

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 52

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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



Nr. 52 30. Dezember 1976

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
85. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
85e année

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

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

La clef sous le paillasson

A-t-on le droit d'être heureux en refermant derrière soi la porte d'une année qui nous apporta son lot de violences et de misères, de haine et de mépris, d'intolérance et d'égoïsme? Peut-on décemment croire que la paix et la compréhension mutuelle – entre peuples, mais aussi entre membres d'une même fa-

nous montrer qu'il y a beaucoup à faire pour améliorer le statu quo et pour réussir tout simplement. Considérons dès lors le geste symbolique de mettre la clef sous le paillasson plus comme une occasion de réflexion que comme une démission ou un aveu d'impuissance. Et attachons-nous à mettre le pro-

Der Schweizer Hotelier-Verein und die Hotel-Revue wünschen allen ihren Mitgliedern, Lesern und Freunden ein glückliches neues Jahr!

La Société suisse des hôteliers et l'Hôtel-Revue souhaitent à tous leurs membres, lecteurs et amis une heureuse nouvelle Année!

mille, d'une même entreprise ou d'un même pays – ne sont que les affaires des autres? Est-il juste de penser que 1976 nous aura laissé une lueur d'espoir dans le règlement des conflits et des litiges de ce monde? Hélas, tous ces problèmes sont en veilleuse et leurs solutions ne se satisfèrent pas de la trêve des fêtes, qu'elle soit éclairée à la lumière-tango ou à la bougie de Noël! Le droit au bonheur, souhaitons qu'on nous l'accorde en 1977!

A l'aube d'une nouvelle année, bien qu'impuissants ne serait-ce qu'à trouver les plus petits mots de réconfort qui soulageraient tant soit peu les souffrances les plus infimes, nous ne pouvons pas accepter le statu quo. «Dieu n'a pas accepté non plus celui de notre existence humaine»: cette phrase frappe par sa vérité et sa puissance de réflexion, elle est contenue dans le dernier Message du Conseil œcuménique des Eglises qui, par la plume de Philip Potter, son secrétaire général, commence en ces termes: «Dans le monde d'aujourd'hui, le ton est au désespoir. Pour certains, ce désespoir est tranquille, parce qu'à force d'étinceler avec angoisse ce qu'ils possèdent, ils ne savent plus quel est le vrai sens de la vie. Pour d'autres, il est sans repos, parce qu'ils sont en colère, frustrés de devoir continuer à supporter injustice et affront dans un monde d'abondance et de pieuses platitudes.»

Dire non au désespoir, ce n'est pas simplement formuler des vœux, mais bien plus exprimer sa volonté de s'attacher à faire mieux en donnant le meilleur de soi-même aux autres, afin de parvenir au plein épanouissement des êtres qui nous entourent. La véritable réussite d'une entreprise, quelle qu'elle soit, consiste plus à faire bénéficier autrui de ses bienfaits qu'à gonfler sa propre image. L'actualité, très proche de nous quand elle s'appelle chômage, inquiétude des jeunes, conditions de travail des étrangers, omniprésence de l'argent, suffit, d'une manière probante, à

grès – c'est-à-dire le développement des connaissances, de la technique et de la science – au service de l'humanité plutôt qu'au service des hommes!

Dans ce contexte général, ceux qui ont la chance d'avoir fait du plaisir, du bien-être et des loisirs des gens leur principale profession (de foi) n'en sont pas quittes pour autant. Tous les hôteliers et autres professionnels du tourisme du monde entier montreront qu'ils sont des «hommes de bonne volonté» en apportant leur modeste contribution à l'édification d'une société meilleure. Phrase creuse, vœu pieux? Certainement pas dans la mesure où chacun d'entre eux, conscient que le côté bonheur des gens (week-ends, vacances, voyages, détente, repos) dépend inconditionnellement de ce que d'autres font pour parfaire leur côté labeur (ou souci, ou responsabilité), s'efforce à son niveau de dispenser le bien et d'agir pour celui de tous. Plus qu'une politique programmée sur un an, c'est une attitude que nous devons adopter devant le monde à qui nous devons tout et à qui nous ne donnons rien de ce qu'il n'a pas envie! Une attitude qui s'extériorisera face à nous-même d'abord, par le bon exemple de la justice et de la tolérance, puis face à nos collaborateurs, premier foyer de relations humaines, face aussi à notre petit monde politique, culturel et économique. En pensant moins aux aîlés de la cherté du franc suisse qu'à la constante sous-évaluation du capital humain, le seul qui mérite de bonnes actions...

Que n'a-t-on pas souvent comparé l'hôtelier au bon pasteur dispensant ses bonnes paroles de réconfort et d'encouragement, cet hôtelier qui, lui aussi, doit accueillir, soulager et servir! Ne lui reprocherait-on pas, lorsque le besoin s'en fait sentir, de se désintéresser des soucis, des difficultés, voire de la détresse d'hôtes séjournant chez lui 24 heures sur 24? Cette main qu'il tend est un geste de bon accueil et, pour celui qui la serre, un témoignage de confiance. Les aumôniers du tourisme, ces prêtres et ces pasteurs qui vivent leur vocation pastorale dans les régions de vacances savent le rôle éminent que l'hôtelier, mais aussi le restaurateur ou le cafetier, peut jouer sur un plan trop souvent ignoré et négligé tout au long de l'année, parce qu'il ne sera «rentable» – et pour quel bénéfice! – qu'au règlement des comptes du jugement dernier: le plan moral et spirituel. Le marketing des âmes, voilà ce que vous devez réussir en 1977!

José Seydoux



Mit Schwung in ein neues, sonniges Jahr – möge Ihnen der Übergang sturzfrei gelingen!

Skiunfall und Versicherung

In der Schweiz ereignen sich jährlich über 50 000 Skiunfälle, die der Volkswirtschaft eine finanzielle Einbusse von rund 500 Millionen Franken verursachen. In einer Vielzahl von Fällen werden die Kosten für die Folgen eines Skiunfalles durch Versicherungen gedeckt. Die eingetretene Vermögenseinbusse wird ausgeglichen, indem die durch den Körperschaden bedingten Mehrauslagen (z. B. Heilungskosten) oder Mindereinnahmen (z. B. Lohnausfall) übernommen werden.

Die Unfallversicherung deckt diese Kosten, sie leistet unabhängig davon, ob auch noch ein haftpflichtiger Dritter für den Schaden ganz oder teilweise aufzukommen hat oder nicht.

Häufig gibt sich ein Skifahrer nur darüber Rechenschaft, dass ihn selbst die finanziellen Folgen einer Sportverletzung treffen können. Er übersieht, dass er möglicherweise einem Dritten Kosten ersetzen muss. Als Haftpflichtiger erleidet er eine nicht minder empfindliche Vermögensinbusse, indem er dem Verletzten die erwiderten Auslagen und Ausfälle ganz oder teilweise bezahlen muss. Gegen diese Folgen schützt ihn die Haftpflichtversicherung, die für ihn die Schadenersatzpflicht übernimmt. – Die Unfallversicherung ist demnach die Versicherung des Verletzten, die Haftpflichtversicherung diejenige des Schädigers.

Die Grenzen des Versicherungsschutzes sind in der Regel weit gesteckt. So ist in der Unfallversicherung heute nicht nur das «Volksskifahren» ohne Zuschlag versichert. Gedeckt sind Hocheisberg- und Gletschertouren und die Teilnahme an Skirennen oder an Skisprungkonkurrenzen. Wird ein Sportler geschädigt, weil er sich einer objektiv besonders grossen Gefahr ausgesetzt hat, besitzt er trotzdem Versicherungsschutz (Einschränkungen bestehen für die Suva-Versicherten für die sog. Wagnisse). Das Erleben der Gefahr und ihre Überwindung sind Tatbestände, die durchaus versichert werden. Nur dürfen sie nicht mit der groben Fahrlässigkeit verwechselt werden. Mut und Kühnheit verhieren nämlich ihre Bedeutung als achtenswerte Eigenschaften, wenn an ihre Stelle unverzeihliche Sorglosigkeit tritt. Wenn der Sportler die Gefahr direkt herausfordert, wenn er die für jedermann selbstverständliche Vorsicht ausser acht lässt, handelt er grob fahrlässig. Hier ist der Versicherer berechtigt, seine Leistungen in einem dem Grade des Verschuldens entsprechenden Verhältnis zu kürzen. Wenn ich beispielsweise an ei-

nem mit der üblichen Organisation durchgeführten Skirennen teilnehme, ist dagegen nichts einzuwenden. Veranstalte ich aber ein privates Skirennen oder trainiere ich regelmässig auf einer nicht abgesperrten Piste mit weiten Sprüngen in unübersichtliche Steilhänge, verstoße ich gegen elementare Vorsichtspflichten. Die Leistungen aus der Unfallversicherung und – bei Schädigung Dritter – aus der Haftpflichtversicherung werden bei solchen Tatbeständen in der Regel angemessen gekürzt.

Ein Grundsatz im Schadendienst

der Unfall- und Haftpflichtversicherung kann am Beispiel der Rettungskosten für verunfallte Skifahrer dargestellt werden. Die Gesellschaften wollen, dass der Verletzte schon bei seiner Bergung auf jeden Fall das gezielte Beste erhalten soll, damit die Folgen des Unfalles so gering wie möglich gehalten werden können. Es stehen deshalb nicht finanzielle Überlegungen an allererster Stelle, sondern das Bestreben, den Verletzten so schnell und so gut wie nur möglich wiederherzustellen, damit wenn immer möglich kein Dauerschaden zurückbleibt.

Das gezielte Beste heisst aber nicht das sinnlos Teuerste schlechthin. Ein Helikopter-Einsatz ist nicht für jeden Beinbruch und schon gar nicht für jede Verstauchung notwendig oder auch nur vertretbar, weil der Transport mit dem Schlitten für den Verletzten keine spürbare Erschwernis darstellt und seine Gesundheit in keiner Weise beeinträchtigt wird. Der wichtigste Entscheid wird in dieser Beziehung durch den Patrouilleur getroffen, der bei jedem Verletzten erneut die Situation beurteilt und die richtigen Schlüsse ziehen muss. Obwohl diese Helfer nicht Mediziner sind, zeigt die Erfahrung, dass ihre solide Samariterausbildung es ihnen erlaubt, die Trägere richtig vorzunehmen und das geeignete Transportmittel einzusetzen. Wenn ein Patrouilleur im Zweifel den schnelleren und

Sommaire

Weder verschärft noch gelockert Es bleibt bei der alten Lex Furgler	3
Notre interview Fêtes comme chez Freddy Girardet!	3
Nochmals fünf Prozent verloren Das Sommerhalbjahr im Spiegel der Statistik	3
Jura suisse Vers une grande saison de ski de fond bien commercialisée et adaptée à la clientèle familiale	5
Hôtellerie de luxe Confiance dans l'avenir et investissements	5
Nichts von gedämpft Hotelplan glaubt an gutes 1977	6
Ins Gewissen geredet ETT-Versammlung im Zeichen des Rückschlages	7
Stilvoll renoviert Hotel Adler, Reichenau	7
Les meilleurs hôtels du monde A Londres, un nouvel ouvrage consacré à la grande hôtellerie	8
Industrie du congrès Japon: des chiffres qui parlent!	8
Showtime mit Pepe Lienhard	9

Fortsetzung Seite 2



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

HOWEG

Orientierung über sozialpolitische Probleme (I)

An der ausserordentlichen Delegiertenversammlung hat Dr. Beat Miescher etwas Licht ins Dunkel der Sozialprobleme gebracht, deren Bewältigung den Hoteliers immer grössere Sorgen bereitet. Für die klare Übersicht werden sich folglich alle Betriebe interessieren.

Unfallversicherung

Für nächstes Jahr erfährt die Gesetzgebung über die Unfallversicherung keine Änderung. Die Prämien für Betriebs- und Nichtbetriebsunfall zusammen bleiben bei der Hotela auch für das Jahr 1977 mit 1,2 % stabil. Davon trägt der Arbeitgeber zwei Drittel und der Arbeitnehmer einen Drittel.

Am 18. 8. 76 hat der Bundesrat eine Botenschaft zu einem neuen Bundesgesetz über die Unfallversicherung veröffentlicht. Wesentlichste Teile dieser Revision sind:

- Allgemeines Obligatorium (für das Gastgewerbe nichts Neues).
- Taggeld 80 % des AHV-pflichtigen Lohnes (für das Gastgewerbe nichts Neues).
- Rente bei 100 % Invalidität von 80 % des AHV-pflichtigen Lohnes (tritt an Stelle der heutigen Kapitalabfindung im Gastgewerbe).
- Hinterlassenen-Renten von 25 % für die Witwe und 15 - 25 % für die Kinder treten im Gastgewerbe an Stelle der heutigen Kapitalabfindung.
- Umfassender Teuerungsausgleich bei den Renten.
- Komplementärrenten, was ein Abstimmen auf allenfalls von anderen Versicherungsinstitutionen geleistete Renten ermöglichte.

Diese Revision ist praktisch unbestritten und dürfte in ein bis zwei Jahren in Kraft treten. Wegen der Rentenzahlungspflicht wird eine gewisse Prämienhöhung stattfinden müssen.

Krankenversicherung

Unter Berücksichtigung der Kostenentwicklung im Gesundheitswesen hat die Hotela auf 1. 1. 77 die Kollektivversicherungsprämie um 0,1 % auf 1,1 % erhöht. Die Prämien der Einzelversicherung sind um rund 20 % erhöht worden. Die grossen Krankenkassen erhöhen diese Prämien um 16 - 30 %. Die Durchschnittsprämie beträgt bei diesen Kassen Fr. 40.-, bei der Hotela Fr. 28.- im Monat.

Bei der Krankenversicherung konnte die Kostensteigerung noch nicht gebremst werden. Die Spitalauxen steigen weiter massiv an und die sur-consumation médicale fördert weiterhin eine Anschauungs-inflation. Gesamthaft wurden 1973 für das Gesundheitswesen rund 7 Mia ausgegeben, davon rund 3 Mia für den Betriebsaufwand der Spitäler, 0,7 Mia für Investitionen in Spitalern, 1,5 Mia für Ärzte und 1 Mia für Arzneimittel. An den Gesamtaufwand bezahlen die Versicher-

ten, die Krankenkassen und die öffentliche Hand rund je einen Drittel. Der Gesamtaufwand entspricht rund 10 % des AHV-pflichtigen Einkommens.

Kurzfristig ist bei der Krankenversicherungsgesetzgebung keine Revision zu erwarten. Dagegen wird man mittelfristig damit rechnen müssen, dass die öffentliche Hand ihre Beiträge kürzt und deshalb die Prämien der Krankenversicherung ansteigen werden. Erachtet man diesen Anstieg als unsozial, wird man neuerdings auf die AHV-Finanzierungsart auszuweichen versuchen.

Die obligatorische Krankengeldversicherung ist vorderhand zurückgestellt, so dass mit den zur Finanzierung einer 80 % des Lohnes deckenden Versicherung notwendigen zwei AHV-Lohnprozents erst mittelfristig gerechnet werden muss.

Auch nach dem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag ist die Krankengeldversicherung nicht obligatorisch.

AHV

Auf den 1. 1. 77 findet eine allgemeine Erhöhung der AHV-Renten um 5 % statt (Kosten rund 400 Mio), ohne Prämienhöhung.

Dank massiver Intervention aller interessierter Organisationen konnte die Erhöhung des AHV-Naturallohnsatzes verhindert werden. Für die Besteuerung des Naturallohns werden aber ab 1. 1. 77 die auf Fr. 450.- erhöhten Ansätze massgebend sein.

Für die neunte AHV-Revision, die auf 1. 1. 78 in Kraft treten soll, diskutiert man folgende Hauptpunkte:

- Allgemeiner Teuerungsausgleich
- Nochmalige Erhöhung der Renten um 5 %
- Beitragspflicht der über 65jährigen Erwerbstätigen bei einem Verdienst von über Fr. 6000.-
- Aufhebung der Prämienreduktion bei selbständig Erwerbenden.
- Erhöhung der Mindest-AHV-Prämie
- Prämienpflicht für den Naturallohn bei Lehrlingen
- Erhöhung des für die Zusatzrente erforderlichen Alters der Ehefrau von 45 auf 55
- Korrektur bei Überversicherungen und Rückgriff auf haftpflichtige Dritte

Es dürften vor allem die Anpassung der Renten an die Teuerung und Lohnentwicklung sowie der Rückgang der aktiven Bevölkerung wesentliche Mehrkosten bringen. Heute zählt man vier beitragspflichtige auf einen Rentner und im Jahre 2000 werden es noch knapp drei sein.

(Fortsetzung folgt)

Symbolische Karten versandt

Auf dem Konto «Festtagsgratulationsabläßungen» haben sich weitere Spender eingetragen:

- Hch. Kung-Moro, Churfirsten, Walenstadt
- Fam. Gustav Marty-Arnold, Urnerboden W. Federle, Singenbergstrasse 21, Sankt Gallen
- Peter Hürlimann, International, Zürich
- Teppichhaus W. Geelhaar, Bern
- R. F. Mühlberg, Limmthaus, Zürich
- Rosatsch-Hotel, Pontresina
- Hotel Suisse, Vevey
- Hotel Zürcherhof mit Walliser Keller, Zürich
- Fam. Glau, Albergo Losone, Losone
- Fam. T. Suter, Bären, Kiental
- Artur Notz, Löwen, Kerzers
- M. Odermatt, Bären, Luzern
- Hotel Mirabeau, Lausanne
- Zelthof Hotel Garni, Zürich
- P. Schmid-Urak, Bären, Sigriswil
- Maison de Cure, «Bella-Liu», Montana
- Hotel Mont-Riant, Leysin
- D. Rochat, De la Couronne, Colombier
- Hotel Victoria, Basel
- R. Häberli, Victoria, Lausanne
- M. E. Schneider, Parkhotel, Beatenberg
- Yvonne Ritschard, Lugano-Paradiso

Kurhotel AG, Flims-Waldhaus
Palace Hotel AG, Gstaad
J. C. Biolley, Mirabeau, St-Cergue
E. Gafner, Oberland, Beatenberg
Hotel Victoria-Jungfrau AG, Interlaken

Man sollte nicht auf alte Fehler zurückkommen. Leider haben wir den Irrtum des letzten Jahres wieder abgeschrieben und als Post-check-Konto für die Festtagsgratulationsabläßung 30-2012 angeben.

Das richtige Konto lautet 30-1674

Wir bitten Sie, dieses Versehen zu entschuldigen

On ne devrait pas répéter les mêmes erreurs, ce qui a malheureusement été le cas au sujet du numéro de CCP 30-2012. Veuillez noter que le numéro exact pour l'envoi de vos traditionnels dons de fin d'année est le

30-1674

Nous vous prions d'excuser notre erreur.

Die PAHO berichtet über ihre Tätigkeit

Auch das schweizerische Gastgewerbe hatte im Berichtsjahr 1975 die weltweite wirtschaftliche Stagnation teilweise zu spüren bekommen. Die berufseigene Arbeitslosen-kasse wurde mit Gesuchen um Aufnahme in die Versicherung förmlich überschwemmt. Alters- und beruflich weniger gut ausgewiesene gastgewerbliche Angestellte wurden Rettungsbedingung oder auch vorsichtshalber abgebaut. Etliche frühere gastgewerbliche Angestellte, die seinerzeit ihren Beruf gewechselt und in die Industrie abgewandert waren, wurden von Kurzarbeit betroffen und meldeten sich arbeitslos.

Dieser Entwicklung entsprechend sind die Auszahlungen an Arbeitslosenentschädigungen im Jahre 1975 erheblich gestiegen. Die Kasse unterstützte im Berichtsjahr 204 arbeitslose Versicherte während insgesamt 5858,8 Tage und mit einem Gesamtbetrag von 307 702,25 Fr. (im Vorjahr: 30 Versicherte während insgesamt 812,5 Tagen und mit einem Gesamtbetrag von 46 859 Fr.).

Angepasste Leistungen

Mit dem Abflauen der Konjunktur begann sofort die Anpassung der bundesgesetzlichen Vorschriften über die Arbeitslosenversicherung an die Bedürfnisse der Gegenwart. So wurden bis 31. Dezember 1975 die Eintrittsmöglichkeiten in die Arbeitslosenversicherung namhaft erleichtert. Im weiteren wurde der versicherbare Tagesverdienst stufenweise bis 120 Fr. erhöht und der frühere Maximalanspruch von 90 Taggeldern auf 150 Taggeldder erweitert.

Dass durch diese Erleichterungen etliche, auch weniger versicherungswürdige Anwärtler in die Versicherung aufgenommen werden mussten, zeigte sich in der gewaltigen Erhöhung der ausbezahlten Tag-geldsumme.

Das Vermögen schmilzt

Entsprechend dieser Belastung hatte die

Gesamtbetriebsrechnung für das Jahr 1975 einen Fehlbetrag von rund 45 000 Fr. zur Folge. Entsprechend ging das Gesamtkassenvermögen auf 2 600 000 Fr. zurück.

Aus dem freiwilligen Hilfsfonds richtete die Kasse 49 Stipendien an Fachschüler und Absolventen der Vorbereitungskurse auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs im Gesamtbetrag von 6350 Fr. aus. Die PAHO verzeichnete im Berichtsjahr 1975 1776 Neueintritte und 245 Austritte und Streichungen. Mit dem Mitgliederzuwachs von 1531 stieg die Versichertenzahl zu Jahresende 1975 auf 5549.

Am 4. November 1975 fand die 15. Delegiertenversammlung der Kasse in Zürich statt. Fürsprech Roland Jost von der Sektion für Arbeitslosenversicherung des BIGA referierte über die Neuordnungen in der Arbeitslosenversicherung.

Anstelle des altershalber zurückgetretenen Dr. R.C. Streiff wählte die Versammlung das langjährige Vorstandsmitglied Josef Bussmann zum neuen Kassapresidenten. Oswald Müller, der die Geschichte der Kasse seit ihrer Gründung leitete, schied ebenfalls altershalber aus und wurde durch Claude Hügli ersetzt, der seinen Posten als Kassenvorwarter am 1. Oktober 1975 angetreten hat. pd

L'activité de la PAHO en 1975

L'hôtellerie et la restauration suisses ont également ressenti dans une certaine mesure la stagnation de 1975. La caisse d'assurance-chômage propre à la branche fut radicalement noyée sous le flot des demandes d'admission. Des employés âgés, ainsi que d'autres employés insuffisamment qualifiés pour notre branche ont reçu leur congé à la suite de la récession et également par mesures préventives. Un grand nombre d'anciens travailleurs de la branche gastronomique qui avaient en son temps préféré changer de métier et prendre des emplois dans l'industrie se sont trouvés sous le coup de travail réduit et se sont annoncés comme chômeurs.

Les conséquences furent qu'en 1975 le paiement d'indemnités de chômage a fortement augmenté. La caisse a soutenu 204 assurés pendant 5858,8 jours en tout et ceci par un montant total de fr. 307 702,25 (chiffres de comparaison de 1974: 30 assurés pendant 812,5 jours pour un total de fr. 46 859.-).

Prestations améliorées

Par suite du recul de la conjoncture, les dispositions fédérales en matière d'assurance-chômage ont dû être adaptées aux circonstances nouvelles. C'est ainsi que les conditions d'admission dans une caisse jusqu'au 31 décembre 1975 ont été fortement allégées. De plus, le salaire journalier assurable a été élevé - suivant le salaire réel et par étapes - à fr. 120.- et le nombre d'indemnités journalières a passé de 90 à 150.

Etant donné qu'à la suite de telles facilités un grand nombre de candidats, pas toujours dignes à être assurés, ont dû être pris en charge par la caisse, il coule de source qu'une augmentation massive du paiement d'indemnités journalières en est résultée.

La fortune diminue

En conséquence, un déficit de fr. 45 000.- a dû être enregistré au bilan de 1975. La fortune totale de la caisse s'est donc vue réduite à 2,6 millions de francs.

Les fonds de secours volontaire de la caisse a fait parvenir un montant de fr. 6350.- à 49 de ses membres ayant participé à des cours professionnels de la branche ou ayant suivi les cours de préparation pour les examens supérieurs de chefs de cuisine.

Au cours de l'année 1975, la PAHO a admis 1776 nouveaux membres; elle a enregistré 245 démissions ou radiations. A la suite de cette augmentation de 1531, le nombre des membres était de 5549 au 31 décembre 1975.

En date du 4 novembre 1975, s'est tenue à Zurich la 15ème assemblée des délégués de la caisse. M. Roland Jost, de la section assurance-chômage de l'OFIAMT, parla à cette occasion des nouvelles dispositions fédérales en la matière.

Pour remplacer M. R. C. Streiff qui quitte son poste pour raison d'âge, l'assemblée a élu comme nouveau président M. Josef Bussmann, membre du comité depuis de nombreuses années. M. Oswald Müller, qui a été à la tête de l'histoire de la caisse depuis sa fondation, a également cessé son activité pour raison d'âge. Il a été remplacé par M. Claude Hügli qui est entré en fonctions le 1er octobre 1975 en tant que gérant de la caisse. sp



Hans Nanzer, seit bald 7 Jahren Mitarbeiter der Treuhandstelle SHV AG, ist vom Verwaltungsrat mit Wirkung ab 1. Januar 1977 zum Vizedirektor mit Kollektivunterschrift zu wählen beauftragt worden. Hans Nanzer ist Leiter der betriebswirtschaftlichen Abteilung, welche sich vorwiegend mit Wirtschaftlichkeitsberechnungen, Mietzinsberechnungen und Gutachten aller Art befasst. Wir gratulieren

Herrn Nanzer für die Beförderung in die Direktion und wünschen ihm einen vollen Erfolg.

† Hans Sulser

Im Alter von 73 Jahren ist Hans Sulser, ehemaliger Redaktor der Schweizerischen Wirtse-Zeitung, gestorben. Während vollen 27 Jahren, von 1946 bis 1973, spitzte der Verstorbene die Feder, um sie für die Belange des Verbandes, die Interessen des Gastgewerbes und die Anliegen der Wirtse einzusetzen. Er redigierte die Fachzeitung nicht nur mit Verstand und Sachkenntnis, sein Herz war mitbeteiligt, ohne das kein Engagement möglich wäre, was es Hans Sulser während so vielen Jahren Woche für Woche an den Tag, respektive in die Zeitung legte. Die Gastgewerbler danken ihm und werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

† Lorenz Gredig

Mit Lorenz Gredig, der uns im Alter von 89 Jahren für immer verlassen hat, ist der Nestor der Bündner Hotellerie dahingegangen. Lorenz Gredig wuchs im Hotel Kronenhof Pontresina auf und spielte zunächst mit dem Gedanken, Architekt zu werden. Er entschloss sich dann aber, in die Fussstapfen seines Vaters zu treten. Er verkörperte im besten Sinne den Hoteller der guten alten Schule, der seinen Kollegen und seinen Mitarbeitern zum leuchtenden Vorbild wurde, den Hausherrn und Gastgeber, unter dessen Dach die Gäste sich wohlfühlten.

Abgesehen vom vielen, das der junge Lorenz wohl am Familientisch über die Hotellerie und ihre Probleme zu hören bekam, war sicher für ihn allein schon das Leben im Hotel ein Anschauungsunterricht von grossem Wert. Seine erste praktische Ausbildung erhielt er als Piccolo im väterlichen Hause. Im vielseitigen familieneigenen Unternehmen nahm er dem alternen Vater je länger je mehr Sorgen und Verantwortung ab und wurde nach dessen Ableben mit der Leitung des Betriebes betraut.

An und für sich sehr traditionsverbunden, war Lorenz Gredig weitsichtig genug, sich dem Neuen nicht zu verschliessen. Unter seiner Ägide erbaute der Kronenhof als erstes der grossen Engadiner Hotels ein Hallenbad, und zwar in einer Konzeption, die sich heute noch sehen lässt.

Die vielseitigen Interessen des Verstorbenen und seine Aufgeschlossenheit brachten es mit sich, dass die Öffentlichkeit schon früh auf ihn aufmerksam wurde. In den Annalen des SHV ist zu lesen, dass Lorenz Gredig von 1918 bis 1957, also während beinahe 40 Jahren, als Präsident des Hoteliervereins Pontresina wirkte und damit auch dem Vorstand des Bündner Hoteliervereins angehörte. Von 1948 bis 1954 betätigte er sich als Vertreter Graubündens im Zentralvorstand des SHV. Verser erster Erkrankung des Zentralpräsidenten, Dr. Franz Seiler, musste Lorenz Gredig von einem Tag auf den anderen die Führung des SHV übernehmen; eine anspruchsvolle Aufgabe, die er während eines halben Jahres bis zur Genesung Dr. Seilers mit Auszeichnung erfüllte. In Anerkennung seiner grossen Verdienste wurde er zum Ehrenmitglied des SHV ernannt.

Auch die Politik zog ihn an. Jahrelang wirkte Lorenz im Gemeinderat von Pontresina und gehörte während einiger Amtsperioden als freisinniges Mitglied dem Bündner Grossen Rat an. Viel Beachtung fanden die Ansichten des Bündner Hoteliers auch im Bankrat der Schweizerischen Nationalbank. Weiteren Organisationen, stellte Lorenz Gredig sein Wissen und Können zur Verfügung. Ein langes Leben, reich an Sorgen und Kummer, noch viel reicher aber an Taten und Erfolgen und geprägt von menschlicher Grösse, ist zu Ende gegangen. Mit Ergriffenheit, in tiefer Dankbarkeit und zugleich mit Bewunderung nehmen wir Abschied von einem grossen Hoteller, einem wertvollen Menschen und einem aufrichtigen und treuen Freund.

Rolf Kienberger



Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition: Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi, Toni Häusler

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:

Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn
Hotel-Revue
Case postale, 3001 Berne
Tél. (031) 25 72 22; Téléc 32 339 shv

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

Skiunfall und Versicherung

(Fortsetzung von Seite 1)

schonenderen - wenn auch teureren - Transport mit dem Helikopter wählend - z. B. bei einer unklaren Rückenverletzung - und sich der Schaden nachträglich nicht als so schwerwiegend erweist, wird der Versicherer vernünftigerweise kaum die Übernahme der Flugkosten verweigern. Er wird sich nämlich in die Situation auf dem Unfallplatz zurückversetzen und den Entscheid ebenfalls aus der damaligen Sicht nachvollziehen suchen.

Bei einem Skiunfall wird in erster Linie der Verletzte selbst in seinem Vermögen

von Kosten betroffen. Nach dem Grundsatz der Selbsttragung des Schadens hat er die finanziellen Folgen einer Schädigung auf sich zu nehmen. Diese Vermögensbusse kann die Rettungskosten, die Aufwendungen für ärztliche Behandlung und den Minderverdienst umfassen.

Betriebshaftpflicht

Im Wintersport ist die Haftpflichtversicherung nicht nur für den einzelnen Skifahrer von Bedeutung, sondern ebenso sehr auch für die Betriebsinhaber von Transportanlagen und die für den Pistenerhalt Verantwortlichen. Diese Versicherungsverträge decken die Haftung des Transportunternehmers, wenn Personen auf Skipisten oder Wanderwegen geschädigt werden, die vom Unternehmer markiert, gerichtet und überwacht werden. Ferner besteht Deckung für Schäden, die aus dem Pistensicherungs- und Rettungsdienst im Skigebiet der versicherten Bahn entstehen. Schliesslich ist auch das Risiko versichert aus der Erstellung und dem Unterhalt von Bauwerken und Verbaungen, die den Skipisten und den Wanderwegen dienen.

Dieser Bereich der Haftpflichtversicherung gibt im Schadensfall gelegentlich zu Diskussionen Anlass. Zwar bemühen sich die Wintersportplätze sehr, auch für schwächere Skifahrer tadellose Pisten herzurichten, die von jeder Unebenheit befreit sind. Hand in Hand mit der immer perfekteren Bearbeitung und Sicherung von Pisten stiegen aber auch die Anforderungen der Benutzer. Ein Skifahrer machte beispielsweise Haftpflichtansprüche geltend, weil er über einer blankgekehrten Stelle gestürzt war. Er begründete die vermeintliche Haftung des Pistendienstes mit dem Hinweis, die vereiste Stelle hätte markiert werden sollen. Im Hinblick auf eine vernünftige Selbstverantwortung des Sportlers sollen solche Schäden nicht von einem haftpflichtigen Dritten, sondern von der eigenen Unfallversicherung übernommen werden.

Dr. Werner Schwander

Inventaire
Analyse et étude des possibilités économiques des exploitations
Calcul de la valeur réelle d'un établissement hôtelier
Contrat de location et de direction
Calcul du loyer économiquement supportable

Confiez ces travaux à des spécialistes!

Fiduciaire de la Société suisse des hôteliers SA
Treuhandstelle des Schweizer Hotelier-Verein AG

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

Lex Furgler bleibt gleich

Der Bundesrat beantragt dem Parlament die Verlängerung des Bundesbeschlusses über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland (Lex Furgler) bis Ende 1982. Er verzichtet aber angesichts der Opposition verschiedener Fremdenverkehrskantone und interessierter Organisationen auf die beabsichtigte Revision, die namentlich verschärfte Bestimmungen im Kampf gegen die Umgehungsgeschäfte gebracht hätte.

Nachfrage anhaltend lebhaft

Der im März 1961 als Lex von Moos verabschiedete und zwölf Jahre später zur Lex Furgler verschärfte Bundesbeschluss macht den Erwerb von Grundstücken in der Schweiz durch Personen mit Wohnsitz oder Sitz im Ausland von der Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde abhängig. Gestützt auf ihn sind ausserdem per Bundesratsbeschluss bestimmte Fremdenverkehrsorte mit einer Bewilligungssperre belegt. Die Statistik beweist nach Ansicht des Bundesrates sowohl die künftige Notwendigkeit, als auch die bisherige Wirksamkeit des Erlasses: Bei anhaltend lebhafter Nachfrage nach Schweizer Grund und Boden habe sich der ausländische Erwerb in Grenzen gehalten.

Weder verschärft ...

Die vom Bundesrat beschlossene Verlängerung der Lex Furgler um fünf Jahre ist im Vernehmlassungsverfahren unbestritten geblieben. Zahlreiche Kantonsregierungen und Organisationen lehnten hingegen die Teilrevision ab, die das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement (EJPD) zur Diskussion gestellt hatte. Den Schwer-

punkt dieser Änderungen, auf die jetzt verzichtet werden soll, hätte eine verschärfte Bundesaufsicht über die kantonale Strafverfolgung zu aktivieren. Diese Frage wird nun nach Auskunft des EJPD in die Vorarbeiten für eine verbesserte Bekämpfung der Wirtschaftskriminalität einbezogen. Solche Vorarbeiten haben bereits begonnen.

... noch gelockert

Andererseits verzichtet der Bundesrat auch auf Lockerungen, wie sie die Regierungen mehrerer Fremdenverkehrskantone in ihren Vernehmlassungen gefordert haben: Die zurzeit vertretbaren Lockerungen würden durch eine unlangst verabschiedete Verordnung weitgehend vorgezogen: Auf Grund dieser Verordnung können hotelmässig betriebene Zweitwohnungen in Fremdenverkehrsorten von Ausländern erworben werden.

Immerhin sollen nach Auskunft des EJPD neue Lösungen für den Zielkonflikt mit den Interessen des Fremdenverkehrs und des Baugewerbes geprüft werden und ebenso, wie das komplizierte Rechtswerk vereinfacht werden könnte. sda/r.

lich verminderte Zuspruch aus den USA (+ 18 Prozent) kräftig verstärkt. Ebenfalls zugenommen hat der Reiseverkehr aus Japan (+ 3½ Prozent), Australien (+ 8 Prozent), Nordafrika (+ 12 Prozent) und Kanada (+ 15 Prozent). Mit 3,14 Millionen Übernachtungen waren die Deutschen die mit Abstand grösste fremde Gästegruppe. Es folgten die US-Amerikaner (1,60 Mio) vor den Franzosen (0,98 Mio), Belgiern (0,81 Mio), Holländern (0,73 Mio), Briten (0,69 Mio) und Italienern (0,38 Mio).

Städtetourismus stabiler

Im Vergleich zum Sommer 1975 ist die Hotelfrequenz im Mittel der grossen Städte (-2 Prozent) weniger stark zurückgegangen als in den Berggebieten (-4 Prozent), den Seeregionen (-6 Prozent) und den übrigen Landesteilen (-7 Prozent). Weniger Aufenthalte buchten im Berichtsommer namentlich das westliche Mittelland (-10 Prozent), das Tessin (-9 Prozent), das Wallis (-8 Prozent) und das Berner Oberland (-6 Prozent), während im Mittelland Nordost (Kantone Zürich, Basel-Stadt, Aargau, Schaffhausen) ein Zuwachs der Logiernächte (+ 2 Prozent) registriert wurde. esta/r.

40 Jahre Parsennendienst

Die ordentliche Generalversammlung des Interessenverbandes «Pro Parsenn» als Trägerorganisation des Parsennendienstes stand im Zeichen des 40jährigen Bestehens dieser im Pistenbereichs- und im Rettungsdienst weltweit anerkannten Organisation. «Sicherheit bildete, wie im Tätigkeitsbericht 1975/76 festgehalten wird, schon vor mehr als 40 Jahren die Maxime jener Pioniere, die die ersten Auf- und Abstiegsmarkierungen ausgesetzt hatten, Jahre bevor eine Parsennbahn diese Skifelder einem breiten Publikum erschloss. In den dem Parsennendienst unterstellten Regionen Parsenn, Gotschna, Strela und Pischas mussten im Winter 1975/76 insgesamt 457 Verunfälle abtransportiert werden. Dank der grösseren Sicherheit der Skipisten und der besseren Ausrüstung ist ein wesentlicher Rückgang der Skinfallfälle festzustellen. Gemessen am Winter 1973/74 sank die Zahl der im vergangenen Winter ausgeführten Unfalltransporte um 171 oder 27,3 Prozent. sda

Heilfaktoren und Kurort definiert

Die Indikationen-Kommission der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie unter der Leitung von Dr. Ph. E. Zinsli hat eine Definition erarbeitet, woraus klar und deutlich hervorgeht, was man unter der Bezeichnung «natürliche Heilfaktoren» und unter der Artbezeichnung eines Kurortes versteht.

Damit kann die durch den Verband Schweizer Badekurorte ernannte Kommission zur Definition des Begriffs «Badekurort» ihre Arbeit auf dieser medizinischen Studie weiterführen. Zweck der Arbeit ist, den schweizerischen Kurorten endlich zu einem entsprechenden, behördlich attestierten Gütezeichen zu verhelfen. Die Definition der Indikationen-Kommission hat folgenden Wortlaut:

Als natürliche Heilfaktoren gelten:

1. natürliche ortsgewundene Heilwässer, die aus natürlich zutage tretenden Quellen oder aus Bohrungen stammen und den Bedingungen der Schweizerischen Lebensmittelverordnung entsprechen.
2. Solen, die durch Auslaugung von ortsgewundenen Salzlagern gewonnen werden.
3. natürliche ortsgewundene Heilgase, die natürlich zutage treten oder künstlich erschlossen sind oder aus ortsgewundenen natürlichen Mineralwässern gewonnen werden.
4. natürliche ortsgewundene Pelloide anorganischer und/oder organischer Natur, die aus geologischen oder aus geologischen und biologischen Vorgängen entstanden sind oder aus natürlichen ortsgewundenen Quellwässern sich abscheiden (Torfe, Schlamm, Heilerden usw.). Alle unter Ziffer 1-4 genannten natürlichen ortsgewundenen Heilfaktoren müssen
 - a) auf ihre chemischen, physikalischen und biologischen Eigenschaften wissenschaftlich untersucht sein und laufend durch Kontrollanalysen überwacht werden,
 - b) an der Austrittsstelle und am Verbrauchsort dauernd auf ihre hygienisch einwandfreie Beschaffenheit kontrolliert werden.
5. das örtliche Klima. Dieses muss durch eine wissenschaftliche Klimaanalyse mit klimatischer Beurteilung als ein für die Indikationen

des betreffenden Kurortes günstig wirkender Heilfaktor gesichert sein.

Artbezeichnung eines Kurortes

Ein Kurort wird bezeichnet als

- a) *Badekurort*, wenn ortsgewundene Heilwässer, Heilgase oder Pelloide medizinisch genutzt werden.
- b) *Klimakurort*, wenn die örtlichen Klimafaktoren sich zur therapeutischen Anwendung eignen und entsprechend ärztlich verordnet werden.
- c) *Bade- und Klimakurort*, wenn die Bedingungen von a) und b) erfüllt sind. vsb

Praxisnaher Unterricht

Die Fremdenverkehrsstudenten der Hochschule St. Gallen führten kürzlich unter der Leitung von Prof. Dr. C. Kaspar eine zweiteilige Studienexkursion nach Laax und in die «Weisse Arena» durch. Verschiedene Referate und Diskussionen über Gemeindefragen, über den Ausbau und die Führung der Grap-Sogn-Gion Bahnen sowie über die Hotelverhältnisse in Laax/Flims in Anwesenheit der örtlichen Vertreter des Fremdenverkehrs gaben einen ausgezeichneten Unterricht, der zum Anlass eines Studienberichtes genommen wird. pd

ASH-Tarifbuch ist da

Ambassador Service Hotels haben soeben über «Hotelinformation Schweiz 1977/78» veröffentlicht. Das Tarifbuch enthält pro Hotel ein Bild, vollständige Angaben über Einrichtungen und Dienstleistungen sowie Festpreise für Einzel- und Gruppenreisende bis inkl. Winterrisalo 1977/78. Reiseveranstalter und Reisebüros erhalten die ASH-Hotelinformation bei: Ambassador Service Hotels/Schweiz, Talmatt 30A, CH-3037 Herrenschwand/Bern (Telefon 031 / 23 44 55, Telex 33493 ash ch).

Sommer 76 nur in Städten passabel

Nach einem vierprozentigen Rückgang im Sommer 1975 hat sich der hotelorientierte Fremdenverkehr im Sommerhalbjahr 1976 (Mai bis Oktober) abermals abgeschwächt. Nach den Erhebungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes verzeichneten die Hotelbetriebe rund 19 Millionen Übernachtungen; das sind gut 900 000 oder 5 Prozent weniger als im Vorjahressommer.

Der Tourismus aus dem Ausland, auf den 60 Prozent der Logiernächte entfielen, nahm dabei etwas stärker ab (-6 Prozent) als die Frequenz aus dem Inland (-3½ Prozent). Bei unverändertem Bettenangebot reduzierte sich die Bettenbesetzung im Saison- und Landesmittel von 43 auf 41 Prozent.

Weniger Deutsche - mehr Amerikaner

Die Nachfrage aus dem Ausland stand im

Zeichen einer empfindlichen Einbusse der Hotelaufenthalte aus der Bundesrepublik Deutschland (-9 Prozent), Frankreich (-14 Prozent), Grossbritannien (-18 Prozent) und Italien (-27 Prozent). Weniger intensiv als im Sommer 1975 war u. a. auch der Besuch aus Belgien, Israel (je - 5 Prozent), den Niederlanden (-10 Prozent), Südafrika (-16 Prozent) und Lateinamerika (-21 Prozent). Demgegenüber hat sich der im Vorjahr noch deut-



Monsieur Freddy GIRARDET, restaurateur et propriétaire de l'Hotel-de-Ville de Crissier (aujourd'hui «Chez Girardet»), membre d'honneur de la SSH.

La cuisine-vérité: du goût, des idées, du cœur... et beaucoup de génie

Vous avez dit un jour qu'un cuisinier doit posséder avant tout de bonnes bases et de l'imagination. Mais pour réussir, pour devenir un Freddy Girardet, vous avez démontré qu'il fallait aussi avoir un peu de génie...

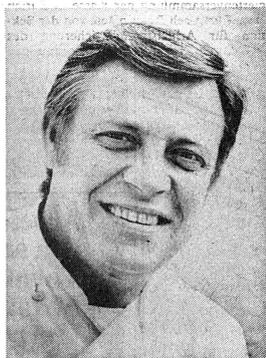
Je crois plutôt qu'un grand cuisinier a quelquefois des dons que ses collègues n'ont pas forcément au terme de leur temps de formation. Certains arrivent à l'échelon le plus élevé avec plus de facilité que d'autres, comme dans tous les métiers. Personnellement, j'ai beaucoup travaillé avec mon père qui était un cuisinier doué, mais je n'ai pas suivi une formation classique qui veut que l'on travaille dans plusieurs palaces et autres grandes maisons de Suisse et de l'étranger. J'ai essayé de faire preuve d'imagination. J'ai une certaine idée de mon travail et j'ai certainement profité du mode de vie actuel: tout cela fait que je suis parvenu à contenir beaucoup de monde!

Votre rencontre de quelques grands chefs, je pense notamment à Bocuse, a-t-elle été décisive?

C'est moins la rencontre d'un cuisinier comme Bocuse que l'occasion d'en avoir été le simple client qui a été décisive pour moi. Ce tournant dans ma vie et ma carrière s'est produit il y a douze ans: j'ai vu quelque chose que je ne connaissais pas. Et depuis la cuisine n'a cessé d'évoluer: le mode de cuisine d'un Bocuse et d'un Troisgros a changé. Parce qu'on arrive à un moment où les gens veulent bien manger, et cherchent la vérité dans ce qu'ils mangent. Nous faisons maintenant ce que l'on pourrait appeler une cuisine de produits et de simplicité.

Est-ce votre définition de la «nouvelle cuisine»?

La «nouvelle cuisine» n'est qu'une expression, lancée par Gault et Millau dans le but de dissocier les nouveaux chefs qui faisaient un peu autrement que les grands classiques. Mais depuis l'on a écrit n'importe quoi sur cette «nouvelle cuisine»; on ne parle ainsi que de «légu-



(ASL)

mes croquants», ça n'en représente qu'un des aspects, car il y a déjà très longtemps que l'on préconise - comme je l'ai lu dans un livre qui a une centaine d'années - que les haricots verts doivent se cuire «à dents»... La vérité, c'est de cuire les produits à leur juste mesure.

C'est donc la cuisine-vérité?

Oui, je crois, une cuisine vraie et spontanée. Spontanité des produits, spontanité de création, ou plutôt de composition, parce qu'on ne crée plus rien, tout a été fait.

Une cuisine qui est aussi un retour à la simplicité...

En effet, mais une simplicité de bon goût, pas la simplicité en tant que solution de facilité! Car cette nouvelle cuisine est peut-être un peu moins facile que l'ancienne, on ne peut rien cacher... ou dissimuler des produits moins fins sous des sauces collées ou liées. Mais je n'aime pas qu'on prétende que cette «nouvelle cuisine» est chère; elle n'est jamais quand elle est bien faite, pas plus qu'un hôtel n'est cher si tout est parfait.

Avez-vous le sentiment que le grand public sait en apprécier la finesse?

Je crois en tout cas - et c'est déjà un bon signe - que les jeunes s'y intéressent beaucoup. Je ne prends absolument pas position contre les gens qui font des repas bon marché, car il faut bien se nourrir tous les jours, et Dieu sait si on a besoin des restaurants bon marché! Mais je remarque, dans mon établissement, que les jeunes redécouvrent avec plaisir des saveurs qu'ils n'avaient peut-être jamais eu l'occasion d'apprécier durant ces quinze derni-

res années. Ceci dit en toute simplicité, car je ne prétends pas apporter quelque chose de nouveau.

Vous avez une certaine complémentarité entre les différents types de restauration existant aujourd'hui sur le marché?

Tout à fait, on me posait d'ailleurs un jour des questions sur la bonne chaîne de restaurants et on s'étonnait que j'en dise du bien. Je le faisais parce que ces établissements avaient pu apprendre à une certaine catégorie de gens à manger des choses qu'ils n'auraient vraisemblablement jamais découvertes autrement, des restaurateurs séparés n'ayant pas un pouvoir d'achat suffisant pour se permettre de présenter une telle offre.

Freddy Girardet, ce que vous offrez, vous, confiné à l'art et l'on ne discute pas le prix d'une œuvre d'art. Mais, au delà d'une satisfaction bien légitime que vous éprouvez en faisant votre métier, le type de restauration que vous pratiquez représente-t-il une affaire commerciale intéressante, un égard aux investissements, aux charges et à votre engagement personnel?

Je n'ai que six ans d'exploitation et il m'est difficile de répondre précisément à votre question. Les cinq premières années se sont déroulées dans un restaurant très simple avec un minimum d'investissements. Je viens de procéder à quelques travaux plus importants, d'une relative simplicité, mais j'aimerais tout de même dire ceci: j'ai de bons amis qui tiennent des pizzerias, et je vais mettre certainement beaucoup plus de temps qu'eux à gagner de l'argent... Mon restaurant est complet chaque soir et rempli aux trois quarts à midi. Mais il n'a que 65 places et j'ai 25 employés, dont une brigade de 8 cuisiniers sans compter les apprentis et les stagiaires qui ne sont là que pour apprendre. La cuisine que j'offre nécessite en effet un personnel important, étant donné que tout est fait au dernier moment.

Le regretté Jacques Lacombe m'avait avoué un jour qu'il se sentait plus dans la peau d'un cuisinier, d'un artisan, plutôt que dans celle d'un chef de cuisine et encore moins d'un chef d'entreprise. Partagez-vous ce même sentiment?

Certainement, je me sens d'abord cuisinier et seules les circonstances nous amènent à être, dans ce métier, des hommes d'affaires. Et quand on vient comme moi un peu un sujet de curiosité, c'est dur à porter, car plus on va dans ce sens-là, plus on perd sa liberté. Or, pour moi, la liberté, c'est de s'exprimer en cuisine et c'est un véritable besoin.

Vous avez créé une certaine émulation au sein de la jeunesse pour le métier de cuisinier. Quels conseils donneriez-vous à ceux qui désirent suivre votre voie?

Il y aurait beaucoup de conseils à donner... Il serait certainement souhaitable qu'il y ait plus de restaurants de notre type pour qu'ils puissent s'exprimer. Mais les restaurants qui font de la bonne cuisine en Suisse ne manquent pas et si l'on porte l'accent sur la qualité des produits il y a beaucoup de jeunes qui pourront faire d'excellents apprentissages et parfaire leur formation. A la condition qu'ils fassent preuve d'une certaine rigueur dans l'exercice d'un métier qui exige beaucoup, parce qu'il est véritablement au service de la clientèle. Le cuisinier est un peu comme un médecin qui doit aller chez son patient (je m'empresse d'ajouter que je suis contre les gens qui se permettent d'arriver à n'importe quelle heure dans un restaurant). Le cuisinier mérite le respect, sa cuisine aussi. Ceux qui se destinent à ce travail doivent s'armer de courage - comme nos anciens - faire preuve d'abord d'une grande propreté, utiliser leur imagination. Et ne pas oublier que la cuisine, c'est aussi faire de la pâtisserie; il y a là un champ d'activité qui n'a pas été suffisamment exploité jusqu'ici.

Que pensez-vous de la cuisine régionale, un autre moyen d'expression pour le cuisinier?

Je suis un fervent partisan de la cuisine régionale à condition que l'on dispose de tous les produits nécessaires; c'est une cuisine qui ne convient pas à tous les établissements. En revanche, il est dommage de constater que certaines personnes peu formées reprennent des restaurants et essaient de faire de la grande gastronomie, alors qu'elles pourraient exceller en n'offrant que quelques petites spécialités, d'autant qu'une cuisine régionale bien faite s'avère un élément important de l'attrait touristique. Faire de la cuisine, même de la gastronomie, ce n'est pas offrir 40 plats, car l'ennemi numéro 1 du cuisinier, c'est sa carte. J'aimerais personnellement pouvoir travailler un jour sans carte, uniquement avec les produits du jour. La vérité est là, et elle est rehaussée par le fait qu'aujourd'hui le cuisinier, qui dispose d'un grand pouvoir, peut aller dans la salle et avoir un contact avec ses hôtes.

Vous avez récemment connu la consécration américaine qui s'est notamment concrétisée par une page entière dans le «New York Times»; quelle impression avez-vous ressentie en apprenant cette nouvelle?

La peur, ou presque, la peur de penser qu'on ne peut plus se permettre une faute.

Encore faut-il savoir si les gens qui estiment qu'il y a une faute sont dans la vérité! C'est tout le problème de la critique: sans vouloir tirer de parallèle, l'œuvre d'un artiste est-elle forcément juste ou forcément fautive? Quand un artisan-cuisinier, comme disait Jacques Lacombe, fait un plat qui est bon, celui-ci ne plaira pas forcément à tout le monde, c'est le sien tout simplement. Et il faut chercher à maintenir cette liberté-là.

Mais j'aimerais dire ici que la consécration pour moi est arrivée le jour où j'ai reçu le titre de membre d'honneur de la Société suisse des hôteliers. Parce que c'est la seule chose qui m'a été donnée en Suisse et ce diplôme m'a fait vraiment un plaisir immense, car il reflète aussi la largesse d'esprit d'une société au service de la gastronomie et du tourisme suisses. Circonstances obligent, Freddy Girardet, auriez-vous des vœux à formuler?

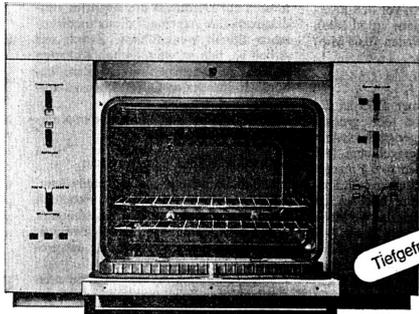
Je souhaiterais que nous soyons une bonne quantité de petits restaurants et que nous trouvions ensemble les produits qui nous conviennent pour relancer tout ensemble la gastronomie suisse avec tout l'intérêt qu'elle représente du point de vue touristique. Voyez simplement Crissier qui figure en grosses lettres sur la carte de l'Europe de Gault et Millau! Il faut, pour ce faire, bannir cette jalousie des médiocres qui empêche la réalisation de beaucoup de choses. Nous devons tous nous efforcer de trouver de bons produits et je serais personnellement partisan qu'une ville suisse possède ses halles, comme à Paris. On ferait de nombreux kilomètres pour aller s'approvisionner comme on en fait pour aller bien manger!

HENKELL TROCKEN

der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



Walko-Microbraun,
die Sensation
im Gastgewerbe:



Die knusprige Mikrowelle!

Alles in einem einzigen Gerät: Mikrowelle, Backofen, Grill. Und mehr Gewinn!
Der Walko-Microbraun macht alles möglich – alles mit einem einzigen Gerät. Denn endlich sind die Vorteile der Mikrowelle voll und ganz ausgeschöpft: WALKO-MICROBRAUN heisst die optimale Lösung für Ihre Gastronomie-Küche.
In einem Gerät Mikrowellenbetrieb mit und ohne 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.

- 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 Fertigménus servierbereit in 30–45 Sek.

walko
für die Zukunft
Ihrer Küche

Information

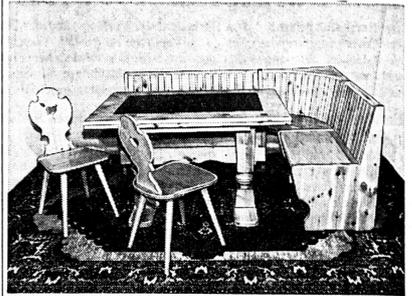
Bitte informieren Sie mich ausführlich und völlig unverbindlich über den Walko-Microbraun.

Name _____ Strasse _____ PLZ/Ort _____ Coupon einsenden an eine der aufgeführten Adressen:

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

Für Tische und Stühle

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



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

Säulentisch

Mod. 0405, Arve, mit Auszug, Schiefereinlage, 80 X 120 nur 1095.–

Eckbank

Mod. 0405, Arve, mit Truhe, 140 X 180 nur 1175.–

Stabelle

Mod. 0401, Arve nur 225.–

Stets günstige Umtausch-Angebote

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

Möbel-Ferrari, 8645 Jona/Rapperswil

Tel. (055) 27 71 21.

Filialen in:

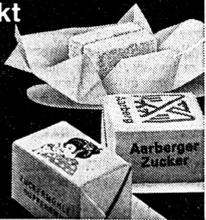
Winterthur, St.-Gallerstrasse 40, Tel. (052) 22 71 21
St. Gallen, Fürstenlandstrasse 101, Tel. (071) 28 18 18
Brunnen, vis-à-vis Bahnhof, Tel. (043) 31 25 65
Hunzenschwil, Autobahnausfahrt, Tel. (064) 47 19 15

P 19-23

Würfelzucker

sauber verpackt
in Portionen

Ihr Gast
wird Ihnen
dankbar sein!



Zuckerfabrik = Raffinerie Aarberg AG
Zuckermühle Rapperswil AG

Arbeitsseminar für den aktiven Chef Thema: Mitarbeitertraining/ How to train Inhalt:

- Ausarbeitung betriebsindividueller Schulungsziele
- Schulungsmethoden und Massnahmen
- Schulungshilfsmittel und deren Anwendung
- 10-Punkte-Programm der Planung und Organisation der betrieblichen Schulung
- Ausarbeitung von Schulungs- und Instruktionkarten
- Richtig instruieren (Einführung in die Lernpsychologie, Instruktions-Regeln)
- Praktische Übungen vor der Farb-TV

Referenten: H.-A. Krämer, Schulleiter; J.-J. Quartier, President Didactotel
Seminar-daten: 10. – 12. Januar 1977
Kosten: Inklusive Vollpension im Firstclass-Hotel, Arbeitsunterlagen, Fitnessprogramm DM 590.– (steuerlich voll abzugsfähig).

Trainingszentrum für praktische Gastronomie TpG

- das Lehrprogramm aus der Praxis für die Praxis

Gaffe/Fürstentum Liechtenstein
Post FL-9497 Triesenberg
Telefon 075/2 55 25
(Durchwahl Ausland: 004175/2 55 25)
Telex 77838

Ich nehme an Ihrem Seminar vom 10. – 12. Januar 1977 teil.

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

Herrlich!
Wie haus-gemacht
hilco
Die neue Marke für Feinschmecker
Konserven und Tiefkühlprodukte
Hilcona Aktiengesellschaft für moderne Ernährung
FL-9494 Schaan Tel. 075 / 2 54 54

Schneeräumung?

AEBI

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

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



Gutschein für Prospekte und Preislisten von SF1 SF2 Kombimaschinen
Adresse: _____

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

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

Service de désinfection M + O Henri M. Maire
Déplacements dans toute la Suisse romande sur rendez-vous
1055 Froideville/Lausanne
TOUTES DESINFECTIONS – RATS – CAFARDS – BLÄTTS – etc. – DEVALOIRS – CONTAINERS – TRAITEMENTS DU BOIS – TRAVAIL GARANTI – PRIX MODERES – DEVIS GRATUITS
Conditions avantageuses par abonnement

Jederzeit heisse Gerichte servieren, schön überbackene Speisen präsentieren, Platten warm halten, das besorgen
frifri
Tel. 038 512 051
Salamander unerwartet preisgünstig. Sofort heiss mit wenig Strom = Quarzinfrarot!
ARO AG, 2520 La Neuveville

La promotion des sports d'hiver dans le Jura

Grâce au tourisme, des millions dans l'escarcelle de l'économie jurassienne

L'implantation du tourisme dans le Jura, activé ces dernières années, ne s'est pas faite à la petite semaine. Il a fallu tenir compte des réalités géographiques, topographiques et économiques d'une région, belle et sympathique entre toutes, privilégiée aussi puisqu'elle peut compter sur une clientèle potentielle d'un million de personnes dans un rayon de 60 à 70 kilomètres.



Ski de randonnée en Pays jurassien!

«L'image du Jura, nous confiait ainsi lors d'une récente conférence de presse M. Francis Erard, directeur de Pro Jura, ce n'est pas le ski alpin, mais le ski de fond qui permet, par vocation, à une clientèle familiale de communiquer avec les grands espaces blancs.» Cette profession de foi, certes, appelle quelques nuances, en ce sens que l'Office jurassien du tourisme s'attache à développer et à promouvoir tous les sports d'hiver. Mais il est évident que la réanimation de l'hôtellerie, en tant que facteur important de l'économie jurassienne, passe plus par l'exploitation du ski de fond que par le ski alpin avant tout destiné aux gens de la région et des villes limitrophes.

Ski de nuit

Le ski alpin n'est pas pour autant négligé, comme le prouvent les 17 installations de remontée mécanique du Jura, qui totalisent une longueur de 15,2 km. Mais il est aussi probant qu'il s'adresse à une clientèle indigène, car l'on ne compte pas moins de 10 pistes illuminées, réservées aux gens qui travaillent durant la journée et s'adonnent à leur sport favori à l'heure où ce sont les appareils de TV qui sont allumés dans les chaumières du reste de l'Helvétie!

Encourageant ce mouvement, l'Office jurassien du tourisme est parvenu à obtenir une remise des taxes perçues par l'Office fédéral des transports auprès de chaque société de remontée mécanique.

● Au chapitre des nouveautés, signalons l'ouverture d'une piste de descente à Chasseral-Sud et celle d'une patinoire artificielle couverte (la 3ème du Jura) à Moutier.

Près de 300 km de pistes nordiques

Région de ski de fond par excellence, le Jura compte 24 pistes nordiques - dont deux nouvelles: Les Pontins-Vue des Alpes et La Ferrière-Pierre Pertuis - à une longueur totale de 283,5 km. Une seule piste est éclairée, aux Breuleux. Selon Pro Jura, les skieurs de fond sont des hôtes qui séjournent: 7 personnes sur 10 proviennent de la Suisse alémanique, les autres représentant le reste de la Suisse, l'Allemagne du Sud, la France et la Belgique.

● Au cours de l'hiver 1975/76, on a enregistré 120 000 nuitées hôtelières; on peut vraisemblablement estimer qu'elles ont entraîné des recettes de l'ordre de 6 millions de francs. La para-hôtellerie a fourni le même nombre de nuitées, ce qui souligne à l'évidence le rôle économique de premier plan joué par le tourisme d'hiver en Pays jurassien.

L'exploitation des pistes nordiques n'étant en soi pas lucrative, puisqu'aucune finance d'entrée n'y est perçue, Pro Jura a décidé d'accorder des subventions aux sociétés de développement et autres organismes qui assurent l'ouverture et l'entretien des pistes de randonnée et des loipes (circuits) au moyen de motoluges. D'autres ressources directes proviennent de la vente de la pochette contenant la description des 24 pistes balisées qui forment le réseau nordique jurassien.

Des produits qui se vendent bien

L'Office jurassien du tourisme consacre une part importante de son budget de propagande à la promotion du tourisme d'hiver; édition de prospectus, d'affiches, de cartes, services de presse, participation à des émissions de radio et de télévision, diffusion d'un bulletin d'enseignement, etc.

Mais il voue également ses efforts à la commercialisation de ses deux produits-pilotes: un forfait «Evasion» (de 3 à 14 jours) qui s'adresse aux individus désireux de passer des vacances de ski de fond (pension complète dans 20 hôtels en bordure des pistes), et un forfait «Equipe» d'une semaine, destiné aux groupes (randonnées accompagnées, avec hébergement à l'hôtel ou à la ferme et animation). Pro Jura a vendu en 1975/76, grâce au concours des agences de voyages - dont la sienne - et les succursales de l'ONST à l'étranger, quelque 200 forfaits «Evasion» et 110 forfaits «Equipe».

Et comme les médailles font vendre le tourisme, il ne reste plus qu'à souhaiter que ce grand centre de ski nordique que constitue désormais le Jura sème de la graine de champions... N'y a-t-il pas un million de personnes qui attendent d'en suivre la piste? J. S.

Nouvelles vaudoises

Le Centre International de Glion en Grèce

Un intéressant contrat d'assistance technique vient récemment d'être confié à la SET SA par les responsables de la station touristique en création de Porto Carras, située à 80 km de Thessalonique, en Grèce du Nord.

Il s'agira pour l'entreprise montreuillaise de mettre en place les structures adéquates au management de toute l'opération, dont les caractéristiques comprennent notamment la réalisation d'un ensemble de 3200 lits, d'une vingtaine de restaurants ainsi que de plusieurs dizaines de boutiques.

L'ouverture officielle est prévue pour 1978. Par ailleurs, une marina est en cours de création, qui est destinée à recevoir près de 200 yachts.

Nouvelle station aux Agites: plus d'espoir!

On se souvient que d'audacieux promoteurs envisageaient de construire une nouvelle station dans les Alpes vaudoises, aux Agites, entre Corbeyrier et l'Hongrin. Le projet était important puisque 5000 lits étaient prévus sur une surface de près d'un demi-million de mètres carrés. Beaucoup d'encres avait coulé à l'époque sur ce sujet, les autorités ayant manifestement manifesté leur hostilité face à un tel projet et les habitants de la contrée n'étant pas, eux non plus, très chauds! Or le problème vient d'être définitivement réglé - par la négative - par le Conseil d'Etat vaudois: la région des Agites, l'une des plus belles de Suisse et l'une des dernières à être restée à l'état sauvage, a été inscrite dans l'inventaire cantonal et national des sites naturels à protéger. Ceci, vraisemblablement, avec l'approbation quasi unanime du Conseil général de la Commune de Corbeyrier, sur le territoire de laquelle se situent les Agites. Ce territoire sera ainsi vraisemblablement sauvé par le moyen d'un classement en zone agricole inconstructible.

Le Conseil d'Etat vaudois estime à juste titre qu'il est préférable de développer les stations existantes qu'il est nécessaire, à étendre leur surface constructible pour le tourisme.

Quoi de neuf aux Diablerets?

Les responsables du tourisme hivernal aux Diablerets n'ont pas chômé durant l'été, pour préparer la saison et améliorer les installations de la station.

Au Parc des Sports, le restaurant «La Potinière» a subi une cure de rajeunissement; une annexe a été construite qui comporte une discothèque de style sportif. Quatre pistes de curling sont maintenant abritées sous le toit construit l'an dernier: l'une d'entre elles est consacrée en permanence aux curlers, les patineurs bénéficiant des trois autres hors des tournois. En outre, la surface naturelle aménagée sur les courts de tennis offre une surface importante, conforme aux exigences des matches de hockey. Tous les établissements publics - hôtels, bars et restaurants - sont ouverts à la clientèle. Les touristes séjournant en hôtels bénéficient de la gratuité sur les patinoires du Parc des Sports. Quant au skieur, il trouve des pistes sur lesquelles un effort considérable a été entrepris. Pour rendre plus sûre la plus célèbre piste de descente, la «Nationale», des arbres ont été coupés pour en dégager les abords, les dévers ont été rétablis. Quant aux skieurs de fond, ils disposent d'une piste de 8 km régulièrement tracée, balisée et entretenue.

En bref...

- La Société des hôteliers de Nyon, Rolle, Saint-Cergue et environs a tenu sa assemblée générale à Rolle, sous la présidence de M. Jean-Ulrich Schoch. Il ressort du rapport présidentiel que les difficultés ressenties par les hôteliers de La Côte sont particulièrement importantes; la diminution des nuitées atteint parfois 50%. Le président de l'Association des hôteliers de la Côte, M. C. Lecoultre, a regretté l'insuffisance des contacts entre les offices du tourisme régionaux et les hôteliers. Il a proposé la réunion de «tables rondes» entre ces derniers et les autorités préfectorales et communales.

- Les Forces motrices de l'Avaçon - Chemin de fer Bex-Villars-Bretaye ont complètement remis à neuf le Relais du Lac des Chavonnex, qui menaçait ruine. Dès maintenant, ce magnifique point de vue est doté d'un restaurant parfaitement équipé; l'établissement offre aussi la possibilité de loger 45 touristes. C. I. P.

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Rénovation hôtelière

D'importants investissements dans l'hôtellerie de luxe

Les travaux de rénovation, de modernisation et d'agrandissement, effectués ces dix dernières années dans les 37 établissements membres du Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse, représentent un investissement de l'ordre de 300 millions de francs.

L'Hôtel Kulm, à St-Moritz, où fut installée, il y a 99 ans, la première lampe électrique de Suisse, pourra inaugurer cet hiver un hall complètement rénové (coût des travaux: un million de francs).

Au Bürgenstock également, un important plan d'investissement prend forme; dès la fin de la saison d'été 1976, on a commencé les travaux de construction du nouveau Bürgenstock-Zentrum qui sera à la disposition des hôtes de ces établissements 5 étoiles dès la saison 1978. Il s'agit d'une piscine couverte et de locaux pour saunas, massages et fitness, dont les agencements seront comparables aux plus luxueux établissements de ce genre en Europe.

Un autre hôtel 5 étoiles, le Beau-Rivage, à Lausanne, prévoit la construction d'une piscine couverte dont les travaux débuteront en octobre 1977.

L'Hôtel du Rhône, à Genève, qui a terminé une toute nouvelle aile pour 5 millions de francs, prévoit pour 1977 des travaux dépassant 3 millions. Ces projets comportent un nouveau bar, très élégant, qui sera inauguré le 15 mai 1977, la création d'un grand nombre de chambres dans le corps de bâtiment le plus ancien, et le remplacement total des fenêtres de la façade, afin d'améliorer l'insonorisation des chambres. A l'Hôtel de la Paix, à Genève, un programme très étendu de modernisation va également commencer au début de 1977 et se déroulera par étapes. sp

Sous l'égide du Club Méditerranée

Maeva s'installe à Super-Nendaz

Maeva - qui signifie «bienvenu» en tahitien - est une filiale du Club Méditerranée créée en 1975. Cette société a ouvert le 19 décembre une résidence de vacances à Super-Nendaz, dans les bâtiments construits il y a quelques années et destinés à être vendus selon le système de la copropriété par étage. Désormais, 260 studios et appartements, de 2 à 6 lits, seront loués par le CM, qui représente la société Maeva en Suisse.

Piscine, sauna, cours de yoga, patinoire, ping-pong, salon de jeux et auditorium sont à la disposition de la clientèle. Une garderie d'enfants a également été aménagée. La résidence comprend deux restaurants, une discothèque, un night-club, un supermarché, une boutique et un garage. Maeva exploitera sa propre école de ski, avec des moniteurs suisses et français qui s'occuperont des groupes le matin et des individuels l'après-midi. sp

Assemblée générale de la Fédération du tourisme du Seeland et du Lac de Biemme

Promouvoir, même avec peu de moyens

La Fédération du tourisme du Seeland et du Lac de Biemme (FTSB), présidée par M. Robert Schneider (Gléresse), a tenu récemment son assemblée générale. Le président a précisé les buts de la Fédération: promouvoir le tourisme régional, malgré les moyens financiers restreints, motiver les communes qui hésitent encore à adhérer (dont celle de Biemme); construire patiemment mais sûrement, une unité touristique régionale.

Les autres objectifs consistent à édifier un dépliant touristique consacré aux districts de Biemme, Nidau, Aarberg, Cerlier et Büren; renforcer la collaboration avec les associations touristiques voisines, notamment avec la Fédération du Mittelland (en voie de constitution), Pro Jura et l'Union fribourgeoise du tourisme.

Les acquis de la saison 1975/76

Le 1er avril 1976, la région du Seeland et du Lac de Biemme a été officiellement déclarée zone touristique. Pour soigner son image de marque, la FTSB a entrepris différentes actions publicitaires. Au cours de la saison 1975/76, on a enregistré 320 000 nuitées. Compte tenu du fait qu'un hôte dépense en moyenne 100 francs par jour, ces nuitées représentent 32 millions de francs. Ces résultats sont le reflet d'un va-et-vient de toutes nationalités, qui dorment et mangent certes mais font également des achats, prennent des contacts pour des affaires etc., bref, qui font rouler l'argent, afin que chacun, à un degré ou à un autre, en profite. Ces touristes ont contribué à relancer l'économie et ils le feront toujours davantage si les communes savent reconnaître qu'il est nécessaire de se grouper pour développer le tourisme régional, tout en protégeant le patrimoine national. M.-T. J.

Les activités de l'Office du tourisme biennois

Il est courant d'entendre dire que Biemme et ses environs font partie des régions les plus séduisantes de la Suisse, mais que la publicité touristique n'arrive guère à les exploiter. Aussi Me Cortesi, membre de l'Entente biennoise hors parti, a-t-il demandé au Conseil municipal de lui fournir quelques précisions sur l'activité de l'Office du tourisme.

Courrier de Genève

Office du tourisme: 500 000 visiteurs

Il y a eu 2 ans au début décembre que l'Office du tourisme de Genève inaugure ses nouveaux locaux en l'île, après 80 ans passés à la Place des Bergues. Mais depuis 1974 le Bureau officiel de renseignements a accueilli un demi-million de visiteurs, soit l'équivalent de trois fois la population de la Ville de Genève! Pendant la même période, on a dénombré 1,6 million d'arrivées dans les hôtels genevois.

La durée moyenne de séjour à Genève atteint 2,54 jours, en légère progression par rapport aux 2,48 jours de 1974 (Zurich: 2,15 - Berne: 1,81). L'Office du tourisme dispose de 8 postes satellites aménagés dans des stations-service sur les principales voies d'accès. Cet important organisme, que dirige M. Marcel Nicole, assisté par M. Daniel Perrin, en plus d'une importante mission d'information et de promotion, organise de nombreuses manifestations, anime un service d'hôtesse d'accueil et assure le secrétariat de l'Ecole suisse de ski de Genève.

Et son 500 000e visiteur est un peu particulier, puisqu'il ne s'agit ni plus ni moins que du «Neptune», une superbe maquette de la barque du Léman, qui sera exposée dans les locaux de l'Office du tourisme de Genève jusqu'à fin janvier 1977.

Le Salon des sports d'hiver de Grenoble présenté à Balalex

Le Centre commercial de Balalex vient d'abriter une présentation spéciale du Salon professionnel international des articles et de la mode des sports d'hiver de Grenoble (SIG). C'est la première fois qu'une telle promotion est faite en Suisse, notre pays représentant 22% des 140 exposants étrangers (de 18 nations) qui participent à cette foire. Le SIG se déroulera l'an prochain du 5 au 8 mars et réunira 550 exposants. Ce grand rendez-vous mondial des professionnels du matériel et du vêtement de sports d'hiver accueillera quelque 12 000 visiteurs, puisque ce salon, fermé au public, est exclusivement réservé aux commerçants spécialisés dans la vente de ces articles. int.

Ambassador: des tarifs jusqu'à la fin de l'hiver 1977/78

«Ambassador Service Hôtels» (ASH) - le plus important groupe suisse d'hôtels comptant 80 établissements de bonne classe moyenne et de première classe dans 60 villes et stations - vient de publier ses tarifs 1977/78. Le livre de tarifs contient, pour chaque hôtel, une photo, des informations complètes sur les installations et services, ainsi que des tarifs fixes pour individus et groupes jusqu'à la saison d'hiver 1977/78 (incluse).

Voici la nouvelle adresse d'ASH: Tal-matt 30 A, 3037 Herrschwanden (BE).

Champagne
TAITTINGER

Comtes de Champagne
Blanc de Blancs

PLANTEURS RÉUNIS.
IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE 100 LAUSANNE
TEL. 021/20 89 31

Bunte Brücke zwischen Weihnachts- und Ferienrummel

Als erster Schweizer Reiseveranstalter wirft der Hotelplan seine Netze nach dem Sommerturnen 1977 aus. Zum Gratifikationstermin brachte er seinen Urlaubskatalog heraus.

Vier Faktoren bewegen Hotelplan, das Sommerangebot jetzt schon auf den Markt zu bringen. Die Vorfreude auf die Ferien soll verlängert werden. Viele Arbeitnehmer müssen sich schon im Januar auf ein Datum festlegen, und diesen will man rechtzeitig eine Entscheidungsgrundlage bringen. Durch zusätzlichen Buchungsanreiz mit Sonderrabatt für Reservierungen vor dem 15. Januar hofft man die Hauptverkaufssaison März und April zu entlasten, und schliesslich verspricht man sich damit eine frühere Trenderkennung, was rechtzeitige Anpassungen erlauben würde.

Die Masse individualisiert sich

Die Auswahl ist, die Verastelung der Bedürfnisse berücksichtigend, noch grösser geworden. Insbesondere wurde das Rundreisenergebnis ausgebaut, denn auch Hotelplan stellt fest, dass die Drei S, Sonne, Sand und Sex nicht mehr so attraktiv sind und der Tourist ausser brauner Haut auch Erinnerungen an Land und Leute heimbringen will. Die gefragten Fernreiseziele wurden um die Destinationen Haiti erweitert. Dem Hauptkatalog folgt noch eine Reihe Sonderprospekte, von denen uns

vor allem derjenige für Ferien in der Schweiz interessiert sowie das konkretere formulierte Senioren-Angebot.

Die Unberührbaren

Die Preise wurden mit jener Schärfe kalkuliert, welche die Sensibilität des Ferienkonsumenten heute erfordert. Sie wurden bei den meisten Angeboten stabil gehalten, wobei gemäss Vizedirektor R. Keller Hotelplan sich zum Ziele setzt, das Verhältnis von Preis und Leistung ständig zu verbessern. In diesem Sinne wird dem Kunden auch der Schutz seiner Ansprüche auf vertraglich zugesicherte Leistungen schriftlich zugesichert.

Nichts von «gedämpt»

Was des Pudels Kern, nämlich den Verkauf betrifft, ist Hotel-Plan sehr optimistisch. Die Zuversicht gründet sich zum Teil auf das grosse Interesse des Ferienvolkes, manifestiert mit über 20 000 Anforderungen des Urlaubskataloges innert kurzer Zeit und auf die zwanzigprozentige Mehrfrequenz, welche das Winterangebot 1976/77 bisher einbrachte, obwohl bereits der Winter 1975/76 mit einem Plus abgeschlossen hatte. MK

Munter weiter kontingentiert

Der Bund will nicht zusehen, wie sich die Lage auf dem schweizerischen Weinmarkt weiter verschlechtert. Der Bundsrat hat beschlossen, die Einfuhr von Weissweinen in Flaschen zu beschränken und die Blockierung überschüssiger Weine des Jahrgangs 1976 in den Kantonen zu unterstützen.

Die Einfuhr von als Spezialitäten anerkannten weissen Qualitätsweinen darf im kommenden Jahr 65 000 Zentner brutto oder rund 3,575 Millionen Liter nicht übersteigen. Im Vergleich zum Jahr 1974 werden so die Importe um die Hälfte herabgesetzt. Für Härtefälle wurde eine Kontingentsreserve von 20 000 Zentnern brutto gebildet. Damit wird die bereits für 1976 verordnete Beschränkung der Weissweineinfuhr in Flaschen weitergeführt.

Um einer solchen Entwicklung entgegenzuwirken, will sich der Bund sodann an der von den Kantonen Waadt, Wallis, Genf und Tessin in Aussicht genommene Blockierung überschüssiger 76er Weine beteiligen. Die Aktion dauert vom 1. Januar bis 31. Dezember 1977, und die Höchstmenge wurde auf 53 Mio Liter begrenzt. Die Bundeshilfe besteht zunächst in der Garantie des Bundes, einen Teil des Verlustes zu übernehmen, der dem Besitzer blockierter Weine bei einem Preisrückschlag im Zeitpunkt der Aufhebung der Blockierung erwachsen könnte. Zudem wird den Kantonalbanken von der Nationalbank die Möglichkeit geboten, die von den Besitzern blockierter Weine ausgestellten und durch die Kantone verbürgten Wechsel zu rediskontieren. sda

Die Diavolezza-Success-Story

Die Diavolezza-Luftseilbahn an der Nordrampe des Berninapasses bei Pontresina ist am 18. Dezember 1976 20jährig geworden. In dieser Zeit beförderte sie insgesamt 7 124 067 Personen in beiden Richtungen.

Die Finanzierung dieser Luftseilbahnanlage war in den fünfziger Jahren auf erhebliche Schwierigkeiten gestossen. Bei der 1955 in Pontresina erfolgten Gründung der Diavolezza-Bahn AG stand der Gesellschaft lediglich ein Aktienkapital von 850 000 Fr. zur Verfügung. Unterstützt durch fest zugesicherte Hypotheken im Betrag von 1,55 Mio Fr. konnte so mit 2,4 Mio Fr. an die Realisierung des Vorhabens geschritten werden. Nach einer Bauzeit von nur 12,5 Monaten stand die Luftseilbahn Curtinatsch-Diavolezzahütte betriebsbereit da.

Stürmische Entwicklung

Die Entwicklung übertraf alle Erwartungen. Statt der im Gründungsprospekt erwähnten 145 000 Personen wurden schon im ersten Jahr 215 955 Gäste transportiert. Im Jahr 1971 wurde die bisherige Spitze von 462 933 Passagieren erreicht. Statt der im Prospekt prophezeiten Einnahmen von 352 500 Fr. wurden bereits

im ersten Betriebsjahr rund 793 000 Fr. erzielt, also mehr als das Doppelte. 1972 erreichte sie mit 2,54 Mio Fr. das bisherige Maximum. Diese günstige Entwicklung erlaubte es der Unternehmung, all das, was am Anfang zurückgestellt werden musste, im Verlaufe der Jahre nachzuholen.

Nachdem es gelungen war, bei einer Kostenüberschreitung von nur 2% mit den bescheidenen finanziellen Mitteln die Luftseilbahnanlage, die nicht nur den Kurort Pontresina, sondern die gesamte Fremdenverkehrsregion Oberengadin stark befruchtete, zu realisieren, war die Grundlage für die wohl in der Schweiz einzig dastehende finanzielle Entwicklung einer Luftseilbahn geschaffen. Nach nur fünf Betriebsjahren waren sämtliche Hypotheken zurückbezahlt. Bereits im ersten Betriebsjahr konnte eine Dividende von 3,5% ausgerichtet werden, die dann in mehreren Intervallen bis auf 20% im Jahre 1972 anstieg. Sie betrug in den letzten drei Geschäftsjahren je 18% auf dem heute auf 2 Mio Fr. aufgestockten Aktienkapital. Der Betriebskoeffizient (Aufwand geteilt durch Ertrag, multipliziert mit 100) stieg von 40% im ersten Geschäftsjahr auf 85% im Jahre 1975. sda

Kantone für Saisonierstatut

Die Regionalkonferenz der Regierungen der Nordwestschweiz, der die Kantone Bern, Solothurn, Basel-Stadt, Basel-Landschaft und Aargau angehört, stellt sich in ihrer Vernehmlassung zum neuen Ausländergesetz in eindeutiger Weise hinter das Saisonierstatut. Wenn auch von verschiedenen Seiten und aus verschiedenen Gründen - so wird ausgeführt - die Aufhebung des Statuts gefordert werde, so glauben die Regierungen jener Kantone, dass unbedingt am Saisonier festgehalten werden soll.

Einmal sei die Möglichkeit, die Aufenthaltsbewilligung auf eine Saison zu beschränken, eines der wirksamsten Mittel gegen die Überfremdung. Nach Ansicht der Kantone kann aber auch nicht bestritten werden, dass es viele Betriebe mit ausgesprochen saisonalem Charakter gibt, die einen Ganzjahresaufenthalter gar

nicht benötigen. Der «Saisonier» als Ganzjahresaufenthalter hätte bei Saisonende die grösste Mühe, eine neue Stelle zu finden. Richtig wird in der Stellungnahme aber auch vermerkt, dass zahlreiche Saisoniers ausdrücklich nur für eine Saison in die Schweiz kommen wollen. Gerade die Tatsache, dass zahlreiche Saisoniers grundsätzlich eine Jahresbewilligung beantragen könnten, jedoch darauf verzichten, zeigt eindrücklich ihr primäres Anliegen. gpd

12. Bäckereifachmesse Bern

Vom 16. bis 20. Januar 1977 findet in Bern bereits zum zwölften Mal die Fachmesse für Bäckerei- und Konditoreibedarf statt. Das lückenlose Warenangebot der Aussteller aus dem In- und Ausland umfasst Maschinen, Materialien und Zubehör für das Backgewerbe, Öfen und Zubehör, Bäckereimaschinen, Hilfsmaschinen und Einrichtungen, Bäckereigeräte und Zubehör, Verpackungsmaterialien, -maschinen, Verpackungsmaterialien, Laden- und Caféeinrichtungen, Laden- und Cafébedarf, Kühl- und Glacéanlagen, Backmittel, Backzutaten, Nahrungsmittel und Getränke sowie Verschiedenes.

Die FBK ist aber traditionsgemäss nicht nur die bedeutendste Ausstellung für das Backgewerbe und seine Zulieferindustrie. Die FBK ist vor allem auch der Treffpunkt und Austauschplatz von Informations- und Ideen. Dank der guten Zusammenarbeit mit den beiden Fachverbänden, dem Schweizerischen Bäckerkonditoremeister-Verband und dem Schweizerischen Konditor-Confiserie-Meister-Verband, welche nicht nur das Patronat inne haben, sondern in der Eingangshalle mit eigenen Ständen vertreten sind, sind alle Voraussetzungen zum guten Gelingen der 12. FBK geschaffen. pd

VSSG: Neue Wege

In Zusammenarbeit mit der Personalabteilung der Swissair hat die Vereinigung der Seilbahn- und Skifitunternehmungen in Graubünden (VSSG) in Davos unter dem Titel «Umgang mit Menschen» einen Schulungskurs durchgeführt. Ziel dieses Kurses war es, dem Kassapersonal, den Kontrollorganen, dem Begleitpersonal und Wagenführern, also jenen Betriebsangehörigen, die in direktem Kontakt mit den Fahrgästen kommen, Möglichkeiten aufzuzeigen, um ihr Auftreten und Verhalten gegenüber dem Gast zu verbessern. Der Kurs wurde von 180 Teilnehmern besucht und war als Testkurs gedacht. sda

Firmennachrichten

Shopping-Brücke N 1: Zufrieden

Die Shopping-Brücke N 1, Würenlos, hat das vergangene Geschäftsjahr 1975/76 verhältnismässig gut hinter sich gebracht. Infolge der allgemein rezessiven Wirtschaftslage, des hohen Frankenkurses, der sich vor allem im Sektor Tourismus bemerkbar machte, aber auch durch die 1976 erfolgte massive Zunahme der Verkaufsfäche in der engeren und weiteren Umgebung, war mit einer Umsatzminderung zu rechnen, die auch im erwarteten Masse eingetroffen ist. Während die Umsätze 1974/75 mit 98 Prozent noch fast die Höhe der 1973/74 erzielten Zahlen erreichten, machte der Umsatz des Geschäftsjahres 1975/76 noch 93 Prozent des Vorjahres aus, wobei der Ertragsrückgang zum Teil durch Sparmassnahmen aufgefangen werden konnte. Die Umsätze haben sich seit Sommer 1976 tendenziell wieder befestigt; sie lagen beispielsweise im Oktober dieses Jahres 13,1 Prozent über dem Vorjahresmonat. pd

Schweizer Mustermesse: Reingewinn gehalten

Die Genossenschaft Schweizer Mustermesse Basel hat im Geschäftsjahr 1975/76 bei von 6,0 auf 6,9 Mio Fr. erhöhten Abschreibungen einen praktisch unveränderten Reingewinn von 0,9 Mio erzielt. Den Erträgen von 38,8 Mio Fr. (Vorjahr: 38,0 Mio) stehen Aufwendungen von 31,0 (31,1) Mio gegenüber. Der Generalversammlung wird vorgeschlagen, die Genossenschaftsanteile erneut mit 6 Prozent zu verzinsen. Wie der Verwaltungsrat feststellt, werden die Wettbewerbsverhältnisse auch im Messewesen zusehends härter. Es werde «grösste Anstrengungen» erfordern, um die international gute Position des Messesplatzes Basel weiterhin zu behaupten. sda

Ein Berner Skiexpress

Dass die Rezession wirtschaftliches Denken fördert, zeigt der kürzlich vollzogene Zusammenschluss von sieben Berner Carfirmen zu einem «Wintersport-Pools». Der auf diese Weise geschaffene Berner Skiexpress ermöglicht eine bessere Ausnutzung des Wagenmaterials und die Garantie, dass eine angelegte Fahrt ins Weisse nicht mangels genügender Beteiligung abgesagt werden muss. Es besteht nur noch eine einzige Anmeldestelle.



Hotel-Coupons für Bergrestaurants

Auch der autofreie Glarner Kurort Braunwald wartet mit interessanten Pauschalen auf. Zu Saisonbeginn wird das erste hoteleigene Hallenschwimmbad im «Bellevue» eröffnet. Sehr beliebt sind die von den Hotels abgegebenen Mahlzeiten-Coupons, die in einem Bergrestaurant nach Wahl eingelöst werden können.

Make-up in der Hotellerie

Das Leistung die überzeugendste Werbung bedeutet, kommt gegenwärtig in Investitionen für Umbauten und Vergrösserungen deutlich zum Ausdruck. In St. Gallen wurde das vor 25 Jahren erbaute Hotel Metropol von Grund auf renoviert. Sieben Stockwerke erhielten durch stilvoll ausgestattete Zimmer völlig neue Gesichter. Wesentlich erhöhten Gästekomfort bietet das Hotel Münzhof in Rorschach an, das die meisten Zimmer mit Bad oder Dusche ausgerüstet hat. Im Zusammenhang mit der Pendel-Seilbahn in Flums-Kleinberg wurde das Berghotel Schönhalde unter neuer Leitung wiedereröffnet. Im Appenzeler Kurort Wolfthalen konnte das Hotel Linde erneuert und vergrössert werden. Auf das Frühjahr hin sind bereits zahlreiche weitere Neuerungen in der Ostschweizer Hotellerie angekündigt.

Weltcup-Doppeldorf Ebnat-Kappel

Das Toggenburger Skidorf hat sich in den letzten Jahren durch hervorragende organisierte internationale Skirennen mit Spitzenleistungen einen ausgezeichneten Namen geschaffen. Neben dem bisherigen FIS-Rennen der Damen am 26. Dezember 1976 gelangt am Sonntag, 2. Januar 1977, an den Girlen-Hängen erstmals ein Weltcup-Riesenslalom zur Durchführung. Verschiedene Cracks massen sich beim dritten Herren-Europacup-Riesenslalom im Glarner Sport- und Ferienort Elm.

Ein Bundespräsidenten-Menü

Anlässlich der Feierlichkeiten für den neuen Bundespräsidenten Dr. Kurt Furgler wurde in seiner Vaterstadt ein typischer St.-Galler Znacht kreiert. Die Platte war garniert mit vier verschiedenen St.-Galler Würsten, Röstli und Bohnen, sie wurde eingeleitet durch eine Gerstensuppe und ergänzt durch einen Apfelflaum zum Dessert. Dieses typische St.-Galler

Heilbad St. Moritz wirkt sich aus

Die ordentliche Herbst-Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins St. Moritz stand unter einem guten Stern, die Sommerfrequenzen gaben den Anlass dazu. Trotz hohem Frankenkurs nahmen die Logiernächte im Sommerhalbjahr 1976 in St. Moritz um 6,24 Prozent zu. Die Hotellerie verzeichnet allerdings einen minimalen Rückschlag um 0,57 Prozent.

In den Hotels, die vorwiegend Gruppen beherbergen, nahmen die Logiernächte um 17,39 und in der Parahotellerie um 4,19 Prozent zu.

Guter Start für das neue Heilbad-Zentrum

In der Hotellerie hat der Juni eine Zunahme von 12,84 Prozent gebracht, auch im Juli stiegen die Übernachtungen um 4,55 Prozent. Negativ aber fielen August und September aus, was zum Teil auf die schlechten Wetterverhältnisse zurückzuführen ist. Krass war der Rückgang der italienischen Logiernächte mit 25,08 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Die Italiener, die St. Moritz noch vor wenigen Jahren einen Fünftel der Logiernächte gebracht hatten, stehen heute nur noch mit einem Prozentsatz von 2,98 zu Buch. Erfreulich ist die Zunahme von 66,33 Prozent an USA-Logiernächten, wobei es sich hier zum grossen Teil um Gruppen handelte.

Leicht zugenommen hat die durchschnittliche Aufenthaltsdauer. Dies ist zweifellos auf das neue Heilbad-Zentrum zurückzuführen, welches massgebend am guten Ergebnis des Sommers mitbeteiligt ist. Der Monat Juli brachte im Anschluss an die Eröffnungsfesterei bereits die ersten befriedigenden Frequenzen. Den Höhepunkt zeigte die Woche vom 26. bis 31. Juli 1976 mit einer 76prozentigen Ausnützung der Mineralbäder, einer 100prozentigen Ausnützung der Moorbäder und gar mit einer 124prozentigen Ausnützung der Moorpackungen.

Sommerprogramm noch erweitert

An der Herbst-Generalversammlung erklang vor allem der Ruf nach vermehrten Veranstaltungen sportlicher und kultureller Art während den Sommermonaten. Im Winter - so heisst es allgemein - biete man diesbezüglich des Guten fast zu viel. Der Kurverein St. Moritz hat sich im Sommer dem aktiven Gästesport verschrieben, der Aktivierung der Ferien des einzelnen Gastes durch sportliche Betätigung. Das Sommerangebot von St. Moritz hat eine massgebende Erweiterung bereits erlebt durch das Heilbad Zentrum und die direkt oder indirekt damit verbundenen Kurse. Auf dem Sektor Tennis ist man zur Über-

ler Menü fand nicht nur bei den Gästen des bundesrätlichen Festbanketts grossen Anklang, sondern wurde auch in vielen St.-Galler Restaurants zu einem Grosserfolg.

Kampf dem Januarloch

Nach der glanzvollen Saisonöffnung und dem vielversprechenden Festtagsbetrieb macht die initiale Kurdirektorin in den Flumserbergen jetzt dem einrestlegenden Januarloch den Garaus. Neben den Abfahrern ergehen auch die Langläufer und Skiwanderer immer mehr Besitz von der Schneeterasse oberhalb des Walensees. Das verlockende Saisoprogramm weist auf abwechslungsreiche Gästeunterhaltung hin. Nicht vergessen seien die Skiplausch-Wochen mit Edy Bruggmann vom 9. bis 29. Januar und 12. März bis 2. April 1977.

Nach der Piste ins Hallenbad

Nur knapp eine halbe Autostunde von der Autobahnfahrt bei Näfels entfernt liegt das Glarner Sportzentrum Elm. Durch die Eröffnung der neuen Skiliftanlage auf die Bischofalp wurde das vielseitige Sportbahnen- und Pistenangebot zu einem Skifahrer bereichert. Die Tageskarte für die Skifahrer berechtigt auf dem Rückweg zu einem Gratisentritt ins Hallenschwimmbad Näfels. wb

Freude am Hallenbad in Braunwald

Das Hotel Bellevue in Braunwald hat dieser Tage das erste Hallenbad im Glarner Hinterland in Betrieb genommen. Im Rahmen der offiziellen Eröffnung lädt die Familie Vogel die Schulfreunde von Braunwald und mehrere Sonderschulen zu einem Nachmittagsausflug mit Baden und Zvieri ein. Die Braunwalder Schüler werden das Hallenbad im Januar für ihre Turnstunden gratis benützen können. r.

Club vermietet Wohnungen

Unter dem Namen Maeva («willkommen» auf tahitanisch) hat der Club Méditerranée eine eigene Organisation für die Vermietung von Ferienwohnungen gegründet. Sie bietet diesen Winter erstmals 260 Studios und Wohnungen in Super-Nendaz an. Schwimmbad, Sauna, Eisbahn, Yoga können von den Gästen gratis in Anspruch genommen werden. Das «Zentrum» umfasst im weiteren einen Skikindergarten zwei Restaurants, Diskothek, Supermarkt, Boutique und Garage.

zungung gelang, sich vor allem auf das Veteranen-Turnier zu konzentrieren und dieses entsprechend höher zu dotieren. Für den nächsten Sommer sind Surfing-Kurse vorgesehen.

Gemeinde hält zurück

Die Werbeabteilung hatte während den letzten zwei Jahren einen massgeblichen Beitrag aus Gemeinde-Finzen erhalten, um das neue Heilbad in Schwung zu bringen. Obwohl zwar gerade jetzt vermehrte Werbung für das Heilbad und damit für ganz St. Moritz erforderlich wäre, hat die Gemeinde aus Spargründen ihren Obulus um 30 Prozent gekürzt. Im Zeichen des Konjunkturrückganges, sind erneute Anforderungen aber unerlässlich. Man hat denn auch im Budget für die nächste Sommer-Saison entsprechende Wegweiser fixiert. Im Saison-Bericht und auch an der Generalversammlung wurde Frau Lydia Hauri, die während 28 Jahren als Sekretärin beim Kurverein gedient hat und die auf den Beginn der Winter-Saison hin in den Ruhestand getreten ist, ein besonderes Kränzchen gewidmet für ihren treuen Einsatz und ihr Pflichtbewusstsein.

Bessere Wettbewerbsposition

Man hat von einer relativ unerwarteten Konjunktur-Resistenz des Fremdenverkehrs gelesen und gehört. Diese scheint sich nicht einheitlich auf alle Kurorte auszuwirken. Wohl habe auch St. Moritz einige Stösse erhalten, könne sich aber als Ausnahmeerscheinung betrachten, vor allem wegen seines neuen Heilbad-Zentrums. Diesen Problemen widmete sich Präsident Moritz Märki anlässlich der Generalversammlung. Abschliessend sagte er, dass die Prognosen für die Zukunft nicht allzu optimistisch seien, dass sich die Wintersaison ungefähr im bisherigen Rahmen halten dürfte, jedoch in bezug auf die Ertragslage der Hotellerie ein Rückgang wohl unabwehrbar sei. Als Trost bleibe, dass die Wettbewerbsfähigkeit des schweizerischen Fremdenverkehrs gegenüber dem Ausland eher zunähme, nachdem bei uns die Teuerung glücklicherweise stagniere und im Ausland gleichzeitig die Inflation ihren Fortgang genommen hat. -er

Generalunternehmung

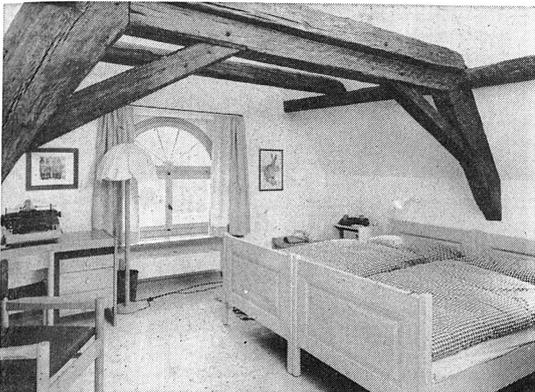


Ortobau AG, Dörflistrasse 112, 8050 Zürich, Telefon 01 48 44 23, Generalplaner und Generalunternehmer

Gasthaus-Hotel Adler, Reichenau:

Tradition in neuem Gewand

Bereits im Mittelalter hatte Reichenau - unser Primarlehrer prägte uns ein: «dort, wo sich Vorder- und Hinterhand die Hand reichen» - als Zollort grosse Bedeutung. Schon damals war das Gasthaus Adler kultureller Treffpunkt der Einheimischen und Raststätte der Reisenden aus aller Welt. Durch eine gründliche und stilgerechte Erneuerung des Hotels sowie den Einbau eines Bündner Restaurants und einer Gaststube erstrahlt der ehrwürdige Adler in neuem Glanz.



Der Tradition verpflichtet, dem Komfort nicht abhold: Ein Zimmer des erneuerten Reichenauer Adlers. Zimmer mit Bad oder Dusche und Frühstück sind zu 30 oder 40 Franken zu haben.

Frau Ursula von Tschamer-Schoeller, die Besitzerin des stattlichen Schlossgutes, des Landwirtschaftsbetriebes und des Hotel-Restaurants Adler, hält aus Verpflichtung und Freude die lange Tradition der Gastfreundschaft mit viel Liebe aufrecht. Mit der gelungenen Renovation zeigte sie ein persönliches Engagement, das heute längst nicht mehr selbstverständlich ist, und bewies einen sicheren Geschmack, aber auch einen Sinn für das historische Gewachsene, der Bewunderung abverlangt.

Neues mit Altem verbunden

Architekt Theodor Hartmann hatte keine leichte Aufgabe zu bewältigen: Auftrag und Ziel der umfangreichen Arbeiten - zu dauern ein volles Jahr - war der zweckmässige Ausbau des Betriebes, für die Bedürfnisse der heutigen Zeit, dabei sollte die Ambiance des traditionsreichen Hauses für Gäste, Wirt und Personal erhalten bleiben. Das Kunststück gelang, obwohl eine durchgreifende Erneuerung praktisch aller Gebäudeteile, inbegriffen die Elemente der gesamten Versorgung mit Wasser, Heizung und Strom, unumgänglich war. Auf Anraten der Denkmalpflege wurde die Adler-Fassade stilgerecht samt Eckquadern in einfacher Sgraffitoarbeit rekonstruiert.

Auch im Innern des stattlichen Gebäudes konnte die ursprüngliche Struktur mit dem imposanten Gewölbekörper und Fensternischen weitgehend beibehalten werden. Das Erdgeschoss wurde in seiner räumlichen Gliederung übernommen, jedoch erhielten Réception und Gaststätten zum grossen Teil neue Täferungen und Böden. Gewölbegänge und Treppenhäuser neue Bodenplatten und einen neuen Verputz. Küche, Kühl- und Lagerräume, Toilettenanlagen, Ventilationsanlagen

und Beleuchtungskörper wurden praktisch vollständig erneuert.

Gastfreundschaft zu fairen Preisen

In den Obergeschossen liegen die 15 geräumigen Gästezimmer mit 28 Betten. Alle sind mit grosszügigen Badezimmer und Toilette ausgestattet, die aus ursprünglich zugehörigen Vorräumen und ehemaligen Etagen-Bädern gewonnen wurden. Durch die ausschliessliche Verwendung von hellem Holz für die Möblierung - selbst die Fussböden sind aus naturfarbenen Tannenholz - strahlen die hübschen Bündner Zimmer echte Behaglichkeit aus. Mit ihren dekorativen Gewölben, Fensterinsichten und Firstbalken (im neu ausgebauten Dachgeschoss) unterscheiden sie sich wohltuend von den üblichen Konfektionszimmern moderner Hotels.

In der ebenfalls erneuerten und mit neuen Toilettenanlagen versehenen grossen «Gaststube», dem Adler-Saal, finden Gesellschaften mit bis zu 90 Personen Platz, der dekorative Raum ist insbesondere für Festlichkeiten und Bankette gedacht. Das Direktions-Ehepaar Kathrin und Adrian Richardson von Grebel will angesichts der sehr beschränkten Bettenzahl in Zukunft der Restauration denn auch einen bevorzugten Platz einräumen.

Im neugestalteten Restaurant regt die reichhaltige Adler-Menükarte den Appetit auf alte Bündner Spezialitäten an - und zwar zu erstaunlich niedrigen Preisen. Besonders sympathisch berührt dabei, dass zahlreiche Produkte aus dem eigenen Landwirtschaftsbetrieb stammen. Auch der edle Jenenser wächst in eigenen Rebbergen und reift in den Kellergewölb des Adlers, die von Gian-Battista von Tschamer in eine moderne Weinkellerei verwandelt worden sind. TH

ter diesen dominierten die Deutschen mit 48 Prozent, gefolgt von den Franzosen mit 30 Prozent. - Nur 8,7 Prozent der Cars hingegen trugen Berner Nummern, 48 Prozent kamen aus der übrigen Schweiz und sogar 43,3 Prozent aus dem Ausland.

Begonnenes fortsetzen!

Der VSB hat einen Regionalprospekt in Vorbereitung. Er soll nun im neuen Jahr ausgeführt werden. Auf dem Gebiete der Werbe- und Goodwill-Aktionen, unter anderem in Zusammenarbeit mit ausländischen Journalisten, Car-Unternehmern und der Schweizerischen Verkehrszentrale sowie in Form von direkter Werbung, wurden im abgelaufenen Verbandsjahr bereits beachtliche Erfolge erzielt. Diese Tätigkeit soll nun fortgesetzt werden. Zudem ist die Schaffung eines einheitlichen Beherbergungs-Taxen-Reglements vorgesehen. Die VSB-Verantwortlichen hoffen zuversichtlich, die noch nicht partizipierenden Gemeinden der Region motivieren und zum Beitritt bewegen zu können. Man ist sich in diesem Gremium des Multiplikator-Effekts des touristischen Frankens bewusst. HS



Wein für 14 Millionen

Die diesjährige Weinlese war - trotz teilweise ungünstiger Witterung - sowohl quantitativ wie auch qualitativ ausserordentlich gut. Das wurde durch die veröffentlichten statistischen Ergebnisse bestätigt. 9104 (138 weniger als im letzten Jahr) Weinbauern lasen von 4,08 Millionen Weinstöckern (über 18.000 mehr als letztes Jahr) insgesamt 80.885 Zentner Trauben (fast 27 Prozent mehr als im Jahr zuvor), wovon über 50 Prozent auf Merlot-Trauben entfielen. Die Tafeltrauben abgezogen, ergaben sich 56.1801 (gegenüber 45.222) Hektoliter Wein für dieses Jahr, wovon wiederum weit mehr als die Hälfte Merlot. Die durchschnittliche Oechslegradatation von 81 Grad wird als eine der besten der letzten sechs Jahre bezeichnet. Der Wert dieses Weines beläuft sich auf 13,95 Millionen Franken, über 2,7 Millionen Franken mehr als im letzten Jahr.

Durchbruch im Gotthard

Am 16. Dezember wurde bei Kilometer 8,300 im Gotthardstresstunnel die letzte drei Meter dicke Felsmaße gesprengt. Da offiziell der Durchstich schon am 26. März dieses Jahres (Durchbruch des Sicherheitsstollens) gefeiert wurde, beginnen nun die Arbeiter diesen Anlass feierlich. Die Arbeiten am längsten Tunnel der Welt werden noch bis 1980 dauern.

Büses Oktobermanko

Meldete man im September noch 9,3 Prozent weniger Übernachtungen in den Tessiner Hotels, so waren es im Oktober - gegenüber dem Vergleichsmonat des letzten Jahres - sogar minus 13,6 Prozent. Wiederrum wird der Rückgang auf das Ausbleiben der Ausländer (24,4 Prozent gegenüber Oktober 1975) aber auch auf dasjenige von Schweizern (-8,3 Prozent) zurückgeführt. Ausser dem Gambarogno, das einen Zuwachs von 2,3 Prozent verzeichnen konnte, haben alle anderen Tessiner Regionen schlechter abgeschnitten als letztes Jahr. Die schlechtesten Resultate erzielten das Mendrisiotto und das untere Luganerseegebiet (-26,2 Prozent).

Hotelsterben in der Leventina

An der Winterversammlung des Tessiner Verkehrsverbandes ETT zeigte sich ein Mitglied besorgt über in Aussicht stehende Hotelschliessungen in der Leventina; mit Sicherheit wird das renommierte Hotel De la Poste in Piotta seine Pforten demnächst schliessen, andere sollen folgen. Dem Votanten, welcher fragte, ob in solchen Fällen die ETT nicht intervenieren könne, musste allerdings geantwortet werden, dass solche Hilfe nicht Sache eines öffentlichen Verkehrsvereins sein könne. Eingemüht wird immerhin, dass das Hotelsterben insbesondere für die wirtschaftlich ohnehin schwache Leventina bedenklich sei.

Erfolgreiches Kongresshaus

Das erst anderthalbjährige Luganeser Kongresshaus konnte im jetzt zu Ende gehenden Jahr 1976 beachtliche Erfolge verzeichnen: 329 Kongresse, Versammlungen und Tagungen wurden in den vergangenen 12 Monaten in seinen Räumen abgehalten. Davon waren 99 Sitzungen oder Versammlungen lokaler oder kantonaler Vereinigungen, 47 nationale oder internationale Kongresse oder Tagungen und der Rest Unterhaltungsveranstaltungen. Insgesamt wurden über 55.000 Besucher registriert. Die Kongresshausorganisation konnte über 9000 Übernachtungen an Luganeser Hotels vermitteln, wobei allerdings eine Grosszahl von Gästen ihre Unterkünfte selbst wählte. wz

ETT: Tessin will Krise überwinden

Der - nach dem Badeverbotschock - in den letzten drei Jahren beobachtete Wiederanbruch des Tessiner Tourismus hat sich in diesem Jahr fortgesetzt. Das ist das Fazit sowohl von Direktor Marco Solari wie Präsident Staatsrat Flavio Cotti vom Tessiner Verkehrsverband (ETT), der in Bellinzona seine ordentliche Winterversammlung abgehalten hat.

Negativrekord

Wer noch letztes Jahr Solari auf seine Meinung nach eventueller Zunahme der Hotelübernachtungen im Jahre 1976 (1975 war das Tessin die einzige Schweizer Region mit Zuwachs) ansprach, dem antwortete er vorsichtig: «Pourvu que cela dure». Statt Dauer oder gar Zunahme verzeichnete man in den ersten 10 Monaten dieses Jahres aber einen Verlust von rund 6 1/2 Prozent gegenüber dem letzten Jahr, fast zwei Prozent mehr als im Schweizer Mittel; das schlechteste Ergebnis der letzten 20 Jahre. Die letzten drei Monate des Jahres werden nicht viel ändern, zumal auch die Tendenz der in den letzten drei Jahren stets überraschenden Parahotellerie eher rückläufig sei.

Verhöht

Neben dem hohen Frankenkurs und dem Wetter, das - im Juli und August - der allgegenwärtigen Sonne und Wärme wegen Ferien auch in nördlicheren Gebieten angenehm sein liess und im September und Oktober ausschliesslich Regen brachte, glaubt Solari auch anderen Gründen die Schuld am diesjährigen Desaster geben zu müssen. Seiner Meinung nach fehlen - generell im ganzen Kanton - geeignete Initiativen, um dem Gast möglichst vielseitige und angenehme Ferien zu bieten. Präsident Flavio Cotti drückte sich noch deutlicher aus. Er fragte seine Zuhörer: «Sind wir Tessiner durch die Umstände der letzten Jahre nicht ein wenig verhöhnt worden? Haben wir nicht oft mit wenig Anstrengung sehr viel erreicht? Und er beantwortete diese seine Frage auch gleich: «Wir müssen uns bewusst werden, dass uns jetzt und in Zukunft nichts mehr geschenkt wird; dass nichts mehr von selbst kommt.»

«Ambiente Ticinese»

Speziell fehlen nach Solari im Tessin bei-

spielsweise geeignete Unterkunstmöglichkeiten in den Tälern, Jugendherbergen an besonders frequentierten Orten (etwa an der «Strada alta»), eine Mehrzweck-(Kongress)-Halle in Locarno, Wassersport- und Sportanlagen im allgemeinen (Tennis, Golf), Nachleben, bessere Koordination der verschiedenen Folkloreveranstaltungen sowie vernünftige Preisgestaltung. Als Beispiel hierfür nannte Solari die Taxipreise, die in Lugano, Locarno und Ascona die teuersten der Welt seien. Ein weiterer wichtiger Punkt ist für Solari die Bewahrung des Tessiner Charakters; in manchen Lokalen befindet man sich geradezu in «nordischer Atmosphäre».

Wenn die pessimistischen Ausführungen der beiden Redner und die Mahnungen zu neuen Anstrengungen bei den Zuhörern auch nur teilweise angekommen sind, betet sicher noch Hoffnung. Solari meint dazu: «Krisen erträgt man nicht einfach so, man tritt ihnen entgegen. Wir zweifeln nicht daran - jedenfalls was den Tessiner Tourismus trifft - dass sie sich überwinden lassen.»

Budget ausgeglichen

Die zahlreich erschienenen Mitglieder stimmten am Ende der Versammlung dem Budget 1977 mit einer Gegenstimme zu (der Votant wollte die Ausgaben generell um 10 Prozent kürzen und diese Einsparung den lokalen Verkehrsvereinen zukommen lassen). Es sieht in der ordentlichen Rechnung Einnahmen von 1,07 Millionen und Ausgaben (Verwaltung, Propaganda usw.) in gleicher Höhe vor. Auch die ausserordentliche Rechnung (Kurtaxengelder) gleicht sich aus: die Einnahmen von rund 1,2 Millionen sollen für Kundendienst, Subventionen (Veranstaltungen, Infrastruktur usw.), Spezialaktionen (Antilärmkampagnen etc.) und anderes mehr wieder ausgegeben werden. wz

Lenker «Kreuz» erweitert

Mehr Komfort für den Gast und eine rationellere Arbeitsweise für das Personal veranlassen Walter Tritten, Besitzer des Hotels Kreuz an der Lenk, verschiedene Verbesserungen und Erweiterungen in seinem Haus vorzunehmen.

Wie schon vor fünf Jahren, als das Hotel Kreuz durch einen neuen Trakt auf 120 Betten erweitert wurde, hat der Berner Architekt Franz Meister auch dieses Mal eine optimale bauliche Lösung gefunden. Als erstes wurde die Hotelhalle vergrössert und die Réception modernisiert; dies erlaubt in Zukunft, Gruppen schneller zu empfangen, ohne dabei die andere Hotelgäste zu stören. Durch die neu installierte Telefon-Direktwahl aus jedem Hotelzimmer wird die Réception wesentlich entlastet.

Restauration vergrössert

Die neue heimelige, ganz in Holz gehaltene «Kreuzstube» hat 50 Sitzplätze, und die ihr angegliederte Bar bietet Platz für 30 Gäste. Im bestehenden Restaurant (85 Plätze) und im «Tonneau» (55 Plätze)

wurden ausser einer farbenfreundlicheren Neumbölierung keine Änderungen vorgenommen. Im Sommer stehen erstmals 70 Sitzplätze auf der Dachterrasse zur Verfügung. Es werden hier nicht nur Hotelgäste, sondern auch Passanten bewirtet. Die grösste Investition in dieser jüngsten Erweiterungsphase kam dem Bereich Office/Küche zugute. Durch den Einbau von Countertops und die Inbetriebnahme einer neuen Abwaschanlage kann das Personal Spitzenzeiten wesentlich besser überbrücken. Die neue Menükarte enthält ein grösseres Angebot an Tellergerichten, Kinderellens sowie Dättelern, die von 11.00 bis 23.00 Uhr serviert werden. Diese Erweiterung erforderte jedoch in der Küche den Einsatz einer dritten Schicht. kb

Mustermesse forciert Kongresszentrum

Der Basler Regierungsrat hat beschlossen, auf das Projekt der Schweizer Mustermesse zum Bau eines Kongresszentrums mit Hotel einzutreten. Damit hat er grünes Licht für die notwendigen weiteren Abklärungen gegeben.

Staatlicherseits liegt der letzte Entscheid beim Grosse Rat und allenfalls beim Volk, da eine finanzielle Unterstützung des Kantons erwartet wird und die Änderung von Baulinien nötig ist.

Schon vor längerer Zeit hat die Mustermesse die Notwendigkeit eines Kongresszentrums betont, damit die Stadt Basel als Messeplatz konkurrenzfähig bleiben kann. Vorgesehen ist nunmehr, die in den vierziger Jahren errichteten Hallen 8 und 8a beim Riehen, die später auch für die Durchführung öffentlicher Veranstaltungen ausgebaut wurden, abzubauen und dort dieses Kongresszentrum, ein «Trade Center» für Sonderschauen, Ausstellungen und Bemusterungen sowie ein Hotel mit 300 Betten zu erstellen; ausserdem soll der Messevorplatz insbesondere durch eine Trennung des Strassenbahn- und Fussgängerverkehrs umgestaltet werden.

Kongresshotel umstritten

Der Gesamtaufwand wird auf eine Grössenordnung von 70 bis 80 Millionen Franken veranschlagt. Für die Finanzierung des Hotels, das ungefähr die Hälfte dieser Summe kosten würde, wird die Gründung eines Finanzierungskonsortiums geprüft, während der Kanton mindestens die Kosten für den Umbau des Vorplatzes und die Mustermesse den restlichen Aufwand zu übernehmen hätte. Bei den künftigen Verhandlungen wird die Aufschlüsselung der Kosten im Vordergrund stehen, aber auch die Frage, ob das Kongresszentrum so viele zusätzliche Gäste nach Basel ziehen wird, dass die anderen Hotels, deren

durchschnittliche prozentuale Belegung wegen verschiedener Neubauten und der gleichzeitigen Stagnation des Fremdenverkehrs in den letzten Jahren erheblich zurückgegangen ist, nicht zu stark konkurrenziert werden. sda



Frühjahrs-Generalsammlung vorverlegt

Mit Rücksicht auf die am 12. Mai stattfindende Mitgliederversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale wurde für die Generalsammlung des VSKVD folgendes neues Datum festgesetzt:

Donnerstag/Freitag, 5./6. Mai 1977 in Basel

Wir bitten unsere Mitglieder, von dieser Vorverlegung Kenntnis zu nehmen und den 5./6. Mai für die Generalsammlung in Basel zu reservieren.

Avancement de la date de l'assemblée générale de printemps

L'assemblée des membres de l'Office national suisse du tourisme ayant lieu le 12 mai, l'assemblée générale de l'ASDOT a été fixée à une nouvelle date, à savoir aux

jeudi/vendredi 5 et 6 mai 1977 à Bâle.

Nous prions nos membres de bien vouloir tenir compte de ce changement de date et de réserver les 5 et 6 mai pour l'assemblée générale à Bâle.

Seeland-Bielersee-Verband im Aufbau

Der vor dreizehn Monaten gegründete Verkehrsverband Seeland-Bielersee (VSB), welchem heute 28 Mitglieder (Gemeinden, Verkehrsvereine, Reiseunternehmen) rund um den Bielersee sowie der Amtsbezirke Biel und La Neuveville angehören, verfügt nur über beschränkte finanzielle Mittel. Er bemüht sich im Rahmen bestmöglicher Imagepflege, wirkungsvoller Werbung sowie zahlreicher Goodwillaktionen, die Region Biel-Seeland touristisch zu fördern.

Am 1. April 1976 wurde das Verbandsgebiet von der Regierung offiziell zum Fremdenverkehrsgebiet erklärt. Rund 32 Millionen Franken dürfte der Fremdenverkehr der Gegend jährlich einbringen, wie VSP-Präsident Robert Schneider anlässlich der Hauptversammlung vom 15. Dezember in Twann erklärte. Gerade jetzt - in einer Phase der Rezession - sei die Förderung des Tourismus für die besonders hart betroffene Region Biel-Seeland von grosser Bedeutung, erklärte Schneider. Leider steht dem Verband für diesen Zweck nur ein beschränktes Budget mit 46.000 Franken Einnahmen bei 51.500 Franken Ausgaben zur Verfügung. Mit einzelnen Verkehrsvereinen sowie mit der Stadt Biel sind allerdings noch Verhandlungen im Gange.

Wichtig sei eine genaue Erfassung der Übernachtungen, betonte der Präsident. Sie dienen als Berechnungsbasis für die Ausrichtung von Subventionen des Kantons. Die Logiernächte wurden im vergangenen Jahr auf 320.000 geschätzt, woraus sich eine Subventionssumme von 32.000 Franken ergibt. Es ist jedoch zu vermuten, dass die tatsächliche Zahl der Übernachtungen grösser ist.

Primär Naherholungs- und Wochenendraum

Wie der Leiter der VSB-Geschäftsstelle und Bieler Verkehrsdirektor Hugo Heggi an der Versammlung analysierte, ist das Seeland in erster Linie ein Naherholungs- und Wochenendraum und erst in zweiter Linie ein Ferien- und Reisegebiet. Während der Ferien- und Reisetourismus anhand der Übernachtungen quantifiziert werden kann, fehlte bisher ein Anhaltspunkt für den Ausflugstourismus. Der VSB unternahm daher im vergangenen Sommer in Erlach, Ligerz, Lüscherz und Twann eine Untersuchung. An Stichtagen wurden in der Mittagszeit Fahrzeugkontrollen durchgeführt. Dabei wurde festgestellt, dass die Hälfte der Personwagen Berner Kontrollschilder trugen und rund 40 Prozent der Wagen aus andern Kantonen kamen. Nur 9,1 Prozent der Privatwagen trugen ausländische Schilder. Un-

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

Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 147
8302 Kloten

Lettre de Londres

«Les meilleurs hôtels du monde»

Un récent «Dossier» (Hôtel-Revue, 2. 12. 76) citait une enquête menée par le Crédit hôtelier français qui recherchait notamment ce qui constitue «l'hôtel idéal». Par hasard, cette publication coïncidait avec celle d'un bel ouvrage anglais «A Different World», par Christopher Matthew, qui étudie le même problème sous un aspect plus subjectif, mais néanmoins fort intéressant.

Sur la base de nombreux voyages en Europe et en Amérique, au cours desquels il a visité la plupart des hôtels de premier rang, l'auteur retrace l'histoire et fait le portrait de ce qu'il considère être les cinquante meilleurs du monde.

Parmi ceux-ci, des hôtels suisses

De toute évidence, il ne peut s'agir là que d'un choix personnel, car, à part les grands hôtels universellement renommés, il en cite d'autres plus petits et moins connus, de sorte que le lecteur se dira sans doute: si celui-ci y est, pourquoi pas celui-là? Mais on ne peut juger un livre que par ce qu'il offre et non par ce qu'il omet, et ceux qu'il a sélectionnés sont certainement de très haute classe. Pour en donner une idée, voici, par ordre alphabétique, les hôtels suisses qu'il décrit: Baur au Lac, Zurich; Beau-Rivage, Lausanne; Bürgenstock; Palace, St-Moritz; Richemond, Genève. Mais chaque lecteur pourrait en ajouter quelques autres qui ne seraient pas moins à leur place...

Pour M. Matthew, le luxe ne réside pas nécessairement dans l'accumulation des gadgets, souvent estimés être les critères du confort moderne. Il approuve par exemple qu'un hôtel n'a ni réfrigérateur, ni poste de télévision dans les chambres, ni piscine, si, tout simplement ce n'est pas le genre de la maison et de sa clientèle!

De même, bien qu'il appartienne à la jeune génération, l'auteur partage le goût de ses aînés pour les hôtels dont le style architectural et le luxe de l'aménagement justifient leur désignation comme «palaces». A condition que tout soit ordonné selon les règles du bon goût, il adore la profusion de festons et d'astragales, les riches tapis, les somptueux lustres, tentures et objets d'art. Il aime, par exemple, qu'un établissement soit orné de tableaux de maîtres et qu'il possède en propre son église, son eau, son électricité, sa boulangerie, sa scierie, son bureau de poste, ses routes, etc.

5 catégories

L'auteur a également une prédilection pour les hôtels aux antiques traditions familiales. D'ailleurs, comme il va de soi, tous les hôtels décrits dans l'ouvrage ont une cuisine particulièrement soignée;

pour certains, c'est même leur principal titre de réputation. L'auteur a divisé les établissements dont il parle, en cinq catégories: ceux de vieille renommée dans les grandes villes; quelques charmants hôtels de campagne; les meilleurs parmi les nouveaux grands hôtels; ceux des hauts lieux de villégiature; enfin, ceux qu'il qualifie de collector's items, c'est-à-dire qui ont quelque chose d'original à offrir.

Cette classification non peu arbitraire met les hôtels suivants dans sa première catégorie: Amstel, Amsterdam; Angleterre, Copenhague; Baur au Lac, Zurich; Bayerischer Hof, Munich; Beau Rivage, Lausanne; Beverly Wilshire, Los Angeles; Bristol, Paris; Claridge, Connaught, Dorchester, Londres; Georges V, Paris; Grand Hôtel, Rome; Gritti Palace, Venise; Imperial, Vienne; Pierre, Plaza, New York; Plaza-Athénée, Paris; Richemond, Genève; Ritz, Carlton, Boston; Ritz, Madrid; Ritz, Paris; Savoy, Londres; Vier Jahreszeiten, Hambourg.

Dans la deuxième de ses séries, l'auteur place l'hôtelier du Bas-Bréau, Barbizon; l'Oiseau de Baumiérière, Les Baux de Provence; Le Mas des Serres, St-Paul de Vence; Sharrow Bay, Ullswater; le Tresanton, St-Mawes (Cornwall). Il ne mentionne que deux grands hôtels nouveaux: le Berkeley, à Londres et le Stanford Court, à San Francisco.

Parmi les hôtels des villégiatures cotées, il cite: Brenner's Park, Baden-Baden; Bürgenstock; Capstel, Eze; Carlton, Cannes; Cloister, Sea Island (USA); Gleneagles (Ecosse); Grand Hôtel du Cap, Antibes; Greenbrier, White Sulphur Springs (USA); Gavina, S'Agaro (Espagne); Hôtel de Paris, Monte-Carlo; La Réserve, Beaulieu-sur-Mer; Palace, St-Moritz; et la Villa d'Este, Cernobbio. Ses «spécialités» comprennent: Brown's, Londres; Byblos, St-Tropez; Château de Rochegude, Orange; Eisenhut, Rothenburg ob der Tauber; Lancaster, Paris; Portmeirion, Pays de Galles.

M. Matthew sait que tout hôtel vaut autant que les hommes qui le dirigent, et il dessine prestement les cadres de chaque établissement. Son livre se lit agréablement, et il est splendidiement illustré de nombreuses photographies prises spécialement par Ben Martin.

René Elvin

Industrie du congrès

Japon: des chiffres qui parlent

Le nombre des congrès internationaux qui ont eu lieu au Japon en 1975 s'est élevé à 236 (+ 0,9 % par rapport à l'année précédente) et celui des participants étrangers à 17 036 (+ 30,5 %). Cette notable augmentation est essentiellement due au 9e Congrès mondial du pétrole qui a regroupé, à lui seul, 3812 participants, ainsi qu'aux divers congrès consacrés à l'océanographie qui se sont déroulés dans le cadre de la 1^{re} Exposition universelle océanographique d'Okinawa.

La répartition des congrès selon leur nature est grosso modo la suivante: 1/3 de congrès relevant du domaine scientifique et technologique; 1/3 de la politique, de l'économie, du droit et de l'industrie; 1/3 se rapportant aux divers autres domaines (transport, tourisme, art et culture, relations sociales et amitié, religion et sport).

En 1975, Tokyo arrive en tête des villes de congrès, avec 177 manifestations, représentant 70% du nombre total. Un congrès sur trois se déroule dans des installations de congrès appartenant à des hôtels.

En Israël

Lancement d'un plan touristique ambitieux

Depuis des années, le Ministère du tourisme israélien s'est efforcé de donner un plus grand essor au mouvement touristique du pays en élaborant divers plans régionaux ou locaux, dans l'attente de mettre au point un maître plan plus général correspondant au développement du tourisme international.

Après des années d'étude par le Ministère du tourisme et par celui des transports, ce maître plan vient enfin de voir le jour et il a été récemment présenté au public au cours d'une conférence de presse à Tel-Aviv. D'après ce plan, le nombre des touristes augmentera de 800 000 fin 1976 à 1 700 000 en 1985. Les recettes en devises passeront de 300 millions de dollars en 1972, année record, à 700 millions en 1985, tandis que le nombre des chambres devrait atteindre 60 000, contre 32 000 en 1976. On prévoit en outre que de nouveaux hôtels et motels de la classe économique seront construits, ainsi que des parcs pour les campeurs.

5 milliards de livres israéliennes seront investies pour mettre ce plan en application. Une importance particulière sera accordée au tourisme d'hiver et au tourisme thermal de la mer morte, ainsi qu'aux vols charters pour augmenter le tourisme vers Israël.

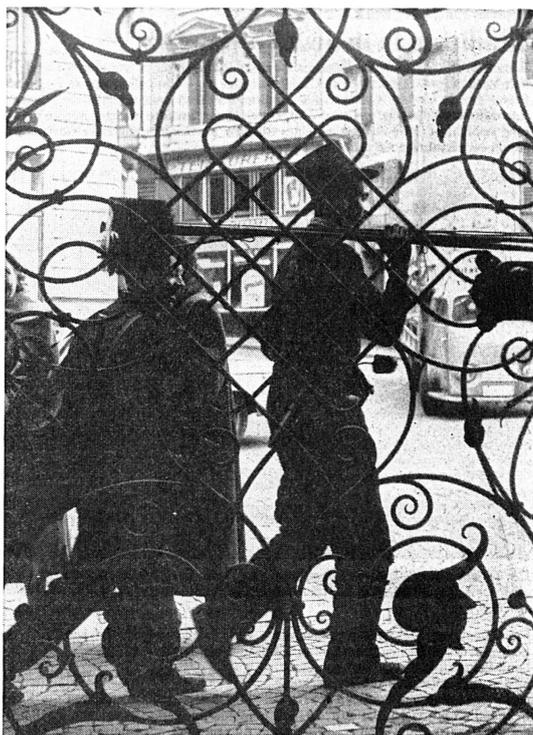
J. Aéliou

Un guide européen de la parahôtellerie

Le guide des logements de vacances/été 1977, édité par «Swiss Chalets/Inter Home», à Zurich, est sorti de presse. Il s'agit du plus grand guide jamais publié en Europe dans le domaine de la parahôtellerie, puisqu'il ne contient pas moins de 10 500 appartements et maisons de vacances en Suisse, Espagne, Italie, Yougoslavie, France, Allemagne, Autriche, Belgique, Luxembourg, Hollande, Grande-Bretagne, ainsi qu'en Scandinavie. Le nouveau guide comprend une multitude de renseignements, non seulement relatifs à la description de chaque logement, mais également au restaurant et au magasin d'alimentation les plus proches, aux installations de remontée mécanique, etc.

3ème Marché international aux voyages de Munich

(ONI) Le Marché international aux voyages de Munich - 3ème Salon de vente et d'information en matière de tourisme - se tiendra du 5 au 13 février 1977. Ce Salon remporte un succès croissant: avant la date officielle de clôture des inscriptions, la Société des expositions enregistre non seulement la présence de presque tous les Etats y ayant déjà participé, mais encore l'arrivée d'autres pays à vocation touristique. C'est ainsi par exemple que les visiteurs du prochain Marché international aux voyages de Munich auront l'occasion de s'informer en détail sur l'Irlande et la Grande-Bretagne; la Tunisie et la République sud-africaine font également partie des pays nouvellement représentés. En date du 30 septembre, on comptait parmi les pays déjà présents en 1976 et ayant réitéré leur inscription: la Bulgarie, le Danemark, la Finlande, la France, la Grèce, l'Italie, l'Espagne, la Roumanie, la Tchécoslovaquie et la Yougoslavie. D'autres inscriptions vont certainement venir s'y ajouter, car la Société des expositions de Munich a enregistré de nombreuses demandes de la part de pays touristiquement connus, tels que l'Algérie, le Kenya, le Maroc, la Suède, la Suisse et l'URSS.



Croiser un ramoneur: de quoi porter bonheur pendant toute l'année!

(ASL)

Une société française de distribution achète le «Château-Margaux»

(AFP) Le «Château-Margaux» a été acquis par la maison Félix Potin. Le premier grand cru médocain a été vendu pour la somme de 75 millions de francs français.

En achetant pour l'équivalent de 37,7 millions de francs suisses le premier grand cru classé de Bordeaux, Félix Potin, un des grands noms de la distribution alimentaire en France, met le point final à des marchandages qui ont duré près de deux ans.

Les difficultés financières de la maison Ginestet, une des premières du négoce de vin bordelais, consécutives à la crise économique de 1974, avaient conduit ses dirigeants, MM. Pierre et Bernard Ginestet, à se défaire de «Château-Margaux».

Le 15 avril 1976, «Margal Distillers», une des plus importantes sociétés de vins et spiritueux aux Etats-Unis, se portait acquéreur de Château-Margaux pour 44 millions de francs suisses. Pour Bernard Ginestet, cette solution était satisfaisante tant au point de vue financier que sur le plan du maintien de la qualité de ce grand cru. Mais le ministre français des Finances, qui doit donner son accord pour tout investissement étranger provenant d'un pays extérieur au Marché commun, mit son veto et demanda aux frères Ginestet de trouver une solution française pour cet élément de l'«patrimoine national».

Pas d'aide financière pour les nouveaux hôtels anglais

L'extraordinaire boom qui a résulté pour les hôtels britanniques en général et londoniens en particulier de l'effondrement de la livre sterling a donné à quelques spéculateurs l'idée de profiter de cette prospérité pour construire de nouveaux hôtels. Mais s'ils comptent pour ce faire sur l'aide gouvernementale qui leur fut donnée de 1969 à 1972, ils seront déçus: l'Industrial & Commercial Finance Corporation, l'organe gouvernemental qui avance des fonds aux industriels et hôteliers soumettant des projets prometteurs et bien fondés, a fait catégoriquement savoir que, dans les circonstances actuelles, il n'accorderait aucun crédit pour la construction de nouveaux hôtels.

Hotels in France: progression de 20 en 1977

(ONI) Hotels in France, association groupant les principales chaînes hôtelières françaises, a tenu son conseil d'administration et son assemblée générale à Francfort (RFA) dans les locaux du Secrétariat au Tourisme. Cette assemblée était particulièrement importante, puisque le conseil d'administration devait être entièrement renouvelé: la plupart des administrateurs sor-

tants ont été réélus et sa nouvelle composition est la suivante: M. Joseph Olive-reau (Relais de Campagne), président; M. Jean-Pierre Faraut (Hôtels de la Cité), vice-président; M. Tessenire (F.A.H.), trésorier; M. Philippe Duclos (P.L.M.) secrétaire; M. Guy Castet (Mapotel); M. Fauconnier (Softel-Borel); M. Coutin (Inter-hôtel); M. Hervé Fleury (Frantel). Hotels in France, fondée il y a 6 ans par M. Robert Hollier, exploite maintenant deux bureaux de réservation à l'étranger, l'un à Londres, l'autre à Francfort. Hotels in France, dont l'objet est purement commercial, est cependant la seule association hôtelière à réunir dans un but commun les chaînes intégrées et les chaînes volontaires.

Les «tour operators» en difficulté

Si les croisières continuent à avoir la vogue parmi les touristes anglais, en raison du fait que leur prix, d'ailleurs assez élevé, peut du moins être payé en sterling avant le départ, les autres entreprises de voyages, dites «tour operators» se trouvent en difficulté en raison de l'effacement de la devise britannique par rapport aux monnaies étrangères. Pour attirer la clientèle, les «tour operators» garantissent maintenant les vacanciers contre toute surcharge, alors que, durant les années précédentes, des suppléments assez élevés avaient été prélevés avant le départ. Mais, bien que les prix tiennent compte du risque pouvant résulter de chutes futures de la livre, un élément de danger demeure, comme le montre la faillite de la compagnie Conr en 1974.

R. E.

Enquête auprès des skieurs néerlandais

Sports d'hiver en Suisse: les plus chers du monde!

(ONI) Une enquête menée par le Nederlandse Consumentenbond (association nationale des consommateurs) et le Nederlandse Ski Vereniging (fédération nationale de ski) démontre que, l'année dernière, c'est en Suisse que les sports d'hiver se payaient le plus cher; suivent l'Autriche et la France, où les prix sont pratiquement les mêmes. Le pays le meilleur marché est l'Italie.

L'accueil le plus chaleureux se trouve en Autriche et en Italie. La France occupe la dernière place pour ce qui est de l'ambiance et de l'intimité.

La Suisse offre le plus grand nombre de possibilités pour les familles avec enfants. Dans tous les pays, la qualité de l'hébergement est jugée bonne ou même excellente. La qualité des cours de ski et des descents est qualifiée bonne dans tous les pays.

L'attente pour les remontées mécaniques est moins longue en France; les files les plus longues se rencontrent en Suisse et en Autriche. Les pistes sont bien balisées, surtout en Suisse et en France. La Suisse et la France sont de loin les pays préférés des skieurs chevronnés; les skieurs débutants ne semblent pas avoir de préférence marquée.

Gel et hausse des prix... «à la française»

Depuis le début de l'opération Barre, qui entend à la fois stabiliser les prix en France, et équilibrer la balance extérieure, si gravement atteinte par la surenchère des prix du pétrole, et la hausse simultanée d'autres importations, l'opinion publique a concentré son attention sur la conduite exemplaire de certains états voisins, dont la petite Suisse. Dans ce contexte intereuropéen, il est sans doute intéressant de connaître les difficultés que le gouvernement français a rencontrées dans son plan d'assainissement du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Le journal «Le Monde» a résumé ces difficultés dans une récente édition en titrant, sur 5 colonnes, la menace prononcée par M. Durauf, Ministre des finances délégué de M. Barre: «Le gel de certains prix sera maintenu en janvier, si la hausse reste aussi forte qu'au mois d'octobre». Cette hausse a atteint en effet 0,9 %, ce qui correspond, pour l'année calendaire, à un rythme inflationniste d'environ 12 %!

Menace brandie sur le secteur des services

En ce qui concerne le secteur touristique en général, et celui de l'hôtellerie et de la restauration en particulier, le «Monde» analyse la situation comme suit: «La menace brandie par M. Durauf concerne les seuls secteurs indisciplinés, ceux que les économistes classent sous le terme de «services»: c'est-à-dire les commerçants, les restaurants, les cafés, les hôtels, mais également les teinturiers, les coiffeurs, etc. Les pouvoirs publics ne se gênent pas pour faire savoir que le secteur de la restauration en prend à son aise. C'est un signe qui inquiète le gouvernement. Il prouve une chose: autant l'engagement pris par M. Ceyrac, «patron des patrons», de participer au plan de lutte contre l'inflation, a sensibilisé les responsables de grandes entreprises à la nécessité de freiner la hausse des prix et des salaires, autant le monde des petites entreprises, celui des petits artisans, petits commerçants et petits prestataires de services, est resté assez indifférent».

A Paris, baisse inquiétante des «coefficients de remplissage»

A cette critique assez sévère, il faut cependant ajouter que la Fédération nationale de l'industrie hôtelière et ses diverses unions professionnelles (hôteliers, restaurateurs, cafetiers limonadiers, etc.) n'appartiennent plus au CNPF, soit à l'organisation centrale des patrons d'entreprise, et qu'il sera difficile, et même impossible, pour la plupart des établissements d'hébergement et de restauration, de se con-

former à la néo-austérité en matière de prix.

En réalité, le coefficient de remplissage des hôtels de tourisme parisiens n'a en effet jamais dépassé, pendant les trois mois d'été 1976, 77,02 à 79,63 % pour les «quatre étoiles»; 84,74 % pour les «trois étoiles», et 74,46 % pour les «deux étoiles». Or, de 1975 à 1976, le coefficient a baissé, toujours pour les mêmes mois, de façon sensible: de -6,19 à -11,32 % pour le «luxe», -7,57 à -1,73 % pour les «quatre étoiles», -4,5 à -11,19 % pour les «deux étoiles». Seules exceptions à la règle, mais nullement confortantes pour l'ensemble de l'hôtellerie parisienne, les «trois étoiles» ont augmenté leur taux d'occupation de +3,20 en août, et les «quatre étoiles» se sont améliorés de +3,81 %.

Comment, dans une conjoncture touristique aussi désolante, peut-on joindre les deux bouts en maintenant les tarifs et les prix?

Walter Bing

Les stages de Promotour

Dans le cadre de son action auprès des hôteliers, des restaurateurs et des divers secteurs tels que traiteries, hôpitaux et maisons de retraite, Promotour, la filiale du Crédit hôtelier, commercial et industriel, vient de diffuser sa nouvelle brochure de stage de formation pour le cycle 1976/77.

Le programme, qui comprend 24 stages de perfectionnement de courte durée (généralement 2 jours), porte notamment sur les thèmes suivants: prix de revient, organisation des achats, personnel, gestion financière, contrôle et économie d'énergie, initiation à la diététique, fonctions de la gouvernante, perfectionnement du service «restaurant», etc.

Ces sessions, organisées en province et à Paris, sont destinées au personnel de direction et d'exploitation (chefs de service et employés). Pour permettre une efficacité totale du stage pour chacun des participants, leur nombre est volontairement limité à 15.

sp

Pepe-Lienhard-Story

«... das momentan wohl beste Schweizer Tanz- und Showorchester, das – zumindest bei der jungen Generation – einem Hazy Osterwald an Popularität in nichts nachsteht», so kommentierte ein Kritiker, als die Pepe-Lienhard-Band im Berner Dancing «Babal» ihr traditionelles Oktober-Gastspiel gab. Und Club-Besitzer Rudolf Märkle, bei dem die beliebten Musiker jedes Jahr auch in der «Spinne» (Grindelwald) mehrere Wochen lang für Unterhaltung sorgen, meinte: «Phänomenal an dieser Formation ist besonders die Tatsache, dass sie mit ihren Auftritten zusätzlich Leute anlockt, die gewöhnlich nicht in Night-Clubs zu finden sind.»

Auch wenn die Schweiz im Showbusiness nicht die erste Geige spielt, wäre es verfehlt und ein Zeichen falscher Bescheidenheit, wollte man übersehen, dass auch die – mit unserem Gastgewerbe eng verknüpfte – einheimische Unterhaltungsbranche erstklassige Interpreten kennt, die internationale Anerkennung geniessen. Das Pepe-Lienhard-Sextett ist dafür ein geradezu klassisches Beispiel und zählt zweifellos zur absoluten Spitze der helvetischen Showzene. Aber auch es stand nicht immer zuoberst auf der Erfolgsleiter; auch es hat einmal ganz bescheiden angefangen.

zu rechnen, ohne dass die Unbeweglichkeit eines Grossorchesters in Kauf genommen werden müsse. Anfangs 1969 begann die Suche nach den geeigneten Musikern. Das Projekt fand ein positives Echo, so dass bereits Verträge für ein halbes Jahr unterschrieben waren, noch ehe man die genaue Zu-

▼ Die Pepe-Lienhard-Band in ihrer heutigen Zusammensetzung: (von links nach rechts) Pino Gasparini, George Walther, Christian von Hoffmann, Mustafa Kafa'i Azimi, Pepe, Bill von Arx.



▲ Vor sieben Jahren traten sie erstmals professionell an die Öffentlichkeit



Bandleader Pepe Lienhard

... in Stichworten: 1946 in Lenzburg geboren / 1958 als Kantonschüler erste Dixieland-Band gegründet / musikalische Ausbildung im Hinblick auf eine eventuelle Musikerlaufbahn (Harmonielehre, Flöten-, Saxophon-, Posaunen-, Klavier- und Oboenunterricht) / mit 17 Jahren Leader einer 28 Mann starken Bigband (1. Preis am Zürcher Jazzfestival) / nach der RS als Musiker Gründung eines Amateur-Tanz-Sextetts / im Anschluss an sein Lehrer-Debut und vier Semester Jura: Start als Berufsmusiker.

folgt. Selbst wenn ein Orchester anstrebt, bei allen Medien zu reüssieren, kristallisieren sich gewisse Schwerpunkte heraus. Diese liegen für das Pepe-Lienhard-Sextett mit Sicherheit in der Live-Präsentation; pro Jahr finden mindestens 300 «Konzerte» statt. Obwohl deshalb die Zeit fehlt, um sich voll auf die Schallplattenproduktion zu konzentrieren, haben Pepe und seine Band mit vier Singles und drei Langspielplatten auch auf diesem Gebiet vorzügliche Ansätze gezeigt. Nach Ansicht der Musiker liefert das Fernsehen eine ausgezeichnete Ergänzung zur normalen Arbeit in den Clubs, da sie aus dem gewohnten Milieu – und damit Tramp – herausgerissen werden. Mit anderen Worten: man wird vor völlig neue Situationen gestellt; diese zu meistern fordert einiges an Flexibilität. Fernsehauftritte – seit 1969 in über vierzig Sendungen – bieten aber auch die beste Möglichkeit für Publicity, die sich nicht zuletzt auf den Plattenverkauf positiv auswirkt. «Und Publicity benötigt auch eine erfolgreiche Band immer wieder», betont Pepe, «sonst ist sie plötzlich weg vom Show-Fenster».

No time's like showtime

Seit 1972 wartet das Sextett alljährlich mit einer neuen, zwischen 35 und 45 Minuten dauernden Show-Einlage auf. Diese fin-

Aller Anfang ist schwer

1968 kamen sie miteinander ins Gespräch – der Aargauer Ex-Jurastudent und Amateurmusiker Freddy Burger und der junge Manager Pepe Lienhard und der junge Manager Freddy Burger. Gemeinsam wurde der Plan ausgeheckt, ein Orchester auf professioneller Basis zu gründen; die «Marktfrage» wurde ernsthaft erkundet, um ein erfolgversprechendes Konzept zu finden. Trotz scheinbar übermächtiger Konkurrenz durch die damals sehr erfolgreichen Diskotheken und trotz der von den Beatles bestimmten musikalischen Marschrichtung reifte der Entschluss, ein Sextett auf die Beine zu stellen, dem man die grössten Chancen einräumte. Von dieser Gröszenordnung an – so die Überzeugung – sei mit einem vernünftigen Sound



▲ Die «Silberne Schallplatte» für «Sheila Baby»



▲ Verdiente Pause während der vierwöchigen Fernost-Tournee in Thailand

◀ Flash aus der Show-Einlage des neuesten Musikprogramms



sammensetzung der Band kannte. Im Juli desselben Jahres setzte die harte Zeit der Proben ein: während eines ganzen Monats mietete Pepe Lienhard ein Bauernhaus im Toggenburg und übte mit seinen neuen Kollegen ein für den Anfang ausreichendes Repertoire ein.

Die Karriere begann in Zürich Der Startschuss fiel am 1. August 1969 im St.-Galler Dancing «Trischli». Nur dreissig Tage später erfolgte mit dem Engagement im «Tabaris», Zürich, bereits die Belastungsprobe vor einem verwöhnten Grossstadtpublikum – und damit auch der erste Rückschlag. Die laute Reaktion der Zuhörer wirkte nach dem freundlichen Applaus in der «Provine» wie eine kalte Dusche. Daneben musste für zwei Monate ein Ersatzsänger her, da die Stimme des Leadsängers angeschlagen war. Kurz darauf wurde das erste Ausland-Gastspiel in Deutschland in Angriff genommen; dieses gestaltete sich zu einem absoluten Tiefpunkt. Doch die auch durch Krankheit handicapierte Band überwand diese wichtige Hürde und ver-

lor den Mut nie. Im April 1970, beim ersten Auftritt im Zürcher «Mascotte», war der Kurs endlich auf Erfolg getrimmt. Die Karriere der Pepe-Lienhard-Band konnte beginnen!

Stufen des Erfolges

Der Erfolg seiner bisherigen Karriere, so Pepe, ist nicht einer nach oben verlaufenden Kurve gleichzusetzen, sondern manifestierte sich stufenweise. Zu diesen bedeutsamen Stufen gehören – unter vielen anderen – Auftritte an der Silvester-Gala im Gstaad Palace, anlässlich der «Rose d'Or» in Montreux, am eigenössischen Turnfest in Aarau, während der Nacht des Schweizer Sports in Magglingen, am Modeball und am Polyball in Zürich. Dazu gehören aber auch Engagements in Schweden, die Mitwirkung an den TV-Sendungen «Graffissimo», «Wünsch dir was» und «Montagsmalers», ein vierwöchiges Gastspiel in Thailand (Pattaya und Bangkok), Verträge mit deutschen und schweizerischen Schallplattenfirmen, eine Werbekampagne für «Appenzeller Alpenbitter» und die Auszeichnung mit der «Silbernen Platte» für 50 000 in der Schweiz verkaufte «Sheila Baby»-Singles.

Schallplatten und Television

Der Publikumerfolg braucht nicht immer identisch zu sein mit dem Schallplattener-

det trotz bewusster und gewollter Abkehr von der althergebrachten Dancing-Show beim Publikum seit jeher begeisterten Anklang. Da kein echter Komiker in der Band ist, liegt das Gewicht eindeutig auf der Musik, auf Lichteffekten und auf modedebewusster Garderobe; der Vielseitigkeit und dem choreographischen Aufbau wird allergrösste Wichtigkeit beigemessen. Vielen Anhängern werden das «Lied vom Tod», die Drums-Show, die Elvis-Presley-Parodie oder die inzwischen berühmt gewordene Alphornnummer unvergesslich bleiben.

Keine billige Effekthascherei

Worin liegt eigentlich das Geheimrezept des nun bereits sechs Jahre andauernden Erfolges? – «Perfektion ohne Mätzchen», titelte ein Rezensent bei der Besprechung eines Pepe-Lienhard-Konzertes und attestierte den Musikern ein abwechslungsreiches, jedem Geschmack gerecht werdendes Repertoire, aber auch eine gepflegte, kraftvolle, jedoch nie überlaute Interpretation der Titel. Und: «In Abwandlung der oft herkömmlichen Dancing-Kost gibt sich die Pepe-Lienhard-Band nicht mit der cool-monotonen Wiedergabe des allseitig gängigen Disco-Sounds zufrieden; hier wird Musikalität und Virtuosität – erfolgreich – über Modeklisches gestellt.»

Toni Häusler

Über die Finanzierung gestolpert

Mit einem Kabinenfassungsvermögen von 220 Personen sollte die Versalbahn in Montafon (Vorarlberg) die grösste Seilbahn der Welt werden. Das österreichische Verkehrsministerium in Wien hat jedoch die Konzession verweigert, weil das Projekt eine mangelhafte Form der Finanzierung aufweist.

Die Montafon-Touristik AG in Schruns beabsichtigt mit der Seilbahn und ergänzenden Nebenanlagen die Erschliessung eines grossräumigen Skigebietes oberhalb der Baumgrenze im Tal von Montafon. Die beiden Kabinen der Seilbahn sollten eine stündliche Förderleistung von 2100 Personen aufweisen. Ueber acht ange-schlossene Sesselbahnen und drei Schlepplifte hätten zudem 14 400 Personen in der Stunde befördert werden können. Die Initiatoren hoffen bereits im Herbst 1975 auf die Erteilung der Konzession. Der Plan soll nun auf einer weniger grosszügigen Basis überarbeitet werden. Nach einem vom österreichischen Verkehrsministerium in Auftrag gegebenen

Konzept über die Erschliessung durch Seilbahnen ist nach Angaben von Hubert Kinz, Fachgruppenvorsteher für das Seilbahnenwesen in der Vorarlberger Handelskammer, Zurückhaltung bei der Erschliessung neuer Skigebiete vorgesehen. Beim Bau von neuen Anlagen müssen vor allem die notwendigen infrastrukturellen Einrichtungen vorhanden sein. Das Projekt der Versalbahn, das eine Finanzierung durch Beteiligung der Lieferfirmen in Form von überhöhten Lieferpreisen vorsieht, sei wirtschaftlich nicht vertretbar, erklärte Kinz an einer Tagung der Vorarlberger Sesselbahnen in Feldkirch.

sumverhaltens der Belgier. Immerhin stellt man auch mit Genugtuung fest, dass in der Schweizer Statistik der Ausländerlogiernächte die Belgier an 4. Stelle stehen.

Die Brüsseler Hotelkrise

Wenig erfreuliche Dinge sind von der Brüsseler Hotelsituation zu berichten, wo das Überangebot an Betten sich mit der Eröffnung eines Luxushotels der Hyatt-Kette weiter erhöht hat. Das neue «Hyatt Regency Brussels» (325 Zimmer) - das erste seiner Art in Westeuropa - hat 760 Millionen FB gekostet. Wie auch bei anderen Hotelneubauten der letzten zehn Jahre, hat die öffentliche Hand (Staat, Gemeinden und halbstaatliche Finanzierungs-gesellschaften) durch Krediterleichterungen und eine ganze Reihe von indirekten Unterstützungen recht kräftig mitgeholfen, um dieses Hotel zu ver-wirklichen.

Die älteren Hotelbetriebe des Brüsseler Stadt-zentrums leiden unter der Konkurrenz der neuen. Im vergangenen Jahr hat z. B. zum erstmalig sein seit mehr als fünfzigjährigen Bestehen das «Palace-Hotel» an der Place Rogier mit Verlust abgeschlossen. Das «Palace-Hotel» (356 Zimmer) stellt übrigens mit dem direkt daneben liegenden «Albert 1er et Terminus» (253 Zimmer) auf dem Aussterbeat. Bei der Neugestaltung der Place Rogier - immer noch der Vorplatz des Brüsseler Nordbahnhofs - abgebrochen werden. Dann wird an dieser Stelle nur noch das «Sheraton» mit 1000 Betten als Erstklass-hotel übrigbleiben, dessen Gebäude nach dem aufsehererlegenden Zusammenbruch einer Immobiliengesellschaft jetzt von dem multinationalen Trust ITT-Bell erworben wurde.

Das im gleichen Gebäudekomplex untergebrachte «Lendi-Hotel» (425 Zimmer) hat schon vor einem Jahr sich ganz kurzer Tätigkeit seinen Betrieb einstellen müssen. Genauso erging es dem «West-bury» (252 Zimmer). Britische Hotelketten, die sich in den letzten Jahren in Brüssel niedergelassen haben, sollen ebenfalls tief in die roten Zahlen hineingekommen sein.

Spielkasinos in Luxemburg

Die Abgeordnetenkammer des Grossherzogtums Luxemburg hat nach teilweise sehr heftig verlaufenen Diskussionen schliesslich das neue Gesetz betreffend Glücksspiele und Sportwetten angenommen. Das bisherige Verbot von Glücksspielen wird beibehalten, jedoch die Eröffnung von Spielkasinos erlaubt. Im Gesetz selbst werden die Ortschaften nicht bestimmt, wo Casinos zugelassen werden sollen. Die grossherzogliche Regierung hat die Zulassung von Spielkasinos mit dem Hinweis auf den Fremdenverkehr begründet. Wie es scheint, hat der Wirtschaftsminister sich für ein Casino in Bad Mondorf mit einer Nebenstelle in Luxemburg-Stadt ausgesprochen. (kg)

Steil aufwärts

Amerikanische Hotels hatten ein gutes Jahr 1976

«Unser Hotel hatte das beste Jahr seit den Tagen, da Charles Dickens hier wohnte.» So sprach dieser Tage Robert McIntosh, der General Manager des berühmten, 122 Jahre alten Hotels Parkes House. Er konnte diesen erfreulichen Ausspruch tun, obwohl das Parker House nach seiner jetzigen Renovierung eine 12prozentige Erhöhung der Zimmerpreise vorgenommen hatte. Sein Urteil über das Jahr 1976 wird von vielen Hotels in den USA geteilt. Der Aufschwung war wirtschaftlich wie psychologisch notwendig nach der Krise der vorausgehenden drei Jahre. Die 82 Prozent Durchschnittsbelegung des Parker House wird zwar nicht von allen Hotels erreicht, aber überall gelten die Belegungsziffern als die besten seit 1958. Die günstigsten Ziffern wurden in New York, Washington und Boston erzielt. Städte wie Houston, Los Angeles und Philadelphia weisen jedoch ebenfalls starken Zuwachs auf. Geschäftsreisende verursachen den Hauptanteil an der starken Hotelbelegung. So ist es verständlich, dass jene Hotels die besten Belegungsziffern aufweisen, die in den Geschäftszentren der Downtown-Regionen oder in der Nähe von Flughäfen gelegen sind. Dementsprechend waren auch die Wochenentbelegung besser besetzt als die Wochenentbelegung.

Entsprechend ist auch der Gewinn der Hotels im Jahr 1976 gestiegen. So buchten die Hilton-Hotelkette in den ersten 10 Monaten einen Gewinn von 27,7 Millionen Dollar (gegenüber 18,2 Millionen im Vorjahr). Die Hyatt Corporation berichtet von einer Gewinnsteigerung von 92 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Bei Western Internationals stieg der Gewinn in den ersten 9 Monaten von 1,5 Millionen auf 3,4 Millionen Dollar. Für 1977 wird weiter von der Hotelindustrie ein Anhalten der erfreulichen Entwicklung erwartet. Voraussetzung dabei ist allerdings, dass nicht wieder ein Mangel an Benzin und Öl eintritt, der das Reisen und damit die Hotelbelegung beeinträchtigen könnte. W. Sch.

Der Däne grast ab

Der Tjaereborg-Konzern konnte in den ersten neun Monaten dieses Jahres 115 000 Reisen in der Bundesrepublik verkaufen, die damit zum wichtigsten Auslandsmarkt des grossen dänischen Reisekonzerns geworden ist.

Bisher hatte Schweden diesen «Auslandsrekord» inne. «1974 begannen wir mit etwa 20 000 deutschen Gästen, und seitdem ist unser Verkauf schnell hochgeklütert», erklärte Marketingchef H. Dahl Andersen gegenüber der grössten dänischen Zeitung «Berlingske Tidende». Nachdem das Büro in Frankfurt am Main geschlossen wurde, verfügt Tjaereborg jetzt über eigene Verkaufsstellen in Hamburg und Düsseldorf. Für den 16. Dezember dieses Jahres ist die Eröffnung eines weiteren, grossen Verkaufsbüros in Berlin vorgesehen: «Alle Untersuchungen deuten darauf hin, dass wir unsere Verkaufsziffern wesentlich steigern können, wenn wir uns in einer Stadt niederlassen, deren Einwohner beinahe zwangsläufig das Flugzeug benutzen müssen, wenn sie in den Urlaub reisen.» Im übrigen hätten sich die Aufgaben- und Buchungsbereiche der

Tjaereborg-Büros in Düsseldorf und Frankfurt teilweise überschritten, so dass man sich entschlossen habe, das letztere Büro zu schliessen.

Im übrigen sei die Konkurrenz auf dem deutschen Markt sehr gross, doch lägen die Tjaereborg-Preise etwa 20 Prozent unter den Angeboten der deutschen Reiseveranstalter. Der Grund hierfür sei vor allem in den bedeutend niedrigeren Verwaltungskosten zu suchen. Da man von Deutschland aus unter keinen Umständen mit den Flugzeugen der Tjaereborg-eigenen Charterfluggesellschaft Sterling Airways fliegen dürfe, benutze man vor allem die unabhängige deutsche Charterfluggesellschaft LTU und die Firma ACS (Air Contact System) sowie einige spanische Fluggesellschaften, soweit es sich um Flüge nach Spanien handle. ku.

Aus der österreichischen Nachbarschaft

Verkehrsdirektoren verstärken ihre Verteidigung

Der in Linz ansässige «Bundesverband österreichischer Kur- und Fremdenverkehrsdirektoren (BÖKF) hat mit der «Donau-Versicherungsgesellschaft» eine Vereinbarung getroffen, wonach Kur- und Verkehrsdirektoren von 1977 an Verträge für eine «Manager-Rechtsschutzversicherung» abschliessen können. Der Sinn der Sache ist klar: Klagen von Kur- und Verkehrsdirektoren über allerlei Vorwürfe und Schwierigkeiten mit ihren Vorgesetzten lassen Wünsche nach einer wirksamen Rechtsschutzversicherung entstehen. Es handelt sich dabei um eine besondere Form der Berufs-Rechtsschutzversicherung, die es dem versicherten Manager möglich macht, zur Wahrung rechtlicher Interessen aus Dienstverträgen und anderen Abkommen die juristische Unterstützung zu finanzieren. Die Verhandlungsunterlagen sehen eine Jahresprämie von 535,- S. und zehnjährige Vertragsdauer mit einer Versicherungssumme von 500 000,- S. vor. Die Versicherungsvorteile sollen ab 1. Januar 1977 laufen können.

Dieser Manager-Rechtsschutz für Fremdenverkehrsfachleute in leitenden Positionen dürfte wohl in erster Linie für Kräfte im Beamtenverhältnis tätige Kräfte in Betracht kommen und stellt bis jetzt ein Unikum im Berufsleben des Tourismus dar. Die Aktion ist bezeichnend für die sehr lebhaftige Tätigkeit des österreichischen Berufsverbandes für Tourismus und Bäderwesen, der fast gleichzeitig auch die Vorarbeiten zur Schaffung eines Berufsbildes nach dem Vorbild der Bundesrepublik Deutschland in Angriff genommen hat.

Vollpension im Winter 10 Prozent teurer?

«Wo machen die Österreicher selbst Winter-Urlaub? - Im Salzburger Land!» Diesen Slogan benutzt das Verkehrsamt für das Land Salzburg diesen Winter. Allerdings verschweigt der Verkehrsdirektor nicht, dass mit einer Preiserhöhung für Vollpension um ca. 10 Prozent gerechnet werden muss. Bei anderen Fremdenverkehrstagen wurden übrigens ähnliche Preiserhöhungen für 1977 genannt; sie schwankten zwischen 5 und 10 Prozent in den einzelnen Gebieten. Viel Kummer bringen den Österreichern die noch immer nicht zum Abschluss gekommenen Verhandlungen der Fachorganisationen

des Beherbergungsgewerbes - an der Spitze die sehr rührige österreichische Hoteliervereinigung - mit dem Österreichischen Rundfunk über Erleichterungen hinsichtlich der Gebühren für Radio- und Fernsehapparate - in Unterkünften und Gaststättenbetrieben. Das Tauziehen geht nun schon über viele Monate, doch immer wieder findet die ÖRF-Management juristische Formulierungen, um jedes Entgegenkommen zu vermeiden. Bis jetzt muss für jeden Empfänger, auch bei nur zeitweiser Benutzung, die volle Gebühr von 104,- S. pro Monat bezahlt werden, das macht bei grösseren Betrieben mit vielen Zimmern ein schönes Stück Geld aus! Die Ausnutzungsziffer für die Zimmer beträgt nämlich nur durchschnittlich 30 bis 40 Prozent. Gerade für den Winter wäre eine Herabsetzung der Fernsehgebühr von ausserordentlicher Bedeutung. Auch die Schlechtwetterperioden des Sommers 1976 erbrachten diese Erfahrung.

Touristen interessieren sich für historische Dinge

Mancher Tourismusexperte lächelt in diesem Jahr über die zahlreichen historischen Ausstellungen, die man in Österreich in erster Linie dem 1000jährigen Jubiläum des Herrschergeschlechts der Babenberger widmete. Doch es zeigte sich, dass nicht nur Österreicher sondern auch zahllose «Fremde» Interesse an Besuchen in Kloster Lilienfeld und anderen Orten mit Gedenkveranstaltungen zeigten. Die Sonderbusse waren stets ausverkauft, bis jetzt in den Herbst hinein sogar. Nahezu 500 000 Besucher zählte man allein in Lilienfeld! Die Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten reichten trotz Erweiterungen belibie nicht aus. In Lilienfeld veranstaltete man eigens für die Hotel- und Gaststättenbesitzer und ihre Angestellten am 15. November nach Schluss der (überragend 12 Tage verlängerten) Ausstellung eine Sonderführung an der Hunderte teilnahmen, denn auch in der Umgebung hatte niemand für eine solche Besichtigung Zeit gehabt: die Bedienung der Gäste ging natürlich vor. ffs

Österreich in Kairo vertreten

Die Kooperation der Österreichischen Fremdenverkehrswerbung mit den Austrian Airlines brachte einen neuen Erfolg für den österreichischen Fremdenverkehr. Ab sofort wird die Ausstelle von Austrian Airlines in Kairo auch als ehrenamtliche Vertretung der ÖFWV fungieren.

UNSER SPARANGEBOT



- BRISTOL - die preisgünstigste Glasserie
- B. 127 Weissweinglas 145 g Fr. -,-
 - B. 127+ geeicht auf 1 dl Fr. 1,-
 - B. 125 Rotweinglas 190 g Fr. 1,-
 - B. 126 Wasserglas 230 g Fr. 1,15
 - B. 126+ geeicht auf 2 dl Fr. 1,40
 - B. 128 Likörglas 2 Filets auf 2+4 cl Fr. 1,75
 - B. 124 Burgunderglas 300 g Fr. 1,50

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

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

Telex aus Benelux

Langsames Anlaufen der Wintersaison

Aus Kreisen, die für den belgisch-schweizerischen Reiseverkehr zuständig sind, erfährt man einige bemerkenswerte Hinweise auf die gegenwärtigen Entwicklungstendenzen. Im Gegensatz zu früheren Jahren lief die Wintersaison recht langsam an. Die belgische Kundschaft für Hotelaufenthalte in der Schweiz zögert, was ohne Zweifel auf die gegenwärtige Wirtschaftslage in Belgien zurückgeführt werden kann. Dagegen beklagt man sich nicht bezüglich der Bestellungen für Weihnachts- und Neujahrsferien. Die Anzahl der Sonderzüge mit belgischen Wintergästen wird sich, wie im Vorjahr, wieder auf 16 belaufen.

Die Parahotellerie schnitt besser ab

Rückblickend auf das Sommergeschäft stellen schweizerische Kreise in Belgien zwar mit Bedauern fest, dass sich 1976 die Zahl der belgischen Hotelgäste in der Schweiz um 1,7 Prozent gegenüber 1975 vermindert hat. In der Parahotellerie hat sich jedoch der belgische Anteil erhöht. Von einer wirklichen Verlagerung des Reiseverkehrs aus Belgien in Richtung dieser Parahotellerie kann man jedoch nicht sprechen, genau so wenig von einer spürbaren Veränderung des Kon-

Der römische Brunnen

Devisenausfuhrerschwerungen werden langsam abgebaut

Bekanntlich können sich Italiener und Deviseninländer in Italien seit geraumer Zeit ihr Reisegeld für Auslandsbesuche nicht unbegrenzt und nur mit diversen Schwierigkeiten beschaffen. Nach wie vor bleibt die Gesamtgrenze für die Reisevisenzuteilung pro Jahr und Person auf den Gegenwert von 500 000 Lire beschränkt. Die beiden anderen Erschwerungen werden nun abgebaut; das 50 Prozent, zinslose Bardepot bei Devisenankäufen wird in Etappen gekürzt, ab 30. November waren es noch 40 Prozent bis zum 15. Januar 1977, dann sollen es 25 Prozent und am 28. Februar 10 Prozent werden; schliesslich wird am 15. April die Depotpflicht aufgehoben.

Es wäre an der Zeit, meinen die Auslandsreisen anbietenden italienischen Reiseveranstalter. Sie hatten nämlich in den meisten Fällen für ihre Kunden die Bardepotpflicht zu eigenen Lasten übernommen.

Es ist zu hoffen, dass die italienische Regierung zum Beginn der Reisesaison Wort hält und nicht so verfährt, wie mit der dritten Erschwerung: ausser Begrenzung und Depot hatte die Regierung eine Devisenankaufsteuer von 10 Prozent verfügt. Damit waren schlagartig alle Spesen bei Reisen ins Ausland um ein Zehntel teurer. Die Steuer wurde dann abgeschafft, aber nach zehn Tagen - mit Einverständnis der kompetenten Stellen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft - in Höhe von 7 Prozent wieder eingeführt. Inzwischen wurde der Ankauf von Devisen bis zu 100 000 Lire ohne diese Sondersteuer freigegeben. Nach Aussagen der Regierungssprecher soll nun diese Devisenankaufsteuer doch am 15. Februar 1977 verschwinden. Die italienischen Touroperatoren und die potentiellen Auslandsreisenden hoffen es zuversichtlich.

Touristische Initiative in der EG

In der zweiten Hälfte November fand in Rom - organisiert als «Zusammenkunft» durch ENIT - ein Treffen von Funktionären europäischer Gewerkschaften mit privaten sowie amtlichen Touroperatoren statt. Zu Beginn der Versammlung schlug der italienische Tourismus-Minister Antoniozzi die Gründung eines beratenden EG-Organs vor, das sich vor allen Dingen - mit Unterstützung der Gewerkschaften - der Förderung des Sozialtourismus innerhalb der Gemeinschaft annehmen soll. Hier, so meinte Antoniozzi, müsste es möglich sein, Tourismusbewegungen ausserhalb der Hauptsaison, zu niedrigeren Pauschalpreisen, zu erzeugen. Eine Staffeldung der Schul- und Betriebsferien in der gegen EG sei dabei von Nutzen. Immerhin gibt es, stellte abschliessend der Präsident des ENIT, Dr. Pandolfo, fest, im Raum der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft 18 Millionen Gästebetten und diese Kapazität würde maximal zur Hälfte ausgenutzt. Noch immer machten rund 100 Millionen EG-Bürger keinen Urlaub und von den 115 Millionen Urlaubern verlebten 60 Prozent ihre Ferien stets in den beiden Hochsommermonaten Juli und August, wobei nur 40 Millionen die Grenzen ihres Heimatlandes überschreiten. In der EG will man also weiterhin «touristisch» enger rücken, um die bestehenden Urlaubsmöglichkeiten besser und breiter zu verteilen und das zum Nutzen von Anbietern und Verbrauchern.

Zahl ausländischer Touristen steigt

Das italienische statistische Zentralamt hat festgestellt, dass im ersten Halbjahr 1976 die Zahl der ausländischen Gäste in Italien um 4,7 Prozent zugenommen hat. Das ist eine Erfolgsmeldung, wenn man bedenkt, dass im Vorjahr das grosse Pilgerjahr einen verstärkten Zustrom gebracht hatte. Die Zahl der Ankünfte von Auslands Gästen in den ersten 6 Monaten 1976 wird mit 5,28 Mio Personen angege-

ben, was z. B. für den Monat Juni einer Steigerung von 8,3 Prozent entspricht. Nach Angaben der italienischen Staatsbank Banca d'Italia sind auch die Deviseneinnahmen erheblich gestiegen. In dem Zeitraum vom Januar bis August 1976 sind 1,352 Milliarden Lire Gegenwert ausländischer Valuta durch den internationalen Fremdenverkehr ins Land geflossen; das sind 160 Mia mehr als im Vergleichszeitraum 1975. Dem hingegen sind die Reiseausgaben der Italiener im Ausland nur um knapp 5 Prozent gestiegen, was die bekannten Devisenrestriktionen auch bewirken sollten. Nur 409 Mia Lire flossen ins Ausland, so dass die relativ geringen Ausgaben mit den gestiegenen Einnahmen zu einem positiven Saldo der Tourismusbilanz von 943 Milliarden Lire in 8 Monaten 1976 führten.

Ein weiteres Jolly-Hotel in Turin

Die italienische Hotelkette der Jolly-Hotels hat ihr Angebot in Turin verdoppelt: durch die kürzliche Inbetriebnahme des Hotels «Principi di Piemonte» verfügt die Jolly-Kette jetzt über zwei Häuser. Der bisherige Besitz bestand aus dem eleganten Hotel Ambasciatori. Das neue Haus besitzt natürlich Aircondition und in jedem Zimmer stehen Fernsehgerät und Minibar zur Verfügung. Besonders geschätzt wird die Küche, deren Lebensmittelliste grossteils aus den eigenen landwirtschaftlichen Betrieben der Jolly-Hotelkette kommen.

Vakanzliste für schweizerische Hotelbetten

Das Mailänder Unternehmen UNST gibt täglich, natürlich auch am Telefon, Auskünfte über die Hotelzimmerbelegung in schweizerischen Wintersportplätzen. Die Vakanzlisten werden ständig auf dem laufenden gehalten und der Dienst soll vor allen Dingen in den Hochsaisonzeiten der Kundschaft helfen, bequem die Hotelreservierung durchzuführen.

Die italienische Kommunistische Partei verkauft ihr Reisebüro

«Italturist» ist ein namhafter italienischer Reiseveranstalter mit 60 000 Buchungen, speziell in die Länder des Ostblocks, mit einem Umsatz von 12 Mia Lire und einem Personalbestand von 120 Mitarbeitern. Die Parteilitung der KPI hat den Besitz an die CAMST verkauft, der bisherige Präsident von «Italturist», Giuseppe Stante, wird sein Amt niederlegen und der Sitz der Gesellschaft soll von Mailand nach Bologna verlegt werden. Obwohl die KPI viele Jahre aus dem Reisebürogeschäft Nutzen gezogen hat, viele Hunderte von Millionen Lire in die Parteikasse flossen und das Unternehmen jederzeit als Propagandamittel benutzt wurde, war es jetzt nach kapitalistischen Regeln unrentabel. Man sagt, «Italturist» habe 1974/75 einen Verlust von fast einer halben Milliarde Lire hinnehmen müssen.

Taormina zieht an

Zum Ende des ersten Halbjahres 1976 konnte Taormina, die Perle Siziliens, weitere fühlbare Fortschritte im Besuch von ausländischen und einheimischen Touristen machen. Gemäss Statistik übermachten 248 487 Ausländer in dieser Zeit, das sind 32 343 oder 15 Prozent mehr als im ersten Halbjahr des Vorjahres. Besonders gestiegen sind dabei die Zahlen der Besucher aus Belgien und Frankreich, der Bundesrepublik Deutschland, aus Norwegen, Holland, der Schweiz und aus den USA. Die Zahlen für den Aufenthalt italienischer Touristen sind fast ebenso positiv: 57 347 gegenüber 51 626, also 5721 oder 11,1 Prozent mehr. Wenn man die Zahlen der Nichthoteltouristen einbezieht, ergibt sich für Taormina im ersten Halbjahr 1976 die stattliche Gesamtsumme von 322 565 Uebernachtungen. -st

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Für unsere «Ciel Bleu Küche» suchen wir baldmöglichst

Sous-chef de cuisine

Für diese verantwortungsvolle Stelle bieten wir, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung.

Kandidaten mit Erfahrung und Fachkenntnissen werden ersucht, ihre Offerte mit Bild, Zeugniskopien und Referenzen zu senden an:

Hotel Okura Amsterdam
Personnelzaken
Ferdinand Bolstraat 175
Amsterdam, Holland
Telefon (020) 78 71 11-1st. 1018

7958

Société de technologie touristique et hôtelière

cherche

technologue hôtelier

Le candidat devra avoir accédé à la direction d'établissements hôteliers et effectué des ouvertures d'hôtels à l'étranger. Une bonne connaissance des équipements ainsi que de la langue anglaise est exigée. La préférence sera donnée à une personne dotée d'un caractère dynamique ayant notamment l'expérience des pays africains, ou moyen-orientaux ou asiatiques.

Prière de ne pas se présenter, ni téléphoner, mais envoyer des offres complètes avec prétentions de salaire. Date d'entrée à convenir.

Adresse:
HOTEL AND TOURISM TECHNOLOGY
10, rue de la Bourse
1204 Genève

7927

City Hotel Restaurant 8134 Adliswil/ZH

Gesucht auf 24. Januar oder 1. Februar 1977 in gutgehendes Speise- und Passantenrestaurant, freundliche, fachkundige

Serviertochter Buffettochter Zimmermädchen/ Lingerie

Sehr guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Fam. F. und H. Grunder-Zehnder
City Hotel
8134 Adliswil
Telefon (01) 710 10 98/710 85 79

7932

Für unser bekanntes Hotel und Speiserestaurant direkt am Thunersee

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

Barmaid

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

Restaurationsköchter Saucier

(Stellvertreter des Chefs)

Entremetier Küchenburschen/Hausburschen Zimmermädchen/Hausmädchen Buffetköchter

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

Familie Habegger Jun.
Strandhotel - Restaurant Seeblick
3705 Faulensee
Telefon (033) 54 23 21

7702



Centre international de Gilon

CH-1823 Gilon sur Montreux (Suisse)

cherche pour école hôtelière en Afrique du Nord ou:

professeur de technique hôtelière et réception

Entrée en service: à convenir
Il est demandé: Solide formation professionnelle, intérêt pour l'enseignement
Nous offrons: Rémunération en rapport avec les qualifications du candidat.

Faire offre manuscrite au Centre International de Gilon, CH-1823 Gilon-sur-Montreux (Suisse) - Mention «Afrique».

7934

Discrétion totale assurée.

Hôtel de Fribourg Fribourg

Für unser «Grotto» suchen wir auf anfangs 1977 oder nach Übereinkunft eine

erste Serviceangestellte

Wir stellen uns vor, dass Sie zwischen 25 und 35 sind, verantwortungsbewusst, gute Serviceerfahrung haben, fähig sind, die Gäste selbständig zu betreuen und unseren grossen Kundenkreis weiter auszubauen.

Ihnen obliegt die Führung von ein bis zwei Mitarbeiterinnen. Wir bieten einen interessanten Posten mit zwei freien Tagen pro Woche und Umsatzbeteiligung nach der Einführungszeit.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an:

R. A. Neuhaus
Hôtel de Fribourg
Pérolles 1, 1700 Fribourg
Telefon (037) 22 25 22

7937

Gasthof zum Goldenen Sternen

Auf Ende Februar 1977, eventuell etwas früher, suchen wir jungen, speditiven

Saucier

Arbeits- und Freizeit zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:
M. de Francisco, Direktor
St-Alban-Rheinweg 70
4052 Basel

7966

Dynamischer Hotelbetrieb in der Region Winterthur sucht

Kellner Serviertöchter

versiert im Speiseservice

Buffet- und Officebursche

Wenn Sie sich interessieren, rufen Sie uns an:
Landgasthof Hotel Bären
8488 Turbenthal
Telefon (052) 45 17 21

7950



Flughafen-Restaurants

8058 Zürich-Kloten
Tel. 01 814 33 00



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

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Serviertochter
Commis de cuisine
Pâtissier
Hilfspersonal**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, 2 Tage frei pro Woche, einen überdurchschnittlichen Lohn, Verpflegung in unserem Personalrestaurant, ein schönes Zimmer in unserem Personalhaus.

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

7728

Hôtel de Strasbourg, Genève

cherche

demi-chef de rang commis de salle

Faire offres à la direction, 10, rue de Pradier, 1201 Genève.

7953

Anmeldeformular für Stellensuchende Einschreibgebühr sFr. 10.— pro Person, zu überweisen auf Postcheckkonto 30 - 1674 Bern. Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einsenden: Schweizer Hoteller-Verein Stellenvermittlung E Postfach 2657 3001 Bern	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	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
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 Bernes. Les personnes à la recherche d'un emploi dans l'un de nos établissements sont priées de remplir en capitales, très lisiblement et en entier, le coupon ci-joint, et de l'envoyer à l'adresse suivante: Société suisse des hôteliers Service de placement E Case postale 2657 3001 Berne	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	hier abtrennen
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired	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	Eingang
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	Check	

Organisation hôtelière en Valais cherche pour la saison d'hiver

un chef de réception une gouvernante

Entrée de suite. Faire offres avec curriculum vitae et photo sous chiffre 7943 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Gepflegte Gaststätte im Zentrum von Basel sucht per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierten

Sous-chef

Offerten unter Chiffre 7941 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



● Per 1. Februar 1977 suchen wir als Ersatz für den in die Heimat zurückgekehrten

Kellner

einen servicekundigen Nachfolger. Gute Kenntnisse der deutschen Sprache sind unerlässlich.
● Gleichzeitig richten wir uns an flinke Töchter und junge Damen, welche einen lebhaften und interessanten Dienst als

Mitarbeiterin

in unseren

Personalrestaurants

suchen. Unsere neue Buffettochter/-dame muss bereit sein, einmal monatlich Samstags- und Sonntagsdienst zu leisten.
Wir bieten Ihnen nicht nur eine Besoldung nach staatlichem Dekret und gut ausgebaute Sozialleistungen, sondern vermitteln Ihnen bei Bedarf gerne eine Wohnung in der Nähe Ihres Arbeitsplatzes sowie die Möglichkeit zur Verpflegung in unseren Personalrestaurants.
Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Kennziffer 74/76.

DIREKTION DES INSELSPITALS
Personalabteilung, 3010 Bern
OFA 117.132.606

Hotel de la Paix Lugano

sucht für die Sommersaison 1977 (1. April bis Ende Oktober) folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Conclerge Empfangssekretärin

(NCR 42)

Tournant Loge

(Führerausweis A)

Chef saucier Chef entremetier Chef tournant

Chef de rang

(sprachkundig)

Demi-chef de rang

(sprachkundig)

Bartochter Saalochter Praktikant

Hotelfachassistentin Zimmermädchen Etagenportier

Buffetochter Officebursche Officemädchen

(sprachkundig)

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsvorstellungen sind an die Direktion erbeten.

Hotel de la Paix
Via Calloni 18, 6900 Lugano

7936

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in lebhaften Betrieb (3 Gaststätten im Einkaufszentrum Rheinpark)

Aide du patron/ Chef de service

Wir bieten: geregelte Arbeits- und Freizeit; sonntags geschlossen, abends frei. Neue Personalarbeitnehmer vorhanden.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Kurzvisite!

Neugrüt-Gaststätten AG, im Rheinpark, 9430 St. Margrethen, Telefon (071) 71 37 17 (Herrn M. Pallicchi verlangen)

148

Hôtel-Restaurant du Soleil

1950 Sion

cherche

cuisinier

Entrée à convenir.

Faire offres par écrit avec photos et prétention de salaire.

P 36-3460

Ascona

Gesucht per zirka 1. März oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison.

Chef saucier Chef de partie Buffetochter Commis de salle et restaurant Zimmermädchen/ Lingeriemithilfe Küchenbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
Hotel Moro, 6612 Ascona, Tel. (093) 35 10 81.

7925

Gesucht qualifizierte

Kellner und Serviertöchter

Fam. Zurbrugg
Landhaus Rohrmoss
3611 Pohlern
Telefon (033) 56 22 95

7926

Hôtel des Platanes 2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel,

tél. (039) 55 29 29

Nous cherchons pour le 20 janvier ou date à convenir 1 jeune

commis de cuisine

(qualifié)

7928

Hotel Restaurant Erlbacherhof

ERLENBACH
10 Minuten ab Stadtzentrum, am rechten Zürichseeufer, sucht für sein

Spezialitäten- Restaurant

freundliche und gewandte

Service-Angestellte Restaurationstöchter oder Kellner

(à-la-carte-kundig), in Jahresstelle.

Für Auskünfte bitte Herrn W. Hodel verlangen.
Telefon (01) 90 55 22

7890



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

Hôtel de la Couronne, Les Brenets-Centre

cherche

1 sommelier

connaissance des 2 services indispensables, entrée mi-janvier ou date à convenir, congés réguliers.
Tel. (039) 32 11 98.

7929

Drucksachen Drucksachen Drucksachen

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

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

Wir suchen anspruchsvolle Kunden



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

Restaurationstochter Lingeriemädchen

Wir bieten Fünftagewoche.

Offerten sind zu richten an:
E. und B. Leu-Waldis, Hotel
Walhalla, 9001 St. Gallen,
Tel. (071) 22 29 22.

7878

Hotel Bernina Basel

In sehr selbständige und verantwortungsvolle Position:

Réception/Sekretariat

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Mitarbeiter(in) in Dauerstelle.
Voraussetzung: D, F, E (oder evtl. I oder Sp) in Wort und Schrift, gute kaufmännische Bildung, Talent für Organisation und Führung, beste Umgangsformen, Kontaktfähigkeit und unternehmerisches Interesse.

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

7924

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in mittelgrossen, modern eingerichteten Betrieb in Zürich

Küchenchef

Französische Küche, Spezialitäten- und Tellerservice. Kleine Brigade. Fortschrittliche Betriebsatmosphäre. Dynamischer Geschäftsinhaber.

Offerte mit den üblichen Unterlagen, Referenzen und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre 743 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel du Léman Jongny ob Vevey

sucht in Jahresstelle per 10. Januar 1977 oder nach Übereinkunft

Büropraktikant

für Empfang, Telefon, Korrespondenz, Rechnungen. Geregelte Arbeits- und Freizeit.
Schriftliche Offerten erbeten wir an:
Herrn E. Mayer
Hôtel du Léman, 1805 Jongny

7968

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle tüchtige, sprachkundige

Restaurationstochter

für das Imbiss-Restaurant und den Cheminéeraum.
Eintritt Mitte/Ende Januar 1977.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an das Personalbüro, Hotel Schiller, Luzern, Telefon (041) 22 48 21.

7955

Complex Para hôteleur en Valais

cherche

un couple

lui comme sous-directeur, responsable réception et planing, elle comme gouvernante.

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae et photo sous chiffre 7944 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.



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. Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse usw.

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

7882

Hotel Romazzino Porto Cervo (Costa Smeralda) Sardegna/Italia

cerca per stagione estiva 1977

capì servì e personale qualificato per tutti i reparti

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

7594



Erstklassiger Hotel- und Restaurantbetrieb mit französischem Restaurant (à la carte, Tellerservice, 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 Selbständigkeit
- 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

Genève Hôtel de 1ère classe

recherche

sales manager

La personne recherchée a entre 28 et 40 ans, parle et écrit couramment le français, l'anglais et l'allemand, possède une expérience réussie dans le domaine des ventes, au sein d'hôtels ou resorts gérés à l'américaine ou bien au sein d'agences de voyages, en Suisse ou à l'étranger.
Avantage sera donné à un diplômé du Cornell University section hôtelière.
La personne suisse ou étrangère (permis d'établissement) aura à former son propre département avec tout l'appui de la direction générale et des cadres.
Dans son programme de promotion des ventes, elle voyagera les deux tiers de son temps tant en Suisse qu'à l'étranger. Elle bénéficiera de prestations sociales modernes. Sa rémunération sera fonction de son expérience et de ses résultats.

Envoyer curriculum vitae avec photo, certificats et prétentions de salaire à case postale 218, 1211 Genève 2.
P 18-2720

Hotel Savoy, Bern

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

in gutgeführte Spezialitätenküche mit angenehmem Arbeitsklima. Geregelt Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an R. Tanner, Hotel Savoy, Neuengasse 25, 3011 Bern. 7865

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 Fräulein Moosberger, Kurhotel Valens, 7311 Valens, bei Bad Ragaz. 7879

EINSIEDELN



sucht einen

Verkehrsdirektor

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

Aufgaben:

Förderung des Wallfahrts- und Fremdenortes Einsiedeln und dessen Dorfzentrums, Leitung des offiziellen Verkehrsbüros, Verwaltung und Leitung des Dorfzentrums, Pflege des Pilger-, 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

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 können. 7920

Work on 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 Flugreise,
- 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

DOLDER Grand Hotel ZÜRICH

sucht mit Eintritt für sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionnaire/Mécanographe

NCR 42

Kontrollleur

D, E, F

Telefonistin/Telexistin

Zimmermädchen Demi-chef de rang Commis de rang Chasseur

Es können nur Ausländer mit Bewilligung C oder B berücksichtigt werden.

Ausführliche Offerten (Zeugnis kopien, Lebenslauf und Foto) sind an die Direktion erbeten. 7876



Schweizer Hoteller-Verein

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

Schulhotels SHV

in welchen Hotelfachassistentinnen Richtung Hauswirtschaft, Servicelehrtöchter und Keilnerlehrlinge 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:

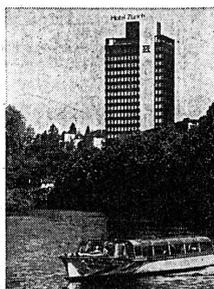
- zeitgemässe Arbeits- und Anstellungsbedingungen,
- Vorbereitung auf die Lehrtätigkeit in Form eines Methodik-Kurses,
- Selbständigkeit,
- freundliche Arbeitsatmosphäre.

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 Hoteller-Verein, Herr B. Krippendorf, Monbijoustrasse 31
3011 Bern

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen

Sales and Convention Manager

(Departement Chef)

Diese vielseitige Position erfordert eine Persönlichkeit mit Initiative, Selbständigkeit und Durchsetzungsvermögen.

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

Dies zu besetzende Position ist den hohen Anforderungen entsprechend bezahlt.

Bewerbungen (handschriftlich) mit vollständigen Unterlagen erbeten an:

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

7909



Hotel Zürich

Hôtel de Strasbourg Genève

10, rue Pradier, téléphone (022) 31 39 20
engagement 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 Säle). Betreuung unserer Gäste.

Verlangt werden:

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

Geboten werden:

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

Bewerbungen mit Lebenslauf sind zu richten an:

A. Fellmann, Rest. Weisser Wind, Oberdorfstrasse 20, 8001 Zürich.
Mosse 99.942.75

Davos

Gesucht für lange Wintersaison

Buffettochter

(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. (Sitzplätze: Restaurant 36, Terrasse 40.) Modernste Kücheneinrichtung. Elegante Cocktaillbar.

Gesucht wird ein versiertes

Pächter-Ehepaar

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

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

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

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

DANCE & SHOW
Wischele
Telefon 226047 St. Gallen

Grösstes Dancing der Ostschweiz sucht per sofort oder nach Übereinkunft gewandten
Barman oder Barmaid
 in Jahresstelle. Guter Verdienst und angenehme Arbeitsbedingungen.
 Auskunft Telefon (071) 22 97 01 ab 19.00 Uhr (Frau Brügger verlangen) 7899

Grand Hotel Kronenhof-Bellavista
 7504 Pontresina

sucht auf 1. Februar 1977

2. Economat-Gouvernante

Offerten sind erbeten an die Direktion
 Frau R. A. Gredig
 Telefon (082) 6 63 33

7963

Hotel Derby
 3906 Saas Fee

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft eine

Kassierin

für Self-Service

Bürosekretärin

sprachenkundig.

Freie Kost und Logis im Hause. Geregelt Freizeit.

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

7969

Flughafenrestaurant
 8058 Zürich-Kloten
 Telefon (01) 814 33 00

Auf anfangs 1977 ist der Posten einer
Serviceleiterin

neu zu besetzen. Wir wünschen uns eine
 Persönlichkeit

- die praktische Erfahrung in der Führung einer Servicebrigade mitbringt
- die kontaktfreudig und gewandt im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern ist
- die leichte administrative Aufgaben selbständig erledigt
- die Französisch und Englisch fliessend beherrscht

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an unseren Personalchef
 Herrn J. L. Gerber
 Flughafenrestaurants, 8058 Zürich-Kloten

7939



Flughafen-Restaurants Zürich

Restaurationsbetriebe

Gambrinus in Baden

suchen auf 1. Februar 1977 oder nach Vereinbarung

Küchenchef

Aufgabenbereich:

- Führung und Überwachung einer kleinen Brigade
- Selbständige Besorgung des Einkaufs
- Bearbeitung von Kalkulationsgrundlagen
- Persönliche Betreuung des Spezialitäten-Restaurants
- Aufstellen der Menüpläne und Spezialitätenangebote

Wir bieten Dauerstelle und eine den hohen Anforderungen entsprechende Salarierung mit Erfolgsbeteiligung.
 Inhaber des eidg. Meisterdiploms erhalten den Vorzug.

Bewerbungen mit den üblichen Berufsausweisen sind zu richten an:

Restaurationsbetriebe Gambrinus Baden AG
 Badstrasse 16, 5400 Baden
 OFA 111.123.831

Grosser Restaurationsbetrieb in Bern

(mehrere Restaurants, Bankettsäle und Dancing)

sucht für die Betriebsübernahme einen selbständigen und versierten

Küchenchef

Wir erwarten von unserem zukünftigen Mitarbeiter:

- Qualitätsbewusstsein, lebendige und ideenreiche Gastronomie
- Fähigkeit, eine grössere Brigade führen und motivieren zu können
- Organisations- und Instruktionstalent
- Ausgeprägtes Gefühl für Einkauf, Kalkulation und Wirtschaftlichkeit
- Integren Charakter

Wir bieten:

- Eine interessante Dauerstelle mit grosser Selbständigkeit
- Die Möglichkeit, vor Betriebsübernahme, an der Angebotsgestaltung mitzuwirken
- Direkte Zusammenarbeit mit dem Betriebsinhaber
- Der Verantwortung entsprechendes Salär und Beteiligung
- Die Möglichkeit sich weiterzubilden sowie mitmachen im zukünftigen Planungsteam.

Eintrittsdatum:

1. März 1977 d. h. 1. Monat vor Betriebsübernahme oder auch früher.
 Absolute Diskretion zugesichert.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung und Foto, zusammen mit einer Handschriftprobe.
 Diese Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 7949 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Eine der grössten Hotelketten der Welt weiter auf Expansionskurs ...

Anfang 1977 eröffnen wir die ersten beiden Ramada-Hotels im Mittleren Osten - in Abu Dhabi und Bahrain. Wenn Sie gute Aufstiegschancen in über 700 Ramada-Hotels suchen und aussergewöhnlichen Verdienst, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung als:

**Souschef
 Saucier
 Pâtissier
 Chef de partie**

Wir erwarten neben hoher beruflicher Qualifikation viel persönlichen Einsatz, Zuverlässigkeit, Spass am Beruf und die Gabe, Mitarbeiter auszubilden und zu leiten, um die mannigfaltigen Aufgaben der Eröffnungen mit einem jungen Team zu bewältigen. Gute Englischkenntnisse erforderlich. Arbeitsbeginn Januar/Februar 1977. Ausser Ihrem steuerpflichtigen Gehalt erhalten Sie freie Wohnung und Verpflegung, einen jährlichen Freiflug nach Hause und viele andere Extras.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien bitte an:

Ramada S. A.
 Chaussée de Charleroi 40
 B-1060 Brüssel (Belgien)

7948

Die Chance für junges, dynamisches Ehepaar

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für gut eingeführte Restaurants
 - an zentraler Lage in Luzern
 - in der Agglomeration Zürich
 tüchtiges

148

Gerantenehepaar

Hier bietet sich die Chance für ein junges Paar mit entsprechenden Branchenkenntnissen, sich zu vervollkommen, oder für einen Küchenchef mit Ambitionen, der auf die Aufgabe vorbereitet und eingeführt würde.
 Fähigkeitsausweis A ist jedoch unerlässlich.

Eine dieser Stellung angemessene und dem persönlichen Einsatz entsprechende Salarierung ist selbstverständlich.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Handschriftprobe, Referenzangaben) sind zu richten an:



GAMIG MANAGEMENT AG

Managementgesellschaft für das Gastgewerbe
 Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern, Telefon 041-22 34 52

Hotel Schweizerhof Wengen

sucht für die Wintersaison

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:
 Frau L. Gertsch
 Hotel Schweizerhof, Wengen
 Telefon (036) 55 16 71

7960

Gesucht per sofort nach St. Moritz in Dancing-Betrieb versierte

Barmaid

(Schweizerin).

Offerten unter Chiffre 7970 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

7967

Bruxelles

Suite départ, la «Maison Suisse» cherche

couple-restaurateur

parlant français et allemand pour tenir son restaurant sis au milieu du quartier de la communauté européenne.

Reprise incl. inventaire env. 130 000.- fr., loyer mensuel env. 3500.- fr. suisses.

Adressez vos offres à:
 M. Ad. Heuberger, c/o ONST
 75, rue Royale, B-1000 Bruxelles

7956



Hotel Hohe Promenade

sucht per sofort für Wintersaison

Restaurationstochter oder Kellner Saaltochter oder Kellner Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an E. Roman, Telefon (081) 31 26 51

7964

Eine Top-Kaderposition für einen jungen, aufstrebenden Berufsmann:

Resident Manager

(Leiter der Restaurationsabteilung und Schulungsleiter)

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

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

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

Wir sind ein bestgeführtes Erstklass-Hotel mit 300 Betten, vier Restaurants, Conventioncenter und Schwimmbad und haben einen sehr anspruchsvollen, lebhaften Geschäftsgang. Die ausgeschriebene Position gehört ins direkte Management und ist bestens dotiert, wobei auch auf Wunsch eine nette Unterkunft zur Verfügung steht.

Eintritt auf 1. Februar 1977 oder früher nach Übereinkunft.

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

7947

Bewerbung einsenden an:

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



Grand établissement de la Riviera vaudoise cherche pour son NIGHT CLUB:

Barmaid

qualifiée, connaissant les langues. Gages importants assurés.

Faire offres sous chiffre EV 123-24, Journal Est Vaudois, 1820 Montreux.

P 22-123

Gepflegte Gaststätte im Zentrum sucht per sofort oder nach Übereinkunft

zwei qualifizierte Restaurationskellner

Restaurant Kunsthalle, Steinbergstrasse 7, 4051 Basel, Tel. (061) 23 42 33.

7942

Hôtel Moderne

à Genève

cherche pour entrée de suite ou à convenir:

portier de nuit

(ayant des connaissances françaises, allemandes et anglaises).
Place stable et à l'année.

Offres avec photo et certificats à la direction de l'Hôtel Moderne,
1, rue de Berne, c. p. 488, 1211 Genève 1.

7962

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.

Für unsere Bankett- und Convention-Abteilung suchen wir nach Übereinkunft eine qualifizierte

Food & Beverage-Assistentin Sekretärin/KV

welche dank ihrer gründlichen Ausbildung im Hotelfach die Verantwortung für den direkten und telefonischen Verkauf unseres breiten Angebotes übernehmen kann und die interne Organisation und Abwicklung der dazugehörigen Korrespondenz und administrativen Aufgaben speditiv und selbstständig erledigt.

Interessentinnen, welche sich für diese abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgabe interessieren, wenden sich an Herrn F. Gassmann, Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, 8004 Zürich, Telefon 54 22 21

745

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

Café du Commerce Brasserie Restaurant

7, place du Molard, 1204 Genève

cherche de suite ou à convenir

sous-chef de cuisine commis de cuisine

Faire offre écrite ou téléphoner au no (022)
28 99 88

7981

Hotel Waldhaus 3981 Bettmeralp

sucht für anfangs Januar

Sekretärin

Telefon (028) 5 35 88

7945

Feriedorf Simplan, Ried-Brig/VS

Wir suchen für unser neues, modern eingerichtetes Restaurant (Touristengebiet) in Jahresstelle

- 1 Barmald
- 1 Kellner

(für unsere Rotisserie)

- 1 Serviertochter

(A-la-carte-Service)

- 1 Hausbursche

Offerten mit Referenzen sind zu richten an:
Frederich Matter, Rest. zur Mühle, Feriedorf
Simplon, 3901 Ried-Brig, Tel. (028) 3 43 13.
P 36-12041

Um eine internationale Kundschaft im Hotel International, Basel, pflegen zu können, braucht es den ...

2. Chef de réception

(mit Funktion: Kassier und Korrespondent)

Sie sollten über eine abgerundete Ausbildung im Hotelfach verfügen und nach Möglichkeit die Hotelfachschule Lausanne besucht haben. Sie bewältigen alle Probleme mit gesunder Dynamik und sind in den letzten Jahren an der Réception in den Sparten: Reservationen, Front Desk, Kasse und Buchhaltung tätig gewesen. Selbstverständlich sprechen und schreiben Sie Deutsch, Französisch und Englisch.

Wir bieten eine dynamische, anspruchsvolle Kaderposition, die Ihnen während der Abwesenheit des 1. Chef de réception die volle Verantwortung für 150 Zimmer überträgt.

Eintritt nach Übereinkunft, spätestens auf den 1. März 1977. Wir berücksichtigen auch gerne weibliche Bewerberinnen.

Bitte richten Sie eine ausführliche Bewerbung an die Direktion. Für alle Fragen steht Ihnen jederzeit unser Personalchef, Herr Bodo Schöps, zur Verfügung.

7972

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro / 061-22 18 70



Zielgruppe Gross- verbraucher: Hotel- Revue.

denn:

1. 75.6% aller Einkäufer von Grosskonsumtenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
 2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
 3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
 4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.;
- darum:
1. Dokumentation anfordern
 2. Prüfen und vergleichen
 3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

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

Inserieren bringt Erfolg

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.



Ihre Bestellung richten Sie an:

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

Eine Verwendungsmöglichkeit



Bestellung

..... Kombi-Steller zu Fr. Total Fr.....
(+ Versandkosten)

Absender: _____

Stellengesuche Demandes d'emploi



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF IV CANTONS
 CH-6440 BRUNNEN - AM VIERWALDSTÄTTERSEE - SCHWEIZ
 TEL. 043/331133 - DIRECTION F.G. & J. EDER - TELEX 78 378
Modernes Erstklasshotel mit Tradition - 190 Betten
 Wir suchen für einige Mitarbeiter

Aushilfestellen

von ca. 10. Januar bis längstens 19. Februar 1977
 da in dieser Zeit unser Hotel geschlossen bleibt

- Service: Chefs de rang, Demi-chefs de rang, Commis de rang**
Cuisine: Saucier, Garde-manger, Entremetier, Tournant, Rotisseur
Buffet: Buffettochter
Office: Mädchen und Burschen
Loge: Tournant, Nachtconclierge, Chasseur
Etage: Portier und Zimmermädchen

Bitte teilen Sie uns Ihren Bedarf schriftlich mit, oder rufen Sie uns an, Frau Goggin oder Herr Galbati geben gerne genauere Auskünfte.

7974

Français, 44 ans, marié, deux enfants, cher- che position de

directeur général d'hôtel

ou

directeur régional de marketing hôtelier

20 années d'expérience en Europe, Amérique du Nord, Amérique Latine, Australie, 10 années de direction d'hôtels de classe internationale. Langue maternelle française, anglais et espagnol couramment.

Faires offres sous chiffre 7965 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Paar

Sie: mit Wirtpatent, erfahren in sämtlichen Sparten des Gastgewerbes; Er: Kaufmann, vertraut mit dem Gastgewerbe; sucht

Restaurant

oder Café (zirka 100 Plätze) in der Zentralschweiz als Pächter oder Geranten.

Offerten unter Chiffre 7954 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Welcher

Schweizer Hotelier

sucht einen jungen Gleichgesinnten mit entsprechendem Know-how, der Sie mit neuem Elan und Unternehmungsgest mit eventueller finanzieller Beteiligung unterstützen würde?

Offerten unter Chiffre 7951 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtelier suisse 5 langues, actif, esprit d'initiative, très bonne expérience questions administratives, organisation, F+B, marketing, personnel, gestion (patente). Recherche poste à responsabilités comme

assistant de direction

ou équivalent. Bonnes références.

Offres sous chiffre 7952 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Holländer sucht per sofort Jahresstelle als **Buffet-bursche** oder **Anfangskellner**

Gesucht für unseren Sohn, 17 Jahre (Oberstufenschulbildung)

Kochlehr- stelle

(evtl. Anierstelle) auf Frühjahr 1977. Offerten bitte an: Hächler-Söhne AG, 8153 Rumläng, Tel. (01) 817 79 77

Offerten an S. P. Loo, Breite, 9205 Waldkirch, 7971

7930

32jähriger, in allen Sparten bestens ausgebildeter Hotelfachmann, Diplom Hotelfachschule Luzern, zurzeit in leitender Stellung in Erstklasshotel, sucht auf Frühjahr 1977 oder nach Vereinbarung

Hotel-Restaurant oder Restaurant

zu pachten. Deutsche Schweiz bevorzugt. Kapital zur Übernahme des Kleininventars vorhanden. Angebote unter Chiffre 7935 erbeten an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges, initiatives Ehepaar sucht auf anfangs April oder nach Vereinbarung neuen Wirkungskreis als

Gerantenehepaar

in Café oder Restaurant (evtl. Saisonstelle). Er: 33 Jahre, kaufm. Lehre, Diplom Hotelfachschule Belvoir-Zürich. Gute Fachkenntnisse. Mehrere Jahre Praxis (D, E, F). Sie: 31 Jahre, kaufm. Lehre, versiert in administrativen Arbeiten. Kenntnisse im Service und Buffet (F, D, E). Offerten unter Chiffre 7940 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, initiativer Fachmann aus dem Gastgewerbe mit kaufmännischer Ausbildung sowie Fähigkeitsausweis A sowie grosser Erfahrung in Dancings und Night Clubs, sucht nach Überinkunft neuen, verantwortungsvollen

Wirkungskreis

Sprachen: D, F, E, I und Sp. Offerten bitte unter Chiffre G 03-356 177 Publicitas, 4001 Basel.

Restaurationskellner

Schweizer, 28jährig, branchenkundiger sucht neuen Wirkungskreis in lebhaften Betrieb. Anfragen an Telefon (068) 8 14 22

7973

Siebzehnjähriger

Bursche

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

Offerten unter Chiffre PD 309200 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Restaurateur-Hoteller (50)

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

Tel. (033) 22 79 17

7903

Gelernter Koch, seit 2½ Jahren tätig im Service, sucht Stelle als

Kellner

7959

im Speiservice. An selbständiges Arbeiten gewöhnt, Umgebung Kloten bevorzugt. Telefon (01) 86 81 15 nach 18.00 Uhr.

Suche Stelle als

Sekretärin

7957

für Wintersaison 1976/77. Bin sieben von einem Sprachkurs in England zurückgekehrt. Absolvierte die Hotelfachschule und habe 3 Jahre Berufserfahrung. Sprachen: D, F, E und sehr gute Italienischkenntnisse. E. Limacher, Bäckerrei/Konditorei Niederurnen, Telefon (058) 21 26 64

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

Hotel-Restaurant Direktor

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

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

direction

d'une grande ou moyenne entreprise en Suisse ou à l'étranger.

Faire offres sous chiffre 7855 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Wegen Umbaus im Betrieb müssen wir unsere Wäscherei aufgeben. Wir verkaufen per Ende Januar 1977:

- 1 Waschautomat «Schulthess», zirka 20 kg Wäsche/Lochkartenprogramm
- 1 Trocknungszentrifuge Tumbler «Schulthess», 20 kg Wäsche
- 1 Schwinge «Schulthess», elektr., 10 kg Wäsche.

Die Apparate können bis Ende Januar im Betrieb besichtigt werden. Es handelt sich um ältere, jedoch gut erhaltene Apparate. Günstiger Preis.

Interessenten melden sich bei: HIRZ Frischprodukte AG, 8811 Hirzel, Telefon (01) 729 93 93, intern 16.

Liegenschaftsmarkt

Vente et achat d'immeubles

Restaurant-Bar

mit Appartementhaus. Nötige Eigenmittel ca. Fr. 120 000.- bis Fr. 150 000.- Offerten unter Chiffre 7900 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Stellengesuche Demandes d'emploi

Suisse allemand, 21 ans, 4½ ans employé de banque, parlant allemand (langue maternelle) et français, connaissances d'anglais, cherche place en Suisse romande comme

réceptionnaire/ secrétaire ou stagiaire de bureau

Faire offres sous chiffre 7906 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

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

Tea-room

in Zürich zu verkaufen oder zu verpachten. Bewilligung für Discothek liegt vor. Eigenkapital mind. Fr. 30 000.-.

Offerten unter Chiffre 7946 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Zu verkaufen (evtl. zu verpachten)

Restaurant - Bar - Dancing

im Raum Innerschweiz

Die Liegenschaft wurde innen und aussen teilweise renoviert und bietet einem strebsamen Wirtpaar eine zukunftssichere Existenz.

Restaurant/Discothek zirka 95 Plätze Bar 30 Plätze Saal 110 Plätze Kegelbahn 15 Plätze Wirtwohnung und fünf Gästezimmer

Verkaufspreis Fr. 475 000.- inkl. Inventar (Vers.-Schätzung Fr. 645 000.-). Nötiges Eigenkapital zirka Fr. 165 000.-.

Interessenten melden sich bitte mit Angabe der Telefonnummer unter Chiffre S 25-20061 an Publicitas Schwyz, Bahnhofstrasse, 6430 Schwyz.

ER: Hotelfachmann SIE: Reiseleiterin suchen für die nächste Wintersaison 1977/78 im Tessin, Berner Oberland oder Stadt Bern und Umgebung, gut renommiertes

Hotel garni

mit 40-50 Betten oder auch ein

Restaurant

mit 60-80 Plätzen, mit oder ohne Bar. Die Liegenschaft würden wir pachten oder kaufen. Eigenkapital steht uns zur Verfügung. Offerten werden sehr diskret behandelt.

Offerten unter Chiffre W 03-112730 an Publicitas, 4001 Basel.

Gesucht raschentschlossener

Pächter für

Restaurant mit Bar und Boulevard-Café

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

Interessenten erhalten Auskunft durch Chiffre I 03-997607 der Publicitas, 4001 Basel.

Zu kaufen gesucht

Hotel

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

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

DIPL. ING. FUST AG

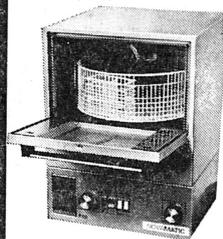
Wir sind nicht nur der bedeutendste HAUSHALTMASCHINENSPEZIALIST der Schweiz. Auch unser **GEWEBEMASCHINENSORTIMENT** wird von unseren Kunden gerühmt.

- Beste Qualität
- Bester Service
- Typische FUST-Preise

Zum Beispiel:

Gläserspüler

NOVAMATIC A 102



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

Fr. 1790.-

(ohne Glanzlösierer 1590.-)

Weitere Modelle: A 203: Für Teller 25 cm geeignet B/T/H 48/49/72 cm A 303: Sehr hohe Dauerleistung B/T/H 54/54/83

Uzwil: an der N 1 073/51 48 51 Bern: City-West 031/25 86 66 Basel: Aeschengraben 10, 061/23 97 27 Zürich: Langstrasse 21, 01/23 07 72 Chur: City-Shop, 081/22 43 73 Winterthur: Zürcherstr. 194, 052/22 32 64 Olten: Ziegeltefeldstr. 32, 062/21 00 58 Biel: Zentralstrasse 32, 052/22 85 25 Luzern: Zurichstrasse 48, 041/36 46 16 Lausanne: r. St-Martin 36, 021/22 33 37 und weitere Filialen in: St. Gallen, Heimbürg, Schönbühl, Baar, Oerlikon, Jona, Schaffhausen, Oltingen, Pfäfers, Spreitenbach, Wilfers Fl., Dietikon, Aarau, La Chaux-de-Fonds.

Hoteliers Achtung!

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

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

Anschlagbrett Tableau noir



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN Abteilung für berufliche Ausbildung

Regionaler Tageskurs Küchenkontrolle und Kalkulation

Geeignete Hilfsmittel und Methoden ermöglichen jedem Teilnehmer im Aufgabenbereich der Produktion ein Kontrollsystem auszuarbeiten, um monatlich die wichtigsten Kennziffern zu analysieren.

Kurs Nr./Datum/Kursort:
I/77-1, 27. Januar 1977, Touring Mot-Hotel, Schloss Ragaz, 7310 Bad Ragaz

I/77-2, 25. Januar 1977, Rest. Stammbaum, 6608 Hegnau-Zürich

I/77-3, 21. Januar 1977, Hotel Hirschen, 3122 Kehrsatz

Zeit:
von 9.30 bis 17 Uhr

Kursleitung:
Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung SHV

Teilnehmer:
Küchenchefs und deren Stellvertreter

Kosten:
Fr. 80.- pro Person inkl. Mittagessen und Pausengetränke

Kursprogramm:
Aufbau einer Kalkulation mit Einzelarbeit
Nach welchen Kriterien wird der Bruttogewinn oder Faktor errechnet? (Gruppenarbeit)
Was heisst marktgerecht sein?
- Angebot nach den Bedürfnissen unserer Gäste gestalten (Verkaufstatistik)

- Normale Preise
- Vorstellen des Küchenkontrollsystems
- Ständige Kontrolle über Warenmenge (Portionen und Einstandspreise/Abweichungsanalyse)

Auskünfte und Anmeldungen:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. V. Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN Abteilung für berufliche Ausbildung

Aus unserem zweiten

Service-Umschulungszyklus

haben wir für die Zeit vom
31. Januar bis 28. Mai 1977

Servicepraktikanten

zur praktischen Ausbildung in geeignete Betriebe zu placieren.

Es handelt sich um angehende Berufsleute, welche eine 3wöchige Einführung in die Grundregeln des Kellnerberufes erhalten haben und die nach absolviertem Praktikum erneut zu einem 3wöchigen Fachkurs zusammengezogen werden.

Fräulein Rickenmann ist gerne bereit, Ihnen auf telefonische oder schriftliche Anfrage hin nähere Auskünfte zu erteilen.

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

Little School of English and Commerce
2, Liverpool Terrace
Worthing, Sussex, England

Englisch-Intensivkurse für Hotellangestellte

Kursbeginn: 3. Januar, 4. April und 26. September 1977.
Dauer: 10 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



Schon bald ist der Frühling 1977 da und der niedergeschlagene Fritz ruft jeden Tag bei uns an und fragt vergebens nach einer freien Kochlehrstelle.

Können Sie ihm helfen?

Bitte geben Sie uns Ihre freie Kochlehrstelle bekannt:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung, Frl. Urweider
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22



International Hotel-Management Prohotel AG

organisiert in Zusammenarbeit mit

Cornell University Ithaca, New York

folgende Seminare:
Motivation and Leadership
und
Marketing for Decision Makers

Semindauer: je 4 Tage
Seminartermine: 12.-15. Januar 1977 «Motivation and Leadership»
17.-20. Januar 1977 «Marketing Seminar for Decision Makers»
Seminarort: Hotel Nova-Park, Zürich
Seminarerhalten: pro Seminar, Fr. 1050.- inkl. Unterkunft in Einzelzimmern und Verpflegung während der Seminarerhalten sowie Seminarunterlagen
Seminarerhalten: alle Teilnehmer erhalten einen Seminarerhalten der Cornell University, Ithaca, New York
Seminarsprache: Englisch
Seminarleiter: ausschliesslich Lehrkräfte der Cornell University, Ithaca New York
Donald A. Dermody (Motivation and Leadership)
William H. Kaven (Marketing Seminar for Decision Makers)
Seminarprogramm und Auskünfte: Interessenten in der Schweiz wenden sich bitte an International Hotel-Management Prohotel AG
Postfach
8058 Zürich-Flughafen
Tel. 01/810 33 63
Interessenten ausserhalb der Schweiz an ihre nächste Swissair-Vertretung



Official Carrier

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

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

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung

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

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service
28. 3.-16. 4./23. 5.-18. 6.
Bar
3. 1.-14. 1.
7. 3.-18. 3.

Flambieren/Tranchieren
21. 3.-25. 3./23. 5.-27. 5.

Weinseminar
16. 5.-21. 5.

Chef de service
18. 4.-29. 4.

mit BSF-Diplomprüfung am Kursende (fakultativ).

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS Service de formation professionnelle

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

pour l'obtention du titre d'«hôtellier-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 de 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

So wie FRITZ

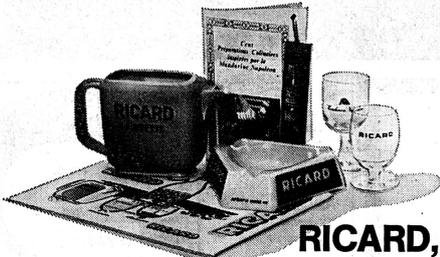
warten noch viele auf ihre ersehnte Kochlehrstelle!

Ist Ihre Lehrstelle

noch frei?



Bitte melden Sie sich bei uns an:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung, Frl. Urweider
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22



RICARD, und dann: DER SERVICE

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



RICARD c'est RICARD - le posté le plus vendu au monde
RICARD SUISSE S.A.
5, chem. de la Croisette
1214 VERNIER GENEVE
Tél. (022) 41 15 30



Hallo Rolba!
01 / 77 38 31

Rufen Sie uns doch einfach an. Wir beraten Sie gerne und geben Ihnen auch unsern Regionalvertreter in Ihrer Nähe bekannt.
Schneeräum- und Streugeräte * Motorschlitten * Pistenfahrzeuge * Schnee- verwehungszaune *
ROLBA AG
8620 WETZIKON

A vendre:
une machine à laver

(linges). Une crêperie, deux plaues, installation complète pour faire des crêpes. Les deux articles en état neuf, n'étaient jamais utilisés. Prix très avantageux. Contactez moi sous no (039) 61 16 33.
7931

Inseratenschluss:
Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

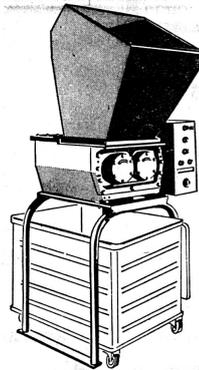
GRUYERIA

Fabrique de meubles
Agencements
Architecture d'intérieur

1630 Bulle, tél. (029) 2 88 55
Devis et projets sans engagement

* Sivgel - der Abfallzerkleinerer für höchste Beanspruchung

Sivgel* shreddert grosse Abfallkosten kurz und klein.



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

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

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

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

Der Beweis:

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

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

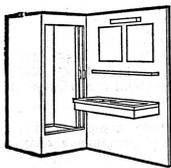
Einsenden an
Walko AG, Ringstrasse 16,
8600 Dübendorf
Telefon 01/82116 80

walko ag
Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf zürich

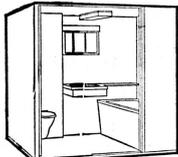
CINZANO

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

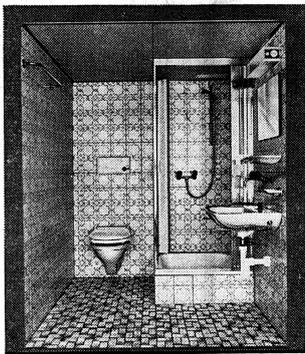
In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmer mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Wir fertigen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



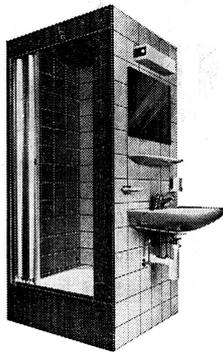
Dusch-Kombination mit Doppelwaschtisch an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC, Frontabschluss mit Türe.



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



Dusch-Wasch-Kombination (oder nur Dusche).

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!

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

Name _____
Vorname _____
Name des Betriebes _____
Wohnort _____ PLZ _____
Strasse _____ Nr. _____
Telefon _____

Einsenden an
REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon