

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 51

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 51 23. Dezember 1976

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
85. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
85e année

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

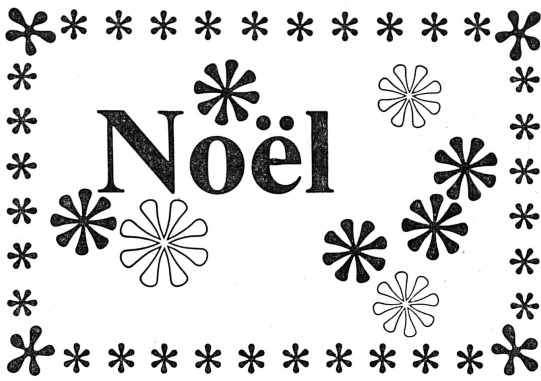
hotel revue

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



Wir wünschen allen Lesern und Inserenten frohe Festtage

Nous souhaitons à tous nos lecteurs et annonceurs de joyeuses fêtes



Hôteliers suisses, souvenez-vous! Noëls de jadis, Noëls tristes...

Noël 1976! Un moment heureux dans une période redevenue un peu plus difficile après des années dorées. Ci et là, des voix s'élèvent pour se plaindre que l'hôtellerie n'est plus ce qu'elle était... Et pourtant souvenez-vous ou imaginez-vous les Noëls de guerre, il y a plus de trente ans: l'insécurité politique et économique, la disparition de la clientèle étrangère, la chute des chiffres d'affaires, les jours sans viande, le rationnement, l'endettement. Nous avons relu pour vous quelques-unes des pages les plus édifiantes de l'Hôtel-Revue durant les années 1939-45. En voici des extraits qui, aujourd'hui, sont réconfortants, moins par la distance qui nous en sépare que par le point de comparaison qu'ils nous offrent. Et c'est peut-être parce qu'il y avait des anges dans nos campagnes, en ce temps-là, que l'on peut aujourd'hui chanter: «Douce hôtellerie, sainte hôtellerie»...

HR no 1 du 5 janvier 1939: la crise, c'était ça!

«Si l'on jette un coup d'œil en arrière sur ces longues années qui ne nous ont apporté que des déceptions, si l'on considère nos charges qui deviennent de plus en plus lourdes, si l'on entrevoit le peu de compréhension que l'on trouve chez les autorités, on comprendra que de nombreux hôteliers aient perdu complètement confiance en l'avenir. Pourtant cela ne doit pas être. Douter de l'hôtellerie suisse, c'est exactement comme si l'on doutait de l'existence future de la Suisse, car l'hôtellerie est basée sur la considération que notre pays s'est acquise dans le monde entier, par ses institutions, sa culture, sa beauté...» (H. Seiler)

HR no 32 du 10 août 1939: une saison désespérante

«On pouvait craindre à juste titre, que le tourisme international ne soit gravement influencé par la situation générale, pour autant qu'il ne se produise aucune détente notable dans l'atmosphère internationale si lourdement chargée. Malheureusement, cette amélioration ne s'est pas fait sentir, au contraire. (...) Plusieurs étrangers qui ne croyaient pas à la guerre et qui, malgré tout, avaient projeté un voyage en Suisse ont dû renoncer. De nombreuses personnes sont retenues dans leur pays par leurs obligations militaires ou par du service civil. Plusieurs n'ont pas reçu l'autorisation de quitter leur pays. (...) Cela empêche toute épargne, et il est évident aussi que les budgets de vacances s'en ressentent sérieusement. Quelques personnes renouvellent leurs vacances à des temps meilleurs. C'est sous ces douloureux auspices que la saison a commencé. De nombreux établissements affirment que c'est le début de saison le plus déplorable qu'ils aient eu depuis les années de guerre. (...) Il faut que la population et les instances cantonales et communales sachent une fois pour toutes combien la situation de l'hôtellerie en Suisse est déplorable...»

HR no 48 du 30 novembre 1939: situation désastreuse

«Le 70% des dépenses d'exploitation ne sont pas couvertes. Le recul du chiffre d'affaires est de 25%. (...) Ces chiffres doivent montrer aux autorités et au public la situation effective de l'hôtellerie, situation qui est bien misérable. La question de l'assainissement radical de l'hôtellerie est devenue plus urgente que jamais...»

HR no 52: Noël 1939: on se souvient de la 1ère guerre mondiale

C'est justement à l'heure où nous nous trouvons devant un avenir incertain, au moment où une grande partie de l'économie productive de notre pays est au chômage et où les dettes de l'Etat augmentent d'une manière incroyable que l'hôtellerie doit absolument avoir la possibilité de se maintenir et de vivre. (...) Nous répéterons cent fois: l'hôtellerie suisse a été précipitée dans la situation où elle se trouve actuellement sans qu'il y ait eu de sa faute. C'est la première guerre mondiale et ses conséquences qui sont les principales fautives. Ceux qui prétendent le contraire commettent une grosse injustice à notre égard. (...) De lourdes tâches nous attendent et nous ne pourrions leur trouver des solutions que si nous restons unis. Ne perdons pas courage; plus les difficultés qui surgissent devant nous sont grandes, plus notre volonté doit être optimiste, afin de tenir et de vaincre...» (H. Seiler)

HR no 1 du 3 janvier 1941: le mal touche à la catastrophe!

«La clientèle étrangère a disparu, les palais sont vides, la clientèle suisse, la seule sur laquelle on puisse encore compter, se restreint, le client d'hôtel devient de plus en plus rare, on loue des chalets, des chambres meublées, les saisons sont plus courtes que jamais, le coût de la vie augmente et la concurrence effrénée exerce une pression désastreuse sur tous les tarifs. C'est l'incohérence, bientôt l'anarchie dans les prix, on s'arrache les clients, on offre tout pour rien, la rentabilité n'est plus qu'un songe, on réclame l'assainissement! (...)»

La crise aujourd'hui est chronique. C'est même une crise de structure, en ce sens que dans sa forme actuelle, aussi bien sur le plan financier que dans le domaine économique et social, l'hôtellerie suisse a vécu. Elle est vieillie, non pas tant dans sa forme extérieure, mais dans le fondement même de son organisme. Elle s'étiole, elle dépérit, en s'efforçant malgré tout de rester belle, luttant contre le mal qui la ronge. (...)»

Notre industrie nationale est à un tournant de son histoire. Demain sera ce que nous l'aurons fait. Quel que soit le sort qui nous attend, nous affronterons la lutte avec d'autant plus de vigueur et d'espoir que nous nous y sentirons séparés. Vous qui avez lutté et qui lutez encore, songez à vos enfants!...

HR no 52 du 24 décembre 1941: Noël et économie de guerre

«Alors que tous espéraient voir les signes avant-coureurs de la paix, la guerre s'est étendue à d'autres continents et la guerre mondiale a véritablement commencé. (...) La Suisse peut et doit aborder ces heures de fête avec un sentiment d'immense reconnaissance envers la Providence. Si nous avons aussi nos soucis et si nous ne pouvons, moins que jamais, nous désoliser du sort des autres peuples, les sacrifices que l'on exige de nous sont encore bien faibles en comparaison de ce que d'autres nations ont à supporter. Il se peut que la dépression économique doive se faire sentir plus durement encore – dans l'industrie hôtelière par exemple – mais il n'en reste pas moins que nous avons jusqu'à présent été protégés des maux qu'une guerre directe entraîne toujours avec elle. (...)»

Au cours de ces dernières années de guerre, les hôteliers ont prouvé leur volonté de dominer la situation et de «tenir»; aussi nous sommes certains que l'hôtellerie saura, à l'avenir également, prendre les initiatives nécessaires et s'adapter comme il convient. Notre industrie ne s'est pas laissée abattre par les efforts exceptionnels que l'on a exigés d'elle; elle s'est au contraire étonnamment adaptée aux circonstances, à commencer par la simplification des menus, l'introduction des coupes de repas et des jours sans viande, et jusqu'à l'adaptation partielle des prix d'hôtel à l'augmentation continue du coût de la vie. Toutefois, les résultats obtenus montrent que la situation de l'hôtellerie est sérieuse...»

HR no 1 du 2 janvier 1942: diminution catastrophique des recettes

«Des calculs méticuleux ont hélas amplement confirmé ce dont on se doutait, c'est-à-dire que le chiffre d'affaires actuel de l'hôtellerie avait diminué d'environ 50% par rapport aux années d'avant-guerre. Ces résultats suffisent pour démontrer la chute verticale du chiffre d'affaires dans notre industrie et pour que l'on se rende compte des énormes difficultés que rencontre l'hôtellerie dans sa lutte pour l'existence. (...)»



Les recettes actuelles sont, dans la plupart des entreprises, à peine suffisantes pour que l'hôtelier puisse remplir ses obligations courantes envers son personnel et ses fournisseurs. Cette situation s'accentue encore du fait que les prix d'hôtels sont loin d'avoir suivi, au même rythme, la marche ascendante des prix de revient. La triste perspective de voir, sous la pression des circonstances, la courbe du chiffre d'affaires de nos maisons continuer à s'abaisser, justifie d'autant plus les revendications de l'hôtellerie qui demande depuis des années un assainissement efficace et une révision des valeurs comptables...»

HR no 33 du 13 août 1942: le 3ème jour sans viande

«Nous avons exposé la situation pénible dans laquelle se trouvaient les hôtels et restaurants par suite des nouvelles réductions des attributions de viande, et nous avons montré qu'il ne leur était matériellement plus possible de servir de la viande à tous les repas des cinq jours hebdomadaires avec viande. Dans ces conditions, il ne reste qu'une solution satisfaisante: c'est la réintroduction d'un troisième jour sans viande...»

HR no 51: Noël 1942: c'est la résignation

«Nous allons devant des temps toujours plus graves et nous pouvons même dire que nous ne sommes qu'au début de nos difficultés. Nous avons les forces et les réserves nécessaires pour les vaincre, mais il faut pour cela pouvoir compter sur la volonté qui doit animer les citoyens de collaborer entre eux et avec les autorités. Il faut que chacun ait conscience des soucis et des peines des autres si nous voulons vraiment «tenir». L'hôtellerie doit pouvoir compter de plus en plus sur la compréhension de notre population. Notre industrie a comme devoir non seulement de travailler la main dans la main avec les autorités de l'économie de guerre, mais de mettre sa fierté à s'adapter aux nouvelles restrictions aussi bien qu'elle l'a fait jusqu'à maintenant...»

HR no 53 du 31 décembre 1942: une génération malheureuse

«Si les ravages de la guerre ont épargné notre pays, ses répercussions se font pourtant sentir de plus en plus, et l'on doit toujours constater qu'aucune branche de notre industrie n'a été aussi atteinte et ne se trouve dans une situation aussi précaire que l'hôtellerie dans son ensemble. Depuis 1914, soit depuis une génération entière, nous n'avons eu que quelques rares bonnes années. Il est donc bien compréhensible que, dans ces conditions, il soit difficile d'apporter à chacun, d'un cœur joyeux, ses meilleurs vœux. (...) Mais aujourd'hui, au moment d'entrer dans la nouvelle année, nous voulons nous rattacher à l'idée que l'hôtellerie est un élément nécessaire de notre vie économique et que nous ne luttons pas seulement dans l'intérêt de nos familles, mais dans celui de notre population tout entière. Cela doit nous donner confiance pour le prochain avenir qui s'avère cependant bien sombre encore. Veillons, avant tout, à avoir de jeunes hôteliers capables et qualifiés, en rendant possible la réouverture de notre école professionnelle...» (H. Seiler)

HR no 51: Noël 1943: croire au Message divin

Année après année, sous la pression intérieure et extérieure des événements terribles auxquels nous assistons, on voit s'accroître le nombre de ceux qui ont été plus ou moins de peine à s'arracher à leurs soucis quotidiens pour retrouver la vraie atmosphère joyeuse et sereine de Noël. (...) Malgré toute l'incertitude dans laquelle nous sommes au sujet de notre prochain avenir, nous voulons croire encore au Message divin «Paix sur la terre, parmi les hommes de bonne volonté». (...) Il est particulièrement réjouissant de voir combien les hôtels de sports d'hiver, malgré les expériences décevantes des années précédentes, ont de nouveau fait confiance à la saison et se sont équipés pour recevoir leurs hôtes. N'est-ce pas là un petit message de la bonne volonté humaine, et les vieux habitués des stations d'hiver ne verront-ils pas comme un signe

avant-coureur de la paix si ardemment espérée, l'annonce que d'importants hôtels qui étaient restés fermés depuis la guerre ont ouvert leurs portes cet hiver et se sont préparés à recevoir leurs hôtes pour Noël?...»



Tables de Noël

L'anniversaire de la naissance du Christ fut célébré dès le commencement du Christianisme, mais ce n'est qu'au IV^{ème} siècle que la date de Noël fut fixée au 25 décembre. Avant cette époque, Noël était célébré, selon les églises, en décembre, en janvier ou au début d'avril. Au Moyen-Age, la fête de Noël était la première et la plus grande des réjouissances populaires. Le clergé et le peuple unissaient leurs efforts pour décorer les églises. Aux processions se mêlaient les chants, les danses et même les feux. De ces usages, nous avons conservé la messe de minuit, l'arbre, la bûche de Noël et le réveillon.

Chaque province fêtait Noël à sa manière. En Provence, on mettait sur la table du souper 3 nappes superposées, 3 chandelles, 3 soucoupes et 13 desserts: amandes, noix, noisettes, figues, dattes, oranges, mandarines, raisin frais, raisin sec, pruneaux, pommes, nougat noir, nougat blanc. Ces 13 desserts figuraient le Christ et les douze apôtres.

On plaçait toutes ces gourmandises aux deux extrémités de l'immense bûche de Noël et l'on s'en délectait en admirant les santons et en trempant dans du vin ou du bien épicé et aromatisé des tranches de fougasse, cet énorme gâteau parfumé à la fleur d'orange.

En Bourgogne, on dégustait pour commencer une galette à la pâte levée, le «pognon», accompagné d'un vin du terroir. Puis, on mettait au feu la «sûche», grosse bûche qui devait durer toute la nuit. Dans les cendres, les enfants devaient trouver des paquets de sucreries: papillottes, truffettes, bonbons aux liqueurs.

En Auvergne, tandis que la bûche de bon bois, la «souche» brûlait dans la cheminée, on cuisait dans la poêle la «bravade», omelette géante faite avec des pommes de terre et du lard maigre. Avant de la retourner dans la poêle, on la garnissait généreusement de crème fraîche et de fromage râpé. Le repas se terminait par une «pompe aux pommes», gros chausson fourré de pommes.

En Alsace, le repas traditionnel de Noël comprend toujours la terrine de foie gras, la dinde truffée et un gâteau en forme de bûche que l'on nomme «queugn» dans les Vosges.

Mais c'est en Scandinavie que Noël est encore fêté avec le plus d'importance. La fête se prépare dès le premier dimanche de l'Avent. Elle débute par une composition décorative à base de feuillage et de 4 bougies que l'on place au centre de la table. Chaque dimanche, on allume une

nouvelle bougie, puisqu'il y a 4 dimanches. Pour la Sainte Lucie, on prépare de petits gâteaux de farine de froment aromatisés au safran, des personnages, des étoiles, des cœurs et des animaux en pain d'épices parfumés au gingembre, à la cannelle et au clou de girofle.

Le repas de Noël commence par un bouillon de porc bien gras qui mijote sur le fourneau de la cuisine. Chacun s'approche à tour de rôle pour y tremper une tranche de pain de seigle pétri avec du moût de bière. Après ce premier rite, on passe à la salle à manger pour déguster les «smorgasbord» hors-d'œuvre sur canapés, le jambon recouvert d'une croûte faite de moutarde, sucre, œufs et chapelure, le lut-fisk (morue séchée puis bouillie et servie avec une béchamel, de la moutarde et des pommes de terre) et le riz au lait dans lequel est cachée une amande: celui ou celle qui la trouve se mariera dans l'année...

Un arbre, une vie...

Chaque symbole de Noël cache une légende. Certains ont précédé la Nativité de plusieurs siècles, et leur origine au travers de tant de contrées et de générations nous apparaît entourée de brumes. Nous glorifions la naissance du Christ par nos prières et par nos chants, mais les ornements qui accompagnent la fête nous viennent d'anciennes païens.

Personne ne sait avec précision le jour ou l'année de la naissance du Christ, peut-être parce que personne n'eut l'idée de le célébrer, sinon quatre siècles après sa mort. La date du 25 décembre fut fixée par les Chrétiens opprimés pour protester contre les longues réjouissances des Saturnales romaines, qui s'étendaient du 17 au 24 décembre, suivies de près par les Calendes (nouvelle année). A l'origine, c'était un jour de fête pour les Perses qui pratiquaient la religion de Mithra, rivale du christianisme. Connu d'abord sous le nom de «Jour de naissance du Fils du Soleil», il se modifia

très vite en «Jour de naissance du Fils de Dieu».

La tradition de l'arbre de Noël éclairé et décoré est relativement récente; elle date du XIX^{ème} siècle. L'arbre de Noël vient d'Allemagne, mais son prédécesseur – le «rameau du baïser» – naquit en Angleterre. C'était une sphère ou une demi-sphère qui était accrochée au plafond et à laquelle on suspendait une touffe de gui. Selon une légende, un pauvre enfant perdu demanda asile dans une ferme. Les braves fermiers l'accueillirent et le firent manger. Le lendemain, un chœur d'anges fut entendu et l'enfant Jésus apparut dans toute sa gloire. Avant de repartir, il coupa une branche à un arbre, la planta en terre et promit à la famille qu'elle ne connaîtrait jamais la misère, car l'arbre se couvrirait de fruits chaque année à Noël. C'est pourquoi, pendant longtemps, les arbres de Noël en Allemagne étaient garnis de noix, de fruits, mais pas de jouets.

On suppose que Martin Luther fut le premier à illuminer l'arbre de Noël, vers 1530, pour reproduire la beauté d'une nuit d'hiver étoilée. Quant aux ornements brillants, on prétend qu'une vieille paysanne réputée pour sa propreté et sa diligence, venait de nettoyer toute sa maison pour les fêtes de Noël quand, horrifiée, elle aperçut des toiles d'araignée au sommet de l'arbre. Trop fatiguée pour se remettre à l'ouvrage, elle se mit à pleurer de découragement et s'endormit. Quand elle se réveilla le lendemain, elle vit le plus bel arbre de Noël du monde: l'enfant Jésus avait transformé toutes les toiles d'araignée en longs fils d'argent... L'arbre de Noël fut importé en Allemagne quelque trois cents ans plus tard par la baronne Lehzen, gouvernante allemande de la reine Victoria. Le premier arbre officiel fut fêté au Château de Windsor en 1841 par Victoria et Albert. Sa tradition pénétra en France vers la même époque.

En l'an 1224, St-François d'Assise, qui aimait les enfants et les animaux, eut l'idée de représenter la scène de la Nativité avec du bétail vivant dans la nef de l'église. Cet exemple fut suivi dans tous les pays chrétiens, mais en substituant des figurines grossièrement taillées aux animaux vivants. Les crèches, primitivement réservées aux églises, ornèrent par la suite les maisons. C'est donc à un mélange de civilisations, au concours de plusieurs peuples de différents pays, que nous devons les beaux Noël d'aujourd'hui.

Odette Valéri

Joyeux Noël à tous!

Photos ASL et Leibacher: crèches sous toutes les latitudes.
Page réalisée par José Seydoux.

Der Weihnachtsflug

Von Paul Eggenberg

Das Kursflugzeug aus New York war nur knapp zur Hälfte besetzt. Da waren zum Beispiel einige verspätet heimkehrende, abgekämpfte Geschäftsleute. Ein jung vermähltes Ehepaar, das seine Flitterwochen in Europa verbringen wollte. Eine Mutter mit zwei kleinen Kindern, die erstmals ihre Grosseltern kennenlernen sollten. Andere Heimkehrer, die wieder einmal Eltern oder Verwandte zu besuchen gedachten, ungeduldig die Ankunft erwartend, die Koffer bis zum letzten zulässigen Kilo

Man schwärmte von ausgelassenen Festen: alles in Erwartung des Kommenden, zu dem diese Weihnachtsnacht, dieser Flug durch die Weihnachtsnacht, den Auftakt bildete. Um Mitternacht meldete sich der Flugkapitän über die Lautsprecher: «Meine Damen und Herren», sagte er, «es ist Mitternacht. Im Namen der gesamten Besatzung dieser Maschine wünsche ich Ihnen allen eine frohe Weihnacht! Happy Christmas! Joyeux Noël! Buon Natale!»

mittel werden. Der rasche Temperaturanstieg zwang zum Handeln: das Triebwerk vier musste abgestellt werden. Noch war das Ziel fern. Der Navigator gab die Meldung über den Motorschaden und die genaue Position durch. Er wartete auf Instruktionen über die Flugroute, die allfälligen Ausweichmöglichkeiten für eine vorzeitige Landung. Gesprochen wurde wenig. Die Aufmerksamkeit galt dem Instrumentenbrett, den Kontrolllampen. Happy Christmas! Frohe Weihnacht! Auch sie, die Leute im Cockpit, wurden erwartet. Ein geschmückter Christbaum stand im Wohnzimmer. Im Schlafzimmerschrank der Eltern waren die Geschenke für die Kinder versteckt. Einer der Piloten trug eine goldene Halskette für seine Frau in der Rocktasche mit sich: eine Überraschung zum Weihnachtsfest! Der Funker hatte versprochen, morgen für die Kinder der Nachbarnfamilie den Sankt Nikolaus zu spielen.

Er notierte die eingehende Meldung und reichte den Zettel dem Kommandanten.

Die Passagiere sangen und summten Weihnachtslieder. Weihnachtsnacht zwischen Himmel und Erde – ein Erlebnis! Auf Anordnung des Flugkapitäns hin wurde mehr Champagner ausgeteilt.

«Grossartig! Es lebe ...»

Die Hostessen lächelten, dankten für die Komplimente. Gleichzeitig lauschten sie dem Gesang der Düsentriebwerke. Sie wussten. Furcht und Bangen würgten ihre Herzen. Ihre Gesichter zeigten lächelnde Freundlichkeit. «Fürchtet euch nicht», sangen die Gäste.

«Meine fröhlichste Weihnachtsnacht!» bekannte ein Geschäftsmann und liess sich sein Glas nachfüllen. «In Zukunft richte ich es immer so ein, dass ich in der Weihnachtsnacht von New York zurückfliegen kann.»

Im Cockpit begann ein neues Warnlicht zu blinken. Die Motoren wurden leicht gedrosselt. Gespannte Gesichter, wache Augen. Der Navigator gab zum x-ten Mal die Position des Flugzeuges durch, während der Kapitän die Flugkarte prüfte. Vier dienstfreie Tage standen ihm bevor. Er wollte mit seinem Buben die elektrische Eisenbahn in der Mansarde aufbauen. Ein Weihnachtsgeschenk, das er sich selber als Junge immer gewünscht und nie erhalten hatte.

Noch knappe 500 Kilometer. Notfalls eine Landung in ... Nein, wenn irgend möglich ans Ziel. Nach Hause! Seine Frau wird ihn abholen. Wie immer. Ein Telefonanruf gleich nach der Ankunft, und eine Viertelstunde später ist sie schon am Flughafen. Zu jeder Tages- und Nachtstunde. Eine wunderbare Frau!

Wenn das zweite Aggregat ausfallen sollte ... Vorzeitige Landung! Selbstverständlich zählen eigene Wünsche nicht. Sicherheit für die Passagiere ist oberstes Gebot. Auch in der Weihnachtsnacht. Ein Glück, dass offenbar bisher niemand etwas bemerkt hat! Ein Fluggast kontrolliert seine Uhr, bat um die genaue Zeit. Lächelnd wurde sie ihm von der Hostess bekanntgegeben.

«Aber», er fürchte unmutig die Stirn, «wir sollten doch schon zur Landung angesetzt haben!» «Das stimmt. Wir haben leider eine leichte Verspätung. Rund 35 Minuten.» «Ärgerlich! Höchst ärgerlich! Man sollte endlich den Flugplan pünktlich einhalten können. Eine Kleinigkeit beim heutigen Stand der Technik. Eine Frage der Disziplin und des guten Willens zum Dienst am Kunden.»

Die Hostess lächelte, bat nochmals um Entschuldigung.

Im Cockpit zeigten die Instrumente die bedenkliche Überhitzung eines zweiten Düsenaggregates an. Die Verantwortung legte sich wie ein Eisenband um die Stirn der Männer.

Der Flugkapitän griff zum Mikrofon. «Meine Damen und Herren ...» Die ersten Worte gingen noch in der allgemeinen muntern Gesprächigkeit unter. Doch dann beherrschte sie die Kabine, diese Stimme, die Sicherheit einflusste wie das dumpfe Rauschen der Düsentriebwerke.

«Mit kleiner Verspätung werden wir in zehn Minuten zur Landung ansetzen. Schnallen Sie sich bitte fest und unterlassen Sie das Rauchen. – Ich hoffe, dass Sie den Flug genossen haben, und wünsche Ihnen nochmals frohe Weihnacht.»

Alarmsignale auf dem Instrumentenbrett. Das zweite Aggregat musste abgestellt werden. «Ein ruhiger Flug!» sagte einer der Passagiere anerkennend. Sein Sitznachbar nickte.

«Angenehm! Sehr angenehm! Die Motoren verursachen wirklich keinen grossen Lärm mehr.»

Der Flughafen war alarmiert. Helles Flutlicht lag auf der Landepiste. Feuerwehrwagen wurden beidseits der Rollbahn aufgestellt und Ambulanzen standen bereit, bevor die Maschine in die Wolkendecke eintauchte.

Die Haut spannte sich über den Backenknochen des Flugkapitäns. Der Anflug hatte begonnen. Die Sprechverbindung mit dem Kontrollturm klappte. Alles klappte. Die Hostessen überprüften freundlich, vielleicht ein wenig auffällig gewissenhaft, ob alle Gäste richtig angegurtet und sämtliche Rückenlehnen hochgestellt waren.

«Bitte nicht mehr rauchen!»

«Wie lästig! Ausgerechnet während des Landens habe ich immer das grösste Bedürfnis zu rauchen.»

«Ich bitte Sie! Es ist Vorschrift ...»

«Ich weiss, ich weiss! Schikane!»

Der Kapitän erkundigte sich nochmals nach Windrichtung und Windstärke. Einst hatte er als Schüler in einem Krippenspiel die Josef-Rolle zu spielen. Daran erinnerte er sich zum ersten Mal seit Jahren. Und morgen wollte er mit seinem Buben die elektrische Eisenbahn aufbauen. In zehn Minuten konnte er seiner Frau telefonieren, nein, in fünfzehn Minuten. Der Anflug musste mit aller Präzision gelingen. Die Maschine mit nur zwei Motoren nochmals hochzuziehen wäre ... Die ersten Bodenlichter! Die Wolkendecke war durchstossen. Dort die Rollbahn, gleich einem hellen Teppich auf dunklem Grund. Die Anflugrichtung stimmte genau. In letzter Gespanntheit, kaum atmend, sassen die Männer auf ihren Plätzen, jeder nur noch auf seine Aufgabe konzentriert.

Während die Maschine zum Flughafengebäude rollte, fuhren die Feuerwehrwagen und Ambulanzen zurück auf ihre Piktetplätze.

«Gratuliere!» meldete sich die Stimme des Beamten vom Kontrollturm. «Das war Präzisionsarbeit. Und nun frohe Weihnacht!»

«Danke! Frohe Weihnacht!» antwortete der Kapitän.

Während er sich den Schweiß von der Stirn wischte, nickte er seinen Kameraden zu. Die Haut über den Backenknochen der Leute im Cockpit hatte sich entspannt. Einer der Piloten griff nach der kleinen Schatulle in seiner Rocktasche: die Weihnachtsüberraschung für seine Frau!

In der Ankunftshalle, wo an einem mächtigen Christbaum Hunderte von elektrischen Kerzen leuchteten, warteten ungeduldige Angehörige, Freunde und Bekannte auf die verspäteten Passagiere des Nachtfluges. Umarmungen, Küsse, Freudentränen.

«Da bist du endlich!»

«Ärgerlich, diese Verspätung!»

«Verzeih, dass du warten musstest!»

«Dass sie nicht einmal in der Weihnachtsnacht pünktlich sein können!»

Mehr Küsse, mehr Umarmungen.

«Wie war der Flug?»

«Gut, gut. Sogar ganz nett. Wir sangen Weihnachtslieder, und man servierte uns Champagner ...»

Die Augen geschlossen, den Telefonhörer am Ohr, wartete der Flugkapitän auf die Stimme seiner Frau. Da war sie: «Hallo!»

«Frohe Weihnacht!» klang ihr aus der Hörmuschel entgegen.

«Gott sei Dank, du bist zurück! In einer Viertelstunde bin ich am Flughafen. Doch sag, wie war der Flug?»

«Ein Weihnachtsflug!» antwortete der Kapitän und blickte durchs Fenster der Telefonkabine auf den grossen Engel, der, mit unsichtbaren Fäden an der Decke befestigt, in der Halle draussen zu schweben schien.

Aus: «Sechsmal Heiliger Abend». Weihnachtliche Kurzgeschichten, Friedrich Reinhardt Verlag Basel.



mit Geschenken vollgestopft. Ein Schauspieler, unterwegs zu einem Neujahrsgastspiel. ...

Sie sassen fast alle vereinzelt. Die meisten dösend. Einige lasen und rauchten. Es war Heiliger Abend, auf 10 000 Meter Höhe über der geschlossenen Wolkendecke.

Eine kabinengrosse Welt für sich. Selbst jene, denen der Flug über den Atlantik nichts Neues mehr bedeutete, erlebten diese Stunden zwischen Himmel und Erde bewusster als gewöhnlich. Gewiss, es war ein Flug wie jeder andere. Ein täglicher Kursflug. Und doch etwas Besonderes. Weihnachtsnacht – eine Nacht wie jede andere? – Ja, und doch nicht. Das dumpfe Rauschen der Düsentriebwerke, an das man sich gewöhnt wie an das Rauschen eines Bergbachs, blieb dasselbe: gestern, heute, morgen. Beruhigend. Lärm, der beruhigend wirkt, weil er von Kraft kündigt. Und Kraft bedeutet Sicherheit.

Das Essen war gut, sogar vorzüglich: wie immer. Die Bedienung freundlich: wie gewohnt. Die Erwartung aber, die unausgesprochene Ungeduld in den Menschen, war anders: festlicher, freudiger. Die Geschenke in Koffern und Handtaschen waren nicht einfach Reisegegenstände, sondern Weihnachtsgaben. Möglicherweise mit mehr Liebe und Umsicht ausgewählt. In engerer Verbundenheit mit dem Empfänger. Und auch die bevorstehende Ankunft bedeutete mehr als ein blosses Von-Bord-Gehen.

Niemand gab sich über den Unterschied dieses Fluges und Ankommens zu jenem anderer Tage genau Rechenschaft. Doch alle waren, wenn auch mit ganz unterschiedlicher Wirkung, von festlicher Ungeduld erfüllt.

Da war noch jene Gruppe von rund dreissig jungen Leuten, die zu einem Winterurlaub in die Schweiz und nach Österreich führen. Sie scherzten in frohem Übermut und schienen unermüdlich zu sein. Vergangene Wintersportfreuden wurden in Erinnerung gerufen.

Gleich anschliessend erschienen die Hostessen und kredenzten jedem Gast ein Glas Champagner.

Allgemeine Überraschung und Freude. Selbst die fetten, staubfarbenen Gesichter der Geschäftsleute heiterten sich auf, wurden belebt.

«Happy Christmas! Frohe Weihnacht! Joyeux Noël! Buon Natale! Feliz Navidad!»

Das Stimmengewirr übertönte das Rauschen der Düsentriebwerke. Fremde tauschten Weihnachtswünsche aus. Die jungen Leute küssten sich. Die vielen einzelnen Menschen, die da in anonymischer Gemeinsamkeit über den Atlantik flogen, fanden sich zu einem grossen Familienkreis zusammen. Niemand blieb ausgeschlossen. Man radebrechte in verschiedenen Sprachen, wechselte Plätze, vergass die Ungeduld. Die kleine fliegende Welt zwischen Himmel und Erde war voller Freundlichkeit und Freude.

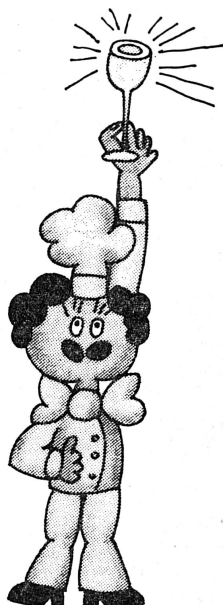
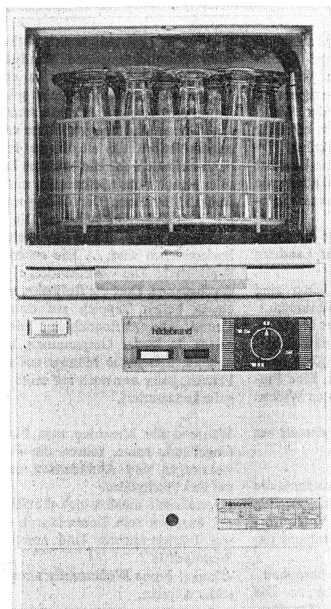
Keiner der Passagiere bemerkte, dass das Düsentriebwerk Nummer vier nicht mehr arbeitete, dass das Lied der Kraft schwächer, die Geschwindigkeit der Maschine geringer, das Ziel ferner war. Niemand dachte an irgendeine Gefahr. Die Gläser wurden nachgefüllt. Die Stimmung war ausgezeichnet. Nicht viele Menschen erleben eine Weihnachtsnacht zwischen Himmel und Erde.

«Schade, dass wir keinen Christbaum haben. Sonst könnten wir Weihnachtslieder singen», stellte jemand fest.

«Weihnachtslieder kann man auch ohne Christbaum singen», wurde ihm entgegnet. Und schon erklang ein Lied. Wenige kannten die Worte. Doch fast alle summten mit, sangen oder summten ein Weihnachtslied auf 10 000 Meter über dem Atlantik.

Das Düsenaggregat Nummer vier blieb stumm. Nur die Mannschaft im Cockpit wusste es. Diese Männer sangen nicht mit. Kurz vor Mitternacht war das erste Warnlicht aufgeblinkt. Überhitzung. Die Ursache konnte nicht er-





*Ein gutes neues
Jahr
wünscht*

Ed. Hildebrand Ing. AG, Maschinenfabrik
Fabrikation, Planung, Verkauf und Service: 8355 Aadorf, Tel. 052/47 31 21

hildebrand

Frohe Festtage und viel Gutes im 1977

Ihre Porzellanfabrik
Langenthal



Loepthien AG Bern

Telefon (031) 56 01 01 Bahnhöweg 34 3018 Bern

gestattet sich, seinen werten Freunden und Bekannten anlässlich des Jahreswechsels die besten Glückwünsche zu entbieten.

742

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

☐ Mitglied

☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____ Telefon: _____

☐ Mitglied

☐ Abonnent

Zu senden an:

HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Changement d'adresse

(en lettres capitales, s. v. p.)

Ancienne adresse

Nom : _____ Prénom : _____

Entreprise : _____

Rue : _____ Localité : _____

Numéro postal d'acheminement : _____

☐ Membre

☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom : _____ Prénom : _____

Entreprise : _____

Rue : _____ Localité : _____

Numéro postal d'acheminement : _____ Téléphone: _____

☐ Membre

☐ Abonné

A envoyer à :

HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Qui gagnera le marché de la saison d'hiver 1975/76?

La neige ou le sable?

C'est la question que l'on se pose chaque année à pareille époque, après avoir accompli sa petite cure de rêve et bu des yeux une dose sans cesse plus élevée de prospectus multicolores. Dans le flot des offres mirabolantes que présentent cette année les agences de voyages, on retrouve partout le même dénominateur commun: le soleil. Il est vrai que les habiles stratégies de la publicité touristique ont une fâcheuse tendance à opposer le soleil et la neige, ce qui tendrait à faire penser que les vacances ensoleillées se limitent exclusivement aux régions de palmiers.

Ces offres, publicitairement parlant, semblent également plus accrocheuses au sud qu'au nord, ce qui témoigne de la vacuité de la concurrence qui s'est établie, depuis quelques années seulement, entre le tourisme d'hiver traditionnel et le tourisme estival qui consiste, de Noël à Pâques, et sans plus attendre, à aller à la rencontre de l'été. Et comme il fait toujours beau (et chaud) quelque part, des rives méditerranéennes aux tropiques, les adeptes du bronzage sur le sable commencent à faire la queue dans les aéroports. Libre parcours sur tous les téléchargeurs de l'hémisphère sud!

Notre bon vieux hiver

L'activité des sports d'hiver – terme sous lequel nous englobons, pour faciliter la compréhension, les sports de neige uniquement, à l'exclusion du ski nautique, de la plongée sous-marine et de la voile même s'ils sont pratiqués dans le creux de janvier sur quelque vague carabie ou cingalaise – s'exerce finalement dans un rayon très restreint, puisqu'il se limite à l'arc alpin.

On ne signale pas de véritables nouvelles régions de tourisme d'hiver en Europe, mais on constate, en revanche, que le nombre des stations ou autres centres de ski a progressé, lui, depuis l'année dernière. Quant aux nouvelles installations de remontées mécaniques, épave dorsale des zones sportives, elles ne se comptent même plus. En Suisse, de nombreux téléskis ont été implantés, de même que plusieurs installations lourdes (Champoussin, dans le complexe des Portes-du-Soleil, ainsi que Saas Fee, Verbier et Crans-Montana en Suisse romande). Les régions traditionnelles ont affiné leurs équipements, tout spécialement en France voisine où l'on multiplie les efforts et les initiatives pour atteindre les marchés internationaux.

● L'empérature actuelle du tourisme d'hiver: nombre de réservations en hausse par rapport à l'an dernier, demande renforcée chez les fabricants et revendeurs d'articles de sports d'hiver, offre améliorée dans le domaine des produits annexes (ski de fond, promenades pour non-skieurs, piscine et fitness d'hiver). On remarque non sans une certaine satisfaction que la commercialisation des produits d'hiver a été très poussée (généralisation des forfaits individuels, régionalisation des abonnements); elle s'avère inéluctablement plus élaborée et plus conforme aux exigences des marchés que l'offre d'été qui reste confuse en Suisse.

Notre bon vieux hiver, incontestablement, garde la faveur d'une nombreuse clientèle

étrangère, en dépit de la concurrence à laquelle se livrent les régions alpines. Il reste d'ailleurs très jeune d'esprit, si l'on en juge sa constante adaptation (installations mécaniques, pistes et autres équipements sportifs) aux besoins de la clientèle. «La saison blanche, pouvait-on lire dans le dernier rapport de l'ONST, reste notre meilleur atout, favorisé par la concurrence internationale réduite à quelques pays alpins. Les jours de vacances hivernales sont dans la ligne assez stable du tourisme individuel de détente.»

Rien n'est pourtant acquis, comme le démontrent crûment la statistique des nuitées en Suisse. En effet, alors que le mouvement hôtelier dans notre pays n'avait fait que progresser depuis 1950, il connaissait subitement une faible régression trois années consécutives: en 1973/74 (-1,6%), en 1974/75 (-3%) et en 1975/76 (-2%). Les statistiques ne sont pas suffisamment élaborées pour prétendre que le mouvement para-hôtelier a compensé les pertes de l'hôtellerie, ce qui, d'ailleurs, ne pourrait se traduire qu'en nuitées.

L'été en hiver: dans l'ordre des choses

La vogue grandissante des vacances balnéaires en hiver n'est certainement pas sans incidence sur cet état de chose. Ce que l'on sait, c'est que 7% des Suisses qui prennent des vacances en hiver – un Suisse sur 4 le fait – se rendent à l'étranger. On peut penser qu'ils se dirigent plutôt vers le sable chaud des plages que vers la neige de l'Autriche, de la France, du Québec ou des Montagnes Rocheuses. Le nombre des touristes suisses se rendant à l'étranger s'accroît chaque année, et l'on peut penser que cette progression concerne également, dans une certaine mesure, les vacances d'hiver. Cette tendance nous est d'ailleurs confirmée par les agences de voyages qui ont trouvé, dans le tourisme d'été en hiver, un nouveau champ d'activité, sinon un nouveau marché. Les progrès de l'aéronautique et la démocratisation des voyages ont fait le reste.

Quels sont les produits offerts par les agences suisses au public attiré par le sable, le dépaysement et – avouons-le – des prix défiant la concurrence des vacances de ski? Les îles Canaries bien sûr, qui prennent nettement le pas sur l'Espagne, l'Italie, la Grèce et la Yougoslavie, jugées malgré tout un peu éloignées du soleil d'hiver; mais l'on porte de plus en plus son choix sur des destinations plus lointaines. Ici, tout est bon, et les pays qui font, à cette époque, les plus exotiques sont les Bahamas, les Antilles et le Mexique, avec un nouveau venu de marque – Cuba –, le Brésil; la Côte d'Ivoire, le Kenya, le Ca-

meroun, le Togo et la Gambie, ainsi que l'Afrique du Nord dans une moindre mesure; enfin, dans le continent asiatique, Ceylan, la Thaïlande, Bali, les îles Seychelles et le Japon.

Rien de très neuf... sous le soleil, mais en revanche une promotion plus agressive cette année que les autres. Certaines agences de voyages ne tentent-elles pas de «se refaire» cet hiver, après une saison d'été où, pour la première fois, elles ont ressenti, après les autres secteurs économiques, les effets de la récession? L'éventail des prix, relativement stables, est très large et permet à chacun, ou presque, de se payer un rayon de soleil aux antipodes. D'autant qu'il y a dix ans ce privilège était exclusivement réservé à une minorité de gens aisés. Cette évolution, irréversible, s'inscrit dans l'ordre des choses. L'allongement des temps de vacances payées, qui favorise leur fractionnement en plusieurs périodes, stimule naturellement cette nouvelle demande. Et la potentialité du marché est à la mesure des horizons proposés... et de la vitesse des avions. Alors, vacances blanches ou vacances balnéaires? Les uns faisant boule de neige et les autres tache d'huile...

José Seydoux

Saison d'hiver: l'avis de l'ONST

(ATS) L'Office national suisse du tourisme est d'avis que la saison d'hiver 1976/77 se présente sous de meilleurs auspices que la saison précédente. La baisse que l'on avait observée dans le tourisme d'hiver en 1973/74 devrait faire place à une reprise cette année.

En comparaison avec le tourisme international et vu le handicap que constitue le cours élevé du franc suisse pour l'hôtellerie, la diminution du nombre de nuitées dans les établissements de cure et les hôtels au cours des neuf premiers mois de cette année n'est pas décisive. Les chiffres ne révèlent qu'une demi-vérité, car les informations concernant la para-hôtellerie, qui comprend environ la moitié des fréquentations touristiques globales suisses, fait encore défaut. L'ONST insiste sur le fait que les chiffres des fréquentations ne déterminent en rien la rentabilité; selon les communications des établissements hôteliers, la tendance régressive du chiffre d'affaires serait plus marquée que celle des nuitées.

Hausse des prix des vins de Lausanne

(ATS) La traditionnelle mise des vins de la Ville de Lausanne, qui s'est déroulée récemment à l'Hôtel de Ville, a été marquée par une sensible hausse des prix par rapport à l'année passée. La vendange de l'automne 1976 a en effet été excellente en qualité, belle aussi en quantité. Environ 194 000 litres de blanc et 48 000 litres de rouge ont été mis aux enchères.



Vacances d'été aux Canaries en décembre: un programme naturellement très différent! (Comet)

Nouvelles vaudoises

L'hôtellerie vaudoise en octobre

C'est une bonne nouvelle que nous apporte le Bureau fédéral de statistique à Berne en nous envoyant le décompte des nuitées hôtelières vaudoises du mois d'octobre. Une hausse générale s'en dégage: elle est en moyenne de 8,8% pour 199 256 nuitées, contre 183 102 en octobre 1975. Les hôtes étrangers participent pour 13,6% à cette amélioration, et les Suisses pour 3,8%. Bien mieux: chaque partie du monde a apporté sa contribution à ce bon résultat: les nuitées européennes ont augmenté de 15,3%, celles du continent américain de 5,6%, celles de l'Afrique de 22,1%, celles de l'Asie de 12,3%, celles de l'Australie et des autres pays extraeuropéens de 8,9%. Le Plateau vaudois a progressé, avec 15 160 nuitées, de 26,4%; hausse considérable dont sont surtout redevables les hôtes étrangers: 53,2% contre 10,3% pour les Suisses. Mais on note un meilleur pourcentage de hausse encore dans le Jura vaudois avec 4143 nuitées et une augmentation de 32,7% (13,7 Etranger – 38% Suisse).

Les Alpes vaudoises pour leur part, ont amélioré leur rendement de 7% avec 26 132 nuitées contre 24 400 en octobre 1975. Cette augmentation est essentiellement due à l'apport étranger, les nuitées suisses n'ayant pratiquement pas varié (à peine 0,01 d'augmentation).

Avec 153 821 nuitées contre 143 586 en 1975, la Région lémanique se voit attribuer une hausse de 7,1%, partagée pour 10,6% par les étrangers et 2,7% par les Suisses. Montreux a enregistré 46 793 nuitées (+13%) et Lausanne 73 144 (+10,3%). Pour ce qui est du taux d'occupation des lits, il s'inscrit à 32,9% pour l'ensemble du canton (+3%). Celui du Plateau vaudois est de 21,4% (16,6% en octobre 1975); ce-

lui du Jura vaudois de 16,8% (13%); celui des Alpes vaudoises de 23% (22%); celui de la Région lémanique de 38,6% (35,3%). Des deux grandes stations lémaniques, c'est Lausanne qui a le meilleur taux d'occupation de lits avec 41,8% (36,7% en 1975), devant Montreux avec 34,1% (30,1% en 1975).

En bref...

– A Montreux, M. Mario Budel, concierge à l'Hôtel Excelsior, Mlle Josy Hohl, de l'Hôtel Europe et Mme Françoise Birrer-Guhli, directrice de l'Hôtel Bristol, sont les trois lauréats de l'opération «chèques-sourires» créée l'an dernier par l'Office du tourisme. L'amabilité dont ils ont fait preuve tout au long de l'année vis-à-vis de la clientèle leur a valu d'être récompensés par M. Charles Braun, nouveau directeur de l'OTM. C.I.P.

Vers une garantie de change pour les touristes?

(FST) Bien que le tourisme international représente de l'exportation et rapporte davantage de devises que l'horlogerie et les textiles par exemple, il ne semble guère possible, d'après la loi fédérale sur la garantie de crédit à l'exportation, de garantir les risques de change touristiques. Un examen approfondi du décret de loi, ainsi que des entretiens avec les instances fédérales compétentes ont malheureusement confirmé cette situation. La Fédération suisse du tourisme a néanmoins poursuivi l'étude de ce problème et examine actuellement dans quelle mesure les opérations de devises à terme (transaction où l'expédition, respectivement la prise en possession et le paiement des valeurs négociées n'interviennent pas au moment de la conclusion du marché, mais à un terme ultérieur convenu lors de la conclusion) pourraient trouver application dans le tourisme de congrès, de groupes et éventuellement même individuel.

Das Interview

Heute mit Herrn FRITZ BUSER, Verwaltungsrats-Präsident und Mehrheitsaktionär der Sunstar-Holding, Liestal

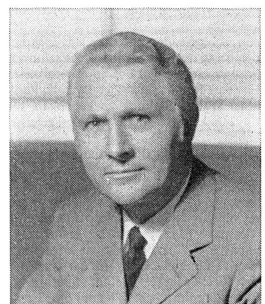
Konzept hat sich bewährt

Die Sunstar-Holding ist 1969 als Aktiengesellschaft auf Ihre Initiative hin gegründet worden. Herr Buser, würden Sie bitte unsere Leser einleitend kurz über Aufbau und heutige Organisation dieses Unternehmens orientieren?

Die Sunstar-Holding AG ist eine Aktiengesellschaft mit dem Zweck, sich dauernd an Unternehmen zu beteiligen, die den Fremdenverkehr dienen. Das derzeitige Grundkapital der Holding beträgt 20 Millionen Franken und ist in den Händen von mir selbst und drei weiteren mit mir befreundeten Schweizern. Die Holding besitzt 100 Prozent der Aktien der Tochter-Hotelgesellschaften Sunstar-Hotel AG Davos und Sunstar-Hotel AG Grindelwald. Bis heute gehören diesen Gesellschaften das Sunstar-Hotel Davos (140 Betten), das Sunstar-Park Davos (398 Betten), das Sunstar Lenzerheide (170 Betten), das Sunstar Grindelwald (245 Betten) und das Alt-Hotel Adler in Grindelwald (47 Betten).

Als Sie vor sieben Jahren als «Aussenseiter» in die Hotelbranche einstiegen, suchten Sie vor allem rentable Immobilienanlagen. Haben sich diese Erwartungen bisher als zutreffend erwiesen?

Ich glaube ja. Einschränkung ist dazu zu bemerken, dass neue Hotels vor allem in den ersten Jahren einen übermässigen Abschreibungsbedarf auf Mobilien, Einrichtungen und Kleininventar sowie auf die Gebäude selbst zu verkräften haben.



Welches Hotelkonzept steckt hinter der Marke Sunstar und auf welche Gästekategorien haben Sie sich damit ausgerichtet?

Sunstar repräsentiert das Konzept einer modernen Hotelkette, die ihren Gästen erstklassigen, bequemen, aber gemütlichen Komfort zu vernünftigen Preisen anbieten will. Das Konzept beinhaltet, dass sich Sunstar bei der Auswahl der Orte auf Zweisaison-Ferienorte beschränkt, deren touristische Infrastruktur möglichst vollständig ausgebaut ist und die international einen bekannten Namen haben. Grosser Wert wird auch auf den lokalen Standort der Betriebe gelegt – zentrale, doch ruhige Lage sind äusserst wichtige Voraussetzungen für den Erfolg eines Ferienhotels.

Entspricht der gegenwärtige Ausbaustand der Sunstar-Hotelkette den ursprünglichen Plänen, oder mussten diese im Zeichen der wirtschaftlichen Rezession inzwischen revidiert werden?

Sicherlich hinken wir etwas hinter unse-

ren seinerzeitigen optimistischen Plänen hintennach. Teils weil in den von uns effektiv ausgewählten Orten für künftige Sunstar-Hotels keine geeigneten Terrains beziehungsweise Alt-Hotels gefunden worden sind, andererseits aber auch weil wir uns weigern, wirtschaftlich nicht vertretbare Preise für «Abbruch-Erstklass-Hotels» zu bezahlen.

Sie haben vor einigen Jahren die Absicht geäußert, das Hotel-Imperium allmählich auf 3000 bis 5000 Betten auszubauen. Wie und bis wann hoffen Sie, dieses Ziel erreicht zu haben? Und haben Sie neben den bisherigen «Operationsgebieten» Grindelwald, Davos und Lenzerheide noch andere Feriennorte im Auge?

Wir haben nach wie vor dasselbe Ziel im Auge und halten laufend Ausschau nach geeigneten Objekten in einigen ausgewählten Kurorten, vor allem in der deutschsprachigen Schweiz.

Wieweit wird die Betriebsführung der einzelnen Hotels von der Basler Zentrale aus gesteuert, oder umgekehrt: welche Aufgaben gehören zum Verantwortungsbereich der verschiedenen Sunstar-Hoteliers?

Grundsätzlich haben die Direktoren der einzelnen Betriebe sehr grosse Freiheit in der Führung der Hotels, wobei sie sich selbstverständlich an die von der Holding festgelegte Geschäftspolitik zu halten haben. Die Zentrale entlastet die Hoteliers von der Buchhaltung, der Werbung, dem Verkauf und tätigt auch verschiedene Zentraleinkäufe. Im übrigen haben sich die Hoteliers an die von der Zentrale festgelegten, meist mit den Hoteliers abgesprochenen Budgets zu halten, so insbesondere betreffend Personal- und Küchenaufwand. Hauptverantwortung der Sunstar-Direktoren ist die individuelle Betreuung der Hotelgäste.

Wo liegen die Schwerpunkte des gemeinsamen Marketing? Wie sind im speziellen die Bereiche Werbung und Verkauf organisiert?

Das Marketing wird weitestgehend von der Zentrale aus bestimmt und auch ausgeführt, wobei die Festlegung der Preise jeweils mit den Hoteldirektoren diskutiert wird. Die eigentlichen Schwerpunkte des Marketing sind Werbung und Kontakte zu Reisevermittlern. Als noch relativ junges Hotelunternehmen, das zudem laufend im Wachsen begriffen ist, sind wir gezwungen, einen überdurchschnittlich hohen Prozentsatz des Umsatzes von 5 Prozent für Werbung auszugeben, hauptsächlich für Insertionen in Zeitungen und Zeitschriften in der Schweiz und in Deutschland. Auch in der sonstigen Verkaufsförderung konzentrieren wir unsere Anstrengungen auf diese beiden Länder durch Repräsentation in möglichst vielen Tour Operator-Katalogen und persönlichen und schriftliche Kontakte zu Reisebüros, Grossfirmen, Fluggesellschaften, Verkehrszentralen usw. Dabei ist es von grossem Vorteil, dass wir für alle Sunstar-Hotels die gleichen Verkaufskanäle benützen können, durch den mehr oder weniger einheitlichen Standard unserer Hotels und den gemeinsamen Standort in Bergkurorten.

Was würden Sie, wenn Sie noch einmal am Anfang stünden, anders an die Hand nehmen? Mit anderen Worten: wie weit hat sich das gewählte Sunstar-Konzept in den ersten sieben Jahre bewährt?

Das gewählte Sunstar-Konzept hat sich bewährt, und wir werden auch weitere Projekte gleich konzipieren.

Wie steht es mit den Plänen, an den Kapitalmarkt zu gehen sowie eine Gesellschaft in Luxemburg zu gründen?

Direkt an den Kapitalmarkt zu gehen, beabsichtigen wir, sobald wir eine dazu geeignete Grössenordnung erreicht haben. Diese scheint uns heute noch nicht gegeben.

Haben Sie Ihr Vorhaben, das Management am Betriebsverfolg zu beteiligen, bereits verwirklichen können – wenn ja, in welcher Form?

Unsere Manager sind am Betriebsverfolg der durch sie geleiteten Hotels beteiligt. Als Grundlage dienen die erzielten Saisonergebnisse, sofern diese von uns gegebene Richtwerte erreichen oder übertreffen.

HENKEL TROCKEN
der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



Ende Feuer in den Schulhotels SHV

Die Herbstkurse in den Schulhotels SHV sind abgeschlossen. Die Schülerinnen und Schüler sind in ihre Lehrbetriebe zurückgekehrt. Blicken wir auf das vergangene Schuljahr zurück, so stellen wir fest, dass 1976 einige bedeutende Meilensteine gesetzt wurden. So konnten im Frühjahr zwei neue Schulhotels, das Hotel Hirschen Gunters für Servicefachlehrer und das Hotel Drei Könige in Einsiedeln für Hotelfachassistentinnen, neu eröffnet werden. Eine Kapazitätserweiterung in Meiringen war die Folge der erfreulichen Anmeldezahlen für den Beruf des Kellners. Mit Genugtuung können wir heute feststellen, dass trotz dieser Expansion die Schulhotelskurse 1976 reibungslos verliefen.

Über 1000 Lehrlinge und Lehrtöchter

Als Meilenstein Nr. 1 muss die Tatsache bezeichnet werden, dass erstmals über 1000 Schülerinnen und Schüler gleichzeitig in den Schulhotels SHV ausgebildet wurden. Die genau 1055 Lehrtöchter und Lehrlinge wurden in 12 Schulhotels geschult und verteilt sich wie folgt:

Hotelfachassistentinnen

- Arosa 129 Schülerinnen
- Zermatt 117 Schülerinnen
- Interlaken 109 Schülerinnen
- Einsiedeln 93 Schülerinnen
- Bönen 50 Schüler

Servicefachlehrer / Kellnerlehrlinge

- Interlaken 72 Schülerinnen
- Gunters 113 Schülerinnen
- Lenk 72 Schülerinnen
- Meiringen 122 Schüler

Direktionsassistentinnen

- Interlaken 19 Schülerinnen

Welche Schweiz

- Glion 114 Schüler / innen

Tessin

- Ascona 45 Schüler / innen

Prüfungszeit im Herbstkurs

Rechnen, Buchhaltung, Muttersprache / Korrespondenz, Deutsch und Französisch sind die Unterrichtsfächer, die landläufig mit dem Ausdruck allgemeinbildende Fächer umschrieben werden. Die letzte Kurswoche in den Schulhotels SHV steht jeweils ganz im Zeichen der Abschlussprüfungen in eben diesen Fächern. Alle Lehrtöchter und Lehrlinge des zweiten Lehrjahres, 231 Hotelfachassistentinnen, 72 Servicefachlehrer, 31 Kellnerlehrlinge sowie auch 18 Direktionsassistentinnen hatten sich dieses Jahr dieser Prüfung zu unterziehen. Mit einiger Nervosität und doch viel Eifer lösten unsere Schüler ihre Aufgaben und erreichten gute Resultate. Die praktische Lehrabschlussprüfung, die die Fächer Berufswissen und praktische Arbeiten beinhaltet, folgt für diese Lehrlinge und Lehrtöchter im Frühjahr 1977. Die Resultate beider Examen sind für die Erreichung des Fähigkeitsausweises ausschlaggebend.

Wir gratulieren...

zum erfolgreichen Abschluss ihrer Berufslaufbahn sechs Kellnerlehrlinge und zwei Hotelfachassistentinnen ganz herzlich. Für die weitere berufliche Laufbahn wünschen wir ihnen an dieser Stelle alles Gute. Im 1. Rang ist der Kellnerlehrling Adrian Würz, Hotel Stella Interlaken, mit 5,2 Punkten.

An der Grenze der Belastung

Die Zunahme der Schülerzahlen stellte die Organisation der Schulhotels SHV 1976 auf eine harte Probe. Die gute Qualität des Unterrichts sowie die intensive Betreuung unserer Schülerinnen und Schüler konnte nur durch einen speziell grossen Einsatz unserer Schulleitungen, Internatsleitungen sowie der gesamten Lehrerschaft garantiert werden. Für all die geleistete Arbeit möchten wir allen Verantwortlichen und Mitarbeitern der Schulhotels SHV unseren herzlichen Dank aussprechen.

Ausblick 1977

Wir machen die interessante und erfreuliche Feststellung, dass sich auf Grund der immer noch anhaltenden rezeptionswirtschaftlichen Lage das Interesse an gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten noch verstärkt. So haben sich heute für eine Ausbildung im Schulhotel SHV mit Lehrbeginn Frühjahr 1977 angemeldet:

- 954 Hotelfachassistentinnen (330 sind aufgenommen)
- 263 Servicefachlehrer
- 102 Kellnerlehrlinge.

Die zukünftigen Hotelfachassistentinnen wurden durch unsere Selektionsmassnahmen

men bereits bestimmt. Ein Ende der Anmeldeflut bei den Servicefachlehrern und Kellnerlehrlingen ist jedoch noch nicht in Sicht. Die heutige Entwicklung gibt guten Grund zur Annahme, dass wir für das Frühjahr 1977 mit 340 bis 370 Anmeldungen für Servicefachlehrer und 120 bis 150 solchen für neue Kellnerlehrlinge rechnen können.

Lehrstellen werden benötigt!!

Wir sind somit in der Lage, unseren Lehrmeistern mehr Lehrtöchter und Lehrlinge aus den Schulhotels zuzuteilen als in vergangenen Jahren. Interessieren Sie sich zur Ausbildung von Servicefachlehrern, Kellnerlehrlingen oder Hotelfachassistentinnen? Wenn ja, bitten wir Sie, sich schriftlich beim SHV, Abteilung für berufliche Ausbildung anzumelden. Wir benötigen noch dringend gute Lehrstellen für sämtliche gastgewerbliche Lehrbetriebe.

Kapazitätserweiterung

Die Verantwortlichen für die Ausbildung in den Schulhotels SHV haben, diesem Aufschwung Rechnung tragend, für 1977 folgende Massnahmen beschlossen:

1. Kapazitätserweiterung bei den Hotelfachassistentinnen durch die Verlegung des Schulhotels Regina Interlaken ins Sporthotel nach Pontresina. Durch diese Massnahme können nunmehr insgesamt 330 neue Hotelfachassistentinnen aufgenommen werden.
2. Im Schulhotel Regina Interlaken werden künftig Servicefachlehrer ausgebildet.
3. Eröffnung eines neuen Schulhotels für Servicefachlehrer im Rahmen der Organisation der Schulhotels im Berner Oberland.
4. Schaffung zusätzlicher Kapazität bei den Kellnerlehrlingen in Meiringen.
5. Eröffnung eines neuen Schulhotels für Hotelfachassistentinnen in der französischen Schweiz im Herbst 1977.

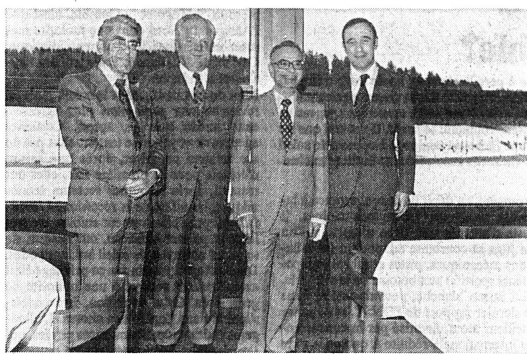
Diese Massnahmen haben ein immer grosser werdendes Pensum an organisatorischen und administrativen Arbeiten zur Folge. Auf eine gute und intensive Zusammenarbeit mit unseren Lehrmeistern sind wir im Jahre 1977 in verstärkter Masse angewiesen. BK



Gestalten mit Trockenblumen

Regionaler Tageskurs SHV

Blumen, ob frisch oder trocken, nach den Grundrezepten arrangiert, bringen eine gewisse Atmosphäre in ein Hotel oder Restaurant, welche unsere Gäste sehr zu schätzen wissen. Mit diesen Worten konnte der Kursleiter, W. Rohrer, eine stattliche Anzahl Teilnehmer (21 Damen und 1 Herr) im grossen Saal des Hotel Zwissigshof, Wettingen, begrüssen. Der Referent, Edwin Rohrer, eidg. dipl. Florist und Dekorateur aus Solothurn, verstand es sofort, die Teilnehmer von seinem grossen Können zu überzeugen. Er zeigte am Anfang eine Dia-Serie von seinen, speziell für das Gastgewerbe erarbeiteten Kunstwerken. Vor allem die Tischdekorationen und die Arrangements zur Unterstützung verschiedener Verkaufsfaktionen brachten zum Ausdruck, dass auch hier mit Trockenblumen eine grosse Wirkung erzielt werden kann. Aber auch die Dekorationsstücke für die Hotelhalle, Wandhänge im Restaurant und in Aufenthaltsräumen konnten die Fachleute aus dem Gastgewerbe voll überzeugen. Die verschiedenen Festdekorationen, z. B. Weihnachten, Ostern, Hochzeiten, waren ein weiteres Thema, welches anhand von farbigen Dias besprochen wurde. Der Referent zeigte den Teilnehmern, dass man auch sehr viele Blumen selber trocknen kann und machte sie auf zahlreiche Hilfsmittel aufmerksam, die in Wäldern und Gärten herumliegen. Die Demonstration leitete E. Rohrer mit einem Adventskranz ein, und stimmungsgemäss wirbelten Schneeflocken draussen vor dem Fenster hernieder. Nachdem die Steckbasis geschaffen war, bewunderten die Teilnehmer, wie unser Künstler mit einfachen Mitteln und leichter Hand die verschiedensten Arrangements steckte. Es sah alles so einfach aus, und man spürte die Spannung, mit der sich alle auf



In Anerkennung und Dankbarkeit für sein Wirken an der Hotelfachschule und in Würdigung seiner Verdienste um den Bau der neuen Schule in Le Châlet-à-Gobet hat der Stiftungsrat der Hotelfachschule SHV, Lausanne, an seiner letzten Sitzung Marcel Burri, Präsident der Baukommission, zum Ehrenmitglied ernannt. Auf unserem Bild von links nach rechts die Herren Jean Chevallaz, Direktor der Hotelfachschule, Marcel Burri, Carlo de Mercurio, Präsident des Stiftungsrates und Peter-Andreas Tresch, Zentralpräsident des SHV.

En témoignage de vive gratitude pour son dévouement à l'Ecole hôtelière, pour tout le travail qu'il a accompli dans le cadre de la construction des nouveaux bâtiments du Châlet-à-Gobet, M. Marcel Burri s'est vu nommer membre d'honneur de cette institution à l'occasion de la dernière séance de son Conseil de Fondation. Sur cette photo, de g. à dr.: MM. Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole, Marcel Burri, Carlo de Mercurio, président de l'Ecole, et Peter-Andreas Tresch, président central de la SSH.

das Selbsterproben freuten. Das im Kursgeld begriffene Blumenmaterial sowie die Holzgrundlage mit vorbereiteter Steckbasis lagen bereit. Schon bald wurde mit grossem Eifer gearbeitet. Nach kurzer Zeit stellten diverse Teilnehmer fest, dass es doch nicht so einfach ist, die richtigen Schwerpunkte zu schaffen. Der Referent konnte aber bei allen feststellen, dass die Grundelemente berücksichtigt wurden. Mit einigen Tips rundete er alle Arbeiten zu kleinen Kunstwerken. Die letzte Stunde des Kurses wurde hart gearbeitet mit den mitgebrachten Unterlagen; da gab es ein altes Biegeisen, Zinnkannen, grosse Steingutöpfe, kleine Körbe, eine Hängewage usw. Die Kunstteilnehmer strahlten, als sie mit ihren eigenen Kunstwerken das Kurslokal verliessen. Mit dem heute Gelehrten und der Kursdokumentation (ein Buch von E. Rohrer), werden sicher noch viele nette Sachen arrangiert. WR

Betriebsleiterkurs Finanz- und Rechnungswesen

Die in diesem Jahr durchgeführten beiden Kurse konnten kürzlich mit Erfolg abgeschlossen werden. Der eine der Kurse war den Absolventen des Seminars SHV für Unternehmensführung vorbehalten und diente diesen als Vorbereitung auf ihren Hauptkurs «Finanz- und Rechnungswesen», welcher im kommenden Frühjahr stattfinden wird. Der zweite Kurs wurde von Hoteliers und obersten Kadern der Betriebe belegt. Dieser Kurs war wie folgt konzipiert:

- 24./25. 5. 76 Teil A Grundriss der doppelten Buchhaltung
- 16.-18. 6. 76 Teil B Der Jahresabschluss und die Abschluss-elemente
- 6.-8. 9. 76 Teil C Die Hilfsbücher
- 7.-8. 12. 76 Teil D Die Auswertung der Buchhaltung; erarbeiten von Kennziffern

Als Referenten wirkten die Herren Erich Berger, Rudolf Bolliger, Dr. Hans Riesen, Manfred Ruch; alle vom SHV und Fritz Woern von der Treuhandstelle SHV AG Bern.

Der Kurs hatte zum Ziel, die Teilnehmer so weit zu bringen, dass sie ihr betriebliches Finanz- und Rechnungswesen richtig in den Griff bekommen und dieses als echtes Führungsinstrument verwenden können.

Eine Neuauflage des Kurses im Jahre 1977 ist vorgesehen. Wir weisen auf das gelbe Kursprogramm 1977, welches in den letzten Tagen allen Mitgliedern versandt worden ist. MR

Servicefachlehrer gesucht!

Zwecks Gründung einer Schweizerischen Vereinigung von Servicefachlehrern werden aktive Lehrer gesucht. Der Grundgedanke dieser Vereinigung ist der Austausch von Ideen für ein gemeinsames Lehrprogramm. Unterrichten Sie beim Schweizer Wirtverband, beim Schweizer Hotelier-Verband, der Union Helvetica, bei einer Gewerbe- oder Privatschule, wollen Sie sich bitte melden bei:

Dolf Schnider
Hotel zum goldenen Kopf,
Marktgasse 9, 8180 Bülach
Tel. (01) 96 89 31

Aus den Sektionen

Generalversammlung des Bündner Hoteliervereins

Auf den 2. Dezember hatte der Vorstand des Bündner Hoteliervereins zur diesjährigen Generalversammlung ins Hotel Stern in Chur eingeladen. Unter den zahlreichen Teilnehmern befanden sich Vertreter der Behörden und der befreundeten Wirtschaftsverbände, des Schulhotels Arosa, der Graubündner Kantonalbank und der Presse.

In seinem Eröffnungsvotum streifte der Vorsitzende, Rolf Kienberger, kurz die Ereignisse der letzten Zeit, wobei er feststellen musste, dass die Sommersaison 1976 nach einer im allgemeinen gut verlaufenen Wintersaison einen empfindlichen Rückschlag für die Hotellerie brachte. Der heutigen Situation können wir aber nur begegnen, wenn wir uns noch mehr als bisher anstrengen, um den Gast zufriedenzustellen. Sorgen bereitet uns nicht nur die Konjunkturlage, sondern auch das Problem der Einführung einer Mehrwertsteuer sowie die drückende Last der Lohn- und Sozialkosten.

Nach diesem kurzen Eröffnungswort wurden das Protokoll der letzten Generalversammlung, der Jahresbericht und die Jahresrechnung 1975/76 genehmigt sowie den Vereinsorganen die nachgeschulte Décharge erteilt. Ferner wurde die bisherige Kontrollstelle im Amt bestätigt. Der Jahresbeitrag erhöhte keine Änderung. Neu in den Vorstand gewählt wurden anstelle des zurücktretenden Christian Heinrich, Pontresina, Hans Bieri, Hotel Müller, Pontresina, und anstelle Beat Decurtins, Lenzersheid, Marco Zulian, Hotel Waldhaus, Valbella.

Am Schlusse der ordentlichen Traktanden oblag dem Vorsitzenden die schmerzliche Pflicht, der vor kurzem verstorbenen Eheleute Roman und Alice Bezzola, Parkhotel Waldhaus-Flims, zu gedenken, die für Bündens Hotellerie Grosses geleistet haben.

Im Anschluss an die Verhandlungen erhielt der Gastreferent Dr. Schwertfeger das Wort zu seinem konjunkturpolitischen Tour d'horizon, in welchem er auf die gegenwärtigen Schwierigkeiten hinwies und ganz besonders, gestützt auf mancherlei Angaben, die zu erwartende Konjunkturerholung in der nächsten Zeit aufzeichnete. Hierauf überbrachte Regierungspräsident T. Kuoni die Grüsse der Regierung und gab einen knappen Überblick über die Anstrengungen, welche dieselbe unternimmt, um aus den gegenwärtigen Schwierigkeiten herauszukommen und um die für den Kanton so wichtigen Fremdenverkehrsinteressen zu wahren.

In der nachfolgenden Diskussion, an der sich J. Müsgens, Hotel Magna, Sils-Maria, der Sekretär, Dr. H. A. Tarnutzer, Chur, der Präsident und der Referent beteiligten, kamen in erster Linie die Bedenken gegen die Mehrwertsteuer zum Ausdruck. Vor allem J. Müsgens betonte noch einmal die schwierige Situation des Gastgewerbes und vertrat die Auffassung, dass dieser Berufszweig als echter Dienstleistungsbetrieb von der Steuer ausgenommen werden könnte, nachdem man Versicherungsgesellschaften und Banken derselben nicht unterstellt. In der Diskussion kam ferner zum Ausdruck, dass weite Kreise erst dann dem Finanzpaket, wie es jetzt beraten wird, zustimmen werden, wenn seitens des Bundes eine wirkliche und massive Sparanstrengung demonstriert wird. Dr. Schwertfeger wies ganz besonders darauf hin, dass wir mit Sparen

allein die notwendigen Mittel nicht beschaffen können und bei einer allfälligen Ablehnung der Mehrwertsteuer andere Einnahmequellen gefunden werden müssen. Wenn der Bund über wenige Mittel verfügt, muss er Beiträge an die Kantone reduzieren, was bedeutet, dass dann eben Kantone und Gemeinden ihrerseits die Steuern erhöhen müssen. Die Probleme sind derart kompliziert, dass kaum einfache und alle befriedigende Lösungen möglich sind. er



Als Nachfolger von Werner Mettler wählte der Verwaltungsrat des Kur- und Verkehrsvereins Heiden den gebürtigen Berner Hans Feller zum neuen Kursdirektor. Feller, kurzzeitig Verkaufsleiter der Restaurantbetriebe im Bahnhofbuffet Zürich, begann seine gastgewerbliche Laufbahn in der Küche und legte die Grundsteine für seine Karriere u. a. in renommierten Hotels auf den Inseln unter dem Wind, an der Cornell University sowie bei der American Hotel and Motel Association. Er wird in Heiden auch als nebenamtlicher Kurdirektor tätig sein zur Entlastung von Peter Aeschbacher.

Am 3. Januar 1977 wird der neugewählte Generalsekretär der Association internationale de l'hôtellerie, Raymond K. Fenelon, seine Tätigkeit aufnehmen. 1933 in England geboren, war Fenelon fast ausschliesslich im Verbandswesen tätig, vorerst in England und seit 1964 auf internationaler Ebene. So bekleidete er eine wichtige Stellung bei der Internationalen Handelskammer in Paris und im asiatischen Raum. Von 1973 bis 1975 war er Direktor des Internationalen Zentrums für Industrie und Umwelt. Vor seiner Berufung durch die AIH leitete er das Europäische Zentrum für internationale Zusammenarbeit. Wir wünschen dem neugewählten Generalsekretär eine erfolgreiche Tätigkeit im Schosse der AIH. r.



Le 3 janvier 1977, le nouveau Secrétaire général de l'Association internationale de l'hôtellerie, M. Raymond K. Fenelon, entre en fonction. Né en 1933 en Angleterre, sa carrière s'est presque entièrement déroulée au sein d'organismes de représentation d'affaires, d'abord en Angleterre et, depuis 1964, au niveau international. C'est ainsi qu'il a occupé un poste important au siège de la Chambre de commerce internationale, et également dans la région asiatique. De 1973 à 1975, il fut directeur du Centre international de l'industrie pour le développement. Il est actuellement directeur administratif du Centre européen de coopération internationale. Nous présentons au nouveau secrétaire de l'AIH nos meilleurs vœux de réussite pour son activité future. r.



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 Antoni, Otto Hadorn

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

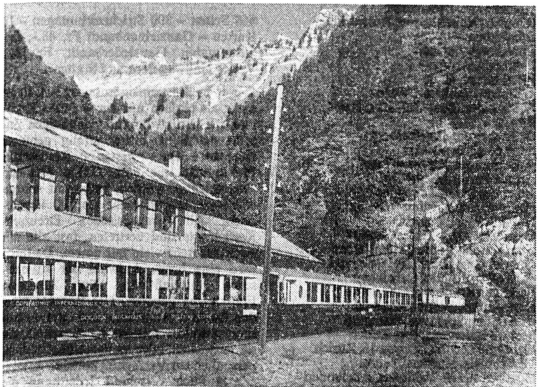
Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

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

Empfangen Sie meine besten Wünsche zu Weihnachten und zum neuen Jahr.
Ihr Egon Kreis

MOB auf Jubelfahrt

Zum 75jährigen Geburtstag der Montreux-Oberland-Bahn (MOB) fand sich am letzten Freitag in Montreux eine grosse Gästeschär ein. Die Jubiläumsfahrt mit einem Extrazug führte über das gesamte Streckennetz der MOB von Montreux nach der Lenk.



Golden Mountain Pullman Express aus Goldener Zeit...

Von der Eisenbahn...

Als Glied in der Kette der voralpinen Linie Montreux-Interlaken-Luzern, bekannt als «Golden-Pass», ist die MOB-Strecke Montreux-Zweisimmen (63 km) in verschiedenen Etappen zwischen dem 17. Dezember 1901 und dem 6. Juli 1905 gebaut worden. Am 8. Juni 1912 folgte noch die 13 km lange Anschlusslinie Zweisimmen-Lenk. Mit einem Streckennetz von insgesamt 76 km war die MOB die erste elektrisch betriebene Schmalspurbahn Europas von Bedeutung. Für die fünf Regionen – obere Genferseeggend, oberes Greyerzerland, Pays d'Enhaut, Saanenland und oberes Simmental – brachte die Bahn entscheidende wirtschaftliche und kulturelle Auftriebe. Die MOB ist mit der Erschliessung einer reizvollen Landschaft massgeblich am Aufschwung des Fremdenverkehrs in den verschiedenen Regionen beteiligt. Heute lebt ein grosser Teil der Bevölkerung dieser Gebiete vom Tourismus.

... zur Gruppe MOB

Im Gegensatz zu den meisten anderen Eisenbahngesellschaften hat sich die MOB in den letzten Jahren sehr gut entwickelt. Sie versteht sich heute nicht mehr als reines Transportunternehmen, sondern sie widmet sich auch andern Geschäftszweigen, wie der Beherbergung ihrer Gäste und weiteren touristischen Dienstleistungen. Im Hinblick auf diese neuen Aktivitäten und um konkurrenzfähige Angebote zu schaffen, wurde 1973 die Organisation «Alpes-Chablais-Léman» gegründet. Sie befasst sich mit technischen, finanziellen, administrativen und mit Verkehrsförderungsfragen der angeschlossenen Betriebe. Neben der Hauptlinie Montreux-Zweisimmen-Lenk umfasst die MOB-Gruppe zurzeit verschiedene Bahnen in der Gegend von Montreux, Strassenverkehrsunternehmen, Skilifte sowie acht Hotels.

Festliche Jubiläumsfahrt

Seit der Gründung vor 75 Jahren haben MOB-Züge 50 Millionen Kilometer zurückgelegt, 80 Millionen Passagiere und 3,2 Millionen Tonnen Güter befördert. Mit diesen eindrucksvollen Zahlen begrüsste Edgar Styger, Direktor der MOB, die Gäste in den Hauptverkehrsstationen von Chermex. Von der «Fanfare du groupe MOB», die speziell für das Jubiläum gebildet wurde, konnte das jüngste Kind der MOB-Wagen aus der Taufe gehoben werden. Es ist ein klimatisierter Panorawagen, der 96 Reisenden eine optimale Aussicht bietet.

In Les Avants, wo am 17. Dezember 1901 die erste Etappe der MOB eröffnet wurde, dankte Nationalrat J.J. Cevey als Gemeindepräsident von Montreux der Bahn für ihre wertvollen geleisteten Dienste in der Region. In der freiburgischen Gemeinde Montbovon (Eröffnung der zweiten Etappe im Jahre 1903) hiessten der Gemeindepräsident, M. Grangier, und singende Kinder die Gäste willkommen. Wieder auf waadländischem Boden, in Châteaud'Oex (Eröffnung der dritten Etappe 1904), überbrachte Gemeindepräsident C. Favrod-Coune der Jubiläar die besten Wünsche. Die vierte Teilstrecke

wies auf die gegenwärtig an der Gemeindegrenze laufenden Untersuchungen für eine Atomtümledeponie hin. In Zweisimmen – hier wurde 1905 die fünfte Etappe eröffnet – hob Gemeinderatspräsident M. Krebs die wichtige wirtschaftliche Verbindung zwischen dem Simmental und der Waadt hervor.

Schmalspur wird renoviert

Dank einer Spezialbewilligung erreichte der Sonderzug die Endstation Lenk. Wegen des schlechten Zustandes der Geleise werden Personen seit dem 18. Juli 1975 auf der Strecke Zweisimmen-Lenk provisorisch mit Autobussen befördert. Gemeinderatspräsident J. Berta gedachte der im Jahr 1912 eröffneten sechsten und letzten Teilstrecke der MOB von Zweisimmen an die Lenk, als die Eisenbahn die Postkutsche ablöste. Heute sei man erneut ins «Postkutschenzeitalter» zurückgefallen; er hoffe jedoch, dass die Kur- und Wintersportort Lenk möglichst bald wieder mit der Eisenbahn zu erreichen sei.

Nach verschiedenen zu kostspieligen Normalspurprojekten soll nun die Strecke Zweisimmen-Lenk laut Beschluss des Bundesrates und der Berner Regierung mit 10 Millionen Franken als Schmalspurbahn renoviert werden.

Beim Festessen im Hotel Kreuz liess Verwaltungsratspräsident Henri Guhl die 75 MOB-Jahre in Versform Revue passieren. Anschliessend überbrachten die Regierungspräsident Pierre Aubert, Waadt, Pierre Dreyer, Freiburg, und Ernst Blaser, Bern, Gratulationen der Eidgenossenschaft. kb

BE Oberland-Ost: IHG-Gelder gesichert

Anfangs Dezember hat das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement das Entwicklungskonzept der Bergregion Berner Oberland-Ost genehmigt. Damit kann die flächenmässig grösste und touristisch bedeutendste Entwicklungszones des Kantons von der Finanzierungshilfe auf Grund des Investitionshilfegesetzes profitieren.

Das Bundesgesetz für Investitionshilfe im Berggebiet will bekanntlich die Restfinanzierung von Infrastrukturprojekten fördern, welche Bestandteil eines genehmigten regionalen Entwicklungskonzeptes sind. Zu diesem Zweck können langfristige zinsgünstige Darlehen gewährt, vermittelt oder verbürgt werden, sofern alle übrigen Finanzierungsmöglichkeiten ausgeschöpft sind. Auf Grund des 1975 erlassenen kantonalen Einführungsgesetzes zum IHG fördert der Staat Bern zusätzlich die Konzeptarbeiten, koordiniert sie untereinander und unterstützt nötigenfalls die finanziellen Massnahmen des Bundes.

Ein Fünftel mehr Betten geplant

Die Region Oberland-Ost umfasst einerseits das Jungfraugebiet mit den touristischen Kernorten Beatenberg, Interlaken und Umgebung, Lauterbrunnen (Wengen, Mürren) und Grindelwald sowie das Gebiet Oberer Brienzsee-Haslital mit Brienz und Meiringen-Hasliberg.

Das Entwicklungskonzept sieht bis 1990 ein Halten der Einwohnerzahl von 40 800 vor. Die Anzahl der Gastbetten soll im gleichen Zeitraum um rund 20 Prozent gesteigert werden, wobei für die Hotellerie ein Zuwachs um 24 Prozent auf 20 600 Betten, bei den Chalets, Ferien- und Privatwohnungen ein solcher um 25 Prozent auf 24 400 Betten, bei Camping/Caravaning, Jugendherbergen, Touristen- und Masslagern hingegen bloss ein 9-prozentiger Zuwachs auf 16 300 Schlafstätten geplant ist. Zur Erreichung der Bevölkerungs- und Angebotsziele sollen im weiteren 120 Arbeitsplätze in Industrie und Gewerbe geschaffen werden.

35,8 Millionen gesprochen

Wie an einer von Regierungsrat Dr. Bernhard Müller geleiteten Pressekonferenz erklärt wurde, liegen bereits sechs Zusicherungen von Investitionsdarlehen vor, nachdem den zuständigen Bundesstellen

erste Darlehensgesuche bereits in der Prüfungsphase vorbereitet worden waren. An die 11 Millionen Franken betragenden Gesamtkosten des Parkhauses Lauterbrunnen wurde mit einem unverzinslichen IHG-Darlehen von 1,5 Millionen mit 30 Jahren Laufzeit beigetragen. Bedingung war, dass der Kanton ein gleiches Darlehen in Aussicht stellte. 185 000 Franken Darlehen zu unterschiedlichen Bedingungen werden an die Kosten von Kanalisationen und Wasserversorgungen in Meiringen, Ringgenberg und Wilderswil gewährt und 295 000 Franken für Renovation und Umbau des Schulhauses Stechelberg. Für die Realisierung der zweiten Bauetappe (Hallenbad mit Foyer) erhält die Sportzentrum AG Grindelwald ein innerhalb 25 Jahren zurückzahlbares Darlehen von 1,6 Millionen zu einem Zinssatz von einem Prozent. Ein a-fonds-perdu-Beitrag in gleicher Höhe aus dem kantonalen Beherbergungsfonds sowie ein eidgenössischer Investitionsbonus von 300 000 Franken sind weitere Finanzierungshilfen. Ferner sind erste Gesuche um Zinsverbilligung für Hotelausbauten bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit in Prüfung.

Volk muss mitmachen

Wie die anwesenden Vertreter der Region betonten, geht es nun darum, in den einzelnen Gemeinden das regionale Denken zu fördern, damit die anvisierten Projekte realisiert werden können. Als negatives Beispiel in dieser Hinsicht kam das von den Interlaken Stimmbürgern verworfene Kongresshausprojekt zur Sprache, für das von kantonalen und Bundesseite innerhalb 5,6 Millionen Franken bereitgestellt worden sind. Diese Gelder – wenigstens die kantonalen Zusagen – bleiben indessen disponibel. Die interessierten Stellen hoffen, früher oder später doch noch zu einer Lösung im Interesse der regionalen Tourismusförderung zu kommen. GFK

Bündner Sommer nochmals rückläufig

Der seit fünf Jahren anhaltende Rückwärtstrend bei den Sommerfrequenzen in den Bündner Hotel-, Pensions- und Kurbetrieben hat sich auch im verflossenen Sommerhalbjahr weiter bemerkbar gemacht.

In der Zeit vom 1. Mai bis 31. Oktober 1976 wurden in diesen Beherbergungskategorien 2,56 Millionen Logiernächte registriert, rund 4 Prozent weniger als im Sommersemester des Vorjahres. Von diesem Gesamttotal entfielen 0,24 Millionen Logiernächte oder 6 Prozent weniger als 1975 auf die Kurbetriebe. Die Besetzung der im Kanton in Hotels, Pensionen und Kurbetrieben verfügbaren 33 844 Betten betrug im vergangenen Sommer 41 Prozent gegenüber 45 Prozent in der Vergleichsperiode des Vorjahres.

14,5 Prozent in vier Jahren

Die Übernachtungen der ausländischen Gäste fielen von 1,26 Millionen im Sommer 1975 auf 1,23 Millionen zurück. Die schweizerischen Gäste partizipierten mit

1,31 (1,38) Millionen Übernachtungen. Gegenüber dem Sommerhalbjahr 1972 mit 2,71 Millionen Logiernächten ist in der Bündner Hotellerie bis zu diesem Sommer ein Rückgang um 0,4 Millionen oder 14,5 Prozent eingetreten.

Von den zehn grössten bündnerischen Fremdenverkehrsorten verzeichneten lediglich deren drei Frequenzzunahmen, nämlich Arosa um 15 Prozent, Lenzerheide um 6 Prozent und St. Moritz dank seinen neuen Heilbadanlagen um 8 Prozent. In Klosters stellte sich praktisch ein Gleichstand der Übernachtungszahlen ein. In den restlichen sechs Kurorten sanken die Logiernächtezahlen, so in Davos und in Flims, um je 5, in Pontresina um 6, in Sils i. E. um 8, in Chur um 9 und in Scuol-Tarasp-Vulpera um 11 Prozent. sda

Bernisches FV-Amt ab 1977

Wie bereits berichtet, wird der Kanton Bern ab Anfang nächsten Jahres über ein Amt für Fremdenverkehr verfügen, in dem die mannigfachen Tätigkeiten des Kantons auf touristischem Gebiet zusammengefasst werden. Organisatorisch wird das neue Amt der Volkswirtschafts-direktion angegliedert. Zum Vorsteher wurde Mathias Tromp, 1. Sekretär der Volkswirtschaftsdirektion, ernannt. Die Aufgaben der neuen Amtsstelle lassen sich in die folgenden sechs Sachbereiche gliedern: touristische Investitionen, Kur-taxen, Werbung, Entwicklungskonzepte, Beratung und Gastwirtschaftswesen. Das Amt wird als eigentliche Schaltstelle der kantonalen touristischen Aktivitäten funktionieren. pd

Erstes IHG-Darlehen

Gestützt auf die Zusicherung eines Investitionsdarlehens für die Verbauung der Gohl in der Gemeinde Langnau i. E. hat das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit einen zinslosen Darlehensteilbetrag von 64 119 Franken an die Schwellegemeinde Langnau ausbezahlt. Es handelt sich gesamtschweizerisch um die erste Transaktion im Rahmen der Restfinanzierung von Infrastrukturvorhaben gemäss dem Bundesgesetz über Investitionshilfe für Berggebiete. Sie wurde ermöglicht durch das vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement im Herbst 1975 genehmigte regionale Entwicklungskonzept oberes Emmental. aid

Richtlinien für Skifahrer

Die Schweizerische Kommission für Unfallverhütung auf Skiabfahrten (SKUS) hat in Grindelwald der Presse ihre neuen Richtlinien für Skifahrer und für Anlagen und Markierung von Skipisten vorgestellt. Die Richtlinien der SKUS, die solche Unfälle vermeiden helfen sollen, seien zwar eindeutig nicht Gesetz, sie gäben aber dem Richter bei Gerichtsällen einen konkreten Massstab in die Hand. Die «Richtlinien für das Verhalten der Skifahrer» enthalten Ratschläge zum Selbstschutz des Fahrers betreffend Training, Bekleidung, Ausrüstung und Fahrweise. Weiter orientieren sie den Skifahrer über Markierung und Signalisation

der Piste und über Verhaltensregeln. Die «Richtlinien für Anlage und Unterhalt von Skiabfahrten» halten fest, was an Schutz- und Vorsichtsmassnahmen vorgekehrt werden muss, damit ein Skifahrer nicht zufolge alpiner Gefahren auf Abfahrten verunglückt. Schliesslich regeln die «Richtlinien für die Markierung und Signalisation der Skiabfahrten» verschiedene Details der Markierung und der Signalisation. pd

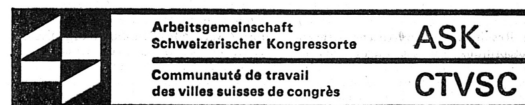
Jolie Ville Kairo eingeweiht

In Kairo ist kürzlich im Beisein von Mövenpick-Direktionspräsident Ueli Prager das ägyptisch-schweizerische Jolie-Ville-Hotel eingeweiht worden. Es wurde in einer Bauzeit von nur 10 Monaten unter der Leitung der Mövenpick Projektierungs- und Management AG sowie der Egyptian Organisation for Tourism and Hotels Egoth erstellt. Das Management des Jolie-Ville-Hotels obliegt ebenfalls den Mövenpick-Unternehmungen. Direktor des Hauses in unmittelbarer Nähe der Pyramiden ist der Schweizer Anton Good. sda

Pischa-Bergrestaurant ausgebaut

Knapp zehn Jahre nach der Eröffnung der Pischa-Luftseilbahn hat nun die offizielle Einweihung des von Anfang an grosszügig konzipierten und nun um hundert Sitzplätze erweiterten Bergrestaurants stattgefunden. Heute stehen dem Gast in verschiedenen Räumlichkeiten rund 460 und auf den Terrassen weitere 250 Sitzplätze zur Verfügung.

Zwei Hauptmerkmale zeichnen den grossen Um- und Erweiterungsbau aus: Generell wurde auf Selbstbedienungsbetrieb umgestellt, und zweitens ist in dem nach Süden gerichteten Erweiterungsbau ein gediegen ausgestattetes Restaurant mit 150 Sitzplätzen eingerichtet worden. Wie in den übrigen Räumlichkeiten dominiert hier Holz an den Decken, helles Mauerwerk und rotbraune Klinkerböden. Das neue Restaurant wird auf Wunsch für Gesellschaften und Konferenzen auch mit Bedienung geführt. Ausgangspunkt zu den verschiedenen Restaurants und den Terrassen ist ein grosser Free flow Room, der zu den verschiedenen Selbstbedienungsbuffets führt. kr



ASK-Generalversammlung 9./10. Dezember 1976

Der diesjährige der Tagungsort ASK war Engelberg, das sich weniger durch das Wetter als durch seine traditionelle Gastfreundschaft auszeichnete. In der Aula des Schulhauses wurde die Marschroute für 1977 abgesteckt.

Mangels Zahlen...

Zuerst galt es, sich Rechenschaft abzulegen, was man gemeinsam unternommen hat und welche Ziele verwirklicht werden konnten. Noch einmal rollten in einem Kurzfilm die verschiedenen Präsentationen im In- und Ausland an den Anwesenden vorbei: IAE in Kanada, ASAE in Atlanta (USA), it & me in Chicago, erste Schweizer Präsentation in Zürich. Es gab Gelegenheit, sich Gedanken über die verschiedenen Aktionen zu machen und wertvolle Anregungen und Verbesserungsvorschläge für die künftige Tätigkeit zu gewinnen.

Eingehend unterhielt man sich auch über die mangelnden statistischen Unterlagen bezüglich Kongressen. Es wurde richtig erkannt, dass eine verlässliche Statistik erforderlich ist, um den Kongressortismus und seine Bedeutung erfassen zu können. Zurzeit stützt man sich auf wenig fundiertes Zahlenmaterial, was für diese Touristiksparte eher negativ als positiv auswirken könnte. Eine neu gebildete Kommission soll sich dieser Aufgabe, unter Kontaktnahme mit anderen interessierten, bzw. mit der Lösung des Problems beauftragten Kreisen, annehmen. Zufrieden war man über das positive Echo, welches die neu geschaffene Broschüre bei den Kongressorganisatoren ausgelöst hat. Neben der deutschen wird in Kürze eine französische Version erscheinen.

Arosa ausgetreten

Mit Bedauern hatte die GV vom Wunsch von Arosa Kenntnis zu nehmen, die Arbeitsgemeinschaft zu verlassen. Obwohl die finanziellen Probleme, die sich aus den gemeinsamen Aktionen ergeben, durchaus gewürdigt wurden, fragte man sich doch, ob Rückzug die richtige Antwort auf Schwierigkeiten sein kann. Werbenfranken, die jetzt gespart werden, müssen unter Umständen später doppelt ausgegeben werden.

In diesem Geiste wurde auch das Aktionsprogramm 1977 betrachtet. Man diskutierte eingehend, welche Aktionen man in Europa und Nordamerika zum Teil in enger Zusammenarbeit mit Swissair und Schweizerischer Verkehrszentrale durchzuführen habe. Sorgfältig überlegten sich

dabei die 18 Orte, welches der finanzielle Rahmen sein dürfe, um einerseits wirksam zu bleiben und andererseits die Budgets der einzelnen Verkehrsvereine nicht zu sprengen.

Starker Partner Swissair

Im Rahmen der 77er-Aktionen wurde auch die Werbekampagne für Kongresse und Incentives, die zusammen mit der Swissair und SVZ in Nordamerika lanciert wurde, studiert. Die starke Swissair-Delegation konnte Auskunft geben, welche Zielvorstellungen man im ablaufenden Jahr erreichte und welche neuen für 1977 auf dem Programm stehen. Insbesondere wurde spezielles Werbematerial für die 18 Mitgliedorte als Kongress- und Incentivedestinationen geschaffen, das Verkaufspersonal der Swissair ausgebildet, eine Inseratenkampagne gestartet und zahlreiche Versände an potentielle Kunden vorgenommen. Die Partnerschaft mit Swissair und SVZ für solche Aktionen und die Zusammenarbeit mit SBB und PTT haben sich bewährt. «Zäme ha» ist die richtige Antwort für die jetzige Zeit. Bekräftigt wurde in der Versammlung auch die Wichtigkeit des gegenseitigen Informationsaustausches, der unbedingt weitergeführt werden soll. Säumige werden in Zukunft stärker als bisher angefasst werden.

Spitze bestätigt

Unter dem Traktandum «Wahlen» wurde Direktor Ernst Hegner, Bern, verabschiedet. Er hat im Vorstand nach Beendigung seiner Legislaturperiode noch zwei Jahre als Past President mitgearbeitet. Seine Verdienste um die ASK wurden eingehend gewürdigt. Der übrige Vorstand mit Bruno Gerber, Davos, als Präsident, Urs Zaugg, Interlaken, als Sekretär und Dr. Paul Gutzwiller, Basel, als Kassier, wurde mit Applaus im Amte bestätigt. Nach einer sehr langen und zum Teil sehr rege geführten Versammlung trafen sich die Teilnehmer abends zu einem gemeinsamen Nachessen mit Engelberger Spezialitäten. Bei dieser Gelegenheit wurden die Grüsse der Behörden, des Verkehrsvereins und anderer touristischer Organisationen der Zentralschweiz überbracht. RG

Ein gewichtiges Problem:
Die Gästeunterhaltung?

Kein Problem
für die MÜLEK-Leute!
Tel. (01) 814 12 62

MÜLEK
Müller-Elektronik
Schaffhauserstrasse 147
8302 Kloten

Symbolisch Karten versandt

Noch zahlreicher als in den Vorjahren haben Mitglieder und Freunde des SHV den Auftr. gehört und Spenden für die Aus- und Weiterbildung der Kartenversand abgeleitet. Auf diese sinnvolle Art grüssen zu den Jahresend-Festtagen:

H. Bossi, Solothurn
E. Berger, Victoria-Jungfrau, Interlaken
Hotel Sonnenberg, Kriens
Fam. Ziltener, Du Lac, Weesen
R. Kramer, Bellevue, Lausanne
Fam. Barmettler, Sonnenberg, Buochs
Th. Regi, Guardaval, Schuls
Hotel de la vue des Alpes
W. Huber, Waldhotel, Arosa
G. J. Murith, Krone, Thun
Happy Rancho, Laax-Flims
A. Trutmann, Du Lac, Küssnacht
Titis-Restaurant, Bergbahnen Engelberg, Trübsen
P. Lüdi, Gasthof Löwen, Heimiswil
F. Benetti, Restaurant Sonne, St. Moritz
Hans F. Elmiger, Luzern
R. Baer, Hoheneck, Engelberg
Mme Th. Pattus, St. Aubin
M. Siegrist, Breitenberg, Seengen
J. U. Schoch, Beau-Rivage, Nyon
Killing, Albero Marina, Lugano-Cassarate
La Fregate, Hotel de Nyon
W. Altorfer, Pisch, Davos-Platz
Hotel Limmathof, Baden
Hotel Beaumont, Blonay
Rud. Candrian, Bahnhofbuffet Zürich
Hotel Leoneck, Zürich
Fam. Plozza, Waldrand, Wengen
Sandi Hotel, Bad Ragaz
Eden au Lac, Montreux
F. Haller, Bahnhofbuffet Bern
S. Camenzind, Brunnen
Bellevue au Lac, Lugano
O. Wirz, Klingenstein, Stoos
E. Renner, 3 Könige & Post, Andermatt
A. Flüeler, Malans
A. Trepps Erb, Prätigiana, Splügen
Restaurant Metzgerhalle, Zürich-Oerlikon
Cuoni Meier, Chur
Robert Baumann, Villars s/ Glâne
Engemathof, Zürich
Bellevue au Lac, Zürich
F. E. Hirsch, Schaffhausen
R. Widmer, Rössli, Gstaad
Hotel Cavalier, Basel
F. Burri, National-Rail, Gstaad
Hotel Rex, Zürich
R. Muheim, Genève
H. Graf-Hoch, Adler, Schwanden (GL)
L'Ermitage, Montreux
Hotel Schöneck, Brienz
Ecole Alpina, Champéry
C. Landry, Ascona
Hotel Touriste, Interlaken
Hans Buol, Doldmied
Hotel Ochsen, Bad Ragaz
Kongress & Kursaal AG, Bern
L. Moser, Bellavista, Davos
Dominik Ochsen, Einsiedeln
Fam. O. Hauser, Schweizerhof, Grindelwald
A. Pfister, Zürich
Pierre Meillard, Alpina, Verbier
F. Meier, Aurora, Lugano
Fam. Danoth, Hotel Badus, Andermatt
Pension Bellevue, Evolène
Achille D. Aliotti, Lausanne
Posthotel Löwen, Mulegns
Parkhotel, Locarno
René Capt, Golf Hotel, Montreux
A. R. Perren, Lausanne
A. Kienberger, Merian, Basel
Fam. Jossi, Steingletscher, Sustenpass
J. Friedli, Goldswil
Fam. G. Luzzi, Hotel Hirschen, Samaden
Habegger, Seeblick, Faulensee
Fam. J. Caduff, Surpunt, Flims-Waldhaus
Milly Steier, Cresta, Savognin
E. Koller, Gasthaus Sternen, Tinizong/Sav.
Nando Calor, Drei Könige, Einsiedeln
Restaurant zur Wald, Zürich
P. & U. Prager, Carlton-Elite, Zürich
Hilton, Zürich-Airport
Geiger, Buffet de la Gare, Chaux-de-Fonds
Kurhaus, Oberalmberg
H. Swierstra, Kurhaus Sonnmatt AG, Luzern
Fam. Stettler, Sigriswil
K. Büttiker, Altenbergstrasse, Bern
H. Schneiderlin, Albero Gardenia, Caslano
R. Hunziker, Hofstettenstrasse 73, Thun
AG Hotel Seehof, Arosa
Dance & Show Trischli, St. Gallen
Hotel Zentrum Töss, Winterthur
Hotel Hess, Engelberg
Kaufmann, Weinhandlung AG, Davos Dorf

Kocher's H. Washington, Lugano
Hotel Garni Fischer, Zürich
R. Zahner, Luzern
Olga Kaufmann-Jost, Grindelwald
Tony Benz, Lachen am See
J. Zenzinger, Hotel Corbetta, Les Paccots
Du Lac, Estavayer-le-Lac
Peter Schmid, Landhaus, Horw
Monopol & Metropole AG, Luzern
Charles Höhn, Scheideggstrasse 122, Zürich
Hotel Diana, Lugano
A. Candrian, Massagno-Lugano
M. Arndt, Hotel Tourist, Flielen
Elisabeth Ritz, Rolle
Hotel Lido, Genève
Ed. Schärz-Graber, Unterseen
W. Tschiemer, Löwen, Interlaken
Hotel Les Châmois, Verbier
M. Burri, Alpina, Gstaad
H. R. Bill, Bernina, Davos-Platz
Lycium Alpinum AG, Zuoz
Rest. de la Couronne, Courmayeur
A. Knecht, Hotel Leucht, Appenzell
M. Harburger, Gams
Jean Schoch-Frei, Nyon
F. Häslar, Bristol-Terminus, Interlaken
Jos. Escher, Lombachweg 30, Bern
Hotel International, Basel
Hotel Pollux-Nordend, Zermatt
Hotelges. Zimmermann, Gstaad
A. Bayländer, Des Glaciers, La Fouly
Hotel Alpina, Weggis
Meiler's Garni Hotel, Flims
Bürkli/Häberli, Royal-Savoy, Lausanne
Posthotel Bodenhaus, Splügen
A. Girardet, De Ville, Crissier
Fachscheule Beldor-Cur, Zürich
Albert H. Tanner, Bäch
Hotel des Melchès, Crans/Sierre
Hotel Palau Garni, Pontresina
Harry Schräml, Hergiswil
Ursula v. Tschamer, Adler, Reichenau
Hotel Schmid, Lugano-Paradiso
A. Trees, Bahnhof-Buffet, Solothurn
Gasthof Hirschen, Ebbligen
Hotel de la Poste, Pottio
O. Rindlisbacher, Desirée, Merligen
Gehr. Walt, Hirschen, Wildhaus
R. Tanner, Savoy, Bern
Z. Arnold, Personalrest. Schweiz, Farnese, Zürich
J. C. Janett, Arosa
F. R. Erne, Zwyssighof, Wettingen
P. Lang, Bahnhof-Terminus, Brugg
Seiler Hotels, Zermatt
Carlton Hotel, Villa Moritz, Castagnola
H. P. Tratschin, Haus Calonder, St. Moritz
H.E. Faunonnet, Cantagrillo, Collonge
L. Corisello, Terminus, Porrentruy
Edelweiss-Schweizerhof, Adelboden
Hotel Bristol, Zürich
A. Meng, Krone, Chur
E. Lackner, Pongauerhof, A-Flachau
P. Perraudin, De Mauvoisin, S/Fonmay
Dante Bertoni, Güterstrasse 75, Basel
Hotel Victoria, Roma
Ed. W. Giannella, Montana, Luzern
Touring Hotel, Biel
Hotel Schiff, Muri
Heinz Hellmann, Davos-Dorf
Résidence Mariposa, Arosa
A. Guemy, Rest. Militärkantine, Chur
A. Kienberger, Merian, Basel
Fam. Schiess, Sourire, Haute-Nendaz
N. Krost, Giswil
J. Jost, Grimsel, Obergesteln
S.E.G.H. Hotels, Genève
Rohrer-Thoma, Albero Basilea, Ascona
Hotel Bären, Wilderswil
A. Müller, Biedola Garni, Melano
Cottier, Valrose, Barmettler
H. Frischknecht, Kreuz, Balshal
Stremmann, Corvatsch, Silvaplana
Restaurant Landhaus, Frauenkirch
Hotel Schweizerhof, Pontresina
E. Leu-Waldis, Walhalla, St. Gallen
P. Lazar, Café Paulino, Locarno
Roland R. Hartmann, Pregassona
Ulrich von Orelli, Molto, Sementina
Claude J. F. Stein, Inselhospital, Bern
N. Imfeld, Alpenhof, Lungern
E. Voellmy, Rue du Marché 9, Montreux
A. M. Jaquet, Clos Voltaire, Genève
Hotel Kronenhof, Schaffhausen
H. Kühne, Eden, Arosa
Fam. J. Kern, Albero Bellariva, Lugano
Fam. L. Kistler, Vier Linden, Unterbörsen
Fam. W. Courto, De la Bonne Auberge, Delémont
Remorino Albero Garni, Minusio
Hotel Raten, Oberägeri
Hotel Metropol, Genève
Tschuggen Hotel, Arosa
E. Biner, Alpenblick, Gspion/Staldenried
Verenahof Hotels, Baden
Pius Weber, Postplatz 3, Schwyz
Roland Gürke, City Hotel, Basel
Hotel Beatus, Merligen
Albero Antico, Chiasio
Ch. Kracht, Baur au Lac, Zürich
G. Rey, Baur au Lac, Zürich
Hotel Krone, Winterthur
Hotel Le Richemond, Genève
H. Elmer, Les Autonnettes, Château d'Oex
W. Guggenbühl-Stutz, Sonne, Küssnacht
Hotel Splendid, Zürich
R. Albisetti, Palace, Gstaad
Hotel Kurhaus, Schwefelbergbad
F. Elsener-Zercher, Guggital, Zug
Sunlight A.G., Olten
Hotel Sa. Gallen, St. Moritz-Bad
Dr. H. C. Armin Meili, Zürich
M. Keller-Sorgius, Mon Repos, Genève
E. Schoch, Europe, Zürich
P. Aeschbacher, Kurhotel, Heiden
Collège Alpin, Beau Soleil, Villars
Fachscheule Theo Blätter, Luzern
C. Famos, Post, Martina
P. Hugentobler, Weinbergstrasse 76, Kilchberg
A. Amstutz, Buffet de la Gare, Château d'Oex

Feldpausch SA, Ascona
R. Häderli, Park am Rheinfall, Rüsch, Luzern
Hotel Résidence, Grindelwald
E. & G. Borel, Au Rendez-vous, Grindelwald
Frau Marli, Bernerhof, Gstaad
Hotel Eden au Lac, Zürich
Schweiz, Bankverein, Interlaken
Zur Gerbern, Luzern
J. Kessler, Kulm, Davos-Wolfgang
D. Burkhardt, Casa Denter Val, Flims
H. Bieri, Muelser, Pontresina
G. Carmine, Villa Daniela, Locarno
Casa Berno, Ascona
Frau R. Friz-Wüger, Hirschen, Baden
Hotel de la Paix, Lausanne
Geo. Bisenz-Konzi, Celerina
Rud. Bergmann, Hotel Garni, Stettlen
M. Schärli, Goldener Adler, Rheinfelden
Chalet Rüschi, Samedan
Fischer's Seehotel, Castagnola
H. Gyger, Ob. Aareggweg, Tiefenau
Hotel Florhof, Zürich
Adolf Pinösch, Vulpera
Grand Hotel National AG, Luzern
K. Baschenis, Alte Post, Davos
Hotel du Signal, Puidoux Gare
Fam. Isella, Morgana, Mendrisio
E. Lesmann, Europe, Basel
Hotel Beau Lac SA, Neuchâtel
John Marshall, Hotel Nobel, Oslo
Frau Renggli, Bergsonne, Rigi-Kalt-Bad
Taverne Krone, Regensberg
Hotel Admiral, Basel
Ralf Meisser, Guggen
Hotel Esplanade S.A., Locarno
Hotel- und Bäderegesellschaft, Leukerbad
Othmar Roggo, Pensier
E. Gugolz, Arcadia, Castagnola
F. Lehmann, Muralto
H. Amstutz, Waldheim Bürgenstock
C. Blender, Reussbrücke, Bremgarten
J. A. Glafeldler, Strassburgstrasse, Zürich
Dr. med. R. Caveng, Klinik Dr. Gut, St. Moritz
Fam. Stöfer, Hostellerie Tenne SA, Zermatt
Hotel Plaza, Zürich
Du Lac Seehof, Lugano-Paradiso
O. Hauser, Schweizerhof, Luzern
H. Dietiker, Euler, Basel
Albert Knaus, St. Moritz
Hotel Metropol, Interlaken
Seiler Hotel, Zürich
Grand Hotel Euler, Basel
Hotel Kronenhof, Affoltern
Hotel Drei Könige, Basel
Hotel La Riva, Lenzerheide
P. & B. Langeneger, Astoria, Olten
W. A. Hegelin, Ochsen, Zug
P. Groud, Helvetia, Müstair
Hotel Righof, Zürich
Hotel Continental, Lugano
Engadinerhof, Pontresina

Hotel Méditerranée, Genève
W. Jenny, Rössli, Zug
Rest. Du Lac de Sauvabelin, Lausanne
G. Gaillard, Des Alpes, St. Maurice
R. J. Bertocchi, De l'Ancre, Genève
Hotel Chesa Rustica, Zürich
Rud. Wismer, Sonnenberg, Zürich
Hotel Sonne, Beckenried
R. & M. Greischberger, Rossweid, Schneisingen
Turnhotel, Zurich
Parkhotel, Arosa
Hotel Kreuz, Bern
I. Kleiner, Schlössle, Vaduz
A. Schneider, Zum Goldenen Kopf, Bülach
G. Bachmann, Zollikerberg
Sporthotel, Pontresina
E. Bachmann, Rothaus, Luzern
Arthur Furrer, Riederalp
Hotel des Bains, Lavey-les-Bains
H. Hotz, Adula, Flims-Waldhaus
Hotel Bellaval, Celerina
Darbellay, De la Gare, Charrat
Frau Raschle, Kreuz, Heiligkreuz
Gabriel Udry, Beaulac, Neuchâtel
H. Walker, Rondo, Oensingen
Parkhotel Schöneck, Grindelwald
Rest. Alpina, Wolfenschiessen
N. Näpfli, Schützen, Stansstad
Metro Plazierungsbüro, Zürich
Georges Wild, Höhenweg 15, Zürich
Fr. Schmalz, Kurhaus, Moosegg
Hotels Huldli & Waldhaus, Adelboden
Hotel Mischabel, Saas-Fee
Fred Ammann, Grächen
J. C. Laporte, Bad Ragaz
A. Stämpfli, Park-Palace, Melide
R. Schaller, Les Lilas, Les Diablerets
Hotel Plattenhof, Zürich
Gasthof zum Roten Löwen, Hildisrieden
Hotel Seefeld, Unterägeri
Oskar Zumbühl, Zug
Restaurant Au vieux Vapeur, Neuchâtel
Dachau, Schloss, Laufen am Rheinfall
H. G. Kadecke, Flims-Waldhaus
J. Rey, Atlantic, Sierre
E. Brönnimann, Löwen, Glattbrugg
Hotel Hilton, Basel
Hotel Intercontinental, Genève
Hotel Alpina, Parpan
H. Weinmann, Albana, St. Moritz
René Bovay, Terriert
Ernesto Müller, Lugano
Krähenbühl, Pension de famille, Vevey
Hotel Solsiva, Arosa/Chur
Gambirius, Hôtel de Fribourg, Fribourg
Gambirina AG, Zürich
Hotel Enge, Murten
Hotel Segnes & Post, Flims-Waldhaus
G. Keller, Vitznauerhof, Vitznau
Résidence Belmont, Montreux
Seehotel Nidwaldnerhof, Beckenried
F. Greub, Sporthotel, Trübsen
Hotel Metropol AG, Interlaken
Hotel Glockenhof, Zürich

Bibliothek

Louissette Bertholle Die geheimen Rezepte der besten Restaurants Frankreichs

568 Seiten – 300 Strichzeichnungen – 18
Karten – Ganzleinenband: Fr. 48.–, Lu-
xusausgabe: Ganzlederband: Fr. 98.–,
Verlag Hallwag Bern und Stuttgart.

Dieses Buch ist einzig in seiner Art. Es ist
mehr als einfach nur ein weiteres Koch-
buch: Es bringt in einer vielfältigen Zu-
sammenstellung bisher streng gehütete
Rezepte der besten Restaurants
Frankreichs, die vom Guide Michelin
ausgezeichnet wurden, insgesamt nahezu
400 Rezepte von mehr als 200 Restau-
rants. Alle französischen Dreistern-
Restaurants sind vertreten, fast alle mit
zwei und sehr viele mit einem. Dadurch
wird eine breite Auswahl der kulinarischen
Spezialitäten aller Regionen
Frankreichs geboten. Die Rezepte wur-
den für diese Anthologie der «grande cui-
sine française» von den Küchenchefs, die
sie entwickelt oder weitergeführt haben,
persönlich zur Verfügung gestellt.
Dieses Buch verschafft jedermann die
Möglichkeit, die bisher gehüteten Rezepte
der besten französischen Restaurants zu
Hause nachzukochen – und das ist etwas
wirklich Neues. Die Rezepte sind klar,
einfach und umfassend beschrieben, so
dass es keine Schwierigkeiten geben
kann.

Handbuch für Service-Angestellte

C. Tour, Fachbuchverlag der Union Hel-
vetia

Es handelt sich dabei um das Fritz
Trachsel ins Deutsche übertragene Aide-
mémoire du sommelier von Conrad Tour,
Oberkellner und Servicelehrer an der Ho-
telfachscheule Lausanne. In einem ersten
Teil werden wir über die verschiedenen
Servicearten orientiert und erfahren in
Wort und graphisch überaus sauber und
klar gestalteten Zeichnungen praktische
Hinweise über die Bedienung im Restau-
rant und Speisesaal. Selbstverständlich
fehlen auch Tipps über die Bankettorgani-
sation sowie kleine Aufmerksamkeiten im
Service nicht, wie etwa die Behandlung
der Frage, welcher Wein zu welchem Ge-
richt passt. Weitere Abschnitte gelten der
Bar, der Getränkekunde, den Ausschank-
massen und Mixgetränken. Der zweite
Teil ist der Küche gewidmet.

Zürich – Stadtführer für Zürcher und Nichtzürcher

Kart. 11 x 20 cm, 200 Seiten, mit Aufnah-
men reich illustriert, 1 Vierfarb-Beilage
mit 8 Seiten Stadtplan, vierfarbig mit
Planviereck. Fr. 12.80. Pendo Verlag, Zü-
rich

Ein Taschenbuch, das auch wirklich in
die Tasche gehört, wenn man über Zürich
Bescheid wissen muss oder möchte – sei
es als Einheimischer oder als Gast. Es ent-
hält eine Fülle von Nützlichem und Anre-
gendem, übersichtlich dargeboten, reich
mit Fotos bebildert und mit Karten und
Planchen erläutert.

Ein neues und nutzbares Koch-Buch 1709

Winfried Fischer –
Klaus Peter Wende

122 Rezepte aus dem Jahre 1709. Heraus-
gegeben von Winfried Fischer und nachge-
kocht für 4 Personen von Klaus Peter
Wende. Suppen und Gebratenes, Sülzen
und Pasteten, Fischgerichte, Mehlspeisen
und vieles mehr. 144 Seiten mit 55 alten
Holzschnitten, 2/bg. Druck, Format 17,5 x
20 cm, Leinen, DM 25.–



Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche
Pflicht, die Vereinsmitglieder da-
von in Kenntnis zu setzen, dass un-
ser Ehrenmitglied und ehemaliger
Vizepräsident des Zentralvorstan-
des

Herr Lorenz Greig

Grand Hotel Kronenhof-Bellavi-
sta, Pontresina, im Alter von
89 Jahren gestorben ist.

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

Im Namen des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

Kreditkartenorganisationen lehnen Reduktion der Kommissionssätze ab

Vor 10 Jahren stimmten die Delegierten
des Schweizer Hotelier-Vereins der An-
nahme von Kreditkarten durch die Mit-
glieder zu. In der Zwischenzeit hat sich
der bargeldlose Zahlungsverkehr stür-
misch entwickelt und die Umsätze steigen
sich selbst in Rezessionszeiten. Die
1967 begründeten Kommissionssätze
blieben hingegen trotz Rationalisierungs-
massnahmen und Verzicht auf Beschrän-
kung der Verträge auf SHV-Mitglieder
unverändert.

Problematisch sind heute die Kom-
missionsschulden von Nebenleistungen
(z. B. Telefon), die Kumulation der Kre-
ditkartenkommission mit der Reisebüro-
provision sowie der Gebrauch der Karte
bei kleinen Konsumationen (bis 20 Fr.).
Bei grossen Umsätzen scheint ebenfalls
eine obere Kommissionsbetragslimite an-
gebracht.

Schweizer Cornell-Seminarien 1977

Auf Initiative und in Zusammenarbeit mit International Hotel-Management Prohotel
AG in Zürich finden auch dieses Jahr wieder zwei Cornell-Seminarien zwischen dem 12.
und 20. Januar 1977 im Hotel Nova Park in Zürich statt.

- «Motivation and Leadership in today's
hotel business» vom 12. bis 15. Januar
1977
- «Marketing seminar for decision ma-
kers» vom 17. bis 20. Januar 1977

Diese «workshops» stehen allen Inter-
essenten offen und wenden sich vor allem
an das höhere und mittlere Management
von Hotels und Restaurants. Die Kurs-
sprache ist auch diesmal englisch.
Das Seminar «Motivation and Leader-
ship» wird durch Professor Donal A. Der-
mody geleitet. Professor Dermody ist Di-
rektor der Arbeitseminarien der Cornell-
Universität und führt diese Seminare
auf weltweiter Basis durch. Ausserdem ist
er als Berater des «Tourist-Board of Ja-
maica» sowie für zahlreiche weitere Ver-
einigungen wie das «Hotel-Sales Man-
agement Internationals» tätig. Sein Kurs-
thema konzentriert sich auf eine genaue Stu-
die der praktischen Grundsätze der Kom-
munikation, Überwachung, Motivation
und Förderung der Führungsqualitäten.
William H. Kaven ist als Professor für
Wirtschaftswissenschaften und Marketing
Dozent an der Schule für Hotel-Admini-
stration der Cornell-Universität. Er leitet
das Seminar «Marketing for decision ma-
kers».

Befremden

Seit August 1975 hat eine Delegation des
SHV mit den zwei für die Schweiz wich-
tigsten Kreditkartenorganisationen an
drei Sitzungen über die erwähnten Punkte
verhandelt. Beide Organisationen ver-
suchten, sich einer definitiven Stellung-
nahme zu entziehen. Nach klarer Formu-
lierung unserer Forderungen traf diesen
Herbst endlich eine Stellungnahme ein.
Die Organisationen erklärten sich nicht
bereit, die Kommissionssätze für die Ho-
tels zu reduzieren.
Der Zentralvorstand SHV hat an seiner
letzten Sitzung die Stellungnahmen mit
Befremden zur Kenntnis genommen und
erörterte verschiedene mögliche Mass-
nahmen. Es ist zu hoffen, dass vor der Er-
greifung von Sanktionen auf höchster
Ebene mit den Kreditkartenorganisati-
onen nochmals verhandelt werden kann.

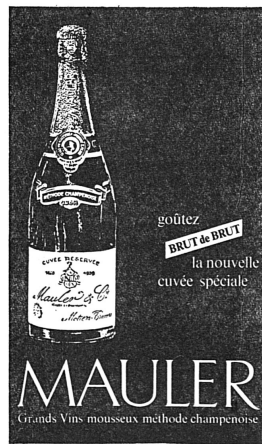
shv

Professor Kaven ist bekannt durch seine
Veröffentlichungen über Marketing, Ma-
nagement und volkswirtschaftliche Fra-
gen. Er befasst sich gegenwärtig mit einer
Untersuchung über die wirtschaftliche
Struktur der amerikanischen Hotelindu-
strie und ist neben seiner Tätigkeit als Be-
rater für amerikanische und kanadische
staatliche Organisationen Leiter einer
Reihe von «Management development
Institutes» der US-Navy.

Sein Kurssthema beschäftigt sich vor allem
mit Fragen des gastgewerblichen Marke-
ttings und Verkaufs, Trendüberwachung
sowie Erarbeitung der Grundlagen eines
strategischen Marketing-Planes.

Dies ist die dritte Veranstaltung dieser
Reihe von Cornell-Seminaren in der
Schweiz. Die Themenwahl folgte den An-
regungen der Teilnehmer der letzten Se-
minarien und bietet eine gute Mög-
lichkeit, in amerikanische Führungs- und
Management-Methoden Einblick zu er-
halten, ohne einen unverhältnismässigen
Zeit- und Geldaufwand in Kauf nehmen
zu müssen.

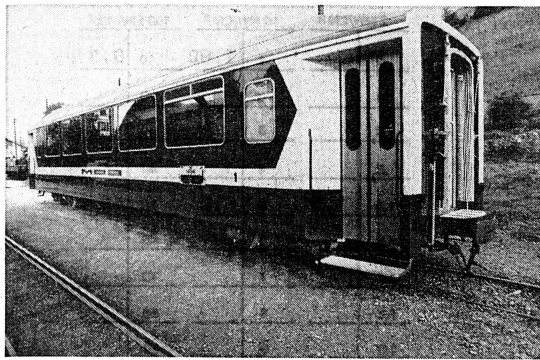
Programm und Information vom Organi-
sator des Seminars erhältlich.



En marge des 75 ans d'une compagnie éminemment touristique

Haut-Pays Blanc: la MOBilisation d'une région

Près de 250 invités dans un train de fête à faire rêver moult compagnies de chemins de fer privées! C'était le fil conducteur du vendredi 17 décembre 1976, un jour historique pour le «Montreux-Oberland-Bernois» qui commémorait son 75^e anniversaire, de Montreux à la Lenk à travers une région dont il a réussi, en passant du chemin de fer au groupe d'entreprises touristiques, la MOBilisation. Une forme d'animation qui concrétise le rôle d'un train en tant que service public et élément moteur de l'industrie touristique.



La «Panoramique», la nouvelle voiture du MOB, actuellement unique en Suisse et présentée à l'occasion du 75^e anniversaire de cette compagnie.

Placée, ainsi que devait d'emblée le préciser M. Edgar Styger, le dynamique directeur des entreprises MOB, sous le signe de l'amitié et de la collaboration intercantonale et interrégionale - quelle meilleure image donner de la finalité du tourisme? - cette journée réunit des hôtes et voyageurs de marque. MM. J.-J. Cevey, conseiller national et syndic de Montreux, J.-P. Delamuraz, conseiller national et syndic de Lausanne, H. Ueltschi, conseiller national et H.R. Isler, sous-directeur de l'Office fédéral des transports, représentaient la Confédération. Ils étaient entourés d'une foule de délégués des milieux politiques, économiques et touristiques.

Une «première»

A Chaux-de-Fonds, se déroula la petite cérémonie de bienvenue qui permit à M. Styger de saluer ses hôtes et de présenter, en première mondiale, «La Panoramique», la benjamine des réalisations de l'entreprise MOB. Cette voiture panoramique a été construite par les ateliers de la compagnie sur un châssis d'une voiture de 1924 ayant déjà parcouru cinquante fois le tour de la terre. Dédicée aux trois cantons de Vaud, Fribourg et Berne, elle fut baptisée en musique, grâce à une autre innovation fort agréable, la fanfare du groupe MOB, sa marraïne.

En 75 ans, les trains du MOB ont parcouru 50 millions de kilomètres et transporté 80 millions de voyageurs, ainsi que 3,2 millions de tonnes de marchandises. Ces chiffres suffisent à souligner l'importance économique d'un chemin de fer et de ses diverses entreprises annexes qui forment le groupe MOB que nous avons eu le plaisir de présenter en détail à nos lecteurs l'an dernier. Actuellement, cette compagnie, rappelons-le, comprend notamment 4 lignes de chemins de fer, 2 funiculaires, 4 téléskis, 1 entreprise d'autocars et 8 établissements d'hôtellerie et de restauration; elle participe également à la gestion de diverses entreprises de transport et de tourisme de la région lémanique et du Pays d'Enhaut. Le MOB occupe près de 500 employés.

Une ligne, des stations

Le train du 75^e anniversaire emmena ses

invités du Léman et des hauts de Montreux dans le Haut-Pays Blanc, en passant par la Gruyère. Une façon comme une autre de montrer l'activité économique et touristique engendrée par une ligne de chemin de fer participant et s'intégrant au paysage et à la vie de la région. Moteur de l'expansion, trait d'union entre des populations diverses, facteur de dissuasion pour l'exode rural, le chemin de fer s'avère, aujourd'hui plus que jamais, un élément indispensable de l'équilibre régional. Et le Pays traversé par les rutilantes voitures du MOB ne représente-t-il pas la réplique miniaturisée de la Suisse, dans son unité et sa diversité?

Sur ce premier tronçon du Golden Pass, qui relie Montreux à Lucerne et qui a suscité le développement d'une cinquantaine de stations, le train spécial du 75^e anniversaire fit plusieurs arrêts: Chaux-de-Fonds, Gstaad, Zweisimmen et la Lenk, où se déroula l'agape officielle. Couleurs, discours, fanfare, chœurs d'enfants, orchestres typiques et verbes de l'amitié figuraient au programme de chaque halte. Au terminus, dans le ravissant Hôtel Kreuz, entre le Pâté Golden Pass et la Halle de Boden enneigée, les représentants de cantons apportèrent le salut de leur Gouvernement, soit Vaud, par la voix de M. Pierre Aubert, Fribourg, par celle de M. Pierre Dreyer, Berne, par celle de M. Ernst Blaser. Le président des conseils du MOB, M. Henri Guhl, y ajouta une note de poésie...

Ce qu'il faut encore savoir

- Le Conseil fédéral et le Conseil d'Etat du canton de Berne ont décidé d'autoriser le MOB à rénover intégralement la voie étroite entre Zweisimmen et la Lenk. Coût des travaux: 10 millions de francs.
- Un ouvrage bilingue de 180 pages, richement illustré, a été consacré au 75^e ans du MOB. Il s'agit d'un remarquable document qui retrace une longue vie d'aventures et de progrès, présentée avec humour et précision.
- Tout ce que le MOB compte de voitures spéciales composait le train du 75^e anniversaire: nouvelle locomotive, voiture panoramique, wagons-salons, wagon-bar, etc. Et ce fut une joie pour tous d'être ainsi MOBilisés!



La Route blanche: 4 vallées, 60 installations

Quatre vallées valaisannes se sont unies pour créer ce que l'on appelle la Route blanche, à savoir la liaison des pistes de toute une série de stations, notamment de Verbier, Mayens-de-Riddes, Bruson, Nendaz, Veyronnaz, Thyon, etc. Ce vaste circuit destiné aux skieurs de cet hiver représente finalement une piste de 50 km parsemée d'une soixantaine d'installations auxquelles le même billet et le même abonnement donnent accès. C'est ainsi que l'on a inauguré aux Mayens-de-Riddes, la plus longue télécabine de Suisse, une télécabine dont la longueur est de trois kilomètres environ et qui offre cette particularité unique de gravir les pentes d'une vallée pour redescendre sur l'autre versant, après avoir franchi la montagne dans la région de Savoleyres, au-dessus de Verbier. Quelque six millions de francs ont été investis dans cette réalisation qui est un nouveau trait d'union sur la Route blanche, qui relie aujourd'hui quatre vallées. La télécabine des Mayens-de-Riddes, tout comme celle inaugurée à Veyronnaz, est l'un des maillons de la chaîne des 60 installations qui unit désormais les champs de neige de Verbier à ceux de Thyon.

Une nouvelle installation également à Crans-Montana

En présence de divers experts fédéraux et de responsables du tourisme de la région, la station de Crans-Montana a mis officiellement en service la nouvelle télécabine de Cry d'Err. Il s'agit là d'une installation de taille, puisqu'elle a coûté plus de 5 millions de francs. Elle remplace un ancien téléphérique dont le débit n'était que de 300 personnes à l'heure, alors que la nouvelle installation permettra de transporter près de mille personnes à l'heure de Crans à plus de 2200 mètres d'altitude.

Le guide gastronomique 1977

C'est désormais une tradition que la publication du Guide des Restaurants du Valais, par la revue «Treize Etoiles», en collaboration avec l'Association hôtelière du canton.

L'édition 1977 est encore plus complète que les précédentes; non seulement par le nombre d'adresses, mais encore par quelques ajouts intéressants: histoire de la raclette, recettes de chefs réputés. Cette année, l'on a fait appel à des connaissances, en commençant par le président de l'Association hôtelière, M. Fritz Balser; il est en bonne compagnie avec MM. Gérard Rabay, de Charraz, Jean-Jérôme Luyet, de Conthey, et Benno Briw, de Brigue. De quoi mettre l'eau à la bouche des gourmets et inciter les cordons bleus à tenter l'expérience!

Le guide comprend également l'adresse de tous les membres de l'Association hôtelière du canton, liste répartie par région. Il consacre un chapitre à la connaissance des vins, précisant quels sont les meilleurs mariages de crus du pays avec les mets principaux.

Enfin, et c'est là le document le plus important de cette publication, l'on trouve, réparties en 6 régions, les adresses des restaurants avec de nombreux renseignements sur ces établissements. En compulsant le guide, le lecteur prend connaissance des particularités de ces régions, des possibilités de visites et des manifestations qui y sont organisées.

Des professions toujours appréciées

Les apprentis valaisans viennent de recevoir leur certificat de capacité; la cérémonie de remise des mérites a été suivie par un nombre impressionnant de personnalités. Et l'on a remarqué, avec une certaine satisfaction, que les professions de l'hôtellerie ont du succès. En effet, dans la belle cohorte de la jeunesse valaisanne, on trouve 3 assistantes d'hôtel, 48 cuisiniers et 9 sommeliers. Le Centre de formation professionnelle de Sion a d'ailleurs, une fois de plus, abrité les cours pour apprentis cuisiniers saisonniers et tout s'est passé à la satisfaction générale et dans d'excellentes conditions.

Une liaison directe Bruxelles-Valais

L'Agence Railtour a fixé un voyage de promotion à destination du Valais les 15 et 16 janvier 1977 et a invité 150 responsables d'agences de voyages à y participer. Après une réception de l'UVT en gare de Sierre, les invités belges se rendront à Crans-Montana où une soirée sera organisée par les soins des offices locaux du tourisme. Railtour, à l'instar des années précédentes, assure, dès le 23 décembre, une liaison hebdomadaire Bruxelles-Brigue, avec des arrêts à Martigny, Sion, Sierre et Viège. Elle permet à de nombreux vacanciers belges de se rendre rapidement sur les magnifiques champs de ski valaisans.

Cly/r.

Genève

Le dynamisme de Télé-Restaurant

Créée en 1975 par celui qui n'a cessé d'en être la cheville ouvrière, la tête pensante et l'inlassable animateur, M. André Curched, l'organisation Télé-Restaurant, à Genève, n'a cessé depuis de s'étendre et de se développer.

Englobant toutes les formes de restauration, du petit établissement de quartier au restaurant de luxe, en passant par les restaurants d'entreprises (industries, banques et organisations internationales), Télé-Restaurant, qui possède sa propre carte de crédit, a véritablement marqué la restauration genevoise au cours de ces deux dernières décennies.

60 maillons

Dès 1973, la chaîne étendait ses activités en Belgique et en Espagne, puis en Afrique (Sénégal, Côte d'Ivoire et Gabon). Aujourd'hui, Télé-Restaurant compte 60 maillons: restaurants, salles de congrès, dancings, bars et cafés. Ses activités recouvrent également maintenant l'organisation de congrès, de conférences et de séminaires, ainsi qu'un important service traiteur. La direction générale et l'administration centrale, installées à Genève, disposent également de collaborateurs spécialisés dans des domaines autres que l'hôtellerie: architecte, juriste, spécialiste en alimentation, service social, etc.)

Le regroupement en une seule organisation de la gestion de plusieurs établissements a permis de parvenir à une centralisation rationnelle des achats et de l'administration, tout en respectant l'individualisme de chaque établissement. Une très sérieuse politique commerciale a permis à cette chaîne de progresser très rapidement, de s'étendre géographiquement et de mettre sur pied une organisation couvrant aujourd'hui l'ensemble des opérations liées à l'implantation, à la construction, à la promotion et à l'exploitation d'un établissement.



«La Suisse en transparence»

M. François Perrot, l'auteur de ce récent ouvrage sur la Suisse, a gravi de nombreux échelons dans la vie publique genevoise et nationale. Mais c'est en tant que parlementaire que l'homme politique s'exprime dans son livre qui décrit la vie et le fonctionnement des chambres fédérales où il a siégé quatre ans comme conseiller national (1971-1975). Rompu aux mécanismes politiques de la Suisse, il décrit cette législature commencée dans l'euphorie de la haute conjoncture et achevée en pleine crise économique. Ses écrits révèlent bien des aspects méconnus du Parlement helvétique, tout en faisant le point sur l'évolution que subit actuellement la Confédération, littéralement tiraillée entre le libéralisme et le socialisme. Un déséquilibre s'amorce au profit du dirigisme, tandis que diverses mutations, ci et là, semblent remettre en cause les fondements mêmes de la civilisation occidentale. Un portrait très fidèle de nos institutions, mais pas une caricature!

«La Suisse en transparence», François Perrot, Editions du «Journal de Genève», Diffusion Payot, Lausanne.

«Tourisme des cinq continents»

Journaliste et photographe bien connu, Bernard Joliat a signé les textes et les photos du deuxième ouvrage de la série «Tourisme des cinq continents». Il s'agit d'un magnifique volume, entièrement illustré en couleurs, consacré à la Birmanie, à l'Inde et au Népal. L'auteur s'est plu à décrire certains aspects de la vie de tous les jours, évoquant une coutume, relatant faits et gestes des gens et des peuples qu'il rencontre. «On est prié de laisser son esprit cartésien au vestiaire», conseille l'auteur en préambule. Il y a trop de mirages et pourtant les images, elles, sont bien réelles.

«Tourisme des cinq continents», Bernard Joliat, Editions Panoramique, Genève.

«Etudes préalables à l'investissement hôtelier»

Le Centre des hautes études touristiques de l'Université d'Aix-Marseille III vient de publier, dans sa collection «Les Cahiers du tourisme», un numéro consacré aux «Etudes préalables à l'investissement hôtelier», réalisé par M. Christian Laporte. Consacré aux éléments marché-produit et à la rentabilité prévisionnelle d'exploitation, ce premier document sera complété en 1977 par un second volet traitant des éléments conditionnant la rentabilité économique et financière de l'investissement hôtelier. L'auteur commence par démontrer les divers rouages qui constituent l'environnement économique général, l'offre hôtelière, la demande hôtelière, le site d'implantation, la

Et si Dieu était Suisse!

Ce titre est celui d'un éditorial paru dans l'un des récents numéros du «Journal de l'Excellence européenne», organe du comité du même nom, que préside M. Serge Vaisière. Certes, le temps est aux belles images et celle qu'on nous attribue aujourd'hui nous met dans nos petits souliers. Fussent-ils placés à cette intention sous le sapin!

Le texte en question se termine en ces termes: «Au milieu de cette tourmente universelle, un tout petit pays, mais dont l'âme est bien grande, vogue allègrement sur les eaux déchaînées: la Suisse, oui, la Suisse est toujours là, calme paradis terrestre, souriante et hospitalière, et l'esprit y trouve sa sérénité, près des pics enneigés et des lacs tranquilles. Tout y est harmonie: le spectacle de la rue, l'amour du travail bien fait, le sens civique fièrement assumé, le respect d'une tradition de qualité et cette pacifique coexistence de trois groupes de populations différentes, parlant trois langues dissemblables, mais unis dans un même amour de leur pays. Ah! Si l'Europe pouvait s'inspirer des leçons de cette Europe en miniature que la Suisse pour se forger une âme commune, et mettre au clou les vieux uniformes de ses nationalismes égoïstes, peut-être pourrait-elle enfin accomplir son destin dans l'équilibre et l'harmonie qu'on s'attendre nos amis helvétiques! Je ne sais pas si Dieu est Suisse, mais ce n'est pas complètement impensable!»

C'est vraiment trop gentil, un peu naïf aussi de penser que tout va chez nous comme dans le meilleur des mondes (surtout à l'heure où la Suisse subit les feux de la critique internationale). Il est vrai que notre bon sens s'accommode aisément d'une telle idée et que nous serons nombreux à être flattés par cette façon qu'ont les autres de dire qu'il n'y en a point comme nous! La Suisse est belle certes, mais elle appelle quelques nuances. Les qualités qu'on nous prête sont souvent des moyens d'existence. La qualité, tout court, et nous y sommes condamnés, assure notre gagne-pain, puisqu'il ne nous est pas possible de travailler et de gagner sur la quantité. Il faut reconnaître que la petitesse de notre pays, qui confère à toute initiative et à toute décision des dimensions toujours modestes, facilite bien les choses, le fédéralisme et le compromis aussi.

Outre les dons de Dieu - et Celui-là était étranger - qui nous valent un si beau pays, notre paix et notre tranquillité, qu'on nous envie, dépendent beaucoup de la volonté de nos autres qui font de la Suisse un refuge, un coffre-fort, un banc d'essai. Une bonne conscience. Qui les arrange bien. Mais il est vrai aussi qu'une certaine attitude à l'égard du travail - base de notre pouvoir d'achat - nous met souvent à l'abri de la tentation. N'est-ce pas à force de tirer le diable par la queue - il y a deux siècles, nous étions un des pays les plus pauvres d'Europe - que nous sommes devenus cette terre bénie des dieux, objet de tant de convoitises aveugles?

Mais Jésus n'est pas né pour autant en Suisse. Y aurait-il eu, d'ailleurs, une place pour lui dans l'hôtellerie? J. S.

concurrence, le bilan de marché, la conception du produit hôtelier, les prévisions de recettes et coûts d'exploitation, etc.

Centre des hautes études touristiques, 18, rue de l'Opéra, 13100 - Aix-en-Provence.

«Brésil

Dans ce nouvel ouvrage de la collection «Petite Planète», Charles Vanhecke, correspondant au «Monde» au Brésil, décrit de l'intérieur ce pays très à la mode aujourd'hui. Il le fait avec vigueur, c'est-à-dire avec l'œil du journaliste attentif à la complexité et à la diversité du sujet, mais aussi avec la gravité qui convient face au phénomène politique évoqué par le Brésil. Le numéro 20 de la Petite Planète, avec sa traditionnelle jeune beauté type en couverture, est à lire!

«Brésil», Charles Vanhecke, collection Petite Planète. J. S.

Cure de jouvence pour le thermalisme

(ONST) Publié conjointement par l'Office national suisse du tourisme et l'Association suisse des stations thermales, l'ouvrage «Guide thermal suisse» existe désormais en allemand dans une version remaniée. Après une première partie consacrée à l'histoire et aux vertus curatives des bains thermaux suisses, on y trouve un tableau complet d'indications médicales, ainsi que la composition chimique des différentes eaux thermales. Le gros de l'ouvrage est toutefois consacré à la description des vingt stations membres de l'association, compte tenu de leurs possibilités touristiques. Cet opuscule de 96 pages, agrémenté de photos couleurs et noir-blanc et de croquis, paraîtra en version française en février prochain.

Les 3^e Rencontres folkloriques internationales

Les organisateurs n'avaient jamais caché leur objectif: faire des Rencontres folkloriques internationales un grand rendez-vous annuel destiné à promouvoir le folklore et placer Fribourg dans la ronde des festivals internationaux. La 3^e édition, qui se déroulera en 1977, sera véritablement une manifestation de conception unique en Suisse.

A l'heure du bilan de la deuxième édition, les organisateurs avaient pu constater que le résultat d'ensemble était largement positif, les nombreux avis recueillis de toutes parts confirmant que les Rencontres de Fribourg répondent certainement à un besoin.

Conscients de l'intérêt et de l'appui affichés par un nombreux et fidèle public comme par les autorités communales et cantonales, par la presse, ainsi que par

tous les milieux directement ou indirectement liés au folklore, les organisateurs se sont immédiatement penchés sur la préparation de la troisième édition des Rencontres de Fribourg. Aussi peut-on déjà annoncer qu'en 1977 Fribourg vivra une nouvelle fois durant cinq jours une grande fête internationale du folklore. Les dates des troisièmes Rencontres folkloriques internationales de Fribourg ont été arrêtées aux 31 août, 1^{er} 2, 3 et 4 septembre 1977; cette manifestation réunira plusieurs centaines de danseurs et musiciens de toute l'Europe et même de plus loin.

Signalons d'ores et déjà qu'un effort particulier sera fait sur le plan de l'animation en ville de Fribourg durant la période des Rencontres, de manière à parvenir à une intégration la plus large possible de cette importante manifestation dans la vie de la Cité.

sp

Lisez et faites lire

L'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Haben Sie mit

MIKROWELLENWÄRME

zu tun?

Dann brauchen Sie zuverlässige Geräte für die Messung von

Leistung
und Ausstrahlung!

Mit jedem Messgerät von HOLADAY INDUSTRIES, Minnesota, erhalten Sie den

BEWEIS

für die individuelle Genauigkeit.

Sehr robuste Geräte, weitgehend unempfindlich gegen Überbelastung.

Sehr hohe Qualität, trotzdem mittlere Preise.

Modell HI 1500 für Labor und Aussendienst,
Modell HI 1700 mit Digitalanzeige, für Laborzwecke.

Alleinvertretung für Europa:
MIRATRON AG, CH-4004 BASEL, Postfach 33

MODEL HI-1500 2450 MHz
SER. NO. 15408 DATE 3/30/76

2 MW/CM ²	10 MW/CM ²	100 MW/CM ²
.2	1	1.08
.4	2	20
.6	3	30
.8	4	40
1.0	5	50
1.2	6	60
1.4	7	70
1.6	8	80
1.8	9	90
2.0	10	100

CALIBRATED BY *Maynard Reich*
HOLADAY INDUSTRIES, INC.
7509 Washington Ave. So. Edina, Mn. 55435

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?

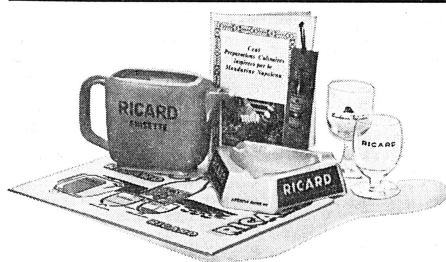
Telefonieren Sie uns, wenn es darum geht, eine neue Küche einzurichten. Oder die bestehende umzubauen. Oder ganz einfach, wenn Sie von uns einen Vorschlag möchten, wie Sie Ihre Küche rentabel gestalten können. Wir haben während

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!



auf die Gebiete Detailhandel und Gastgewerbe ausgerichtet. Dabei umfasst unser Kundenservice folgende Zweige:

Ein exklusives Sortiment international bekannter Marken; einen zuverlässigen Lieferservice mit kurzen, von bestellter Menge und Bestimmungsort unabhängigen Lieferfristen; ein ausgezeichnetes Qualitäts-/Preisverhältnis; Dienst am Kunden durch unsere organisatorische Unterstützung bei besonderen Anlässen (Bereitstellung von Gedecken, Gläsern usw.); auch gehören die Erstreckung von Zahlungsfristen und die Gewährung eines Umsatzbonus dazu.

Gruppierte Bestellungen und Grossversand vereinfachen den Kundenservice nicht immer. Je nach Art ihres Betriebes stellen unsere Kunden einige Ansprüche. So bilden unsere technische, organisatorische und werbemässige Unterstützung sowie eine optimale Preisbildungspolitik die Grundlage für eine gegenseitige, fruchtbare Zusammenarbeit.

Vergessen wir nicht, unsere indirekten Leistungen zu erwähnen: eine konstante Präsenz der Werbung in den Medien, die Unterstützung und Betreuung vieler Sport- und Freizeitveranstaltungen...

Mit einem einwandfreien Kundenservice gedenken wir, auch weiterhin um das Vertrauen unserer Kundschaft zu werben.

RICARD, der meistverkaufte Anislikör der Welt.

RICARD c'est RICARD
le portis le plus vendu au monde

RICARD
SUISSE S.A.
5, chem. de la Croisette
1214 VERNIER/GENEVE
Tél. (022) 41 15 30

RICARD (SUISSE) SA und dann, der SERVICE.

In der Schweiz zeigt der Lebensmittelhandel, und im besonderen der Handel mit Spirituosen, einen speziellen Aspekt, indem sich der Umsatz aufteilt auf Einkaufszentren und Supermärkte in den Ballungsgebieten einerseits, und auf den geographisch zerstreuten Fachhandel und Detaillauschank andererseits. Diese Unterteilung stellt dem Grossisten eine Anzahl Probleme, deren Konsequenzen, besonders was den Preis betrifft, dem Wiederverkäufer resp. dem Konsumenten nicht immer bewusst sind.

Was versteht man unter Preis?

Das Stichwort Preis ist gefallen. Was

umfasst dieser Begriff, wenn wir ihn auf unseren Ricard als Aperitif oder auf unseren Bisquit zum Kaffee-Cognac anwenden?

Nun, als wichtige Faktoren bestimmen Umfang und Qualität des Kundenservices den Preis, den wir bereit sind zu bezahlen.

Der Kundenservice äussert sich zwar nicht immer in auffälliger Weise. Vor allem wenn er zum regulären, festen Bestandteil einer Marke geworden ist, zeigt man Tendenz, ihn nicht mehr zu beachten, obwohl er, wie z. B. in unserer Branche, beträchtliche Ausmasses annimmt.

Wie bereits erwähnt, ist die Tätigkeit von Ricard (Suisse) SA hauptsächlich



Parlamentarier-Union für Tourismus tagte

Am letzten Novemberwochenende trafen sich in Zürich Mitglieder der «Association interparlementaire du tourisme» zu ihrer Jahresversammlung. Sie wählten – wie bereits kurz gemeldet – Nationalrat Jean-Jacques Ceveny zu ihrem neuen Präsidenten und beschloss, künftig auch Einzelmitglieder aufzunehmen, die in vielen Ländern eigentliche parlamentarische Gruppen für Tourismus haben.

Die Interparlamentarische Vereinigung für Tourismus (AIDT) wurde auf Initiative italienischer Parlamentarier 1948 in Rapallo gegründet. Besonders in den ersten zehn Jahren hat sie eine bemerkenswerte Aktivität entwickelt, indem sie über die nationalen Parlamente das Wiedererleben und die Finanzierung der staatlichen und halbstaatlichen Kommissariate für Tourismus beschleunigen half. An ihren grossen Kongressen von 1949 bis 1955 brachte sie überdies Themen zur Sprache, die der damaligen Zeit vorausseilten, wie z. B. den Natur- und Kulturschutz, der heute als «Umweltschutz» erst in allgemeine Bewusstseins getreten ist. 1965 wurde in Vaduz vom damaligen Präsidenten, dem allzufrüh verstorbenen Nationalrat Moritz Kämpfer, der «Tourismus, der sich selbst zerstört», erstmals zur Diskussion gestellt.

Im Dienst des Friedens

Grundimpuls für die Gründung der AIDT war aber der Glaube, der Fremdenverkehr könnte in Zukunft in den Dienst des Völkerfriedens gestellt werden. Im Lagebericht des Generalsekretariates wird aber resignierend festgestellt, dass man heute, da über 200 Millionen Menschen der mehr oder weniger industrialisierten Länder alljährlich die nationalen Grenzen überschreiten, von den idealistischen Motivationen der Gründer weit entfernt sei. Das Ziel dürfte indes nicht aus dem Auge verloren werden, denn der Tourismus sei nicht in schlechterer Lage als etwa der Sport oder der Kulturaustausch. Das Interesse an der AIDT ging weitgehend deshalb zurück, weil sich, abgesehen vom als selbstverständlich angesehenen Aufschwung des Tourismus, das Schwergewicht staatlicher Aktivität von der Legislative auf die Exekutive verschob, ein Problem, das in der Zeit der wachsenden Expertokratie überhaupt zur Sorge des Parlamentarismus geworden ist.

Davos will Prioritäten setzen

Vor der Generalversammlung des Verkehrsvereins Davos fasste sich Landmann Dr. Christian Jost mit dem Problem der seit zwei Jahren rückläufigen Frequenzen im Sport- und Kursektor.

Volkswirtschaftlich wiege der Rückgang von 3,26 Prozent an Logiernächten schwerer, als es die Logiernächte-Statistik vor Augen führe, frankennässig gehe der Ausfall in die Millionen. Es sei angesichts der weiter wachsenden Konkurrenz besonders aus dem Ausland und des hohen Frankenkurses an der Zeit, zu überlegen, wie und wo Verbesserungen erzielt und wo Prioritäten gesetzt werden könnten. Grosse Chancen bestünden im Kursektor. Eine weitere Möglichkeit zeigt sich im Kongressurismus. Um der wachsenden Nachfrage nach Seminar-Räumen entsprechen zu können, werden die Behörden demnächst eine entsprechende Vorlage zur Abstimmung bringen. Die Logiernächtezahls in allen Beherbergungsektoren ist im Geschäftsjahr 1974/75 bis 1975/76 nochmals um 3,26 Prozent zurückgegangen. Die Zahl der Übernachtungen im Sportsektor ging im Geschäftsjahr 1975/76 gegenüber dem Vorjahr um 67 447 auf rund 2 Millionen Logiernächte und im Kursektor um 14 720 auf rund 427 000 Übernachtungen zurück.

47 Kilometer Loipen

Auf diesen Winter wurde das Langlauf-Loipennetz im Flüelatal um 2 km erweitert und beträgt nun 47 km. Seit Saisonbeginn besteht auch ein automatischer Loipen-Auskunftsdiens über Telefon 083 360 37. Ab Tonband erhält der Anrufer Tag und Nacht Auskunft über geöffnete

Sie nötigt auch die Parlamentarier zur Spezialisierung. So verstehen sich die nationalen parlamentarischen Gruppen für Tourismus weniger als institutionalisierte Lobbies, sondern eher als Gremien, die ihre besondere Aufmerksamkeit den legitimen Bedürfnissen des Fremdenverkehrs schenken.

An der Generalversammlung wurde Nationalrat Jean-Jacques Ceveny, Stadtpräsident von Montreux, zum Präsidenten gewählt, als Nachfolger des brasilianischen Senats Orlando Zanecan. Zum ersten Vizepräsidenten wurde der Vertreter der deutschen parlamentarischen Gruppen, der Bundestagsabgeordnete Wolfgang Schwabe, bestimmt (im deutschen Parlament hat seit einem Jahr jede Fraktion eine eigene parlamentarische Gruppe für Fremdenverkehr). Neuer zweiter Vizepräsident wurde Alberto Hoffmann, Brasilien, während Jean Valleix, Mitglied der französischen Assemblée nationale, als dritter Vizepräsident bestätigt wurde. Dem Generalsekretär Prof. Dr. J. Leugger wurde Dr. Peter Keller, Chef des Touristischen Dienstes im Eidg. Amt für Verkehr, beigelegt.

Internationales Tourismusstatut?

Die AIDT ist Membre affilié der Weltorganisation für Tourismus (OMT), die dieses Jahr ihre Tätigkeit in Madrid aufgenommen hat. In ihr wird die AIDT eine erhöhte Bedeutung haben. Ob sich in Zusammenarbeit mit der OMT ein Internationales Statut für den Tourismus, wie es vom Brasilianer Linhares in Zürich vorgeschlagen wurde, erarbeiten lässt, wird die Zukunft zeigen.

Die Tagung wurde von der Schweizerischen Verkehrszentrale tatkräftig unterstützt. Von der anschliessenden Exkursion zum Verkehrshaus der Schweiz und zum Kloster Einsiedeln nahen die fremden Gäste Eindrücke mit.

Verkehrsvereine berichten

Zürcher Oktobertermin

Der Zürcher Fremdenverkehr hat im Oktober erstmals seit Mai 1976 im Vergleich zum Vorjahresmonat eine Rückbildung aufgewiesen. Im Vergleich zum Oktober 1975 nahmen die Übernachtungen um 1,3 Prozent ab. Die Übernachtungszahl ging sowohl für die Inland- (mit 4,2 Prozent) wie auch für die Auslandsgäste (mit 0,7 Prozent) zurück. Im Oktober 1976 erfasste die Zürcher Fremdenverkehrsstatistik insgesamt 202 993 (205 635) Übernachtungen.

Im Herzen Berns

Die mittlerweile 100 Jahre bestehende Bärentube im Herzen der Bundesstadt hat einen neuen, gemüthlichen Rahmen erhalten. Das Gourmet-Restaurant im gleichnamigen Berner Hotel ist von der Wanddekoration über die Beleuchtung unterzogen worden. Jeden Sonntagabend wird eine meerrische Bouillabaisse bereithalten.

Die Rattenfänger von Winterthur

Nicht ins Verderben sondern zu den einmaligen Kulturstätten Winterthurs sollen die Kinder geleitet werden. Als Motiv für diese Bestrebungen steht der Gedanke, dass nicht nur die Kinder mit gezielten Aktionen in die sonst häufig nur aus rezeptiveller Distanz betrachtete Museumswelt eingeführt, sondern damit auch Erwachsene in vermehrt Masse zu einem Besuch dieser für den Tourismus wertvollen Institutionen ermuntert werden sollen. Die Konservatoren der Museen und Sammlungen haben vor ungefähr einem Jahr die ersten Versuche unternommen, mit besonderen, einem jugendlichen Publikum angepassten Führungen, die viel fächer spürbare «Schwellenängste» abzubauen. Mit gutem Erfolg übrigens, denn oft kann ein Aufmarsch von gegen 100 Kin-

dern registriert werden, die teilweise in Begleitung ihrer Eltern kommen.

Schwimmendes Spielasino bei Zermatt?

Ein auf dem Neuenburgersee stationiertes Restaurant-Schiff soll nach Basel transportiert, dort am Rheinufer veräuert und zum Kursaal mit Bar-, Tanz- und Restaurationsbetrieb umfunktioniert werden. Ein solcher Casinobetrieb würde Basel wohl doppelten Nutzen bringen: Einmal resultierte daraus eine attraktive Night Life-Szene, andererseits könnte der Fremdenverkehr auch finanziell profitieren, müssen doch erhebliche Teile des Reingewinns zur Tourismusförderung verwendet werden. Eine im Hinblick auf den Betrieb des Schiffes gegründete Aktiengesellschaft bemüht sich um die notwendige Bewilligung.

Brandfall in Zermatt

Frühmorgens am 15. Dezember ist im Hotel Tschuggen in Zermatt ein Brand ausgedebrochen, der das Gebäude zu einem grossen Teil zerstörte. Zwei Personen mussten mit leichten Rauchvergiftungen ins Spital eingeliefert werden, zwei erlitten Beinbrüche und eine Person eine Schulterverletzung. Der Sachschaden wird auf mehrere 100 000 Franken geschätzt. Das Feuer brach im Parterre des Hotels aus, das mit 25 Gästen belegt war. Den meisten Gästen und dem Personal gelang es, unverletzt ins Freie zu gelangen. Zwei Personen sprangen vom dritten Stock aus den mit Rauch gefüllten Zimmern und brachen sich dabei ein Bein. Als die Feuerwehr von Zermatt mit 65 Mann auf der Brandstelle eintraf, gelang es ihr, einige Personen mit Leitern zu retten, die bereits Leitertücher zu einem provisorischen Seil zusammengeknüpft hatten. Nach gut einer Stunde hatte die Feuerwehr den Brand unter Kontrolle.

Leserbriefe

Erschütterter Glaube an die Zukunft

«Im Mittelalter machte man mit schlechten Werten kurzen Prozess, sie wurden aus der Stadt gejagt, oder einfach im nächsten Fluss ersäuft» – ein Zitat aus einer alten Urkunde: Würden unsere Behörden heute nach dieser Methode verfahren, hätten sie allerhand zu tun, denn es gibt leider viele, welche der Meinung sind, mit Preisunterbietungen und künstlich geschaffenen Mehrumsatz sei unserer Branche geholfen. Sie erkennen nicht, dass sie mit geschlossenen Augen ins Verderben rennen und dabei noch anderen Schaden zufügen. Dieses traurige Fazit offenbart den Mangel an solidarischem Zusammenhalten, welches uns gegen aussen und oben zur nötigen Achtung verhalten könnte, die uns so oft fehlt. Trotz unseres wirtschaftlich nicht unbedeutenden Anteils werden wir heute leider noch immer nicht genügend ernst genommen. Wir müssen tatlos zusehen, wie Margen und Branche zum Teufel gehen – nicht mehr wie im Mittelalter die Übeltäter.

Der in die Tausende gehende jährliche Wechsel von Betriebsinhabern im Gastgewerbe spricht für sich. Wie wenige unter uns sind noch Besitzer und wie viele werden es in Zukunft noch bleiben können? Viele Gastwirte, die sich seit Generationen mit – auch finanziell – grossem Aufwand bemüht haben, die gastliche Tradition hochzuhalten, werden bitter enttäuscht oder müssen resignieren. Die Wirtspödegen zu absolvieren ist ein beliebter Modegang geworden, um zu beweisen, dass auch Branchenfremde bei entsprechender Intelligenz das Examen mit Erfolg bestehen können. Kaum jemand denkt dabei an berufliche Erfahrung, persönliches Engagement, über Generationen aufgebaute Tradition, fundiertes Fachwissen und notwendige Ausdauer. Die Vielfalt unserer schönen, aber auch anspruchsvollen Berufs wird von den vielen Neulingen, die zu über 50 Prozent aus anderen Branchen stammen, in der Regel schwer unterschätzt. Wie schnell aber kann aus der ertäumten Goldgrube eine Pleitegrube werden! Eine Gastwirtin oder ein Gastwirt sollte zumindest die gastronomischen Grundkenntnisse beherrschen, ein guter Kaufmann und ein kontaktfreudiger Menschenkenner sein. Und wenn sich auf Fleiss noch werbewirksame Ideen gesellen, besteht zweifellos auch heute eine Überlebenschance. Für Klein- und Mittelbetriebe kann diese aber nur gewahrt werden, wenn wir uns zu einer gemeinsamen Preispolitik finden. Die Unkostenlaven, Soziallasten und Forderungen des Fiskus können wir – wie in anderen Branchen schon längst üblich – nur mit einer sauberen und gerechten Kalkulation aufzulegen. Hotellerie und Gastgewerbe sind ernsthaft bedroht, deshalb sind wir mehr denn je aufeinander angewiesen. Eine solidarische Haltung ist die beste Verteidigung in einer solch schwierigen Zeit, die unseren Nachkommen noch mehr Probleme beschern könnte als die dreissiger Jahre.

Peter Lüdi, Heimiswil/r.

Neue Nordatlantiktarife ab 1. 4. 1977

Ein neues Tarifübereinkommen für Nordatlantikflüge soll auf den 1. April 1977 in Kraft treten. Es muss indessen noch von den Regierungen genehmigt werden. Wie die IATA mitteilt, werden die Nordatlantiktarife zwischen 1 und 9 Prozent erhöht. Infolge der Währungsabfälle werden sich die Aufschläge in der Schweiz nur geringfügig auswirken.

Das neue Tarifübereinkommen, das an einer Konferenz in Genf vom 18. November bis 11. Dezember ausgehandelt wurde, bezieht sich auf Flüge zwischen den USA und Europa – mit Ausnahme von Spanien, Portugal und Jugoslawien – sowie zwischen den USA und Afrika. Eine Tarifregelung für die Flüge von und nach Kanada und Mexiko kam hingegen nicht zustande.

Vereinfacht

Für Aufenthalte von zwei bis drei Wochen (Exkursionstarif) bleiben die Tarife gleich. Aufschläge von 1 Prozent (Touristenklasse) bis 9 Prozent sind hingegen für Aufenthalte von 22 bis 45 Tagen zu erwarten. Gleichzeitig wurden einige Tarifbestimmungen modifiziert. Die zurzeit gültige dreisaisonale Tarifgliederung wird vereinfacht. Künftig gibt es nur noch Basis- und Hochsaison. Im Verkehr nach der USA beginnt die Hochsaison Mitte Juni und endet Mitte Oktober; für Flüge nach Europa dauert die Hochsaison vom 15. Juni bis 14. Oktober. Eine Ausnahme gilt für den Apex-Tarif mit Buchung und Bezahlung zwei Monate vor Abflug, bei

dem die Hauptsaison nach wie vor die drei Monate Juli bis September umfasst. Im IT-Verkehr wird die Mindestgruppengrösse von zehn auf fünf Fluggäste vermindert. Ab 1. Oktober 1977 wird für den Apex-Tarif die Mindestaufenthaltsdauer zudem von 22 auf 14 Tage herabgesetzt, der Maximalaufenthalt bleibt mit 45 Tagen unverändert.

Kleinere Aufschläge ex Schweiz

Wie die Swissair in einem Communiqué betont, werden dank den auf Schweizer-Franken-Tarifen anzuwendenden seit Dezember 1975 wiederholt verstärkten Währungsabfällen die Preise in Schweizer Franken für Flüge zwischen der Schweiz und den USA, verglichen mit den jeweiligen Vorjahresstarifen, teilweise nicht im erwähnten Rahmen erhöht, in gewissen Fällen sogar gesenkt. Verglichen mit 1976 wird beispielsweise von der Schweiz nach New York der Economy-Class-Retour-Normaltarif in der Zwischensaison von 1890 Fr. auf 1842 Fr. und in der Hochsaison von 2392 Fr. auf 2288 Fr. gesenkt, im Winter von 1788 Fr. auf 1842 Fr. erhöht. p/d/r.

J. Lyons weiterhin im Ausverkauf

Die Echos vom spektakulären Verkauf der Lyons-Hoteltette sind noch nicht ganz abgeklungen und die englische Catering- und Lebensmittelgruppe doppelt bereits nach. J. Lyons und Co sieht sich gezwungen, weitere Unternehmen abzustossen, um von der ausländischen Verschuldung das Schlimmste abzuwenden.

Wie die grössten britischen Backwarenhersteller United Biscuits melden, haben sie die 800 englischen Franchise-Restaurants der Wimpy-Kette, inklusive Golden Egg und Bakentake, zum Preis von 7 Mio Pfund übernommen. United Biscuits steigt damit gross ins Catering-Geschäft ein, obwohl anfänglich von der Geschäftsleitung einige Bedenken geäussert wurden.

Zuversichtlich in die Schnellverpflegung

Man beurteilt zwar den Schnellimbiss-Markt als sehr zukunftsstrahlend und noch lange nicht gesättigt und verfügt auch über genügend Know-how durch die erfolgreich geführten eigenen D.S. Crawford Restaurants/Anlass dazu geben die verstärkten Aktivitäten der aggressiven amerikanischen Konkurrenz McDonald, mit ihren bekannten Hamburger-Imbissstuben in London und Umgebung. Man gibt sich jedoch optimistisch und hat bereits eine Option auf die restlichen europäischen Unternehmen erworben, die in den kommenden sechs Monaten übernommen werden sollen. Ausserdem hat ein Sprecher der Geschäftsleitung bekanntgegeben, dass bedeutende Investitionen gemacht werden, um die Qualität der Restaurants anzuhe-

ben und Franchisenehmern, die den neuen Standard nicht einhalten, den Entzug der Franchise androht. Zur gleichen Zeit gibt Lyons noch den Verkauf ihrer überseeischen Interessen (Tetley, Caffé und Tee) an die amerikanische Liggett-Gruppe (Tabak, Wein, Spirituosen, Tiernahrung – Jahresumsatz 813 Mio Dollar) bekannt. Der Verkaufspreis wurde mit 16,5 Mio Pfund veräuert.

Das Loch ist noch nicht gestopft

Zusammen mit den 27 Mio Pfund aus dem Verkauf der Hoteltette an Trust Houses Forte fliessen Lyons damit 50 Mio Pfund zu, was jedoch den anlaufenden enormen Schuldenberg nicht aus dem Wege räumen kann. Man spricht von Verbindlichkeiten im Betrag von 250 Mio Pfund! Trotzdem behauptet Lyons, dass damit die Serie der Verkäufe aus der Substanz abgeschlossen sei – in der City zweifelt man daran.

Trotz dieser enormen Summen setzt Lyons auch in der jetzt reduzierten Form jährlich immer noch 600 Mio Pfund um und ist immer noch stark in Nordamerika und Europa engagiert. Ganz abgesehen davon, dass die Gesellschaft in der britischen Lebensmittelindustrie nach wie vor eine führende Stellung einnimmt. KRH



Keine Teuerungszulage

Der Bundesrat hat beschlossen, die Löhne und Gehälter des Bundespersonals auf dem Stand von 1976 zu belassen. Somit wird mindestens im ersten Halbjahr 1977 keine Teuerungszulage ausgerichtet, dies zum erstenmal seit 1960. Für den Bundeshaushalt ergibt sich dadurch eine Ersparnis von 12 Millionen Franken oder 0,7%. Das Bundespersonal wird auf 1. April 1977 der obligatorischen Arbeitslosenversicherung unterstellt.

Unveränderte Weissweinkontingente

Der Bundesrat hat beschlossen, das Einfuhrkontingent für Weisswein in Flaschen 1977 gleich hoch anzusetzen wie 1976, nämlich auf 65 000 Hektoliter. Davon werden 45 000 hl freigegeben. Der Rest dient als Kontingentsreserve, welche verhindern soll, dass die Einfuhr von Spezialitäten im Laufe des Jahres eingestellt werden müsste.

Luftverkehr entwickelt sich günstig

Die Luftverkehrsstatistik meldet für die Sommerflugplanperiode (1. April bis 31. Oktober) um etwa 7% höhere Passagierzahlen als vor einem Jahr. Der Zuwachs geht allerdings zu einem grossen Teil auf die Charterflüge schweizerischer Unternehmen zurück, deren Passagierzahlen gleich um 31% gestiegen sind – ein deutliches Zeichen dafür, wie das Währungsgefälle schweizerische Touristen ins Ausland zieht.

Neue Rheinbrücke

Die Schweiz und die Bundesrepublik Deutschland haben ein Abkommen über den Bau einer neuen Strassenbrücke von Stein (Aargau) nach Säckingen unterzeichnet. Damit wird eine leistungsfähige

Verbindung geschaffen, welche die heute oft verstopften Übergänge in Rheinfelden, Säckingen und Laufenburg mit ihren engen Zufahrten entlastet.

Mehr Käse verkauft – mehr Verlust

Die Schweizerische Käseunion hat in ihrem Geschäftsjahr 1975/76 den Absatz von Hartkäse um 5,7% gesteigert. Dafür ist ihr Fehlbetrag, der vom Bund übernommen wird, um 17,2 Millionen Franken höher ausgefallen als im Vorjahr.

Gegen den Missbrauch der Arbeitslosenversicherung

Das BIGA hat entschieden, dass Arbeitsausfälle wegen Teilzeitarbeitslosigkeit über Weihnachten und Neujahr nur entschädigt werden, wenn der betreffende Betrieb schon seit dem 15. November verknüpft gearbeitet hat. Damit soll verhindert werden, dass auf Kosten der Arbeitslosenversicherung Betriebsferien gemacht werden.

Das BIGA hat das Arbeitsamt des Kantons Luzern angewiesen, allfällige Verdienstaufschüsse von Mitarbeitern der C.J. Bucher AG in Luzern nicht als anrechenbar für die Arbeitslosenentschädigung gelten zu lassen. Es handle sich dabei um eine gewöhnliche Rationalisierungsmassnahme, die keine neuen Arbeitsplätze schafft und für die folglich auch keine Beiträge aus Arbeitslosengeldern ausgerichtet werden dürften. R.S.

Victoria-Jungfrau aus den roten Zahlen

Der Verwaltungsrat der Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG Interlaken hat vom voraussichtlichen befriedigenden Ergebnis für das Geschäftsjahr 1976 Kenntnis genommen. Durch die verstärkte Nachfrage aus den USA könne dem Geschäftsjahr 1977 optimistisch entgegengegangen werden, wird in einer Pressemitteilung erklärt.

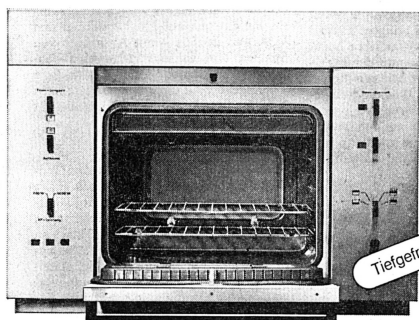
Ortobau liefert Termin-Unterlagen, die für Ihren Hotelumbau wichtige Entscheidungs-hilfen sind.

Generalunternehmung

ORTOBAU
Zürich

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

Walko-Microbraun,
die Sensation
im Gastgewerbe:



Zahlen die überzeugen:
1 kg Roastbeef (engl.) in 8-12 Min.
1 knuspriges «Güggeli» in 6-8 Min.
Gluschtige «Croque Monsieur» in 30 Sek.
Ein grosser Apfelkuchen in 8-10 Min.
Tiefgefrorene Fertigmens servierbereit in 30-45 Sek.

Die knusprige Mikrowelle!

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

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

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

walko
für die Zukunft
Ihrer Küche

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

Name

Strasse

PLZ/Ort

Coupon einsenden an eine der
aufgeführten Adressen:

Vertrieb
und
Kundendienst:

WALKO AG, Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf, Telefon 01/8211680
VENDOMAT AG, Turberweg 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

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

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

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

Neurevidierte 8. Auflage
Lehrbuch der Küche
von Eugen Pauli

Von der klassischen über die moderne Küche und die Kochtechnik bis zur zukünftigen Produktionsplanung sind alle Varianten berücksichtigt worden.

Das einzige Kochbuch mit der vollständigen Grundlagenmethodik der Küchen- und Kochtechnik sowie einem grossen Rezeptteil. Über 500 Schwarzweiss-Zeichnungen, 32 Farbseiten und mit 50 Viel-Farben-Bildern.

Bestellschein:

	Anzahl
- Lehrbuch der Küche, 8. Auflage (Preis Fr. 54.-)	
- Unterrichts- und Prüfungsfragen zum Lehrbuch der Küche, 8. Auflage (Preis Fr. 6.-)	
NEU	
- Technologie culinaire (1. franz. Ausgabe des Lehrbuches der Küche von E. Pauli) (Preis Fr. 54.-)	
- Questionnaire d'enseignement et d'examen adapté à la Technologie culinaire (Preis Fr. 6.-)	

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

Name/Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____

PLZ/Wohnort: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

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

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

Assemblée extraordinaire de «HRI - The leading Hotels of the World»

Le tourisme de demain, au-delà des nationalismes

Plus de 100 hôtels de grand luxe répartis sur les 5 continents (78 en Europe, 14 en Amérique du Nord, 5 au Moyen-Orient, 5 en Asie, 2 en Afrique et 2 en Australie), 23 471 chambres et 41 412 lits, tel se présente «HRI - The leading Hotels of the World» - dont l'assemblée générale extraordinaire s'est tenue à l'Hôtel Okura d'Amsterdam, sous la présidence de M. Ernst A. Scherz, Palace Hôtel de Gstaad.

Une quarantaine de grands hôteliers européens représentaient l'Allemagne, l'Angleterre, le Danemark, l'Espagne, la France, l'Italie et la Suède, cependant que la délégation suisse, outre le Président Scherz, était composée de MM. Walter O. Schnyder (Beau-Rivage, Lausanne), J. Reinshagen (Palace Hôtel, Lucerne), M. Bolli (La Palma-au-Lac, Locarno), A. Krebs (Grand Hôtel Regina, Grindelwald), U. Keller (Seiler Hotels, Zermatt), F. Genazzini (Splendid Royal, Lugano) et Jacques Souvairan (Rhône et La Paix, Genève).

En Suisse, au printemps prochain

Compte tenu de l'extension prise par HRI, il a été décidé que la France, l'Espagne et l'Italie auraient désormais chacune un délégué au comité directeur et c'est ainsi que furent élus à l'unanimité MM. P. Bougenau (Plaza-Athènes, Paris), G. Jordan (La Gavina, S'Agaro) et P. Biscioni (Grand Hôtel Miramare, S. Margherita). Les membres présents ont, en outre, désigné la Suisse comme pays hôte de leur assemblée du printemps 77, cependant que la prochaine assemblée extraordinaire aura lieu à Madrid en novembre 1977, afin de coïncider avec la tenue du congrès de l'ASTA dans la capitale espagnole.

Toujours au cours de la réunion d'Amsterdam, il a été largement question du système de centres de réservation TeI-HRI, le dernier en date étant celui de l'Hôtel du Rhône de Genève inauguré le 27 octobre dernier, et les prochains devant devenir opérationnels dans les mois à

venir à l'Hôtel Atlantic de Hambourg et à l'Hôtel Kempinski de Berlin.

A marchés nouveaux, méthodes nouvelles

Mais, en dehors de ces questions purement administratives, ce qui nous a paru de loin le plus intéressant tout au long de ces débats, c'est la volonté nouvelle et très nette de l'ensemble des membres de HRI d'œuvrer en commun tant sur le plan national que régional européen pour tout ce qui touche aux programmes de promotion commerciale, d'édition, de relations publiques et de publicité. Il apparaît en effet que, pour des raisons d'économie et d'efficacité sur le terrain, on soit déterminé à accepter un concept longtempé contrebalancé pour des raisons d'egoïsme ou d'amour-propre local. Désormais, il n'est plus possible de faire dans le monde entier une promotion valable à partir d'un hôtel, d'un petit groupe d'hôtels ou même d'une ville. Avec l'arrivée des temps difficiles, on s'est enfin décidé à resserrer les rangs dans un ensemble homogène, à adopter des techniques communes et à «vendre» en bloc cette réalité non négligeable que constitue la grande hôtellerie de tradition; à ne plus «penser» seulement USA et Amérique du Nord, mais aussi Afrique, Asie, Inde, Amérique du Sud, Océanie.

En cela, l'Assemblée HRI d'Amsterdam a à marquer d'une pierre blanche, car elle ouvre une ère nouvelle pour «l'interprofession» ou le motto «Un pour tous, tous pour un» s'est imposé comme la clé des réussites à venir. Jacques Souvairan

Sports d'hiver

Plus de 100 000 Français attendus en Suisse

(AFP) Deux millions deux cent cinquante mille Français ont effectué durant l'hiver 1975-76 un séjour d'au moins 4 jours aux sports d'hiver, totalisant 32,8 millions de journées de vacances de neige. Ils seront 2 millions et demi cette année pour 36,75 millions de séjours d'une durée moyenne de 9,8 jours.

A ce chiffre s'ajoute environ un million de touristes qui effectuent uniquement de courts séjours à la neige (moins de 4 jours), ce qui porte à 3,5 millions le nombre de Français qui se rendront une ou plusieurs fois dans les stations de sports d'hiver au cours de la saison. Sur ce total, environ 220 000 à 250 000 (soit 6 à 8 %) se rendront à l'étranger, la moitié d'entre eux en Suisse, un tiers en Autriche, les autres en Italie, Allemagne ou dans les Pyrénées espagnoles. Mais la grande majorité (50 à 55 %) iront dans les Alpes du Nord, 15 à 20 % dans les Alpes du Sud, 20 à 25 % dans les Pyrénées, les Vosges et le Jura.

Trust Houses Forte rachète les hôtels de Lyons et Knott

Trust Houses Forte (THF), déjà le plus important groupe hôtelier d'Europe, vient de s'agrandir encore et d'ajouter d'un seul coup plus de 7000 chambres d'hôtels aux 17 000 qu'il possédait déjà, en majeure partie au Royaume-Uni. Le gros de l'opération consiste dans l'acquisition de 37 des 38 hôtels de la chaîne Strand, elle-même contrôlée par le groupe J. Lyons, qui a dû se résoudre à les vendre en raison de ses difficultés de trésorerie, dues à ses dettes à l'étranger aggravées d'ailleurs par la chute de la livre sterling. Ces hôtels comprennent quelques-uns des plus connus à Londres, tels que le vaste Regent Palace (1100 chambres), le Strand Palace (786) et le Cumberland (500), mais non le Tower Hotel (826), qui depuis son ouverture en 1973 a constamment travaillé à perte. L'opération a coûté 27,6 millions de livres à THF, mais renforce sa position de leader parmi les groupes hôteliers européens. Elle a été complétée par l'achat des quatre hôtels du groupe américain Knott, dont trois à New York et le Westbury à Londres (1518 chambres). R. E.

L'Autriche a aussi sa chaîne d'hôtels romantiques

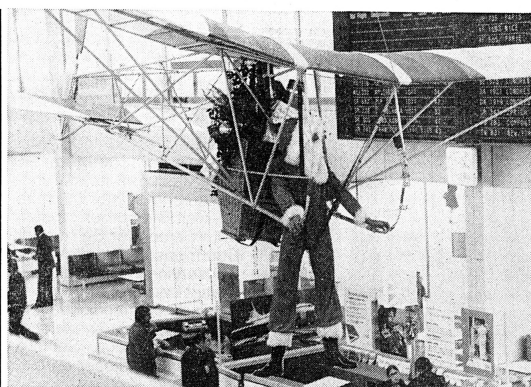
(ON) Une série d'établissements hôteliers de qualité se sont groupés en Autriche également - comme 40 hôtels romantiques de la République fédérale allemande - en une chaîne d'hôtels romantiques, proposant des voyages romantiques avec, sur demande, des arrêts gastronomiques. Les critères pour l'admission d'un hôtel dans ce groupe sont très stricts et l'autorisation doit être accordée à l'unanimité par toutes les entreprises hôtelières déjà membres. Les conditions requises sont un type de construction particulièrement caractéristique pour la région, du point de vue historique ou esthétique. L'hôtel ne doit pas être trop grand, doit appartenir à une catégorie de prix moyenne et avoir une excellente cuisine.

Les mésaventures de Mélia à Londres

L'important groupe Mélia, dirigé par M. José (Don Pepe), qui jusqu'à tout récemment dominait l'industrie hôtelière et touristique d'Espagne, avait étendu son activité à Londres en 1972, où il avait commencé à construire à Blackfriars, au bord de la Tamise, un vaste «aparthôtel» de 750 chambres. Le devis prévoyait une dépense de 15 millions de livres, mais le projet a été victime d'une inflation qui l'a augmenté de 80%. En même temps, les revenus du groupe subissaient une forte diminution, de sorte qu'il est actuellement en déficit d'environ un milliard de pesetas et a dû emprunter cette somme à sa principale créditrice, la Banque Coca, et vendre 17 des 18 propriétés qu'il possédait à l'étranger. Le Mélia à Londres est le seul qui reste. Encore ne sera-t-il terminé que vers la fin de 1977. Des changements radicaux ont dû être apportés dans la direction du groupe. Le second fils du fondateur a été remplacé par M. Joaquin Pellicer, qui représente en fait la Banque Coca. R. E.

THF construit un nouvel hôtel à Téhéran

Trust Houses Forte Developments, compagnie subsidiaire de la plus grande chaîne hôtelière d'Europe, vient de conclure un accord avec les autorités iraniennes, aux termes duquel le groupe construira à Téhéran un nouvel hôtel de 500 chambres qui sera appelé *The Persia* et sera ouvert en 1979. Le groupe sera ensuite chargé de sa gestion. Les plans seront conçus par des architectes britanniques avec la coopération de leurs homologues iraniens désignés par le gouvernement. R. E.



L'aéronef écologique ou... le Père Noël à Cointrin! Les visiteurs de l'aéroport de Genève-Cointrin ont vu un Père Noël original s'adonner aux joies de l'aile delta. On avait annoncé la venue d'un nouveau modèle d'avion anti-pollution! (ASL)

Un peu moins de brouillard sur la route aérienne de l'Atlantique-Nord

(ATS) Valable une année, un nouvel accord tarifaire pour les vols sur l'Atlantique-Nord entrera en vigueur le premier avril 1977, a annoncé à Genève un porte parole de l'Association du transport aérien international (IATA).

Si le tarif excursion pour 14 à 21 jours reste le même, en revanche la plupart des autres tarifs enregistreront une augmentation variant en moyenne de 1 % pour la classe économique à 9 % pour le tarif excursion pour 22 à 45 jours.

Canada exclu

L'accord conclu lors d'une réunion tenue à Genève est limité; il s'appliquera aux voies aériennes au-dessus de l'Atlantique-Nord entre les Etats-Unis et l'Europe (à l'exclusion de la péninsule ibérique - Espagne et Portugal - et de la Yougoslavie), ainsi qu'aux voies aériennes entre les Etats-Unis et l'Afrique. En revanche, un accord n'a pu se faire sur les tarifs sur l'Atlantique-Nord vers et à partir du Canada.

Les tarifs régis par le nouvel accord couvriront environ 75 % de tout le trafic régulier sur l'Atlantique-Nord des compagnies membres de l'IATA. Ils s'appliqueront aux vols entre les Etats-Unis et 21 pays européens, six pays du Moyen-Orient, dix pays d'Afrique et deux pays d'Asie.

Une mesure en faveur d'une relance touristique

Cet accord, qui doit encore être approuvé par les gouvernements, devrait assurer une stabilité en matière tarifaire et faciliter à temps les activités des industries du voyage et du tourisme en 1977-78. Il permettra de surmonter la confusion née

d'une situation tarifaire libre prévalant depuis le premier mai dernier. Enfin, relève l'IATA, l'accord assurera aux compagnies nationales régulières une augmentation «modeste mais fort nécessaire» de leurs recettes.

L'accord prévoit par ailleurs une rationalisation et une simplification des structures tarifaires.

Qu'en sera-t-il chez Swissair?

Swissair communique que, sous réserve de l'approbation par les gouvernements de ces nouveaux tarifs, les prix des billets exprimés en dollars, pour le trafic entre la Suisse et les Etats-Unis, augmenteront à partir du 1er avril 1977 de 0 à 11,1 %, selon la classe, le genre de tarif et la saison. La compagnie rappelle que les tarifs en francs suisses ont été réduits à plusieurs reprises, depuis décembre 1975, par des rabais de devises. De ce fait, les prix en francs suisses, pour les vols entre la Suisse et les USA, comparés aux tarifs antérieurs, ne seront pas augmentés dans la même proportion et, même dans certains cas, ils seront diminués. C'est ainsi, par exemple, que le tarif normal aller-retour en classe économique de la Suisse en direction de New-York, et hors saison passe de 1890 à 1842 francs. En haute saison, ce tarif passe de 2392 à 2288 francs, alors qu'en hiver il augmente de 1788 à 1842 francs.

D'assez bonnes perspectives pour le tourisme aérien

(ATS/Reuters). La conférence annuelle de l'IATA, l'Association internationale des transporteurs aériens, qui vient de se tenir à Singapour, s'est achevée sur une note d'optimisme pour les grandes compagnies aériennes.

L'IATA, qui regroupe actuellement 110 compagnies, prévoit en effet une augmentation moyenne du trafic aérien voyageurs de 8 % par an au cours des cinq prochaines années. La nouvelle est accueillie d'autant mieux par les compagnies que beaucoup d'entre elles ont perdu ces dernières années des millions de dollars.

Mais ces heureuses perspectives sont assombries par la hausse du prix du pétrole qui risque bien d'avoir lieu à l'occasion de la réunion, le 15 décembre à Qatar, des treize membres de l'Organisation des pays exportateurs de pétrole. On s'attend, après un gel de quinze mois, à une augmentation d'au moins 10%.

Augmentation en perspective

Bien que l'IATA assure avoir des plans conjoncturels pour faire face aux hausses du prix du pétrole, il est certain que les compagnies aériennes ne seront pas en mesure de les absorber sans augmenter leurs tarifs. On indique dans les milieux aéronautiques qu'une augmentation de 10 % du prix du fuel d'aviation se traduira par une hausse d'au moins 2,5 % des tarifs aériens voyageurs, une hausse qui pourrait bien stopper le développement du trafic.

L'industrie aéronautique recherche d'ailleurs à l'heure actuelle une seule monnaie stable qui lui servirait de référence pour les tarifs aériens. Selon le directeur de l'IATA, M. Knut Hammarskjöld, le dollar américain pourrait être utilisé à titre intermédiaire en attendant la conclusion d'un accord monétaire permanent. Les discussions se poursuivent toutefois sur une nouvelle formule fondée sur seize monnaies internationales.

L'une des autres grandes difficultés des compagnies aériennes est de trouver des capitaux pour les investissements; les bé-

néfices ne sont pas assez importants pour attirer de nouveaux investisseurs.

Les appareils voleront plus longtemps

Beaucoup de facteurs - le coût élevé du pétrole, les règlements gouvernementaux et une moindre nuisance - concourent cependant à rendre la construction des appareils beaucoup plus onéreuse. Un avion peut coûter jusqu'à 40 millions de dollars, a précisé M. Hammarskjöld.

Jusqu'à présent, les avions avaient une durée de vie se situant entre 10 et 14 ans, mais, dans la situation financière actuelle, il paraît probable que beaucoup des flottes existantes de jets devront rester en fonctionnement pendant une période de 15 à 25 ans. Les structures et les équipements de la plupart des appareils modernes sont toutefois si perfectionnés que leur durée de vie peut être allongée sans risques. Pour l'instant, la conclusion d'un accord sur une base globale est retardée par des désaccords sur les commissions aux agences des compagnies aériennes, sur les modes de réservations, les tarifs des excédents de bagages et les problèmes monétaires.

«Mais cette situation ne pourra pas continuer à l'avenir si l'on veut que l'ensemble de l'appareil commercial fonctionne efficacement. Les gouvernements et les compagnies aériennes devront faire face aux réalités de la vie», a souligné M. Hammarskjöld.

Toutes les compagnies aériennes reconnaissent la nécessité de tarifs aériens internationaux relativement peu élevés, mais le dilemme est de trouver l'équilibre entre les vols charters bon marché et les vols réguliers sans bouleverser le marché. Un expert de l'IATA a suggéré la création d'un troisième tarif économique - une classe vacances - qui ne comporterait pas d'avantages en vol, tels que les repas.

Vers l'instauration du catalogue payant dans les agences de voyages allemandes?

Près de 40 millions de catalogues gratuits!

(ONI) Tous les états-majors des grandes sociétés touristiques sont conscients de la rapidité avec laquelle disparaissent les piles de catalogues et de prospectus et avec quelle avidité les passants s'empressent sans discernement les poches de brochures et de dépliants. Au prix du papier et de la quadrichromie, ce sont ainsi des millions qui sont gaspillés, d'où la lancinante question revenant à intervalles réguliers: faudra-t-il instaurer le système des catalogues payants?

On compte une moyenne de dix à vingt prospectus par réservation. L'un dans l'autre, les marchands de voyages allemands écoulent chaque année dans les 40 millions de catalogues. Le géant de la branche «Turistik Union International» (TUI), en distribue à lui seul 14,3 millions; ils sont actuellement en train de sortir pour la saison estivale de 1977. Le second sur le marché, «Neckermann-Reise» (NUR), en prépare 5,5 millions pour l'année prochaine.

Les coûts de production de ces catalogues en quadrichromie sont pratiquement les mêmes que ceux d'une revue illustrée. Neckermann dépense ainsi 3,10 marks par catalogue «voyage lointain» pour un tirage de 600 000 exemplaires. Le catalogue principal, tiré à 3,5 millions d'exemplaires, coûte «seulement» 2,55 marks. Chez Touropa - société rattachée au groupe TUI - les coûts sont différents par suite d'une autre ventilation. Par exemple, le catalogue «Flug Sommer» (vols d'été) revient à 1,30 mark par exemplaire, tandis que le dépliant sur «Ischia» ne coûte que 25 pfennigs. Les calculs de la branche en ce qui concerne les dépenses totales sont fort divergents: les estimations vont de 50 à 80 millions de marks.

La publicité n'est pas une panacée

L'entrée des annonces publicitaires dans les catalogues de voyages n'empêche pas les organisateurs de gémir sur les frais d'édition. Selon Touropa les annonces lui permettent de couvrir 4 % des coûts. Neckermann parle d'un soulagement «peu appréciable», tandis que la plupart des petites agences de voyages ne sont même pas en mesure de trouver des annonceurs. Si l'on demandait pour chaque catalogue un prix symbolique de 50 pfennigs, on s'assurerait certes d'une appréciable rentrée d'argent, mais on assisterait du même coup au fléchissement de la demande en prospectus de voyages. Bien qu'il y ait donc de bonnes raisons de supprimer la gratuité des catalogues, aucune agence n'a pu encore s'y décider jusqu'à présent. Elles avancent pour cela plusieurs arguments. Ce qui est tout particulièrement difficile, c'est que la branche est désunie.

Certaines sociétés estiment, pour des raisons de concurrence, qu'elles ne peuvent pas renoncer à la distribution gratuite de leurs catalogues. Si tout le monde ne se décide pas en même temps pour la redévance, symbolique ou non, l'opération n'a

évidemment aucun sens, même aux yeux de ses plus chauds partisans... L'instauration du catalogue payant doit donc être précédée de sérieuses négociations à l'intérieur de la branche. Mais ces négociations constitueraient en cas de succès une entente dans le sens de la législation antitrust. Et c'est cela surtout qui fait reculer certaines sociétés de l'industrie du tourisme: l'Office fédéral des cartels surveille déjà de très près ce secteur par suite de son haut degré de concentration.

Motivations cachées

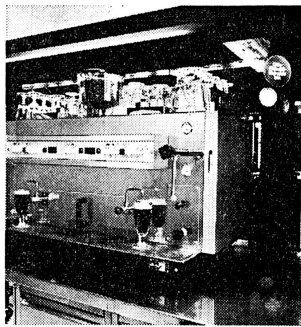
Mais les contre-arguments ne sont pas tous de nature compétitive. Dans toutes les agences, on trouve suffisamment d'experts qui redoutent l'influence négative de la distribution limitée sur les décisions «sans motivation rationnelle». On entend par là, non pas la réservation spontanée ou irréfléchie, mais la décision d'effectuer un voyage avec une agence après avoir emporté un de ses catalogues tout à fait par hasard. On ne connaît pas le pourcentage de ces réservations non directement motivées. Et c'est justement à cause de ce doute, et bien sûr des problèmes de concurrence, que l'on trouvera pendant longtemps encore en République fédérale des catalogues gratuits dans les agences de voyages...



A la présidence du Skat international

M. Jean C. Robert, que de nombreux lecteurs de notre journal connaissent, a été élu président de l'Association internationale des Skat Clubs, au cours du congrès annuel qui s'est tenu récemment à Florence. Ancien président du Skat de Paris, du Skat français et du Skat de Genève (de 1970 à 1972), puis vice-président du Comité national suisse et du Skat international, M. Robert accède ainsi cette année à la présidence d'une association qui lui tient très à cœur et à laquelle il a déjà beaucoup donné. Entré à la «Transat» en 1950, il en fut le directeur pour la Suisse de 1969 à 1974. Depuis le début 1975, M. Jean C. Robert est le secrétaire général adjoint de l'Association internationale de l'hôtellerie, à Paris.

Egro Kaffeautomaten. Bewährt im Alpstübli in Trübsee.



Das Bergrestaurant Alpstübli liegt im Skigebiet Engelberg/Trübsee auf 1800 Meter Höhe. Das 400plätzig moderne Bergrestaurant mit der individuellen Selbstbedienung ist besonders im Winter überaus gut frequentiert.

Seit Dezember 72 steht eine vollautomatische «Micado 200» Saison für Saison von 08.00 bis 18.00 Uhr in Betrieb. Durch das problemlose Kaffeebrühen an einem separaten Selfservice-Kaffeebuffet kann jeglicher Stossbetrieb bewältigt und erst noch eine Arbeitskraft eingespart werden.

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

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

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

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

Grüter-Suter AG
Hirschmattstr. 8
6002 Luzern
Tel. 041/23 11 25

Heer + Rossi AG
Bruderholzstr. 6
4102 Binningen
Tel. 061/47 35 38

egro

... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Bar Mt Cervin
Zermatt



Innenausbau und
Möblierung
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**



Scana

**Ihr vielseitiger
Partner für
rationelles Einkaufen**

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

Verlangen Sie unsere detaillierte Preisliste
mit über 3000 Artikeln!

Scana Lebensmittel AG

8105 Regensdorf/Zürich
Althardstrasse 195

01 840 16 71

**Hallo
Rolba!**
01/77 38 31



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

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

**ROLBA AG
8620 WETZIKON**



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

Betrieb _____

Strasse _____

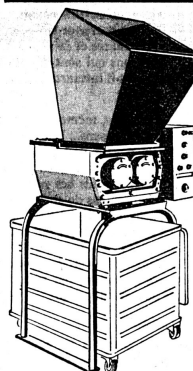
PLZ/Ort _____

Telefon _____

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

* 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. **HR**
- 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

Show-Time am Heiligen Abend

Weihnachten im atlantischen Inselparadies

Grillen zirpen, Tomaten reifen, Blumen blühen und die Sonne brennt schon frühmorgens auf die Dächer von Hütten, Wohnhäusern und Hotels nieder; es ist Weihnachten. Über eine Million nebellüftige Europäer weilen zu dieser Zeit im subtropischen Klima des kanarischen Archipels. Wer sein Tannenbäumchen allerdings nicht von zuhause mitgebracht hat und das Weihnachtsfest im Familienkreis begeht, wird wenig von vertrauter weihnachtlicher Stimmung verspüren. Auf den Islas Canarias heisst Weihnachten nämlich soviel wie Show-Time und Rummel!



Viele der 500 000 Touristen, die über Weihnachten Teneriffa besuchen, sind ältere alleinstehende Menschen. Die Fröhlichkeit dieser Feiern hilft ihnen ein wenig, die im Leben erlittenen Schicksalsschläge zu vergessen.

Geliebte Polizei

Am Calle de Valois inmitten der aus Humboldts verträumtem Fischerhafen Puerto de la Cruz herausgewachsenen Promenadenstadt auf Teneriffa wird die Verkehrskanzel mit Blumen und Girlanden geschmückt. Und schon erscheinen kleine und grosse Autos, arme und reiche Insulaner bei der Kanzel und überreichen den beiden Polizisten mit einem herzlichen «Buenos Natales» oder «Buenas Felicitates» Geschenke. Wir beobachten einen armen Bauern, der sechs Säcke Äpfel und sechs Säcke Orangen von seinem verrosteten Vehikel zur Kreuzung schleift, und sehen den Portier des Grand-Hotels, der per Cadillac eine Kiste Whisky und die Empfehlung des Direktors überbringt. Vor dem Feuerwehrlokal wird eine Palme weihnachtlich geschmückt. Dazu dienen leere Riesenpakete und allerhand Firlefanz. In und vor den modernen Hotels werden Pinien in halbechte «deutsche» und «schweizerische» Weihnachtsbäumchen verwandelt, während die Tanzbars für den Abend internationale Attraktionen ankündigen.



Feuerwehreinatz an der Strandpromenade in Puerto de la Cruz: Vor den Festtagen wird nochmals ordentlich abgespritzt, was sich an Staub und Schmutz angesetzt hat.



In Puerto de la Cruz werden die Polizisten beschenkt, wie nirgendwo in der christlichen Welt. Am Schluss zählten wir über 200 Flaschen Spirituosen, zahlreiche Harasse Wein, Bier und Mineralwasser, zehn Bananenbündel, Eierkartons, Trauben, mehrere Stangen Zigaretten, zahlreiche verschlossene Päckchen, Schweizer Schokoladen und sogar einen lebendigen Hasen.



Viele Bäume werden zu Weihnachten geschmückt. Dieser Mann steigt gleich mit dem Stern von Bethlehem in die Baumkrone.



Eine Kanarierin trägt den Weihnachtsbraten auf dem Kopf nach Hause. Auf den Trutzhahnschmaus freut sich die Familie schon lange.

Weihnachts-Corrida

Noch überträgt das spanische Fernsehen einen Basketball-Match, tragen die Kellner den Hotelgästen bereits ein üppiges Festmahl auf. Wer Weihnachten nicht im Kreise der Reisegesellschaft in der mit Tanzmusik erfüllten Hotelhalle feiern will, der kann sich bei Flamencoschauen und Ministierkämpfen vergnügen. Auf dem «Plaza de Torros» kann sich sogar der Tourist den wilden Kühen stellen. Es empfiehlt sich allerdings, nüchtern in die Arena zu steigen. Nicht so wie jener Engländer, der in feuchtföhlichem Zustand zwei-, dreimal brutal unter die Hufe der Kuh geriet. Eines haben alle Ministierkämpfe gemeinsam: sie sind tierfreundlich, während die mutigen «Kuh-

kämpfer» des öfteren Blessuren und notabene zerrissene Kleider zu verzeichnen haben.

Andere Sitten

Erst am frühen Morgen des 25. Dezember kehrt wieder Ruhe ein auf den Inseln. Noch am selben Nachmittag werden die Kinder mit allerlei Spielwaren und Leckereien beschenkt. Ruhig und besinnlich feiern die Kanarier dann Neujahr, während in unserem Lande zu dieser Zeit die Korken knallen und wir gute Vorsätze fassen. Auf Teneriffa herrscht eben nicht nur ein anderes Klima im meteorologischen Sinn.

Text Hansjörg Egger/Bilder Christof Sonderegger (Comet)

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Kurhotel Valens

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

2 Hotelfach- assistentinnen 2 Zimmermädchen

In Jahresstellen mit neuzeitlichen Arbeitsbedingungen, Fünftagewoche.

Bitte wenden Sie sich unter Telefon (085) 9 37 14 an Frl. Moosberger, Kurhotel Valens, 7311 Valens, bei Bad Ragaz.

7879

Hotel Savoy, Bern

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

In gutgeführte Spezialitätenküche mit angenehmem Arbeitsklima. Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an R. Tanner, Hotel Savoy, Neuengasse 26, 3011 Bern.

7865



sucht in Jahresstelle mit Eintritt Monat Februar 1977 oder nach Übereinkunft

Réceptionistin

mit mehrjähriger Praxis und guten Sprachkenntnissen

Réceptionspraktikant

mit guten Sprachkenntnissen

Qualifizierte Bewerber möchten sich schriftlich melden bei

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

7796

Derby Hotel Wil

sucht für sofort freundliche

Serviertochter

für unsere Snack-Bar
sowie

Haus- und Buffetbursche

Bitte rufen Sie uns an.
Telefon (073) 22 26 26.

7907

Derby Hotel Wil, T. und V. Zimmermann-Vogt, Dir.

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 Selbständigkeit (der Chef ist viel auf Reisen) und ermöglichen Ihnen die Entfaltung Ihrer Eigeninitiative. Neuzeitliche 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 Personalbüro der

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

P 02-556



Schweizer Hotelier-Verein

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

Schulhotels SHV

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

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einem dieser Schulhotels als

Fachlehrer(in)

für die Servicefachklassen oder als

Fachlehrerin

für die Hotelfachassistentinnen zu unterrichten?

Wir erwarten:

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

Wir bieten:

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

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

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

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht

Commis pâtissier

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion.

Eintritt nach Vereinbarung.

7842



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



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

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 nebenstehendes Coupon in Blockschrift gut leserlich und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einsenden:

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

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

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

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

Küchenchef

Erwartet wird:

Führung einer kleinen Brigade, Kalkulator und Organisator, ideenreich in Teilerservice 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 richten Sie bitte unter Chiffre 7830 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

Société de gestion cherche pour villages de vacances nord de l'Iraq:

chefs de village gouvernantes chefs d'entretien

Préférence donnée aux couples - salaires élevés - logement et nourriture assurés.

Envoyer curriculum vitae sous chiffre 7872 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Buffet Zürich B

sucht nach Übereinkunft

Chef de service oder Serviceleiterin

Auch Anfänger mit entsprechender Ausbildung werden gerne berücksichtigt.

Wir wünschen uns einen sprachgewandten und kontaktfreudigen Mitarbeiter, der auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen vermag. Es handelt sich um einen selbstständigen Posten. Geregelter Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse usw.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an Bahnhofstrasse 12, Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich, z. H. von A. Steurer, Personalchef.

7882

IBIZA PENTA CLUB San Antonio/ Spain



The IBIZA PENTA CLUB is a 500 bedroom holiday complex, located in 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

Zoo-Restaurant Zürich

sucht per 1. April 1977

Chef de partie

der durch seine überdurchschnittlichen Leistungen bald zum Sous-chef befördert werden kann.

Wir bieten neuzeitliche Arbeitsbedingungen, gutes Teamwork.

Weitere Auskunft erteilt gerne Telefon (01) 32 25 00, Herrn Berres oder Frau Wüthrich verlangen.

P 44-61

Eine einmalige Chance bietet sich einem hochqualifizierten, initiativen und ideenreichen Fachmann:

Wir suchen für ein renommiertes, gutfrequentiertes Speiserestaurant an allerbesten Lage im Zürcher Stadtzentrum einen

Pächter

(evtl. Geranten) mit fundierten gastronomischen und kaufmännischen Kenntnissen in allen Sparten des Gastgewerbes, mit mehrjähriger Erfahrung in der Führung eines grösseren Betriebes und erstklassigen Referenzen.

Suchen Sie Ihre Lebensstellung? - Verfügen Sie über ein Kapital von Fr. 100 000.- bis Fr. 200 000.- und sind Sie bereit, Ihren ganzen unternehmerischen Einsatz dieser anspruchsvollen Aufgabe zu widmen, so richten Sie Ihre Bewerbung, die absolut vertraulich behandelt wird, an Postfach 226, 8024 Zürich. 7788



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierten

Chef entremetier Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

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

6332



Wir suchen nette(n), freundliche(n)

Serviertochter oder Restaurationskellner

Eintritt nach Übereinkunft. Guter Verdienst nebst geregelter Arbeitszeit.

Fachkundige Person werde sich an:
Th. Gerber, Postfach 124,
3000 Bern 7, Telefon (031) 22 11 33.

5867

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

Restaurant Spiess Interlaken

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

2 Serviertöchter

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

P 05-25394

Wir suchen für sofort selbstständige

Hotelsekretärin

mit mind. 3jähriger Erfahrung. Sehr gute Entlohnung und auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten oder Anfragen sind erbeten an Hotel Touring Bern, W. Hofmann, Tel. (031) 45 86 66.

7867



Landgasthof Bären Langenbruck

im Baselbiet

Wir suchen für unsere kleine Brigade jungen, gut ausgebildeten

Chef de partie

(guter Restaurateur), Eintritt 1. oder 15. Februar 1976 oder nach Übereinkunft.
Offerten an: Hotel Bären Langenbruck AG, 4438 Langenbruck, Tel. (062) 60 14 14, Fam. Grieder.

P 03-4026



Gesucht per sofort junge, fröhliche

Serviertochter

Familiäre Behandlung zugesichert.

Gasthaus zum Sand, 7275 Frauenkirch, Telefon (083) 3 61 52.

OFA 132.141.182



Inh. Fr. v. Siegenthaler

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

Überseeschiffe

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

7311

Hotel Aarauerhof Aarau

für unser Team suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionistin

NCR-kundig und Erfahrung an der Réception

Offerten an Hotel Aarauerhof und Herrn Bucher, Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau
Telefon (064) 24 55 27

7852

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. Bürge
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

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.

Hôtel de Strasbourg Genève

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

une secrétaire de réception

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

7790

Wir suchen für Anfang 1977

Mitarbeiterin

(Aide du patron)

Aufgabe:

Überwachung und Mitarbeit am Buffet und im Service (Restaurant und Sale). Betreuung unserer Gäste.

Verlangt werden:

gute Berufskennntnisse und Praxis im Gastwirtschaftsgewerbe, selbstständiges Arbeiten, korrekter Umgang mit Gästen und Personal.

Geboten werden:

zeitgemässes Salär, angenehme Zusammenarbeit bei interessanter und weitgehend selbstständiger Tätigkeit. Auf Wunsch kann Zimmer zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen mit Lebenslauf sind zu richten an:

A. Fellmann, Rest. Weisses Wind, Oberdorfstrasse 20, 8001 Zürich.

Mosse 99.942.75

Davos

Gesucht für lange Wintersaison

Buffetochter

(Schweizerin)

Serviertochter

(Schweizerin)

Offerten an:

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

6200

Hôtel «Le Richemond» 1201 Genève

case postale 684

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

commis de cuisine

Faire offres complètes au bureau du personnel.

7454

Restaurant Français Teneriffa

Neuerstelltes, luxuriös und stilvoll eingerichtetes Restaurant mit überdachter Terrasse direkt am Botanischen Garten in Puerto de la Cruz.

(Stützplätze: Restaurant 36, Terrasse 40.)
Modernste Kücheneinrichtung.
Elegante Cocktailsbar.

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.

Hôtel Grand-Pré Genève

premier rang garni - 100 chambres

cherche une

assistante de direction (gouvernante générale)

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

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

7724

Motel Agip

Konferenzen
Tagungen Bankette
Am Autobahnkreuz N 1/N 2

Erstklassiger Hotel- und Restaurationsbetrieb mit französischem Restaurant (à la carte, Tellersevice, Bankette, kalte und warme Buffets usw.) sucht für seine anspruchsvolle Kundschaft einen qualifizierten

Chef de cuisine

in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Wir erwarten:

- überdurchschnittliches Fachwissen
- Fähigkeit, eine mittlere Brigade zu führen (Kochlehrlinge)
- guter Kalkulator und Organisator.

Wir bieten:

- sehr gute Entlohnung
- moderne, gut eingerichtete Küche mit Tageslicht
- weitgehende Selbstständigkeit
- fortschrittliche Sozialleistungen.

Schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen sind erbeten an:

MOTEL AGIP
Am Autobahnkreuz N 1/n 2
4622 Egerkingen/Olten
z. H. Herrn S. Jäggi

7895

EINSIEDELN



sucht einen

Verkehrsdirektor

und verantwortlichen Leiter des Dorfzentrums (Saal mit Bühne und Nebenräumen)

Aufgaben:

Förderung des Wallfahrts- und Fremdenorts Einsiedeln und dessen Dorfzentrums, Leitung des offiziellen Verkehrsbüros, Verwaltung und Leitung des Dorfzentrums, Pflege des Pilgers, allgemeinen Touristik- und Sportverkehrs, Werbung im In- und Ausland, Kontakt zu den Medien, Organisation und Betreuung von Tagungen.

Bewerber, die sich diesen Aufgaben gewachsen fühlen, ersuchen wir, sich unter Beilage der üblichen Unterlagen zu melden bei Karl Eberle, Mythenstrasse 28, 8840 Einsiedeln, oder Marcel Kürzi, Präsident Genossenschaft Dorfzentrum, Mühlestrasse 9, 8840 Einsiedeln.

7894

Work en top of Europe

Endlich ist es soweit.

SAS Catering's Hoteldivision eröffnet am 1. März 1977 sein erstes Hotel in Schweden. Unser neues Hotel liegt in Lulea, 90 Kilometer vom nördlichen Polarkreis. 220 Zimmer, Restaurant, Dancing, Health Club, Casino.

Zur Komplettierung unseres Küchenteams suchen wir auf 1. Februar 1977 oder nach Übereinkunft noch einige tüchtige

Köche

Wir verlangen:

- abgeschlossene Berufslehre,
- Mindestalter 20 Jahre,
- Freude am Beruf.

Wir bieten:

- freie Flüge, Reise,
- 1 Monat Sprachkurs in Schwedisch,
- guten Lohn und Sozialleistungen,
- gute Aufstiegsmöglichkeiten,
- geregelte Arbeitszeit,
- modernes Arbeitsmilieu,
- Vorstellung in der Schweiz,
- Vermittlung von Wohnstudios.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Kurt Ritter, Direktor
Globetrotter Hotel
Box 267, S-95124 Lulea, Schweden

SAS Hotels in Oslo, Bodö, Tromsö, Stam-sund, Kopenhagen, Lulea und Grönland.

7908

Grand établissement à Neuchâtel cherche

chef de cuisine

Bon organisateur, calculateur de menus et à la carte.

Faire offre sous chiffre 7911 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Holiday Inn

and MÖVENPICK

Regensdorf

Für unseren Schmitte-Grill suchen wir nach Übereinkunft einen

Chef de grill/Rôtisseur

zur selbständigen Führung der Showküche.

Wir stellen uns vor, dass Sie mindestens 25 Jahre alt, ein-satzfreudig und kreativ sind sowie gute Berufskennntnisse und einige Jahre Praxis in erstklassigen Betrieben nachweisen können.

Wir bieten Ihnen einen angenehmen, abwechslungsreichen Arbeitsplatz, 5-Tage-Woche sowie ein den Leistungen angepasstes Salär.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf, damit wir eine unverbindliche Besprechung vereinbaren können.

H. R. Lager, Personalfach
Holiday Inn und Mövenpick
Postfach, 8105 Regensdorf
Telefon (01) 840 25 20

P 44-61

Restaurant Bahnhof-Terminus 4310 Rheinfelden

Neuübernahme

Für unser neugegründetes Restaurant suchen wir in Jahresstelle

Serviertöchter oder Kellner

Eintritt per Ende Dezember 1976.
Ferner suchen wir für unsere Silvesterparty

Aushilfsservierkräfte

Bitte melden Sie sich bei E. Lichtsteiner:
Tel. (061) 87 35 05 oder
Tel. (061) 87 88 44.

7883

Gesucht sofort oder nach Übereinkunft

Köchin oder Frau mit Kochkenntnissen

evtl. mit Wirtepatent in Innerschweiz Skigebiet zum selbständigen Führen einer kleinen Küche.

Anfragen an Familie L. Fässler, Gasthaus Waldheim, 5649 Hermetschwil, Tel. (057) 5 13 00.

OFA 108.321.344



Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

sucht für seinen erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Restaurationsstöchter Lingeriemädchen

Wir bieten Fünftagewoche.

Offerten sind zu richten an:

E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walthalla, 9001 St. Gallen, Tel. (071) 22 29 22.

7878

Gesucht in mittelgrosses Erstklasshaus in Zürich erfahren, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Aide du patron

(weibl.). Alter nicht unter 30 Jahre.

Offerten unter Chiffre 7880 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant Feldschlösschen Regensdorf

Gesucht per sofort

Junger Koch

in kleine Brigade.
Guter Lohn. Sonntags frei.

Sich melden bei: R. Sauter, Rest. Feldschlösschen, 8105 Regensdorf, Telefon (01) 840 20 30.

7861

Hotel in Nordsardinien am Meer, 200 Betten, sucht

1. Sekretär oder Sekretärin

Perfekte Kenntnisse Buchungsmaschine SWEDA, Sprachen D und I.

I-Sassari, Tel. 29 12 26/079.

7860

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef Commis de cuisine Kellner (qualifiziert) Anfangskellner Serviertöchter Anfangsserviertöchter Mädchen oder Frau

für Buffet, Lingerie und Küche

Haus- und Küchenbursche

Sehr guter Leistungslohn, evtl. Wohnung im Hause, geregelte Frei- und Arbeitszeit sind zugesichert.

Telefonische Anfragen zwischen 12 und 14 Uhr sowie 19 und 21 Uhr unter Nummer (032) 22 31 71.

P 06-2219

On cherche pour entrée à convenir

maitre d'hôtel

expérimenté

chef de rang

fille de restaurant

commis de cuisine

pour établissement de 1ère classe.

Faire offre avec certificats, références et photo au Restaurant l'Or du Rhône, 19, boulevard Georges-Favon, 1204 Genève.

7898



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 sprachkundig)

Warenausgabe und Restaurantkasse

Hotelfachassistentin

Economat und Etage

Hotelfachassistentin

Küche

Sous-chef/Saucier Entremetier Garde-manger Commis de cuisine

Rôtisserie

Restaurationskellner Restaurationsstöchter (mit Berufslehre oder längerer Praxis)

Etage

Zimmermädchen

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

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

7723



EUROTEL Antwerpen
350 Zimmer
2 Restaurants
Bankettmöglichkeiten für 500 Personen
sucht ab sofort

Küchenchef

und einen

Chef garde-manger

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

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

7901

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

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.

Bern

Per 15. Januar oder 1. Februar 1977 gesucht

Serviertochter

à-la-carte-kundig

Wir erwarten:

- fachlich gut ausgebildet
- dynamische Mitarbeit

Wir bieten:

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- guten Verdienst
- angenehmes Arbeitsklima

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
P. Wiedmer, Restaurant Bachmühle, 3087 Niedermuhlern/Bern
Tel. (031) 81 17 02

7918



HOTEL DE LUXE

(150 lits)
cherche pour la saison 1977 (du 4 février au début décembre)

saucier

commis pâtissier
commis de cuisine
lingère/repasseuse

Faire offres complètes à G. Feldner, directeur,

Hôtel Le Mirador,
1801 Mont-Pèlerin (sur Vevey),
téléphone (021) 51 35 35.

7910

Inserieren bringt Erfolg

**Ihr Hotelgast
möchte zeigen, wo er
seine
Ferien verbrachte.**

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

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

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

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!

Ein neuer Kombi-Steller

Der Steller schafft Klarheit und Ordnung.

Er ist verwendbar für das Aufbewahren der Kassenzettel sowie zum Einstecken von Menükarten, Reservationskarten, Reklame usw.

Der Kombi-Steller ist aus **schlagfestem** Polystyrol.

Farbe orange, beidseitig schwarz bedruckt.

Aussenmasse: Länge 68 mm, Breite 33 mm, Höhe 53 mm.

Einzelpreis: bei 10 Stück Fr. 2.—, 50 Stück Fr. 1.80,

100 Stück Fr. 1.60.



Eine Verwendungsmöglichkeit



Bestellung

..... Kombi-Steller zu Fr.

Total Fr.....
(+ Versandspesen)

Absender: _____

Ihre Bestellung richten Sie an:

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Hotel Riederfurka Riederalp/Wallis

Für die Wintersaison suchen wir noch
jüngere, freundliche

Serviertöchter

(evtl. Anfängerinnen)

Kost und Logis im Hause. Güter Lohn,
geregelter Freizeit.

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

7915

Hôtel Touring Balance

Place Longemalle
Case postale 498
1211 Genève 3

cherche

une secrétaire de réception

Entrée début janvier 1977.

Place à l'année.

Connaissance des langues allemande et
anglaise.

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

7916

Wir suchen für sofort freundliche

Serviertochter Buffetochter

Offerten an
Restaurant Lusa, 3981 Bettmeralp,
Telefon (028) 5 33 90

7917

Hotel Alexander am See 8800 Thalwil

(direkt am Zürichsee, 7 Minuten von Zürich)

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef saucier

Offerten an W. Thiele, Tel. (01) 720 97 01

Es wollen sich bitte nur Herren melden, die
sich in erstklassiger Köchenerfahrung und
Erfahrung auf diesem Posten ausweisen kön-
nen.

7920

Wir suchen per 1. Februar 1977 für die Gas-
tronomiebetriebe Uschter 77 und das Hotel
Illuster in Uster tüchtige und einsatzfreudige
Mitarbeiter.

Betrieb Uschter 77

Für das Restaurant:

Chef de rang Kellner oder Serviertochter

Für Bar/Dancing/Nachtklub:

charmante Barmaid Kellner oder Serviertochter

(auch Teilzeit ab 20 Uhr)

Für den Hausdienst:

Hausbursche

Für die Küche:

Grillkoch

(Küchenchef-Stellvertreter)

Hotel Illuster

Réceptionistin

(evtl. mit Fähigkeitsausweis A)

Verwaltung

Reber Organisation

Assistentin der Geschäftsleitung

(evtl. mit Fähigkeitsausweis A)

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren
Anruf.

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

7914

Restaurationsbetriebe Gambrinus in Baden

suchen auf 1. Februar 1977
oder nach Vereinbarung

Küchenchef

Aufgabenbereich:

- Führung und Überwa-
chung einer kleinen Briga-
de.
- Selbständige Besorgung
des Einkaufs.
- Bearbeitung von Kalkula-
tionsgrundlagen.
- Persönliche Betreuung des
Spezialitäten-Restaurants.
- Aufstellen der Menüpläne
und Spezialitätenangebo-
te.

Wir bieten Dauerstelle und
eine den hohen Anforderun-
gen entsprechende Salarie-
rung mit Erfolgsbeteiligung.
Inhaber des eidg. Meister-
diploms erhalten den Vorzug.

Bewerbungen mit den übli-
chen Berufsausweisen sind
zu richten an:

Restaurationsbetriebe
Gambrinus Baden AG
Badstrasse 16, 5400 Baden.
OFA 111.123.831



Gesucht für Kurhaus
für kleinere Brigade per
1. Februar 1977 oder nach
Übereinkunft:

Chef de partie

Verlangt werden:

Lehre in gutem Hause
Sinn für Zusammenarbeit
Verantwortungsgefühl
Integerer Charakter

Geboten werden:
Angenehme, geregelte Ar-
beitszeiten
5-Tage-Woche
Kein Abenddienst
Leistungslohn

Schriftliche Offerten an: Di-
rektion, Kurhaus Sonn-Matt
AG, (6000 Luzern 15, Telefon
(041) 31 32 32.

7992

**Nous cherchons
des clients
exigeants**

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

Gesucht per sofort oder nach
Übereinkunft in mittelgros-
sen, modern eingerichteten
Betrieb in Zürich

Küchenchef

Französische Küche, Spezia-
litäten- und Tellerservice.
Kleine Brigade. Fortschrittli-
che Betriebsatmosphäre. Dyna-
mischer Geschäftsinha-
ber.

Offerte mit den üblichen
Unterlagen, Referenzen und
Lohnansprüchen erbitten un-
ter Chiffre 743 an Hotel-Re-
vue, 3001 Bern.

Bekanntes Spezialitätenre-
staurant in England sucht per
sofort einen

Küchenchef

sowie einen

Kellner

Bewerber wollen sich bitte
wenden an:
Gasche's Swiss Restaurant,
Weybourne, NR 25 7 SY,
Norfolk, England.

7912

Restaurant du Léman 1920 Martigny

cherche

fille de buffet fille de maison

(lingerie et cuisine)

Faire offres avec photo.
Tél. (026) 2 30 75

7904

Nous cherchons

cuisinier

capable, sachant travailler seul, pou-
vant former des apprentis. Sérieuses
références.
Se présenter ou téléphoner au (038)
25 29 61, Rest. Le Banneret, Neuchâtel.
ASSA 87-251

Hotel Bernina Basel

In sehr selbständige und ver-
antwortungsvolle Position:

Réception/Sekretariat

suchen wir per sofort oder
nach Vereinbarung Mitarbei-
ter(in) in Dauerstelle.

Voraussetzung: D, F, E (und
evtl. I oder Sp) in Wort und
Schrift, gute kaufmännische
Bildung, Talent für Organi-
sation und Führung, beste Um-
gangsformen, Kontaktfreudig-
keit und unternehmeri-
sches Interesse.

Ihre schriftliche Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen
senden Sie bitte an:
Margrethen AG, Innere Mar-
garethenstr. 14, 4051 Basel.

7924

Hotel garni/Ristorante/

Dancing

AMERICA

Caverna degli Dei

Piazza Grande

6600 Locarno

sucht per 1. Februar

1977 oder nach Verein-

barung:

1 Alleinkoch

(evtl. mit Patent)

1 Zimmer-

mädchen

3 Serviertöchter

(Café Boulevard)

1 Commis

(Snack)

1 Barmaid

(evtl. mit Patent)

1 Serviertochter/

Hostess

(evtl. mit Patent)

Nur Schweizer, Personal

mit Niederlassung oder

Jahresbewilligung, Mind.

2 Landessprachen. Ihre

Offerte mit den üblichen

Unterlagen erwarten wir

gerne.

7864

Hotel Eden

6440 Brunnen

sucht attraktive

Barmaid

in Jahresstelle

für Felsenbar mit

Alleinunterhalter.

Tel. (043) 31 13 10

oder (043) 31 17 98

7848

Gesucht für sofort

Servier-

tochter

auch Anfängerin.

Guter Verdienst, Kost

und Logis im Hause, 1½

Tage pro Woche frel.

Fam. Sepp Elsener-

Schnurger

Hotel Mythenblick

Seewen-Schwyz

Tel. (043) 21 31 30

oder ab 17. Dez.

Tel. (043) 21 11 45

P 25-18120

Zielgruppe

Gross-

verbraucher:

Hotel-

Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer

von Grosskonsumen-

tenbetrieben, welche

die Hotel-Revue lesen,

sind regelmässige Le-
ser (IHA 71)

2. In 69% aller Fälle wird

die Hotel-Revue zuerst

dem Direktor vorgelegt

(SCOPE 70)

3. Durchschnittlich 4 Le-

ser pro Exemplar

(SCOPE 70)

4. Die Hotel-Revue wird

als vielseitig, intere-

sant und als aktuell be-

urteilt = wertvolles

Umfeld (SCOPE 70)

usw.;

darum:

1. Dokumentation

anfordern

2. Prüfen und verglei-

chen

3. Einen Versuch starten

= Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3011 Bern

Monbijoustrasse 31

Telefon (031) 25 72 22

DANCE & SHOW
Trischli
Telefon 226047 St. Gallen

Grösstes Dancing der Ost-
schweiz sucht per sofort oder
nach Übereinkunft gewandten
**Barman oder
Barmaid**

in Jahresstelle. Guter Verdienst
und angenehme Arbeitsbedin-
gungen.
Auskunft Telefon (071) 22 97 01
ab 19.00 Uhr (Frau Brügger ver-
langen). 7899

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft
versierte

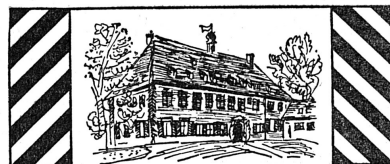
Barmaid und Dancingsserviertochter

Sehr hoher Verdienst.

Eilofferten von 8 bis 11 Uhr Telefon (081)
39 23 80, ab 20 Uhr Telefon (081) 39 14 47.

Schriftliche Offerten an:

Direktion Sardona-Bar, 7018 Films Waldhaus.
7923



Schützenhaus

Das Erstklass-Restaurant in Basel sucht ab 1. Januar 1977 oder
nach Übereinkunft qualifizierte Angestellte:

Chef de partie Commis de cuisine Chef de rang Gouvernante

Wenn Sie auf einen interessanten Arbeitsplatz Wert legen, der ne-
ben gutem Verdienst und Sozialleistungen Ihnen jede berufliche
Ausbildungsmöglichkeit bietet – dann sind Sie bei uns am rich-
tigen Platz.

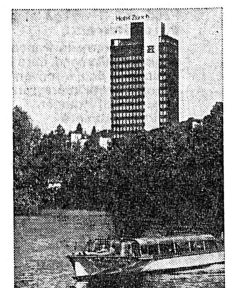
Auskunft erteilt Ihnen gerne:

Frau H. Schmid, Restaurant Schützenhaus, Basel
Telefon (061) 23 67 60

7870

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen

Sales and Convention Manager

(Department Chef)

Diese vielseitige Position erfordert eine Persönlichkeit mit Initiative, Selbständi-
gkeit und Durchsetzungsvermögen.

Erfahrungen in allen Sparten der Hotellerie im In- und Ausland und umfassende
Sprachkenntnisse sind Voraussetzungen.

Die zu besetzende Position ist den hohen Anforderungen entsprechend bezahlt.

Bewerbungen (handschriftlich) mit vollständigen Unterlagen erbitten an:

Direktion
Hotel Zürich
Neumühlequai 42
8001 Zürich
Telefon (01) 60 22 40

7909



Hotel Zürich

Stellengesuche Demandes d'emploi



Küchenchef

mit langjähriger Erfahrung, absolut sicher in Klein- und Grossküchen (Spezialitätenküche), allerbeste Referenzen aufweisend, sucht sich auf Frühjahr 1977 zu verändern. Im Raume Zürich (Ostschweiz).

Offerten unter Chiffre 7886 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Représentant

jeune, actif, dynamique, français/allemand, plusieurs années de pratique, bien introduit dans la branche de l'hôtellerie et du commerce Valais-Vaud, cherche

nouvelle activité

dans ce secteur.

Ecrire sous chiffre P 36-401242 à Publicitas, 1951 Sion.

direction

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

Fachlich gut ausgewiesener **Restaurateur** sucht auf Frühjahr 1977 Stelle als

Hotel-Restaurant Direktor

Offerten unter Chiffre 7919 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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 Interessensbereich: Planung, Einführung, Budget, Kalkulation usw. Offerten unter Chiffre 7791 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cadre supérieur

de nationalité suisse, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, expérience internationale en Food and Beverage et gestion du personnel, langue maternelle française; anglais et allemand, libre tout de suite ou date à convenir, cherche poste intéressant en Suisse ou à l'étranger. Ecrire sous chiffre C 18-340016 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Dynamischer, in allen Sparten versierter

Hotelfachmann (Direktor)

sucht neuen, verantwortungsvollen Wirkungskreis. Zürich und Umgebung bevorzugt.

Chiffre P 44-303472, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Schweizerin, 39, D, F, E, mit langjähriger Berufserfahrung, sucht Stelle als

Barmaid

per 4. Januar 1977. Evtl. mit Einsatz des Fähigkeitsausweises. Offerten unter Chiffre OFA 3613 Zu an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Erfahrene Gerantin

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

Restaurateur-Hoteller (50)

fundierte Kenntnisse in allen Bereichen der Küche und Personalführung sucht Beschäftigung. Frei ab sofort.

Tel. (033) 22 79 17

7903

ICH WILL für meine Frau und mich auf zirka Mitte März einen Betrieb finden, sei es ein gepflegter Restaurationsbetrieb oder ein kleineres Hotel, den wir als

Direktionsehepaar

selbständig führen können. Als junges Schweizer Paar mit Fähigkeitsausweis, langjähriger Hotellerfahrung in allen Sparten, Ideen und Einsatzfreude scheuen wir keine Aufgabe. Wenn Sie für Ihren Betrieb jemanden suchen, dem Praxis und -selber Hand anlegen - keine Fremdwörter sind, dann freuen wir uns auf Ihre erste Kontaktnahme unter Chiffre 7913 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich bin eine 20jährige Luzernerin und suche auf Mitte April 1977 eine Saisonstelle als

Serviertochter

in einem anspruchsvollen Betrieb in Genf. Ich habe den Servier- und den Kochkurs der Hotelfachschule Luzern bestanden und konnte mir in unserem eigenen renommierten Restaurant die nötige Praxis erwerben. Französischkenntnisse sind vorhanden.

Offerten unter Chiffre 7874 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de réception, Deutscher, 28 Jahre, Permis B (ab November 1977 Permis C), sucht per sofort oder nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis als

Direktionsassistent oder Chef de réception. Nur Tessin.

Offerten unter Chiffre 7875 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versierte Barmaid

mit langjährigen Fach- und Sprachkenntnissen sowie gepflegter Erscheinung sucht Stelle in Ganztagesbetrieb. Wintersaison allerdings nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre 7885 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche eine interessante, vielseitige Stelle als ... ?

Mein Lebenslauf:

- gelernter Koch
- Kellner
- Réceptionist
- Hotelfachschule-Diplom
- Direktionsassistent

Freue mich auf Ihr Schreiben und verbleibe mit freundlichen Grüßen.

Unter Chiffre A 03-370533, Publicitas, 4001 Basel.

Siebzehnjähriger Bursche

der schon 1 Jahr in der Küche arbeitete, sucht Stelle im Hotelgewerbe zur Erlernung der deutschen Sprache, Wintersaison bevorzugt (Küchenhilfe oder anderses).

Offerten unter Chiffre PD 309200 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Für Frühjahr 1977 gesucht

Kochlehrstelle

für 16jährigen Burschen mit Realschulbildung. Schnupperlehre absolviert.

Peter Preisig, Schulstrasse 11, 8245 Feuerthalen, Tel. (053) 5 25 87.

7827

Young Swiss man, 27, is seeking employment with a progressive Hotel-Company, Airline, Resort Area or Convention Center in a

Managerial Position

Spring 1977, fluent in English, French, German. Overseas Resort experience, Front of House Operations, application of in Hotel and Chain Computer Reservation Systems (analytical and system development), Marketing, Group and Convention Sales. For further information please write under cipher K 309282 to Publicitas, 3001 Bern.

Bestausgewiesener und erfahrener Sous-chef, verheiratet, sucht neuen Wirkungskreis als

Küchenchef

per Ende Januar/Anfang Februar 1977, zu kleiner bis mittlerer Brigade.

Offerten unter Chiffre 7896 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche interessante Stelle als

Direktionsassistent

in Erstklasshotel, oder als

Gerant

in einem guten Restaurant. Bin gelernter Koch, Erfahrung in Service und Réception, Diplom von Hotelfachschule Luzern. Letzte Tätigkeit Direktionsassistent in gutem Hotel.

Unter Chiffre B 03-370534 an Publicitas, 4001 Basel.

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

Küchenchef

in kleiner Brigade oder

Alleinkoch

Vincenzo Riccardi, Via Edison Volta, Condominio Tam, Prata/Campotica (Sondrio), Italien, Telefon 0039/34 33 29 52.

7922

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

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

Wichtig Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Mehr als ein Drittel der Stellenangebote von SHV-Mitgliedern werden der Post am Freitag, Samstag oder Sonntag übergeben. Sie erreichen uns nach dem Anzeigenschluss Freitag, 11 Uhr.

Ein Teil der bis Montag 8 Uhr eintreffenden schriftlichen Aufträge wird noch in die Ausgabe der gleichen Woche aufgenommen. Dazu muss die Druckerei Nachtarbeit leisten. Deshalb geht den Mitgliedern der übliche Mitgliederabatt verloren.

Da aus den Aufträgen nicht hervorgeht, wie dringend sie sind und für telefonische Rückfragen die Zeit fehlt, bitten wir um Angabe des Erscheinungsdatums. Am besten schreiben Sie dieses präzise vor. Sie können aber auch die Ausdrücke «sofort» oder «so bald als möglich» verwenden.

Sofort bedeutet, das Stellenangebot soll noch in der gleichen Woche erscheinen, unter Verlust des Mitgliederabattes. So bald als möglich bedeutet, dass die reguläre Ausgabe der nächsten Woche abgewartet werden kann.

Bei fehlender Erscheinungsvorschrift müssen wir uns vorbehalten, nach freiem Ermessen vorzugehen.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zentrum Ascona

Gut eingeführtes

typisches Spieserrestaurant und Bar

zu vermieten.

Komplettes Inventar zu kaufen oder zu mieten. Es werden nur qualifizierte Interessenten mit seriösen Garantien berücksichtigt. Offerten an Chiffre 84-5135 ASSA, 6601 Locarno.

Zu verkaufen in der Zentralschweiz am Vierwaldstättersee

Hotel-Restaurant

mit 40 Betten und verschiedenen Lokalitäten. Internationale Kundschaft, langjähriger Familienbetrieb, neuwertig, eignet sich für ein strebsames junges Wirteshepaar oder als Verbandshaus.

Wird nur mit Mobiliar an kapitalkräftige Interessenten verkauft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 7871 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ascona/Tessin

Zu verkaufen

Familienhotel

35 Betten

Gutes Geschäft für Familienunternehmen. Anzahlung mindestens Fr. 400 000.-; für den Rest Finanzierung zugesichert.

Offerten unter Chiffre 7866 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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.

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

An zentraler Lage, Stadt Zürich, zu verpachten

Restaurant-Bar

mit Appartementshaus. Nötige Eigenmittel ca. Fr. 120 000.- bis Fr. 150 000.-.

Offerten unter Chiffre 7900 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht raschentschlüssener

Pächter

für

Restaurant mit Bar und Boulevard-Café

155 Plätze, in der Basler Innenstadt. Inventar zirka Fr. 80 000.-.

Interessanten erhalten Auskunft durch Chiffre 103-997607 der Publicitas, 4001 Basel.

A vendre en Corse, petit village de vacances

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

Als Schweizer Hotelunternehmen suchen wir

Bauland oder Althotels mit gr. Umschwung

in erstklassigen Zweisaison-Berg-Kurorten, bevorzugt: Adelboden, Lenk, Saas Fee, Zermatt, Flims, Pontresina, St. Moritz. Wir sichern äusserste Diskretion zu.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit möglichst detaillierten Angaben an:

Sunstar-Holding AG, Waldenburgerstr. 1, 4410 Liestal.

7891

Anschlagbrett Tableau noir



SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIÈRES
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 Berne
(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

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

Neue BARFACHSCHULE
Neuzeitliche Fachausbildung für Mixen und Bar-Service

langjährige Barmaid und Kursleiterin
Sprachen: D/F/E

Internationale Cocktails Long Drinks
mischen 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

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

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

Kursbeginn: 10. Januar, 7. Februar 1977

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



International Hotel-Management Prohotel AG

organisiert in Zusammenarbeit mit

Cornell University
Ithaca, New York

folgende Seminare:

Motivation and Leadership
und
Marketing for Decision Makers

Seminar διάρκεια: je 4 Tage

Seminar daten: 12.-15. Januar 1977 «Motivation and Leadership»
17.-20. Januar 1977 «Marketing Seminar for Decision Makers»

Seminar ort: Hotel Nova-Park, Zürich

Seminar kosten: pro Seminar, Fr. 1050.- inkl. Unterkunft in Einzelzimmern und Verpflegung während der Seminar διάρκεια sowie Seminarunterlagen

Seminar ausweis: alle Teilnehmer erhalten einen Seminar ausweis der Cornell University, Ithaca, New York

Seminar sprache: Englisch

Seminar leiter: ausschliesslich Lehrkräfte der Cornell University, Ithaca New York,
Donald A. Dermody (Motivation and Leadership)
William H. Kaven (Marketing Seminar for Decision Makers)

Seminar programm und Auskünfte: Interessenten in der Schweiz wenden sich bitte an International Hotel-Management Prohotel AG

Postfach
8058 Zürich-Flughafen
Tel. 01/810 33 63

Interessenten ausserhalb der Schweiz an ihre nächste Swissair-Vertretung



Official Carrier



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminare und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss zweimal 2% und zweimal 2 Wochen.
- Séminaire SSH de formation des chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration; avec obtention d'un diplôme deux fois 2% et deux fois 2 semaines.
- Cours techniques d'une journée pour cadres de la restauration et de l'hôtellerie.
- Cours pour chefs d'entreprise et cadres supérieurs «Le métier de chef» (4% jours).
- Betriebsleiterkurs SHV «Personalwesen» (5 Tage).
- Betriebsleiterkurs SHV «Finanz- und Rechnungswesen» (10 Tage).
- «Mitarbeiter besser führen», Kurs für mittleres und höheres Kader (4 Tage).
- Regionale Tageskurse (fachtechnischer Richtung für mittleres und höheres Kader).
- Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe.
- Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten.
- Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Kochlehrstellen.

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung,
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22.

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

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-placierung

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

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

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.-23. 4.

mit BSF-Diplomprüfung am Kursende (fakultativ).

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Little School of English and Commerce

2, Liverpool Terrace
Worthing, Sussex, England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

Kursbeginn: 3. Januar, 4. April und 26. September 1977.
Dauer: je 12 Wochen.
Preis: Fr. 2175.- inkl. Kursgeld/Vollpension (Familienunterkunft).
Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen kleine Klassen.
Schule im Stadtzentrum, 5 Minuten vom Strand.

Verlangen Sie ausführliche Auskünfte und Dokumentation bei:

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

6938

Insertieren bringt Erfolg



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

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

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

Telefon
031 25 72 22

Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

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

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

Sie uns an, damit Sie die geheimen Kostenfresser so rasch als möglich entlarven.

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

Telefon

031 25 72 22

Unsere Spezialisten sind auf Ihrer Seite!

Ihre Problemlöser für lästige Insekten und Nagetiere

- Ohne Störung des Betriebes
- Ohne geruchliche, geschmackliche oder toxische Belastungen
- Jedoch mit garantiertem Erfolg
- Zum voraus fixierte Preise

Hygiene-Service Hans Wyss AG

8800 Thalwil Telefon (01) 720 85 86

Region Basel
Region Bern

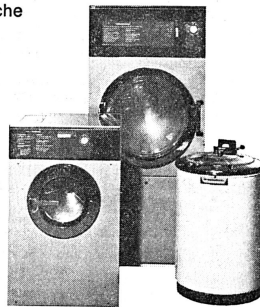
Hygiene-Service
Hygiene-Service

061/35 14 13
033/54 20 15

HANS WYSS AG
HYGIENE SERVICE
THALWIL
01-720 85 86

WASCATOR

Schwedische
Qualität



Vom Spezialisten für
Wäscherei-Einrichtungen

PROVAP

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

Zu verkaufen

Kipa-Kochkessel

380 Volt, Inhalt 200 Liter,
Chromnickelstahl,
Typ 34380,
Neupreis Fr. 3800.-, für Fr.
950.-,
Telefon (032) 87 16 76
P 06-23568

Zu verkaufen

1 Occasions- Glacémaschine «Ott Swiss Freezer»

6 Liter, 3 x 380 V, auf Chrom-
stahlmöbel aufgebaut, sehr
gut erhalten, kaum ge-
braucht, zu Fr. 2950.- (neu
Fr. 9200.-).

Tel. (053) 4 55 21, int. 330
7863

Wegen Geschäftsaufgabe
günstig zu verkaufen:

1 Sweda-Registrierkasse für Rest.
Mod. 2000 Fr. 6250.-

1 Beerex Salamander Mod. 60 S HV
Fr. 2300.-

1 Mikrowellen National NE-1110 für
4 Teller Fr. 3250.-

Alle drei Geräte wie neu, seit
dem 1. Mai 1976 im Ge-
brauch.

Tea-room Edward's Garden
R. Sterchi, 3800 Matten, In-
terlaken, Tel. (036) 22 12 38.
7868

Junges, dynamisches

Tanzorchester

(5 Mann) mit Musik für jung
und alt würde sich freuen, an
Ihrem Anlass -

**Tanzabend
Unterhaltungsende
Fasnacht
Jubiläumsfeier**

- für Stimmung und Unter-
haltung zu sorgen.

Anfragen unter Chiffre
K 307247 an Publicitas, 3001
Bern, oder Telefon (032)
82 30 21.

Wärmepumpe Stierlen SPW 750 + 1000

Neu Die STIERLEN-Wärmepumpe ist die
ideale Ergänzung für Geschirrspül-
maschinen der Baureihe 2000-7500.
Sie entzieht der Raumluft Wärme, kondensiert die
Wrasen und gibt die entzogene Wärme an die
Geschirrspülmaschine ab. Sie beheizt damit die
Wäsche und wärmt das Nachspülwasser vor. Die
Wärmebelastung des Raumes wird um 60 bis 70%
verringert. Durch die Einsparung an Betriebskosten
ergibt sich in günstigen Fällen eine Amortisation der
Beschaffungskosten
in weniger als
2 Jahren.



Stierlen

COUPON Bitte senden Sie uns
den Gratis-Farbpro-
spekt über das Stierlen Grossküchenprogramm

Name _____
Frau/Herr _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Bitte einsenden an Firma Stierlen AG
Schöntalstrasse 28, 8004 Zürich, Tel. 01/239655

Dipl. Architekt

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

Fotobegleiterte
Naturfreundel
Naturwissenschaftl.
geführte Spezialreise am
30. 1. nach Bahamas,
Ecuador und
Galapagos
sowie am 30. 6. nach
Island. Unsere
Spezialitäten sind Safaris
in Kenya (bis zum
Rudolfsee), in Zambila,
durch Ceylon, die
Sri-Lanka und
Kilimandjaro-
Besteigungen.
Vermittlung von
preisgünstigen Übersee-
Flügen.

travelphot O. Attiger
Bergstrasse 6
5200 Windisch
Tel. (056) 41 00 93
Telex 58 567
ASSA 75-661

Drucksachen Drucksachen Drucksachen

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

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

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

Nicht vergessen!

Eine
echte
Alternati-
ve

hilco
Die neue Marke
für Feinschmecker

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

Einmalige Gelegenheit für Spezial- Dekorationen!

Per Zufall zu verkaufen
1 Gebirgs-Fourgon
mit Deichsel und Landen und Zube-
hör. Tadelloser Zustand.

1 alte Feuer-Spritze
zum Aufstellen vor Geschäft als
Blickfang od. Dekorationschmuck.

1 echter Schwert-Fisch
3 Meter lang, präpariert.

Wegen Platzmangels zu günstigem
Preis. Telefon abends ab 18.00 Uhr
(031) 92 04 36
P 05-5500

CHRISTEN BERN HOTEL

egro Kaffeemaschinen

Wir haben auch fabrik-
revidierte Occasionen am
Lager.

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

Wozu die alte Küchen-
maschine behalten, wenn die
neue mehr Profit abwirft?

frifri
Tel. 038 512 091

Küchenroboter sind eine Er-
leichterung und nicht teuer.
Ansehen kostet nichts.
Beratung und Information:

ARO AG, 2520 La Neuveville



ITB Berlin (ITB-Kongress)

9.-11./12. März 1977

3 Tage ab Zürich Fr. 615.-
4 Tage ab Zürich Fr. 682.-
Zuschlag ab Genf Fr. 70.-

Verlangen Sie den detaillierten Pro-
spekt bei der Reisebüro KUONI AG,
Spitalgasse 2, 3001 Bern, Telefon
(031) 22 71 51.

Name _____
Vorname _____
Adresse _____