdenverkehr im Mai 1975 gegen die Mehrwertsteuer ausgesprochen und für den Fall, dass diese trotzdem eingeführt werde, für das Gastgewerbe die unechte Befreiung ohne Vorsteuerabzug vorgeschlagen. Das im März 1976 vom Bundesrat vorgelegte Finanzpaket berücksichtigte indessen die touristischen Anregungen in keiner Weise. Diese mussten somit ins Parlament hineingetragen werden. Hier wurde deutlich, dass eine Befreiung des Gastgewerbes politisch nicht realisierbar ist. Während der Nationalrat im Juni einen entsprechenden Antrag mit 69 zu 50 Stimmen ablehnte, schickte ihn die Ständerkammer im September gar mit 23 zu 7 Stimmen ab. Hatte der Nationalrat den normalen Mehrwertsteuersatz auf 10 Prozent (gemäß dem Vorschlag des Bundesrates) festgesetzt, reduzierte ihn die Kleine Kammer auf 9 Prozent.

Durchbruch im Nationalrat

Im Bestreben, das politisch Mögliche zu erreichen, beantragte hierauf Nationalrat Rubi, das Gastgewerbe während der Übergangsfrist von vier Jahren einem Steuersatz von bloss 6 Prozent zu unterstellen. Mit 67 zu 54 Stimmen war dieser

Vorstoss erfolgreich. Im Ständerat hingegen vermochte sich ein Antrag Vincenz auf unbefristete Gewährung eines Satzes von 6 Prozent nicht durchzusetzen, er wurde mit 21 zu 13 abgelehnt. Zudem wurde dem Gastgewerbe bedeutet, dass eine «Sonderbehandlung» eine etwas konstruktivere Haltung zum Finanzpaket bedingen würde.

Verbände einig

Dem Differenzierungsverfahren, welches in der laufenden Winteression abgeschlossen werden konnte, oblag es nun, den endgültigen Weg zu weisen. An einer vor der Session stattgefundenen Besprechung des Gastgewerbes mit Bundesrat Chevallaz und den Präsidenten der beiden Finanzkommissionen konnte Klarheit über die politischen Chancen gewonnen werden. Nachdem sich die Verbände geeinigt hatten, einem Kompromissvorschlag auf 6/10 des Maximalsteuersatzes ohne zeitliche Befristung zuzustimmen, hielt der Nationalrat – mit der Unterstützung Bundesrat Chevallaz – mit 87 zu 24 Stimmen an den 6 Prozent während der Übergangsfrist (also bis zum Inkrafttreten des Bundesgesetzes 1984) fest. Die Kleine Kammer schloss sich dann am 8. Dezember diskussionslos dem Nationalrat an. Im Rahmen der Gesetzgebung



«Auf den Hund gekommen» sind Zuoz und St. Moritz. Zur Freude der Hundeliebhaber unter den Langläufern – und wohl auch zur Erleichterung jener ohne Hunde – werden im Oberengadin Hundeloipen angelegt. Unser Bild zeigt die markierte Loipe von Zuoz, welche den Inn entlang führt. In St. Moritz werden sich Skiwanderer und ihre Freunde auf dem See tummeln können.

wird die Sonderregelung neu zu überprüfen zu sein.

Die aus Vertretern der Verbände zusammengesetzte Arbeitsgruppe wird sich an ihrer nächsten Zusammenkunft im Januar über das weitere Vorgehen aussprechen.

Luzern: VV und IMF werden getrennt

Wie der Luzerner Hotelier-Verein hat nun auch der Vorstand des Verkehrsvereins Luzern an seiner Sitzung vom 6. Dezember den Reorganisationsvorschlägen und insbesondere der Aufteilung zwischen der administrativen Leitung des Verkehrsvereins Luzern und der Internationalen Musikfestwochen Luzern (IMF) zugestimmt. (Vgl. Hotel-Revue vom 9. Dezember).

Die Aufgliederung soll frühestens nach Abschluss der IMF 1977 in Kraft treten. Sie muss noch vom Stiftungsrat der IMF genehmigt werden. Die Trennung erfolgt insbesondere im Hinblick auf die grossen

touristischen Aufgaben des Verkehrsvereins einerseits und der weltweiten Bedeutung der IMF andererseits. Für die administrative Leitung der IMF sieht der Verkehrsverein Dr. Othmar Fries vor, der bis zur Abtrennung sein Amt als Verkehrsdirktor beibehalten wird. Einzelne Phasen der Reorganisation sollen bereits ab 1. Januar 1977 an die Hand genommen werden.

Dr. Othmar Fries, dem das Vertrauen ausgesprochen wurde, stimmt dieser Lösung zu und ist bereit, eine Berufung als vollamtlicher administrativer Direktor der IMF anzunehmen. Die Stelle des Luzerner Verkehrsleiters soll ausgeschrieben werden. pd/r.

Ferienführer für Behinderte

Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Invalidenhilfe hat einen Ferienführer für Behinderte durch die Schweiz herausgegeben. Er enthält Angaben über mehr als 200 Hotels, Pensionen, Ferienheime, Kurhäuser und Ferienwohnungen, die sich architektonisch für Invalide eignen.

Notre interview

Monsieur Rodolphe A. HINTERMANN, directeur des agences Wagons-Lits/Cook in Suisse, Genève

Wagons-Lits/Cook a 100 ans

Dans la vaste organisation que développe, sur le plan mondial la Compagnie internationale des Wagons-Lits et du Tourisme (CIWLT), que représente l'activité de la Suisse?

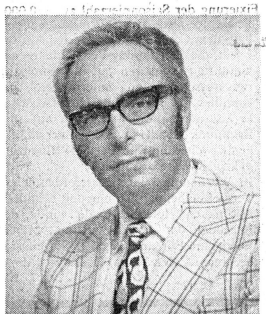
La Suisse, qui constitue une filiale dépendant directement de la direction générale installée à Paris, dispose de 21 points de vente, soit 18 agences Wagons-Lits/Cook en régie propre et 3 sous-agences liées par un contrat de collaboration. L'ensemble de ce réseau représente un effectif de 130 à 140 personnes. Notre chiffre d'affaires annuel oscille entre 70 et 80 millions, ce qui nous place en 4ème position sur le marché suisse.

Même dans l'esprit de la clientèle helvétique, Wagons-Lits reste à tort synonyme de tourisme ferroviaire, alors que cette activité a cédé le pas à d'autres formes de voyages. Comment s'est déroulée cette évolution?

Notre appellation d'origine, liée au fait qu'à l'époque nos agences constituaient des points de service pour la clientèle des wagons-lits, ne se justifie plus aujourd'hui que pour le dixième de notre activité, les ventes de titres de transport ferroviaire, tant en Suisse qu'à l'étranger, ne représentant plus que 10 % du chiffre d'affaires annuel. Les grandes modifications intervenues dans les formules de transport ont contraint nos agences à s'occuper de plus en plus d'aviation, de navigation, de location de voitures et de voyages en autocar. Le tourisme de vacances et le tourisme d'affaires, représentant l'un et l'autre 50 % de notre chiffre, ont pris l'essor que l'on sait, ce qui a dicté la ligne de conduite de notre compagnie.

Thomas Cook a organisé son premier voyage en groupe en Suisse en 1863; estimez-vous avoir d'une certaine image et d'un certain goodwill du fait de vos attaches avec un nom qui est entré dans l'histoire comme il est entré dans le tourisme?

Je pense en effet que cela nous vaut un label de qualité. Parallèlement, cependant, comme à l'époque nos voyages étaient réservés à une clientèle privilégiée, le grand public aujourd'hui aurait tendance à croire que nous ne vendons



que des voyages chers. Notre publicité doit dès lors s'efforcer de le convaincre que nous lui offrons une gamme de produits de qualité à des prix aussi intéressants. Ceci dit, nous sommes davantage connus auprès d'une clientèle à pouvoir d'achat élevé et des hommes d'affaires qu'auprès des amateurs de voyages populaires. C'est le handicap de l'histoire que nous essayons de surmonter et de démentir.

Comment la collaboration entre Wagons-Lits et Thomas Cook est-elle actuellement réglée?

Jusqu'en 1929, il s'agissait effectivement d'une collaboration; puis, Wagons-Lits a racheté Thomas Cook. Pendant la guerre, les Allemands étant entrés en Belgique, les Anglais ont confisqué Thomas Cook; à la fin des hostilités, lors de la dénationalisation de Cook, tous les contrats étaient à renégocier. Dès lors, au lieu de le faire pour une nouvelle période de vingt ans, nous avons conclu un contrat qui se renouvelle d'année en année, en fonction de l'intérêt de chaque partenaire. Cette collaboration s'avère d'un grand intérêt, d'autant qu'elle s'appuie sur une implantation bien étudiée, Cook dominant les territoires de la zone dollar et sterling, et Wagons-Lits ceux des pays latins et de l'Europe continentale. L'intérêt de maintenir ces accords est évident de part et d'autre.

Quelles sont les principales catégories de produits offertes sur le marché suisse par Wagons-Lits/Cook?

En plus de nos ventes de titres de transport, nous offrons des produits programmés qui sont des vacances à étapes régulières, répétitives; c'est ainsi que nous organisons, en collaboration avec Intersports, des vacances actives basées sur

les sports. Nous disposons à cet effet de trois centres en Espagne (et deux en Grèce dès l'an prochain). Nous vendons de tels arrangements sur le plan suisse pour l'hiver.

Notre propre production comprend également des week-ends à Londres – qui connaissent actuellement un très grand succès! – en collaboration avec British Airways. Une programmation plus spécifique concerne des voyages organisés en fonction des événements (Jeux Olympiques, etc.). Dans une deuxième catégorie de production, nous citons les voyages de groupes «sur mesure», voyages ayant tout de motivation (d'intérêt souvent professionnel), puis divers arrangements relatifs au tourisme de congrès, y compris l'organisation complète de congrès.

Notre position nous entraîne naturellement à faire beaucoup de revente; actionnaires principaux d'Airtour, nous vendons toute sa production: vacances balnéaires, vols intervielles, long-courriers, etc. A cela, s'ajoutent d'autres accords de collaboration avec American Express, Hotelplan, Kuoni, etc. Notre but cherche à offrir à nos clients un large éventail de possibilités et à pouvoir les conseiller dans le choix des produits qui leur conviennent le mieux tant sur le plan de la qualité que sur celui du prix.

Compte tenu de l'évolution des habitudes de la clientèle, allez-vous prendre d'autres options susceptibles de modifier votre politique d'implantation et de vente?

Nous avons en effet constaté, dans certaines villes, des modifications dans le comportement du consommateur, notamment la nouvelle habitude d'acheter des produits tourisme/vacances à la périphérie. Or, du fait de la transposition des gens dans des endroits de plus en plus éloignés du centre des cités, nos agences de ville, généralement bien étoffées, se trouvent déphasées par rapport à leur clientèle. Nous observons cette situation de très près et nous avons l'intention de créer des points de vente satellites, qui seront des agences de dimensions plus réduites, plutôt spécialisées dans le tourisme de vacances, et supervisées par l'agence principale du centre ville. Il s'agit là d'une nouvelle approche et d'une nouvelle répartition du marché.

Quel est le degré d'autonomie de la branche suisse de la CIWLT par rapport à l'organisation centrale?

Il n'y a pas de politique centrale contraignante et nous avons une totale liberté d'action dans l'élaboration de nos produits, tous conçus et élaborés en fonction des nécessités de chaque marché. En revanche, dans le domaine de la gestion, des

principes très rigoureux sont imposés par le siège central qui définit certains critères, ratios et objectifs. La comptabilité générale est tenue par un ordinateur central installé à Bruxelles. Le secteur «voyages» de la CIWLT est implanté ainsi dans une vingtaine de pays, y compris à l'Est où notre origine ferroviaire nous permet d'être présents en tant qu'agence de wagons-lits et agence de voyages.

Que représente l'activité «Incoming» de Wagons-Lits/Cook en Suisse?

Le chiffre d'affaires, dans ce domaine-là, oscille entre 17 et 20 millions de francs par an. Les grandes manifestations qui justifient l'organisation de voyages spéciaux (telle la Fête des Vignerons l'année prochaine), à l'aise que les congrès peuvent modifier ces chiffres. Comme je l'ai dit, nous vendons notamment des arrangements de vacances d'hiver en Suisse. Mais nous n'avons pas toujours une influence prépondérante sur cette activité, car nous dépendons de la politique des autres marchés qui sont libres de choisir leurs destinations en fonction de leurs propres besoins. Ce qui m'incite à penser que le mouvement «Incoming» vers la Suisse restera stagnant dans l'immédiat. Sur le plan général des agences de voyages suisses, dont certaines font de louables efforts pour promouvoir ce mouvement, on s'attend surtout à une intensification de la demande américaine, car le citoyen américain a repris confiance et son activité touristique en bénéficierait fort heureusement.

A ce chapitre du tourisme réceptif, je citerai la mise sur pied, à Zurich, de notre Centrale d'achats et de négociations (CAN) qui est à la disposition de notre réseau international pour permettre à nos agents à l'étranger de programmer des séjours en Suisse à des prix compétitifs. C'est une activité particulièrement utile à l'heure où les agents de voyages doivent connaître toutes les possibilités de tarifs pour compenser la cherté du franc suisse et offrir des voyages à des prix avantageux. Les efforts consentis par certains hôteliers pour parvenir à des prix compétitifs, sous certaines conditions, sont ainsi portés à la connaissance de nos collègues à l'étranger: c'est l'une des tâches principales de notre Centrale de Zurich.

En collaboration avec «Etap Hôtels Internationaux», Wagons-Lits possède sa propre chaîne d'hôtels; comment envisagez-vous son développement en Suisse?

Etap Hôtels, qui possède un bureau à Zurich et accepte des commandes pour l'ensemble de la chaîne (26 établissements dans 8 pays), est lié par un contrat d'affi-

liation à une demi-douzaine d'hôtels en Suisse. Son objectif est de disposer d'un Etap Hôtel dans chaque grand centre de notre pays. Etap Hôtels est une société séparée, dont la CIWLT est actionnaire principal.

En votre qualité de président de la Fédération suisse des agences de voyages, comment voyez-vous l'avenir immédiat de l'industrie du voyage en Suisse?

Les personnes qui ont recours à une agence de voyages pour acheter leurs vacances s'élèvent en moyenne à 12 %, voire à 20 % si l'on fait abstraction des vacances passées en Suisse. Ce pourcentage, très favorable si on le compare à celui des pays avoisinants, nous incline à l'optimisme. Et ce d'autant plus que la position de la Suisse par rapport à d'autres monnaies incite nos compatriotes à passer aussi leurs vacances à l'étranger et que les «tour-opérateurs» comprennent leurs marges au maximum. Ainsi, même si le nombre des gens qui se rendent à l'étranger ne se développe pas, les ventes des agences de voyages, elles, iront en s'accroissant, parce que le public réalise l'avantage qu'il peut retirer en passant par une agence. Certes, les taux de progression – environ 5 % cette année – n'atteindront plus les sommets des années d'euphorie, mais la demande n'en continuera pas moins d'être stimulée. Du fait de l'évolution sociale, d'heureuses perspectives s'ouvrent à l'ensemble des agences de voyages; nous leur souhaitons à toutes d'être un jour centenaires!

HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



En collaboration avec «Etap Hôtels Internationaux», Wagons-Lits possède sa propre chaîne d'hôtels; comment envisagez-vous son développement en Suisse?

Assemblée extraordinaire des délégués de la SSH

L'année prochaine, à Lugano...

C'est au Kursaal de Berne que s'est déroulée le 7 décembre l'assemblée extraordinaire d'automne de la Société suisse des hôteliers. Une assemblée empreinte, comme les temps l'exigent, d'une certaine gravité, puisqu'il s'agissait de discuter de problèmes internes importants comme le budget et le programme d'activité de la SSH, mais aussi de questions touchant l'hôtellerie suisse dans son ensemble: politique sociale et taxe à la valeur ajoutée. Si la classification des hôtels, désormais admise, ne fit pas l'objet de discussions particulières, il n'en fut pas de même de la révision du règlement des prix, qui était soumise à l'approbation des délégués.

Dès son allocution d'ouverture, M. Peter-Andreas Tresch, président central, donna le ton de la réunion. A son avis, l'hôtellerie est comparable à une bête de somme dont on a un peu trop tendance à exploiter la bonne volonté systématiquement. Mais que l'on n'oublie pas la principale caractéristique de ces nobles animaux: s'ils ne brillent pas toujours par l'intelligence, ils sont bien connus pour leur entêtement! La charge qui pèse sur le dos de l'hôtellerie est déjà très lourde - et M. Tresch rappela ici toutes les tâches auxquelles notre branche doit faire face - or, on menace (finances fédérales obligent!) de l'alourdir encore: assurance-chômage obligatoire, 2ème pilier, TVA. Mais, le fait est bien connu: quand un âne est trop chargé, il refuse d'avancer. L'hôtellerie est parvenue aujourd'hui à la limite de ce qu'elle peut supporter. C'est désormais à elle de prouver, par son engagement politique à tous les niveaux, qu'elle n'entend pas être toujours le dindon de la farce!

Situation financière saine

Après que M. Rolf Tanner, président de la section de Berne, eut présenté ses souhaits de bienvenue à l'assemblée, on en vint à l'étude du programme d'activité pour 1977. Ce programme, qui donne une vue d'ensemble sur les mesures envisagées par le centre de la SSH, fut adopté à l'unanimité. M. Tresch attira particulièrement l'attention sur ce qui sera encore une fois l'une des tâches principales de l'association: la formation professionnelle. Il appartenait à M. Georg Marugg, président de la commission des finances, de faire le point sur l'état actuel des finances de la société, et de présenter le budget 1977. Au chapitre des dépenses spéciales, il faut noter une somme de 100 000 francs pour le nouveau Guide, et une autre de 82 000 au cas où les locaux actuels de la SSH ne pourraient pas être reloués à partir du deuxième semestre 1977. A ce sujet, M. Marugg insista sur l'opportunité du contrat de location-vente signé pour les nouveaux locaux au 130 de la Monbijoustrasse. Au total, c'est donc un déficit de 298 000 francs qui est budgété pour 1977.

Mais, comme le souligna M. Marugg, ce déficit n'est nullement le reflet de la situation financière de la société, qui est parfaitement saine. Cependant, il ne fait pas de doute que, si la SSH veut continuer d'améliorer les services qu'elle rend à ses membres, elle aura besoin de davantage de fonds. Dans la mesure où la cotisation de 1,5 pour mille pour le financement de l'Ecole hôtelière sera supprimée fin 1977, donc une année plus tôt que prévu, il faudra compter avec une augmentation de 0,5 pour mille de la cotisation ordinaire, à partir de 1978.

Nouveau Guide: pas avant 1979

M. Jean-Claude Bonvin, président du groupe de travail pour la nouvelle conception du Guide des hôtels, informa les délégués sur les derniers développements survenus en la matière, à savoir l'élection de la CEMPOPI (Commission d'étude du marché et de politique des prix), ainsi que de 5 commissions régionales, qui sont chargées du contrôle des questionnaires envoyés par les hôtels, dans la mesure où ce contrôle n'est pas effectué par les sections. Ces commissions régionales doivent également servir d'instances de recours, de même que la

CEMPOPI et, en dernier lieu, le comité central. M. Bonvin insista pour que les hôtels remplissent leur questionnaire de façon objective, afin de parvenir à une véritable unité sur le plan suisse. Pour des raisons d'organisation, il ne sera pas possible de publier le nouveau Guide avant 1979: dans ces conditions, un hôtel pourra changer de catégorie jusqu'au 31 octobre 1977, s'il a fait procéder entretemps à d'importantes améliorations. Mme Rolli et M. Boss, collaborateurs de la SSH, sont à disposition pour tous renseignements complémentaires.

Quant aux modifications concernant la présentation des prix, il s'agit surtout, comme l'expliqua M. Kübler, secrétaire du groupe de travail, de la suppression de la séparation entre hôtels urbains et hôtels saisonniers. Les prix figurant dans le Guide prendront pour base la chambre et le petit-déjeuner, des suppléments étant prévus pour la demi-pension et la pension complète. Ces prix varieront en fonction de 3 périodes différentes, à savoir low, medium et high season. C'est à l'assemblée de Lugano que les délégués auront à se prononcer sur cette présentation des prix, après discussion dans les sections.

Souscription de fin d'année

Fidèles à la tradition, nous avons prié les membres et les amis de notre société de participer, cette année encore, à une souscription organisée en faveur du recrutement des futurs employés de l'hôtellerie. Les noms de tous les donateurs, qui seront ainsi dispensés d'envoyer des cartes de Noël et de Nouvel An, seront publiés dans l'Hôtel-Revue. Nous vous remercions d'ores et déjà de vos dons.

Notre compte de chèques postaux: 30-2012 SSH Berne
Société suisse des hôteliers

Le président central:
Peter-Andreas Tresch
Le directeur:
Franz Dietrich

Règlement des prix: décision repoussée à Lugano

M. B. Miescher commenta ensuite la révision du règlement des prix, effectuée depuis l'assemblée prise soudain un tour assez vif quand M. Balestra, président de l'Association hôtelière du Valais, demanda qu'il soit procédé à plusieurs rectifications dans ce règlement qui, à son avis, manque de précision et de réalisme. C'est ainsi que la définition de l'appartenance par exemple, telle qu'elle figure dans le règlement, lui semble beaucoup trop vague. D'autre part, M. Grütter, président de la Société des hôteliers de Genève, exprima son insatisfaction concernant les expressions «Hôtels garnis ou meublés» qu'il préférait voir remplacées par «Hôtels avec ou sans restaurants». Expriment visiblement l'opinion de l'ensemble des délégués, M. Gehrder demanda, au nom de la section d'Interlaken, que les chapitres III à IX du règlement fussent repoussés à l'assemblée de Lugano. M. Miescher fit alors remarquer aux délégués que le système de la classification avait besoin d'une base juridique pour être appliqué. Consciente de ce problème, l'assemblée se prononça en faveur des articles du règlement concernant la classification, mais décida de repousser à Lugano les points qu'il lui semblait nécessaire de revoir, à savoir les chapitres III à VI, ainsi que les paragraphes 2, 3 et 4 de l'article 3. Un débat important s'engagea également sur des modifications de la présentation des prix, si bien que l'on semble être encore loin d'une solution qui fasse l'unanimité des intéressés.

TVA: attitude conciliante

Après avoir exposé les principaux changements apportés dans la nouvelle Convention collective nationale de travail, qui entrera en vigueur dès le 1er janvier 1977, M. Miescher informa les délégués sur les réformes qui vont prochainement être prises par l'Etat en matière de politique sociale. Etant donné l'importance du sujet, nous publions l'exposé de M. Miescher dans un prochain numéro, en intégralité. Abordant un sujet d'une brûlante actualité, M. Dietrich, directeur de la SSH, fit d'abord un bref historique de ce qu'a été jus-

qu'à présent l'attitude de l'hôtellerie concernant la TVA. Puis il expliqua les raisons qui ont poussé le comité central de la SSH, ainsi que toutes les autres associations de la branche hôtelière, à se prononcer en faveur d'une solution de compromis, à savoir l'application, pour l'hôtellerie et la restauration, d'un taux de 6 dixième du taux normalement en vigueur. Il est prouvé en effet que la proposition d'une exemption occulte pour l'hôtellerie n'a plus aucune chance d'être acceptée, de même qu'il est tout aussi prouvé que, étant donné la situation de ses finances, l'Etat mettra tout en œuvre pour remédier à son urgent besoin d'argent. Dans ces conditions, M. Dietrich estime tout à fait raisonnable de la part de l'hôtellerie d'avoir adopté une attitude conciliante. A l'aide d'un exemple chiffré, M. Vonaesch démontra le bien-fondé de cette af-

firmation. Une affaire bien entendue à suivre.

Concernant le dernier sujet qui fut exposé, à savoir la réglementation sur la main-d'œuvre étrangère, M. Dietrich informa les délégués que des pourparlers avec les autorités étaient en cours pour solutionner le problème des permis de travail d'une année. Quant au nombre de saisonniers, il est définitivement fixé à 110 000. Dans ce domaine également, une attitude conciliante n'empêche pas que l'on reste vigilant. C'est en présentant ses meilleurs vœux pour les fêtes de fin d'année, et une bonne saison d'hiver, que M. P. A. Tresch clôtura une séance parfois un peu tendue. Espérons que, jusqu'à l'assemblée de Lugano, les problèmes encore en suspens seront résolus.

Ch. R.

Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière SSH

Une journée après l'assemblée extraordinaire des délégués de la SSH, le Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière s'est réuni, à l'Ecole hôtelière elle-même, au Châlet-Gobet, pour sa session d'automne. Les deux budgets 1977 de l'Ecole et des logements des étudiants ont été approuvés, budgets qui témoignent de la situation financière extrêmement saine de l'Ecole.

C'est en février 1977 que débute le programme scolaire complet en quatre semestres de cours, conformément à la nouvelle conception qui a été élaborée. Avec l'accord du comité central, une enquête va être effectuée prochainement dans les sections concernant un changement éventuel des dates des cours, afin que soient proposées, surtout aux établissements saisonniers, des époques plus favorables pour la formation des stagiaires.

Comme par le passé, les inscriptions sont très nombreuses, si bien que l'Ecole affiche pratiquement complet jusqu'à la fin de 1980. Le nombre des étudiants de nationalité suisse est très élevé, puisqu'ils représentent aujourd'hui 55 % du total des effectifs.

Stiftungsrat Hotelfachschule SHV Lausanne

Einen Tag nach der Delegiertenversammlung des SHV trat in der Hotelfachschule SHV in Châlet-Gobet der Stiftungsrat der Hotelfachschule zu seiner Herbstsitzung zusammen. Er genehmigte das Budget 1977 für Schule und Studentenbäuser. Beide Budgets halten sich in gutem Rahmen und legen Zeugnis ab für die gesunde Finanzpolitik der Schule.

Im Februar 1977 gelangt erstmals das Vollprogramm gemäss neuer Konzeption zur Durchführung, also das Schulprogramm mit vier Schulsemestern. Im Einvernehmen mit dem Zentralvorstand erfolgt in den kommenden Wochen eine Umfrage bei den Sektionen betreffend eine eventuelle Neufestsetzung der Schul- und Kursdaten, um besonders den Saisonbetriebern für die Ausbildung von Stagiaires günstigere Zeiten anzubieten. Die Anmeldungen gehen nach wie vor in grosser Zahl ein - die Schule ist praktisch bis ins Jahr 1980 voll ausgebucht. Die Zahl der Absolventen schweizerischer Nationalität ist erfreulich hoch, zurzeit bei 55 Prozent. Die Studios in den Studentenunterkün-

ten sind sehr gefragt und genügen der Nachfrage nicht. Der Stiftungsrat hat deshalb dem Comité du Conseil den Auftrag erteilt, die Erweiterung der Studentenunterkünfte zu studieren und auch Finanzierungsvorschläge zu unterbreiten. Bekanntlich hat die Stiftung Hotelfachschule Lausanne die Unterkünfte auf ihre Rechnung gebaut - auch bei einer allfälligen Erweiterung wird der SHV finanziell in keiner Weise betroffen. In Würdigung seiner ausserordentlichen Verdienste bei der Planung und beim Bau der neuen Hotelfachschule wurde der Präsident der Baukommission, Marcel Burri, zum Ehrenmitglied des Stiftungsrates ernannt. Herzlichen Glückwunschl!

FD

Personelles

Dr. iur. Karl Streit, Rechtsanwalt, hat auf Ende 1976 seinen Rücktritt altershalber als Präsident des SV-Service Schweizer Verband Volksdienst erklärt. An seiner Stelle wurde die bisherige geschäftsführende Direktorin des SV-Service, Frau Dr. Margrit Bohren-Hoerni, in den Vorstand und zur neuen Präsidentin mit Amtsantritt am 1. Januar 1977 gewählt. In der Geschäftsleitung des SV-Service wird ab 1. Januar 1977 Frau Margrit Ursprung, Direktorin, den Vorsitz führen. Auf dasselbe Datum werden die weiteren bisherigen Mitglieder der Geschäftsleitung zu Direktorinnen bzw. zum Direktor befördert: Frau Dr. Marguerite Enz, Frau Fürspreh Elisabeth Pavlovic-Kohli, Bruno Brivio.

An der Generalversammlung der Interparlamentarischen Vereinigung für Tourismus (Association Interparlementaire du tourisme AIDT) in Zürich wurde Nationalrat Jean-Jacques Cvevey (Montreux) zum Präsidenten gewählt. Er wird Nachfolger von Senator Orlando Zancaner (Brasilien). Der Generalsekretär, Prof. Dr. J. Leugger, Bern, ist in seinem Amt bestätigt worden. Stellvertreter wurde Dr. Peter Keller, Chef des Touristischen Dienstes im Eidg. Amt für Verkehr.

Aus zahlreichen Bewerbungen wählte der HSVing Wildhaus Werner Bernet, lic. oec. HSG, zu seinem neuen Direktor. Bernets touristische Laufbahn führte ihn nach Abschluss des Studiums an der Hochschule St. Gallen über die Organisation Eurolet zur International Uto-Hotels AG, wo er als Sales Manager und Direktionsassistent für Marketing und Werbung noch bis zum Jahresende tätig ist. Auf Jahresbeginn übernimmt Bernet die

Nachfolge des zum Gemeindeammann von Krummenau gewählten R. Kobelt. Bei guter Gesundheit feiert am Maienweg 16, in 4153 Reinach, unser langjähriger Mitarbeiter, Karl Kretz, am 21. Dezember seinen 70. Geburtstag. Die ganze schweizerische Hotellerie, besonders aber seine Kolleginnen und Kollegen in Basel und Bern entbieten herzlichste Glück- und Segenswünsche. Karl Kretz möge noch lange Jahre gesund unter uns weilen.

Der Stiftungsrat der Hotelfachschule Lausanne hat an seiner Sitzung vom 8. Dezember den Präsidenten der Schulkommission, Marcel Burri, zum Ehrenmitglied ernannt, dies in Würdigung seiner ausserordentlichen Verdienste bei der Planung und beim Bau der neuen Schule. Herzlichen Glückwunschl!

Aus den Sektionen

Jahresversammlung der Gstaader Hotellers

Im Hotel Bernerhof brachte der Hotelierverein von Gstaad und Umgebung vor kurzem und vor Saison-Beginn seine traditionelle Jahresversammlung über die Bühne, wozu Präsident Marcel Burri eine stattliche Anzahl Mitglieder aus dem Saanenland begrüßen konnte. An Neuentritten sind die Chesery-Management AG, vertreten durch Fräulein Michèle Gauer, sowie das Direktions-Ehepaar Leonz Blunsi, Hotel Bernerhof, zu verzeichnen, während die neue Direktion des Hotels Neureter und der neue Besitzer des Hotels Bellerive als Kandidaten akzeptiert wurden.

Das offene Schwimmbad bereitet den diesem Konsortium angeschlossenen Hotells nicht unerhebliche Finanzsorgen, die man z. T. durch eigene und fremde

Coin des Anciens

1926-1976: une plaquette-album souvenir

A l'occasion du 50^e anniversaire de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH, à Lausanne, M.E. Wickenhagen, secrétaire d'honneur de l'AEHE, a réalisé une magnifique plaquette-album souvenir. L'Association revêt ainsi de sa fondation à nos jours, au travers de quelques textes fort intéressants, dont un hommage à M. Jacques Tschumi, fondateur de l'Ecole. Mais l'essentiel de cet album richement présenté réside dans la publication des photos de la quasi totalité des volées de l'Ecole hôtelière, de 1905 à 1976, autant d'images d'un siècle mouvementé tant pour l'histoire que pour son hôtellerie. Cette plaquette du cinquantenaire peut être obtenue à l'adresse suivante: Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière, case postale 123, 1000 Lausanne 17. (Fr. 40.-)

Festschrift zum 50jährigen Jubiläum

Zum fünfzigjährigen Bestehen der Vereinigung der Ehemaligen der Hotelfachschule Lausanne hat deren Ehrensekretär, E. Wickenhagen, eine sehr schön gestaltete Festschrift herausgegeben. Er lässt in vielfältigen Beiträgen die Geschichte der Vereinigung Revue passieren und gedenkt ehrend des Schulgründers, Jacques Tschumi. Auf besonderes Interesse wird die fast vollständige Porträtgalerie der Hotelfachschüler von 1905 bis 1976 stossen. Die empfehlenswerte Festschrift, welche ein bewegtes halbes Jahrhundert der Hotellerie widerspiegelt, kann zum Preis von 40 Fr. bei der obenverwähnten Adresse bezogen werden.

Weihnachten bei den Wawuscheln

Das Weihnachtessen des Stammes Basel der ehemaligen Hotelfachschüler von Lausanne war auch dieses Jahr ein netter Anlass. Unter dem Motto: «Zurück zur Natur» ging es in sportlichem Tenor per Car zu den «Wawuscheln» in eine Blockhütte im Wallbacher Wald. Nach dem Empfang mit Fackeln und Musik mundete das vorzüglich gekochte und servierte Essen allen. Der Höhepunkt bildete der «Santiglaus» und «Schmutzli» aus dem Schwarzwald, der allen «Anciens» das sagte, was andere niemals wagen würden. Am Cheminée und bei guter Stimmung war der Abend nur zu schnell vorbei. Wir danken Erich Lesmann und seinen Helfern für den schönen Abend, an den wir gerne zurückdenken.

Stammvater Max

P.S. Wawuschel sind kleine Zwerge mit grünen Haaren - die Gäste waren Basler Hotellers mit roten Zahlen, meint der «Santiglaus»...

Cours préparatoire aux examens supérieurs pour chefs de cuisine

(CPV) Le cours préparatoire aux examens professionnels supérieurs pour chefs de cuisine se déroulera du 14 au 26 mars 1977 et du 10 au 22 octobre 1977 au Centre professionnel de la SVCRH, à Pully.

Finance de cours: Fr. 650.-, repas de midi compris, mais sans le matériel d'enseignement et sans les boissons. Il est possible d'obtenir plus de détails sur les modalités financières (subventions, etc.) aux adresses mentionnées ci-dessous.

Admission aux examens: Sont admis aux examens les candidats jouissant de tous leurs droits civiques, en possession du certificat fédéral de fin d'apprentissage de cuisinier et ayant exercé leur métier pendant 6 ans au moins, depuis la fin de l'apprentissage, dont 2 ans au moins à un poste comportant des responsabilités.

Renseignements et inscriptions:

- Secrétaire de la Commission professionnelle cantonale vaudoise, Centre professionnel de la SVCRH, avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully. (021) 29 92 81 (demander Mlle L. Comte).
- Secrétaire de la Société suisse des cuisiniers, avenue des Acacias 16, 1006 Lausanne. (021) 26 27 01.

Les inscriptions sont prises jusqu'au 15 janvier 1977 au plus tard.

Helps de la (Bade-)Welt zu schaffen hofft.

Schliesslich stimmte man der Neugestaltung des Hotelführer SHV zu; liess sich vom Kurdirektor über touristische Aktualitäten orientieren; nahm Kenntnis vom Erfolg des internationalen Tennisturniers, worüber Direktor H.R. Schaerer informierte; beschloss erneut die Gratissperrnahme des gesamten Trosses der Int. SSV-Springerwoche vom 31.1.-2.2.77 (Anlass am 11.2.); ist bereit, im Kampf gegen den Kurortlärm aktiv mitzuwirken; u. a. m. Im zweiten Teil des Abends führte sich das neue Direktions-Ehepaar vom Hotel Bernerhof mit einem schmackhaften Diner bei den Kolleginnen und Kollegen ein, was den Gedankenaustausch unter Fachkreisen anregte. P.V.

Champagne
TAITTINGER
Comtes de Champagne
Blanc de Blancs
PLANTEURS RÉUNIS
TEL. 021/20 69 31

Assemblée générale de l'Office du tourisme du canton de Vaud

OTV: nouveau président, nouvelle dimension

Triple événement aux assises d'automne de l'Office du tourisme du canton de Vaud qui se sont déroulées jeudi, après le traditionnel déjeuner de presse, au Palais de Beaulieu, à Lausanne: l'accession de M. J.-P. Delamuraz, syndic de Lausanne et conseiller national, à la présidence de l'OTV où il succède à M. Eric Giorgis; l'annonce d'une nouvelle base de collaboration régionale entre l'OTV et l'Office du tourisme de Genève et, enfin, la présentation audio-visuelle de M. J.-J. Schwarz consacrée à sa thèse récemment parue.



Un jour peut-être historique dans les annales de l'OTV! Devant les affiches de la «nouvelle Région du Léman», de g. à dr., M. Eric Giorgis, président sortant, J.-J. Cevey, vice-président, et J.-P. Delamuraz, syndic de Lausanne et nouveau président de l'OTV.

● Lors de la rencontre amicale qui réunissait sur le coup de midi membres du comité de direction de l'OTV et journalistes, M. Giorgis annonça la récente nomination de M. Jean-Jacques Cevey, syndic de Montreux, conseiller national et vice-président de l'OTV, à la vice-présidence de l'Office national suisse du tourisme, ainsi qu'à la présidence de l'Association interparlementaire du tourisme.

Collaboration Vaud-Genève pour une meilleure promotion de la Région du Léman

Elément de la politique de collaboration à tous les niveaux, prônée depuis plusieurs années par l'OTV, l'accord intervenu entre les Offices de tourisme genevois et vaudois nous apparaît d'une importance vitale. Il s'agit d'un nouveau programme de coopération qui prévoit notamment une intensification des contacts, une collaboration concrète au niveau de la réalisation du matériel publicitaire destiné aux marchés internationaux (films, prospectus, etc) et la création d'une délégation de plusieurs membres présidée tantôt par un Vaudois, tantôt par un Genevois. Les travaux en commun relatifs à la Région du Léman seront financés à raison de 75 % par l'OTV et de 25 % par l'OTG.

Nul doute que cette nouvelle entreprise, qui constitue la suite logique des efforts accomplis par l'OTV en matière de régionalisation touristique, renforcera l'impact publicitaire d'une partie de la Suisse déjà «genevoisée» dans ses appellations allemande et anglaise (Genferseebiet et Lake of Geneva Region)...

La présence dans l'Assemblée de MM. André Ruffieux et Marcel Nicole, respectivement président et directeur de l'Office du tourisme de Genève, ainsi que de M. René Leuba, directeur de l'Office neuchâtelois du tourisme, soulignent bien cette nouvelle ouverture vaudoise sur la Romandie touristique.

Une assistance record pour un show très remarqué

Traditionnellement réservée au rapport de son directeur, l'Assemblée d'automne de l'OTV revêtait cette année une importance et même un éclat tout particulier. M. J.-J. Schwarz renouvelait en effet, à l'intention des membres et invités de l'OTV qui composaient un parterre très

dense de responsables touristiques, d'hôteliers et de personnalités, la présentation de sa thèse intitulée «Dynamique du tourisme et marketing» et soutenue cet automne à l'Université d'Aix-en-Provence. Nous ne reviendrons pas sur ce remarquable ouvrage, déjà commenté ici même (cf. no 45 du 11.11.76), si ce n'est pour relever son succès international puisqu'il a d'ores et déjà été vendu dans une dizaine de pays, et son évidente portée pratique. M. Delamuraz et M. Giorgis, un peu plus tard, félicitaient en termes choisis le nouveau docteur en sciences touristiques qui a donné à l'OTV une nouvelle dimension, mais surtout un instrument de travail efficace et un climat positif, autant d'éléments favorables à la poursuite de la promotion du tourisme vaudois sur les marchés suisses et étrangers.

D'un président à l'autre

Démisionnaire pour des raisons professionnelles au terme de six années de présidence, M. Eric Giorgis rendit d'abord hommage à tous ceux qui, au sein du comité de direction, des commissions, du personnel et de la direction, des pouvoirs publics et du secteur privé ont contribué, sous sa houlette, au bon fonctionnement de l'OTV. Cet organisme, véritable coordinateur de l'industrie touristique vaudoise, dispose de structures désormais solides et de bases légales bien adaptées à sa vocation.

Acclamé par toute l'Assemblée, le nouveau président de l'OTV, M. Jean-Pascal Delamuraz, exprima préalablement toute sa gratitude à son prédécesseur qui, en universitaire distingué et en chef d'entreprise diligent, et dans un souci de gestion optimale, sut mettre ses capacités indisciplinées au service du tourisme. M. Delamuraz dit également sa confiance dans un tourisme vaudois dont la diversité est un atout extraordinaire et dont le produit, à l'échelle humaine, peut être considéré comme excellent. «Grâce à un remarquable capital de confiance, à une unité et à l'efficacité de son outil de travail, l'OTV, affirma-t-il, est devenu un carrefour de collaboration, une convergence d'interventions publiques et privées, qui faciliteront grandement la tâche stimulante qui nous attend.»

● En témoignage de gratitude, l'Assemblée proclama M. E. Giorgis, président d'honneur de l'OTV.

60 % du budget pour «vendre» le Pays de Vaud

Au chapitre des opérations statutaires, citons l'élection de M. P. Jotterand, président de l'Office du tourisme de Leyssin et directeur des Téléphériques des Diablerets, en qualité de nouveau membre du comité de direction.

Il appartenait à M. P. de Meyer, président de la commission des finances, de présenter le budget 1977 de l'OTV. Celui-ci a été établi sur une somme de recettes atteignant 1,2 million de francs; l'administration n'en absorbera que le 25 %; le poste information / conseil / appui, le 15 %, la totalité du solde - représentant plus de 700 000 francs ou 60 % du budget - étant consacrée à la publicité et à la promotion. Cette situation saine et rationnelle jouera sans doute en faveur d'une intensification de la présence du tourisme vaudois et lémanique sur les marchés. La continuité dans le dynamisme, au vu de la qualité des organes dirigeants de l'OTV, est d'ores et déjà assurée. J. S.

Nouvelles vaudoises

Hôteliers et restaurateurs lausannois au service de «Terre des Hommes»

Ce samedi 18 décembre, Lausanne fera de grandes actions en faveur de «Terre des Hommes». Il y aura tout d'abord des ventes de cadeaux de Noël dans plusieurs quartiers de la ville. Plusieurs hôteliers et restaurateurs participeront eux aussi à cette journée de charité. C'est ainsi que plus de 30 restaurants abandonneront tout leur bénéfice au profit des œuvres de «Terre des Hommes». La manifestation la plus importante se situera au restaurant de la «Grappe d'Or», où, en dehors d'un menu de gala préparé par M. Wilhelm et son équipe, seront mis aux enchères des vins prestigieux, absolument introuvables dans le commerce. Aucune bouteille ne vaut moins de cent francs alors que les plus prestigieuses sont évaluées à plusieurs milliers de francs. Au total, un «plateau» de quelque 120 000 francs qui attirera sans doute la foule des connaisseurs, au profit de la meilleure des causes.

La vedette de cette mise sera une «impériale» de «Château Margaux»; son millésime: 1924!

Le Lausanne-Palace change de mains

Au moment de mettre sous presse, nous apprenons que Sodereal SA, société de participations hôtelières créée à l'initiative de la Banque de Paris et des Pays-Bas (Suisse) SA, a récemment acquis la totalité des actions du Lausanne-Palace SA, à Lausanne.

Après avoir pris en 1973 une participation dans la Société des Hôtels National et Cygne, à Montreux, et dans le Grand Hôtel National, à Lucerne, Sodereal, dont la majorité des actions se trouve en mains suisses, poursuit ainsi sa politique d'investissement dans l'hôtellerie helvétique de grande tradition. En s'implantant à Lausanne, elle s'affirme comme le groupe hôtelier dominant de la Riviera vaudoise. r.

L'affaire «Table pour deux»

On sait qu'une dizaine d'hôteliers et restaurateurs de la région lausannoise ont adhéré, depuis un an environ, à une organisation intitulée «Table pour deux». Il s'agit d'une action publicitaire qui permet au client de ne payer qu'un repas lorsqu'il mange à deux.

Or, récemment, on apprendit que des convives s'étaient vu refuser le règlement de leurs repas malgré la présentation de leur chèque «Table pour deux».

L'affaire ayant été évoquée par la presse, la Direction de «Table pour deux» a tenu à se justifier en précisant que «l'incident en question provient du fait qu'à la suite d'une déplorable erreur de l'Ancienne administration de notre société, il s'est produit une non-concordance entre la date d'expiration du contrat avec le restaurateur et la date de validité des chèques. Il en est résulté que, d'une part, le restaurateur n'est plus tenu d'accepter les chèques «Table pour deux» depuis le 1er novembre 1976, mais que, d'autre part, les membres «Table pour deux» sont en droit d'attendre qu'on honore leurs chèques jusqu'au 14 décembre 1976. Pour corriger cette situation, la nouvelle Direction de «Table pour deux» a décidé de prendre à sa charge le préjudice qui pourrait en découler.»

«Table pour deux» annonce par ailleurs le lancement imminent d'une nouvelle action dans tous les cantons romands avec la participation de 78 restaurateurs.

1977, année de la tapisserie

On sait que la 8e Biennale internationale de la tapisserie aura lieu du 3 juin au 25 septembre au Musée cantonal des Beaux-Arts à Lausanne. Mais l'impact de cette manifestation est tel que plusieurs autres expositions importantes de tapisseries auront lieu en même temps dans le canton de Vaud.

Le musée Jenisch à Vevey présentera, à partir du 4 juin, une exposition internationale de tapisseries sur le thème «La Vigne, le Vin et le Sacré», ceci bien entendu en relation avec la Fête des Vignerons. Sur le même thème que celui de Vevey aura lieu, organisée par la Maison des artistes, une exposition de tapisseries suisses et de gravures au Château de la Varraz. Ce château va d'ailleurs subir de très importantes rénovations depuis que ses destinées ont été prises en main par un comité présidé par M. Fernand Vuilleumier.

A Lausanne encore, le Musée des Arts décoratifs ouvrira ses portes à l'art textile et probablement à la 2e Biennale internationale du mini-textile. De son côté, le Groupe des cartonniers-tissiers romands présentera, dans le courant de l'été, sa traditionnelle exposition de groupe.

Lausanne et le canton seront vraiment, l'été prochain, le pôle d'attraction des amateurs de l'art de la tapisserie. Cl. P.

Altipro de Verbier: la controverse continue

Les discussions controversées autour de la construction d'un altipro à la Croix-de-Coeur à Verbier ne sont pas prêtes d'être closes. Vendredi, les associations opposées au projet ont présenté à la presse les nouvelles données qui, selon elles, devraient conduire à remettre en cause l'autorisation de construire. A la suite de cette conférence de presse, l'ATS a diffusé le communiqué suivant:

«Après la décision du tribunal du 10 novembre, qui approuvait une plainte de droit public lancée contre le Conseil d'Etat du Valais, les procédures de consultation cantonale doivent être revues. L'Association pour la sauvegarde de la Croix-de-Coeur désirerait amener l'Office de l'air à remettre en cause l'autorisation délivrée, afin d'empêcher la construction de cet altipro. Il ne s'agit pas seulement d'un aéroport, mais d'un altipro qui relierait Verbier aux centres internationaux. Les travaux déjà entrepris illégalement pourraient servir à la construction d'une simple piste d'envol offrant le maximum de sécurité pour les vols de sauvetage en montagne.

Selon le représentant de l'Office fédéral de l'air, les données n'ont pas changé ni en droit ni dans les faits, depuis la délivrance de l'autorisation en 1971. En la délivrant, cette autorisation, qui est en fait une simple autorisation de police, l'Office de l'air a eu à examiner si les conditions des règlements correspondants étaient remplies. Lors d'une requête postérieure, il aurait fallu produire un règlement d'entreprise; comme cela n'a pas été fait, d'autres instances doivent donc prendre une décision, notamment l'Office de l'environnement.»

L'étonnante vogue du ski

(ATS) L'étonnante vogue du ski en Suisse est illustrée à souhait par les chiffres qui ont été rendus publics à Crans-Montana lors de l'Assemblée générale des directeurs des écoles suisses de ski.

Il existe en effet actuellement dans notre pays 183 écoles de ski. Celles-ci ont dispensé durant l'hiver écoulé 2755 000 demi-journées d'enseignement. Les cours en effet ne durent en principe qu'une demi-journée. L'augmentation par rapport à l'hiver précédent fut de 43 510 demi-journées d'enseignement. On s'attend à une nouvelle progression durant l'hiver qui vient puisque les conditions d'enseignement sont excellentes partout au début du mois de décembre déjà.

Nos cuisiniers à l'honneur

Décidément, les cuisiniers suisses n'en finissent pas de se distinguer en cette fin d'année 1976. Outre la valeureuse équipe - dont nous parlons par ailleurs - qui a obtenu, aux olympiades de Francfort, le Grand Prix des Nations, l'Oscar d'Or de l'art culinaire, le Grand Prix de la Ville de Francfort et une médaille d'or, d'autres représentants de notre pays ont remporté des distinctions internationales.

● C'est ainsi qu'on nous signale qu'à cette même Exposition internationale d'art culinaire de Francfort, M. Carlo Chiti, chef de cuisine à l'Eurotel des Diablerets, a présenté trois plats qui lui ont valu une magnifique médaille d'argent.

● D'autre part, des groupements régionaux, des associations et des exposants individuels ont obtenu de nombreuses médailles et des distinctions dans les autres concours organisés à cette occasion.

● Enfin, un candidat suisse, M. Horst Petermann, (hôtel-restaurant Ascolago, Ascona), est parvenu en demi-finale du 10e Prix culinaire international Pierre Taittinger.

Nos compliments à ces valeureux et brillants représentants de la cuisine helvétique! r.

Un chapitre de l'Amitié franco-suisse

Sous la présidence d'honneur de S.E.M. Claude Lebel, Ambassadeur de France à Berne, l'Ordre des Coteaux de Champagne a tenu récemment son Chapitre zurichois dans les salons de l'Atlantis Hotel. Assisté des dignitaires de l'Ordre Venus de Reims et d'Epervier, le Commandeur Georges Prade intronisait de nombreux chevaliers et dames chevaliers, en faisant briller le charme et l'esprit de la Douce France symbolisée cette fois par le bouquet délicat et la mousse effervescente de son vin le plus prestigieux. Fondé en 1956 par un groupe d'aristocrates à la cour de Louis XIV, appelés «les Marquis Friands», l'Ordre des Coteaux de Champagne compte aujourd'hui 500 membres dans vingt pays, où il est représenté par des «ambassadeurs» et «consuls». Le Consul de l'Ordre de Champagne à Zurich sera créé le 14 mars 1977 à l'Atlantis Hotel qui deviendra à cette occasion Relais de Champagne pour la ville de Zurich.

Cela va sans dire que son dynamique directeur, M. Maurice Boillat, a été intronisé Chevalier de l'Ordre lors de cette manifestation. Parmi le public gras et animé, on remarquait plusieurs personnalités de la société zurichoise, de France et de la Suisse romande. Les mets de l'«escrécure», savamment commentés par M. Roger Didier, enchantèrent les convives par leur qualité exquise. C. St.

En direct du Tessin

Au Tessin, les sports d'hiver ont pris le départ

Dès le début de décembre, toutes les stations de sports d'hiver que compte le Tessin sont sur le pied de guerre. Car bien que les stations tessinoises ne soient pas encore «cotées» sur la liste des sports d'hiver, elles n'en tiennent pas moins une place importante dans la vie tessinoise. Selon des statistiques de l'an dernier, plus de 40 000 Tessinois et personnes habitant le Tessin pratiquent le ski. Sans parler des skieurs venant de l'Italie du nord. On compte que le 43 % de ces skieurs sont des hommes et environ 30 % des femmes.

Après les succès remportés ces dernières années, les responsables de Cardada-Cimetta poursuivront cet hiver les cours de ski pour enfants de 4 à 6 ans et les cours pour jeunes et adultes. Rappelons que chaque région a aujourd'hui «sa station»: Airolo-Peschium aux portes de Saint-Gothard, Cardada sur les toits de Locarno, Le Tamaro sur la route Monte-Ceneri-Lugano, M. Lema, dans le Malcantone, Cari, dans la Leventine, Nara et Campo, dans le val Blenio, Bosco-Gurin dans le haut val Maggia. Toutes ces stations bien équipées se trouvent à plus de 1000 mètres, où l'on trouve en ce début de décembre de 30 à 80 cm de neige.

Un «tour de vis» mal venu!

La décision prise récemment par le Conseil fédéral de réduire les crédits destinés aux régions de montagnes a soulevé un véritable tollé dans les milieux tessinois s'occupant du développement économique et touristique des vallées alpêtres. Diverses associations, notamment celles de la Maggia et la Communauté du Saint-Gothard, ont déjà élevé des protestations. Le moment est, dit-on, bien mal choisi pour réduire de tels crédits, alors que des programmes et des plans sont établis pour valoriser ces régions alpêtres. On sait, par exemple, que les habitants du val Maggia ont donné la préférence à la restauration des «rustici» plutôt qu'à la création d'un parc naturel.

On comptait donc ferme sur ces crédits pour aller de l'avant. Des assemblées sont prévues, non seulement au Tessin, mais en Suisse aussi, pour exiger que le Conseil fédéral revienne sur sa décision de réduire, d'un tiers, le crédit aux régions de montagnes.

Des crédits qui devraient non seulement permettre la restauration de vieilles demeures, mais aussi d'améliorer l'infrastructure hôtelière et le secteur de l'artisanat.

A Lugano, on parle d'un nouveau parc naturel

Après sa fusion avec les communes de Castagnola et de Brè, Lugano s'est enrichi de zones de verdure parmi les plus belles du canton. Ces zones de verdure, qui deviennent de plus en plus rares se trouvent entre Castagnola et Gandria, au pied des versants du Monte Brè. Selon un projet fort discuté et approuvé par les Luganais, il s'agit de la création d'un Parc naturel, de 65 000 mètres carrés. On connaît déjà la ravissante promenade qui longe les rives du Ceresio par Son Domènico, conduisant à Gandria. Sur ces versants entre lac et montagne se trouve aussi le beau «parc naturel pré-alpin» et le «parc degli ulivi» qui font le bonheur des botanistes et des promeneurs.

La création de ce parc de 65 000 mètres carrés, qui demandera aussi l'aménagement d'une route d'accès, permettra en tout cas de sauvegarder cette zone de la construction de «blocs de ciment» pour résidences, comme le voudraient certains bâtisseurs à tout crin. Y. Go.

De l'or pour le Dézaley

(ATS) Deux propriétaires-vignerons de Lavaux ont gagné une grande médaille d'or au concours international des vins, l'été dernier, à Ljubljana (Yougoslavie). Ce sont, d'une part, MM. Marcel et Gaston Dubois, frères, à Epesses, et d'autre part, M. Charles Conne, à Chexbres.

Une cérémonie a été organisée en leur honneur dans les caves de la Maison de la Ville de Cully, où M. Rémy Bovat, directeur de l'Office des vins vaudois, leur remit leur médaille. C'est la quatrième fois que les vins du Dézaley sont ainsi honorés de la plus haute distinction sur le plan international.



RICARD: ein Mann, eine Marke, ein totales Unternehmen

Die Geschichte des berühmtesten Anisikör der Welt ist gleichzeitig die Lebensgeschichte seines Begründers: Paul Ricard.

Es ist eine Geschichte, geprägt von der heiteren, volksnahen Philosophie des südlichen Frankreichs; doch ist sie vor allem Zeugnis einer grossen Persönlichkeit und eines leidenschaftlichen Unternehmers, dessen unterbrochener Erfolg stets im Dienste der Allgemeinheit stand.

In seiner Heimat nennt man ihn bewundernd «patron».

Paul Ricard und der Anisikör

Paul Ricard kam 1909 in Sainte-Marthe, einem damals verträumten Dorf bei Marseille zur Welt. Man erzählt sich, dass ein alter Freund seines Vaters, Pater Espanné genannt, in den verlorenen Hügeln hinter dem Dorf ein erfrischendes Getränk aus aromatischen Pflanzen zusammenbraute, das sich beim Mischen mit Wasser milchig trübte. Daran erinnerte sich Paul Ricard, als er nach abgeschlossener beruflicher Ausbildung im väterlichen Weinhandel mitarbeitete. Als Ausläufer, Einkellerer, Vertreter ständig

im Kontakt mit der Kundschaft, lernte er die sich anbahnenden Konsumentenwünsche kennen.

So kam 1932 unter rudimentär anmutenden Bedingungen sein berühmter Pastis zur Welt, von dem noch im gleichen Jahr 350 000 Flaschen hergestellt wurden. Unverzüglich erweiterte sich das Geschäft durch Gründung regionaler Ablagen.

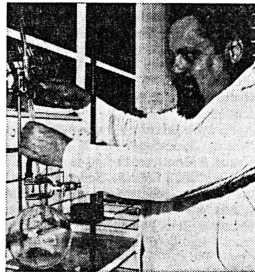
Die anbrechende Wirtschaftskrise, die Europa heimsuchte, konnte den Elan des jungen Unternehmers nicht brechen. Seine kühnen Ideen nicht brechen. Es wurde investiert, Personal eingestellt, die Gebäude erweitert und der ganze Einsatz auf das Aperitifgeschäft konzentriert.

Allein im Jahre 1939 wurden 3 640 000 Liter Pastis hergestellt.

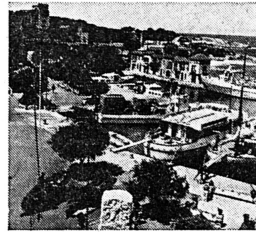
Dann brach der Krieg aus. Unter der Besetzung wurde die Fabrikation von Anisikör verboten. Paul Ricard, um zu überleben, stellt um. Damit seine Angestellten nicht eingezogen werden, beschäftigt er sie auf dem Landgut «Les Méjanes» in der Camargue, das der Firma gehört. Mit gewaltigem Einsatz wird das unfruchtbare Land drainiert, nivelliert und bewässert. Die aufgezogene Milch-

produktion deckt bald einmal einen Viertel des Bedarfs des Départements Bouches-du-Rhône, während sich daneben das Zentrum des Reisanbaus der Camargue entwickelt. Auch in der Ardèche ist Paul Ricard tätig. Paradoxerweise in der Mineralquelle «Le Pestrin» installiert er eine Destillieranlage. Der erzeugte Alkohol dient den Widerstandskämpfern als Treibstoff... Zudem verwertet er auf diese Weise das Obst, das sonst auf den Feldern verfaul, weil die Lebensmittelverteilung nicht funktioniert.

Die Nachkriegszeit ist hart, die Herstellung von Anisikör immer noch verboten. Seiner Überzeugung treu, passt sich Paul Ricard wiederum an und produziert zur Hauptsache Vermouth und Fruchtsäfte.



Paul Ricard ist praktisch ruiniert, doch gibt er sich nicht geschlagen. Er kann auf treue Mitarbeiter zählen, die ihn mit ungebrochenem Mut umgeben. In dieser schweren Zeit misst er sich an einer neuen Aufgabe. Mit 30 Jahren Vorsprung reift in dem leidenschaftlichen Geist ein grosses Sozialprogramm. Er beteiligt das Personal an seinem Unternehmen.



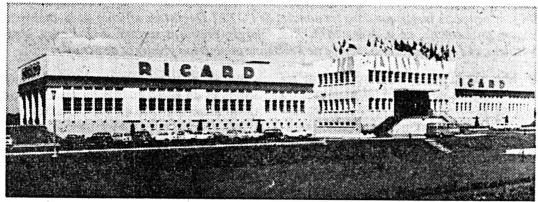
1951 folgt endlich der Wiederaufschwung. Der Verkauf von Anisikör wird freigegeben. Der lang gestaute unternehmerische Enthusiasmus P. Ricards bricht sich Bahn. Unwiderrstehlich ist der Erfolg. Die Mitarbeiter, von seiner starken Persönlichkeit mitgerissen, leisten Wunder. 9 000 000 Flaschen werden produziert. Méjanes wird zum gesuchten Touristenort der Camargue. Farbprächtige Stierkämpfe nach südfranzösischer Art werden gefeiert. Das Publikum bereitet dem Pastis einen richtigen Kult. RICARD erobert Paris, die vornehmen Salons, die Welt der Kunst: RICARD gehört zum Fest. Unterdessen wird die Produktion dezentralisiert, nach Thiais vorerst, bei Paris, dann auch nach Bordeaux, Lille, Rennes, Dijon, Lyon. Ende 1960 befinden sich 40 % des Aktienkapitals in den Händen der Mitarbeiter.

Bei Bandol an der Riviera erwirbt die Firma Ricard eine Felseninsel mit dem Namen Bendor. In wenigen Jahren wird

Auf dem Gebiet der Gemeinde Castellet in der Garrigue besitzt das Unternehmen ein Gelände von 1000 Hektaren. Ein internationaler Flughafen wird darauf erstellt. Das bedeutet einen touristischen und wirtschaftlichen Anziehungspunkt ersten Ranges. Doch all dies genügt dem unternehmerischen Genie Paul Ricards nicht. Der Motorsport befindet sich in voller Entwicklung, und so bereichert er die Gegend mit der «sichersten» Auto- und Motorradrennbahn der Welt. Innert zehn Monaten wird die Anlage nach den Ratschlägen der damals berühmtesten Rennfahrer erstellt. Le Castellet erlebt einen nie geahnten Aufschwung.

Hoch in den Felsen über dem kargen Plateau der Castellet hebt sich die imposante Silhouette von Puits d'Encastre gegen den immer blauen Himmel der Provence ab. Ein richtiges Adlernest. Dort hat sich Paul Ricard zurückgezogen. Doch war es noch unter seinem Einfluss, dass 1974 der Zusammenschluss der beiden «Grossen des Aperitifs» zustande kam. Das Vertrauen in die Aufgabe, welche sein Unternehmen gegenüber der Allgemeinheit zu erfüllen hat, war grösser als die Sorge um den Fortbestand seines persönlichen Erfolgs. Die nun grösste Spirituosenfirma Europas (und damit die siebtgrösste der Welt) ist bereit, ihre internationale Rolle zu übernehmen und zu erfüllen.

In jedem RICARD, den Sie zum Aperitif nehmen, liegt eine grosse Geschichte.



aus einer Touristenattraktion. Durch die Stiftung Paul Ricard widmen sich dort begabte Maler, Töpfer, Bildhauer unbesorgt ihrer Kunst.

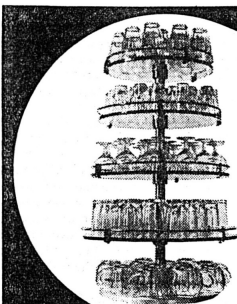
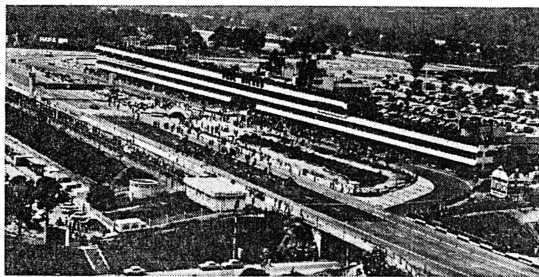
1965 werden in der Charente 400 000 Hektaren Rebland erworben. Es ist die Domäne Bisquit mit den prunkvollen Schlössern Jarnac und Lignères.

40 000 000 Liter Wein werden 1968 auf diesem Besitz produziert. Im gleichen Jahr unternimmt Alain Bombard auf der Insel Embiez, die ebenfalls der Firma Ricard gehört, seine meereskundlichen Forschungen in dem ihm zur Verfügung gestellten Laboratorium.

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



KISAG-Boy

Der praktische, platzsparende und ordnungsschaffende Gläserständer für Restaurants, Hotels, Tea-rooms, Bars, Kantinen und Spitäler. Jedes Glasplateau ist einzeln in der Höhe verstellbar und dank Kugellagern leicht drehbar. Durch das denkbar einfache Baukastensystem sind verschiedenste Grössen und Kombinationen möglich.

147

Kisag

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

Bon Schicken Sie mir die Gratis-Dokumentation über Ihr Glaswirtschaftsprogramm
Name: _____ Strasse: _____
Ort: _____

Berndorf-Qualität ist enorm preisgünstig
z.B. Espressoöffel rostfrei 112 mm lang
nur 45 Rappen Stk.
(Kaffeeöffel 132 mm Fr.-.65 Stk.)

berndorf
LUZERN
6014 Littau, Tel. 041 55 95 05
Verkaufsbüro Zürich-Fuchser 55, Tel. 01 47 47 16

Hotellers Achtung!

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

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

139

Vins du Valais
VARONE

1951 **SION**

Tél. (027) 22 20 26

**vous souhaitent une bonne saison d'hiver
et vous recommandent leurs services**

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

540 Sunstar-Betten in Davos

Sunstar: ein Name - drei Ferienorte - fünf Hotels. Das jüngste Glied dieser Kette, das Sunstar-Park Hotel in Davos, stellt den Gästen seit einigen Tagen an die 400 Betten zur Verfügung. Am Anfang - im Winter 1969/70 - stand in Davos das Sunstar-Hotel mit 138 Gästebetten; zu Beginn der Wintersaison 1973/74 wurde der erste Hoteltrakt des Sunstar-Park (204 Betten) in Betrieb genommen, im folgenden Jahr war der Zwischentrakt mit den Allgemeinräumen bezugsbereit und bereits zwei Jahre später konnte nun ein weiterer Hotel-Appartement-Trakt (194 Betten) eingeweiht und eröffnet werden.



Praktisch unter einem Dach, abseits des Durchgangsverkehrs in einem nur wenige Minuten vom Zentrum Davos-Platz entfernten Park gelegen, bietet Sunstar vielen Gästen heute eine erstaunliche Vielfalt an Räumlichkeiten: neben den über 200 Hotelzimmern und -Appartements rustikal eingerichtete Aufenthaltsräume mit Cheminée, Dancing und Gams-Bar, ein Spezialitätenrestaurant, eine behagliche Bauernstube für Raclette- und Fondue-Liebhaber, einen komfortabel ausgestatteten Fernsehraum, Kiosk/Basar, Coiffeur-Salon, Kinderhort mit diplomierter Kindergärtnerin, ein grosszügiges, bemessenes Hallenbad (400 m²), Sauna- und Solarium-Anlagen sowie -als hitverdächtige Attraktion - zwei Squash-Courts mit Garderobe und Duschräumen.

Ausbau in zwei Etappen

Die Planung sah anstelle der alten Liegenschaften - ursprünglich Sanatorium, später Park-Hotel - von Anfang an die Erstellung eines neuen Hotels in zwei Ausbaustufen vor. Besondere technische Anforderungen stellte dabei vor allem die Notwendigkeit, dass sämtliche für den zweiten Hoteltrakt notwendigen Räume wie Heizung, Lüftung, Elektro- und Telefoninstallationen, Luftschutzräume, Lingerie sowie Gemeinschaftsräume für Hotelgäste in der ersten Bauetappe eingeplant werden mussten.

Nach dem Eintritt durch den Windfang, versehen mit vier automatischen Schiebetüren, in das geräumige Foyer des Zwischentraktes bringen je zwei Liffe in den beiden sechsstöckigen Bettenhäusern die Gäste zu den 44 Einzel- und 177 Doppelzimmern bzw. Appartements. Jedes Geschoss verfügt über ein Office mit Kehr- und Wäscheabwurfsschacht, Wäscheschränke und einen direkten Speisenaufzug zur Frühstücksküche. Um den Gästen bei Ausbruch von Feuer maximale Sicherheit zu gewährleisten, ist eine moderne Warnanlage eingebaut worden. Neben dem feuerresistenten Treppenhäusen im Gebäudeinneren bietet die von jedem Stockwerk leicht zu erreichende Feuerfluchtreppe an der Aussenwand eine zusätzliche Sicherheit.

Funktioneller Komfort

In den luftkonditionierten Allgemeinräumen wie in den Gästezimmern setzte die Bauherrschaft mit Hilfe der Architekten E. Wiedenmeyer (Davos) und B. Inäbitt

(Interlaken) den Akzent auf funktionellen Komfort, ohne zu Lasten einer sterilen Unpersönlichkeit auf eine behagliche Atmosphäre zu verzichten. Hotelzimmer und -appartements sind in rustikalem Stil modern und zweckmässig möbliert und verfügen über Bad oder Dusche, Toilette und Lavabo, zum Teil auch Bidet, über Radio, Telefon sowie Fernsehanschluss; die meisten sind überdies mit grossen Balkonen ausgestattet. Durch die in einer Schrankfront untergebrachten Klappbetten lassen sich die Wohnstudios mit wenigen Handgriffen in Schlafzimmer verwandeln. Jedes Appartement besitzt eine kleine Einbauküche mit Zwei-Platten-Reduz und Kühlschrank, die für den normalen Hotelbetrieb mit einer Faltwand abgeschlossen werden kann.

Marktgerechtes Konzept

Am festlichen Eröffnungsbankett betonte Fritz Buser, Verwaltungsratspräsident der Sunstar-Holding, dass die Hotelkette auch im Sunstar-Park ihrem Slogan «Erstklassferien zu vernünftigen Preisen» treu bleiben und bestrebt sein will, dem Gast für sein Geld ein Maximum an Leistung zu bieten. Da sei trotz aller Qualität und Grosszügigkeit - als erklärter Grundsatz einer marktorientierten Geschäftspoli-

itik - kein Platz für überschweblichen Luxus oder gar aufdringlichen Snobismus. «Die Betriebe zeigen, dass das Gebotene zu diesen vernünftigen Preisen nur möglich ist dank einer straffen und durchdrachten Organisation.» Den Verkauf von Hotel-Appartements im Stockwerk-Eigentum, wie er beim Sunstar-Park praktiziert wird, erachtet Buser ergänzend als willkommenen Möglichkeit, das Bettenangebot zusätzlich zu vergrössern. Innerhalb von nur zwei Monaten ist es gelungen, das ganze für den Verkauf an Ausländer bewilligte Kontingent in Davos (von immerhin rund 6 Millionen Franken) zu verkaufen. Mit ihrem Aparthotel-Konzept wird Sunstar den Bedürfnissen und Wünschen der Appartement-Besitzer offensichtlich in hohem Masse gerecht - kein Wunder, dass dieses von neu auf dem Markt auftretenden Konkurrenten auch schon «buchstäblich» übernommen wird.

Vorteile des Aparthotels

Ausser über Weihnachten/Neujahr dürfen die Appartement-Besitzer ihr Eigentum während drei Wochen gegen einen kleinen Kostenbeitrag frei für ihre Ferien beanspruchen. Dieser Anspruch kann aber auch in einem andern Sunstar-Hotel geltend gemacht werden. Während den ersten fünf Jahren verpflichtet sich das Hotel-Unternehmen, einen Pachtzins von 6% Prozent des Kaufpreises zu bezahlen; dieser wird anschliessend durch einen Ertragsanteil an den Logement-Einnahmen abgelöst. Zudem geniessen Eigentümer und deren Familienmitglieder auf den Übernachtungspreisen in allen Sunstar-Hotels einen Preisnachlass von 20 Prozent in der Neben- und 10 Prozent in der Hochsaison. Als Dauerpächterin der Appartements übernimmt Sunstar nicht zuletzt sämtlichen Aufwand für Unterhalt und Erneuerung von Möbeln, Teppichen, Vorhängen, Wäsche und Geschirr sowie die administrative Verwaltung. Im Vergleich zur traditionellen Ferienwohnung bietet die Aparthotel-Formel dem Feriengast schliesslich auch den Vorteil, dass er von den Gemeinschaftsräumen sowie vom ganzen Verpflegungs-, Unterhaltungs-, Sport- und Fitnessangebot Gebrauch machen kann.

Und nicht zu vergessen: auch der Feriengast, an einer ausgewogenen Belastung der Infrastruktur und der touristischen Suprastruktur interessiert, profitiert von hotelmässig genutzten Stockwerkeinheiten wesentlich mehr als von - in der Regel zerstreut gebäut - traditionellen Ferienhäusern und -wohnungen, die vielfach nur während wenigen Wochen auslastet sind. TH

Mit Romantik lässt sich's gut geschäften

Überdurchschnittliche Erfolge konnten im jetzt auslaufenden Jahr die Romantik Hotels und Restaurants in Deutschland und Österreich erzielen, die mit einer Umsatzsteigerung von nahezu 15 Prozent um 7 bis 8 Prozent über dem Branchenniveau liegen. Einige Schweizer Hotels wollen sich demnächst der erfolgreichen Kette anschliessen.

Der Erfolg wird in erster Linie auf die Romantik-Reisen zurückgeführt, die als individuelle Feinschmecker-Reisen von zahlreichen Reiseveranstaltern weltweit angeboten werden und zu einem Mehrumsatz von über 600 000 DM geführt haben. Ausserdem hat der Romantik-Pass, eine spezielle Landkarte mit besonderen Reise- und eine intensive Öffentlichkeitsarbeit ein breites Publikum auf die Gruppe aufmerksam gemacht, so dass allein durch die Aktivitäten der Gruppe ein Umsatzzuwachs von zirka 4 bis 5 Prozent erzielt werden konnte.

Die romantischen Schweizer

An der Herbsttagung in Enzklösterle/Nordrachswald war unter der Leitung von Emil Pfister, Besitzer des Stern in Chur, eine Delegation Schweizer Hoteliers vertreten, die sich über die Arbeitsweise und zukünftigen Pläne der Gruppe informieren wollten, da die offizielle Gründung einer Schweizer Romantik-Hotel-Gruppe in Kürze erfolgen soll. Bereits im August war in Wort bei Bern die Gründung einer schweizerischen Gruppe beschlossen worden.

Vorgesehen ist die Gründung eines Vereins nach Schweizer Recht, der eng mit den andern Romantik-Gruppen in den benachbarten Ländern zusammenarbeitet. Dadurch sollen die nationalen Belange gesichert werden, die internationale Zusammenarbeit jedoch garantiert, um so eine Alternative zu kapitalkräftigen Hotelkonzernen zu schaffen und diesen im Wettbewerb Paroli bieten zu können. Die bisherigen Erfolge der knapp fünf Jahre alten Kooperationsgruppe haben bewiesen, dass dies möglich ist. Aus diesem Grunde haben sich, nach sorgfältiger Abstimmung mit dem SHV, einige Schweizer Betriebe unter der Initiative von Emil Pfister entschlossen, sich mit einer nationalen Gruppe dieser europäischen Kooperation anzuschliessen: Stern und Post in Amsteg, Stern in Chur, Krone in Gottlieben, Grischuna in Klosters, Wilden Mann in Luzern, Guardaval in Bad

Scoul-Tarasp-Vulpera, und der Gasthof Löwen in Worb.

Aufnahmebedingungen

Interessiert sind bereits ein Dutzend weitere namhafte Hotels und Restaurants, welche folgende Aufnahmebedingungen erfüllen:

- Historisches Gebäude
- vom Inhaber persönlich geführt
- sehr gute Küche
- gemütliche Einrichtung, welche den historischen Charakter des Hauses widerspiegelt
- nicht zu gross
- angemessene mittlere Preise

Die Gründungsverammlung der Vereinigung Schweizer Romantik Hotels und Restaurants wird voraussichtlich im ersten Quartal 1977 erfolgen. Informationen für Interessenten sind zu erhalten über Emil Pfister, Hotel Stern, Chur. pd

Reka meldet Mehrumsatz

Die Verwaltung der Schweizer Reisekasse hat unter der Leitung ihres Präsidenten Dr. Werner Kämpfen von einem Zwischenbericht über das Geschäftsjahr 1976 Kenntnis genommen und das Tätigkeitsprogramm für 1977 genehmigt. Beim Verkauf und der Einlösung von Reka-Checks zeichnet sich bisher für das laufende Jahr eine leichte Umsatzzunahme ab. Die Vermittlung von Ferienwohnungen in den Reka-Zentren Albonago, Bürgli, Lenk, Montfalcon, Wildhaus und Zinal sowie in den übrigen 69 Ferienorten der Schweiz, in denen die Reka Unterkünfte anbietet, ergab eine Logiernächtezahl von 413 000 (Vorjahr 414 000). Ein schöner Erfolg war dem Reka-Wanderpass beschieden, der im Frühling und Herbst für die Regionen Appenzellerland, Emmental, Jura und Toggenburg herausgegeben wurde. Es wurden 1530 Wanderpässe verkauft, die den vier Regionen in der Zwischensaison 3835 zusätzliche Logiernächte brachten. Es ist vorgesehen, den Reka-Wanderpass auch nächstes Jahr wieder herauszugeben. pd

Schneesichere Loipen für Zweisimmen

Zweisimmen wartet mit einer Neuerung für den Langläufer auf: Auf die Wintersaison konnte rechtzeitig das neue Skiwander- und Langlaufzentrum Sparenmoos eröffnet werden.

Die in den unteren Regionen eher schlechten Schneeverhältnisse der vergangenen Winter wirkten sich auf den vor vier Jahren angelegten Skiwanderweg Zweisimmen-Lenk negativ aus. Die 13 km lange Loipe entlang der Simme war immer wieder verwässert, vereist und zum Teil aper. Diese Situation veranlasste den Verkehrsverein Zweisimmen, sich nach einem höher gelegenen Langlaufgelände umzusehen. Die Wahl fiel auf das auf 1600 Metern Höhe gelegene, schneesichere Hochplateau Sparenmoos zwischen Schwarzensee und Hundsrück. Das neue Zentrum ist 7 Kilometer von Zweisimmen entfernt und mit dem Auto zu erreichen. In beispielhafter Zusammenarbeit realisierten der Verkehrsverein und die Gemeinde Zweisimmen zusammen mit den Berner Wanderwegen das neue Langlaufzentrum in kaum sechs Monaten.

Mit der Tennishalle «fusioniert»

Die Kosten für den Hüttenausbau, die Loipenmarkierung, den Motorschlitten mit Spurgerät usw. belaufen sich auf zirka 40 000 Franken. Da der Verkehrsverein nicht in der Lage war, diesen Betrag aufzubringen, musste man sich nach andern Möglichkeiten umsehen. Die bestehende Tennis- und Mehrzweckhalle AG wurde in eine AG für touristische Anlagen umgewandelt. Damit hatte man den Träger nicht nur für dieses Projekt, sondern auch

für weitere Verbesserungen auf dem touristischen Sektor gefunden. Die notwendige Kapitalerhöhung ist im Gang und wird demnächst abgeschlossen. Neben dem Ausbau des Skiwandergebietes werden zurzeit auch Verbesserungen in der Tennishalle gemacht, und im kommenden Frühjahr beabsichtigt man den Bau von weiteren dringend benötigten Tennisplätzen.

Die Loipen-Markierungskosten übernehmen die Berner Wanderwege, die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Wanderwege und der Verband Schweizerischer Versicherungsgesellschaften.

Für den Anfänger und den Profi

Das neue Skiwander- und Langlaufzentrum Sparenmoos verfügt heute über insgesamt 18 km maschinell gespurte Loipen für Neulinge oder Köhner. Am zentralen Ausgangspunkt Schwarzensee befindet sich eine originell ausgestaute Alphütte mit einem Wachsraum. Im danebenliegenden «Milchgasse» und im «Langlaufstübli», wo einfache Mahlzeiten erhältlich sind, sorgt der Hüttenwart, G. Imobersteg, für das Wohl der Gäste. Summa summarum ein gelungenes Projekt, das dank zahlreichen freiwilligen Helfern und Gönnern mit einem relativ bescheiden Kostenaufwand realisiert werden konnte. kb

RhB lanciert attraktiven Skipass

Immer mehr Gäste und Einheimische ziehen es vor, heute hier und morgen dort neue Skigebiete kennenzulernen. Aus diesem Grund bietet die Rhätische Bahn in Zusammenarbeit mit verschiedenen Bergbahnen («Skipässe» an. Sie sind einen Tag gültig und enthalten den Preis für die Fahrt mit der Bahn zu den Skigebieten sowie jenen einer Tageskarte.

Skipässe von Chur aus werden nach Arosa, Obersaxen-Lugnez-Mundaun, Disentis/Mustér, Bürgli-Darlux, Klosters-Madrisa und Grisch-Danusa ausgegeben und können ohne Vorbestellung beim Bahnhof Chur gekauft werden. Die Tages-Pauschalpreise für Erwachsene bewegen sich zwischen 23 und 31 Franken. Ein Vergleich mit den Preisen der Tageskarten im betreffenden Gebiet lässt erkennen, dass die Bahnfahrt mit Skipass ausserst günstig ist. Eine Tageskarte der Aarer Verkehrsbetriebe kostet beispielsweise 30 Franken, von Chur aus einschliesslich Hin- und Rückfahrt mit der Rhätischen Bahn 31 Franken.

Beim Bahnhof Landquart sind Skipässe für die Skigebiete von Grisch-Danusa, Klosters-Madrisa und Rinerhorn Davos erhältlich. Der Skipass Grisch-Danusa wird in Landquart und Schiers verkauft. Die Skipässe Klosters-Madrisa und Rinerhorn Davos können bei allen Stationen von Landquart bis Küblis bezogen werden.

Den neugeschaffenen Skipass Prättigau-Parsenn bietet freizügiges Skifahren an einem Tag im ganzen Skiparadies Parsenn. Er gilt für beliebige Fahrten auf der Strecke Küblis - Klosters - Davos Platz der Rhätischen Bahn und auf allen Anlagen der Bergbahnen und Skilifte im Parsenngebiet und ist zu Fr. 33.- bei den Bahnhöfen Chur, Landquart, Schiers, Küblis bis Davos Platz sowie bei den Talstationen der Parsennbahnen und der Gotschnabahn erhältlich.

Parsenngebiet unter einem Hut

Der Skipass Scuol/Ftan ist gültig für die Bahnfahrt von Zuoz, S-chanf, Cinooschel-Brail, Zernez, Susch, Lavin, Guarda und Ardez nach Scuol-Tarasp, verbunden mit der Tageskarte für die Anlagen der Bergbahnen von Scuol/Ftan: Scuol/Ftan bietet 70 km gepflegte Pisten. pd

Altiport weiter umstritten

Die Auseinandersetzungen um den Bau eines Höhenflugplatzes auf dem Croix-de-Cœur ob Verbier VS nehmen noch kein Ende. Dieser Tage haben sich die gegen das Projekt opponierenden Vereinigungen die Presse informiert. Nach dem Bundesgerichtsentscheid vom 10. November, welcher eine staatsrechtliche Beschwerde gegen den Walliser Staatsrat gutheiss, müssen die kantonalen Einspracheverfahren noch nachgeholt werden. Die «Association pour la sauvegarde de la Croix-de-Cœur» möchte nun das Eidgenössische Luftamt dazu bewegen, die erteilte Bewilligung in Wiedererwägung zu ziehen, damit der Bau dieses Flugplatzes verhindert wird. In Tat und Wahrheit handele es sich nämlich nicht um einen Höhenflugplatz, sondern um einen alpinen Flugplatz, der Verbier mit internationalen Zentren verbinden solle.

Nach Meinung des Vertreters des Eidgenössischen Luftamtes haben sich weder die rechtlichen noch die tatbeständlichen Gegebenheiten seit der Erteilung der Flugfeldbewilligung im Jahre 1971 geändert. Bei der Erteilung einer Flugfeldbewilligung, die eine reine Polizeibewilligung ist, hat das Luftamt lediglich zu prüfen, ob die entsprechenden Vorschriften erfüllt wurden. Ein Bedürfnisbeweis muss nicht erbracht werden. Bei einem späteren Gesuch um eine Betriebsbewilligung muss allerdings ein Betriebsreglement erstellt werden. Bei einer solchen Bewilligung, die noch nicht erteilt wurde, haben auch andere Instanzen mitzentscheiden, wie z. B. das Amt für Umweltschutz. sda

Akrobatik im Schweizer Schnee

Die in den USA populär gewordene Skiakrobatik findet in der Schweiz immer mehr Anhänger. Der Tanz im Schnee und die kühnen Sprünge jedoch müssen gelernt sein. Voraussetzung ist die Beherrschung des Parallelschwungs. Unterricht in Kunstschwingen und Skiakrobatik haben verschiedene Kurorte in ihr Pro-

gramm aufgenommen. Spezielle Akrobatik-Wochen organisieren die Riederalp (8.1.-5.2. und 12.3.-26.3.), Grächen (8.1.-22.1.), Hasliberg (7.2.-12.2.) und Davos im Januar und März. Freunde dieses Skivergnügens können sich dem neu gegründeten Ski-Akrobatikklub (SAKW) in Wengen anschliessen, der die Gruppen Ballett, Kunstspringen und Hot-Dog umfasst. svz

Swiss Chalets-Inter Home-Führer 1977

Swiss Chalets-Inter Home, der grösste europäische Vermieter von Ferienwohnungen, hat den neuen Ferienwohnungs-Führer herausgegeben. Er beschreibt auf 436 Seiten 10 500 Ferienwohnungen in der Schweiz, in Spanien, Italien, Jugoslawien, Frankreich, Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg, Holland, England, Dänemark, Norwegen und Schweden. Die Angaben sind so komplett, dass man genau weiss, was von der Wohnung und von der Region erwartet werden kann, z. B. wie weit es bis zum nächsten Restaurant oder zum nächsten Einkaufsladen oder zu den Bergbahnen ist. Dank der lokalen Vertretungen werden die Wohnungen von Swiss Chalets-Inter Home-Leuten überprüft und die Richtigkeit der Beschreibungen kontrolliert. pd



Kurs für Schalterpersonal

Mangels genügender Beteiligung musste der auf 6. bis 8. Dezember in Kloten vorgesehene Weiterbildungskurs für Schalterpersonal abgesagt werden. Er wird nun mit dem französischsprachigen Kurs zusammengelegt, welcher vom 4. bis 6. Januar in Villars stattfindet. Informationen und Anmeldungen beim Office du tourisme 1884 Villars s/Ollon, Tel. 025 3 11 75.

24

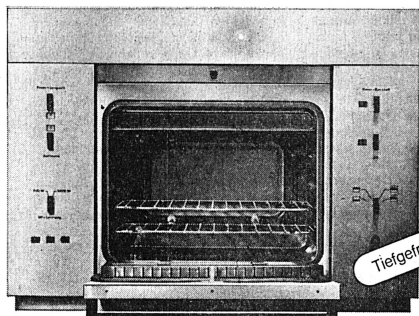
Sie bauen weder heute, noch morgen - aber vielleicht übermorgen. Ortobau untersucht heute Ihr Bauproblem und berät Sie. Ist das einen Telefonanruf wert?

Generalunternehmung

ORTOBAU
Zürich

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

Walko-Microbraun,
die Sensation
im Gastgewerbe:



Die knusprige Mikrowelle!

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

Der Walko-Microbraun macht alles möglich – alles mit einem einzigen Gerät. Denn endlich sind die Vorteile der Mikrowelle voll und ganz ausgeschöpft: WALKO-MICROBRAUN heisst die optimale Lösung für Ihre Gastronomie-Küche.

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

walko

für die Zukunft
Ihrer Küche

Information

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

Name

Strasse

PLZ/Ort

Coupon einsenden an eine der aufgeführten Adressen:

Vertrieb
und
Kundendienst:

WALKO AG, Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf, Telefon 01/821 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

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 Apfeltuchen in 8–10 Min.

Tiefgefrorene Fertiggerichte servierfertig in 30–45 Sek.

Fortschritt durch Datenverarbeitung auch für die Hotellerie

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

TAGES-RAPPORT

NCR 299

PROGRAMM CODE 6 oder 2

Code	Text	Summe	Laufender
Code	Text	Summe	Laufender
11	Arrangement Zimmer-Frühstück	2.875,00	21.150,00
12	Arrangement Halbpension	2.855,00	21.600,00
13	Arrangement Spezial	6,00	0,00
14	Logement	9.000,00	39.600,00
15	Dejeuner	750,00	3.200,00
16	Guilaine Pension	650,00	4.150,00
17	Frigo	585,00	2.575,00
18	Linge	260,00	1.185,00
19	Telephone	173,00	761,20
20	Nielsen	420,00	1.845,00
21	Divers	80,00	10.266,00
22	Cafe	2.350,00	10.384,00
23	Cuisine Restaurants	3.135,00	13.794,00
24	Pâtisserie	755,00	3.222,00
25	Extens	155,00	638,00
26	Spiritueux	825,00	3.630,00
27	Vin	1.775,00	7.410,00
28	Mineral	480,00	2.112,00
29	Biere	720,00	3.168,00
30	Parking	186,00	818,40
31	TOTAL - STUFE 1	22.609,00	99.479,60
32	Dejeuner	480,00	2.284,00
33	Note Bar	360,00	2.088,00
34	Note Bankett	2.690,00	16.782,00
35	Kassa 1	1.492,00	31.380,70
36	Kassa 2	4.813,00	27.915,40
37	Palament Credit-Card	0,00	0,00
38	Debitoren	800,00	4.640,00
39	Kommissionen	45,00	261,00
40	DEBITOREN (Schluss im Hause)	8.800,00	11.040,10
41	Debitoren Belastungen	800,00	4.640,00
42	Debitoren Zahlungen	0,00	0,00
43	DEBITOREN - SALDO	0,00	129.875,00
44	Hotel-Umsatz	12.228,00	53.803,20
45	SS-Restaurants-Umsatz	3.000,00	33.200,00
46	Bar-Service-Umsatz	1.000,00	4.400,00
47	Hotelbar-Umsatz	1.500,00	6.600,00
48	Hotelbar-Umsatz	4.250,00	19.800,00
49	Parking-Umsatz	186,00	818,40
50	Hotel-Service-Umsatz	2.755,00	858,00
51	TOTAL VERKAUFSTELLE	22.609,00	99.479,60
52	KORREKTUR	0,00	0,00
53	ABO-Nr.	10.700,00	47.090,00
54	PERSONEN	150,00	660,00
55	PERSONEN	140,00	150,00
56	PERSONEN	4.200,00	10.700,00
57	PERSONEN	140,00	660,00
58	PERSONEN	32,00	100,00
59	PERSONEN	100,00	470,00
60	PERSONEN	62,50	68,00
61	PERSONEN	80,00	80,00

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

NCR (SCHWEIZ)

HOTEL-SYSTEME
NCR

ZÜRICH/WALLISELEN
POSTFACH 579
8301 GLATTZENTRUM
TELEFON 01 / 832 11 11

Besteck-AG Besteck-AG Besteck-AG Besteck-AG

Besteck-AG

liefert Ihnen Original-Sollinger-Qualitätsbestecke
direkt ab Fabrik.
Verlangen Sie jetzt unsere Dokumentation über
Telefon (01) 56 02 09.
Sie werden begeistert sein! Es lohnt sich!

Besteck-AG
Segantinistrasse 47, 8049 Zürich

Besteck-AG Besteck-AG Besteck-AG Besteck-AG

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

Kenya: un exemple de coopération technique suisse

(ATS) Bien qu'il soit un but de voyage toujours plus apprécié des touristes à la recherche de soleil et de safaris, le Kenya n'en reste pas moins, malgré un développement touristique florissant, un pays en voie de développement, dépendant de l'aide et du soutien des états industriels. Depuis bien des années, la Suisse y coopère dans les domaines du développement touristique et de l'industrie alimentaire. En plus, la Suisse finance un programme d'étude sur les termites et aide à la formation de cadres pour la construction et l'entretien des routes.

Depuis quelques années, le tourisme est la branche économique où la croissance est la plus élevée. Quelque 500 000 touristes affluent chaque année et ce chiffre augmentera vraisemblablement à 800 000 jusqu'en 1978. Ce boom comporte aussi des revers: par exemple, l'hôtellerie manque de personnel qualifié de façon aigüe. Le fait que de nombreux indigènes sont appelés à passer d'un jour à l'autre de leur pauvre vie tribale dans le luxe d'un hôtel touristique, ne va pas sans gros problèmes annexes. Depuis 1969, la Suisse apporte une contribution très sensible à la formation du personnel hôtelier. Dès cette époque, une école hôtelière a été adjointe à l'Ecole nationale kenyenne des sciences techniques. Durant les premières années, la formation a été concentrée sur les cadres destinés au «management» de l'hôtellerie. Ensuite, de nouvelles voies ont été créées pour la formation du personnel hôtelier du degré moyen et inférieur.

En 1973, les gouvernements de Berne et de Nairobi ont décidé de créer en commun une école hôtelière pour 500 élèves et un centre hôtelier un peu plus petit. A cette fin, la Suisse a prêté des capitaux pour un montant de 12 millions de francs. En mai 1975, l'école, située dans la périphérie de Nairobi, a pu être mise en exploitation. Actuellement, 17 Suisses y travaillent.

Aide à l'édification du réseau routier

Le développement, voire la création d'un

réseau routier revêt une importance capitale pour la mise en valeur de l'agriculture kenyane. Avec le soutien de la Confédération et de la Fondation Helvetas, quatre experts suisses participent à la formation de cadres pour la construction de routes. Ils y dispensent des cours d'une durée de 12 semaines, visant à la formation de contremaîtres pour l'entretien des voies de communications non asphaltées, de même que pour les méthodes soutenues de construction de routes. Trois semaines de cours théoriques intensifs sont suivies de cours pratiques sur les chantiers, au sein de groupes de construction comprenant environ 250 ouvriers. Avec le programme de constructions routières, le gouvernement du Kenya poursuit un but parallèle de création d'emplois rémunérés aux nombreux cadres possédés.

Formation de techniciens en alimentation

La Suisse joue aussi un rôle important en contribuant à la formation de techniciens en alimentation. Il y a six ans, le Kenya a demandé à la Suisse de lui mettre à disposition des documents en industrie laitière pour l'enseignement à l'Institut agricole de l'Université de Nairobi. Ce vœu a été exaucé. Etant donné l'expansion croissante de l'industrie alimentaire et de l'accroissement rapide des besoins en techniciens, les deux pays partenaires sont convenus de créer un département universitaire pour la science et la technologie alimentaire.

Le nouveau restaurant Swissair du Caire

Après Bâle, Buenos Aires et Madrid, Le Caire a ouvert récemment son restaurant Swissair; il a été inauguré le 25 novembre, en présence de M. Brugger, M.A. Baltensweiler, président de la direction de Swissair, à fait part, à cette occasion, de sa grande satisfaction de voir le nom de nos ailes nationales s'associer à une réalisation de grande classe.

En effet, ce restaurant est en passe de devenir l'un des points de rendez-vous de la haute société caennaise. Il se compose d'une taverne au rez-de-chaussée où l'on peut manger quelques spécialités suisses, comme la raclette, par exemple. Au premier étage, le grand restaurant est admirablement bien décoré, le mobilier, très bien étudié, et l'ambiance feutrée de ce lieu s'accorde particulièrement bien avec les gourmandises de la carte.

Pour en rester au chapitre gastronomique, deux mots de la quinzaine organisée à l'Hôtel Sheraton: dans un restaurant baptisé pour l'occasion «Fondue-Pot», on proposait la fondue au fromage ou la fondue bourguignonne. C'est précisément une fondue au fromage, fort bien servie, qui était proposée aux invités de la journée du tourisme. Peut-être devrait-on déplorer qu'il s'agissait de fondue en boîte, mais, comme beaucoup d'autres éléments touchant l'hôtellerie, elle était préfabriquée en Suisse! Cela n'a donc rien enlevé au plaisir que chacun prit de manger une bonne fondue en regardant passer le bateau sur le Nil... R. H.

La Suisse à la Foire internationale de Dakar

Le 12 décembre, la 2e Foire internationale de Dakar, inaugurée dix jours auparavant par M. Léopold Senghor, Président de la République sénégalaise, a fermé ses portes. Quelque 50 pays des cinq continents et 600 entreprises y ont exposé leurs produits sur une surface de 30 000 m². L'Office suisse d'expansion commerciale a assuré la présence de notre pays avec un stand d'information économique et touristique.

Augmentation de la participation américaine chez Borel

Selon les journaux boursiers parisiens, le groupe alimentaire américain Grace a augmenté sa participation au capital social de Jacques Borel International, qui passerait ainsi de 8,6 % à 15,2 %.

W. R. Grace avait renoncé à sa participation majoritaire lors de la restructuration de la chaîne Borel en 1974/75, en vendant alors, à de bonnes conditions, ses actions, soit 500 Francs environ le titre de 100 Francs nominal. On croit savoir que le rachat actuel s'est fait à un cours moyen de 300 Francs, ce qui paraît rémunérateur pour Jacques Borel, étant donné que, depuis la nouvelle crise du marché à terme de la Bourse de Paris (dont nous avons relaté quelques détails au mois d'août), le cours flote entre 290 et 285 fr. le titre. Quoi qu'il en soit, la transaction de Grace - et peut-être d'autres administrateurs de Jacques Borel Int. - tend à prouver que la confiance dans l'entreprise la plus dynamique du secteur des grandes chaînes européennes est en train de renaître. On en attend la confirmation. W. Bg.

Horecava 77

Du 10 au 13 janvier, se tiendra dans le Centre d'expositions RAI à Amsterdam le 21e Salon international de la restauration Horecava 77. Le salon abritera quelque 400 exposants. La participation de cette année se distingue par deux envois collectifs: la Grande-Bretagne est représentée par 16 entreprises. Le Canada aussi fait acte de présence cette fois-ci avec un envoi collectif, qui comprend 12 entreprises. Les entreprises étrangères participant directement à Horecava 77 se chiffrent à 47 en tout, tandis que de nombreux établissements seront représentés au salon par leurs importateurs néerlandais. SR

Lettre de Londres

L'exemple des frères Roux

Deux jeunes cuisiniers français, les frères Albert et Michel Roux ont donné à tous leurs confrères, ainsi qu'aux Britanniques en général, une leçon à méditer: à savoir, que même dans l'Angleterre décadente d'aujourd'hui, il est possible de faire fortune honnêtement par le talent, le travail et l'esprit d'initiative.

Tous deux avaient servi dans de grandes maisons, mais n'avaient aucune expérience de la restauration quand, il y a juste dix ans, ils décidèrent de se mettre à leur compte en créant à Londres un restaurant de luxe qu'ils appellèrent *Le Gavroche*. Ce qu'ils y offrirent fut et est encore la haute cuisine française avec tous ses raffinements, à des prix suffisamment élevés pour leur laisser une marge suffisante de bénéfices. Bientôt, le restaurant, reconnu par les guides gastronomiques comme étant l'un des meilleurs du pays, fit des affaires d'or.

Les petits ruisseaux...

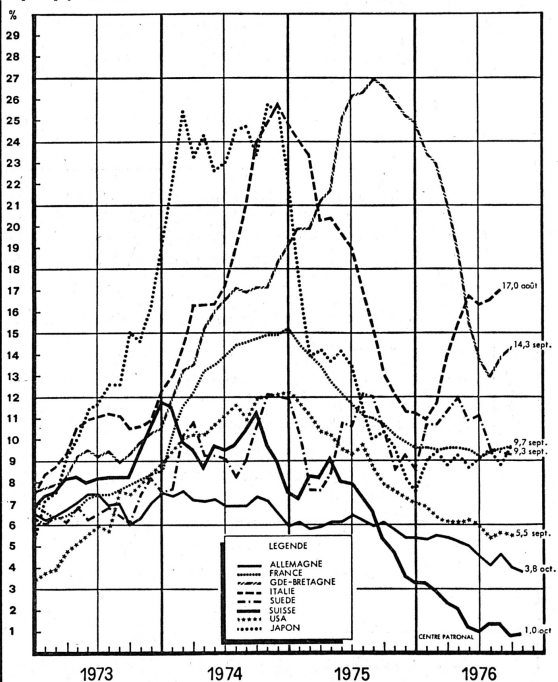
Ils purent ainsi étendre leurs activités en créant, au cœur de la City de Londres, un autre restaurant, *Le Poulbot*, mené selon les mêmes principes, mais ouvert seulement pour le lunch, qui est devenu l'un des rendez-vous favoris des hommes d'affaires, ainsi que la *Brasserie Benoit*, destinée aux gôts et aux bourses plus modestes. Mais leur plus belle création est peut-être la *Waterside Inn*, dans un site particulièrement agréable à Bray sur la Tamise: ici, ils transformèrent une antique auberge en l'un des plus ravissants restaurants qu'on puisse trouver en Angleterre. L'élégance de bon goût de ses aménagements, rehaussée par sa position juste au bord de

l'eau, est égale par la somptuosité de sa cuisine, qui rivalise avec celle du *Gavroche*, et pour cause: elle est confiée à l'un de leurs meilleurs disciples, et les frères Roux mettent souvent la main à la pâte. En donnant ainsi l'exemple, et aussi en attirant un personnel très qualifié grâce à des salaires généreux et des conditions de travail agréables, ils ont réussi à assurer des collaborateurs aussi zélés qu'eux-mêmes dans la poursuite de la qualité, littéralement à tout prix...

L'une de leurs plus récentes créations est un magasin de comestibles fins qu'ils ont plaisamment appelé *Le Cochon rose* et dont ils ont confié la gérance à leur sœur et à son mari, qui contribue pour sa part au succès de leur entreprise. Ce succès est dû en bonne partie aux spécialités culinaires originales des deux frères, telles que le soufflé Suisse, le homard à l'escargot, le crabe Vahiné, la poularde poêlée et le caneton à leur façon, les côtes d'agneau au vinaigre, l'omelette Rothschild et le soufflé aux fraises. Il faut aussi y ajouter une cave exceptionnelle, riche en grands crus, ainsi qu'un service parfaitement stylé. Evidemment, tout ceci ne peut pas être bon marché, et le *Gavroche* est l'un des restaurants les plus chers de la capitale anglaise. René Elvin

L'indice des prix dans les pays de l'OCDE

Le tableau ci-dessous, extrêmement intéressant et révélateur, indique la variation de l'indice mensuel des prix à la consommation par rapport à l'indice du mois correspondant de l'année précédente. Il s'agit des indices publiés jusqu'au 30 novembre 1976 dans les principaux pays de l'OCDE.



Il ne faut pas accorder une importance excessive aux indices comparés des prix à la consommation des divers pays. Il importe en effet de ne pas perdre de vue le fait que les indices ne sont pas calculés de manière identique partout. Malgré les efforts réalisés en vue d'une certaine harmonisation, des différences de conception subsistent, qui tiennent tout naturellement aux conditions de vie et aux habitudes fort diverses. Le nombre et la nature

des biens et des services choisis comme échantillons, les méthodes d'enquête, l'aire géographique des sondages et leur fréquence, la pondération des divers indices particuliers composant l'indice général sont très différents dans chaque pays.

● Compte tenu de ces réserves, les comparaisons d'indices présentent un intérêt indéniable en permettant d'apprécier les grandes lignes de l'évolution qui s'est manifestée des 1973. sp

TVA: l'hôtellerie à 6 %

Poursuivant l'examen du budget de la Confédération pour 1977, dans lequel il a opéré diverses coupes sombres, et celui du «paquet financier» lié au projet de réforme fiscale, le Conseil des Etats a éliminé une série de divergences pour se rallier aux prises de position du Conseil national. La Chambre des cantons a notamment:

- accepté un taux normal de la TVA fixé à 10 % - auparavant, les Etats avaient opté pour 9 % - et le taux réduit à 3 % (au lieu de 2,7 %)
- admis un taux intermédiaire pour l'hôtellerie, fixé à 6 dixièmes du taux normal (en l'occurrence il s'élèvera à 6 %), ainsi que le proposait le Conseil national et, devant les Etats, M. G.-A. Chevallaz. Ce régime préférentiel, qui est prévu pour 6 ans, se justifie par la nécessité de rendre l'hôtellerie concurrentielle par rapport à l'étranger et par le fait que les organisations de cette branche économique renonceraient à leur opposition au nouvel impôt, se déclarant d'accord avec le taux de 6 %.

Centre de recherche pour la gestion des associations

En faveur de Fribourg, ville de congrès

Récemment, a eu lieu à Fribourg la première journée d'étude du Centre de recherche pour la gestion des associations. Ce centre, créé en 1976 et dirigé par le Professeur E. B. Blümle - qui enseigne la direction d'entreprise à l'Université - regroupe actuellement 40 membres de 6 pays européens.

L'exposé du Professeur Guy Kirsch traita des possibilités d'application de l'analyse coût/avantage dans les associations. Au cours de l'après-midi, offert par l'Office du tourisme et l'Union fribourgeoise du tourisme, qui devait conclure les activités de la matinée, M. Bugnon, directeur de l'Office du tourisme, présenta les possibilités offertes par Fribourg et le canton comme région de congrès et de tourisme. L'après-midi fut consacré à des échanges sur les problèmes pratiques rencontrés dans les associations. On traita en particulier des questions que soulèvent la préparation des rapports d'activités annuels, ou la réalisation d'une assemblée générale.

La décision fut prise d'intensifier la collaboration entre les membres du Centre de recherche et de réaliser une nouvelle session d'étude dans le courant de mars 1977. Cette intéressante initiative du Centre de recherche pour la gestion d'associations prouve une fois de plus l'heureuse opportunité d'une collaboration entre l'université et l'économie privée, une université véritablement au service de la communauté.

Les futures activités du Centre de recherche contribueront, en outre, de façon active à la promotion de la ville de Fribourg comme ville de congrès, susceptible de répondre aux vœux des associations: une meilleure efficacité des débats et des conditions de coûts avantageuses.

L'indice à fin novembre: + 0,2 %

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation, calculé par l'OFIAMT, a monté de 0,2 % en novembre 1976, soit dans la même mesure que le mois précédent. Cet indice, a atteint 166,7 points à fin novembre 1976 à la suite de cette augmentation. Il est donc de 0,9 % plus élevé qu'à fin novembre de l'année dernière.

Le taux de hausse de 0,2 % dans l'intervalle d'un mois est le plus faible que l'indice général ait enregistré en novembre depuis 1964. Quant au taux d'augmentation d'une année à l'autre, il a de nouveau légèrement diminué. Avec 0,9 %, il est non seulement nettement inférieur à celui qu'on avait noté en novembre de l'année dernière, soit 3,7 %, mais encore le plus bas qu'on ait connu en novembre depuis 1959.

Aéroport de Genève

Bientôt quatre millions de passagers

(ATS) Du 1^{er} janvier au 31 octobre dernier, le nombre total des passagers à l'aéroport international de Genève-Cointrin s'établit à 3,4 millions, en augmentation de quelque 203 000, soit 6,3 %, par rapport à la période correspondante de 1975. On s'approche donc des quatre millions, mais il est maintenant à peu près certain que ce cap ne sera pas encore franchi en 1976, à moins que, contre toute attente, novembre et décembre soient deux mois particulièrement favorables, à indiquer le service de presse de l'aéroport.

Equipement audio-visuel de vos salles de conférence?

Rien de plus simple pour la maison MÜLEK! Tél. (01) 814 12 62

MÜLEK
Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 147
8302 Kloten

DAS ECHTE
GEBRAUT
IN PILSEN
Pilsner Urquell
PILSEN

Tuborg Bier
KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

EXTRA STOUT
GUINNESS
BREWED IN DUBLIN & LONDON

Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01.99.80.93

Mixer und Rührwerk kombiniert BERMIXER

für das Gastgewerbe, Gemeinschaftsbetriebe, Konditoreien usw.
Gehäuse aus doppelt isoliertem Material. Luftgekühlter Motor.
Aufhängevorrichtung, Wandhalterung.

Konkurrenzlose Vorteile:

- stufenlose, elektronische Geschwindigkeitsregulierung (150 bis 1800 Touren)
- Dreistufenschalter
- Leistung 350 Watt

Modell 30 M	Motor mit Mixer 30 cm lang	Fr. 385.-
Modell 40 M	Motor mit Mixer 40 cm lang	Fr. 420.-
Modell B	Motor mit Rührwerk allein	Fr. 485.-
Modell 30 K	Motor mit Mixer 30 cm lang und Rührwerk	Fr. 565.-
Modell 40 K	Motor mit Mixer 40 cm lang und Rührwerk	Fr. 595.-

Prospekte und Bezugsquellen-Nachweis durch:

HAPAG AG, Bahnhofstr. 29/33, 5000 Aarau
Telefon (064) 24 26 41/42

**HAPAG
AARAU**

Bücher zum Wünschen – Bücher zum Schenken

- **Das grosse Lehrbuch der Bar**
von H. Schräml
Preis Fr. 48.- (MUH Fr. 38.40)
- **Der Meistermixer**
von Harry Schräml
Das Büchlein enthält auf engstem Raum
und in kurzen Formeln sämtliche Stan-
dardrezepte und Spezialitäten in alpha-
betischer Reihenfolge. Elegantes Bänd-
chen in dünnem Taschenformat. Eignet
sich nur für Berufsmixer.
Preis Fr. 20.- (MUH Fr. 16.-)
- **Le Manuel du Bar**
Format 15 x 21,5 cm. 622 pages. Nom-
breuses illustrations et 8 planches en
couleurs.
Prix Fr. 35.- (MUH Fr. 28.-)
- **Le Rol du Bar**
de Harry Schräml
Nombreuses nouvelles recettes au goût
de notre temps.
Prix Fr. 12.50 (MUH Fr. 10.-)
- **Dictionnaire gastronomique**
von Harry Schräml
sechssprachiges Taschenbuch (franzö-
sisch, deutsch, italienisch, spanisch,
englisch, portugiesisch). Es wurde in
erster Linie für das Personal internatio-
naler Hotels und Restaurants, aber
auch für Weltenbummler geschaffen.
Preis Fr. 19.- (MUH Fr. 15.20)
- **Aide-mémoire du Sommelier**
von Conrad Tuor.
Ausgezeichnetes Handbuch in französi-
scher Sprache für das Servierpersonal.
In knapper Form enthält das Werklein
alles Wissenswerte über Tafeldienst und
Weinservice. Ausserdem enthält es ein
kleines Küchenlexikon, speziell für das
Servierpersonal bearbeitet.
Preis Fr. 12.50 (MUH Fr. 11.25)
- **Handbuch für Serviceangestellte**
von C. Tuor, deutsche Ausgabe des
«Aide-mémoire du Sommelier»
Fr. 15.- (MUH Fr. 12.-)

- **Kunstgerecht servieren**
Schweiz. Wirtverband. Gebunden, 315
Seiten, reich illustriert. Ein Lehrbuch für
den Service im Gastgewerbe. Eine Hilfe
für den Nachwuchs und instruktiv für
den gastgewerblichen Betriebsinhaber.
Ein umfassender Ratgeber für alle. Ist
auch in französischer und italienischer
Sprache erhältlich.
Fr. 35.- (MUH Fr. 31.50)
- **Der grosse Weinatlas**
von Hugh Johnson.
Der erste vollständige Atlas der Weine
und Spirituosen der Welt. Den Wein-
fachleuten wird ein für Jahrzehnte gülti-
ges Nachschlagewerk in die Hand gege-
ben.
Preis Fr. 85.- (MUH Fr. 76.50)
- **Entremets für Hotels
und Restaurationsbetriebe**
von F. Gatti.
(Deutsche Übersetzung von «Petite An-
thologie des Entremets d'Hôtel et de Res-
taurants».) Dieses Buch ist ein unent-
behrliches Fachwerk für jeden Pâtissier,
Koch oder Konditor. Es umfasst 297 Sei-
ten. Schöner Leinwandband.
Preis Fr. 23.50 (MUH Fr. 18.80)
- **Buffets und Empfänge**
Wie empfängt man Gäste? Picknicks,
Feste im Freien, Barbecues/Cocktails
und kleinere Gesellschaften/Internatio-
nale Gerichte für Buffets, Empfänge und
Diners aus 23 Ländern/Konfekt, Geträn-
ke.
Preis Fr. 95.- (MUH Fr. 85.50)
- **Lehrbuch der Küche**
von E. Pauli.
Geistiges Rüstzeug für den Kochlehrling
und die Kochlehrtöchter. Unentbehrli-
ches Nachschlagewerk für Hoteliers,
Wirt, das Koch- und Servicepersonal
und Konditoren.
Preis Fr. 54.- (MUH Fr. 43.-)

Bitte gewünschte Bücher ankreuzen

Name: _____
Vorname: _____
Betrieb: _____
Strasse: _____
Plz/Ort: _____

Mitglied UH: Ja ☐ Nr. _____ Nein ☐
UH-Mitglieder erhalten auf Eigenverlagswerke 20 Prozent und auf Fremdverlagswerke 10
Prozent Spezialrabatt.

Einsenden an:
UNION HELVETIA, Fachbuchverlag, Postfach 1115, 6002 Luzern
Telefonische Bestellungen: (041) 23 54 54 (8.30 bis 11.30 und 14.00 bis 17.00 Uhr)

Restaurants

Ambiance von
Spezialisten
mit Erfahrung
Innenausbau,
Moblierung

**MOBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Les annonces
de l'Hôtel-Revue
sont lues dans
toute la Suisse.

Dipl. Architekt

empfiehlt sich für Vorab-
klärung, Beratung, Pro-
jektierung von Neu- und
Umbauten.
Kontaktnahme über
Chiffre 7805 der Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen ein antiker,
schöner

Backtrog

Geeignet für Hotelhalle
oder Salon.
Tel. (041) 31 34 43
7807

Zu kaufen gesucht

Billardstisch Bartisch

mit Zubehör.
Tel. (031) 52 06 41
P 05-25361

Zu verkaufen

2 Chromstahl- Abdeckungen

für Hotel-Geschirr-
waschanlage. Einl. Län-
ge 166,5/76 cm mit Spül-
trog, Auslauf Länge
156,5/76 cm.
Total Fr. 700.-

Auskunft abends ab
17 Uhr
Tel. (061) 24 58 17.
P 13-31115

Buffet- anlagen

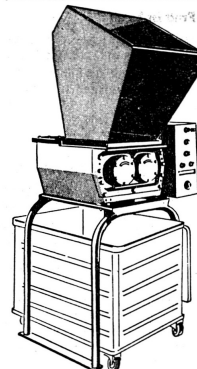
plant und baut
funktionssicher
und attraktiv.

**MOBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

CINZANO

* 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 tagtägl-
ichen Gebrauch.**

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

Der Beweis:

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

Name _____
Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____
Tel. _____

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

walko ag
Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf zürich

Neues aus dem berner oberland

7,7 Millionen Übernachtungen

Nach provisorischen Angaben des Statistischen Amtes sind 1975 im Berner Oberland total 7,742 Millionen Logiernächte registriert worden. Davon entfielen auf Hotels, Pensionen und Kurbetriebe deren 3 319 772 oder 43 Prozent. Auf Ferienwohnungen entfielen 2 750 000 LN (36 Prozent), auf Gruppenunterkünfte 911 604 LN (12 Prozent), auf die Jugendherbergen 104 381 und auf Zelt- und Wohnwagenplätze 656 447 Übernachtungen oder 8,4 Prozent des Totals. An diesem waren inländische Gäste zu 46,7 Prozent beteiligt, die Ausländer demzufolge zu 53,3 Prozent.

Neuer Anlauf in Sachen Markenabkommen

Nach langwierigen Verhandlungen ist es gelungen, die personelle Zusammensetzung einer Arbeitsgruppe zu bereinigen, die sich um die Revision des umstrittenen Markenabkommens zwischen dem Verkehrsverein Berner Oberland und dem Gewerbe sowie um die Etablierung klarer Grundsätze für die Mitgliedschaft und das Stimmrecht innerhalb des VBO kümmern soll. Die Kommission hat kürzlich ihre erste Sitzung abgehalten.

Aus dem weissen Hochland

Die Vereinigung der Bergbahnen von Gstaad und Umgebung hat auf vielseitigen Wunsch ein 7-Tage-Wahlabonnement geschaffen. Damit kann der Skifahrer während der ganzen Saison seine Tage frei auswählen, während welcher er sich auf Pisten und im Hallenbad tummeln will. – Gleich zwei bekannte Gstaader Betriebe stehen diesen Winter unter neuer Leitung. Das Hotel Bernerhof steht seit 1. November unter dem Zepher von Leonz Blunsi, während die renommierte Chersy von Michèle und Jean-Jacques Gauer übernommen wurde. – Am 17. Dezember 1976 feiert die Montreux-Oberland-Bahn (MOB) ihren 75. Geburtstag. Der Verkehrsverein und die Bergbahnen von Schöndorf – Relleri und Hornegg – haben deshalb beschlossen, am Samstag, den 18. Dezember 1976 alle Jugendlichen bis zum 16. Altersjahr auf sämtlichen Skiliften und Sesselbahnen gratis zu befördern.

Neuer Skispass für die ganze Jungfrau-Region

Die Transportunternehmen der Jungfrau-Region geben diesen Winter erstmals ein gesamtregionales Ski-Generallabonnement für die Skigebiete Grindelwald / First, Kleine Scheidegg / Männlichen und Mürren / Schilthorn heraus. Neu eingeschlossen sind auch die Strecken der Berner Oberland Bahnen (BOB) von Interlaken-Ost nach Grindelwald und Lauterbrunn sowie die Buslinien Interlaken-West-Wilderswil und Lauterbrunn-Stechelberg. 17 Skilifte, 7 Bergbahnen, 3 Luftseilbahnen, 7 Sessellifte und 2 Autobuslinien, also total 36 Anlagen mit einer Stundeneinheit von 21 490 Personen und über 160 km Abfahrtskilspisten stehen nun dem Skifahrer im Skispass «Jungfrau-Region» zur Verfügung. Das Allround-Abonnement kostet ab 4 Tagen 119 Fr., für 7 Tage 170 Fr.

Pisten werden ausgebaut

Gestützt auf das Gesetz über die Förderung des Fremdenverkehrs wurde der

Sportbahnen Wriehorn AG in Diemtigen ein Staatsbeitrag von 60 000 Franken an die mit 190 000 Franken veranschlagten Kosten für den Ausbau der Skipisten zugesichert.

Für reines Wasser

Das Berner Oberland lässt in seinen Bemühungen um die Sauberhaltung der Gewässer nicht nach: Die Abwasser-Reinigungsanlage der Thunerseegemeinde Därligen steht kurz vor der Vollendung. Grindelwald hat soeben mit dem Bau seiner ARA begonnen, sie wird 12 Millionen Franken kosten und im August 1980 in Betrieb genommen werden können. Schliesslich haben die Stümmbürger des Kurortes Adelboden ein ihnen vorgelegtes ARA-Projekt genehmigt und dafür einen Kredit von 13 Millionen bewilligt.

Schönwetter-Gletscherbremse

Ob man es glauben will oder nicht: Der warme Sommer 1976 hat dem Berner Oberland mit seinen vielen Sonnentagen auch «Nachteiliges» gebracht. Nachdem nämlich die Zunge des Oberen Grindelwaldgletschers in den Jahren 1972 bis 1975 um nicht weniger als 92 Meter talwärts vorgestossen war, mussten die Glaziologen in der Messperiode 75/76 ein Null-Wachstum zur Kenntnis nehmen. Ob sich der berühmte Eisstrom vom Dürrensommer 1976 «erholen» kann, wird sich – so sagt ein einheimischer Fachmann – im Frühjahr 1977 zeigen. pd/r.

Zentralschweizer Fremdenverkehr

Rezeptive Entwicklung

Kein gutes Bild vom Geschäftsgang des Zentralschweizer Fremdenverkehrs zeigen die statistischen Zahlen der Logiernächte für die ersten neun Monate des Jahres 1976. Es wurden nur 2,788 Millionen Logiernächte gezählt, 8,75 Prozent weniger als in der Vergleichsperiode des ebenfalls schon stark rezeptiven – Vorjahres. Die Auslandsgäste brachten es auf fast 2 Millionen Logiernächte, das heisst rund 136 000 oder 6,45 Prozent weniger als in den ersten drei Vierteljahren 1975. Die Schweizer Gäste verbrachten rund 820 000 Logiernächte in der Zentralschweiz, das heisst rund 132 000 oder 13,85 Prozent weniger als ein Jahr zuvor.

Melchsee-Frucht ist bereit

Das Wintersportgebiet Melchsee-Frucht meldet: 18. Dezember ist Saisonöffnung mit Inbetriebnahme der neuen Bergbahnen und der alten Skilifte. Die neue Gondelbahn Stöckalp-Melchsee, die neue Luftseilbahn Distelboden-Bonstock und

der Skilift auf der Bettenalp, an der neuen Abfahrt Bonstock-Stöckalp, sollen am 12. Januar offiziell eingeweiht werden. Neu wird auf Melchsee ein Kinderhof geführt. Die Langlaufloipe ist von 10 auf 15 km verlängert worden. Eine neue Skispiste führt auch vom Bonstock nach Melchsee. Die Abfahrten wurden durch Felsabtrag, Erdschiebungen und Rodungen sicherer und bequemer gestaltet.

Neues für diesen Winter

Das neu erschlossene Skigebiet Chälén auf der Klewenalp ob Beckenried wird seine Feuertaufe diesen Winter mit dem ersten hier durchgeführten FIS-Rennen (Abfahrt Damen, Slalom Damen und Herren) zu bestehen haben. Das Gebiet gilt als schneesicher und in den sportlichen Ansprüchen als mittelschwer. Um eine Attraktion reicher wird das Skigebiet Sörenberg im Entlebuch. Eine neugegründete Vereinigung Langlauf- und Skiwanderzentrum Salwidi-Sörenberg mit Sitz in Flühl will dem nordischen Skisport in dieser Gegend vermehrt zum Durchbruch verhelfen. Zu diesem Zweck soll eine Langlauf- und Skiwanderloipe eingerichtet und schon diesen Winter mit ersten Kursen eröffnet werden. -fl-

Grand Hotel National bleibt erhalten

Wie einem Communiqué der Sodereal SA, einer Tochtergesellschaft der Banque de Paris et des Pays-Bas (Suisse) zu entnehmen ist, wird das Luzerner Guggenheim-Haus Grand Hotel National, entgegen anderslautenden Gerüchten, als Luxushotel weitergeführt. Für 1978 plant man grundlegende Renovationen. Bereits jetzt wird mit dem Bau einer Parkgarage begonnen. r.

Über zwei Millionen Autos

In der Schweiz standen Ende September insgesamt 2,2 Millionen Motorfahrzeuge im Verkehr. Der Bestand an Motorwagen überschritt erstmals die 2-Millionen-Grenze. Er nahm nicht Jahresfrist um 70 640 auf 2,04 Millionen zu; der Zuwachs betrug noch 3,6 %, verglichen mit 4,2 % im Jahre 1974. Der Motorwagenpark setzt sich zu 91,2 % aus Personwagen und zu 8,8 % aus Nutzfahrzeugen zusammen.

Bei den Personwagen hat sich der Bestand nach den Erhebungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes im Verlauf der vergangenen zwölf Monate um 69 360 (+ 3,9 %) auf 1,86 Millionen erhöht. Die Verkäufe neuer Personenaufbauten nach dem Rückgang in den vergangenen drei Jahren erstmals wieder leicht zugenommen: In der Berichtsperiode wurden insgesamt 195 620 neue Personenaufbauten immatrikuliert, 4 % mehr als im selben Zeitraum des Vorjahres. pd

Engelberg setzt auf Preisstabilität

Engelberg soll für Schweizer und Ausländer preislich attraktiv bleiben. Dies ist die Lösung auch für die neue Wintersaison, zu deren Eröffnung an einer Pressekonferenz des Verkehrsvereins Engelberg Verkehrsdirektor Charles Christen bekanntgab, die seit zwei Jahren geltenden Preise würden sich unverändert auch ins dritte Jahr übernehmen. Zur Preisstabilität hinzu kommt aber eine Angebotsdynamik, wurde doch das bisherige Wintersaison-Angebot um etliche Neuerungen bereichert.

Besondere Werbeanstrengungen hat Engelberg im Hinblick auf die neue Wintersaison in Deutschland (Beteiligung an Ausstellungen) und in den USA und Kanada (Werberiese) unternommen, wobei sich die Verhandlungen vor allem in Kanada sehr günstig entwickelt haben sollen und auch für die Sommersaison 1977 und die Wintersaison 1977/78 zu Hoffnungen berechnen. Die guten Nachrichten wurden vor allem auch von den an der Pressekonferenz anwesenden Vertretern der Bergbahnen, der Skischule, des Skiclubs und der Hotellerie mit Genugtuung aufgenommen.

Verbessertes Hotelangebot

Zwei Drittel der Engelberger Hotels verfügen inzwischen über Zimmer mit Privatbad oder Dusche. Einziges Haus am Platz mit Sauna und Solarium ist nach einem Umbau das Hotel Central. Im Hotel Bellevue wurden fünf Zimmer der Luxusklasse eingerichtet. Das Hotel Maro verfügt neuerdings über einen Stall zur Aufnahme von Reitpferden und Ponies und stellt in dieser Wintersaison fünf Pferde und zwei Ponies zur Verfügung der Gäste; für den nächsten Sommer sind Pauschalarrangements Hotel/Reiten vorgesehen. Der Europäische Hof soll nächsten Sommer geschlossen bleiben, um umgebaut zu werden. Neu ist das Hotel Garni Belmont mit 30 Zimmern, alle mit Dusche und WC.

Dem Vernehmen nach sind für diese Wintersaison bereits vier Fünftel des Zimmerangebots in den Hotels ausverkauft. Neben neuen Preiskategorien – Zimmer mit Frühstück, Kategorie Kinder – gelangt erstmals ein Mahlzeitenabonnement für Gäste in Ferienwohnungen zum Verkauf: für 50 Franken werden fünf Gutscheine abgegeben, die in 24 Restaurants in Engelberg und Umgebung eingelöst werden können. Das Abonnement kann beim Verkehrsbüro bezogen werden. Die einzelne Mahlzeit umfasst Suppe

oder Dessert und ein Tellergericht mit Fleisch und mindestens zwei Gemüsearten. Das Abonnement soll auch jener Gästekategorie dienen, die sich im Hotel nur für Zimmer und Frühstück einlogiert.

Erleichterungen für Skifahrer

Ab 11. Dezember werden erstmals Tageskarten und Saisonabonnemente abgegeben, die auf allen Sportanlagen (Bergbahnen und Skilifte) gültig sind. Skipässe sind nun bereits ab vier bis 21 Tage erhältlich. Jeder Inhaber eines solchen Generalabonnements kann für einen Zuschlag von 5 Franken auch die unbeschränkte Benutzung des Hallenbades für die Gültigkeitsdauer seines Ausweises «einkaufen». Die bisher üblichen Couponabonnemente werden zu unveränderten Preisen beibehalten. Eine Erleichterung für die Skifahrer ist auch der neue Kleinfahrt «Schneehaus», der vom Trübssee zum Restaurant Alpstübli führt und nicht nur Kindern und Anfängern dient, sondern auch jenen Skifahrern, die zum Jochpass-Skilift fahren wollen.

Verschiedene Skipisten sind im vergangenen Sommer ausgebaut und korrigiert worden, so namentlich die Ausfahrt zur sogenannten Rennstrecke auf Stand. Die Langlaufloipe im Tal wurde vom «Professorenweg», einem beliebten Fussgängerweg, getrennt; sie hatte diesen Weg bisher auf einer Länge von 250 m benützt. Die Skischule Engelberg unter Leitung von Teddy Amstutz führt neben ihrem bisherigen Angebot jetzt auch eine Klasse für «Kunstskifahren». Das für Skischulenteilnehmer reservierte Abonnement gewährt 20 bis 40 Prozent Ermässigung auf den Bergbahnen und Skiliften. An winter-sportlichen Höhepunkten der Saison sind das Finale der 14. Internationalen Springwoche des Schweizerischen Skiverbandes am 6. Februar und die Schweizerischen Akademischen Skimeisterschaften vom 14. bis 19. März erwähnenswert. fl

Auch Hürlimann kompensiert alkoholfrei

Die dem Schweizerischen Bierbrauer-Verein angeschlossenen Konventionsbrauereien verzeichneten im Braujahr 1975/76 einen Ausstoss von 4,23(4,34) Millionen hl, d. h. von minus 2,4 %. Die nach den Gruppen Feldschlösschen und Sibra drittgrösste Zürcher Brauerei Hürlimann verzeichnete mit einem Totalausstoss von 328 989 (340 167) hl einen etwas stärkeren Rückgang von 3,3 %.

Neben den allgemeinen Faktoren (Abwandern der Gastarbeiter, verändertes Konsumverhalten, weniger Baustellen) wirkte sich zusätzlich die starke Verankerung in der Stadt Zürich aus.

Birell ein Hit

Wenn der Abschluss der Brauerei Hürlimann für 1975/76 dennoch recht erfreulich ausgefallen und der ausgewiesene Reingewinn nur von 1,36 auf 1,33 Millionen Franken gefallen ist, was die Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 60 Franken je Aktie inkl. Genussschein erlaubt, dann spiegelt sich darin – neben den getroffenen Sparmassnahmen – vor allem der Erfolg im alkoholfreien Geschäft und die zunehmende Bedeutung des Auslandsgeschäfts wider. Beim alkoholfreien Bier Birell, für das wie schon in den vergangenen Jahren der Automobilrennfahrer Clay Regazzoni als Werbeträger auch für 1977 verpflichtet wurde, nahm der Ausstoss in der Schweiz um 13,4 % auf 24 675 hl zu, während im Ausland in Lizenz gar 48 044 (33 563) hl Birell gebraut werden konnte, so dass sich der Gesamtausstoss von Birell innert Jahresfrist um 31,4 % erhöhte.

Eigenes Mineralwasser

Eine Zunahme um 9,5 % auf 79 975 hl erleben auch die übrigen alkoholfreien Getränke (wie Sinalco, Aplo, Aqual, Virano, Pur Orange), wobei der gesamte Zuwachs praktisch auf das auf dem eigenen Areal in Zürich erbohrte Mineralwasser Aqual entfiel. In den ersten 8 Monaten seit der Lancierung dieses Mineralwassers in der engeren Region Zürich wurden davon bereits 8500 hl verkauft, was einem Marktanteil von rund 4 % entspricht. Bevor Aqual auf dem gesamten Schweizer Markt angeboten wird, soll nun dieser Durchbruch in Zürich konsolidiert werden. Vor

allem dank dem alkoholfreien Sektor, aber auch der zunehmenden Bedeutung der Lizenzfabrikation von Bier und Birell im Ausland – Hürlimann-Bier wird etwa in England und Schweden, Birell in Belgien, Deutschland, Finnland und Frankreich in Lizenz gebraut – nahm der Totalausstoss aller Hürlimann-Getränke inkl. Lizenzfabrikation dennoch um 2,8 % auf 487 161 hl zu.

Fragezeichen Bierpreis-Aufschlag

Zuversichtlich gibt sich Hürlimann für das laufende Braujahr, einermassen normales Wetter vorausgesetzt. Der grösste Rückschlag in der Bevölkerungsentwicklung dürfte hinter uns liegen; der Stagnation in Zürich begegnet man mit einer geographischen Ausweitung der Aktivität in der Schweiz und im Ausland; die Anstrengungen für die Lizenzfabrikation werden intensiviert. Eine Unbekannte bildet natürlich, wie der Biertrinker auf die jüngste Bierpreis-Erhöhung reagiert. Während normalerweise in einem schrumpfenden Markt der sinkenden Nachfrage durch Preiserhöhungen zu begegnen versucht wird, tun die Brauereien genau das Gegenteil: sie erhöhen den Bierpreis und versuchen auf diese Weise, ihren Gesamttrag zu halten. Ob diese Rechnung aufgeht, muss sich erst noch weisen. Erste Reaktionen aus dem Gastgewerbe scheinen den Brauereien recht zu geben, dass die Preiselastizität des Gerstensaftes gering ist. Offener ist die Frage, was im Detailhandel vor sich geht: werden hier vermehrte Aktionen mit Six-Pack-Einwegflaschen, die neu übrigens erstmals Lager- statt Spezialbier enthalten, dafür aber im Preis stabil geblieben sind, genügen, um einen weiteren Vormarsch des durch den Frankenkurs begünstigten Importbieres aufzuhalten? wl.

Wochen-Digest hotel revue

Bescheidene Budgetkürzungen

Der Nationalrat hat den Fehlbetrag im Voranschlag des Bundes für 1977 durch verschiedene Einsparungen bei Subventionen von 1940 auf 1812 Millionen Franken gekürzt. Der Ständerat hat das Defizit um weitere 54 auf 1758 Millionen verringert. Die Kürzungen der Bundesbeiträge an die Krankenkassen führten zu neuen Prämienhöhrungen. Anträge auf massive Kürzungen bzw. Rückweisung des Voranschlags wurden mit grossen Mehrheiten abgelehnt.

Saisonale Zunahme der Arbeitslosigkeit

Die Zahl der Ganzarbeitslosen war Ende November mit 15 292 um 17,8 % höher als zu Ende des Vormonats. Gleichzeitig sind die offenen Stellen um 10,2 % auf 3976 zurückgegangen. Von diesen entfallen allein 739 auf das Gastgewerbe, das nach wie vor seinen Personalbedarf nicht voll am Arbeitsmarkt decken kann. Den grössten Anteil an den Ganzarbeitslosen stellen jetzt die kaufmännischen und Büroberufe mit 3585 Ganzarbeitslosen, gefolgt von der Metallbearbeitung mit 2826. Aus dem Gastgewerbe wurden 660 Ganzarbeitslose gemeldet, was ohne weiteres mit der üblichen saisonalen Schwankung erklärt werden kann.

Fahrplankonzept 1977 der SBB

Die SBB sehen auf Beginn der nächsten Zweijahres-Fahrplanperiode die Reorganisation des Personenverkehrs auf kürzere und mittlere Distanzen vor. Die Personenzüge heissen inskünftig «Regionalzüge» und werden durch den Wegfall der Nebentransporte infolge der Verwirklichung des Schnellgutzkonzepts stark beschleunigt. Auf einzelnen Strecken werden Reisegeschwindigkeiten von 60 km/h erreicht; die Aufenthalte an den Stationen werden bis auf 30 Sekunden verkürzt, die Anschlüsse an die Schnellzüge verbessert. Auf 10 Nebenstrecken wird die erste Wagenklasse aufgehoben. Schwach frequentierte Züge fallen zum Teil weg. Der TEE «Bavaria» Zürich-München wird durch einen modernen Städtesschnellzug mit 1. und 2. Klasse ersetzt. Entsprechende moderne Kompositionen werden auch über den Gotthard sowie zwischen Paris und der Westschweiz eingesetzt.

Arbeitgeber für Saisonierstatut

Der Zentralverband schweizerischer Arbeitgeber-Organisationen hat sich in seiner Vernehmlassung gegen eine restriktive Regelung des Saisonierstatuts ausgesprochen. Dieses sei so anzuwenden, dass es dem Arbeitsmarkt eine grösstmögliche Flexibilität verleihe, um so mehr, als von den Saisoniers keine Überforderung der Schweiz bewirkt werden könne.

Furkatunnel wird weitergebaut

Der Nationalrat hat einen Nachtragskredit von 80,4 Millionen Franken für den Weiterbau des Furka-Basistunnels mit 124 gegen 7 Stimmen beschlossen. Jede weitere Projektänderung wird von der Zustimmung der Finanzdelegation der Räte abhängig gemacht, und das Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement muss halbjährlich über den Fortgang der Arbeiten berichten. R. S.

Verkehrsvereine berichten

Gusti Egli im Alexander Thalwil

Der neuen Leitung des Hotel Alexander am See in Thalwil ist es gelungen, Altmeister Gusti Egli für einige Tage aus der Reserve zu locken. Auf «estes Drängen» Direktor Werner Thieles hat sich Egli bereit erklärt, vom 16. bis 23. Dezember im Grillroom des Alexander seine Spezialitäten zu kochen und zu flambieren. Gastronom Gusti Egli steht heute im 68. Altersjahr, ist als Fachlehrer im Belvoir Zürich tätig, kocht aber nirgends mehr «öffentlich». Egli-Fans sollten sich deshalb die Gelegenheit nicht entgehen lassen. r.

Ski toilet in Savognin

Nebst einer neuen Talabfahrt Naladas-Stanegn-Parnoz-Savognin wird im Dorf Savognin ein weiterer Trainingslift in Betrieb genommen. Die Tarife bleiben unverändert. Ab 12.00 Uhr ist eine vergünstigte Tageskarte erhältlich. Für die Sonder-Skiwochen werden die Preise gesenkt.

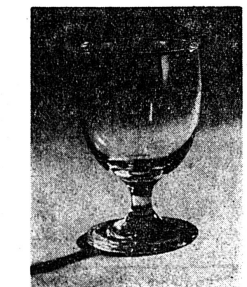
DER-Seminar in Zürich

Bereits zum dritten Mal führt die Direktion der Vereinigung «Deutsches Reisebüro (DER)» ihr Seminar für total 400 Teilnehmer im Zürcher Hotel Nova Park durch. Mit modernsten technischen Hilfsmitteln wird den Reisebürofachleuten das Verkaufsprogramm Sommer 1977 vorgestellt. Darunter sind auch Angebote über Zürich.

Jim Chimney in Aktion

In der Rötisserie Chämihütte in Untersgental konnte am 2. Dezember der «Jim Chimney-Club» eröffnet werden. Das dreiteilige Dancing umfasst rund 70 bis 80 Sitzplätze, wobei die dunkelbraunen Spanntapette, die Holzdecke und die reibraunen Ledersessel derart aufeinander abgestimmt sind, dass eine angenehme Club-Ambiance aufkommt. Viel zu dieser Atmosphäre trägt das grosse Cheminée bei, und selbstverständlich fehlt auch die Bar nicht. Wie an der Eröffnung zu erfahren war, sind verschiedene Aktionen geplant. Jeweils am Dienstag und Donnerstag ist «Nacht der Damen» mit Damenwahl, während am Mittwoch ein Tanznachmittag für Leute im AHV-Alter vorgesehen ist. pd

UNSER SPARANGEBOT



BRISTOL – die preisgünstigste Glasserie

B. 127 Weissweinglas 145 g	Fr. – 85
B. 127+ weicht auf 1 dl	Fr. 1.–
B. 125 Rotweinglas 190 g	Fr. 1.–
B. 126 Wasserglas 230 g	Fr. 1.15
B. 126+ weicht auf 2 dl	Fr. 1.40
B. 128 Likörglas 2 Filets auf 2+4 cl	Fr. 1.75
B. 124 Burgunderglas 350 g	Fr. 1.50

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

SEIBER



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

Chez nous, seul le nom change

Depuis plus de 20 ans,
nous sommes votre
partenaire de confiance pour
tous les problèmes de
lavage et de nettoyage.

Nous - le département
spécial pour gros
consommateurs de la
Sunlight SA, Olten
- nous appelons désormais



Lever Industrie



Comme auparavant, nous
vous garantissons qualité
et service et demeurons
votre spécialiste pour

- produits de blanchisseries
- hygiène de cuisine
- lave-vaisselles
- nettoyage général

Lever Industrie - pour propreté et hygiène

4600 Olten Case postale 230
Tél. 062 22 22 70 / 22 11 59

Erfreulich!



Immer
wieder
neue
Ideen

hilco

Die neue Marke
für Feinschmecker

Konserven und Tiefkühlprodukte
Hilcona Aktiengesellschaft
für moderne Ernährung
FL-9494 Schaan Tel. 075 / 2 54 54

Inserieren
bringt Erfolg

DIPL. ING. FUST AG

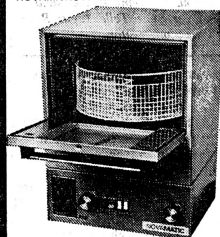
Wir sind nicht nur der bedeutendste
HAUSHALTMASCHINENSPEZIALIST
der Schweiz. Auch unser
GEWERBEMASCHINENSORTIMENT
wird von unseren Kunden gerühmt:

- Beste Qualität
- Bester Service
- Typische FUST-Preise

Zum Beispiel:

Gläserspüler

NOVAMATIC A 102



- Chrom-Nickelstahl 18/8
- Autom. Niveauregler
- Serienmässig mit Boiler
- Kalt- oder Heissanschluss
- 2-Minuten-Programm
- Geräuscharm
- Glanzmittelautomat eingeb.
- Frischwasserspülung serienmässig
(z. B. für Biergläser)
- B/T/H 43/44/57 cm
- Hauslieferung inbegr.
- Wir besorgen Installation und An-
schluss
- MIETE mit jederzeitigem
KAUFRECHT
- Vollgarantie 1 Jahr
- Tiefste Servicepreise:
(Fr. 12.- Fahrzeugpauschale,
Fr. 30.-/Std. Wochenendzuschlag)

Fr. 1790.-

(ohne Glanzdosierer 1590.-)

Weitere Modelle:

- A 203: Für Teller 25 cm geeignet
B/T/H 48/49/72 cm
- A 303: Sehr hohe Dauerleistung
B/T/H 54/54/83
- Uzweit: an der N 1 073/51 48 51
Bern: City-West 031/25 86 66
Basel: Aeschengraben 10, 061/23 97 27
Zürich: Langstrasse 21, 01/23 07 72
Chur: City-Shop, 081/22 43 73
Winterthur: Zürcherstr. 184, 052/22 32 64
Olten: Ziegelfeldstr. 32, 062/21 00 58
Blot: Zentraltstrasse 32, 032/22 85 25
Luxern: Zürcherstrasse 46, 041/36 46 16
Lausanne: r. St-Martin 36, 021/22 33 37
und weitere Filialen in:
St. Gallen, Heimberg, Schönbühl,
Basel, Oerlikon, Jona, Schaffhausen,
Olten, Pfäfers, Spreitenbach,
Villars FR, Dietikon, Aarau,
La Chaux-de-Fonds.

Ihr
Hotelgast
möchte zeigen, wo
er seine
Ferien
verbrachte.

Ein Hotel-
prospekt in
bunten
Farben ist
eine
direkte
Werbung
für Sie.

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

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

Tullamore Dew Irish Whiskey



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

Zanussi - le Maître du Café

Ein perfekter Vollautomat, der in
jedem Kaffee oder Espresso
das mündige Aroma voll entfaltet.
Tasse für Tasse, mehr als 180mal in
der Stunde!



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

Tische Stühle

langlebig,
modern und
nussel für
gelegliche
Gastlichkeit.

MOBEL
FABRIK
GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033 / 37 43 43

CHRISTEN BERN HOTEL

Spezialisiert für Grossküchen-Einrichtungen



Kaffeemaschinen

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



zartschmelzende Schokolade
und duftender Kaffee.
...etwas für Feinschmecker!



MAISON
PRALINES
Rud. Läderach
8750 Glarus tel. 058 / 61 15 70



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

Schneeräum- und Streu-
geräte • Motorschlitten •
Pistenfahrzeuge • Schnee-
verwehungszaune •

ROLBA AG
8620 WETZIKON

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

01 / 77 38 31

Wenn Ihre Küche nicht rentiert, sollten Sie nicht einfach die Preise erhöhen... sondern die Planung überprüfen.

Es gibt Hoteliers und Gastwirte, die sagen:
heutzutage kann die Küche nicht mehr rentieren.
Die Einkaufskosten sind zu hoch. Die Einrichtungen
zu teuer. Und das Personal kostet zu viel. Haben
Sie Unrecht?

Telefonieren Sie uns, wenn es darum geht,
eine neue Küche einzurichten. Oder die bestehende
umzubauen. Oder ganz einfach, wenn Sie von uns
einen Vorschlag möchten, wie Sie Ihre Küche
rentabel gestalten können. Wir haben während

15 Jahren in unzähligen Betrieben Erfahrung
gesammelt. Und diese Erfahrung sollten Sie nutzen.

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

Telefon
031 25 72 22

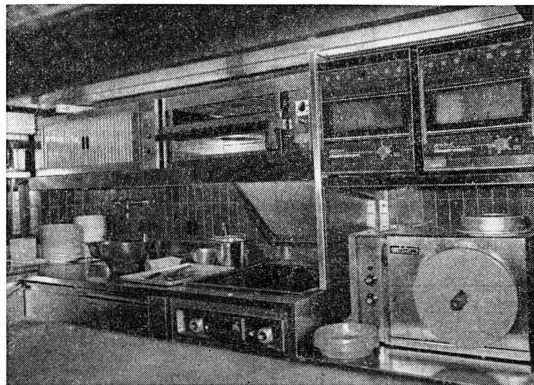
Wer nicht planen kann, muss fühlen!



Problemlösungen aus der Praxis

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

Heute: Umbau im Hotel Glockenhof Zürich – Neues Snack-Restaurant «Glogge Egge»



Fertigungsteil der Küche durch die Ausgabe gesehen. Mikrowellenofen, Frit-Roiture, eine grosse Griddle-Platte, Salamander, Wärmeschrank und Unterbau-Kühlschubladen bilden die Haupteinrichtung. Rechts steht noch ein grosser Kühlschrank für die Mise-en-place.

Räumliche Ausgangslage

- Im Erdgeschoss liegt der Hotelingang von der Sihlstrasse, der in die Hotelhalle führt. Hier liegen in Nischen die Rezeption und das Réceptionsbüro, die Portierloge und dabei die Telefonzentrale. Die Halle ist Drehscheibe des Hotel- und Restaurationsverkehrs.
- Rechts geht der Gast in das Hotel-Restaurant (70 Plätze) und in die Glockenstube (26 Plätze). Dahinter liegt ein Office mit Speisepass-Verbindung zur Küche im Untergeschoss.
- Geradeaus führt eine Türe zum Gartenrestaurant, allerdings durch einen Engpass zwischen Portier und Etagentreppe.
- Links erreichte man den grossen Salon und durch eine Garderobe die Toilettenanlagen. Dazu lag auf dieser Seite noch ein kleiner Zigarren-Laden an der Grundstücksecke Sihlstrasse-St. Anna-Gasse.
- Hinter dem linken Raumblock führte ein Durchgang von der St. Anna-Gasse zu Hof und Garten.

Betriebliche Ausgangslage

- Das Geschäft im Garten lief schlecht. Dieser Teil war nicht einzusehen und schlecht erreichbar. So wurde das Gartengeschäft eingestellt.
- Die Restauration in Hotel-Restaurant und Glockenstube kann nur über die Hotelhalle erreicht werden. Das ist für Passantengäste wenig einladend. Dennoch musste ganztägig von 6.00 bis 24.00 Uhr die einzige Verpflegungsstelle des Hotels (160 Betten) geöffnet sein. Das ergab einen grossen Aufwand bei zeitweise sehr schlechter Besetzung.
- Der grosse Salon, umständlich nur quer durchs ganze Haus zu bedienen, lag grösstenteils brach.

Umstrukturierungsidee

1974 entwickelte Direktor Walter Hediger seine Ideen für betriebliche Verbesserungen:

- Die links der Halle liegende Raumgruppe sollte in ein Snack-Restaurant mit Bar für Hotelgäste und Passanten umgewandelt werden. Mit Zugang direkt von der Strasse her als Haupteingang, und Durchgangsmöglichkeit von der Hotelhalle.
- Dieser Snack sollte eine Fertigungsküche erhalten, die ein beschränktes Programm selbständig abgeben kann. Die Hauptküche liefert die Mise-en-place und vorproduzierte Komponenten an.
- Dadurch sollten weitere Gäste Kreise angesprochen werden, vornehmlich Passanten aus den stark belebten Geschäftstrassen der City.
- Das Hotel-Restaurant könnte so weit entlastet werden, dass es nur zu den Haupt-Essenszeiten offen gehalten werden muss.
- Anstelle des wenig frequentierten Salons wird die Glockenstube in Aufenthalts- und TV-Raum umfunktioniert.

Eine Glanzidee sah bei ihrem Entwurf vor, den ganzen Raum von Zigarrenladen, Salon und Toiletten ins neue Snackrestaurant einzubeziehen. Die neue Toilettenanlage verlegte sie dabei eine Treppe weiter nach oben, in ein neu angelegtes Zwischengeschoss. Dies war hier wegen der sehr grossen Raumhöhe des Erdgeschosses möglich, wie es bei Bauten um die Jahrhundertwende oft der Fall ist. Die Sitzgruppen-Ecke weist nun eine geringere Höhe auf als der Rest der Hotelhalle. Sie wird dadurch nur heimeliger und sympathischer und die Halle selbst gewinnt an Stil.

Weil die WC-Anlagen nun keinen Raum mehr im Erdgeschoss beanspruchen, konnte der Snack mit 80 Plätzen ausgestattet werden. Es wurde auch eine direkte Verbindung aus dem Snack in den Garten erreicht, der nun wieder bewirtet werden kann, von dieser neuen, ganztägig geöffneten Verpflegungsstelle aus.

Um die betriebstechnischen Einrichtungen von Fertigungsküche, Geschirrwäscherei, Ausgängen und Bar optimal zu gestalten, wurde der technische Beratungsdienst des SHV zugezogen. Von ihm stammen Anlageidee, Planung und Details zu diesem Betriebszentrum.

Die komplette Umgestaltung, die Verlegungen und die Einrichtung der «Glogge Egge» inklusiv allem Inventar und Zubehör kostete 1,1 Mio Franken.

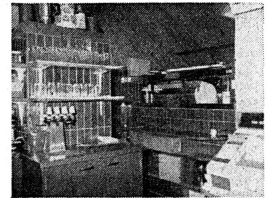
Hotelgäste und nur 10 Prozent Passanten.

- Durch die kürzeren Öffnungszeiten und die Reduzierung der Sitzplätze (Wegfall der Glockenstube) konnten zwei Personen im Service und eine im Office eingespart werden.
- Der Betrieb in der «Glogge Egge» läuft kontinuierlich den ganzen Tag hindurch gut. Der Direkteingang von der Strasse hat erwartungsgemäss neue Gäste ins Haus gezogen. Auch der Zugang zum Garten durch den Snack und die Bedienung von hier aus haben sich bewährt. Der tägliche Stuhlsatz im Snack beläuft sich trotz niedriger Preise auf etwa 40 Franken.
- Die Küche im Kellergeschoss beliefert das Hotel-Restaurant über einen Speisepass. Weiter wird das Restaurant des Vereinshauses ebenfalls per Pass mit Speisen versorgt. An die Fertigung der «Glogge Egge» werden fertige oder vorbereitete Komponenten durch einen Kellergang und über einen Warenlift angeliefert.

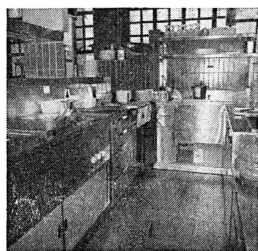
Zusätzliche interessante Rationalisierungsmassnahme:

- Das gleiche Gericht geht
- als Essen für das Personal (täglich 90 Portionen),
 - als Teller Menü ins Hotel-Restaurant (20),

In der Mitte des Snack-Raumes liegt der grosse Block für Fertigung und Bedienung mit Fertigungsküche, Abwäscherei, Bar und den Gängen für den Service dazwischen, an denen alles für eine Kellnerselbstbedienung bereitsteht. Dazu im Raum selbst noch eine Wärmeschöpfstation für den Service und Ausstellungs-Flächen. Die Fertigungsküche ist so konzipiert, dass eine angelegte Kraft oder ein Lehrling alle warmen und kalten Speisen hier schöpfen, anrichten, und wenn nötig einzelne Komponenten dazu herstellen kann. Die gleiche Person bedient auch die Geschirrwäsche und Gläserwäscherei. Von der Bar werden auch offenes Bier und Spirituosen abgegeben.



So liegt die Küchenausgabe am Servicegang. Die geplättelte Brüstungswand ist hochgezogen und lässt nur eine schmale Durchreiche frei. Darüber Infrarotstrahler. Vor der Ausgabe einfache Holztafel als Service-Abstellfläche. Hinter der Wand mit den Gläsertafeln öffnet sich zur Ausgabe hin die Kühleinheit mit den Flaschengetränken.



Fertigungsküche mit der Ausgabenseite. Vorne das grosse Bain-Marie für die angelieferten Menükomponenten, danach Arbeitskorpus und eine kleine Sandwichenheit, in der Ecke Tellerstapler-Rohre und der Glace-Konservator.

Situation nach der Inbetriebnahme des Snacks

- Der Snack-Corner hat durchgehend von 6.00 Uhr bis zur Polizeistunde geöffnet. Bei Schönwetter wird der Garten mitbedient.
- Das Hotel-Restaurant öffnet erst um 7.00 Uhr zum Frühstück. Wenn Hotelgäste früher frühstücken wollen (zirka 10 Personen täglich), gehen sie nun dazu in den Snack.
- Zum Mittagessen wird das Restaurant zu 90 Prozent von Geschäftsleuten der City frequentiert, nur zu 10 Prozent von Hotelgästen. Um 14.00 Uhr schliesst das Restaurant.
- Zum Abendessen öffnet das Hotel-Restaurant wieder von 18.30 bis 21.00 Uhr. Dann sind allerdings 90 Prozent

Der Kaffeekorpus beendet den Servicebereich. Wir stehen am Durchgang zum Gartenteil des Snacks mit Blick auf die Treppe zur Toilette im Zwischengeschoss, an deren Fuss eine Türe nach links direkt in die Hotelhalle führt.

- als Menü 1 ins Vereinshaus (120),
- als Menü 1 in die «Glogge Egge» (100). Eine Zubereitung geht an 4 verschiedene Ausgaben!
- Auch das Menü 2 ist im Snack und im Vereinshaus gleich.

Das Snack-Restaurant «Glogge Egge»

Der Gästeteil ist viergeteilt.

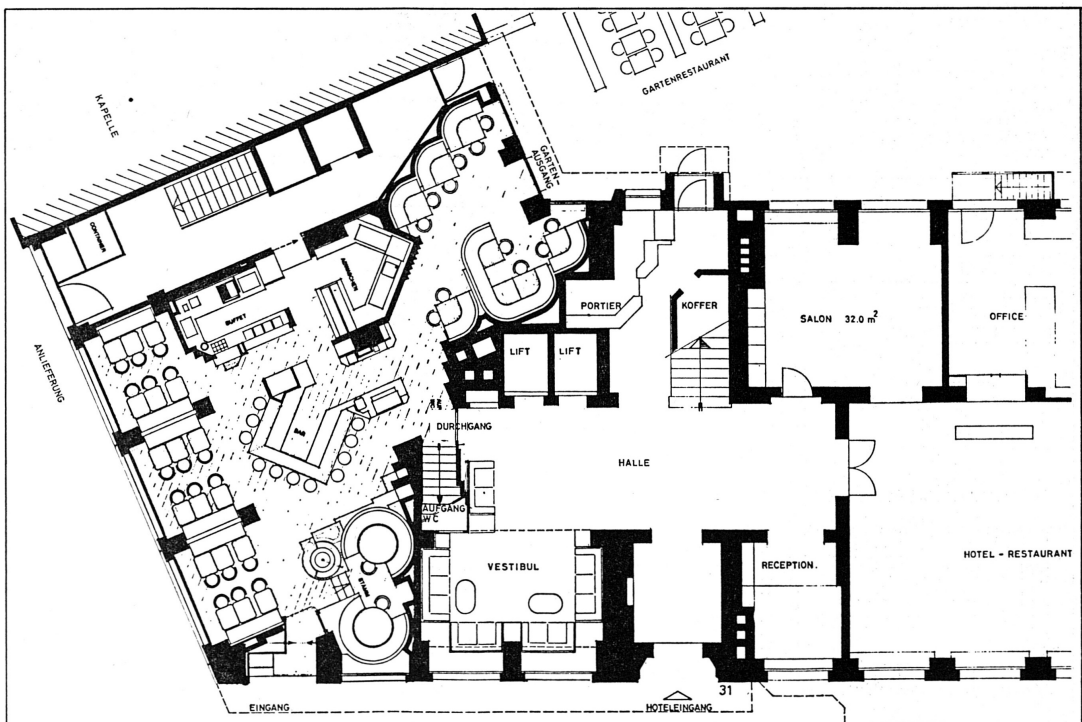
- Drei Nischen entlang den Fenstern zur St. Anna-Gasse mit Sitzbänken und Stühlen an kleinen, zusammenstellbaren Tischen.
- Zwei runde Stammtische beim Eingang, etwas erhöht mit einigen Stufen.
- Die Plätze an der Bar in der Raummitte.
- Der geschwungen angelegte Teil zum Garten hin.

Alle anderen Waren gehen über die Kellnerselbstbedienung. Warmgetränke ab vollautomatischer Kaffeemaschine, offene Kaltgetränke glasweise ab Offenausschankanlage, Kaltgetränke in Flaschen ab Kühlvitrine. Die Abrechnung erfolgt über Bons. Durch Tischkärtchen wird der Gast gebeten, auf Bons bei jeder Bestellung zu achten. Auf ein eingebautes Kontrollsystem bei Kaffee und Offenausschank wurde bewusst verzichtet.

Die «Glogge Egge» ist tagsüber ein Snack-Restaurant mit beschränktem Angebot (2 Menüs, Snacks, 5 Grilladen, 6 Beilagen, 1 Tagesgemüse, alle Garnituren werden einzeln berechnet). Abends, wenn die City eher leer ist, gilt dieser Raum mehr als Bar für Hotelgäste und Passanten, wo man auch bis spät abends einen kleinen Imbiss zu sich nehmen kann.

Das wäre, ganz kurz zusammengefasst, eine Umbau-Problemlösung aus der Praxis, heute aus dem Hotel Glockenhof Zürich. Unsere Fotos und die Skizze vermitteln dazu weitere Eindrücke.

Wenn Sie, liebe Leser, in Ihrem Betrieb andere Bau- und Technik-Probleme gelöst haben, interessiert dies vielleicht Ihre Kollegen. Informieren Sie uns doch bitte darüber. Vielleicht bringen wir dann demnächst Ihr Beispiel.



Erst nach dem Umbau zeigte sich eigentlich, wie nahe das Gute lag.

La pâtisserie d'hôtel

par X. Lefrestre, professeur d'installations techniques, et J. Steffen, chef-pâtissier, professeur, Ecole hôtelière SSH, Lausanne

Pour ou contre une pâtisserie?

Les esprits sont partagés et même s'affrontent au sujet de l'installation d'une pâtisserie dans un hôtel. Les opinions vont de son abandon pur et simple jusqu'à l'idée de la création d'une confiserie-pâtisserie avec vente à l'emporter; les uns prétextent les frais élevés de ce secteur, les autres estiment élevés les rendements vu le prix négligeable des marchandises utilisées.

Récemment, un hôtelier belge, de passage en Suisse, nous disait que grâce à la vente de pâtisseries il pouvait réaliser son quatrième hôtel!

Nous n'avons pas l'intention de prendre parti ni pour les uns, ni pour les autres, mais plutôt d'exposer les divers arguments qui permettront à chacun de se faire une idée personnelle, puisque, comme pour tout problème, la solution à adopter doit tenir compte des particularités de chaque exploitation (politique de vente, situation géographique, etc.).

Quelles prestations l'hôtelier attend-il de sa pâtisserie?

Que l'établissement soit doté ou non d'une pâtisserie, il doit fabriquer lui-même les desserts du menu, tels que les tartes aux fruits ou au fromage; les autres desserts, d'une préparation plus élaborée, sont, s'il n'y a pas de pâtisserie, commandés à l'extérieur.

Qu'attend finalement le client?

Il suffit de regarder dans tous les magasins de détail: des supermarchés aux confiseries spécialisées, une très forte demande existe. Ce qui prouve que les gens apprécient de couronner leur repas par un dessert qui va de l'entremets à la pâtisserie. Il va de soi que ces personnes, dans un restaurant, désirent pouvoir obtenir les mêmes produits d'une qualité même supérieure, plus raffinée.

Si nous prenons en considération les goûts des clients étrangers, dont une grande partie est représentée par les Allemands qui eux ont l'habitude, l'après-midi et parfois même le matin, d'accompagner leur café d'une pâtisserie, on doit presque obligatoirement offrir un tel produit. Ceci ne veut pas encore dire qu'il est indispensable d'installer une pâtisserie, mais il importe absolument d'organiser la vente, sous une forme ou une autre, à la satisfaction de la clientèle, sans pour autant négliger le rendement de l'entrepreneur hôtelier. Signalons au passage que, dans les stations allemandes et autrichiennes, rares sont les établissements dont le programme de vente de base n'inclut pas ces prestations.

● **Abstraction faite de la décision qui doit être prise au préalable en fonction d'une politique de vente déterminée, nous essaierons de montrer comment installer une pâtisserie-type dans un contexte hôtelier ou de restauration, tout en tenant compte des impératifs économiques.**

L'emplacement

Vu la nature particulière des produits fournis par la pâtisserie, ainsi que son indépendance vis-à-vis des autres départements de la production, son emplacement ne pose généralement pas de problèmes particuliers.

On voit, par ce schéma, tous les chemins nécessaires à l'approvisionnement des marchandises. Pour faciliter les communications et les acheminements internes, et vu les nombreuses relations avec les départements de production, il est intéressant, dans la mesure du possible, de placer la pâtisserie dans le contexte de la production. Si, pour des raisons de place, cela n'est pas possible, on peut accroître l'autonomie du secteur pâtisserie en l'équipant de possibilités de stockage et d'une plonge particulière. Ainsi, le transport des produits finis pour se faire sans difficulté, soit sur chariots pour stockage dans un réfrigérateur, soit directement dans un chariot réfrigéré permettant la présentation directe au client, dans la salle.

Matériel de la pâtisserie

Le principal équipement de la pâtisserie est le four. Deux modèles bien distincts sont sur le marché: le four à rayonnement, le four à air chaud ou à convection. Chacun a son utilisation propre et il semble bien qu'ils soient indispensables pour garantir une production optimale des différentes pâtisseries.

Le four à rayonnement ou le four traditionnel, à chauffage ou gaz ou à l'électricité, permet la cuisson correcte des tartes aux fruits, des quiches au fromage et des ramequins, grâce au réglage aisé, avec enclenchement distinct pour les chaleurs supérieure et inférieure. Le seul défaut que l'on pourrait lui attribuer est son préchauffage, relativement lent; cet inconvénient peut être partiellement supprimé grâce à l'utilisation du gaz, mais la fiabilité des températures n'est plus garantie comme elle est avec l'électricité.

Le deuxième appareil, de plus en plus indispensable en raison de ses avantages, est le four à air pulsé ou le four à convection. Il fonctionne lui aussi à l'électricité ou au gaz. Sa caractéristique se situe au niveau du ventilateur, censé donner au volume de la chambre de cuisson une température constante et égale dans un temps très court. Il permet la cuisson des pâtes à lever pour savarins, brioches, croissants et les pâtes feuilletées. Le reproche que l'on peut faire à cet appareil est l'arrêt du chauffage quand on désire contrôler la cuisson. On peut atténuer cet inconvénient en équipant la porte d'un vitrage qui permet de surveiller l'intérieur sans ouvrir la porte.

Le laminoin, indispensable pour abaisser les pâtes. Sa facilité de manipulation permet, même à de la main-d'œuvre non qualifiée, de réaliser des produits tels que vol-au-vent, millefeuilles et petits fours d'une régularité irréprochable. Grâce au réglage précis, le rendement par pâte est supérieur, comme la qualité, du fait que l'on utilise moins de farine pour abaisser la pâte.

Le batteur-mélangeur, ou bloc de machines combiné, est nécessaire dans chaque pâtisserie ou en commun avec le garde-manger. Il existe sur le marché toutes sortes de combinaisons capables de répondre à n'importe quelle exigence.

Une installation, parfois oubliée mais pourtant indispensable, est le réchaud à gaz. Il est utilisé pour chauffer de petites quantités de lait, de marmelades, de fondants, etc. Lors de la préparation de gran-

PARFAIT GLACE AUX BANANES (recette de R.Oliver)						100 portions
opérations	quantité	mise en place	explications	points-clés		
1	battre	6 l.	crème fraîche	bassine moyenne		
			fouet moyen			
			vitesse 3			
2	casser	30	jaune d'oeufs	grande bassine	SENTIR CHAQUE OEU	
	ajouter	1.2kg	sucres fin	grand fouet		
	BATTRE			grand fouet		
3	peler	1.6kg	bananes		BIEN MURES	
	pulvériser			au mixer		
4	ajouter	10 g	arome vanille			
	ajouter	3 dl	liq. de banane			
5	incorporer			ce mélange dans la		
				grande bassine (sucres-oeufs)		
6	incorporer			la crème fouettée dans ce mélange	MELANGER AVEC PRECAUTION	
7	REEMPLIR	100	cocottes port.			
	congeler			3h ou plus	Minimum -18°C	

UNE RECETTE DE Raymond OLIVER (rest. Grand Vétour, Palais Royal, Paris, Livre de cuisine)

LE PARFAIT GLACE AUX BANANES

Pour 10 personnes

1/2 litre de lait 200 gr de sucre
1/2 litre de crème 1 verre de liqueur de banane
4 jaunes d'oeufs 200 gr de purée de banane

Incorporez le sucre en poudre aux jaunes d'oeufs et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez un aspect mousseux et blanc. Pelez les bananes, écrasez la pulpe avec un pilon et passez-la au tamis, ou bien réduisez-la en purée avec un mixer. Ajoutez la vanille et la liqueur de banane, puis incorporez doucement le mélange sucre-jaune d'oeufs. Travaillez bien avec une spatule en bois et ajoutez la crème et le lait précédemment fouettés en chantilly. Faire glacer trois heures.

des quantités de crème, de glace ou de desserts, une marmite basculante rend des services appréciables grâce à la diminution de main-d'œuvre qu'elle entraîne.

Installations frigorifiques: la meilleure solution consiste en une chambre de congélation à -20° C, précédée d'une antichambre où la température ne doit pas dépasser 5° C. Il en va de la qualité hygiénique de toute la production. Bien entendu, ces locaux ne peuvent être prévus que pour une entreprise d'une certaine importance; pour une petite production, cet équipement sera remplacé par des meubles, congélateur et réfrigérateur.

La glace est d'un rapport certainement des plus intéressants, aussi faut-il être équipé en conséquence! Différents appareils fournissent de la glace, mais il est intéressant de connaître les particularités de chacun d'eux de façon à garantir le résultat excompté:

La turbine italienne permet de préparer des glaces fines, douces et homogènes. Choisir cette machine, c'est miser sur la qualité de la glace, tout en consacrant un peu plus de temps pour son entretien.

La turbine à détente directe (sans saumure) est conçue pour la vidange en marche, à l'aide d'une vanne manuelle facile à actionner, dès que la glace atteint sa texture. Ces machines sont les plus répandues en Suisse; elles permettent d'obtenir un foisonnement réglable selon la vitesse de rotation de la spatule.

L'appareil à soft-ice est destiné à une production continue de glace, le refroidissement se faisant par détente directe. Le foisonnement est très important; son débit intéressant permet de la mettre dans les buffets self-service, dans un kiosque, dans les grands magasins. Le choix des glaces est limité au nombre de débit.

Pour compléter cet équipement technique de base, il est utile de prévoir des tables de travail, ainsi que la table en marbre et les chariots de manutention. Le schéma type d'une pâtisserie d'une entreprise de restauration peut faire ressortir les possibilités d'équipements et leur répartition dans une surface donnée.

Etude systématique du travail

Pour garantir une utilisation judicieuse des équipements, il faut avant tout dresser l'inventaire complet des activités à effectuer dans la pâtisserie. On décompose le travail dans un ordre chronologique d'où découle l'emplacement de l'équipement nécessaire au déroulement harmonieux du travail.

Il y a lieu de ne pas oublier l'utilisation de la Gastronomie, grâce à laquelle on peut réaliser des économies d'investissement, en utilisant les mêmes chariots, les mêmes récipients, que ce soit pour stocker, cuire ou congeler.

L'installation d'une pâtisserie neuve constitue le cas exceptionnel et beaucoup de patrons doivent débattre du problème «pâtisserie fonctionnelle» tout en étant déjà en possession des équipements nécessaires. Ceci nous amène tout naturellement à reconsidérer le problème de l'exploitation d'une pâtisserie.

Technique opérationnelle

Il va sans dire que la réorganisation de l'exploitation se fait sur la base d'une analyse du marché: rappels peut-être à ce propos qu'il convient, en pâtisserie aussi, de produire ce qui est demandé par le client plutôt que vendre ce que l'on peut produire! On ne saurait donner des conseils quant au choix définitif des articles à vendre, puisque l'on ne dispose pas de ces données.

Une fois le programme choisi, il faut déterminer les quantités à produire et établir les prix de revient pour déceler si la vente est satisfaisante, si les articles rapportent ou non, s'ils sont épuisés trop rapidement, etc. La méthode que l'on propose se résume par le «flow-chart» publié ci-contre. Au cours de la plupart des étapes intermédiaires, la décision de continuer ou d'arrêter l'expérience est prise en fonction des résultats obtenus. A chacune des opérations, correspond aussi une feuille d'étude qui facilite l'approche du problème. L'ensemble se conclut par un récapitulatif tel celui de la Howey.

Une fois cette étude faite, il ne faut pas se croire libéré de tout effort continu de recherches. Dès que le besoin s'en fait sentir (diminution des ventes, augmentation des prix, etc.), il faut refaire ce travail d'ajustement, à nouveau tirer les conclusions et prendre les décisions qui s'imposent.

Pour conclure, disons que les décisions ne doivent pas être prises d'une façon subjective, mais en tenant compte de tous les éléments de cette réflexion. Ce n'est pas parce que l'on a plaisir à vendre tel ou tel produit qu'il faut à tout prix le produire!

Comme tout domaine, celui de la pâtisserie plus particulièrement, doit être à tout moment revu, corrigé selon les nouveautés et les exigences du marché et celles de l'économie, afin de garantir le rendement des investissements consentis, tout en satisfaisant les clients et en assurant la renommée de l'établissement.

Interdépendance de la pâtisserie avec les autres locaux de la production

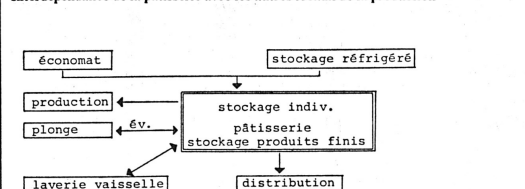
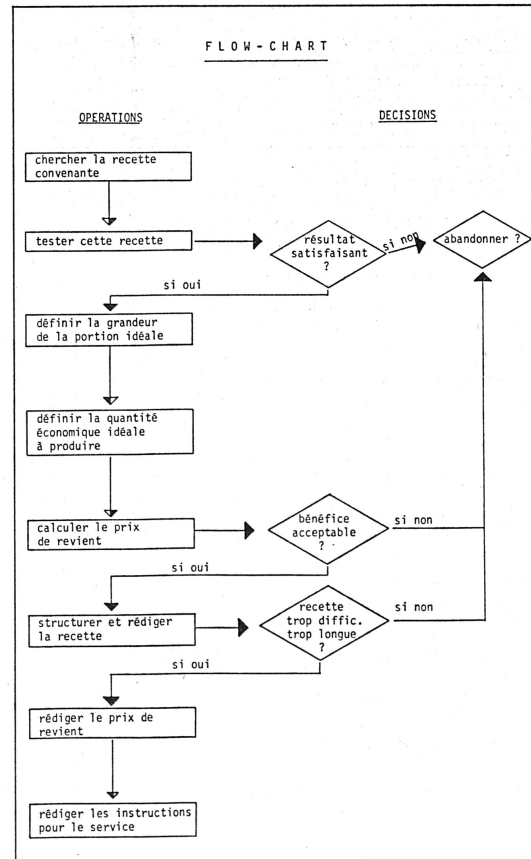
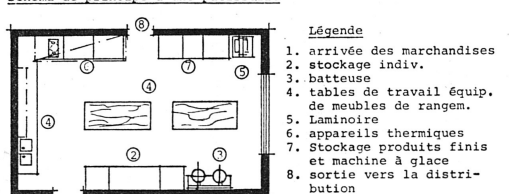


Schéma de principe d'une pâtisserie



Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Hotel Désirée sucht für Wintersaison

Serviertochter

Tea-room und Restauration.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Ladentochter

für Konditorei.

Offerten richten Sie bitte an Hotel Désirée,
3925 Grächen, Tel. (028) 4 03 20.

7801

Gepflegte Gaststätte im Zentrum sucht per
sofort oder nach Übereinkunft

2 qualifizierte Restaurationskellner

Restaurant Kunsthalle
Steinenberg 7, 4051 Basel.
Telefon (061) 23 42 33

7803

IBIZA PENTA CLUB San Antonio/ Spain



The IBIZA PENTA CLUB is a 500 bedroom holiday complex, located on the beautiful island of Ibiza/Spain.

Our guests come mostly from European countries to spend their holiday with us, enjoying the 3 swimming-pools, selfservice restaurant, bars, discotheque, sport facilities, Grill-Restaurant etc.

To assist the Management in assuring the best of service, applications are requested for the following important functions.

The successful candidates should have experience in large hotels or holiday complexes in Spain or abroad and knowledge of the Spanish language.

Front Office Manager Food and Beverage Manager Executive Housekeeper Chef de cuisine Restaurant Manager Bar Supervisor Entertainer

Applications - with curriculum vitae and photograph to be sent to Mr. A. H. Paulus, General Manager, Apartado 149, San Antonio - Ibiza - Spain, Telex 68 863, Telephone 34 06 00.

7812



Zurich Hilton

Wir suchen für unseren «Coffee-Shop» mit internationaler Kundschaft ab sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, sprachkundige

Hostess Assistentin Waitress/Serviertochter

Wir offerieren:

- zeitgemässe Entlohnung,
- Umsatzbeteiligung,
- Unterkunft im Personalhaus,
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

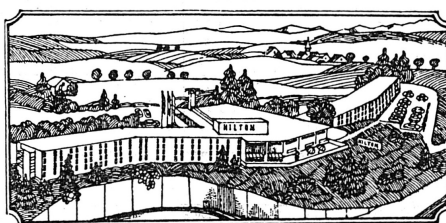
Wir erwarten:

- gepflegtes Auftreten im Umgang mit unseren internationalen Gästen,
- Englisch/Deutsch in Wort erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Zürich Hilton
Personalabteilung
8058 Zürich Flughafen
Telefon (01) 810 31 31

7809



Holiday Inn
and MÖVENPICK

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Bankett-Oberkellner

für unser Kongresszentrum mit Bankettmöglichkeiten bis zu 800 Personen. Für diesen verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Posten wünschen wir einen Mitarbeiter mit fundierten Fachkenntnissen und Organisationstalent.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Holiday Inn & Mövenpick
8105 Regensdorf
Herrn H. R. Laager, Personalchef
Telefon (01) 840 25 20

P 44-61

Nach Zermatt gesucht eine

Restaurationstochter

für sofort oder nach Übereinkunft.
Sehr guter Verdienst.

Telefonische oder schriftliche Anfragen sind
erbeten an Pension Restaurant Burgener, Tel.
(028) 7 72 57.

7800



Hotel Rosatsch
7504 Pontresina
Familie H. & H. P. Albrecht
Telefon (082) 6 63 51

Für kommende Wintersaison sind noch folgende Stellen offen:

Restaurationstochter Barmaid Sekretärin

(auch für Service)

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

7772

Eine Top-Kaderposition für einen jungen, aufstrebenden Berufsmann:

Resident Manager

(Leiter der Restaurationsabteilung und Schulungsleiter)

Diese Kaderposition überträgt Ihnen während gewisser Zeiten die volle Verantwortung für unseren Betrieb, deshalb setzen wir voraus, dass Sie folgende fachliche Erfahrungen gesammelt haben:

- abgeschlossene Kochlehre,
- Hotelfachschule Lausanne,
- Praxis in der Restauration,
- Praxis an der Réception,
- mündlich Französisch, Englisch, Italienisch,
- Erfahrung im Umgang mit Personal.

Bewerber mit Unternehmensschulung sowie jetzige Restaurationsgeschäftsführer oder Schulungsleiter sind sicher prädestiniert für diesen Posten.

Wir sind ein bestgeführtes Erstklass-Hotel mit 300 Betten, vier Restaurants, Conventioncenter und Schwimmbad und haben einen sehr anspruchsvollen, lebhaften Geschäftsgang.

Die ausgeschriebene Position gehört ins direkte Management und ist bestens dotiert, wobei auch auf Wunsch eine nette Unterkunft zur Verfügung steht.

Eintritt auf 1. Februar 1977 oder früher nach Übereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre ausführliche Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an die Direktion. Für alle Fragen steht Ihnen gerne Herr Bodo Schöps, Personalchef, zur Verfügung.

7820

Bewerbung einsenden an:

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



Anmeldeformular für Stellensuchende

Einschreibgebühr 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 Hoteller-Verein

Stellenvermittlung E

Postfach 2657

3001 Bern

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

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

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address	Telefon Téléphone Telefono Telefono	
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 datori 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	



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 Excelsior
34, rue Rousseau, 1211 Genève 1

Hôtel d'Allèves
Restaurant Le Mazot
Passage Kleberg

cherchent

commis de cuisine

(cuisiniers)

Prière téléphoner au no (022) 32 15 30.

7741

Hôtel Grand-Pré
Genève

premier rang garni - 100 chambres

cherche une

assistante de direction
(gouvernante générale)

Veillez 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

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.

Veillez 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 Tél. (022) 31 02 41, interne 3039, demander Mlle C. Burger.

P 18-5946

Wir suchen auf Mitte Januar 1977
charmante
Serviertochter

Wir bieten Ihnen: Fünftage-woche, guten Lohn, Kost und Logis, freundliches Arbeitsklima.

Fam. Gluderer
Gasth. Lindengarten
6144 Zell, Tel. (045) 88 11 24
OFA 113.173.028

Hôtel-Restaurant des Beaux-Arts, Neuchâtel, engage immédiatement

chef de cuisine

Suisse ou permis B ou C.

Téléphoner au (038) 24 01 51
ou se présenter.

P 28-77

Hotel Larisch
7131 Laax

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

2 Serviertochter

à-la-carte- und sprachenkundig. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Auf Ihre Offerte freut sich Fam. F. Beeli,
Hotel Larisch, 7131 Laax,
Tel. (086) 2 21 26.

P 13-3145



renovierter Landgasthof, bekannt durch gute Küche.

In unserem jungen Team fehlen noch eine einsatzfreudige, flexible und exakte

Köchin

und eine gewandte

Serviertochter

Je nach Fähigkeit selbständiger Arbeitsplatz. Lohn nach Vereinbarung. 5-Tage-Woche.

Familie Schildknecht
Telefon (073) 43 17 83

7804

Nous cherchons
jeune cuisinier

avec 3-4 ans d'expérience après apprentissage. Perspectives d'avenir dans l'enseignement.

Faire offre avec références et prétentions de salaire au Centre professionnel de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, 42, avenue Général Guisan, 1009 Pully.

7797

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung

Koch, Köchin oder Frau

mit guten Kochkenntnissen

Tochter

als Hausangestellte. Zeitgemässer Lohn, geregelte Freizeit, Zimmer.

Offerten erbeten an Ev. Altersheim Churfirsten, 9650 Nesslau/Toggenburg, Tel. (074) 4 18 40.

P 33-32165



sucht auf 20. Dez.

Buffet-
tochter

Küchen-
mädchen

Offerten erbeten oder

Telefon (093) 35 19 04
7635

Wir bauen im Dorfzentrum von

Niederlenz (AG)

ein rustikales
Restaurant

(Müll).

Der neue Betrieb, der 100 Sitzplätze umfasst, ist auf

Frühjahr 1978

bezugsbereit.

Für ein Initiatives Ehepaar aus dem Gastgewerbe bietet sich Gelegenheit, eine gute Existenz aufzubauen.

Qualifizierte Bewerber erhalten nähere Auskunft von der Geschäftsleitung der Beton Niederlenz Lenzburg AG, 5702 Niederlenz, Tel. (064) 51 44 02.

P 02-126399

Restaurant Spiess
Interlaken

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

2 Serviertochter

Schichtbetrieb. Nach Wunsch Zimmer im Hause. Bitte anrufen. Fam. Del-Grasso-Oberli, Tel. (036) 22 25 51.

P 05-25394

Gesucht freundliche

Réceptionspraktikantin

mit guten Englisch- und Französischkenntnissen.

Schriftliche Offerten erbeten an Hotel Linde, 5400 Baden.

P 02-470

Wir suchen für sofort folgenden Personal:

Sekretär(in)
Chef de partie
Commis de cuisine
Portier
Küchenbursche

Offerten sind zu richten an Tel. (081) 31 16 12.

7811

Zambia

Head Chef -
Hotel Edinburgh

Salary... K. 10000 p. a.

A Head Chef is required for the Hotel Edinburgh in Kitwe, Zambia.

The hotel restaurant specialises in daily international buffets and occasional gastronomic nights.

The successful candidate will have had several years experience in the kitchens of a high class restaurant and should be capable of training staff.

The following terms and conditions will apply:

● 2 year contract with possibility of renewal for further period

● Accommodation provided

● Gratuity of 25% of gross salary

● Free air fares at beginning and end of service

● Medical scheme

● Education allowance

Please write with full professional and personal details to:

Group Personnel Manager
Lonrho Ltd.
138 Cheapside
London E. C. 2
England

735

Wir suchen in unser gepflegtes Altersheim mit sehr gut eingerichteter Küche

Koch oder Köchin

für zirka 50 Personen. Eintritt nach Übereinkunft.

Stiftung
Altersheim Sonnenberg
5734 Reinach
Tel. (064) 71 47 37

7799

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 Cocktaillbar.

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.

Gasthof zum Goldenen Stern



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



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

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 Etagedienste/Mithilfe in der Reception, in der Administration und im Gäste-Empfang). Sprachkenntnisse und flüssiges Schreibmaschinenschreiben erwünscht. Fortschrittliche Arbeitsbedingungen. Stellenantritt nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen.



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

7725

Davos

Gesucht für lange Wintersaison

Commis de cuisine
Buffettochter

(Schweizerin)

Serviertochter

(Schweizerin)

Offerten an:

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

6200

Hôtel «Le Richemond»
1201 Genèvecase postale 684
cherche pour entrée immédiate ou à convenir

commis de cuisine

Faire offres complètes au bureau du personnel.

7454

Buffet-Zürich B

Zur Entlastung unserer Generalgouvernante suchen wir nach Übereinkunft eine zuverlässige

Assistentin

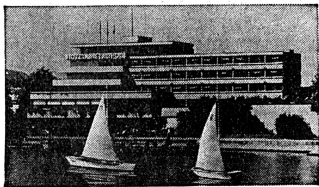
Unsere neue Mitarbeiterin sollte über Erfahrung im Gastgewerbe und wenn möglich über Fremdsprachenkenntnisse verfügen.

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



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 cuisineRôtisserie **Restaurationskellner**
Restaurationsstochter
(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

Gesucht

Pächter

für neueres Hotel mit Schwergewicht Restaurationsbetrieb in Ort am Vierwaldstättersee. Antritt 1. Mai 1977.

Offerten unter Chiffre 7789 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Barmald

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

Restaurationstochter
Saucier

(Stellvertreter des Chefs)

Entremetier
Küchenburschen/Hausburschen
Zimmermädchen/Hausmädchen
BuffettöchterWir 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

Gasthof zum Goldenen Stern



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:

geregelter Arbeits- und Freizeit, gutes Arbeitsklima.

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

7711

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 Pice Monte.

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

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

7502

Erstklasshotel in Lugano sucht

2. Hotelsekretärin

in Jahresstelle.

Viersprachig, NCR-42, wenn möglich mit KV-Abschluss oder entsprechendes Diplom einer Hotelfachschule.

Offerten mit Zeugnissen, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 7822 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Grand-Hotel Royal
Stockholm

530 Betten – grosse Banketträumlichkeiten

sucht selbständigen, versierten

Hoteldirektor

Bewerber mit schwedischer Nationalität oder schwedischen Sprachkenntnissen werden bevorzugt.

Offerten erbeten an
A. Kienberger
Rheingasse 2
CH-4058 Basel
oder Administration Grand-Hotel Stockholm.

7815

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

Alleinkoch

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

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

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

Gesucht

in neuen, sehr gutgehenden Betrieb beruflich gut ausgewiesene, versierte

attraktive Barmaid

Anmeldungen an:
Telefon (062) 21 27 67 (nur von 10-14 Uhr).
P 29-486

Jelmoli

In unser Restaurant in der Zürcher City mit modern eingerichteter Küche suchen wir einen dynamischen, erstklassigen

Küchenchef

Für diese ausbaufähige Aufgabe sind eine berufliche Ausbildung und praktische Erfahrung in allen Sparten einer Küche mit mittlerer Brigade erforderlich.
Personalführung, Menüplanung sowie Kalkulation bedingen kommerzielles Denken, Initiatives und selbständiges Handeln.

Für diese anspruchsvolle Tätigkeit erwarten wir einen bestausgewiesenen Fachmann. Wir bieten Ihnen angenehme Arbeitszeit (ohne Sonntagsarbeit), interessantes Salär und vorzügliche Sozialleistungen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Unterlagen zur diskreten Behandlung.

JELMOLI AG, Personaldirektion
8021 Zürich, St.-Anna-Gasse 18

P 44-655

Hotel Al Khozama Riyadh
Kingdom of Saudi-Arabia

Ein modernst eingerichtetes Geschäftshotel, das im April 1977 neu eröffnet wird. Weitere Hotels des gleichen Typs sind im Bau und in Planung. Gesamtplanung, Bauausführung und Ausstattung aus der Schweiz.

Gesucht für Eintritt nach Übereinkunft:

Küchenchef
Sous-chef
Garde-manger/Metzer
Pâtissier/Bäcker
Chef tournant
Restaurant-Manager
Chef Wäscherel
Chef-Magaziner
Elektromechaniker

mit guten allgemeinen technischen Kenntnissen

Generalgouvernante

verheiratet, deren Ehegatte einen Posten im Hotel bekleiden könnte.

Bei verheirateten Bewerbern könnten Ehegattinnen die Stelle als Sekretärin, Gouvernante oder andere Posten versehen.

- Für sämtliche Stellen sind Englischkenntnisse erwünscht.
- Vertragsabschlüsse im Rahmen des neuen Landesgesamtarbeitsvertrages.
- Hoch bezahlte Jahresverträge mit Schweizer-Franken-Sparkonto auf Schweizer Bank.
- Hin- und Rückreise bezahlt. Zusätzlich hat jeder Mitarbeiter alle 4 Monate Anrecht auf einen Freiflug in die Schweiz. Sehr gute Unterkunft und europäische Verpflegung.
- Schweizer Krankenkasse und Unfallversicherung.
- Es werden nur bestausgewiesene Fachleute mit einwandfreiem Leumund und guter Gesundheit berücksichtigt.
- Das Haus steht unter Schweizer Direktion und ist dem SRS Steigenberger-Reservations-System angeschlossen.

Handgeschriebene Offerten mit Foto sind an die Gustar AG, Schützengasse 21, 8001 Zürich, zu richten.

7818

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 Grächerhof

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, Grächerhof, Grächen/VS

7726



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

Wir suchen für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb

Küchenchef

Wir setzen voraus:

- Fundierte Kenntnisse
- Freude am Beruf
- Organisationstalent
- Kalkulatorisch einwandfreie Menügestaltung
- Ideenreichtum

Wir bieten Ihnen:

- Gute Jahresstelle
- Pensionskasse
- Angenehme Zusammenarbeit
- Gutes Salär selbstverständlich

Bewerber, die sich für diesen Posten eignen, richten ihre Offerten an:

BAHNHOFBUFFET BIEL, Bahnhofplatz 4, 2500 Biel,
z. Hd. Herrn H. A. Hoppeler

7837



Hotel Merkur
Restaurant
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Wir suchen per 15. September 1977 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen jungen, dynamischen und fachlich bestausgewiesenen

Küchenchef

in mittlere Brigade mit Lehrlingen.

Wir wünschen:

guten Organisator
kalkulations- und menükundig
erfahren in Restauration und à la carte
Umgang und autoritäre Führung der Brigade
verheiratet
evtl. sehr gut fundierter Chef de partie, welcher den Sprung zum Küchenchef wagen möchte.

Wir bieten:

grosse Selbständigkeit
modernst eingerichtete Küche
guter Leistungslohn.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

7831

Estate 1977
Astoria Palace Hotel
1.a categoria, 330 letti
Grado - Isola del Sole
Italia

Cerca per completare i suoi quadri:

1 segretaria

Perfetta conoscenza italiano, tedesco, sweda e telex

2 chefs de rang

Soltanto personale veramente qualificato è invitato a presentare un'offerta di collaborazione (manoscritta) accompagnata da un curriculum professionale, referenze di lavoro ed una foto recente, indirizzata al nostro incaricato della selezione:
van Singer,
3, chemin des Bluets,
1012 Lausanne

7839

HOTEL BELLEVUE, MAGGLINGEN

sucht

Oberkellner

Aide du patron

Kellner oder Serviertochter

Buffetbursche oder Buffettochter

Jahresstellen mit Garantie-lohn

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Geschäftsleitung.

Telefon (032) 23 13 23 7840

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

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

Hôtel Beau-Rivage

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

portier d'étage
voiturier
chasseur
contrôleur de bons
chefs de rang

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

7816

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-Zraggen
Rest. Kollerzmühle, 6300 Zug
Telefon (042) 21 00 60
P 25-12561



sucht per anfangs Januar 1977

2 Commis de cuisine

45-Stunden-Woche, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung.

Auskunft erteilt:
F. Offers, Personalchef
P 44-1075



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



cherche encore pour saison d'hiver

barmaid

et

barmaid débutante

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

7784

Zambia
Food and Beverage
Manager

Required for

Lusaka Hotel

Salary .. K. 11000 p. a.

This hotel is situated in the heart of Lusaka and can cater for over 200, with all amenities of a big hotel, and a restaurant of a particularly good standard.

The candidates must have had sound management experience of hotel administration and catering operations in first class hotels and preferably, but not essentially have worked in Africa. 2 year contract with possibility of renewal for further period. Fringe benefits including gratuity of 25% of gross salary; free air fares at beginning and end of service; car; medical scheme; education allowances; accommodation.

Please write with full professional and personal details to:

Group Personnel Manager
Lonrho Ltd.
138 Cheapside
London E. C. 2
England

736

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 nach

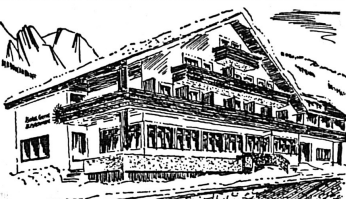
Saas Fee

für sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter
Saaltöchter
Buffetmädchen
Mädchen für Lingerie

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

7752



Hotel Sonne
Restaurant, Rôtisserie
9658 Wildhaus

Telefon (074) 5 23 33

Gesucht eine

Restaurationstochter

und eine

Buffettochter

Dasselbst 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

Alters- und Pflegeheim
9430 St. Margrethen

Für unser Alters- und Pflegeheim mit ca. 50 Personen suchen wir zuzufolge Verheiratung der bisherigen Stelleninhaberin eine verantwortungsbewusste und selbständige

Köchin

Gute Küchenhilfe vorhanden. Wir bieten zeitgemässe Entlohnung und geregelte Arbeits- und Freizeit. Stellenantritt nach Übereinkunft.

Anmeldungen sind erbeten an
Verwaltung Alters- und Pflegeheim
9430 St. Margrethen, Tel. (071) 71 33 35

7838

Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald

sucht

Commis pâtissier

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion.

Eintritt nach Vereinbarung.

7842



Für den grössten Betrieb unserer Kette mit 155 Plätzen, das Café-MERKUR-Restaurant an der Spitalgasse in Bern, suchen wir einen strebsamen, initiativen und einsatzfreudigen

Geranten-Stellvertreter

der sich zur Übernahme eines unserer Betriebe vorbereiten möchte. Wir erwarten eine gastgewerbliche Grundausbildung in Küche, Service und Administration (nach Möglichkeit Hotelfachschule) und praktische Erfahrung in diesen drei Sparten. Sie sollten ebenfalls im Besitze des Fähigkeitsausweises zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes sein. Der Aufgabenkreis umfasst vorwiegend

- Personaleinsatzplanung
- Einkauf, Kontrolle
- Serviceüberwachung
- Administration

Wir bieten nebst Managementerschulung und Aufstiegsmöglichkeiten vorbildliche Anstellungsbedingungen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen, Foto, Referenzen und Handschriftprobe. Senden an:

MERKUR AG
Eigene Gaststätten
Fellerstrasse 15, 3027 Bern
zuhanden von Herrn P. Egger P 05-6036



Bergrestaurants
Jakobshorn
Clavadelalp
Jatzhütte

Zum Eintritt per sofort suchen wir noch:

Serviertöchter

(Schweizerinnen)

Kellner

(Schweizer)

(Eintritt bis 22. Dezember 1976 möglich.)

Offerten mit den üblichen Personalien sind telefonisch zu richten an:

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

OFA 132.139.499

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 ein-satzfreudiges 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

Ramada Brussels

Hôtel de 1ère catégorie

cherche

chef de réception

- connaissance approfondie NCR 42
- nationalité (marché commun)
- entrée immédiate ou à convenir

Envoyez votre curriculum vitae avec photo à
Mlle Antheunis, Hôtel Ramada,
Chaussée de Charleroi 38,
1060 Bruxelles
Tél (02) 538 91 00

7854

Genecand Traiteur

Organisation de repas communautaires cherche pour 10 janvier 1977 ou date à convenir

jeune cuisinier

travailleur et dynamique, avec permis de conduire. Offrons bon salaire, possibilité de formation en matière de traiteur-charcuterie pour grands repas.

Horaire: 7 à 17 h. et une ou deux fois par semaine le soir.

Offres à Ch. Genecand Traiteur, 6, rue Micheli-du-Crest, 1206 Genève, tél. (022) 29 31 96.

Wir suchen einen

versierten Küchenfachmann als Leiter unserer Saucen- und Spezialitätenproduktion

Unsere zentrale Produktion in Birmensdorf AG, 2,5 km von der Autobahnausfahrt Baden entfernt (organisierter Abholdienst), bedient unsere Betriebe mit erstklassigen Grundsauces sowie Spezialitäten im Halb- und Fertigproduktesektor der warmen und kalten Küche.

Wir erwarten von unserem zukünftigen Leiter ein hohes Qualitätsbewusstsein, einen gewissen Pioniergeist sowie Kenntnisse und Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Verfahren und Zubereitungsmethoden.

Er muss es verstehen, eine Equipe von 6 bis 8 Personen zu führen und zu begeistern.

Ein kleines Team von Fachspezialisten, die viel Wissen und Erfahrung gesammelt haben, unterstützen ihn bei allen Entwicklungen und Arbeitsabläufen.

Wir stellen uns vor, dass Sie 30 bis 40 Jahre alt sind – es schätzen, in einem Produktionsbetrieb mit geregelter Arbeits- und Ruhezeit zu arbeiten (Fünftagewoche) – und gerne in den Genuss unserer vorzüglichen Sozialleistungen kommen möchten.

Der Eintritt sollte nach Möglichkeit auf anfangs Januar 1977 erfolgen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und bitten Sie, schriftlich oder telefonisch mit Herrn H. Mahler Kontakt aufzunehmen.

Zentrale Produktions- und Verkaufsplanung
Mövenpick Zentralverwaltung, Zürichstrasse 77
8134 Adliswil
Telefon (01) 710 01 01

P 44-61

Wir suchen im Zusammenhang mit der Erweiterung unseres Aufgabengereises eine

Hotelfachkraft

als

Stellvertreter des geschäftsführenden Direktors

im Alter von zirka 25 bis 35 Jahren, der vorzugsweise als Praktiker in den administrativen Bereichen tätig war und in der Verwaltung, im Rechnungswesen und im Marketing über umfassende Erfahrung und überdurchschnittliches Wissen verfügt.

Da unser kleines Team international tätig ist, sind gute Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache erforderlich, Spanisch oder Portugiesisch erwünscht.

Die der wachsenden Verantwortung entsprechend honorierte Position sollte vorzugsweise im 1. Quartal 1977 übernommen werden.

Sollten Sie sich durch diese Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Offerte: Société de Participations Hôtelières Internationales SA (SOPHI SA), Löwenstrasse 29, 8001 Zürich. Telefon (01) 27 35 25.

7786



Hotel Tiefenau

Jürich

Steinwiesstrasse 8-10, 8032 Zürich

1975/76 komplett renoviertes Hotel 1. Ranges (54 Betten, Restaurant, grosser Garten, Fitness-Raum) im Herzen der Stadt Zürich an sehr ruhiger Lage sucht mit Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle

Aide du patron

Ich stelle mir eine(n) jüngere(n) Bewerber(in) vor, eventuell mit abgeschlossener Kochlehre, mit guten Fremdsprachkenntnissen (E/F, evtl. I) und angenehmen Umgangsformen, der mich in meinem Betrieb voll und ganz unterstützen und vertreten kann. Es wäre mir recht, wenn Sie schon gewisse Kenntnisse im Service und der Administration mitbrächten, was aber nicht Bedingung ist. Wichtig ist vor allem viel guter Wille und Elan, um die neue Aufgabe mit Freude anzupacken. Selbstverständlich würde ich Sie (bei vollem Gehalt) gründlich in Ihr Arbeits- und Verantwortungsgebiet einarbeiten.

Ich freue mich auf Ihren Anruf:

Ihr Beat R. Blumer
Telefon (01) 32 24 09 oder 32 82 46

7814

MOCAMBO

Für unseren erstklassig geführten Night-Club suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen netten

Portier

Wir bieten:

- guten Verdienst
- Jahresstelle
- geregelte Arbeitszeit und ein angenehmes Arbeitsklima

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:
Herr Sturzenegger, Dancing Mocambo, Bern
Telefon (031) 22 50 41 (nachmittags)

ASSA 79-901



In unmittelbarer Nähe der Mustermesse in Basel liegt das Hotel EUROPE mit 250 Betten und einem bekannten Restaurant.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Mitte Februar 1977 eine jüngere, tüchtige

Direktionssekretärin

die im Auftrag des Hoteldirektors alle anfallenden administrativen Arbeiten selbstständig erledigt. Für diese gehobene Stellung ist eine längere Praxis an ähnlichem Platze Voraussetzung.

Wir bieten Ihnen einen Ihren Leistungen entsprechend honorierten Arbeitsplatz, vorzügliche Sozialleistungen und weitere Vorteile.

Ihre ausführliche Bewerbung richten Sie mit allen Unterlagen an die Personalabteilung Coop Basel ACV, zu Hd. von Herrn V. Grünwald, 4002 Basel, Rümelinbachweg 23.

P 03-304

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

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

7787

Hôtel de Strasbourg Genève

10, rue Pradier, téléphone (022) 31 39 20
engage pour entrée immédiate

secrétaire de réception

ayant formation hôtelière, langues exigées
(parlé et écrit).
Faire offre manuscrite avec photo et prété-
tion de salaire à la direction. 7790

Hotel-Restaurant Schwert

am See

Weesen

Das weitherum bekannte Restaurant sucht
für lange Saison auf den 25. Januar 1977

Serviertöchter Kellner

(auch zum Anlernen)

Sie finden bei uns sehr angenehme Arbeits-
bedingungen wie Fünftageweche, Verdienst
usw.

Zwecks persönlicher Vorstellung erreichen
Sie unseren Chef de service, Herrn Hauser,
bis 20. 12. telefonisch jeden Vormittag unter
Telefonnummer (058) 43 17 64. 7792

Sehr bekannte Hotel-Bar in der Ostschweiz
sucht auf anfangs Februar 1977

Barmald

Sie finden bei uns sehr angenehme Arbeits-
bedingungen. Arbeitszeit 18 bis 2 Uhr, sonntags
frei, Umsatzbeteiligung.

Offerten unter Chiffre 7793 an Hotel-Revue,
3001 Bern.



sucht in Jahresstelle mit Eintritt Monat Fe-
bruar 1977 oder nach Übereinkunft

Réceptionist

mit mehrjähriger Praxis und guten Sprach-
kenntnissen

Réceptionspraktikant

mit guten Sprachkenntnissen

Qualifizierte Bewerber möchten sich schrift-
lich melden bei

HOTEL ASCOT ZÜRICH
Lavaterstrasse 15, 8027 Zürich
Telefon (01) 36 18 00 7796

Per zirka 15. Oktober 1977 suchen wir in un-
ser neues Restaurant in Thun einen jungen
und fachkundigen

Küchenchef

Erwartet wird:

Führung einer kleinen Brigade,
Kalkulator und Organisator,
idealerweise in Tellerservice und Menüs,
evtl. gut fundierter Chef de partie.

Geboten wird:

Jahresstelle,
Feiertage, Sonntage sowie abends frei,
Selbstständigkeit,
guter Lohn.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen rich-
ten Sie bitte unter Chiffre 7830 an die Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Hotel Romazzino Porto Cervo (Costa Smeralda) Sardegna/Italia

cerca per stagione estiva 1977

capi servizi e personale qualificato per
tutti i reparti

Offerte a: Rank Hotels S. p. A.,
Via Anastasio II, 80, I-00165 Roma. 7594

Holiday Inn

and MÖVENPICK

Für unser Hotel in Regens-
dorf suchen wir per sofort

1 Night Auditor

Wir erwarten kaufmännische
Ausbildung oder Hotelfach-
schule, Kenntnisse der NCR
42 sowie gute Sprachkennt-
nisse.

Wenn Sie gutes Organisa-
tionstalent und die Fähigkeit
haben, mit heiklen Situati-
onen fertig zu werden, freuen
wir uns über Ihre schriftliche
Bewerbung.

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



Grand Hotel Kurhaus in Lenzerheide

Infolge Absage dringend ge-
sucht für die Wintersaison
1976/77

Chef de rang

Gerne erwarten wir Ihre Of-
ferte mit Foto, Zeugnissen
und Gehaltsansprüchen oder
Ihren Telefonanruf für nähe-
re Auskunft.

Fam. Poltera
Telefon (081) 34 11 34 7832



Wir suchen per sofort oder
nach Übereinkunft qualifi-
zierten

Chef entremetier Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihren An-
ruf.

Hotel Plaza,
Goethestrasse, 8001 Zürich,
Telefon (01) 34 60 00. 6332

Pächter

(evtl. Geranten) mit fundierten ga-
stronomischen und kaufmänni-
schen Kenntnissen in allen Sparten
des Gastgewerbes, mit mehrjähriger
Erfahrung in der Führung eines
grösseren Betriebes und ersklassigen
Referenzen.

Suchen Sie Ihre Lebensstellung? –
Verfügen Sie über ein Kapital von
Fr. 100.000.– bis Fr. 200.000.– und
sind Sie bereit, Ihren ganzen unter-
nehmerischen Einsatz dieser an-
spruchsvollen Aufgabe zu widmen,
so richten Sie Ihre Bewerbung, die
absolut vertraulich behandelt wird,
an Postfach 226, 8024 Zürich. 7788

Le restaurant Gruyérien, à Bulle

engage

P 17-12678

garçon ou fille de salle

Entrée: début janvier 1977.

Tél. (029) 2 75 75

Hôtel - CISALPIN, Montana-Crans
cherche pour saison d'hiver,
éventuellement à l'année

gouvernante fille de buffet lingère/femme de chambre

Tél. (027) 41 24 25
J. P. Clivaz-Niedermann 7819



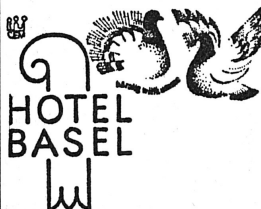
Wir suchen nette(n), freund-
liche(n)

Serviertöchter oder Restaurationskellner

Eintritt nach Übereinkunft.
Guter Verdienst nebst gere-
gelter Arbeitszeit.

Fachkundige Person wende
sich an:

Th. Gerber, Postfach 124,
3000 Bern 7, Telefon (031)
22 11 33. 5867



Wir ergänzen unser Team
noch mit einem

Nachwuchsmann (Frau)

für Einkauf, Kalkulation und
Einkaufsteuerung.
Eine gründliche kaufmänni-
sche Ausbildung sowie fun-
dierte Kenntnisse der Küche
sind nötig, um uns zu über-
zeugen, dass Sie der (oder
die) Richtige sind.

Wir erwarten Ihre Unterla-
gen.

HOTEL BASEL
Münzstrasse 12, 4051 Basel
Tel. (061) 25 24 23 7821

Buffet de la Gare La Chaux-de-Fonds

cherche

1 chef de partie 1 commis de cuisine

Entrée au plus vite.

Téléphoner au (039) 23 12 21.
P 28-130711

Holiday Inn

and MÖVENPICK

Zur Ergänzung der Küchen-
brigade in unseren beiden
Hotels suchen wir auf an-
fangs Januar 1977

2 Chefs de partie 2 Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen zeitgemäs-
sen Lohn, gute Sozialleistun-
gen, Fünftageweche.

Gerne erwarten wir Ihre Be-
werbung oder Ihren Anruf,
damit wir eine persönliche
Besprechung vereinbaren
können.

H. R. Laager, Personalchef
Holiday Inns & Mövenpick
Opfikon und Regensdorf
8152 Opfikon-Grattbrugg
Tel. (01) 810 11 11 P 44-61

Wir suchen
anspruchsvolle
Kunden



CAFÉ LA SEMEUSE

DER KAFFEE FÜR GENIESSER...
La Chaux-de-Fonds Tel. 039 231616



HOTEL
AULAC
Lausanne - Ouchy

Pour l'ouverture prochaine de notre hôtel,
nous avons encore besoin des collaborateurs
suivants:

chef de cuisine commis de cuisine casseroller

sommeliers

portier de nuit portier de nuit remplaçant

alide-lingères femmes de chambres

Faire offre à la direction avec copies de certi-
ficats, photo et curriculum vitae. Entrée en
service mi-janvier 1977. 7817

Wir suchen für Anfang 1977

Mitarbeiterin

(Aide du patron)

Aufgabe:

Überwachung und Mitarbeit am Buffet und im
Service (Restaurant und Sâle). Betreuung un-
serer Gäste.

Verlangt werden:

gute Berufskennntnisse und Praxis im Gast-
wirtschaftsgewerbe, selbstständiges Arbeiten,
korrekter Umgang mit Gästen und Personal.

Geboten werden:

zeitgemässes Salär, angenehme Zusammen-
arbeit bei interessanter und weitgehend selb-
ständiger Tätigkeit. Auf Wunsch kann Zim-
mer zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen mit Lebenslauf sind zu richten
an:

A. Fellmann, Rest. Weisses Wind, Oberdorf-
strasse 20, 8001 Zürich. Mosse 99.942.75

Jelmoli

Fachkundig, einsatzfreudig, mit Verhand-
lungsgeschick sowie kommerziellem Denken
und Führungseigenschaften, soll unser

Traiteur-Chef

sein. Sie übernehmen ein vielseitiges Tätig-
keitsgebiet in unserer praktisch eingerichte-
ten Traiteur-Küche. Nebst der Herstellung ei-
nes breiten Traiteur-Sortiments obliegt Ihnen
die Verantwortung unseres gut ausgebauten
Party-Service.
Wir und Ihre Mitarbeiter (6 oder 7) erwarten
einen Chef, welcher sich als qualifizierter
Fachmann ausweisen und sein Traiteur-Kü-
chenteam für eine gute Leistung anspornen
kann.

Schicken Sie uns Ihre Offerte mit Unterlagen.
Diskretion selbstverständlich.

JELMOLI SA, Personaldirektion
8021 Zürich, St.-Anna-Gasse 18

P 44-655

Hôtel avec petite brigade de cuisine cherche
à engager pour le 3 février 1977

cuisinier

capable de seconder efficacement le chef de
cuisine.

Offres avec prétentions de salaire, copies de
certificats et photo à

Jean-Ulrich Schoch
Hôtel Beau-Rivage
1260 Nyon
Tél. (022) 61 32 31 7787

Cherchons dans un hôtel/restaurant avec
bar/dancing couple

chef de service

et

gouvernante

de langue française avec expérience dans
des établissements de première classe.

Offres à Hôtel Treuhand AG, 7500 St. Moritz.
7794

Wir suchen für unseren bestbekannten und gutgehenden

Night-Club Bernie's

eine erfahrene Dame als

Barmaid

Für eine tüchtige Person bestehen gute Verdienstmöglichkeiten. Betrieb sonntags geschlossen. Diskretion zugesichert. Wir geben Ihnen gerne Auskunft im Hotel Stadthaus in Nidau (Biel) bitte Hr. Venturini verlangen, Tel. (032) 51 51 52

P 06-1706

Il sole e sabbia di Sicilia s. p. a. con sede in Ragusa ricerca per il

Centrovacanze Kamarina

complesso turistico alberghiero costituito da - il Kamarina Palace Hotel (1.a categoria, 500 letti) - l'hotel-villaggio Kamarina (2.a categoria, 1600 letti) il seguente personale, dotato di esperienza pluriennale e con conoscenza delle lingue europee (preferibilmente il tedesco):

- n. 2 maître d'hôtel
- n. 2 barman
- n. 1 governante d'albergo
- n. 2 vice barman
- n. 4 chef de rang
- n. 8 camerieri di sala
- n. 8 camerieri di bar

Indirizzare le domande, corredate da curriculum e foto a: Centrovacanze Kamarina, casella postale 99, Kamarina, Ragusa.

7858

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft versierte und freundliche

Serviertochter

für unser gepflegtes Speise- und Spezialitäten-Restaurant. Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

J. Schnarwiler
Gasthaus zum Roten Löwen
6024 Hildisrieden
Telefon (041) 99 18 88
ASSA 86-423

Gesucht für sofort

Serviertochter

auch Anfängerin. Güter Verdienst. Kost und Logis im Hause, 1 1/2 Tage pro Woche frei. Fam. Sepp Eisener-Schnüriger Hotel Mythenblick Seewen-Schwyz Tel. (043) 21 31 30 oder ab 17. Dez. Tel. (043) 21 11 45 P 25-18120



Wir suchen

Telefonistin NCR-Journalführerin

(wird angelernt)

Kassierin

Eintritt per sofort. Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Hotel Terme Direktion 7132 Bad Vals Tel. (061) 5 01 11

7802

Hôtel-restaurant du Soleil, Sion, cherche

1 cuisinier

Entrée à convenir. Tel. (027) 22 16 25 P 36-3460



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

Hotel Eden 6440 Brunnen

sucht attraktive

Barmaid

in Jahresstelle für Felsenbar mit Alleinunterhalter.

Tel. (043) 31 13 10 oder (043) 31 17 96 7846



sucht zur Verstärkung seiner Kochbrigade in Jahresstelle

Chef de partie und

Commis de cuisine

Eintritt per 1. Februar 1977 oder nach Übereinkunft.

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

Fachkundige Interessenten sind gebeten, ihre Offerte zu richten an:

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

7633

Cherchons

serveur ou serveuse

La Chamois 1965 Les Diablerets Tel. (025) 6 41 71 7708

Les annonces de l'Hotel-Revue sont lues dans toute la Suisse.



HOTEL FÜRIGEN

Bankettsäle Restaurants Bars Dancing

Wir suchen per 1. März 1977 oder nach Übereinkunft bestqualifizierte Chef-Angestellte in Jahresstelle (Schweizer oder Niedergerlassene):

einen Direktionsassistenten

Organisationstalent, konsequente Durchschlagskraft, verantwortungsbewusst, ehrgeizig, einsatzwillig, seriös, usw.

einen Chef de réception

verantwortungsbewusst, speditiv, freundlich, hilfsbereit, seriös, Beherrschung seines Berufes

eine Allgemeingouvernante eine Etagegouvernante

verantwortungsbewusst, gute Personalführung, Ordnungssinn, gepflegt, konsequente Durchschlagskraft

einen Chef de service

einen Oberkellner

verantwortungsbewusst, gepflegt, verkaufsorientiert, Ordnungssinn, gute Personalführung, freundlich usw.

Interessenten, die gewillt sind, ihren Ehrgeiz und Einsatz in einen sich im Aufbau befindenden Grossbetrieb mitzubringen und einzusetzen, melden sich mit handschriftlichem Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen und Foto bei: Direktion Hotel Fürigen, 6362 Fürigen-Stansstad.

Lido-Fürigen/Harissen-Hafen-Bar-Dancing-Bahn
6362 Fürigen Telefon 041 611254

MOTORCOLUMBUS

Unsere Abteilung «TOURISMUS und IMMOBILIEN AUSLAND» betreut Projekte und Beteiligungsgesellschaften im In- und Ausland.

Wir möchten unser kleines, dynamisches Team mit einer

Sekretärin

ergänzen.

Für die interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit schriftlichen und mündlichen Kontakten zu Banken, Hotelgesellschaften und Reiseveranstaltern sind, nebst Beherrschung der deutschen Sprache, gute Kenntnisse in Englisch und Französisch unerlässlich (Spanischkenntnisse erwünscht).

Wir bieten Ihnen grosse Selbstständigkeit (der Chef ist viel auf Reisen) und ermöglichen Ihnen die Entfaltung Ihrer Eigeninitiative. Neuzzeitliche Anstellungsbedingungen und ein angemessenes Gehalt sind für uns selbstverständlich.

Interessentinnen, die sich für diesen Posten angesprochen fühlen, laden wir ein, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zu richten an das Personabüro der

MOTOR-COLUMBUS AG, Parkstrasse 27, 5401 Baden
Telefon (056) 22 71 01 oder 22 94 21

P 02-556

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter

sowie

Tochter

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

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

In unser beliebtes Stadrestaurant in Bern suchen wir auf bald

Kochlehrling im 2. Lehrjahr Jungkoch/Hilfskoch Saucier (evtl. später)

Moderner, gut organisierter Betrieb. Geregelte Arbeitszeit und andere Vorteile. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, Zeugnisse, Foto, Referenzen, Lohnwunsch angenehm.

Restaurant Chindlfräser Postfach 3252 3000 Bern 7 7841

Zentralschweiz

Hotel-Restaurant - Bar - Dancing sucht weiblichen

Aide du patron

Eintritt 1. Januar 1977 oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 7847 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen mit Eintritt 1. März 1977 einsatzfreudige

Réceptionssekretärin

für Empfang und allgemeine Büroarbeiten. D-, E- und F-Kenntnisse erforderlich. Jeden Sonntag frei.

Familie E. Borge Hotel-Restaurant Freihof 9500 Wil/St. Gallen Telefon (073) 22 64 64 7844

HOTEL SCHWEIZERHOF 6612 ASCONA sucht mit Eintritt Anfang Januar tüchtige

Empfangssekretärin

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an R. Neeser 7836

Hotel Victoria-Laubhorn 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison ab sofort

1 Barmaid

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Hotel Victoria-Laubhorn 3823 Wengen Telefon (036) 55 33 55

7843



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

Empfangssekretär(in)

mit guten Sprachkenntnissen (D, F, E), wenn möglich mit Erfahrung auf NCR 299.

PTT-Telefonistin

mit guten Sprachkenntnissen (D, F, E).

Jüngeren, initiativen Mitarbeitern bieten wir auf Anfang März 1977 interessanten Arbeitsplatz, vorzügliche Sozialleistungen und moderne Unterkunft im Personalhaus.

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

P 03-304

Stellengesuche Demandes d'emploi



Junger, zurzeit selbstständiger Restaurateur (27) sucht auf Frühjahr 77 interessante Kadereposition als

Direktor

in mittleren Hotelbetrieb, oder Funktion in Hotelkette, die mit viel Reisen zusammenhängt. Ausbildung: Koch, Hotelfachschule Lausanne, Orl., Auslandsaufenthalte, Sprachen: D, F, E, I. Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 7813 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Couple hôtelier (34 ans), diplôme EHL, 4 ans d'expérience à la tête d'un hôtel de première catégorie, excellentes références cherche

direction

d'une grande ou moyenne entreprise en Suisse ou à l'étranger. Faire offre sous chiffre 7855 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Important

Prière de préciser la date de parution

Plus d'un tiers des offres d'emplois des membres de la SSH sont postées le vendredi, samedi ou dimanche. Elles nous parviennent donc après le dernier délai fixé, pour la réception des annonces, au vendredi à 11 heures.

Une partie des ordres écrits qui nous arrivent jusqu'au lundi à 8 heures peuvent encore paraître dans l'édition de la semaine. Mais pour cela, les employés de l'imprimerie doivent effectuer du travail de nuit. C'est la raison pour laquelle nous membres n'ont, dès ce moment, plus droit au rabais usuel.

Souvent il ne ressort pas clairement des ordres que nous recevons s'il s'agit d'annonces urgentes et nous n'avons pas le temps de demander des instructions par téléphone. C'est pourquoi, nous vous prions instamment de préciser la date de parution désirée. Le mieux serait de l'indiquer exactement, mais vous pouvez aussi recourir aux expressions «immédiatement» et «aussi tôt que possible».

Immédiatement signifie que l'offre d'emploi doit encore paraître dans l'édition de la semaine et que l'on renonce au rabais de membre. Aussi tôt que possible signifie que l'on peut attendre l'édition régulière de la semaine suivante.

Si les prescriptions de parution font défaut, nous devons nous réserver de procéder comme nous l'entendons, et suivant les possibilités.

Stellengesuche Demandes d'emploi

Schweizerin, 31, mehrjährige Hotelerfahrung sucht Stelle als
Réceptionist
per sofortigen Eintritt.
Sprachen: D, E, I, etwas F.
NCR-42-kundig.
Offerten bitte unter Chiffre 7850 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Berner Oberland – Wallis – Suisse romande
Schweizer, 28, branchenkundig, gewohnt an selbständiges Arbeiten, sucht Stelle als
Allein-Restaurationskellner
in lebhaften Betrieb.
Sprachen: D, F, I
Angebote an Tel. (086) 8 14 22

784R

Schweizerin, 31, sucht verantwortungsvolle Stelle als

Sekretärin

in Erstklasshotel, vorzugsweise Tessin. Mehrjährige Erfahrung, D, F, I, E, Fähigkeitsausweis A. In Frage käme auch Gerance eines kleineren Hotels.

Offerten unter Chiffre 7825 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge, qualifizierte

Barmad

mehrsprachig (Engländerin), ersklassige Referenzen, sucht Job für Wintersaison (Gstaad bevorzugt, aber nicht Bedingung).

Zuschriften an Slavicek, Forchstrasse 8, 8703 Erlenbach.

Chef de cuisine

sérieux, 30 ans, de première force, avec meilleures références, cherche poste avec responsabilités. Entrée tout de suite ou à convenir.
Ecrire sous chiffre PV 357618 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Welches Restaurant, Tea-room oder kleineres Hotel wäre interessiert, mich als

Aide du patron

als **Mithilfe in der Geschäftsführung** anzulernen? KV-Ausbildung und Wirtspatent. Sprachen: Deutsch, Französisch perfekt (Lohn Nebensache).
Offerten unter T 307236 an Publicitas, 3001 Bern.

Kochlehrstelle

Für Frühjahr 1977 gesucht
für 16jährigen Burschen mit Realschulbildung. Schnupperlehre absolviert.
Peter Preisig, Schulstrasse 11, 8245 Feuerthalen, Tel. (053) 5 25 87.

7827

Trio evtl. Quartett

Ex-Profi-Musiker würden über Silvester-Neujahr gegen geringes Honorar spielen. Tanz- und Unterhaltungsmusik.

Anfragen an:
(061) 35 48 27 abends oder
(061) 87 17 96

7834

Gerantlin
39jährige Schweizerin, viersprachig, Fähigkeitsausweis B, sucht Führung eines
Tea-Rooms
auf Frühjahr 1977.
Evtl. Stütze Patron, Chef de service.
Platz Zürich bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 7845 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1 Stunde
die schönsten und bekanntesten Melodien auf 4-Spur-Kassette.
Bar-Musik
«live» gespielt vom Barpianisten Willi Bramehuber in den Bars des Hotels des Bergues, Genf, Bellevue Bern, Europe Davos, Olivella Morcote und Hilton Zürich. Bestens geeignet für Hotelhallen, Restaurants, Bars und Tea-rooms. Fr. 18.- plus Porto bei Belmonte-Produktion, Postfach, 8040 Zürich.

7778

Vorhänge Teppiche

bringen
Stimmung und
Behaglichkeit
in Ihr Lokal
MOBEL FABRIK GSWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Professionelles Duo

frei für alle Anlässe.
Internationales Repertoire, mehrst. Gesang, Tanz, Stimmung, Unterhaltung.

Zuschriften bitte:
Kapellenleiter
Postfach 11
6353 Weggögli/LLU

7608

Bin 32 Jahre jung, 17 Jahre im Gastgewerbe tätig, im In- und Ausland, und suche **leitende Position**
im Hotelfach auf 1. Februar 1977.
Meine Fähigkeiten:
Kochlehrabschluss, Chef de rang, Gerant Hotel-Restaurant, Direktor/ Chef de cuisine; Sprachen F, D, E, I. Mein Interessenbereich: Planung, Einführung, Budget, Kalkulation usw.
Offerten unter Chiffre 7791 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Lingère

mit Referenzen sucht Stelle in mittelgrossen Restaurant-Hotel, Jahresstelle.
Offerten unter Chiffre 84-62337 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 6601 Locarno.

Chef de service

mit abgeschlossener Koch- und Kellnerlehre, Fähigkeitsausweis A, sucht neuen Wirkungskreis. Bern und Umgebung bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre H 307226 an Publicitas, 3001 Bern.

Erfahrene Gerantlin

Deutsch, Französisch, Englisch sprechend (mit Alkoholpatent), sucht Stelle auf Januar oder nach Vereinbarung.
Offerten unter Chiffre D 25337 an Publicitas, 3001 Bern.

Ancien directeur d'agence de voyages désire se recruter dans l'hôtellerie et cherche un emploi comme:

chef de réception ou aide du patron ou assistant de direction

de préférence dans la région de Genève, sinon dans une station d'hiver de la Suisse romande.
Le postulant a eu, dans ses activités professionnelles, des rapports de travail très étroits avec des hôtels du monde entier. Il vient de terminer un cours de formation hôtelière. Il est dynamique, aime les responsabilités, a une grande facilité d'adaptation et possède de très bonnes références.
Offres sous chiffre 7857 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bekanntschaften

Langjähriger Restaurateur wünscht sich
Bekanntschaft
mit netter, lieber Frau oder Tochter. Hätten Sie auch Freude, einem Betrieb vorzustehen, oder wenn Sie schon einen besitzen, so würde ich gerne mithelfen.
Fühlen Sie sich angesprochen, so schreiben Sie bitte unter Chiffre 7829 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Weihnachtswunsch

Sie, 47/165/63, vom Hotelfach, natürlich, grosszügig.
Er sollte nicht über 55 Jahre sein, wanderfreudig, musikliebend sein und in geordneten Verhältnissen leben.
Zuschriften mit Bild sind erbeten unter Chiffre K 300237 an Publicitas, 3001 Bern.

Gästezimmer

wohlich, robust und pflegeleicht. Individuell mobliert durch
MOBEL FABRIK GSWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Liegenchaftsmarkt

Vente et achat d'immeubles

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

A vendre en Corse, petit village de vacances

(bungalows)
500 m de la plage.
Renseignements:
Chiffre 7853 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweiz. Sekretärin

F/D/I sucht Stelle als

Réceptionist

oder

Praktikantin

oder

Telefonistin

In grösserem 1-Klass-Hotel, Winterskigebiet Kt. Bern und Oberland bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 7849 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jünger

sucht Stelle in Wintersaison. Region Luzern bevorzugt (Engelberg).
Telefon oder Brief an:
R. Müller
Seetalstrasse 22,
6020 Emmenbrücke
Telefon (041) 55 52 69
7851

Mann in allen Sparten des Gastgewerbes kundig, sucht

Aushilfsstelle
über Weihnachten-Neujahr sowie samstags und sonntags.
Offerten unter Chiffre 7828 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Den Umbau
von A-Z planen und ausführen, das können Sie ruhig uns überlassen!

MOBEL FABRIK GSWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Suissemme mar rés.

Belgique

cherche pour 1977

gérance ou ref. gér.

petite pension garnie

dans

région touristique.

Ecrire

B.P. N 15-B-8200 Huy

5577

Es sind vorhanden:

Restaurations mit Grill-room zirka 140 Plätze;

Bar Dancing zirka 220 Plätze; Sonnenterrasse zirka 60 Plätze; zirka 30 Hotelbetten,

prakt. alle Zimmer mit Einbaudusche, doppelte Kegelbahnanlage, Parkplatz für zirka 60 PW, 5-Zimmer-Wohnung und Angestelltenzimmer, ausserordentlich günstiger Kaufpreis mit günstiger Finanzierungsmöglichkeit.

Offerten unter Chiffre 33-920171 an Publicitas, 8000 Zürich.

Liegenchaftsmarkt

Vente et achat d'immeubles

Weltbekannter Porto Banus

Marbella – Costa del Sol

Erstklassrestaurant mit Pub, neu eingerichtet, komplett, wegen persönlicher Auseinandersetzung zu verkaufen, DM 450 000.– in bar oder entsprechend mit 8% Verzinsung vom Kapital zu vermieten.

Bei langjähriger Vermietung 1 Jahresmiete als Sicherheit im voraus. Übernahme von Kleininventar und Stock zirka DM 50 000.–.

Schreiben an: Dr. Thiele, Apartado Correo 164, Marbella (Malaga), Spanien.

Cherche pour achat

motel ou hôtel

Région Morges-Vevay-Lausanne-Moudon.

Offre sous chiffre 7856 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu kaufen gesucht

Hotel

mit 60 bis 80 Betten, ziemlich viel Umschwung und ruhig gelegen. Mittl. grosses Kapital steht zur Verfügung. Keine Vermittler.

Offerten mit Richtpreis unter Chiffre 7692 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Berner Oberland

Nähe Skilift sofort zu verkaufen

Hotel-Restaurant

30 Betten, Restaurant mit 2 Sälen, 180 Sitzplätze, grosser Parkplatz. Nötiges Eigenkapital Fr. 300 000.–. Übernahme Neujahr 1977 oder nach Absprache.

Auskunft unter Chiffre A 901876 an Publicitas, 3001 Bern.

Holländer

33. internationale Erfahrung (D, E, F, Sp) sucht für Wintersaison Stelle als Barman.

Angebote bitte unter Chiffre 7806 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht

Kochlehrstelle

auf Frühjahr 1977. Ich besuche zurzeit noch die Sekundarschule. Ich wäre auch bereit, zuerst noch ein halbes Jahr als Küchenbursche zu arbeiten.

Thomas Kammerer
Unterseebrasse 25
8280 Kreuzlingen
Tel. (072) 8 19 96
7798

Selbständiger

Alleinkoch

entremeteskundig sucht Aushilfsstelle über die Festtage

Tel. (041) 22 18 57
7826

Suissemme mar rés.

Belgique

cherche pour 1977

gérance ou ref. gér.

petite pension garnie

dans

région touristique.

Ecrire

B.P. N 15-B-8200 Huy

5577

Liegenchaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verpachten

Dancing/Restaurant

(Datum nach Übereinkunft)

in bekanntem Kurort des Bündnerlandes. Kauf nicht ausgeschlossen.

Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 7823 an Hotel-Revue, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

A vendre à

Montana-Vermala
très bel
hôtel/restaurant/bar

matériel complet pour une exploitation immédiate avec parcelle 2113 m².

Ecrire sous chiffre P 36-901656 à Publicitas, 1951 Sion.

Zu verkaufen in

Montana-Vermala
sehr schönes
Hotel/Restaurant/Bar

vollständig ausgestattet, für sofortige Eröffnung, mit Grundstück von 2113 m².

Sich wenden unter Chiffre P 36-901656 an Publicitas, 1951 Sitten.

Zu vermieten

ab Frühjahr 1977 (evtl. auch früher) in der Nordwestschweiz gut geführtes

Restaurant

evtl. mit Hotel-Garni-Betrieb.
Umsatz Restaurant zirka Fr. 450 000.–.

Offerten unter Chiffre OFA 5607 Zn an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Landgasthof

(Spezialitäten-Restaurant) in der Nordostschweiz zu verkaufen evtl. zu verpachten. Schöne Gartenterrasse, Parkplätze, gr. Umschwung. Ausbaufähig.

Anfragen bitte unter Chiffre 7835 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Insaratenschluss:

Jeden Freitag

morgen 11 Uhr!

•••••



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

Buffet
de la gare de St-Maurice

Entrée en fonction:

aussitôt que possible

Délai d'inscription:

31 décembre 1976

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

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

ASSA 83-222

Anschlagbrett Tableau noir



SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS

Service de formation professionnelle

Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration en langue française

pour l'obtention du titre d'hôtelier-restaurateur diplômé de la SSH

Ce séminaire a pour but de faire, de praticiens qualifiés, des chefs d'entreprises aguerris, qui savent faire face aux situations les plus complexes et utiliser les instruments modernes et efficaces de direction.

Fruit d'une longue expérience, ce séminaire qui a déjà formé quelque 200 hôteliers de langue allemande, de Suisse et de l'étranger, est aujourd'hui organisé pour les hôteliers francophones.

Durée totale du séminaire:
52 jours, répartis en 1 cours de 2 semaines et demie et 3 cours de 2 semaines chacun.

Dates et programmes:

- Cours I: du 21 avril 1977 au 7 mai 1977
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
- Cours II: du 17 octobre 1977 au 28 octobre 1977
Le marketing
L'organisation et l'exploitation
- Cours III: printemps 1978
Gestion financière
Problèmes juridiques, fiscaux, assurances
- Cours IV: automne 1978
La planification d'entreprise et la gestion globale

Lieu: Montreux

Participants:
hôteliers et restaurateurs titulaires d'un diplôme d'école hôtelière ou d'un autre diplôme jugé équivalent, ayant une expérience d'au moins cinq ans dans une fonction de dirigeant ou de cadre supérieur.

Prix:
pour le cycle de 12 semaines
Entreprises membres de la SSH sFr. 5000.-
Entreprises non-membres de la SSH sFr. 6000.-
Ces montants ne comprennent pas les frais de logement et de restauration.

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 Bern
(031) 25 72 22

ou à Mme Marianne Gétaz
Responsable du Séminaire SSH en langue française
Rue Davel 2
1096 Cully
(021) 99 29 67

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 Heimlehkurs für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erhehrung.

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

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

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

Kursbeginn: 10. Januar, 7. Februar 1977

Auskunft u. Anmeldung: KALTENBACH, Weinbergstr. 37
8006 Zürich, Tel. 01-4747 91 (3 Min. v. Hbh.)



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
- Führungsmittel 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. Fr. H. Rickenmann, Monbijoustrasse 31, 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.

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

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

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service

24. 1.-11. 2./28. 3.-16. 4.

Bar

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

Neue BARFACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für Mixen und Bar-Service

langjährige Barmald und Kursleiterin
Sprachen: D/F/E

Internationale Cocktails Long Drinks mixen Schüler selbst!

Unsere Bar-Kurse beginnen
24. Januar 1977

21. Februar 1977

M. Fürer, Kursleiterin

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



Druck-sachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

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

Little School of English and Commerce

2, Liverpool Terrace
Worthing, Sussex, England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

Kursbeginn: 3. Januar, 4. April und 26. September 1977.

Dauer: je 12 Wochen.

Preis: Fr. 2175.- inkl. Kursgeld/Vollpension (Familienunterkunft).

Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen. kleine Klassen.

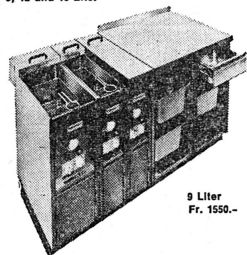
Schule im Stadtzentrum, 5 Minuten vom Strand.

Verlangen Sie ausführliche Auskünfte und Dokumentation bei:

Mme G. Wegmüller-Fawer
Les Granges, 1261 Arzier/VD

Valentine-Friteusen nach Gastronom

Oellithalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.-

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz

H. BERTSCH, 8053 ZÜRICH

Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 08



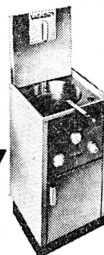
Belielig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höhe/Tiefe 85 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschleppen, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

Vollautomatische Oelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

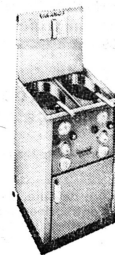
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Wasgen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-



S-1 9 L Fr. 1695.-



P-2 2x 6-7 L Fr. 2620.-



MODELL V-1

Teilerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 680.-

Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre. Jede Valentine gibt es auch im vorteilhaften Valentine-Leasing. Vorteilhafte Eintauchmöglichkeiten. Verlangen Sie eine Offerte.

latoflex-Betten
...bei Rheuma und
Rückenbeschwerden

**Insertieren
bringt Erfolg**

Service de désinfection M + O Henri M. Maire
Déplacements dans toute la Suisse romande sur rendez-vous
Tél. 021/26 24 51
et 01 33 81
Attestation fédérale
Autorisations cantonales

TOUTES DESINFECTIONS - RATS - CAFARDS -
BLATTES - etc. - DEVALOIRS - CONTAINERS -
TRAITEMENTS DU BOIS - TRAVAIL GARANTIE -
PRIX MODERES - DEVIS GRATUITS
Conditions avantageuses par abonnement

Das Geld zum Fenster hinaus
werfen? Sparen Sie viel Öl
und Strom mit der neuen

frifri
Tel. 038 512 091

Friteuse «S»: 4 Modelle.
Gleiche Leistung wie teurere
Fabrikate. Technische
Finessen. Information anfr.

ARO AG, 2520 La Neuveville

Zu verkaufen
Eufordia (Kaktus)

2 Meter hoch.
Telefon (033) 37 20 16
ab 18 Uhr

7806

Weinkühler

Einmaliges Angebot
Eiskübel aus Kunststoff,
goldfarbig. Höhe zirka 20 cm,
Durchmesser zirka 23 cm.

5 Stück = Fr. 37.50
10 Stück = Fr. 65.-
20 Stück = Fr. 120.-

Netto-Endpreise alles inbe-
griffen.
Bestellung alle Tage von 7
bis 23 Uhr.
Tel. (033) 22 23 06
Hotel Emmental, Thun

7810



Keusch-Sohn AG

• Stühle und Tische
• Barstühle
• Bänke
• Renovierungen
von Gestäßen
Nr. 7431
nur 45.-
Tisch- und Stuhlfabrik
Tel. 057-7 42 88
5623 Baswil

Prospekt- werbung

Für Prospekte be-
raten wir Sie gerne:

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

Reception- Halle

Die «Visitenkarte»
Ihres Hauses
Planung und
Ausführung

**MÖBELFABRIK
GSCHWEND**
3612 Steffisburg
Telefon (033) 37 43 43

Schneeräumung?

AEBI

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

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

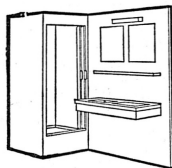


Gutschein für Prospekte und Preislisten
von
☐ SF1 ☐ SF2
☐ Kombimaschinen

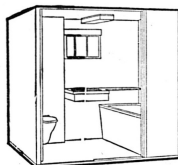
Adresse:
Einsenden an Aebi & Co AG, Maschinenfabrik,
3400 Burgdorf, Tel. 034-2164 21

Fremdenzimmer mit Komfort Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

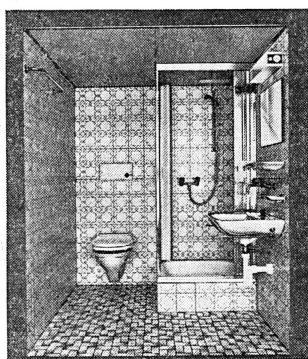
In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Ba-
dezimmern mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung
Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Pro-
gramm». Wir fertigen nach Mass an, entsprechend Ihren Raumverhältnissen. Aussenverkleidung liefer-
bar in verschiedenen Holzarten, passend zu Ihrer Einrichtung.
Übrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Du-
schen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



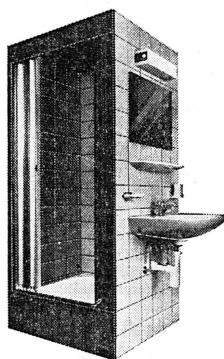
Dusch-Kombination mit
Doppelwaschtisch
an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC,
Frontabschluss mit Türe.



Fertig-Bad mit Dusche und WC, Frontabschluss mit Türe.



Dusch-Wasch-Kombination
(oder nur Dusche).

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!

Bon Ich bitte um kostenlose und unverbindliche Katalog-Vorlage
des REX-Fertigbäder-Gesamtprogramms.

Name _____

Vorname _____

Name des Betriebes _____

Wohnort _____ PLZ _____

Strasse _____ Nr. _____

Telefon _____

Einsenden an
REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

HR

Melden Sie uns freie Kochlehr-
stellen, damit wir Ihnen Bewer-
ber-Adressen vermitteln können.

Betrieb _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

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

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