

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 85 (1976)
Heft: 6

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. 6 12. Februar 1976

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
85. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
85e année

3001 Bern, Monbijoustrasse 31
Telefon 031 25 72 22
Einzelnnummer Fr. 1.20

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

Mon p'tit chapeau tyrolien

Jusqu'au 15 février, l'Autriche continuera de ravir la vedette à tous les autres pays alpins. L'or, l'argent et le bronze peuvent s'en aller vers tous les azimuts, récompenser des sportifs d'autres horizons et entraîner une valse des millions combien plus envoûtante. Il n'en demeure pas moins que le grand gagnant des Jeux olympiques d'hiver reste le pays qui les organise et qu'Innsbruck, en cette année 1976, aura été la station la plus citée par les mass médias d'Europe et d'Amérique. Le cirque blanc trouve ici son apogée de quatre ans de préparatifs et d'espérances, tant du côté des organisateurs que des acteurs: comment pourrait-il en être autrement? S'il n'y avait, à la base, l'extraordinaire performance humaine et l'admiration passionnée qu'elle suscite dans le public, les JO se résumeraient à un tissu de contradictions. Un peu comme si le baron de Coubertin ne s'était pas borné à déclarer: «L'important, c'est de participer!», mais avait ajouté: «... et d'investir!». Les Jeux modernes, c'est cela, mais c'est heureusement bien autre chose encore.

Désormais, les olympiades hivernales recouvrent deux éléments fondamentaux du domaine des loisirs: le sport et le tourisme. Si le premier a pour but le développement corporel et d'esprit d'émulation, le second, tout en s'étant fixé idéalement le même objectif, répond à de nombreux critères, économiques et sociaux en particulier. Il n'en fallait pas davantage pour que le plus grand événement touristique-sportif du monde moderne devienne spectacle, foire, marché, support publicitaire. Et que la loi des grands nombres ait engendré du bon et du moins bon. Il appartiendra à l'avenir de choisir les critères qui lui semblent les plus appropriés pour faire la juste part des choses. Ce que l'on connaît très exactement, aujourd'hui, c'est le coût d'une telle opération; et, sur ce plan-là, l'inflation et la crise étant intervenues malencontreusement entre-temps, on peut présumer que la candidate Sion-Valais a bel et bien échappé à une petite catastrophe financière... Ce genre de contraintes matérielles est cependant bien à la mesure du formidable impact que l'on veut en tirer. Ne serait-il pas malheureux qu'un pays de tourisme d'hiver par excellence — un titre que l'Autriche et la Suisse aiment à se disputer en toute amabilité! — n'ait plus la force et surtout la possibilité de patronner des Jeux olympiques, si précieux pour son image et si conformes à sa vocation? Si nous reprenons les deux facteurs Sport et Tourisme, évoqués ci-dessus, nous constatons également deux conséquences, positives et profitables, du phénomène des Jeux olympiques d'hiver:

• Grenoble 1968. Les JO donnent le grand départ du tourisme d'hiver

en France, en particulier du ski, et arrivent à point nommé pour promouvoir à la fois deux nouvelles «industries» (de grâce, ne considérons pas toujours ce terme d'une manière péjorative): celle des articles de sports d'hiver et celle des stations touristiques françaises inaugurées de fraîche date. De plus, à travers les moyens ultra-modernes de communication, les disciplines sportives les plus en vogue — le ski alpin et singulièrement le ski de fond — suscitent un extraordinaire engouement dans toute l'Europe. Le mouvement est lancé, il est irréversible. Quant aux nouvelles stations, elles ont connu des succès divers, indépendants de ces considérations; elles ne constituent peut-être pas une grosse concurrence sur le marché international du tourisme d'hiver, mais il n'empêche qu'elles drainent une bonne partie de la clientèle nationale et il ne faut pas aller chercher beaucoup plus loin les déficiences de la clientèle française en Suisse (— 10% au cours de l'hiver 1974/75 par rapport à la saison précédente).

• Innsbruck 1976. A l'heure où le ski n'a plus besoin de publicité depuis qu'il a conquis les marchés des pays industrialisés, les JO jouent implicitement le rôle d'un ambassadeur de charme auprès des sportifs en quête d'horizons blancs. Et ceci sur un plan mondial. Mettant beaucoup plus l'accent sur les atouts naturels d'un pays, d'une région, ses paysages, son climat et sa neige, ainsi que sur son équipement de sport et d'hébergement, les Jeux d'hiver sont finalement plus profitables à leurs organisateurs que les Jeux d'été. De même que les médailles font vendre les marques de ski, les jouets olympiques assurent indéniablement la promotion touristique du pays et de la région qui les organise. Le refusait-on aujourd'hui qu'on ne pourrait l'empêcher.

Sur l'air (tyrolien) des lampions, l'Autriche va donc bientôt, dans un mois, dans un an, comptabiliser les résultats de son opération. Au crédit, le succès image, les nuitées, les articles de sports vendus. Au dédit, l'investissement et peut-être un certain chauvinisme de mauvais aloi, aux limites du nationalisme, que nous mettrons pourtant sur le compte (transitoire) de l'euphorie et de l'enthousiasme. Elle n'aura rien perdu, mais amélioré sa position dans le peloton de tête des pays de sports d'hiver. Très tributaire de la clientèle étrangère (72,7% en 1974) et de la clientèle allemande (80% de ses hôtes de l'extérieur), l'Autriche doit compenser des pertes subies en été par une intensification de son tourisme hivernal. Elle y parvient assez bien si l'on sait que l'hiver 1974/75 déjà lui a valu 13% de plus de nuitées étrangères, alors que la Suisse enregistrait une légère diminution.

Or, si tout cela s'avère possible, c'est parce qu'il y a des athlètes qui, moyennant en tout cas une solide abnégation, ont fait du sport une attraction. Mais il n'est plus possible, à l'heure actuelle, d'organiser un spectacle de choix sans payer les équipements, le matériel... et les acteurs. Que ceux-ci soient amateurs ou professionnels n'intéresse pas le public! Si Innsbruck a tenté de nous montrer que les Jeux d'hiver doivent répondre à ces différents critères, elle mérite un sincère p'tit coup de chapeau. Sans hypocrisie.

José Seydoux



Un attroupement sur les pistes, un appareil de télévision: c'est tout le symbole des Jeux olympiques d'hiver, évoqué dans l'édition ci-contre. Une fois de plus, le miracle s'est produit! (Comet)

Der gut informierte Tourist?

Hunderttausende von Touristen verschiedenster Nationen und Sprachen drängen sich alljährlich in schweizerischen Flughäfen, Bahnhöfen, Transportmitteln, öffentlichen Gebäuden, Seilbahnstationen und Hotels. Diese Leute schnell, eindeutig und leicht verständlich zu informieren — das ist Aufgabe von touristischen Bildzeichen, sogenannten Pictogrammen. Diese Bildzeichen geben in Symbolen den nächsten Weg zum Taxi, zur Toilette, zum Check-in, zur Feuerfluchtreppe usw. an.

Internationaler Wirtswart

Selbst als Bewohner eines Landes, das der UNO nicht angehört, vermutet man, dass diese Bildzeichen international vereinheitlicht sind. Weit gefehlt. Jeder Amerikaner, Chilene und Südmolukke muss auf seinen Reisen von Land zu Land, von Ort zu Ort und von Hotel zu Hotel einen Schnellkurs über Bildzeichen absolvieren. Das gleiche Problem stellt sich bei der Lektüre von nationalen Hotelführern. Überall werden andere Bildzeichen und Symbole für die jeweiligen Leistungen des Hotels (Lift, Garage, Hallenbad usw.) wie auch für die speziellen Angebote des Ortes (Kongressanlagen, Sportmöglichkeiten usw.) verwendet.

Bekanntlich hat ja eine vom SHV durchgeführte Umfrage ergeben, dass die Mehrzahl der Benutzer des Schweizer Hotelführers Pictogramme/Bildzeichen anstelle von Ziffern für die Erläuterung der sogenannten «Besonderheiten» wünschen. Auf der Suche nach genormten und international anerkannten touristischen Pictogrammen erhielten wir folgende Auskünfte:

Nationaler Wirtswart

Schweizerische Normenvereinigung (SNV): «Damit befasst sich die Internationale Organisation für Normung (ISO), bei der die Schweiz leider nur als Beobachter angemeldet ist. Seit Frühjahr 1974 versuchte die SNV, auf nationaler Ebene eine Arbeitsgruppe für Symbole für die Öffentlichkeitsinformation» zu gründen. Bisher konnte kein Vorsitzender für diese Gruppe gefunden werden. Die heutige Situation auf dem Gebiet einer nationalen Normung befriedigt nicht.» Oesterreichisches Normungsinstitut (zuständiges Sekretariat des Internationalen Komitees der ISO): «Die Arbeiten wurden vor etwa einhalb Jahren begonnen. Zunächst müssen in Tests die Anwendungsmöglichkeiten von Taiwan bis Südamerika geprüft werden. Die geeigneten Prüfverfahren sind weitgehend fertigge-

stellt. Damit ist es möglich, bestehende Bildzeichen auf die Rate ihrer Erkennung objektiv zu prüfen; die entsprechenden Untersuchungen sind jedoch zeit- und geldaufwendig und wurden bis jetzt erst für einige Bildzeichen durchgeführt. (Geprüfte Bildzeichen: «Kein Eingang», «Ausser Betrieb», «Notausgang», «Feuerbekämpfungsausrüstung», «Hospital», «Polizei», «Notfallausrüstung», «Flugzeug», «Bahn», «Toilette».) Wie es in der internationalen Arbeit liegt, sind derartige Arbeiten leider nicht so rasch durchzuführen, wie es zu wünschen wäre.»

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband: «Mit Schreiben vom 21. Juli 1975 ist der Schweizerische Fremdenverkehrsverband im Namen gleichinteressierter Organisationen an den Vorsteher des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartements gelangt. Die nationalen Normierungsbestrebungen der Kommission der Strassenverkehrsfachmänner sollen koordiniert werden mit den Arbeiten des ISO. Antwort aus dem Bundeshaus: Die interessierten Organisationen sollen die entstehende Situation mit Hinweis auf seine finanzielle Situation und die nationale Aufgabe abgelehnt.»

Teure Alleingänge verunsichern den Touristen

Das Thema «Einheitliche internationale touristische Bildzeichen» ist also verdrängt für langjährige und langwierige internationale Konferenzen. Deshalb sehen sich alle Organisationen und Firmen, die solche Bildzeichen verwenden müssen, gezwungen, aufwendige Alleingänge zu unternehmen, deren Resultate häufig nicht befriedigen können. So wird auch der Schweizer Hotelier-Verein bei der Herausgabe des neuen Hotelführers einen Alleingang unternehmen müssen. Dabei wird man — aus Kosten- und auch aus Vereinheitlichungsgründen — aus verschiedenen Bildzeichen-Serien bewährte Zei-

chen übernehmen und sicherlich nicht eine eigene Neukreation in Angriff nehmen.

Der dringende Wunsch bleibt jedoch bestehen, dass das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement die Initiative ergreift, zur nationalen und internationalen Vereinheitlichung speditiv und aktiv beizutragen.

Peter Kübler

Sommaire

Hefe für die Hotellerie

Investitionsprogramme und Landeswerbung erhalten Auftrieb durch die dritte Konjunkturspritze

3

Notre interview

M. Jean-Claude Bondolfi

3

Congrès

Bientôt un nouveau Palais à Genève

5

Produit touristique

Une étude sur la commercialisation

5

Ein Schlüssel zu vielen Häusern

Eurotel Villars, neuestes Haus der grössten Schweizer Hotelkette

7

Den Puls des Fremdenverkehrs

fühlen Berner Studenten im Aletschgebiet

7

Die Chance!

Zweite Aktion für bessere Hotelprospekte

7

Fahren und zahlen

Ausländische Automobilisten bringen Strassengeld

8

Comment gérer un restaurant

Toutes les recettes dans un ouvrage anglais

9



Rapport annuel SSH 1975

Service juridique

Convention collective nationale de travail

La Convention collective nationale de travail, en vigueur maintenant depuis le début de l'année 1974, a désormais fait ses preuves; elle a surtout contribué à améliorer et à uniformiser enfin les conditions de travail dans l'industrie hôtelière, de même qu'à introduire et à généraliser dans toute la Suisse le système du «Service compris». Le travail d'information et de consultation, qui était indispensable pour faciliter l'application de la Convention, a été accompli de façon si conséquente par les associations contractantes et l'Office de contrôle de Bâle que la Convention, qui, de plus, a pris force générale obligatoire dès l'été 1974, est aujourd'hui totalement reconquise.

Afin d'éviter que la reconduction de la Convention à partir de 1977 ne pose des problèmes, les partenaires contractuels sont tombés d'accord pour entamer à temps les négociations nécessaires concernant la révision et la prolongation de la Convention. Ces négociations se sont terminées à la fin de 1975. Elles apportent quelques améliorations au bénéfice de l'employé et demandent l'application systématique du principe du salaire brut. Par ailleurs, elles donnent quelques précisions supplémentaires sur le texte de la Convention. Etant donné la situation économique actuelle, la durée du travail stipulée dans la Convention a été maintenue. A noter cependant que cette durée a été diminuée à partir du 1er janvier 1976. Rien n'a été changé quant aux principes de base de la Convention, particulièrement en ce qui concerne son exécution et le principe du «Service compris».

Assurance-chômage

A l'heure actuelle, les assurances-chômage sont encore régies par l'essentiel par la législation cantonale. La responsabilité de leur administration incombe à diverses caisses, en partie publiques, en partie paritaires. C'est la PAHO à Zurich qui est compétente pour l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. Cette caisse paritaire est gérée par l'Union Helvetia et par la Société suisse des hôteliers.

A la suite des dispositions prises par la Confédération, ces caisses ont considérablement amélioré leurs prestations de services depuis quelque temps. D'autre part, certains cantons ont introduit l'obligation partielle ou totale pour les employés de s'assurer contre le chômage. Mais les bases financières de ces caisses sont relativement faibles, si bien qu'elles dépendront bientôt des subventions de la caisse fédérale.

Leur faiblesse financière, leur importance réduite, l'absence de dispositions légales concernant l'obligation générale de s'assurer, autant de lacunes qui ont souligné l'urgence de l'élaboration d'une nouvelle conception de l'assurance-chômage. Le nouvel article de la loi fédérale sera soumis au peuple au printemps 1976; il restera ensuite à élaborer la législation. La nouvelle conception, qui devrait entrer en vigueur en 1978, prévoit l'obligation générale pour l'employé de s'assurer, de même qu'une uniformisation du financement par le salaire et un encaissement effectué sur la caisse de compensation AVS. Comme auparavant, les caisses ou offices du travail qui existent actuellement se chargeront du paiement des indemnités journalières et du placement des chômeurs. Les employés saisonniers étrangers

n'ayant aucune possibilité de s'assurer, les associations de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration ont mis au point une résolution spéciale, en collaboration avec l'OFIANT. Cette résolution contribue à définir exactement la notion de chômage pour les saisonniers et correspond parfaitement aux dispositions des contrats de travail conclus avec les saisonniers. Le financement et le versement, sous certaines conditions, des indemnités de chômage, sont assurés par l'intermédiaire du Fonds de secours de la commission de surveillance de la Convention collective nationale de travail.

Assurances sociales

Les progrès effectués en matière d'assurances sociales ont été freinés par la récession économique, en particulier pour l'assurance-maladie, accidents et vieillesse. Mais le dernier message du Conseil fédéral sur la prévoyance vieillesse professionnelle (2ème pilier) montre bien que le moment de répit que l'on s'est accordé ne sera que de courte durée. D'autre part, l'assurance-maladie actuelle va se heurter de plus en plus à des limites de financement de la part de la communauté et des assurés. Dans ce domaine également, il faut s'attendre à de nouvelles tentatives de révision.

Protection des locataires

Conséquence de la situation économique actuelle et de l'augmentation des frais, freinée seulement partiellement l'année dernière, diverses difficultés sont survenues pour l'exécution des contrats de location. Ces contrats ont été souvent conclus à l'époque de la haute conjoncture économique, et ont été totalement indexés. Des chiffres d'affaires en stagnation, et des frais en constante augmentation, ont provoqué des problèmes finan-

ciers d'une très grave importance. La législation en matière de protection des locataires n'apporte pas toujours les facilités qui seraient nécessaires. Les membres de la SSH qui seraient touchés par ces problèmes doivent prendre immédiatement contact avec notre Fiduciaire.

Contrat d'hébergement

En droit suisse, la seule disposition de la loi qui concerne les rapports juridiques entre hôtelier et client s'applique à la responsabilité de l'hôtelier à l'égard des objets déposés par le client. Pour le reste – et en particulier pour ce qui concerne les réservations d'hôtel d'une part, et l'exécution du contrat d'hébergement d'autre part – on se réfère aux conventions internationales, à la pratique judiciaire et aux règlements des diverses associations. Faisant suite à la Convention hôtelière signée entre l'Association internationale de l'hôtellerie et la Fédération universelle des associations d'agences de voyages – Convention s'appliquant aux contrats de réservation entre hôteliers et agences de voyages – la Société suisse des hôteliers et la Fédération suisse des agences de voyages se sont mises d'accord au cours de l'année sur certaines dispositions complémentaires de la Convention internationale. Ces dispositions concernent avant tout l'annulation de chambres réservées dans des hôtels urbains pour des clients individuels.

Depuis que le client fait plus attention à ce qu'il dépense, on assiste à une augmentation croissante de réclamations concernant des prestations de services fournies par l'hôtelier, mais prétendues non conformes au contrat. Parallèlement, le nombre de demandes de recouvrement pour des factures non payées, qu'il s'agisse de clients individuels ou d'agences de voyages, augmente également. Il est devenu urgent de faire preuve de plus de précaution dans la signature de contrats avec des organisations de voyages inconnues, et de définir avec plus de précision les services que l'hôtelier doit fournir.

Service du matériel

A notre grande satisfaction, cette année de récession économique et de ralentissement de la croissance n'a pas affecté jusqu'à présent les activités du Service du matériel. Bien au contraire, nous avons assisté en 1975 à une augmentation croissante des ordres d'impression, augmentation due certainement d'une part aux prix avantageux que nous proposons et, d'autre part, à nos courts délais de livraison. Si nous pouvons garantir ces deux avantages, c'est grâce à l'utilisation du procédé direct d'impression offset. Ce procédé consiste à se servir d'une planche à imprimer en plastique de très bonne qualité, et cependant d'un prix de revient avantageux. Après une minute de travail, cette planche permet de sortir déjà les premiers imprimés; elle suffit pour une parution à plus de 10 000 exemplaires.

Prix du papier

En 1975, l'imprimerie de la SSH a imprimé pas moins de 2,5 millions de feuilles de papier, ce qui correspond à un prix d'achat de plus de 60 000 francs. Le prix du papier s'étant enfin stabilisé, à un niveau d'ailleurs assez haut, nous avons pu fournir, aux mêmes conditions que l'année dernière, pratiquement tous les articles figurant dans notre prix courant 1975. Ceci est une des raisons pour lesquelles nous n'avons pas publié de nouveau catalogue au début de cette année. Ce retard sera rattrapé au printemps avec

le lancement de nouveaux articles et d'une action en faveur d'imprimés particulièrement avantageux.

Un fournisseur bon marché

L'année dernière, le Service du matériel a également profité de l'attitude plus économique de nombreux hôteliers qui, quand il s'est agi d'acheter des articles comme par exemple des bulletins, d'arrivées, ont recherché le fournisseur le meilleur marché. C'est ainsi que nous avons dû commander une réimpression de 60 000 blocs de bulletins d'arrivées et de 500 000 bulletins avec garnitures, une tâche que nous ne sommes pas pour l'instant en mesure de régler nous-mêmes. Mais nous allons désormais accorder toute l'attention nécessaire à ce problème. Nous avons fait des expériences identiques avec les baguettes (chariot roulant pour le transport des bagages) que nous avons vendues à un prix de liquidation. Toutes les personnes, et elles ont été très nombreuses, à qui nous avons vendu ces chariots, en ont été extrêmement satisfaites.

Afin de diminuer les frais de personnel de notre service, nous avons dû procéder à une rationalisation des places de travail, si bien que l'un de nos collaborateurs, parti en retraite, n'a pas été remplacé. Les collaborateurs du Service du matériel gardent confiance dans l'avenir, leur principale préoccupation restant le maintien des prix à un niveau avantageux.

Jahresbericht 1975

Materialdienst

Das Jahr der wirtschaftlichen Ernüchterung und des gebremsten Fortschritts der Zuwachsraten hat zu unserer Freude im Geschäftsgang des Materialdienstes bislang keine Spuren hinterlassen. Wir sahen uns 1975 vielmehr einer stetig wachsenden Zahl von Druckaufträgen gegenüber, die wir sicherlich einerseits den vorteilhaften Druckpreisen und andererseits den kurzen Lieferterminen zu verdanken haben. Diese beiden Vorteile können wir durch den Einsatz des sogenannten Direktverfahrens im Kleinoffsetdruck bieten. Bei diesem Verfahren verwenden wir eine Plastikdruckplatte von sehr hoher Qualität, jedoch mässiger Gesteckungspreis, die uns bereits nach einer Minute Bearbeitung die ersten gedruckten Bogen erstellt und dennoch für Auflagen über 10 000 Exemplare ausreicht.

Papierpreise

1975 verdruckte unsere Hausdruckerei nicht weniger als 2,5 Millionen Blatt Papier, was einem Einkaufspreis von über 60 000 Franken entspricht. Da sich die Papierpreise nun endlich auf einem allerdings sehr hohen Niveau eingependelt haben, konnten wir praktisch alle in unserer Preisliste angebotenen Artikel ohne Aufschläge belassen. Dies ist einer der Gründe, weshalb zu Beginn dieses Jahres kein neuer Katalog geschaffen wurde. Wir

werden dies im Frühling nachholen in Verbindung mit der Herausgabe neuer Artikel und einer Aktion für preisgünstige Drucksachen.

Günstige Quelle

Der Materialdienst profitierte im vergangenen Jahr auch von der preisbewussteren Einstellung vieler Hoteliers, die beim Einkauf von Unkosten verursachenden Artikeln, wie es z.B. die Meldeheftchen sind, die günstigere Quelle berücksichtigten. So mussten wir denn auch einen Neudruck von 60 000 Meldeheftchen und 500 000 Meldeheftchen mit Garnituren in Auftrag geben, eine Aufgabe, die wir vorläufig noch nicht selber lösen können. Wir werden diesem Zweig weiterhin unsere ganze Aufmerksamkeit schenken. Ähnliche Erfahrungen machten wir mit dem Verkauf der Baguetten (Wagen für Gepäcktransport) zu einem Liquidationspreis. Diese verbilligten Wagen fanden einen reissenden Absatz und werden nun zur allgemeinen Zufriedenheit eingesetzt. Zur Verminderung unserer eigenen Personalkosten rationalisierten wir den Arbeitsprozess, so dass wir einen aus Altersgründen ausgeschiedenen Mitarbeiter nicht mehr ersetzen. Die Mitarbeiter des Materialdienstes sind sehr zuversichtlich und konzentrieren sich vor allem auf das Halten der niedrigen Preise.

Lettre ouverte à l'Hôtel-Revue

Nous publions ci-dessous la lettre que nous adresse M. Jean Armleder, past-président de l'Association internationale de l'hôtellerie, à la suite de la publication d'un article intitulé «Grave crise à l'AIH» paru en français dans le no 4/1976 et en allemand dans le no 5/1976. (Rédaction)

J'ai été profondément choqué par l'article paru dans le numéro du 29 janvier 1976 de l'Hôtel-Revue, titré en grand: «Grave crise à l'AIH». En ma qualité de «Immédiate past President» de l'Association Internationale de l'hôtellerie, je tiens à protester énergiquement contre cet article dont le titre et la teneur tendent à jeter le discrédit sur notre Association et à alarmer les hôteliers, et ce qui est plus regrettable encore, l'opinion publique.

En effet, sous-titré en gras, il est dit que l'AIH «traverse depuis longtemps une crise très grave». Or, l'énumération de soi-disant difficultés, certaines étant d'ailleurs inexistantes et notamment celle relative au départ du secrétaire général, dont il n'est question que depuis quelques semaines, pourrait laisser sous-entendre qu'elles existaient déjà sous ma présidence, ce que je conteste formellement.

En ce qui concerne la présence en qualité d'observateurs de 4 secrétaires nationaux à la réunion du Comité Exécutif du 22 janvier 1976 qui, avec raison d'ailleurs, a été contestée par ses membres en vertu des statuts, il est évidemment regrettable que le Président de l'AIH ait cru devoir les inviter à une réunion qui selon la coutume se tient à huis clos.

La longue relation détaillée et superflue de la discussion à ce sujet et qui fait l'objet de plus de la moitié de l'article, où contrairement à la plus élémentaire courtoisie sont cités les noms des personnes qui ont exprimé leur opinion, ne peut être inspirée comme tout l'article, que par l'amertume de son auteur probablement déçu de se trouver parmi les personnes ayant finalement été priées de se retirer de la salle.

Par ailleurs, l'auteur indique que les Associations nationales financent l'AIH, mais il y a lieu de relever toutefois que leur participation représente à peine le 3,5% de l'ensemble des cotisations.

Enfin, un éventuel changement de secrétaire général ne justifie nullement le lancement d'une polémique ouverte et nuisible au prestige de l'AIH et à celui de la personne concernée, d'autant plus que cette cabale, il faut bien le dire, est le fait regrettable d'un membre ayant subi récemment un échec électoral au sein de la haute administration de l'Association. Je vous prie de bien vouloir publier la présente dans votre estimée Revue. Veuillez agréer, etc.

Jean Armleder, Past President

Avis



Attention!

L'Office national suisse du tourisme, à San Francisco, nous a informés que l'agence de voyages International Institute à Phoenix, Arizona, a fermé ses portes.

Le directeur responsable de l'agence mentionnée ci-dessus n'en a pas moins ouvert un autre bureau sous la raison sociale suivante: The Journey Associates, 950 West 8th Place, P.O. Box 4055, Mesa, AZ. 85201, M. John P. Wiscombe, vice president operations.

Une autre agence de voyages semble malheureusement se trouver dans des difficultés financières: il s'agit de l'American Student Travel Association, Los Angeles. Le représentant de ce bureau est connu sous le nom de M. Pfefferkorn.

Auskunft



In letzter Zeit erhalten wir oft Meldungen über ausländische Reisebüros, die ihre Geschäftstätigkeit eingestellt haben, ohne allen ihren Verpflichtungen nachgekommen zu sein. Aus diesem Grunde bitten wir Sie, vor Abschluss von Verträgen mit unbekannten Reiseagenturen Erkundigungen über deren Tätigkeit einzuholen. Die Schweizerische Verkehrszentrale in San Francisco teilt uns mit, dass John P. Wiscombe, ehemaliger Vice President des in der Zwischenzeit geschlossenen Reisebüros International Institute in Phoenix AZ, seit kurzem im folgenden Reisebüro – ebenfalls in leitender Stellung – tätig ist: The Jounex Associates, Mesa, Az.

Anmeldung von Forderungen

Wie uns die schweizerische Verkehrszentrale mitteilt, sind Forderungen gegenüber Viajes Nadir, Madrid, folgender Adresse zu melden: Sr. Presidente del Comisión Mixta de Vigilancia de Agencias de Viajes Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas Ministerio de Información y Turismo Avenida del Generalísimo no 39 Madrid 16

Wie uns die Schweizerische Verkehrszentrale in Bruxelles mitteilt, steckt das Reisebüro Voyages Dubray, Charleroi, in grossen Geldschwierigkeiten. Wir bitten unsere Mitglieder, falls noch Forderungen gegenüber diesem Reisebüro ausstehend sind, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Geschäftsaufgaben

Leider mussten wir von der Schweizerischen Verkehrszentrale in San Francisco erfahren, dass das Reisebüro Leisure International Travel Inc., 99 E Magnolia Blvd, Burbank, CA 91502, nicht mehr existiert.

Das Reisebüro Kaigai Tours in Los Angeles hat ebenfalls seine Türen geschlossen. Ferner teilt uns die Schweizer Botschaft in Tokio mit, dass die Hauptgeschäftsstelle der Kaigai Tours in Tokio seine Tätigkeit eingestellt hat.

Unerwünschte Werbung

Von einem unserer Mitglieder wurden wir darauf aufmerksam gemacht, dass wieder Angebote zur Eintragung in einen sogenannten «Swiss-Visitors-Guide» verschickt werden. Herausgegeben wird dieses Verzeichnis von A. Theurer, Postfach 128,

4001 Basel. Pro Ausgabe werden Fr. 78.– verrechnet.

Vorsicht!

Wie uns die Schweizerische Verkehrszentrale in Madrid mitteilt, tritt das in Konkurs stehende Reisebüro Enus neuerdings unter dem Namen OK Tours, Hospitalet (Barcelona), auf.

Ausserdem möchten wir unsere Mitglieder darauf aufmerksam machen, dass Escala Tours, Madrid, vom Reisebüro Nadir geführt wird.



A nos sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur Hermann de Gunten

membre vétéran, Puidoux-Chebbres décédé le 8 février 1976, dans sa 83ème année.

Nous exprimons notre profonde sympathie à la famille en deuil et lui présentons nos très sincères condoléances.

Au nom du Comité central:
Le président central:
Peter-Andreas Tresch



Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Mitglied

Herr Hans Mosimann, gew. Wirt zur Krone, Spiez, am 4. Februar 1976 gestorben ist.

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

Im Namen des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident
Peter-Andreas Tresch

ANALYSES – REVISION – CONSEILS

L'industrie hôtelière a ses problèmes très particuliers – ayez donc recours aux services d'un personnel entièrement spécialisé, qu'il s'agisse de mandat de révision, de contrôle, d'analyse de comptes d'exploitation ou de gestion, de comptabilité, de problèmes fiscaux, d'élaboration de contrats, de conseils de toute nature!



**TREUHANDSTELLE SHV
FIDUCIAIRE SSH**

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

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:

Gottfried F. Künzi

Traduction allemande:

Maria Künz, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

Annances et abonnements:

Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Hôtel-Revue

Casse postale, 3001 Berne

Tél. 031 / 25 72 22

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

Drittes Konjunkturprogramm und Hotellerie

Die Botschaft des Bundesrates an die Bundesversammlung über weitere Arbeitsbeschäftigungsmassnahmen vom 28. Januar 1976 ist am 9. Februar an einer Pressekonferenz im Bundeshaus erläutert worden. Wir begnügen uns hier mit der Darstellung jener Teile des Vorlage, welche die Hotellerie direkt betreffen.

In seiner Analyse der Konjunkturentwicklung gibt der Bundesrat im Botschaftstext seiner Besorgnis über die rückläufigen Fremdenverkehrsleistungen Ausdruck. Er glaubt zwar nicht, dass ein weiterer, schwerer Einbruch bevorsteht, aber dass es zusätzlicher Anstrengungen bedarf, um den schweizerischen Anteil am Welt-Fremdenverkehrsmarkt zu halten. Ein weiteres Ziel der Konjunkturpolitik des Bundes besteht darin, das Investitionspotential des Fremdenverkehrs und insbesondere der Hotellerie in den Dienst der Beschäftigungssicherung zu stellen.

Mittel für die Erneuerung

Zu diesem letzteren Zweck ist im Transferprogramm, das Bestandteil der Botschaft bildet, ein zusätzlicher Kredit von 5 Millionen Franken noch für das laufende Jahr an die Gesellschaft für Hotelkredit vorgesehen. Damit könnten während der Laufzeit des neuen Programms zusätzliche Hotelneuerungen bis zu 50 Millionen Franken finanziert werden. Diese Rechnung des Bundesrats geht natürlich nur auf, wenn die Hotellerie in Berücksichtigung ihrer künftigen Ertragsaussichten von der gebotenen Möglichkeit Gebrauch machen kann. Dort, wo auch entsprechende Leistungen der Kantone erfolgen, dürfte ihr der Entscheid wesentlich leichter fallen.

Verstärkung der Landeswerbung

Der zweite wesentliche Punkt ist die Erhöhung des Bundesbeitrags an die Verkehrszentrale auf je 16 Millionen Franken im laufenden Jahr und für 1977 sowie 15 Millionen für 1978. Die Verkehrszentrale soll mit den zusätzlichen Mitteln in die Lage versetzt werden, eine umfassende Werbekampagne im Ausland durchzuführen, welche das negative Image der «teuren Schweiz» erschüttern soll. Die entsprechenden Zeitungsinserate sind teuer. Sie werden dadurch gläubwürdig, dass die

Verkehrszentrale mit preiswerten Sonderangeboten aufwartet. Ein Teil der Mittel wird dafür eingesetzt werden, um Presse- und Medienvertreter aus den Zielländern der Kampagne in die Schweiz einzuladen. Von dieser «konzertierten Aktion» der schweizerischen Fremdenverkehrswerbung werden jene Länder erfasst, die 75 Prozent unserer Auslandsgäste stellen: die Benelux-Staaten, die Bundesrepublik Deutschland, Frankreich, die USA und – für den Winter 1976/77 – auch Skandinavien. Das Ganze ist übrigens keine Aktion auf Bundeskosten: die Verkehrszentrale mobilisiert aus ihren Reserven die Hälfte der erforderlichen Mittel.

Unterstützung für Strukturverbesserungen

Schliesslich liegt auch im «Investitionsbonus» – dem Bundesbeschluss über Beiträge zur Förderung der öffentlichen Investitionstätigkeit, wie er nun amtlich heisst – etwas für den Fremdenverkehr drin. Bundeshilfe kann gemäss Artikel 2 dieses Beschlusses für die Erstellung, die Erneuerung oder den Unterhalt von Bauten oder für Materialbeschaffungen gewährt werden, und zwar – gemäss Artikel 3 – an Kantone, Gemeinden, Zweckverbände und deren Betriebe, Anstalten und Stiftungen sowie anderen Trägern öffentlicher Aufgaben von regionaler oder kommunaler Bedeutung. Die Beiträge werden gewährt, sofern die Kosten des Vorhabens 100 000 Franken (20 000 Franken bei Gebäudeunterhalt) übersteigen und das Projekt bis Ende 1977 verwirklicht wird. Dafür werden einstufig 70 Millionen Franken zur Verfügung gestellt; der Bundesbeitrag beträgt 10 Prozent der anrechenbaren Kosten, höchstens aber 500 000 Franken je Vorhaben.

Es steht nun fest, dass der Investitionsbonus auch von Kur- und Verkehrsvereinen, die öffentliche Aufgaben wahrnehmen, Touristikbussen usw. beansprucht werden kann. Dazu kommen die bisher nicht sub-

ventionsberechtigten Bauten der Kurortgemeinden. Dort, wo ausführungsfähige Projekte vorhanden sind, sollte jetzt rasch geschaltet werden, damit ein möglichst grosser Teil der Manna aus Bern in die Strukturverbesserungen der Fremdenverkehrswirtschaft fliesst.

Dr. Richard Schwertfeger



Vom Mittelprättigau ins Parsengebiet

Ein in Gründung begriffenes Initiativkomitee setzt sich zum Ziel, das Mittelprättigau – Ausgangspunkt wird Fideris-Station sein – durch den Bau geeigneter Transportanlagen mit dem Parsengebiet zu verbinden. Mit dem Projekt sollen die Gemeinden des Mittelprättigaues nicht nur den Anschluss an den Tourismus schaffen, sondern auch Arbeit und Arbeitsplätze erhalten.

Heimelige Sauna

Lobenswert: Eine Sauna à la Bündnerstube auszustatten – mit feinen Schnitzereien selbstverständlich –, statt eines Wasserlochs ein schmetterlingsförmiges Bewegungsbad zu schaffen und daneben auch fitnessfördernde Instrumente bereitzustellen. Zu besichtigen im Hotel Albana, St. Moritz.

Autozüge nach und in Bündlen

Die RhB hat das Angebot für den Autokunden auf der rund 57 km langen Strecke Thuis-Samedan und in der Gegenrichtung so ausgebaut, dass täglich acht Autozüge in Richtung Engadin und sieben von Samedan nach Thuis verkehren. Vom 7. Februar bis 3. April sowie am 18. April verkehrt wieder jeweils samstags der wöchentliche Autoreisenzug von Hamburg-Hannover über Frankfurt a. M. nach Chur und Samedan.

Disentis: Neues Badehotel

Der Bündner Oberländer Ferienort Disentis will der touristischen Entwicklung im Rahmen der Ortsplanung eine obere Grenze setzen. Die gegenwärtige Gästebezahl beläuft sich auf 3000; die Zielsetzung sieht eine Erhöhung auf maximal 7500 Einheiten vor. Im kommenden Frühjahr wird das alte Badehotel «Disentiser-

hof», in welchem seit jeher die gemeindeeigenen radioaktiven Quellen genutzt wurden, abgerissen und durch einen Neubau ersetzt.

Sportzentrum für Silvaplana

Die Baubewilligung für die erste Etappe des Sportzentrums Silvaplana – grosszügige Anlage mit Zivilschutzräumen, unterirdischem Parking, Eishalle, Öfen-Air-Eis-anlage, Gruppenunterkünften und einer Mehrzweckhalle mit Schwimmbad – ist erteilt worden. Der Baubeginn soll in naher Zukunft erfolgen.

Samedaner Frequenzen

An der Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Samedan wurde mit Genugtuung festgestellt, dass die Logiernächtezahl – Parahotellerie und Camping begriffen – erneut leicht angestiegen ist und rund 280 000 erreicht hat. Auch konnten die Mitglieder von der regen Aktivität des Kur- und Verkehrsvereins, besonders im Werbesektor, Kenntnis nehmen.

Landesschaftschutz durch Bauverbote

Die Oberengadiner «Cumünanza Pro Lei da Segl» konnte bisher für rund 188 000 Quadratmeter schützenswertes Land in der Silber Ebene ein Bauverbot erwirken. Hiefür mussten rund 420 000 Franken aufgebracht werden. Es gibt aber nach wie vor noch viel zu tun, um die Oberengadiner Seelandschaft ganz intakt halten zu können.

Skikarussell in St. Moritz

Um den Anfängern die Furcht vor der ersten Abfahrt zu nehmen und ihnen von allem Anfang an die richtige Fahrstellung beizubringen, hat die Schweizer Skischule St. Moritz ein speziell für Anfänger entwickeltes, gefahrloses Karussell angeschafft und in Salatrains montiert. Dieses eignet sich für Kinder ebenso wie für Erwachsene, für letztere für die ersten Gehversuche auf Skis, für die Kinder aber auch für Spiele und zur Unterhaltung, wobei sie gleichzeitig Vertrauen zu den Skis erhalten und auf die richtige Abfahrtsstellung getrimmt werden.

Naturwärts

«Ein Katzuozensprung naturwärts» – mit diesem unkonventionellen Slogan stellt sich die Oberengadiner Station auf einen neuen Kleber vor. Als Neuheit im Zürcher Winterangebot figuriert ein Ende Februar stattfindender Ski-Akrobatik-Kurs.

Für Sie gelesen

In Anlehnung an sein Buch «die Landschaftsfresser» umreist Prof. Jost Krippendorff, Bern, in der neuesten Ausgabe der «Zeitschrift für Fremdenverkehr» (Nr. 4/1975) aus der Sicht des Ökonomen die Bedeutung von Architektur und Siedlungsgestaltung für die touristische Entwicklung. Ein zweiter Beitrag befasst sich mit Problemen des Managements und Anwendungsmöglichkeiten des Operations Research im Bereich des Fremdenverkehrs. Der Chronikteil enthält u. a. die von Professor Claude Kaspar, St. Gallen, anlässlich des 25. AIST-Kongresses in Belgrad gehaltene Eröffnungsansprache, eine Studie über den internationalen Tourismus in Südamerika (von Dr. H. Teuscher, Bern) sowie Gedanken zur Problematik der wirtschaftlichen Aktivitäten in Venedig. Bibliographische Hinweise und mehrere Buchbesprechungen runden wie gewohnt die reichhaltige Neuerscheinung ab.

Kein Paragaphenslalom

Skipisten sollten keine «rechtsleeren Räume» bleiben. Man dürfe aber das Skifahren auch nicht zu einem «Paragaphenslalom» machen. Diese Auffassung vertreten die etwa 320 Delegierten aus 12 Nationen, darunter die Schweiz, der in Schludning in Österreich zu Ende ging.

Die Teilnehmer waren ziemlich einheitlich gegen eine Rechtsvorratsregel auf den Pisten, da bei der Gefahr eines Zusammenstosses stets die günstigste Ausweichmöglichkeit gesucht werden müsste. Auf stark frequentierten Hängen sollte man längere Schussfahrten unterlassen.

Eine Diskussion gab es auch über die verschärfte Haftung bei Skiunfällen. Beim gegenwärtigen Stand der Rechtsprechung habe nur derjenige Aussicht, einen Unfall schaden auf der Piste ersetzt zu bekommen, der das Verschulden des Schädigers nachweisen könne. Die Verantwortlichkeit desjenigen, der einen Unfall verursache, werde aber bei Sportunfällen weniger streng geprüft als in anderen Schadenfällen.



Monsieur Jean-Claude BONDOLFI, président de la Société des hôteliers de Bienne et président de la Commission de propagande de l'Office du tourisme de Bienne.

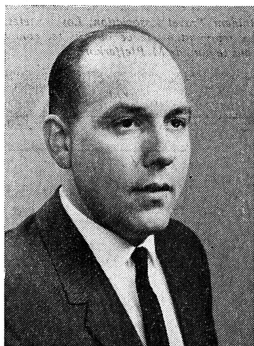
La promotion d'une ville La coopération inter-hôtels

En évoquant actuellement le nom de Bienne, il vient immédiatement à l'esprit le spectre de la crise. Quelle a été la conséquence de la récession sur le tourisme d'affaires et l'hôtellerie de cette ville?

Je pense que les mass media ont quelque peu exagéré la situation de Bienne en faisant de cette ville la victime par excellence de la récession. Il est évident que la présence en force de l'horlogerie et de ses industries annexes a rendu cette localité particulièrement vulnérable. Comme la majeure partie de la clientèle des hôtels de Bienne est composée d'hommes d'affaires travaillant sur le marché des montres et des équipements dérivés, nous avons senti une certaine récession, mais pas si importante qu'on a bien voulu le dire et l'écrire. C'est ainsi que, pour la première fois, le taux d'occupation moyen de nos établissements est descendu au-dessous de 41 %. Mais cet élément préoccupe depuis longtemps les milieux touristiques et hôteliers biennois, confrontés au problème des week-ends. Il s'est posé avec acuité depuis que Bienne a été mise à l'écart des grands axes routiers (autoroutes, routes d'évitement, etc.). Il ne faut pas oublier non plus que les habitudes des hommes d'affaires ont changé: au lieu de séjourner une semaine à l'hôtel comme ils le faisaient régulièrement jadis, ils limitent maintenant leur séjour à 2 ou 3 jours, d'où diminution immédiate de la durée moyenne de séjour.

Relance ou pas, comment voyez-vous l'évolution à court et moyen terme du tourisme biennois? Devra-t-il se reconstruire, prendre d'anciens options, attirer de nouvelles clientèles?

La situation bien sûr nous préoccupe, car il s'agit de trouver d'autres débouchés, étant donné que nous n'avons pas beaucoup de moyens d'action sur la clientèle d'affaires, entièrement tributaire de la conjoncture. Les nouveaux débouchés sont à déceler sur le plan du tourisme pur de détente et de vacances, et c'est à quoi œuvre la nouvelle Commission de propagande qui comprend tous les intéressés au tourisme de Bienne et environs. Et nous parviendrons à un certain résultat dans la



mesure où nous saurons faire preuve d'imagination, de fantaisie et d'originalité. La tâche exige également un engagement personnel de chaque partenaire, ainsi qu'une intense collaboration au sein de l'Office du tourisme. Nous projetons notamment l'établissement de forfaits liés aux sports – yachting, équitation, tennis – et à une série d'excursions pédestres dans le Jura, au départ de Bienne, en évitant les chemins conventionnels de la distribution. Bienne a également la chance de disposer d'un magnifique Palais des congrès; à cet effet, nous allons en principe prochainement concentrer les efforts et les moyens pour promouvoir cet équipement dans le cadre de la propagande générale de l'Office du tourisme.

Toutefois, ces objectifs ne seront pleinement atteints que si l'on cesse de se heurter à certains obstacles psychologiques; je pense en particulier au manque de conscience touristique de la population qui a trop tendance à ne considérer le tourisme comme une activité très marginale et secondaire, alors qu'il constitue un apport de choix à l'ensemble de l'économie locale et régionale.

Comment se présente actuellement l'offre hôtelière de votre cité, compte tenu de la fermeture de nombreux petits établissements?

L'hôtellerie biennoise offre actuellement 700 lits. Plusieurs hôtels se sont en effet malheureusement fermés ces derniers temps, et ce n'est pas le moindre souci des milieux touristiques biennois qui désirent, à juste titre, voir cette offre s'effriter quelque peu. Les hôteliers s'étaient opposés, il y a quelques années, à l'arrivée d'un grand hôtel de 300 lits, car celui-ci aurait entraîné un véritable déséquilibre de l'offre hôtelière et une chute du taux d'occupation des établissements existants. En revanche, ils encouragent la rénova-

tion des hôtels de catégorie C, disposant d'un confort actuel très moyen, et ne sont nullement opposés à la construction d'un hôtel d'une centaine de lits, dans une classe moyenne de confort.

Il y a quelques années, l'hôtellerie biennoise a fait œuvre de pionnier en créant Dynam's Hôtels, une société coopérative inter-entreprises. Quels sont les enseignements que vous avez tirés de cette expérience?

L'hôtellerie biennoise a effectivement innové à l'époque en fondant la société Dynam's Hôtels, citée à maintes reprises sur le plan suisse comme un bon exemple de collaboration entre établissements hôteliers. Le dynamisme de tous les membres de cette société et le fait qu'ils s'entendaient bien entre eux ont permis de mettre sur pied, en un laps de temps très court, une organisation de coopération inter-hôtels qui présente une foule d'avantages et dont on ne peut que tirer des enseignements positifs. La coopération s'est étendue aux domaines suivants:

– **publicité**: celle-ci a été faite entièrement en commun, grâce à l'apport d'un fonds de propagande spécial, et a notamment porté sur la promotion de plusieurs forfaits de vacances: Bienne-Relax, séjours à intérêt spécifique (hobby, etc.), «Watchers and cheese». Ces campagnes nous ont valu de bons résultats. Nous avons ensuite vu la nécessité de concentrer nos efforts dans ce domaine, en collaboration plus étroite avec l'Office du tourisme de Bienne, voire avec la nouvelle Fédération touristique du Seeland et du Lac de Bienne.

D'où la création de la Commission de propagande que j'ai l'honneur de présider. – **recherche de personnel**: à l'heure où la pénurie de main-d'œuvre était à son zénith, nous avons rationalisé tout le travail inhérent au recrutement, à l'embauche et au traitement du personnel (central de recherche, unification des salaires et des primes, etc.). Là aussi, cet effort a magnifiquement porté ses fruits. Cette activité est un peu en veilleuse actuellement, compte tenu d'un certain relâchement sur le marché du travail. Cependant, un plan très poussé de recherche de personnel, avec organisation d'un bureau de placement, a été dressé de manière à entrer en vigueur à l'importe quel moment. Nous sommes en effet convaincus que, si tôt le creux de la vague quittés, nous allons au-devant de nouvelles difficultés sur le plan du personnel.

– **achats**: la centrale d'achats mise sur pied par Dynam's Hôtels constitue indubitablement l'un de ses plus beaux fleurons! Nous avons pu immédiatement doubler chaque année son chiffre d'affaires qui a atteint, en 1975, un million et demi de francs, une somme considérable si l'on songe qu'elle groupe huit hôtels.

– **renseignements et assistance**: la colla-

boration entre les hôtels a également permis de mettre à disposition des partenaires et de leur personnel un secrétariat, une fiduciaire, une assistance juridique et un service de renseignements liés à ces activités.

– **extras et tournants**: enfin, nous avons mis au point une organisation d'employés extras (service et office), d'échange de personnel et de logements des employés, ainsi qu'un service de mécanicien tournant, chargé de réparations dans les hôtels, d'entretien, etc. Autant de prestations profitables et avantageuses pour l'ensemble des membres de Dynam's Hôtels.

Comment envisagez-vous le développement de Dynam's Hôtels – une véritable coopération au service des petites et moyennes entreprises – et quels sont les conseils que vous donneriez à des hôteliers désireux de se doter d'une telle structure?

Sur le plan de la publicité, nous envisageons, le cas échéant, des campagnes de promotion spéciales pour les hôtels. Sur celui des achats en commun, je souhaite personnellement que l'on puisse encore développer la coopération car les avantages de prix à la quantité sont très conséquents. Il s'agit en fait pour chacun de laisser de côté une certaine sorte de chauvinisme, qui consiste à penser que ses propres produits sont toujours les meilleurs...

Quant aux autres secteurs d'activité, ils seront améliorés partout où cela est possible.

Dynam's Hôtels n'est pas un miracle. Car la base d'une telle coopération réside dans une entente véritablement cordiale entre tous les hôteliers et dans leur ouverture d'esprit, leur volonté de collaborer. Sans ces éléments humains, toute tentative court à l'échec!

L'établissement que vous dirigez, l'Hôtel Elite (80 lits), particulièrement axé sur la restauration traditionnelle, est le type même de l'hôtel urbain de moyenne importance. Quelles sont, à votre avis, les forces et les faiblesses de ce genre d'hôtellerie, très répandue dans notre pays?

Je pense que l'avantage essentiel d'un tel établissement réside dans la possibilité offerte à son directeur d'assurer encore des services personnalisés, tant dans l'accueil que dans les autres prestations, alors qu'il est nettement plus difficile d'en faire autant dans un grand établissement. Ce type d'hôtel peut également bénéficier d'une intéressante souplesse d'adaptation. Quant aux désavantages, ils sont liés à la rentabilité, peu aisée à réaliser, surtout dans un établissement de 1er rang. Celui-ci exige en effet un plus grand nombre d'employés et l'effectif du personnel d'un hôtel de 80 lits suffirait, en offrant les mêmes prestations, à une maison de

capacité bien supérieure. A cela, s'ajoute le problème de la restauration qui nécessite une offre s'adressant à la fois à la clientèle de l'hôtel et à la clientèle extérieure, importante dans une ville d'affaires.

Le président d'une société d'hôteliers est sans cesse préoccupé par les questions de formation professionnelle. Que pensez-vous, à ce titre, de l'engagement actuel que connaissent les professions hôtelières?

J'en parlai en connaissance de cause, puisque je suis chargé de tâches d'orientation professionnelle, sur le plan hôtelier, dans les classes terminales de Bienne. Cet engagement est bien réel, mais il est surtout récent et reflète le climat récessionniste que nous vivons actuellement. Je ne tirerais pas de conclusions hâtives engageant l'avenir de cette vogue. Est-ce dire en effet que l'image des professions hôtelières se soit considérablement améliorée? Il est vrai que c'est bien le cas sur les plans salarial et social et que l'hôtellerie est désormais compétitive avec les autres secteurs économiques, l'exemple de Bienne le prouve. En revanche, l'image des professions liées au service proprement dit ne s'est guère améliorée et le recyclage n'a pas donné les résultats escomptés, parce qu'il est véritablement nécessaire, pour exercer une activité hôtelière de faire montre de certaines dispositions naturelles. En revanche, l'engagement auquel vous faites allusion a le mérite de permettre une sélection des candidats à l'apprentissage hôtelier et de favoriser l'accès aux professions hôtelières à des jeunes qui possèdent réellement des dispositions pour ce genre d'activité.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Wer beim Fleisch nicht auf gleichbleibende Qualität achtet, schneidet sich ins eigene.

Eine Küche wird ja nicht nach ihren Pommes-frites beurteilt, sondern nach der Qualität des Fleisches, das sie zubereitet. Wer sich damit einmal einen guten Namen gemacht hat, kann sich keine Schwankungen leisten. Und wer sich erst einen machen will, kann es erst recht nicht.

Nun ist es aber für manchen Küchenchef gar nicht so einfach, Tag für Tag die besten Stücke zu bekommen. Dabei gibt es einen sehr einfachen Weg: Den Giger-Fleisch-Service mit dem Vollsortiment von tiefgekühltem Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch in ganzen oder portionierten Stücken. Das Fleisch ist in handlichen Einheiten vakuum- oder polyverpackt und deshalb auch für längere Lagerhaltung geeignet. Die ständige Überwachung der Qualität durch unsere Fachleute garantiert Ihnen, dass sie konstant bleibt.

Gutes Fleisch ist Giger-Fleisch



Mit dem Giger-Fleisch-Service können Sie also einmal den Betrieb in Ihrer Küche rationalisieren. Und notabene auch das Bestellwesen. Denn er ist ja ein Teil unseres Grosskonsumenten-Services, den Sie vermutlich schon von der vorzüglichen Qualität seines Kaffees, vom vielseitigen Tiefkühl-Sortiment, von den Konserven-Spezialitäten und vom prompten Lieferservice her kennen.

Wenn Sie gerne noch genauer wissen möchten, wie gut Sie mit dem Giger-Fleisch-Service abschneiden können, schneiden Sie jetzt am besten den Coupon aus.

Hans Giger AG
Abteilung Tiefkühl-Spezialitäten und Fleisch
Gutenbergstrasse 3
3001 Bern
Telefon 031 252735
Telex 32266

Das aktuelle Angebot:

Geflügelbratwurst
Schweinsragout
Siedfleisch
Kalbsbrust

Coupon

Bitte senden Sie mir unverbindlich Ihre Dokumentation über den Giger-Fleisch-Service mit den laufenden Angeboten.
☐ Bitte schicken Sie mir nach telefonischer Vereinbarung einen Berater vorbei.
☐ Bitte rufen Sie mich für eine telefonische Offerte an.

Name:

Adresse:

Telefon:

Hotel/Restaurant:

PLZ/Ort:

HR

Geelhaar:

Wie der Teppich, so der Service.

Bewährt. Vorteilhaft. Aussergewöhnlich. Womit alle Ihre Teppichprobleme optimal gelöst werden.

Geelhaar

W. Geelhaar AG, Thunstrasse 7
3000 Bern 6, Telefon 031 431144

Teppich-Showroom, Zweierstrasse 35
8004 Zürich, Telefon 01 39 34 24

Frucht-glance Graziella

das Feinglancepulver aus natürlichen Früchten.

In 8 Aromen erhältlich.

Einfachste Herstellung –

grosszügige Verkaufsunterstützung.

Das Glancegeschäft, richtig aufgezogen, wird lukrativer! Wir kennen den Weg; rufen Sie uns bitte an.



Schweiz. Milch-Gesellschaft AG,
6280 Hochdorf, Telefon 041/881313

Winterrabatt 30 Rp. p. kg bis 30. April 1976

AKTION Chef-Schürzen

Baumwolle, Körper, roh Länge 55 cm, mit Bündel.
Nur solange Vorrat lieferbar.

Prels per Stück nur Fr. 5.90

Am besten gleich telefonieren:
Telefon (041) 22 55 85.

Abegglen-Pfister AG Luzern

Gästezimmer

wohnlich,
robust und
pflegeleicht.
Individuell
mobliert durch

MOBEL
FABRIK
GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Kühlvitrinen

neuartige Occasionen sowie günstige Vorführvitrinen, auch fahrbare, in verschiedenen Grössen.

JEKA AG, Kühlmöbelbau
4144 Arlesheim BL
Telefon (061) 72 35 35

OFA 133.129.463

Zanussi – le Maître du Café

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



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

hotel
revue

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

Werden
Sie
Abonnent

Für Fr. 46.– pro Jahr (Inland) oder Fr. 60.– pro Jahr (Ausland) erhalten Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre berufliche Laufbahn entscheiden könnte.

hotel
revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name:

Vorname:

Beruf:

Strasse:

PLZ/Ort:

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Genève va construire un nouveau Palais des expositions

En 1980 ou 1981 la ville du bout du lac disposera d'un équipement à la fois touristique et commercial particulièrement impressionnant: un Palais des expositions flambant neuf, dont on vient de décider la construction et dont on connaît le coût total: 100 millions de francs.

Situé dans le quartier de Plainpalais, alors périphérie de la ville, en 1926, le Palais des expositions ne comportait à l'origine qu'une seule salle de 7540 m². Au fil des années, des constructions nouvelles vinrent s'ajouter au corps central de sorte que, en 1956, lorsque l'Etat de Genève racheta le Palais des expositions, afin de le remettre en dotation à une Fondation de droit public, celui-ci représentait une surface de 22 798 m². Par la suite, de nouvelles annexes furent édifiées, autofinancées tant par la Fondation elle-même que par le Salon international de l'automobile, son principal utilisateur.

Du présent...

Aujourd'hui, le Palais des expositions couvre une surface de 55 499 m², ce qui est bien insuffisant; cette année encore, le Salon des véhicules utilitaires a dû réduire de 20 % les demandes de surfaces présentées par les exposants et le Salon international de l'automobile, en mars prochain, se trouvera dans une situation semblable. Il manque également, dans ce complexe, des salles polyvalentes suffisamment vastes, car certaines expositions se trouvent liées à des conférences ou à des symposiums. Dès 1968, ces lacunes, liées à une certaine vétusté des lieux, incitèrent le Conseil d'Etat à admettre la nécessité de construire un nouveau Palais des expositions, en dehors de la ville, afin de pouvoir disposer de suffisamment de places de parc pour les voitures. Il procéda à l'achat, d'une surface de 187 468 m², située au Grand-Saconnex, non loin de l'aéroport de Cointrin, en bordure de la semi-autoroute et à proximité du futur embranchement ferroviaire qui permettra de relier la gare de Cornavin à l'aérogare.

... au futur

A la suite d'un concours d'idées, c'est finalement le projet «Troène», dont les auteurs sont les architectes Brera, Ellenberger, Gerber, Lèman et Strijenski, avec l'ingénieur Trembley, et Solfor SA (MM. Borloz, Deriaz et Grimm), qui fut finalement retenu pour exécution. Selon le devis estimatif de l'époque - automne 1972 -, le coût d'exécution du projet s'élevait à près de 110 millions de francs. Finalement, l'ouvrage ayant été remis sur le métier, le 22 mai dernier, le projet, ramené au coût total de 91 millions de francs, était définitivement retenu par le gouvernement. Viendront s'ajouter 1,7 million de francs pour le réseau routier et 2 millions pour les imprévus, ce qui permet d'atteindre le chiffre rond de 95 millions.

Il sera ainsi possible d'offrir, aux futurs utilisateurs, 50 617 m² de surface d'exposition couverte, 15 000 m² de surface d'exposition en plein air, 22 236 m² de locaux annexes et de service, 5162 m² pour les restaurants, bars et buvettes, 5258 m² de salles polyvalentes, 3000 m² de bureaux et 1920 places de parkings non couverts. On pourra disposer aussi, dans ce complexe, d'une grande salle de 2000 places. Si besoin est, les surfaces d'exposition pourraient être aménagées en une salle géante, pour l'organisation d'un spectacle ou de quelque autre manifestation, à même d'accueillir 30 000 personnes. Il y aura la possibilité d'amener directement toutes les marchandises au futur Palais des expositions, par le rail, grâce à la ligne de chemin de fer qui reliera l'aérogare de Cointrin, ou par l'autoroute Lausanne-Genève et la semi-autoroute actuelle, qui doit du reste devenir une autoroute jusqu'à la voie ferrée de Vernier.

Financement et relance

Le financement de ce Palais des expositions se fera de la manière suivante: l'Etat

de Genève met à disposition le terrain de la campagne Sarasin, valant 15 millions de francs, et fait une dotation de 30 millions à la Fondation du Palais des expositions, ce qui représente, de sa part, un apport de 45 millions de francs. La Fondation actuelle dispose elle, de 5 millions; un consortium de banques accordera un prêt de 50 millions de francs et les principaux utilisateurs, soit le Salon international de l'automobile, le Salon des arts ménagers, etc., prêteront 10 millions de francs.

C'est cette année encore, dans le cadre de la relance économique que l'Etat de Genève entend susciter pour venir en aide aux métiers du bâtiment, que le nouveau Palais des expositions sera mis en chantier. Les travaux dureront quatre ans. Le nouveau complexe sera donc disponible dès 1980 ou 1981. Genève en a du reste le plus urgent besoin.



Cautionnement de l'Etat en faveur d'un hôtel

L'Hôtel de l'Ancre, à la rue de Lausanne, est un établissement de 68 lits, construit il y a quelques années et appartenant à la Société genevoise de la Croix-Blanche et au Département social romand. Cet hôtel, qui pratique des prix très modérés, possède jusqu'à deux restaurants, soit un self-service et un restaurant de ville. Le premier ne répondant plus aux besoins actuels, la direction de l'établissement a décidé de le supprimer pour y installer le restaurant de ville se trouvant au-dessus. De cette manière, il sera possible de gagner un nouvel étage de chambres. Etant donné que l'Hôtel de l'Ancre appartient à des organisations ne poursuivant aucun but lucratif et qu'il y a présentement à Genève un besoin évident de chambres à prix modérés, le Grand Conseil a autorisé le Conseil d'Etat à se porter caution simple, à concurrence d'un demi-million de francs, d'un prêt hypothécaire en second rang, contracté par la S.I. propriétaire de l'Hôtel de l'Ancre, afin de lui permettre de financer ses travaux de transformations et d'aménagement.

Le «Carnaval» a fait peau neuve

Le «Carnaval», c'est le restaurant panoramique de l'Hôtel Intercontinental, situé au 18^e et dernier étage. Depuis l'ouverture de l'établissement, il y a quatorze ans, le «Carnaval» était resté ce qu'il avait été à son origine. Il vient de subir une complète métamorphose: alors qu'auparavant le restaurant et son bar se présentaient dans un décor où la tonalité rouge dominait, il s'agit maintenant du beige, avec un peu de vert, les murs étant noir et or, le mobilier tendu de beige et de brun. Et l'atmosphère du «Carnaval» s'en trouve complètement modifiée, tout en restant infiniment sympathique et accueillante!

Le Tessin à l'honneur

C'est une ambassade touristique, conduite par M. Marco Solari, son directeur, que l'Ente ticinese per il turismo, dont le siège est à Bellinzona, a envoyé à Genève à l'occasion de la Semaine gastronomique tessinoise que la Brasserie de l'aéroport de Cointrin a récemment organisée avec un beau succès. Ce fut l'occasion, pour M. Solari, de rencontrer la presse et de lui faire part des préoccupations du tourisme tessinois qui, après avoir connu un certain fléchissement dû à la conjoncture économique, est en train de retrouver une nouvelle vigueur, car nombre de gens sont maintenant à la recherche d'horizons plus proches et, bien souvent, tout aussi séduisants.

Week-end allemand à Leysin

Quelque 200 agents de voyages allemands ont passé un week-end à Leysin, curieux de voir si les prospectus de cette station étaient conformes à la réalité! Accueillis en musique et immédiatement rassurés, ils ont été enchantés de découvrir le grand centre touristique des Alpes vaudoises. Un programme varié leur a permis de faire connaissance non seulement avec Leysin, mais également avec la région lémanique au cours d'une brève excursion à Lausanne. Un important séminaire, sur certains problèmes liés à l'organisation des voyages, avait été organisé.

Au cours du dîner officiel, qui se déroula au Grand-Hôtel, différents orateurs s'adressèrent aux participants: MM. Fischer, directeur de l'agence de voyages Ameropa, Besse, syndic de Leysin, et J.-J. Cevey, vice-président de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

Nouvelles vaudoises

Dans l'hôtellerie vaudoise

● A Lausanne-Ouchy, l'Hôtel de la Navigation a connu depuis plusieurs années divers travaux de rénovation, exécutés par tranches successives.

Actuellement, est entreprise une nouvelle et importante étape dans la modernisation de cet établissement. Les travaux portent d'une part sur la façade qui sera totalement refaite, et d'autre part sur la construction d'un cinquième étage, ce qui permettra l'aménagement de six nouvelles chambres. Il y aura désormais 40 chambres (80 lits), toutes dotées d'un sanitaire très moderne.

Les travaux (qui n'interrompent en aucun moment l'exploitation) seront achevés en avril 1976. Ils feront de l'Hôtel de la Navigation, dont la clientèle apprécie la qualité de l'accueil et du service, un excellent établissement de deuxième catégorie... pouvant prétendre à la catégorie supérieure.

● Au Mont-Pèlerin, il convient de parler de l'Hôtel Mirador, en plein essor.

Le bâtiment date de 1907; il abritait alors une clinique soignant les dépressions nerveuses d'une clientèle aisée et en grande majorité étrangère. La crise et la guerre de 1939 en provoquèrent la fermeture. Finalement, cet immeuble fut racheté et transformé en un hôtel qui connut un succès certain sous l'impulsion du directeur M. V. Cérinani, lequel en reprit l'exploitation en 1962, modifiant radicalement la formule et le nom de l'établissement qui devint, en 1970, Le Mirador, propriété d'une S.A. soutenue par un «Country Club» géré par la société. Au cours de ces dernières années, la société a investi plus de 10 millions pour embellir et compléter ses remarquables installations.

La dernière phase des transformations de l'Hôtel Mirador sera réalisée en 1977; elle prévoit la construction d'un nouveau bâtiment à l'est de l'ancien, pouvant abriter 64 chambres ainsi qu'un parking couvert de 40 places. Parallèlement à ces travaux, deux amphithéâtres de 55 places chacun et 12 salons seront aménagés sous la terrasse de l'ancien hôtel.

L'essentiel des hôtes du Mirador sont des congressistes et des cadres élevés suivant des cours de formation. La «Harvard Business School» a, un contrat à long terme de 4 mois par an pour l'organisation de ses congrès. Les 6 autres mois d'ouverture permettent à un millier de membres que compte déjà le «Country Club Mirador» de séjourner dans l'établissement. Il y a aussi des restaurants et des salles de réception pour la clientèle locale.

Lorsque cette dernière phase de travaux sera terminée, l'Hôtel Mirador bénéficiera d'une capacité d'accueil doublée: 160 à 180 lits. Il deviendra l'un des établissements les plus luxueux de la Riviera vaudoise.

Une société dont on parle

Une nouvelle société, chargée de la prospection - du marché américain notamment - pour le compte de plusieurs hôtels de luxe et de premier rang de la région lémanique, vient d'être créée à Lausanne. Ses fondateurs sont MM. Jacques Papazian, jusqu'ici sous-directeur de l'ADIL, l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne, et Robin Mackenzie-Smith, lui-même rattaché jusqu'ici à l'Office du tourisme de Montreux.

En bref...

● L'Américain Bill Koch, qui vient de remporter la médaille d'argent de la course de fond de 30 km aux Jeux olympiques d'Innsbruck, est un ancien élève de l'Aiglon College, à Villars. C'était durant l'année scolaire 1969-1970; Bill Koch n'avait alors que 15 ans, mais déjà il s'entraînait fort, certain qu'il était de participer un jour aux Jeux. Les pistes de Villars lui ont porté chance.

● Avenches disposera bientôt d'un nouveau pôle d'intérêt sous la forme d'un Musée de l'aviation. Ce choix ne relève pas du simple hasard, car il faut savoir que le premier pilote suisse, Ernest Failloubaz, était originaire d'Avenches où l'on a d'ailleurs, du temps des pionniers, fabriqué des avions. Une Association pour la création d'un musée existe depuis sept ans; elle est présidée par M. Henri Cuhet et compte 350 membres de toute la Suisse. Or, la Commune d'Avenches vient d'offrir à cette association des locaux au Château, afin d'y installer un Musée du Vieil Avenches et de la naissance de l'aviation en Suisse.



Les Championnats d'Europe de chiens de traîneaux se sont déroulés le week-end dernier à Saingelégier. Un spectacle de choix dans le grandiose décor des Franches-Montagnes. (ASL)

Une étude sur le problème no 1 des offices de tourisme

La commercialisation du produit touristique (II)

Nous poursuivons la publication* d'une vaste étude réalisée par M. Jean-Jacques Schwarz, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, et consacrée à la commercialisation. Fondée sur la situation actuelle et tenant compte de l'évolution des tendances dans ce domaine, cette analyse apporte une première réponse à cette importante question de la vente qui préoccupe l'ensemble des milieux du tourisme helvétique. Estimant à juste titre qu'elle contient un certain nombre de réflexions qui peuvent être utiles à tous les offices de tourisme, ainsi qu'aux hôteliers de notre pays, le Bureau de l'OTV a bien voulu nous permettre de publier cette étude, effectuée en étroite collaboration avec plusieurs spécialistes des divers secteurs touristiques. (Rédaction)

La structure du tourisme helvétique

En Europe, très schématiquement, on peut distinguer entre trois types d'organisations touristiques:

- libéral, c'est-à-dire entièrement en mains de l'initiative privée, mais jouissant cependant de l'appui des pouvoirs publics, l'importance de cet appui pouvant varier d'un pays à l'autre;
- mixte, à savoir une gestion conjointe par les pouvoirs publics et l'initiative privée;
- étatisé, soit entièrement sous la dépendance des pouvoirs publics, les dirigeants étant alors des fonctionnaires de l'Etat.

On peut noter, en Europe tout au moins, que le problème de la commercialisation du produit touristique se pose presque partout et quel que soit le type d'organisation. Mais il est sans doute plus ardu de lui trouver une solution dans un pays dont l'économie est libérale que dans un pays dont l'économie est dirigée. Ceci pour des raisons simples à comprendre.

Mutation dans la commercialisation

En Suisse, pays dont l'économie a conservé son caractère libéral, même si les circonstances ont contraint les autorités à augmenter leurs pouvoirs, les structures touristiques ont été créées à partir du niveau local dès la fin du 19^e siècle. C'est à cette époque à peu près qu'est né l'ONST, alors que l'OTV n'a vu le jour qu'en 1933.

Si au fil des ans elles ont subi les mutations rendues nécessaires par suite de l'évolution économique, elles n'en sont pas moins restées fidèles au concept de base ayant régi leur création. Dans l'ensemble, les organisations touristiques suisses sont des associations de droit privé, reconnues par les autorités.

On remarque que, progressivement, et pour s'adapter aux nécessités du marché, certains offices locaux sont entrés dans la voie de la commercialisation. Ceci à des degrés divers selon les cas particuliers. Si certains offices ont limité cette évolution à la promotion uniquement, d'autres en revanche ont franchi un nouveau pas en pratiquant la vente. Il est juste d'ajouter que ces derniers constituent encore une minorité.

Ceci permet de relever qu'en ce qui concerne la commercialisation, la mutation qui s'est opérée est inversement proportionnelle à l'importance de l'office, c'est-à-dire que l'évolution a été très marquée au niveau local, moins marquée au niveau régional et peu marquée au niveau national. Notre structure touristique est largement influencée par le régime fédéraliste en vigueur en Suisse, ce qui présente des inconvénients quant à l'application d'une politique commune. D'où des situations pouvant varier d'une station à l'autre dans une même région, ou d'une région à l'autre dans le pays.

Hôtels et offices du tourisme

Au niveau de l'hôtellerie, on constate

qu'elle est relativement uniforme lorsqu'elle est de création récente tout au moins. En revanche, l'hôtellerie traditionnelle qui est encore la plus importante est au contraire très disparate. L'expérience nous apprend que plus un hôtel est grand, moins il a besoin de l'aide d'un office de tourisme, alors que les hôtels moyens et petits, eux, sont plus proches d'un organisme qui se charge de leur promotion. Par nécessité, le sens collectif est plus développé dans ces catégories d'établissements que dans la première qui, elle, vu sa taille, jouit d'une certaine autonomie.

La concurrence

Ses structures

Dans une économie libérale, l'office du tourisme est un instrument au service de l'économie privée et il est financé par cette dernière, ainsi que par l'Etat. Au titre de représentant de l'ensemble des intérêts touristiques, il se trouve plus limité dans son action, contrairement à ce que l'on constate dans un pays dont l'économie est dirigée.

Son action sur les marchés

Si l'on considère ce qui se fait dans les autres pays, on s'aperçoit que l'entité qui se charge de la promotion, de la publicité, voire de la vente, est beaucoup plus grande, ce qui permet d'entreprendre des actions mieux coordonnées, ayant de ce fait un impact meilleur.

En ce qui concerne la Suisse, elle souffre actuellement d'un mal généralisé, à savoir: manque de programmation coordonnée, absence d'initiatives, dispersion des efforts, tendance au niveau des stations - voire des régions - à ne considérer que les intérêts particuliers en oubliant ceux de la collectivité. Il faut admettre que les moyens dont disposent l'ensemble des organisations touristiques suisses sont importants, mais que leur utilisation dispersée ne procure pas toujours les résultats attendus. Une partie de l'agressivité de la concurrence provient d'une meilleure concentration des forces.

Par souci d'objectivité, il faut relever cependant que le système suisse présente l'avantage que chaque station, même petite, peut défendre ses chances avec succès, car le fédéralisme a su toujours stimuler les énergies et les initiatives locales, surtout chez les plus faibles.

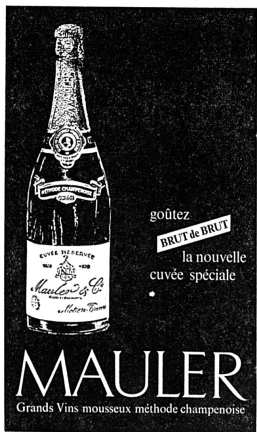
En outre, depuis quelques temps, une prise de conscience se manifeste chez certains dirigeants d'offices de tourisme qui débouche déjà, ci et là, sur une véritable collaboration. La pression de la concurrence exercera certainement dans le futur un effet stimulant dans ce domaine.

(à suivre)

Prochain article:

- Les politiques de marketing
- Le produit et son évolution
- Le problème de la promotion et de la publicité à tous les niveaux

* (voir no 5/1976)



Entdecken Sie das echte ITALIEN



Ein gastliches Land, ein Land der Kunst

Berge, Seen, Folklore und das Meer

Künstlerische Veranstaltungen – Kunsthandwerk – Mode –
Sportarten jeder Saison – Gastronomie und Qualitätsweine –
Klima-Abwechslung von den Alpen bis Sizilien – Thermal-Kurorte –
Hotels und Pensionen jeder Kategorie – Touristen-Dörfer –
Camping – vielfältiges Autobahn-, Strassen- und Eisenbahnnetz –
Flug- und Schiffsverbindungen – Benzincoupons –
Eintrittsvergünstigungen für die staatlichen Museen –
Tausende von Reizen einer alten überlieferten Kultur und der
Warmherzigkeit ihres Volkes.

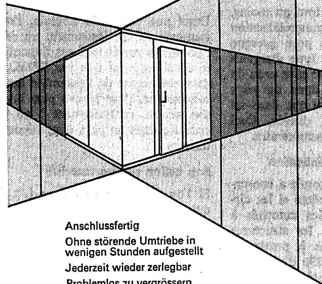
ENIT – Staatliches Italienisches Fremdenverkehrsamt

8001 Zürich Uraniastr. 32 Tel. (01) 27 36 33 Telex 58869
1204 Genève Rue du Marché 3 Tel. (022) 28 29 22 Telex 289346
6900 Lugano Via Pretorio 1 Tel. (091) 356 66



Kühl-Zellen Tiefkühl-Zellen Klima-Zellen

in allen Grössen



Anschlussfertig

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

ROSENMUND AG

4410 Liestal, Gestadeparkplatz 6
Telefon 061-91 91 55

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

ALL PACKER

Der Abfall-
Verdichtungsautomat
der Ihren Abfall in:



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

Saubere, hygienische und geruch-
lose Abfallbeseitigung. Produziert
das Abfallvolumen bis auf 1/10 m³
bis zu 12 Tonnen Verdichtungs-
druck.
Senkt geräuschlos Ihre Abfallbe-
seitigungskosten. Beschränkt den
Raum für die Aufbewahrung von
Abfällen auf ein Minimum. Verring-
ert die Arbeitskosten um bis zu
75%.

Fünf Modelle – kleinstes Modell = B = 51 cm, T = 50 cm, H = 147 cm, grösstes
Modell = B = 105 cm, T = 78 cm, H = 198 cm. Alle Modelle fahrbar, SEV
geprüft, 220 Volt, 10 Amp. Steckdose genügt. Pressvorgang hydraulisch,
benötigt nur 17 Sekunden.

INTRAVEND AG

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

efficiency

Einladung zum aktuellen und inter-
essanten Abendvortrag.

Es spricht

Jacques Borel, Paris
über

comment transformer
une crise en opportunités?

Jacques Borel ist einer der erfolg-
reichsten Unternehmer Frankreichs
der letzten Jahre. Er hat, weit über
die Grenzen seines Landes, von sich
reden gemacht durch aggressives
Verhalten auf dem Markt und durch
rapide Expansion.

Datum: Donnerstag, 19. Februar

Zeit: 18.00 Apéro, 18.30 Vortrag

Ort: Hotel Novy, Nova-Park, Zürich
Konferenzsaal 1-3

Der Vortrag ist in französischer
Sprache.

Karten für Nichtmitglieder Fr. 7,70 an
der Kasse.

Vergessen Sie Ihren alten
Backofen. Billigste und
schnellste Hitze liefert
Quarzinfrarot im



Universal-Ofen. Dieser macht
aus Ihren Ideen Geld
und zufriedene Kunden.

ARO AG, 2520 La Neuveville

Adressänderung

(bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____ Telefon: _____

☐ Mitglied ☐ Abonnent

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

Changement d'adresse

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

Ancienne adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom: _____ Prénom: _____

Entreprise: _____

Rue: _____ Localité: _____

Numéro postal d'acheminement: _____ Téléphone: _____

☐ Membre ☐ Abonné

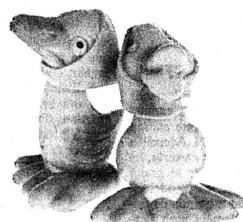
A envoyer à: HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Die neuen
elektronischen
Kassen
von **ADS**
sind da!



Die sollten Sie
unbedingt sehen,
bevor
Sie eine andere
kaufen.

ADS Anker Data System AG, Militärstr. 106,
CH 8021 Zürich, 01/238600



Für Ihre Tischdekoration
fabrizieren wir über

150 Marzipanfiguren

Verlangen Sie unseren **Gratisprospekt**

O. Löhner AG, Marzipanfabrik

3327 Lyssach

Telefon (034) 45 14 14, Telex 32800

o la marzipan

KADI- FRITES

hilft
rationalisieren

bietet ein interessantes
Sortiment vorzüglicher
küchenfertiger
Produkte

Kartoffelprodukte
diverse Salate
Tiefkühlgemüse
Gnocchi
Knöpfli



Kartoffelflockenfabrik, 4900 Langenthal
Abt. Kadi-Frites Telefon 063 241 56

Ein neues Haus für den -Schlüssel



Auf dem Balkon über dem Rhonetal, dort, wo man ohne Sonnenbrille fast den ganzen Tag blinzeln muss, hat die grösste Schweizer Hotelkette Zuwachs bekommen. In Villars wurde ein neues Eurotel eröffnet.



Mit dem Stock über Steine

Es braucht drei Personen, um festzustellen, wie viele Eurotels es gibt, das heisst, wenn man sie an den Fingern aufzählen will. Dazu benötigt es nämlich bereits sechs Hände. Es sind ihrer, seit Dezember, nun 26 mit 10 357 Betten in Betrieb. Das Siebenundzwanzigste nimmt Gestalt an. Zieht man in Betracht, dass die Eurotel-Konzeption 1959 ihre erste Verwirklichung fand, durch Konkurse ihre Läuterung erfahren musste und erst ab 1964 so recht in Schwung kam, so liegt die Vermutung sehr nahe, Amerikaner hätten den Schrittwechsel gebracht. Hotelketten und Schweizer, das knüpft sich nicht so leicht zusammen. Doch das Feuer, das den Dampf erzeugt, entflamte in Steffisburg, nicht beim immerhin bekannten Männerchor, dafür bei einem Mann, der Weitsicht, Risikofreudigkeit, Geschäftssinn und finanziellen Rückhalt hat und dazu einen Stock, der ab und zu mal auf den Tisch knallt. Theodor Gschwend wollte Möbel verkaufen, und das ist der Organisation Eurotel gut bekommen.

Brave Schweizer Kinder

Er ist heute Präsident der dynamischen Landesorganisation und, die überische Tochter mitgerechnet, auch der grössten. Sorgen und Freuden bereiten ihm – wir lassen sie hier wieder einmal antreten – Eurotels in St. Moritz, Montréux, Interlaken, Crans, Les Diablerets, Neuenburg, Spa-Balmoral, Antwerpen, Scheveningen, Teneriffa, Punta Rotja und neuerdings Villars. Seine Pläne kreisen um Fribourg, St. Gallen und Genf. Antwerpen und Teneriffa sind vielleicht eine Nummer zu gross geraten, weshalb dort im Moment weniger blauer Himmel leuchtet als anderswo. Crans scheint mit einer sehr guten Wintersaison das zerknitterte Sommer-Ergebnis ausbügeln zu können, womit dann alle Schweizer Häuser ein zufriedenstellendes bis sehr gutes Jahresergebnis vorlegen könnten. Verdient hat sich also die Aussicht auf eine Netto-Rendite für die Appartementbesitzer nicht. In den letzten Jahren haben sie 6 bis 8 Prozent verbucht.

Am Köder fehlt es nicht

Wann das neue Eurotel in Villars für die Besitzer interessant wird, das lässt sich heute allerdings noch in keiner Agenda eintragen. Obwohl das Hotel in ausgezeichnete Lage inmitten eines sommers wie winters äusserst attraktiven Ferienortes mit unabgedroschen schöner Aussicht steht, haben Appartement-Käufer etwas unlustig abgesehen. Das 300-Betten-Haus



Ein Badezimmer, in welchem man sich über nichts ärgert, weil alles Platz hat.

ist erst zu einem Drittel verkauft. An Drum und Dran wird ihnen das gleiche geboten wie in den andern Eurotels. Sie haben die Auswahl zwischen Einerzimmer mit Dusche, Doppelzimmer mit und ohne Küchenette, nie ohne Bad, und dem Haupttyp, dem grossen Studio mit Küchenette und sehr geräumigem Bad. Unter demselben Dach kann man in einer wohnlichen Halle plaudern, sich im Hallenbad und der Sauna fit halten, im Schiessstand, an zahlreichen Spielautomaten und beim Tischtennis der Langeweile einen Streich spielen und wenn's sein muss im Konferenzsaal tagen.

Aus dem Hörsaal ins Aletschgebiet (I)

Am Puls des Fremdenverkehrs

Riederalp, Fiesch-Eggishorn, Bettmeralp, Breiten-Mörel – lebendige Zeugen einer erstaunlichen Entwicklung und der ständig wachsenden Bedeutung des Fremdenverkehrs im Aletschgebiet. Der Aufschwung innerhalb weniger Jahre hat das Leben der einheimischen Bevölkerung nachhaltig geprägt. Der Tourismus brachte neue Arbeitsplätze, bot bessere Verdienstmöglichkeiten, vermehrte die Abwanderung zu stoppen. Aber die Medaille hat auch eine Kehrseite: gewaltige Infrastrukturaufgaben, Entwicklungspläne, Koordinationsprobleme.

Praktischer Anschauungsunterricht

Beide Seiten der touristischen Entwicklung des Aletschgebietes näher kennenzulernen, war das Ziel der diesjährigen Winterexkursion des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr der Universität Bern. Ueber 30 am Fremdenverkehr besonders interessierte Studenten hatten unter Leitung von Professor Jost Krippendorf während drei Tagen Gelegenheit, dem Fachmann an der Front über die Schulter zu gucken. Die wissenschaftlichen «Theoretiker» zeigten sich stark beeindruckt von der landschaftlichen Schönheit und dem touristischen Stand der Dinge, aber auch von der natürlichen Offenheit und der herzlichen Gastfreundschaft der Bevölkerung. Mit grossem persönlichem Einsatz hatte Edelbert Kummer, Kurdirektor auf der Riederalp, für die Berner Gäste ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Programm zusammengestellt; es erlaubte einerseits, das gesamte Skigebiet bis hinüber zum Eggishorn auf den eigenen Brettern zu erleben, bot andererseits eine immense Fülle von praktischen Informationen, persönlichen Kontakten und angeregten Diskussionen.

Am Anfang standen die Bergbahnen

Nach der Ankunft in Mörel eröffnete Erwin Meier, Direktor der Riederalpbahnen den Reigen der Gastgeber. Er blendete zurück in die Zeit des «Maulesortismus»

Peppino kam, sah und siegte

Meldet sich der Hunger, und man scheut die Mühe, sich im Studio selbst etwas zu bräteln, nimmt man vorerst an der Bar einen Apéro und steigt dann hinunter in – Speisesaal kann man dem freundlichen Restaurant nicht mehr sagen. Steht der Gluscht nicht nach dem Menü, geht's auch à la carte. Für die ganz grosse Abwechslung gibt es noch das Peppino. Die 140 Plätze dieses Restaurants mit italienischer Note wurden in erster Linie für tout-Mars bereitgestellt. Der Auftakt war sehr vielversprechend. Während der Jahresferien wurden bisweilen fast fünfstellende Umsätze erzielt. Mit seiner Ambiance – Tanz gehört dazu – und den vernünftigen Preisen vermag das Peppino offensichtlich vor allem bei Ferienwohnungs Gästen eine Lücke zu schliessen.

Die Küchenrendite wird vakuumverpackt

Der junge Küchenchef Elmayer ist Spezialist für konservierte Arbeitszeit. Er kommt mit einer kleinen Brigade über die stürmischen Kunden auf den insgesamt 220 Verpflegungsplätzen. Fast das ganze Angebot vom Peppino liegt in Vakuumbeuteln im Kühlschrank und braucht nur noch erhitzt und abgeschmeckt zu werden. Dank Vorproduktion bietet der à la carte-Service im Hotel-Restaurant zur Freude der Gäste auch in Stosszeiten kein Problem. Selbstverständlich wird auch das à-la-minute-Fleisch vortopfernt und vakuumverpackt griffbereit gehalten. Mit ganzem Herzen und fachlichem Können wird hier die moderne, rationelle Methode erstklassig durchgeführt. Für ein gutes Ergebnis gradstehen muss nach der Schonzeit des Anlaufes das Direktionssephar Christen. Die Tatsache, dass es nur mit einem Drittel Appartement-Besitzer rechnen kann, braucht es nicht zu erschrecken, denn auch bei voll verkauften Eurotels machen die Besitzer nur rund 10 Prozent der Feriengäste aus. Hingegen hat es den Vorteil, Mitglied einer starken, angesehenen Kette zu sein, an der ja schon ein recht grosser Korb voller Feriengäste hängt. MK

Aktion bessere Hotelprospekte II

Das Ergebnis der ersten Aktion, durchgeführt im Frühjahr 1975, und der Umfrage «Wie reagieren Hotels auf Gästeanfragen? Praktisch alle Hotelprospekte könnten verbessert werden! Wie? Das erfahren Sie, wenn Sie Ihren Prospekt bei dieser Sonderaktion der Hotel-Revue analysieren lassen.

Der Hotelprospekt ist die wichtigste Werbetrucksache. Ist sie es wirklich, obwohl sie im Durchschnitt 42,3 Prozent der Informationen verschweigt? Wer kann es sich heute noch leisten, wegen unvollständiger Auskunft Buchungen nicht zu erhalten? Nur zu oft taucht das Gefühl auf, dass der Hotelprospekt für den Inhaber und nicht für den Gast gemacht wird. Es kommt eben nicht darauf an, was dem Hotelier an Bild und Text gefällt, sondern ausschliesslich darauf, was beim Interessenten den grösstmöglichen Eindruck hinterlässt und ihm eine Entscheidungshilfe bietet, dieses und kein anderes Haus zu wählen. Doch wer berät den Hotelier in Werbefragen? Werbeagenturen befassen sich häufig nur mit Grossaufträgen. Nur wenige betreiben Gästewerbung für Hotels. Gute Druckereien sind zwar ein Garant für exakte Druckausführung, doch meistens fehlen auch hier die Fachleute. Der Hotelier braucht aber den Fachmann, der ihm sagt, was an möglichen und notwendigen Informationen in Wort und Bild bei optimaler Gestaltung im Hotelprospekt untergebracht werden kann, um sein Angebot, seine Leistung richtig zu verkaufen.

Der Test

Das Werbebüro Erich Hilburger hat bereits vor Jahren ein eigenes Testverfahren zur Feststellung des Informationsgehaltes von Hotelprospekten entwickelt. In jahrelanger Arbeit wurden eine Vielzahl von Hotelprospekten aus mehreren Ländern Europas untersucht. Dabei konnten Kontrollnormen entwickelt und gleichzeitig festgestellt werden, dass die meisten Hoteliers mehr Informationen über ihr Hotel geben könnten.

Der Test ist unabhängig von dem persönlichen Geschmack einer Gestaltungsidee und ebenso unabhängig von der Qualität eines Hauses. Die ermittelten Resultate haben für das Familienhotel den gleichen Aussagegehalt wie für ein Haus der Luxusklasse. Ihr Hotelprospekt wird nach zwölf Kriterien untersucht:

1. Informationsfläche
2. Farbe, Form, Idee
3. Informationswert der Fotos
4. Verwendung von Sprachen
5. Preisinformationen
6. Lagebeschreibung
7. Allgemeine Angaben zum Haus
8. Beschreibung der Räumlichkeiten
9. Erwähnung von Serviceleistungen
10. Textteil – qualitative Auswertung
11. Textteil – quantitative Auswertung
12. Zusätzliche Angaben

Der für jedes Hotel individuell geschriebene ausführliche Untersuchungsbericht kritisiert fachlich und gibt Anregungen für Verbesserungen bei der nächsten Neuauflage des Hausprospektes. Ausserdem enthält jeder Untersuchungsbericht ein Diagramm, aus dem die Durchschnittswerte für die zwölf Kriterien hervorgehen und in die – wieder individuell – die ermittelten Werte für den untersuchten Hotelprospekt eingetragen sind.

Die Abwicklung

Sie können sich an der Aktion beteiligen, wenn Sie der Hotel-Revue, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, zwei komplette Hotelprospekte mit dem Kennwort: «Aktion bessere Hotelprospekte» senden. Nach der Auswertung senden wir Ihnen den Untersuchungsbericht mit Diagramm zum Sonderpreis von Fr. 140.-. Nutzen Sie diese Chance!



Vor Jahrzehnten war die bizarre Villa Cassel auf der Riederalp von der britischen High Society bevölkert, inzwischen hat sie sich – man staune – zum «ersten Naturschutzzentrum der Schweiz» gemauert. (Photo: VV Riederalp)

Fachleuten und Politikern. Gegen einen Verschleiss der Natur und eine übereilte, einseitig orientierte Nutzung des Aletschgebietes plädierte Dr. Urs Halder, Gralshüter des Aletschwaldes. Zwar sei der Naturschutz keineswegs grundsätzlich gegen eine touristische Entwicklung, doch bestünden graduelle Meinungsverschiedenheiten über die Grenzen der Belastbarkeit der ursprünglichen Landschafts- und Lebensformen. Gewisse Zweifel bezüglich der richtigen Einschätzung der Konsumentenwünsche und gegenüber den quantitativen Zielen der Gesamtentwicklungsplanung veranlassten den Referenten, ein dreistufiges Vorgehen vorzuschlagen:

1. Erhalten und Pflegen des Bestehenden, alten Gebäuden neue Funktionen zu geben;
2. Bestehendes verbessern – nach dem Motto «Qualität vor Quantität», permanente Anlagen anstelle von Provisoren, Spuren der Bautätigkeit beseitigen;
3. Weiterausbau entsprechend den Bedürfnissen, abgestützt auf repräsentative Gästemfragen, verstärkte Zusammenarbeit aller Interessengruppen.

Dr. M. Possa, einer der touristischen Pioniere der Riederalp, kam nochmals eingehend auf die touristische Entwicklung während der letzten 25 Jahre zu sprechen und strich den Fremdenverkehr als wich-

tigen wirtschaftlichen Faktor heraus, der nahezu der Hälfte der arbeitenden Bevölkerung ein ganzjähriges Auskommen verschafft.

Auch in Zukunft autofrei

Dass der Tourismus nicht mehr aus dem Aletschgebiet wegzudenken ist und grosse Vorteile, aber ebenso gewaltige Aufgaben mit sich gebracht hat, bezeugten in der anschliessenden Diskussion auch die Gemeindepäsidenten. Mit Ried-Mörel, Greich und Goppisberg haben sich auf der Riederalp drei Gemeinden in die mit der touristischen Entwicklung verbundene Infrastrukturlasten zu teilen. Während Abwasser- und Kehrtrichtprobleme praktisch gelöst, Kanalisation, Strassen- und Beleuchtungsprojekte realisiert, Zonenpläne und Baureglemente vereinheitlicht und erneuert sind, stehen bereits neue Aufgaben vor der Tür, die gemeinsam an die Hand genommen werden wollen: am dringlichsten ruft die prekäre Situation der Wasserversorgung nach einer grundlegenden Sanierung; ferner stehen weitere Skiflitz zur Debatte, welche das Skikarussell vervollständigen und eine Verbindung zum Aletschgletscher herstellen sollen. Dagegen ist man sich längst darüber einig, dass die Riederalp auch inskünftig vom Motorfahrzeugverkehr verschont bleiben muss. (Fortsetzung folgt) TH

Reiseverkehr bringt Strassengeld!

Dass ausländische Autofahrer in der Schweiz über die Treibstoffabgaben einen erheblichen Obolus an die eidgenössische Staatskasse entrichten, gilt in Fachkreisen seit langem als bekannt. Erstmals wurde nun aber durch eine Untersuchung an der Universität Bern der Finanzierungsbetrag ausländischer Motorfahrzeuge an den schweizerischen Strassenbau seriös erhoben.

Der Verfasser der kürzlich im «Schweizerischen Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik» zusammengefassten Seminararbeit, Hans-Jörg Baumann, musste sich zufolge der lückenhaften Verkehrsstatistik auf Durchschnittsberechnungen und Schätzwerte beschränken, die eher unter den effektiven Einnahmen liegen, aber im Sinne von «Mindestbeiträgen» für grundsätzliche Überlegungen durchaus genügen.

Über 220 Millionen Franken

Jahr für Jahr ist der schweizerische Motorfahrzeugbestand in einer «beinahe beängstigenden Weise» in die Höhe geklet-

tert; noch fünfmal stärker zugenommen aber hat die Zahl der Einreisen ausländischer Automobile zum vorübergehenden Aufenthalt in der Schweiz. 1970 sind beispielsweise bereits über 40 Millionen ausländische Personewagen und Motorräder in unser Land eingefahren! Neben einer nicht wegzuleugnenden Umweltbelastung brachten diese mit einem Verbrauch von mehr als 400 000 Tonnen Treibstoff – mehr als ein Siebtel des gesamtschweizerischen Absatzes – dem Bund Fiskaleinnahmen in der Höhe von über 220 Millionen Franken. Die im Ausland immatrikulierten Motorfahrzeuge leisteten damit an den schweizerischen Strassenbau 1970 ungefähr folgende Finanzierungsbeiträge:

Verteilung der Finanzierungsbeiträge für Strassenbau und Allgemeine Bundeskasse	60 %	Zollreinertrag	Beiträge des gesamten Strassenverkehrs in Mio Fr.	Anteil des grenzüberschreitenden ausländischen Verkehrs in Mio Fr.
Strassenanteil				
Alpenstrassen und Strassenbauauftrag		176,5	28,49	
Nationalstrassen		132,3	21,34	
Allgemeine Beiträge		83,8	13,52	
Hauptstrassen		35,3	5,70	
Finanzausgleich		13,2	2,13	
Niveaübergänge				
40 %				
Allgemeine Bundeskasse		295,8	47,74	
Zollzuschlag für Nationalstrassen		470,6	79,11	

Quelle: Schweiz. Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik, 30. Jahrgang, Nr. 4, S. 317.

Zur Ermittlung des Finanzierungsbeitrages der ausländischen Motorfahrzeuge an den schweizerischen Strassenbau ist Baumann von den Treibstoffabsatzzahlen ausgegangen und hat mit sechs Rechenoperationen versucht, den «Ausländeranteil» einigermaßen zuverlässig abzuschätzen.

Eigenwirtschaftlichkeit?

Die Frage, ob die im Ausland immatriku-

Was lange währt...

Nach langem und anscheinend hartem Seilziehen hat sich der Bundesrat entschieden: Die Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn (BLS) wird mit massiver Bundesfinanzhilfe ihre Stammlinie Spiez-Brig durchgehend auf Doppelspur ausbauen können. Unser Land, das sich so gerne Verkehrs-Drehscheibe Europas nennt, wird damit im Verlaufe von rund zehn Jahren neben dem Gotthard eine zweite, vollwertige Schienen-Transitachse für den europäischen Nord-Süd-Verkehr erhalten. Der Entscheid aus dem Bundeshaus kommt zwar keineswegs überraschend. Das Projekt «Lötschberg Doppelspur», das die Transitzapazität der Schweiz um jährlich acht bis zehn Millionen Gütertonnen erhöhen wird, ist materiell kaum umstritten. Ueberrascht hat dagegen die offenbar auf finanzpolitische Einwände zurückzuführende Verzögerung, mit welcher der Bundesrat das 620-Millionen-Darlehen an die Berner Privatbahn präsentiert. Die Zustimmung der Landesregierung nämlich war auf vergangenen Monat programmiert, nachdem auf den 3. Februar bereits eine orientierende Pressekonferenz zum gleichen Thema angekündigt worden war.

Unbestritten scheint trotz gegenwärtigen gewaltigen Verkehrseinbußen die längerfristige Notwendigkeit einer Kapazitätsvergrößerung der Transitzachsen. Ein konjunktureller Aufschwung in Westeuropa wird die schweizerischen Bahnen schon bald wieder vor die Situation der Jahre 1970-1974 stellen, als die SBB wegen fehlenden Kapazitäten 12 Mio t Güter abweisen mussten. Der Ausbau der Lötschberg-Linie ist aber auch der gegenwärtig einzige finanziell verkraftbare Schritt. An den auf 620 Millionen Franken veranschlagten Baukosten will sich der Bund mit einem Baukredit von mindestens 490 Millionen Franken beteiligen, während der Rest von der immer noch Dividenden zahlenden BLS (100 Millionen) und dem Kanton Bern (30 Millionen) aufgebracht werden soll. Schlimmstenfalls ist der Bund bereit, die ganze Zeche zu übernehmen. Aufgeschoben, wenn auch nicht aufgehoben ist immer noch die Angelegenheit einer Übernahme der BLS durch den Bund.

Im Lichte dieser Überlegungen ist zu hoffen, dass die BLS-Vorlage auch in den Kammern des Parlamentes als unbestritten gilt. Mit einer Zustimmung könnte zugleich auch eine erste Runde in der nun mehr als zehn Jahre dauernden leidigen Auseinandersetzung in der schweizerischen Alpenbahnfrage, die u.a. rund 12 000 Seiten Expertengutachten gepelst hat, abgeschlossen werden. hus

In Kürze...

Der amerikanische Verkehrsminister Coleman hat beschlossen, dass das überschallgeschallene Verkehrsflugzeug Concorde während einer über 16 Monate laufenden Versuchsperiode auf den Flughäfen von Washington und New York landen darf. Air France und British Airways dürfen täglich je einen Flug nach Washington und zwei Flüge nach New York führen.

Die Furka-Oberralp-Bahn wird dieses Jahr das 50jährige Bestehen einer direkten Verbindung Brig-Disentis feiern. Zu diesem Anlass werden Gold- und Silbertaler geprägt. Für die Wanderer werden zwei neue Höhenwege im Goms erstellt. Eine Gedenkfeier findet im Juli statt.

Die von den SBB in der Schweiz für Investitionen und Unterhaltsarbeiten erteilten Aufträge erreichten 1975 rund 1,2 Milliarden Franken. Man rechnet damit, dass je Vergebung von einer Million die ganzjährige Beschäftigung von 15 bis 20 Personen bewirkt. Das Volumen 1975 sichert damit etwa 18 000 bis 22 000 Arbeitsplätze.

Zu verschiedentlich geäußerten Wünschen nach einem Autoverlad am Walensee haben die Schweizerischen Bundesbahnen Stellung genommen und erklärt, dass das Problem auch kurzfristig praktisch nicht zu lösen sei. Die «rollende Strasse» am Walensee würde Investitionen von mindestens 18 Millionen Franken erfordern sowie Tageskosten von mindestens 33 000 Franken und damit hohe Tarife für den Autotransport verursachen. Zudem könnten pro Stunde höchstens 200 Autos pro Bahn befördert werden, so dass immer noch rund 1700 für die Strasse übrigblieben und den Verkehr in den Spitzenstunden kaum verringern würden.

Zürcher Flugverkehr 1975

Mehr Passagiere, mehr Luftpost, Verminderung im Frachtaufkommen sind die besonderen Merkmale in der Statistik des Zürcher Flughafens für 1975. 6 354 565 Passagiere benützten im Berichtsjahr den Flughafen Zürich; das sind 138 068 oder 2,2 Prozent mehr als vor Jahresfrist. Damals registrierte man noch eine Abnahme von 0,4 Prozent gegenüber 1973, 5 393 034 (+1,5 Prozent) der Passagiere zählte man im Linienverkehr und deren 945 840 (+6,4 Prozent) im Charter- und Sonderverkehr. Auf den Rundflug- und Taxiverkehr entfielen 15 691 Personen. Die absolut höchste Tagesfrequenz wurde am 3. August mit 36 047 Passagieren erreicht; der Tagesdurchschnitt lag bei 17 409 Personen.

Trotz Zuwachsraten im letzten Quartal 1975 verblieb im Luftfrachtverkehr noch ein Rückgang von 4,1 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Der Luftpostverkehr nahm um 4 Prozent zu.

Die Gesamtzahl der Flugzeugbewegungen erhöhte sich um 3,5 Prozent auf 138 011 Starts und Landungen. Auf den Linienverkehr entfielen 95 046 (+1,2 Prozent), und auf den Charter- und Sonderverkehr 9191 (+4,9 Prozent). Den stärksten Flugverkehr verzeichnete man in Zürich am 13. Juli mit 584 Starts und Landungen. Der Tagesdurchschnitt lag bei 378 (nur Linien- und Charterverkehr 285) Bewegungen. sda

Luftverkehr stagniert

Nach ersten Ermittlungen der International Civil Aviation Organization (Icao) haben letztes Jahr die Luftverkehrsgesellschaften von 131 Mitgliedstaaten, inklusive der Sowjetunion, die gesamten Leistungen nur noch um 2 Prozent, von 80,560 auf 82,310 Milliarden Tonnenkilometer, erweitert. 1974 hatte das Wachstum 6 Prozent betragen.

1975 hat die Zahl der Fluggäste von 514 auf 529 Millionen zugenommen, und die Anzahl der Passagierkilometer erhöhte sich um 3 Prozent von 654 auf 676 Milliarden. Da das Platzangebot um 5 Prozent ausgedehnt wurde, ist der Sitzladefaktor etwas gesunken. Erstmals hat auch die Luftfracht mit 19 Milliarden tkm stagniert. pd

Swissair: Auslastung 1975 gesunken

Im Jahre 1975 bot die Swissair auf ihrem 249 965 Kilometer messenden Streckennetz eine Transportleistung von insgesamt 1 961 552 000 Tonnenkilometern an. Das waren 11,6 Prozent mehr als 1974. Die Zahl der verkauften Tonnenkilometer konnte um 7,3 Prozent auf 1 007 965 000 gesteigert werden, womit erstmals die Milliarden-Schwelle überschritten wurde.

5 Prozent mehr Passagiere

Im Berichtsjahr beförderte die Swissair mit 68 892 Flügen auf allen Etappen ihres Liniennetzes 5 649 824 Passagiere, was gegenüber 1974 einer Steigerung um 5 Prozent entspricht. Der Frachtverkehr nahm ebenfalls um rund 5 Prozent zu. Die Posttransporte gingen um 1 Prozent zurück. Da die Transportnachfrage mit dem höheren Leistungsangebot nicht ganz Schritt halten konnte, gab die Totalauslastung von 53,5 Prozent im Vorjahr auf 52 Prozent; die Sitzplatzbelegung bildete sich von 56 auf 55 Prozent zurück. In den Verkehrsgebieten Mittlerer Osten

und Afrika konnten im Vergleich zum Vorjahr bessere Auslastungsgrade erzielt werden. Während in Europa und im Fernen Osten die Auslastung leicht abnahm, war sie bei den Nord- und Südatlantikflügen deutlich schwächer.

Guter Dezember

Im Dezember hat sich die seit dem Herbst spürbare Verkehrsbelebung fortgesetzt. Alle Gebiete mit Ausnahme Südamerikas verzeichneten mehr ausgelastete Tonnenkilometer, wobei die Zunahmen im Fernen Osten mit 36 Prozent und Afrika mit 23 Prozent sehr deutlich ausfielen. pd

Wochen-Digest hotel revue

Neue Konjunkturmassnahmen

Der Bundesrat hat am Montag die Einzelheiten der neuen Botschaft über zusätzliche Arbeitsbeschäftigungsmassnahmen bekanntgegeben. Das Programm wird noch in der März-Session von beiden eidgenössischen Räten behandelt. Im Mittelpunkt stehen Massnahmen zur Förderung der Investitionen. Es handelt sich vor allem um zusätzliche Bauaufträge und Materialbestellungen durch den Bund und seine Regiebetriebe, die Ausrichtung einer Investitionszulage an bisher nicht subventionsberechtigten Investitionsvorhaben der Kantone und Gemeinden, gezielte Massnahmen gegen die Jugendarbeitslosigkeit sowie die Erhöhung des Bundesbeitrags an die Schweizerische Verkehrszentrale zugunsten der touristischen Auslandsvererbung. (Vgl. den besonderen Artikel in dieser Nummer.)

Keine rückwirkenden Teuerungszulagen mehr beim Bund

Die nationalrätliche Kommission zur Aenderung des Beamtengesetzes und zur Neuregelung des Teuerungsausgleichs beim Bund ist zum Schluss gekommen, dass die Teuerung dem Bundespersonal

weiterhin angemessen auszugleichen sei. Die Bezüge sollen künftig zweimal jährlich – auf 1. Juli und 1. Januar – an die Teuerung angepasst werden, wobei der Bundesrat die Kompetenz erhalten soll, die Zulage unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Verhältnisse und der Finanzlage festzusetzen.

Defizitäre Betriebsrechnung der SBB

Die Schweizerischen Bundesbahnen haben 1975 4,1 Prozent weniger Reisende und 25,4 Prozent weniger Güter befördert als 1974. Der Güter-Transportverkehr ging sogar um 29,5 Prozent zurück. Die Betriebsrechnung der SBB ist dadurch defizitär geworden; sie ergab einen Fehlbetrag von 37,6 Mio Franken gegenüber einem Überschuss von 288,4 Millionen im Vorjahr. Das gesamte Defizit der SBB für 1975 dürfte rund 650 Millionen Franken erreichen.

Ausbau der Lötschbergbahn

Der Bundesrat hat, nachdem die noch bestehenden Meinungsverschiedenheiten zwischen BLS und Eidgenössischer Finanzverwaltung ausgeräumt werden konnten, dem Parlament einen Kredit von 620 Millionen Franken für den Ausbau der Lötschberglinie auf durchgehende Doppelspur beantragt. Man erwartet, dass auch der Kanton Bern und die BLS Beiträge erbringen. R.S.

Mövenpick will in Japan Fuss fassen

Dieser Tage ist zwischen den Mövenpick-Unternehmungen, Adliswil, und der Firma Totenko, Tokio, eine Tochtergesellschaft der Kiozumi-Gruppe, ein Franchise-Vertrag abgeschlossen worden. Dieser sieht vor, im Laufe der nächsten 12 bis 15 Monate zunächst einen Pilotbetrieb in Tokio aufzubauen und später fünf bis zehn weitere Mövenpick-Lizenzbetriebe im Grossraum Tokio und eventuell auch in Osaka zu errichten.

Totenko ist in Japan ebenfalls im gastverwehlichen Bereich tätig, vertritt jedoch die traditionelle asiatische Gastronomie. Besondere Aufmerksamkeit wird dem Aufbau des Pilot-Betriebes gewidmet werden. Zu diesem Zweck wird ein japanisches Pilot-Team durch Mövenpick in der Schweiz ausgebildet und später als Kern eines lokalen Managements im Prototyp die Schlüsselstellungen einnehmen. Es ist im weiteren vorgesehen, für die betriebliche und architektonische Planung der Lizenzbetriebe Spezialisten der Mövenpick-Unternehmungen beizuziehen. Beabsichtigt ist nun die Gründung einer speziellen Betriebsgesellschaft «Mövenpick of Japan Ltd.»

Übernahme der Flughafenrestaurants Hannover

Ferner wurde zwischen der Mövenpick-

Projektierungs- und Management AG, Adliswil, und der Flughafen Gaststättbetriebe GmbH, Hannover (BRD), ein Betriebsführungsvertrag für die Flughafen-Gastronomie in Hannover unterzeichnet. Der Vertrag sieht vor, dass Mövenpick die verantwortliche Führung der Flughafenbetriebe mit Wirkung ab 1. April 1976 übernimmt.

Im Sinne einer Übergangslösung werden Mövenpick-Spezialisten zu diesem Zeitpunkt eine umfassende Reorganisation vornehmen. Die gesamte Flughafen-Gastronomie in Hannover umfasst 4 Restaurants, verschiedene Kongressmöglichkeiten sowie das Catering für die Fluggesellschaften. Es ist noch nicht entschieden, ob für diese Betriebe ebenfalls das Markenzeichen «Mövenpick» Verwendung finden wird. pd

11 Prozent Umsatzplus für Kuoni

Im abgelaufenen Geschäftsjahr hat das Reisebüro Kuoni AG, Zürich, seine Spitzenposition unter den schweizerischen Reiseveranstaltern noch gefestigt. Aber trotz der Umsatzsteigerung um rund 57 auf 575 Mio Franken konnte die Kostenspirale nicht vollständig aufgefangen werden.

Hätten nicht die Paritätsverluste ausländischer Filialen in Kauf genommen werden müssen, stünde der Mehrumsatz gar mit 14 Prozent zu Buch. In der Endabrechnung dürften die Erträge für 1975 etwa auf der Höhe des Vorjahres – 2,1 Mio Franken Gewinn – liegen, denn die weltweite Preisteigerung hat auch das internationale Reisegeschäft nicht verschont.

Boom bei Cityflügen und Badeferien

Zwei Drittel der Aufwendungen entfielen auf Löhne und Gehälter; hier will nun Kuoni vermehrt den Sparhebel ansetzen. Bereits per Ende Oktober 1975 hat der schweizerische Reisemarkt-Leader seinen Personalbestand im Rahmen der natürlichen Fluktuation weltweit von 1905 auf 1724 Mitarbeiter absinken lassen. Nur auf diese Weise konnten die Preisaufschläge für Ferienarrangements in der kommenden Saison innerhalb der Grenzen von 4 bis maximal 5 Prozent gehalten und die Auswirkungen der stark gestiegenen Flugkosten etwas gemildert werden.

Trotz der Einschränkungen im Personal-sektor hat Kuoni im vergangenen Jahr die Zahl der betreuten Buchungen wesentlich erhöhen können: an die 250 000 Personen haben allein im Outgoing-Geschäft Kuonis Dienste für Gruppenreisen in Anspruch genommen. Badeferien-Angebote erzielten im ganzen Konzern 25 %, Cityflüge 40 % mehr Abschlüsse; dagegen fielen die Uebersee Flüge um 10 % zurück. Das Stammhaus setzte allein rund 410 Mio Franken um (1974: 370 Mio), 55 % davon im Gruppenreisegeschäft. Die restlichen 45 % verteilen sich zu einem Drittel auf den Incoming-Bereich und je zu 10 % auf Einzel- bzw. Geschäftsreisen.

Preisbewusstsein hält an

Im allgemeinen stellte Kuoni einen ungeborenen Trend zum preisbewussteren Reisen fest. Um so erstaunlicher ist eine Umsatzsteigerung von 20 % bei den Langstrecken-Linienflügen und der Zuwachs bei der Charterkette nach den Vereinigten Staaten und Brasilien. Während sich beim Geschäftsreisereiserverkehr Plus und Minus etwa die Waage hielten und die Buchungen nach Ostafrika stagnierten,

brachte Ceylon-Bangkok eine zehnprozentige Einbusse. In hoher Gunst bei Kuoni-Kunden standen Insel- und Strandferien in währungsgünstigen Staaten – insbesondere auf Kreta, Sardinien, Skiatos, aber auch in Süddalmatien und Tunesien. Geografisch verteilten sich die Buchungen zu 40 % auf Uebersee (bisher 50 %), zu 60 % auf Europa und Randgebiete. Das neue Reiseprogramm von Kuoni umfasst – mit Ausnahme von Portugal – weitgehend die gesamte bisherige Angebotspalette; die stark gefragten Mittelmeer-Destinationen gehören dabei weiterhin zu den Dauerbrennern. Bei den Auslandsagenturen soll 1976 in erster Linie das Erreichte konsolidiert werden. Von einer weiteren Expansion, etwa in die arabischen Länder oder nach China, will man vorläufig absehen; noch sei die Zeit nicht reif für derartige Experimente. Nach einer Stagnation im ersten Vierteljahr haben die Buchungen für den April wieder angezogen. TH



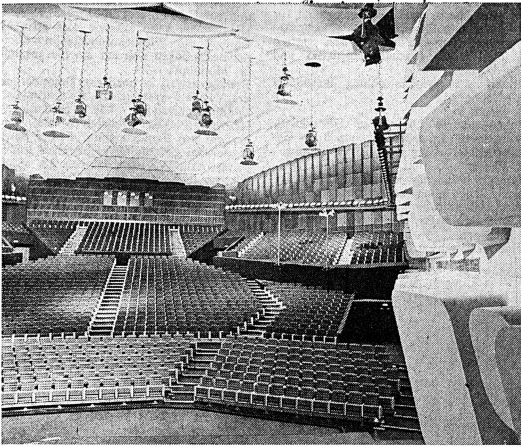
Kyburz
Qualitätsbettwaren
für das individuelle
Schlafbedürfnis.

Carl Kyburz AG
Bettwarenfabrik «Waldhof»
3122 Kehrsatz bei Bern 031/54 31 24

A deux pas de la Suisse

Le nouveau Palais des congrès de Strasbourg

Strasbourg n'est pas une ville de congrès par hasard. La vocation européenne, universitaire et touristique de la métropole alsacienne en ont toujours fait un centre de rencontres et d'échanges, qui se reflète aujourd'hui dans le nouvel équipement dont vient de se doter cette cité.



Outre les congrès et autres grandes assemblées, le Palais peut accueillir les manifestations les plus diverses: concerts, spectacles classiques et de variétés, ballets, défilés de mode, expositions, etc. La qualité exceptionnelle de son acoustique classe le grand auditorium (notre photo) parmi les meilleures salles de concerts d'Europe.

Ville européenne, Strasbourg est le siège du Conseil de l'Europe, de la Cour européenne des Droits de l'homme, de la Fondation européenne de la Science et de la réunion du Parlement européen.

Ville universitaire, Strasbourg accueille 25 000 étudiants, dont 3000 étrangers.

Ville touristique, Strasbourg est attrayante grâce à ses quartiers pittoresques, sa gastronomie réputée et son emplacement privilégié qui allie la proximité des Vosges à celle de la Forêt Noire. Toutes ces caractéristiques expliquent l'extrême animation de la ville.

«Congrès clefs en mains»

Pour faire face à l'arrivée croissante de congressistes, Strasbourg se devait de disposer d'une structure propre à les accueillir. Un Palais des congrès ultra-moderne a été inauguré à cet effet l'automne passé. Situé dans un parc de verdure de 7 hectares, à 10 min. à pied du centre ville, le nouveau bâtiment, doté des derniers perfectionnements techniques, peut accueillir 3200 personnes. Son grand auditorium de 2000 places compte aujourd'hui parmi les

plus belles réalisations d'Europe. De nombreuses autres salles (de 20 à 500 places) sont modulables selon besoin.

En complément de ses équipements, le Palais de Strasbourg propose sa formule d'organisation des congrès. Deux solutions sont possibles: soit confier l'organisation d'un point précis au Palais des congrès, soit se décharger de l'intégralité de la manifestation en choisissant la formule «Congrès clefs en mains», qui englobe l'hébergement, le transport, les programmes pour les accompagnants, la restauration, la documentation, les séjours pré- ou post-congrès, ou tout autre souhait spécifique.

3000 chambres d'hôtel

Composante indispensable d'un congrès réussi, l'hôtellerie strasbourgeoise est en mesure, d'ores et déjà, d'assumer les nouvelles fonctions entraînées par sa vocation de ville de congrès. Riche de 3000 chambres classées «Tourisme», Strasbourg propose à ses visiteurs une gamme complète d'hôtels: chaînes nationales ou internationales, hôtellerie traditionnelle de standing ou de bon confort.

Lettre de Londres

Comment fonder et gérer un restaurant

A en juger par le nombre des personnes qui y tentent leur chance, il doit y avoir peu d'entreprises indépendantes plus agréables que celle de restaurateur! Mais l'agrement peut présenter cette profession n'implique pas nécessairement un succès — témoin la quantité de restaurants qui font faillite. Et il n'existe pas de recette infallible pour assurer la réussite. Il y a néanmoins un ensemble de préceptes basés sur la pratique que le débutant, s'il n'a pas une expérience approfondie de la matière, ferait bien de consulter. C'est ce que s'est dit un auteur anglais, M. Peter Douglas, qui dans son nouveau livre «Run your own restaurant» décrit l'art et la manière de fonder et de gérer un restaurant avec le plus de chances de succès possible.

Ajoutons que, bien qu'il ne soit pas lui-même restaurateur, il s'est documenté avec le plus grand soin; et son propre métier, qui est celui de consultant en relations publiques, a d'ailleurs certaines similitudes avec un aspect de la restauration.

Un ouvrage de références

Le livre de Peter Douglas ne fera évidemment pas à lui seul d'un novice un restaurateur sensationnel; mais il lui évitera bien des bêtises et lui fournira les éléments qui lui permettront de s'établir sur des bases solides. Bien entendu, il s'adresse en première ligne aux candidats restaurateurs anglais; mais, mutatis mutandis (pour qui n'a pas les pages roses du Petit Larousse sous la main, cela vaut tout simplement: en faisant les changements nécessaires), ceux d'autres pays, voire même bien des restaurateurs solidement établis, pourront eux aussi en prendre de la graine.

Une industrie qui monte

De toute évidence, l'un des facteurs qui ont contribué à la popularité de la profession de restaurateur en Grande-Bretagne est que c'est, dans ce pays, l'une des rares industries qui soient en pleine croissance. L'auteur rappelle qu'en 1973 son chiffre d'affaires total a été de 3,75 milliards de livres, soit une augmentation de près de 50% par rapport à 1969. Ceci demeure vrai en 1975/76, en dépit de la crise, et bien que l'augmentation du chiffre d'affaires soit surtout dû actuellement à l'inflation.

L'auteur en attribue la raison à des causes

multiples: réduction des heures de travail, qui a poussé les gens à sortir davantage et à manger au dehors; afflux des touristes étrangers; augmentation des salaires à un taux plus rapide encore que l'inflation, cette dernière incitant d'ailleurs à dépenser son argent avant que son pouvoir d'achat diminue; ou pourrait y ajouter également la menace d'un impôt sur la fortune, qui frapperait les biens meubles et immeubles, de sorte que ceux que l'on achète aujourd'hui seront vraisemblablement taxés demain, tandis que ce que l'on a mangé échappe évidemment au fisc. Enfin, la restauration a pris quantité de formes nouvelles qui s'ajoutent à celles déjà existantes: restaurants routiers, alimentation dans les aéroports et avions, snacks fournis dans les débits de boissons, cantines pour un nombre croissant de travailleurs, vente de mets tout préparés à consommer chez soi, restaurants spécialisés tels que ceux en «franchises» — Wimpy Bars, Old Kentucky, Mini Chef et autres.

Examen de soi-même et des facilités existantes

Ce n'est donc pas la matière qui manque. Mais, dit sagement l'auteur, avant de vous y engager, examinez-vous sincèrement: avez-vous pris l'habitude de travailler de neuf heures du matin à cinq heures du soir? Dans ce cas, rappelez-vous que si vous êtes le patron d'un restaurant, les heures seront singulièrement plus longues et plus irrégulières. Êtes-vous de caractère affable et propre à faire de vos clients des amis? Êtes-vous bon organisateur? Bon cuisinier? Si vous pouvez répondre à toutes ces

questions par l'affirmative, vous pouvez commencer à étudier le marché et à rechercher les lieux où un restaurant comblerait une lacune. L'auteur donne d'utiles critères à ce sujet; il examine les différentes possibilités tant à la ville qu'à la campagne, avec ce qu'elles comportent d'avantages et d'inconvénients.

Considérations commerciales

L'auteur donne également de bons conseils sur la manière de procéder une fois que vous avez trouvé ce que vous désirez: est-il préférable d'être seul patron ou d'avoir un associé? Comment financer votre entreprise? Vaut-il mieux acheter un restaurant déjà existant ou en créer un de toutes pièces? Comment établir un budget préalable tenant compte du local à acquérir, de son équipement tant pour le restaurant que pour la cuisine, des stocks de denrées, vins, spiritueux, etc., dont vous aurez besoin, des salaires et autres frais généraux auxquels vous aurez à faire face?

Le livre étudie en détail chacun des éléments de ces dépenses, et il est particulièrement utile dans les détails minutieux qu'il donne sur les éléments techniques d'un restaurant, tels que son architecture, son éclairage, son chauffage, la disposition et l'appareillage de la cuisine et de la salle à manger, etc. Il est excellent également dans sa documentation sur la condition la plus importante du succès: la nourriture à offrir et sa préparation. Il étudie quatre exemples de restaurants de classes différentes, mais qui tous ont remarquablement bien réussi.

Le tout est exposé clairement, et l'auteur a réussi à donner en 165 pages un aperçu de tout ce qu'il faut pour devenir restaurateur. Une bibliographie des ouvrages que l'on peut consulter pour plus de détails et de bonnes illustrations complètent le livre.

René Elvin

* «Run your own restaurants», Peter Douglas, Ed. Harrap, Londres, £ 4.75

1ère Semaine mondiale du tourisme et des vacances

La Semaine mondiale du tourisme et des vacances, qui se tiendra jusqu'au 14 février, vient de s'ouvrir dans l'enceinte du Palais des Congrès de Paris. Inaugurée par M. J. Médécine, Secrétaire d'Etat français au tourisme, il ne fait aucun doute que cette manifestation soulève l'intérêt général de la part du grand public comme des professionnels qui trouvent ici une présentation très complète des divers secteurs du tourisme et des voyages dans le monde. Agences de voyages, transporteurs, établissements hôteliers, chaînes internationales, offices de tourisme nationaux et régionaux, associations touristiques, organismes de location, consultants, guides et ouvrages touristiques... un véritable marché du tourisme où le visiteur peut trouver, dans plus de 200 stands, ce qu'il est venu chercher, qu'il s'agisse de contacts professionnels, ou simplement d'une idée de vacances. Nous reviendrons plus en détail, dans un prochain numéro, sur cette importante manifestation, qui est certainement destinée à prendre une place de choix parmi les autres expositions internationales du même type.

Association professionnelle française des journalistes du tourisme

Intense activité dans la presse spécialisée

(ON) L'Association professionnelle française des journalistes du tourisme (APJT) a tenu son assemblée générale annuelle à mi-décembre, sous la présidence de M. Léon Sennegeon, notre éminent confrère, rédacteur en chef de la Gazette officielle du tourisme. M. Guy Deluchet, trésorier et secrétaire général, a présenté le programme d'activité 1976: visites de stations touristiques et d'hôtels français ont alterné avec divers voyages à l'étranger dont le principal fut la croisière du 50^e anniversaire de l'Association qui conduisit ses membres de Marseille au Péloponnèse.

Un cocktail offert dans les salons de l'Hôtel Bristol précéda un grand dîner auquel avaient été conviés les directeurs des offices de tourisme étrangers à Paris. Au propos du Président Sennegeon, réçu au cours de ces mêmes assises, qui rappela les cinq années de bons rapports et d'échanges fructueux que les membres de l'APJT avaient eu avec eux, M. Walter Rotach, chef de l'agence de l'ONST à Paris, répondit en français et ses collègues en firent autant dans leur langue maternelle.

COTAL-Tagung in Wien

Ein vernünftiges Experiment

Wichtigstes Ergebnis der COTAL-Tagung in Wien: Verbesserung des Informationsdienstes für den Touristenverkehr zwischen Europa und Südamerika.

Mittel- und Südamerika haben seit je für den Reiseverkehr mit Europa insofern eine besondere Bedeutung gehabt, als ihr Anteil in überwiegender Masse aus potentiellen Besuchern mit längerer Aufenthaltsdauer in guten und sehr guten Hotels besteht. Gewöhnlich wird mit der Fahrt nach Europa geschäftlicher und verwandtschaftlicher Kontakt verbunden, was in letzterem Fall oft Familienreisen mit mehreren Personen und auch in verschiedene Länder des alten Kontinents bedeutet. In den letzten fünf Jahren haben sich (1970/1974) im Zusammenhang mit wirtschaftlichen und politischen Vorgängen manchmal positive oder negative Veränderungen gezeigt.

Man erfährt jetzt auf der ersten Europatagung der COTAL, der 1957 gegründeten Vereinigung der südamerikanischen Reisebüros (Confederación de Organizaciones Turísticas de la América Latina), Sitz Buenos Aires, vom 26. bis 29. Januar in Wien, dass aus wirtschaftlichen Gründen im letzten Jahr gewisse Rückschläge in der Zahl der Europareisenden zu verzeichnen waren.

Der in Wien verwirklichte Gedanke, durch ein erstmaliges Treffen von etwa 400 Delegierten der Reiseunternehmen in 16 südamerikanischen Ländern direkte Kontakte mit den wichtigsten europäischen Reiseveranstaltern in Gang zu setzen und gleichzeitig bestehende Verbindungen durch persönliches Gespräch zu festigen, muss jedenfalls für beide Teile als ein sehr vernünftiges Experiment bezeichnet werden.

Nahezu 200 europäische Veranstalter waren Verhandlungspartner für die Gäste aus Südamerika, unter ihnen auch die Schweizerische Verkehrszentrale. Bei einem Podiumsgespräch, an welchem unter Vorsitz von Dr. Hellmut Zolles je fünf südamerikanische und europäische Reiseveranstalter teilnahmen, wurde abschliessend die Wiener Zusammenkunft als sehr günstig für eine Verbesserung der Zusammenarbeit bietende Tagung bezeichnet. Einhellig betonten jedoch beide Seiten die Notwendigkeit eines wesentlich verbesserten und weniger teuren Informationsdienstes insbesondere Richtung Südamerika-Europa.

Die Errichtung eines zentralen Südamerika-Auskunftsamtes in Europa wurde als zweckmässig bezeichnet. Weiterhin halten die europäischen Experten eine Revision der Pass- und Visavorschriften in vielen Ländern Südamerikas für ein ebenso dringendes Erfordernis wie eine Überprüfung der Luftfrachttarife, die im Vergleich zu den Flugpreisen im Nordatlantikverkehr zu hoch seien. Eine in diesem Zusammenhang zu bildende gemischte Kommission mit Beteiligung der IATA könnte nach Meinung verschiedener Tagungsteilnehmer gegebenenfalls vorbereitende Schritte tun. Die Mitglieder des COTAL-Vorstandes versprochen, sich mit diesen für die Entwicklung der gegenseitigen Beziehungen lebenswichtigen Problemen bevorzugt zu beschäftigen und sie auch bei der 19. Jahresversammlung der COTAL vom 9. bis 14. Mai 1976 in San Juan (Puerto Rico) auf die Tagesordnung zu setzen.

ffs

Tourismus lässt nie zur Ruhe kommen

Trotz der fünfprozentigen Logiernächtezunahme 1975 überschatteten die Sorgen das traditionelle Arlberger Seminar der österreichischen Hoteliers.

Auf den ersten Blick scheint sich die Reisesaison 1975 in Österreich nach den soeben veröffentlichten Zahlen des Handelsministeriums relativ günstig entwickelt zu haben. Die 48 Milliarden Schilling Deviseneinnahmen aus dem Ausländerbesuch bedeuten nach Abzug der österreichischen Ausgaben für Ferien ausserhalb der Grenzen immerhin einen Überschuss von 25 Milliarden Schilling zugunsten der Zahlungsbilanz. «Da stecken aber noch allerlei Unsicherheitsfaktoren drin in puncto Inflationsraten, verändertes Realeinkommen, Währungsunterschieden, Verteuerung der Lebenshaltung usw.», so dass eigentlich ein zwanzigprozentiger Rückgang für die Deviseneinnahmen angenommen werden müssen, meinte dazu pessimistisch der Generalsekretär des Österreichischen Bankenverbandes, Fritz Diwok, auf der stark besuchten Arbeitstagung der «Österreichischen Hoteliervereinigung» in Zürs und Lech am Arlberg. Diwok spricht dem Ausländerverkehr zwar nach wie vor eine wesentliche Bedeutung für die Weiterentwicklung des österreichischen Tourismus zu, meint allerdings, dass im Jahr 1976 ein Nullwachstum befürchtet werden müsste. Das «Österreichische Institut für höhere Wirtschaftsstudien» hat dagegen eine Steigerung des Fremdenverkehrs um 3,3 Prozent für dieses Jahr errechnet, dazu allerdings eine Teuerungsrate von 8,3 Prozent. Diwok stellte fest, die Stärke des Schweizer Franken habe dem österreichischen Tourismus Wettbewerbsvorteile und günstigere Ergebnisse gebracht, diese Vorteile seien indessen durch das Teuerungsgefälle grösstenteils aufgehoben worden. Der Erstarkung des Dollars sprach dieser Experte gute Voraussetzungen für die Werbung um USA-Touristen zu.

Die übrigen Diskussionen des Arlberger Arbeits-Seminars der ÖHV drehten sich um Klagen über ungenügende Investitionshilfen (wie schon bei der Wiener Hauptversammlung) und um Mängel in der Zusammenarbeit der verschiedenen Partner der Fremdenverkehrswirtschaft. «ÖHV-Präsident Ernst Skardarsky wünschte eine straffere Zusammenfassung der Zuständigkeiten für die Tourismusarbeit innerhalb der Bundesregierung und fragte: «Warum hat ein so wichtiges Reiseland keinen Fremdenverkehrsminister?». Nationalrat Hugo Westreicher bezeichnete, so gar die Schaffung einer Art von Ombudsmann für den Tourismus als eine Möglichkeit für die zentrale Lösung der immer zahlreicher werdenden Probleme des Reiseverkehrs in der Republik unter dem Doppeladler. Ministerialrat Doktor Würzl stellte als Leiter der Abteilung «Fremdenverkehr und Wirtschaftsförderung» im Handelsministerium fest: «Besonders nötig ist bessere Kooperation für die grösstenteils kleinbetriebliche Strukturierung der österreichischen Hotellerie. Wenn es uns gelingt, eine gute Basis- und Verkaufsorganisation in den Orten zu schaffen, wird es möglich sein, den in der nächsten Zeit immer schwerer werdenden Konkurrenzkampf zu gewinnen.» Oberösterreichs neuer Landesverkehrsdirktor Dr. Aldo Debene wies in diesem Zusammenhang auf die in seinem Gebiet bereits

gut funktionierende Zimmervermittlungszentrale hin und empfahl sie als eine Hilfsmöglichkeit. Auch der Vorschlag einer gemeinsamen Einkaufs- und Verkaufsorganisation nach dem Muster Schweiz fand starken Beifall.

ffs.

In Kürze

Inter-Continental-Hotel auf Hawaii

Maui auf Hawaii heisst das neueste Glied der Inter-Continental-Hotelkette. Der 600-Zimmer-Komplex wurde vor kurzem seiner Bestimmung übergeben. Hier ist genau genommen eine kleine Stadt entstanden, denn der gesamte Hotelkomplex umfasst 15 kleinere und ein grösseres, siebenstöckiges, Gebäude. Natürlich wurden zahlreiche Geschäfte, grossräumige Parkplätze, Schönheits- und Friseursalon, Arztpraxis usw. nicht vergessen. Konferenzorganisatoren finden mannigfaltige Möglichkeiten, wie einen Ballsaal für 950 Personen vor.

pd

Novotel expandiert in Grossbritannien

Die französische Hotelgruppe Novotel mit 106 Hotels der grösste europäische Hotelkonzern, will sich am britischen Hotelmarkt stärker engagieren. Die Gesellschaft, welche in den letzten Jahren 3,5 Millionen Pfund (zirka 18,5 Millionen Franken) in den britischen Hotels investiert hat, strebt weitere britische Franchise-Abkommen an. Bei den drei bisherigen britischen Investitionen von Novotel handelt es sich um Hotels in Coventry, Longaton und Bradford. Die Novotel (U.K.) Ltd. wird von Peter Charles geleitet.

chg

Neues Hotel garni in Wien

Anfang Januar wurde im Zentrum Wiens am Wildpretmarkt das Hotel «Amadeus» eröffnet, ein Hotel garni der A-Klasse. Es hat 51 Betten in Zimmern mit Bad/Dusch/WC, Selbstwähltelefon, Radio, Kühlschrank und TV-Apparat. Grosse Parkgaragen befinden sich in der Nähe.

pd

Mehrumsatz im Gastgewerbe

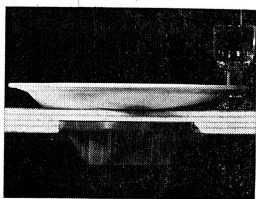
Garantiert durch einen zeitgemässen Umbau Profitieren Sie von unserer 30-jährigen Erfahrung in gastgewerblichem Innenausbau und Hotelumbau. Verlangen Sie unsere Referenzliste. Langfristige Mitfinanzierung möglich!

MOBEL FABRIK GSCHWEND
Das führende Generalunternehmen für gastgewerblichen Innenausbau
3612 Steffisburg, Telefon 033 37 43 43

Elektronik revolutioniert Warmhaltung

Intensive Entwicklungsarbeit, immer in Tüchtführung mit der Gastronomie, ist vorausgegangen. Jetzt präsentiert sich das ausgereifte elektronische Programm der Warmhaltung: das Enloc-System. Mit überkommenen Vorstellungen bricht es in Wirkungsweise und Technik. Energietransport und Wärmeerzeugung erfolgen drahtlos, direkt, ohne die üblichen Streuverluste.

Die Energie geht von einem Gerät aus, dessen Elektronik wartungsfrei, ohne Versteile, berührungsfrei, auf kleinstem Raum verpackt ist. Mühelos lässt es sich in Restauranttische installieren. Ab-



gerufen wird die Energie erst und nur, sobald sich ein spezialbeschichteter Teller, eine Platte oder Suppentasse etwa, nähert. Elektronisch gesteuert wird dann auf induktivem Weg (Tisch, Tischdecke und alles andere drumherum bleiben völlig unberührt, völlig kühl) jeweils nur soviel Energie zur Geschirr-Erwärmung abgegeben wie benötigt wird. Und nur dort, wo man sie braucht. Das Enloc-System garantiert schwankungsfrei und permanent 60 Grad Celsius in Tellermitte. Das bedeutet warme Speisen und handkühle Geschirrränder. Zusätzlich bietet das Enloc-System die Chance durch blosses Verschieben der beschichteten Teller die Wärme stufenlos zu regulieren.

Wo immer Warmhaltung ein ernsthafter gastronomischer Betriebsfaktor ist, vom Komfort oder von der Kostenseite, von

den Transportwegen oder von der Servierform her – das System deckt die gesamte Warmhaltetechnik ab. Mit besonderer Faszination am Restauranttisch, als idealer ortsfester Rechaud, bei der Essensausgabe und im Tellerstapelwärmer. Beschichtete und unbeschichtete Porzellanteller lassen sich beliebig kombinieren, auch in Etagen. Die unbeschichteten Geschirre lässt das kalt.

Übertragen in die Praxis bringt die besondere Wirkungsweise des Enloc-Systems im Restaurant ein Mehr an individueller Gastlichkeit bei gleichzeitiger Einsparung an Hilfsgeräten, Servier- und Reinigungsaufwand. Im Grossverbraucherbereich schlagen erhöhte Sicherheit (kabellose Energieübertragung, kühle Geschirrränder) und gleichbleibende Temperatur des Essens zu Buch.

Für das neue System ist kein Spezialgeschirr erforderlich. Mit der dekorativen und spülmaschinenfesten Beschichtung lässt sich jedes zur Warmhaltung geeignete Geschirrtell ausrüsten, gleich um welche Form, um welches Dekor es sich handelt. Bauscher Weiden hat den Geschirr/Beschichtungsart übernommen. Für das Enloc-Gerät ist Stabius, Koblenz, zuständig.

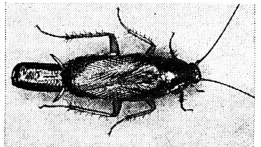
Als Zusatzentwicklung gibt es eine zuleitungsfreie Tischleuchte, stufenlos zu regulieren durch Verdrücken über dem Energiefeld; einen Tischventilator, in der Drehzahl auf gleiche Weise zu verändern, und Gläser mit Glühbirnen, die beim Absetzen auf der Theke aufleuchten – Blickfang für Bars mit Pfiff. pd

Schädlinge und ihre Bekämpfung in der Grossküche

Kontinuierliche Beobachtungen der Mitarbeiter eines in 45 Ländern tätigen Schädlingsbekämpfungsunternehmens ergeben, dass Gastronomiebetriebe weitaus am häufigsten von Schädlingen wie Küchenschaben, Fliegen, Mäusen und Ratten befallen sind. In diesen Betrieben ist das Ausmass des Befalls am akutesten und der Neubefall nach einer wirksamen Bekämpfung von Ungeziefer am häufigsten.

Die hygienische Gefährdung durch Schädlinge

Hygienemassnahmen, die ausschliesslich auf die Bekämpfung von lebensmittelgefährdenden Mikroorganismen – die Desinfektion – abgestimmt sind, können allein nicht wirksam sein. Durch Desinfektionsmassnahmen errichtete Barrieren können durch die Übertragung von Keimen durch Fliegen durchbrochen werden. Schaben, die ähnlich wie



Der Schwabenküfer, ein sehr ungeliebter Küchenbewohner.

Fliegen wahllos bei ihrer nächtlichen Futtersuche Abfalltonnen, Mülleimer und Toiletten aufsuchen und dann über Lebensmittel herfallen, können Schimmelpilzsporen, Bakterien und sonstige Erreger übertragen und dabei auch ebenso mühelos die Wirksamkeit von Desinfektionsmassnahmen in Frage stellen.

Dass die Gegenwart von Ratten oder Mäusen in einer Grossküche eine besondere hygienische Gefährdung bedeutet, sollte hier keiner weiteren Erörterung mehr bedürfen. Dabei steht die Mehrheit der Öffentlichkeit diesem Problem relativ verständnislos gegenüber. Ungezieferprobleme gab es im Mittelalter, gibt es noch in unterentwickelten Ländern, aber hierzulande nicht! Das ist die gängige Meinung. Es mangelt in der Öffentlichkeit fast völlig an der Erkenntnis, dass durch rapiden Warenumschlag, schnelle Verkehrsverbindungen, klimatisierte Gebäude, Probleme der Abfallbeseitigung und durch die ständige Ausweitung der Gemeinschaftsverpflegung die Ungeziefergefährdung trotz wirkungsvoller Pestizide ständig zunimmt.

Schutz vor Schädlingen

Eine hygienische Küchenhaltung ist noch kein Freibrief für Schädlingfreiheit. Überall dort, wo Nahrungsmittel zubereitet, verteilt und gelagert werden, gebietet sich grösste Wachsamkeit vor Schädlingen. Grundregel ist: die Küche muss «ungezieferdicht» sein! Fliegennetze verhindern das Eindringen von Fliegen, automatisch schliessende «dichte» Türen verhindern das Risiko der Zuwanderung von Ratten und Mäusen, die hygienische Beseitigung von Abfällen und eine hygienische Umgebung des Gebäudes sind ein weiterer, wirksamer Schutz gegen Ungeziefer. Die Beseitigung von Fäulnisstoffen, besonders in den schwer zugänglichen Be-

reichen gewährleistet eine Vernichtung des Nährsubstrats für die Entwicklung einer Fliegenbrut, die sich häufig an diesen Stellen spontan entwickelt und dann auch nicht mehr durch Fliegennetze an den Fenstern ferngehalten werden kann. Eine sinnvolle Schädlingsbekämpfung setzt vorbeugende Hygienemassnahmen und gesunden Menschenverstand voraus und erfordert die Bereitschaft zu gezielten vorbeugenden Massnahmen, wobei der verantwortungsbewusste Leiter eines Lebensmittelbetriebes auf die Unterstützung durch ein Fachunternehmen für die Schädlingsbekämpfung kaum verzichten kann.

Ein qualifizierter Schädlingsbekämpfer vermag einen akuten Schabenbefall in einer Grossküche sicher und relativ schnell zu beseitigen. Er kennt die Eigenschaften

des Ungeziefers und die Wirkungsweise seiner Mittel. Dagegen ist die Selbsthilfe in der Ungezieferbekämpfung nicht risikolos. Kein chemisches Schädlingsbekämpfungsmittel ist völlig ungefährlich. In der Hand des Laien, der die Eigenschaften und Toxizität von Pestiziden nicht kennt, können diese Mittel gefährlich werden. Schädlingsbekämpfung in Grossküchen ist Selbstschutz und Verbraucherschutz. Sie ist eine der Grundvoraussetzungen einer hygienischen Küchenhaltung und ein Massstab unserer Lebenskultur.

Renköl AG, Zürich

Wie können Energiekosten reduziert werden?

Wie kann die Preissteigerung des Heizöls im Hotelbetrieb aufgefangen werden? Wie können Sie den Heizölverbrauch reduzieren? Diese und weitere Fragen aus diesem Problemkreis beantwortet die Renubau AG, Generalunternehmung für Renovierungen und Umbauten, Wallisellen, mit einem «Energie-Sparprogramm». Das Unternehmen, das über spezielle Kenntnisse im Bereich der baulichen Energieversorgung verfügt, offeriert Hoteliers eine kostenlose und unverbindliche Untersuchung ihres Energieverbrauchs und der Möglichkeiten zur Verminderung desselben. Das Programm, das für jeden Betrieb individuell erarbeitet wird, ist kostenlos und für den Empfänger unverbindlich. Es umfasst neben einer Analyse der Energiekostenrechnung Vorschläge zur Kostenreduktion mit Kostenschätzung, die Beratung beim weiteren Vorgehen sowie auf Wunsch die Mithilfe bei der Finanzierung. Die Firma will mit dieser Untersuchung dem Hotelier die Entscheidung über allfällige Investitionen erleichtern und der Renovation bestehender Hotelbauten neue Impulse verleihen.

Unfallverhütung bei Aufzügen

In Zürich wurde Ende Jahr der Schweizerische Aufzugsverein (SAV) gegründet. An dieser Gründung waren 15 Mitglieder beteiligt, nämlich die Kantone Aargau, Baselland, Bern, Nidwalden, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Uri, Wallis, das Fürstentum Liechtenstein, die Schweizerische Unfallversicherungsanstalt (SUVA), die Eidg. Materialprüfungsanstalt (EMPA), der Schweiz. Ingenieur- und Architekten-Verein (SIA), die Interkantonale Vereinigung für Arbeitsrecht (IVA) und der Verband «Schweiz. Aufzugsfirmen» (VSA).

Der Zweck des Vereins besteht in der Verhütung von Unfällen beim Einrichten, Betreiben und Unterhalten von Aufzügen, Fahrtritten, Personen-Fahrbändern und ähnlichen Anlagen.

Der SAV soll in erster Linie die Möglichkeit vermitteln, Aufzüge in Häusern, die weder von Arbeitsinspektoren überwacht noch der Unfallversicherung unterstellt sind, auf rationelle Weise auch dort unter Kontrolle zu bringen, wo die zuständige öffentlich rechtliche Instanz noch keine eigene Amtsstelle schaffen konnte. pd

Eindrücke von der Hotelympia '76

Im Supermarkt

«Der Welt grösster Supermarkt für Hotellerie und Restauration» – so nennt sie sich selber, die Internationale Hotel- und Gastgewerbeausstellung «Hotelympia '76», welche Ende Januar in London ihre Pforten geschlossen hat.

Ein erster Rundgang unmittelbar nach der Eröffnung durch Alderman Sir Lindsay Ring, Lord Mayor von London, am 14. Januar, vermittelte tatsächlich ein Supermarkt-Gefühl:

Kunterbunt

Von der thematisch gegliederten Igeho 75 her noch verführt, wirkten die bunt durcheinandergewürfelten Ausstellungsstände verwirrend: Abfallsäcke neben alkoholfreien Getränken; Badezimmereinrichtungen, Bratkartoffeln und Buchhaltungsmaschinen Stand an Stand, Convenience Food Seite an Seite mit einem Chai-Vermittler.

Gedrängt

Die Masse der Besucher, die bereits wenige Minuten nach der Eröffnung die Ausstellungshallen füllte, übertraf alle Erwartungen. Wiederm verglichen mit Schweizer Verhältnissen: zwar sind Aussteller- und Besucher-Zahlen der Hotelympia '76 etwa doppelt so hoch wie diejenigen der Igeho 75, doch umfasst die Hotelympia eine weit kleinere Fläche, die Grösse der meisten Ausstellungsstände ist grösser, das Gedränge der Besucher gewaltig.

Gemächlich

Nachdem verglichen mit der Igeho: die Ausstellung war am Eröffnungstag belibie noch nicht etwa fertig. Mit englischer Gelassenheit wurden noch gegen Abend des ersten Ausstellungstages etwa

an jedem zweiten Stand Maler, Elektriker, oder Spenglerarbeiten ausgeführt; wurden Teppiche verlegt; wurden sogar erst die offiziellen Hinweistafeln mit den Hallenplänen montiert.

Kulinarisch

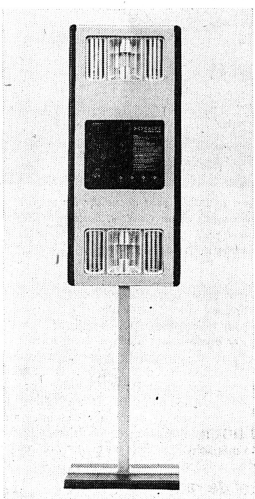
Die Tradition dieser Ausstellung geht – so berichtet der Besucherprospekt – auf das Jahr 1883 zurück, wo französische Küchenchefs in London, unter ihnen auch Escoffier, einen Kochwettbewerb «Salon culinaire» ins Leben riefen. Im Verlaufe der Jahre mauserte sich der Salon zur gastgewerblichen Fachmesse, und vor genau 40 Jahren fand dann die erste Internationale Hotel- und Gastgewerbeausstellung unter dem Namen Hotelympia statt. Der traditionelle Salon culinaire ist heute noch in die Ausstellung integriert. Mit dem umfang- und abwechslungsreichen Kochwettbewerb und der recht ansprechenden Kochkunstausstellung bildet er heute noch der Ausstellung grösste Attraktion.

Der Welt grösster Supermarkt kam damit wohl eine der ältesten und traditionsreichsten gastgewerblichen Fachmessen sein. Die Ausstellung zeigte aber keine wesentlichen Neuheiten, die nicht auch an Schweizer Ausstellungen zu sehen wären. Die Internationalität des Angebots beschränkt sich auf 23 ausländische Aussteller. Es scheint daher die Empfehlung angemessen, auch weiterhin die Igeho zu Lasten der Hotelympia zu berücksichtigen. CW



Solarium Portable

Solarium Portable ist eine Neuentwicklung von Astralux. Dieses Gerät ist universell in allen Räumen einsetzbar und erfordert keine feste Installation. Eine Steckdose genügt. Durch seine Mobilität ist sein Einsatz praktisch unbegrenzt für alle Wohnverhältnisse. Solarium Portable bräunt den ganzen Körper, wirkt gesundheitsfördernd und leistungssteigernd. Durch 2-Phasen-Bestrahlung besonders hautschonend. 1. Phase: Sekundenkurze kurzwellige Ultraviolett-Vorbestrahlung, zirka 7 Sekunden zur Gesundheitsförderung und Pigmentbildung. 2. Phase: Intensiv bräunende Hauptbestrahlung, beliebig lange ohne Augenschutz und ohne Abstandskontrolle. Das Solarium Portable kann mit drei verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten eingesetzt werden. Mit dem eleganten Stativ.



tivfuss, für stehende und sitzende Bestrahlung. Direkt an der Wand aufgehängt, z.B. im Bad, zur Bestrahlung während der morgendlichen Körperpflege, oder den Stativfuss als Wandarm benutzt für liegende Bestrahlung.

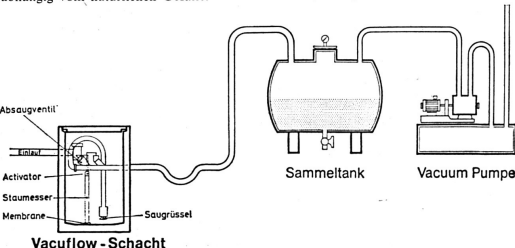
Technische Daten:
2. Ultraviolett-Hochleistungs-Strahler, kombiniert mit hochwirksamen UVA-Sonnenfiltern à 200 Watt.
12 Infrarot-Dunkelstrahler = 600 Watt.
Gesamtleistung UV + IR:
Vorbestrahlungsbetrieb (1. Phase) = 3200 Watt
Dauerbetrieb (2. Phase) = 1000 Watt
Leistung IR = 600 Watt
220 Volt Wechselstrom. Absicherung: 16 A.
Wandhalterung zum Einhängen des Stativfusses wird mitgeliefert.
Gewicht komplett mit Fuss: zirka 15 kg.
Korrosionsschutz.
Preis ab Fehrltorf Fr. 1895.-.

Hartmann AG, Schwimmbad + Sauna, Russikerstrasse, 8320 Fehrltorf, Telefon (01) 97 73 49 / 97 76 21

Abwasser-System

Eine der wichtigsten Aufgaben im Rahmen des umfassenden Umweltschutzes ist die sichere Ableitung der Abwässer und deren Reinigung. Üblicherweise werden zu diesem Zweck entsprechende Abwasserkanalnetze erstellt, in denen die Abwässer, bedingt durch das natürliche Gefälle, den Abwasserreinigungsanlagen zufließen.

Der Bau solcher herkömmlicher Kanalnetze stellt an und für sich – obwohl relativ kostenintensiv – keine speziellen Probleme, besonders nicht bei Neuanlagen. Bei ungünstigem Baugrund, fehlendem natürlichem Gefälle, bei weit verstreut liegenden Siedlungen und ganz besonders bei der Sanierung bestehender Kanalnetze oder von Liegenschaften mit Klärgruben treten verschiedene Probleme auf, deren technische Lösung mit Hilfe des konventionellen Systems zu erheblichen und oft kaum verantwortbaren Kosten führt. Hier helfen zwei neue, modern konzipierte Entwässerungssysteme: Spälti-Vacuum und Spälti-Vacuet®. Beide Systeme arbeiten mit Unterdruck, das heisst die Abwässer werden mit Hilfe des Vakuums abgesaugt und zur Sammelstelle befördert. Diese beiden Systeme sind also unabhängig vom natürlichen Gefälle.



Der Unterschied zwischen den beiden Systemen besteht in der Hauptsache nur darin, dass beim Vacuet®-System die gebäudeinternen Sanitärinstallationsbetriebe auf die Vakuumförderung ausgerichtet sind, während das Vacuumflow-System dem Anschluss neuer oder bereits bestehender Objekte an das öffentliche Kanalnetz dient, und zwar ohne Änderungen an den Sanitärinstallationsbetriebe.

Das Vacuumflow-System ermöglicht im Vergleich zum konventionellen System um rund 20 Prozent niedrigere Kosten. Die Bauzeit kann äusserst kurz gehalten werden, die Wiederinstandstellungsarbeiten beschränken sich auf ein bekanntes Minimum. Erwähnenswert ist noch eine Besonderheit des Vacuet®-Systems: die Einsparung an Toilettenpülwasser von beachtlichen 90 Prozent. Die Vacuet-Toilette verbraucht pro Benützung nur 1 Liter Spülwasser bei gleichzeitig verbesserter Reinigungswirkung. Zudem können die «Spülungen» in beliebig kurzen Zeitabständen erfolgen, das heisst, dass kein Aufüllen eines Spülkastens abgewartet werden muss.

Diese beiden mit Unterdruck arbeitenden Systeme Vacuumflow und Vacuet® dürften in Zukunft einen wesentlichen Beitrag zur Sanierung unserer gefährdeten Umwelt leisten, besonders dann, wenn ihr Bau und ihr Betrieb nicht zusätzliche, neue Umweltbelastungen mit sich bringt und weil sie sich mit vergleichsweise geringen Investitionen erstellen lassen.

Spälti Elektro-Apparate AG, 8912 Obfelden, Tel. (01) 99 58 21

Gas in vielen Worten

Nützliche Dokumentation über Gasanwendungen in der Küche

Eine neue Dokumentation mit dem Titel «Gas – ideale Wärmeenergie für das Gastgewerbe» hat die gaswirtschaftsinterne Interessengemeinschaft für das Studium und die Entwicklung moderner Gasapparate kürzlich geschaffen. Sie umfasst allgemeine Informationen über die Energie Gas im Zusammenhang mit der Grossküche, Küchenbegriffe sowie Informationen über Koch-, Brat-, Back- und Garverfahren. Dann eine Übersicht über alle dem Gastgewerbe zur Verfügung stehenden Gasapparate. Für eine Reihe von Apparaten werden auch Energiebedarfszahlen angegeben sowie gewisse Richtlinien für durchschnittliche Anschlusswerte. Auch der Warmwasserbedarf verschiedener Restaurationsbetriebe ist aufgelistet. Die Dokumentation enthält im weiteren verschiedene Schemata zur Anordnung von Kochapparaten, Installations- und Ventilationshinweise und schlussendlich eine Übersicht über Gasapparate und Lieferanten.

Die Dokumentation eignet sich vor allem für Küchenplaner, enthält aber auch zahlreiche interessante Informationen für alle diejenigen, die sich in nächster Zeit mit der Planung, dem Umbau oder der Ergänzung ihrer Küche zu befassen haben.

Die Broschüre «Gas – ideale Wärmeenergie für das Gastgewerbe» kann zum Preise von 8 Fr. bezogen werden bei Genossenschaft Usogas, Grütlstrasse 44, 8027 Zürich.

Fernsehen auf neuen Wegen

Bald kommt überall in der Welt ein neues Fernsehgerät aus Japan auf den Markt. Es sieht aus wie eine grosse Taschenlampe und hat ein anschaubares Stativ, mit dem es an jedem Platz aufgestellt werden kann. Es kann mit Netz und Batterie betrieben werden. Der Clou ist der neue «Fernsehröhre», der anstelle der Bildröhre eingebaut ist und nur die Grösse eines Blitzlichtwürfels wie für Fotoapparate besitzt. Mit dem Gerät allein kann allerdings nicht ferngesehen werden. Dazu gehört eine Projektionsfläche mit besonderer Wandbeschichtung, auf der das Bild erst sichtbar umgesetzt wird. Eine normale Filmeinwand oder weissegetintete Zimmerwand tut es vorerst also nicht. Später einmal kann vielleicht, wenn die Erfindung weiter gediehen ist, auf die Beschichtung verzichtet werden, und dann praktisch auf jeder hellen Fläche das Fernsehbild erscheinen.

Das neue Fernsehgerät empfängt also die Ton- und Bildimpulse des Senders und wirft sie mit Hilfe eines «Leitstrahls», der sich auf Schärfen von 2 bis 30 Meter Entfernung einstellen lässt, das TV-Bild auf eine silbrig oder grüngold glänzende Projektionsfläche, wo das Fernsehprogramm ab 1 x 1 m, meist 1,65 x 1,75 m, gross erscheint, farbig oder schwarzweiss.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



Hotel Albana

Erstklasshotel im Zentrum sucht in Jahresstelle oder Sommersaison

Assistant Manager
(autoritär und dynamisch)
Hilfsgouvernante
Restaurationstochter
oder -kellner
für den Grill (flambier- und tranchierkundig)
Saaltöchter oder -kellner
Buffetochter
Nachtportier
in Jahresstelle (sprachenkundig)

Offerten mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Unterlagen sind zu richten an Heinrich J. Weinmann Hotel Albana, 7500 St. Moritz

1905

Tessin:

Hotel Arizona, Lugano

(I Kategorie)

sucht für Sommersaison vom 1. April bis Ende Oktober 1976:

Küche: **Saucier**
Commis
Service: **Maitre d'hôtel**
(Jahresstelle möglich)
Barmaid
Demi chef de rang
Commis
Etage: **Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:

Hotel Arizona, 6900 Lugano

Offerte con copie di certificati e pretese di salario a:
Hotel Arizona, 699 Lugano
Via Massagno 20, Tel.: 2 93 43

1918

Cherchons pour Téhéran

maitre d'hôtel

stylé et compétant, âge minimum 35-40 ans, capable de diriger une petite brigade dans un palais privé, très bonnes conditions de travail.

Ecrire à:
case postale 94, 1211 Genève 3

1325

VILLE DE GENÈVE



Une inscription est ouverte pour

l'exploitation
du Restaurant de la
Perle du Lac

(Gérance)

Les conditions sont fixées par un cahier des charges qui peut être consulté au Service des Loyers et Redevances, 5, rue de l'Hôtel-de-Ville.

Les candidats doivent répondre aux conditions suivantes:

Satisfaire aux exigences légales relatives à la profession (moralité - antécédents - certificat de capacité).

Justifier d'une expérience approfondie dans ce genre d'exploitation.

Les offres doivent être adressées au Service des Loyers et Redevances, 5, rue de l'Hôtel-de-Ville, case postale 412, 1211 Genève 3, d'ici au 25 février 1976.

18-1575

Corporation owning a chain of hotels and lodges in Kenya

requires an

experienced city centre
hotel manager

for its new first class city centre hotel in Nairobi.

Qualifications required:

- age group: 30/40;
- background of the International Hotel and Leisure Industry as well as graduation from an international business school, hotel school or equivalent institution;
- 3 to 5 years experience of managing independently a first class city centre hotel;
- Far-east or African experience would be an asset;
- detailed knowledge and experience of hotel accounts, control and budget systems essential;
- capability to develop modern middle management training methods and to supervise and implement on-going in-house junior staff training schemes;
- overall experience of marketing and sales promotion strategies and sound acquaintance with the international travel industry;
- fluent English essential and a good command of at least two other European languages desirable.

The newly built hotel has 200 rooms and is of international standard with all the modern facilities of a 4-star hotel. It is of exciting design and has a unique location in the centre of the city of Nairobi. It forms an integral part of an existing hotel chain of 2 game lodges and a beach hotel all having an excellent reputation in the trade.

We intend to fill the above position as early as possible. Applicants who seek an interesting employment within a dynamic and progressive organization in the hotel industry should apply to **INDUSTRIAL PROMOTION SERVICES S.A.**, 70, rue de Lausanne, 1201 GENEVA, Switzerland.

Salary level and other benefits negotiable.

P 18-60213



Bar-Dancing

SHERLOCK

Gesucht per 1. März

Barmaid oder Barman

Offerten an Familie Thoeni, 3860 Meiringen BO
Telefon (036) 71 11 24

1803

Zermatt

Hotel Alex

Gesucht per sofort freundliche

Mithilfe

an Hotelbar.

Telefon (028) 7 76 91

1806

Das Hotel Alpina
3818 Kandersteg

freut sich auf Ihre Mitarbeit für die Sommersaison als

Kellner

eventuell Anfänger

Serviertochter

eventuell Anfängerin,

denn Sie wissen neben angemessener Bezahlung auch ein gutes Arbeitsklima und gutes Essen zu schätzen.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns, Herr Seiler gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

1809

Hotel zum Schwarzen
Löwen, Altdorf

Gesucht

Hotelsekretärin

Telefon (044) 2 10 07

1824

Anmeldeformular für
Stellensuchende

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

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

Schweizer Hoteller-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

hier abtrennen

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



Brenner's Park-Hotel

Baden-Baden

Für die kommende Saison, zirka April/Mai 1976 bzw. nach Vereinbarung, sind in unserem Hause noch folgende Stellen zu besetzen:

Verwaltung: **1 Kontroll-Assistentin**
1 Personalportier

Empfang: **1 Journalführer(in)**
1 Telefonistin

englische und französische Sprachkenntnisse

Restaurant: **1 Weinchef**

Chefs de rang

Chefs d'étage

Demi-chefs de rang

Commis de rang

Bedienung der Speiseaufzüge

(Qualifikation Chef de rang)

Etage: **Hausdiener**

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Buffet/ **Buffethilfen**

Wirtschaft: **Spüler**

Küchenfrauen

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen, sofern Sie aus einem EWG-Land kommen bzw. eine gültige Arbeitserlaubnis für die Bundesrepublik haben.

520

Brenner's Park-Hotel

D-7570 Baden-Baden, Personalbüro



Rôtisserie Müli
5243 Mülligen

Nähe Baden und Brugg
15 Autominuten ab Zürich (Autobahn)

sucht tüchtigen à-la-carte-kundigen

Restaurationskellner

Hoher Verdienst, geregelte Freizeit werden geboten.

Offerten an Familie E. Samson-Zellweger, Rôtisserie Müli, Mülligen, Tel. (056) 85 11 54 oder
Tel. (064) 55 21 17.

1767

Schweizerhof
LUZERN

Wir suchen

Anfangsreceptionist(in)

Demi-chef de rang

Commis de bar

Commis de rang

Chasseur

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen erbeten an
Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

1837

Hotel Bernasconi,
7500 St. Moritz

Für die Sommersaison (zirka 5. Juni bis zirka 30. November) ist
bei uns die Stelle der

Barmaid

neu zu besetzen.

Bewerberinnen, welche an diesem selbständigen Posten interessiert sind, wollen sich bitte melden an:

H. D'Intino, Dir., Tel. (082) 3 33 75.

1788

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr!



sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahres-
oder Saisonstelle

Réceptionistin
NCR 42, D, F, E,
Etagegouvernante
Economat-Officegouvernante
2. Oberkellner
(Stadrestaurant)
Restaurationsstochter
(à la carte)
Saaltochter
Kellnerlehrling
Servicelehrtochter

Offerten sind zu richten an

U. Karli, Direktor,
Hotel Astoria, Luzern, Telefon (041) 23 53 23.

- * Modernes
Erstklasshotel
- * 160 Betten
- * Spezialitäten-
restaurant
- * Snack-Bar
- * Dachterrasse
- * Boulevard-
restaurant
- * Konferenz-
räume
- * im Herzen von
Luzern



Hotel-Restaurant
«Seefeld»

mit Ausbildungszentrum

Gesucht in Jahresstelle per 1. März 1976 oder nach Uebereinkunft folgendes
gut ausgewiesenes Personal:

Restaurationskellner
Serviertochter
Barmaid für Seefeld-Club
Buffetochter
Lingeriemädchen
Hausbursche
(evtl. Ehepaar)
Küchenbursche

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen richten Sie bitte an
H. Echle, Hotel Seefeld, 6314 Unterägeri, Telefon (042) 72 27 27.

1639

Haus allerersten Ranges in Graubünden sucht einen tüchtigen und
sprachgewandten

1. Concierge

in interessante und vielseitige Zweisaisonstelle.
Eintritt auf Ende Juni 1976 oder nach Uebereinkunft.

Interessenten, die über die nötige berufliche Erfahrung und Gewandtheit im
Umgang mit einer verwöhnten und anspruchsvollen Kundschaft verfügen,
sind um ihre Offerten gebeten unter Chiffre 1732 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Vira
Clago

6574 Vira Gambarogno/TI

neues Haus direkt am See, 15 Minuten von Locarno,
mit Schwimmbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum und
Massage,

sucht für lange Sommersaison per 1. April oder nach
Uebereinkunft bis November 1976 oder in Jahres-
stelle:

dynamischen, initiativen Küchenchef
mit guten Kenntnissen der italienischen oder
Tessiner Küche

Pizzaio

Commis de cuisine

Küchenbursche

Chef de rang

mit Flambierkenntnissen

Commis de rang

Barmaid

Serviertochter für Terrasse

Buffetbursche

Zimmermädchen

Offerten und Anfragen an die Direktion:
F. Daxer, Telefon (093) 61 15 91.

P 24-17508

Gesucht per 1. März

Chef de service Serviertochter Hilfsehepaar

für Küche-Hotel.

Offerten an P. Wiedmer,

Hotel Hirschen
3122 Kehrsatz

Tel. (031) 54 02 04.

1756

Hotel Guarda Val Lenzerheide/Sporz

sucht für lange Sommersaison, 1. Juni bis 28. Oktober 1976

2. Sekretärin

(1. April 1976)

1 Barmaid**2 Demi-chefs de rang****2 Commis de rang****1 Entremetier****1 Saucier****1 Commis de cuisine****1 Buffettochter**

(Schweizerin)

3 Zimmermädchen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen, nebst Gehaltsanspruch, an

R. W. Koskamp, Direktor, Telefon (081) 34 22 14.

1696

Motel-Bar-Restaurant Luna 3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht

Küchenchef

Von unserem neuen Küchenchef erwarten wir, dass er eine gepflegte Küche selbstständig führen kann und seinen Mitarbeitern ein guter Vorgesetzter ist.

Geregelte Arbeitszeit und einen guten Lohn sichern wir zu;

sowie

fachkundigen Chef de service

Anfangssekretärin/ Büropraktikantin

Offerten an: F. Amacher, Telefon (036) 22 84 14.

1665



Hotel Walther in Pontresina

Wir suchen für unser Hotelbüro einen ausgewiesenen Mitarbeiter als

Sekretär/in

Die Stelle wäre auf anfangs April zu besetzen und bietet Gelegenheit, auf die Wintersaison 1976/77 zum Chef de réception aufzusteigen.

Offerten bitte an I. C. Walther

Hotel Walther, 7504 Pontresina

1657

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

Für die Erweiterung und Neueröffnung unserer Betriebe suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter**Kassier****Commis de cuisine****Commis pâtissier**

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns doch gleich an. Unsere Herren Gerber oder Grohe werden Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

1030

**Flughafen-Restaurants Zürich**

Wir suchen für die

Schweizer Mustermesse

vom 24. April bis inklusive 3. Mai 1976

Büro:**Bürohilfe**

(ab 20. April bis 7. Mai 1976)

Küche:**Chefs de partie****Commis de cuisine****Pâtissier****Annonceur/Kontrolleur****Service:****Chefs de service**

(Deutsch, Französisch, Italienisch sprechend)

Kellner

(Deutsch/Französisch sprechend)

Serviertochter**Chasseur****Buffet:****Buffetdamen****Buffettöchter****Keller:****Warenkontrolleur****Kellerbursche****Office:****Gouvernante****Officefrauen, -mädchen****Casseroliers****Küchenburschen**

Angestellte, die schon bei uns während der MUBA tätig waren und auf ihren alten Posten tendieren, sind gebeten, sich sofort mit uns in Verbindung zu setzen. Ausländischen Arbeitskräften werden während der Mustermesse Arbeitsbewilligungen zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Personalbüro Mustermesse Restaurants

4000 Basel 21

Telefon (061) 32 76 50

1711



sucht in mittलगrosse Brigade (10 Mann)

Commis de cuisine

(15. Februar 1976 oder später)

Chef garde-manger Chef pâtissier

(1. April 1976 oder früher)

Ausführliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion, Herrn G. Näpfli, Telefon (033) 54 33 33.

1514



Hotel Excelsior 1820 Montreux

Für Sommersaison 1976 suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter mit Eintritt am 15. März/1. April 1976 oder nach Uebereinkunft:

Loge:**Chasseur****Saal:****Maitre d'hôtel****1. Chef de rang**

(rempl. Maitre d'hôtel)

Chef de rang**Demi-chef de rang****Commis de rang****Grill:****Rôtisseur****Cuisine:****Saucier****Entremetier****Garde-manger****Tournant****Commis de cuisine****Apprenti de cuisine****Etage:****Femme de chambre****Lingerie:****Calandreuse**

Richten Sie Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an: Fritz Liechli, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

1477

Tessin**Hotel I Grappoli, 6981 Sessa**

Hotel-Restaurant-Bungalow-Camping-Schwimmbad

Wir suchen auf 1. 4. 1976 oder nach Uebereinkunft, für lange Sommersaison, mehrere

Saaltöchter

(auch Anfängerinnen)

Zimmermädchen/Lingère**Küchenbursche**

(evtl. Ehepaar)

Offerten an die Direktion, Telefon (091) 73 11 45.

1675

Lugano**Hotel-Restaurant Ticino**

im Stadtzentrum sucht für lange Sommersaison, vom 22. März bis Anfang November, freundliche, fach- und sprachkundige

Restaurationskellner

sowie

Hilfsportier**Hausmädchen****Küchenburschen****Commis de cuisine**

(neben Patron)

Buffetburschen oder -mädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten an:

Familie Buchmann, Hotel Ticino, Lugano

1651

Einsiedeln

Gesucht auf Frühjahr in Jahresstelle

Koch

In kleine Brigade

sowie per sofort

Serviertochter

In Restaurations- und Bankettservice, Schichtbetrieb.

Offerten an:

Hotel-Restaurant Linde

Fam. Hugo Kälin-Bruhlin, 8840 Einsiedeln, Telefon (055) 53 27 20.

1750

Hotel Belmonte Lugano-Castagnola

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter (März/April bis Oktober):

1. Sekretärin

sprachkundig

oder Sekretär**Büropraktikantin**

sofort

Chef de rang**Commis de rang****Zimmermädchen****Anfangs-Zimmermädchen****Lingerie-Mädchen****Commis de cuisine**

Offerten mit Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten.

Telefon (091) 51 40 33

1475



Hotel Roter Turm 4500 Solothurn

L. + E. Takacs
Telefon (065) 22 96 21

Wir suchen ab sofort

Kellner Serviertochter Buffettochter

Geregelte Arbeitszeit, hoher Lohn, Zimmer im Hause.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

1751

Gasthof zum Goldenen Sternen Basel

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unser bekanntes Haus noch folgendes gut ausgewiesenes Personal

Chef de partie Chef de garde Commis de cuisine

Geregelte Arbeits- und Freizeit ist zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an M. de Francisco
Tel. (061) 23 16 66

1781



Sunstar Hotels 7270 Davos Platz

Wir suchen einen

Chef de réception

in unsere sehr moderne, fortschrittliche Réception. Es handelt sich um eine Jahresstelle. Der Bewerber soll auf eine längere Anstellung reflektieren. Eine gute kaufmännische Ausbildung oder ausgewiesene Hotelpraxis sind erforderlich. Eintritt ca. Mitte Mai 1976

Schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an H. Geiger, Direktor. Telefon (083) 3 67 41

1783

Das Hotel Alpina 3718 Kandersteg

sucht als Aushilfe (20. 2. bis 20. 3. 76)

Kellner oder Serviertochter

in Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Rufen Sie uns an, Herr Seiler gibt Ihnen gerne Auskunft.

1785

HOTEL AMBASSADOR GENEVE

cherche pour mi-mars

réceptionniste

expérimenté cherchant place stable.

La personne intéressée doit s'adresser par écrit ou téléphoner à la direction, 21, Quai des Bergues, 1201 Genève

tél. (022) 31 72 00

1787

Hotel Belvédère und Post Bad Scuol-Tarasp- Vulpera

150-Betten-Erstklasshaus im sonnigen Unterengadin

Zur Ergänzung unseres Kaders suchen wir folgende, bestqualifizierte, selbstständige Mitarbeiter

Empfangschef(in)/ Direktionsassistent(in)

(Jahresstelle, Eintritt ca. 1. April)

1. Oberkellner

(2-Saison-, evtl. Jahresstelle)

Gut ausgewiesene Bewerber(innen) richten Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen und Angabe der Gehaltswünsche an die Direktion, Hotel Belvédère und Post, CH-7550 Scuol.

1792

Im Auftrag unseres Klienten suchen wir für das führende Hotel einer nordrhein-westfälischen Grossstadt den

SOUS-CHEF

Die Position ist entwicklungsfähig, setzt aber eine hohe fachliche Qualifikation voraus.

Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

BETRIEBSBERATUNG
GASTGEWERBE GMBH
4 DÜSSELDORF 1 · PEMPELFORTER STR. 47 · TEL. (021) 3539 06



508

Wir suchen per 1. April für unsere Küchenbrigade einen



J. & B. Wolf
Bellerivestrasse 170
8008 Zürich
Telefon 01 55 20 20

Restaurant
KASINO
ZÜRICH
HORN

Patissier-Confiseur

Entsprechende Berufsausbildung und Praxis sind Voraussetzung für unsere grosse A-la-carte- und Bankettküche.

Schriftliche Offerten sind zu richten an

Restaurant Kasino Zürichhorn

Gebrüder J. und B. Wolf, Bellerivestrasse 170,

8008 Zürich

1917

Gesucht

Küchenchef

in 50-Betten-Hotel mit A-la-carte-Restaurant.

Wir führen ein gepflegtes Kleinhotel, wo der Gast noch König ist. Der Küchenchef sollte sparsam, sauber und arbeitsfreudig sein.

Wir offerieren sehr gute Entlohnung und ein angenehmes Arbeitsklima.

Schriftliche oder telefonische Anfragen sind zu richten an W. Trösch,

Hotel Wartenstein 7310 Bad-Ragaz

Tel. (085) 9 17 34.

1773

Schweizer Direktions-Ehepaar (36jährig), in ungekündigter Stellung in internationalem Haus allerersten Ranges, sucht nach Uebereinkunft

Direktion

eines ebensolchen Betriebes in der Schweiz oder im Ausland.

Offerten unter Chiffre 1688 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zwecks weiterem Ausbau ihrer Kontrollstelle in Basel sucht die **Aufsichtskommission für den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV)**

einen

Kontrollleur

Erfordernisse:

Muttersprache Deutsch, gute Kenntnisse der französischen und wenn möglich der italienischen Sprache, Objektive Urteilsbildung, Unbestechlichkeit und Befähigung zur Vornahme von Kontrollen über die Einhaltung der Vorschriften des L-GAV und Ausarbeitung der darüber zu erstellenden Berichte. Branchen- und Buchhaltungskenntnisse, insbesondere solcher gastgewerblicher Richtung, werden erwünscht.

Geboten wird:

Eine gutbezahlte Dauerstelle, Tages- und Nachspesen im Aussendienst, angemessene Spesen für die Benützung des eigenen Autos. Späterer Eintritt in die bestehende Altersversicherung möglich. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Angaben über die bisherige Tätigkeit, Referenzen, Gehaltsansprüche und Beilage von Zeugnisabschriften sind bis 29. Februar 1976 einzureichen an:

Aufsichtskommission für den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes, Steinenvorstadt 73, 4001 Basel

Persönliche Vorstellung nur auf Einladung hin.

1770

Hôtel Pré-Fleuri St-Sulpice, Lausanne

cherche pour sa longue saison d'été (1er mars au 31 octobre 1976)

une secrétaire de réception

avec qualifications.

Français, allemand indispensables. Nationalité suisse ou permis de travail.

Entrée au 1er mars ou à convenir.

Faire offres complètes avec photo à la direction de l'Hôtel Pré-Fleuri, rue de centre 1, 1025 St-Sulpice, Lausanne, téléphone (021) 34 18 23.

1772

Bellevue Palace Hotel Bern



sucht auf 1. April 1976

kreative, scharfdenkende Nachwuchskraft, mit sichtbarer Karriereorientierung, umfangreicher Ausbildung im Gastgewerbe mit Schwergewicht im Food & Beverage als

Direktions-Assistenten

Als verantwortlicher Chef des Wareneinkaufs, Kontrolle, Ueberwachung des allgemeinen Betriebsablaufs und Stellvertreter des Personalschefs sind Sie der Direktion direkt unterstellt.

Jung und spritzig sollten Sie sein, problembezogen, aufnahmefähig, lösungsfreudig mit beharrlichem Durchsetzungsvermögen, um auch in kleinen und kleinsten Dingen anzupacken, zu beraten und mitzuheilen.

Ihre Bewerbung mit Bild, Angabe der bisherigen Laufbahn, Karrierezwischenziele und -endziel sowie Ihrer militärischen Stellung richten Sie bitte an die Direktion.

Geeignete Kandidaten werden anschliessend zu einer Besprechung eingeladen.

Bellevue Palace Hotel Bern

1776

L'HORIZON



cherche couple:

elle

femme de chambre

lui

garçon de cuisine

Bon gain, entrée fin février ou 1er mars.

Faire offres à H. Flückiger, téléphone privé (021) 75 27 46.

1131

mothotel sommerau chur



Emserstr. Tel. 061 2255 45

100 Betten, Restaurant, Dancing

Sind Sie jung, unabhängig, mit einer guten Ausbildung im Service, Küche, Réception, dann sind Sie der Mann als

Direktions-Assistent

(Front)

Eintritt März-April (nach Uebereinkunft).

Offerten mit Foto an:
J. Seiler, Direktor, Tel. (081) 22 55 45.

1429

Wir suchen einen tüchtigen, branchenkundigen

Geranten/Direktor

(Ehepaar)

oder Pächter

zur selbständigen Führung eines Restaurants mit Hotel an vorzüglicher Lage in der Ostschweiz, im Auf- und Ausbau begriffen. Wohnung und Personal vorhanden. Vorzügliche Salarierung.

Schriftliche Bewerbungen mit Bild unter Chiffre 1663 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi



cherche

gouvernante économe fille de cuisine/d'office jardinier

Faيرة offres à la direction.

H. Tuor, directeur, Kurhotel Valmont

1865



Bezirksspital March-Höfe

CH-8853 LACHEN

Wir suchen nach Vereinbarung

Köchin

Wir bieten interessanten Dauerposten mit geregelter Arbeits- und Freizeit, zeitgemäßem Lohn und angenehmem Arbeitsklima.

Anmeldungen sind erbeten an

Verwaltung des Bezirksspitals March-Höfe
8853 Lachen
Telefon (055) 63 12 12

OFA 161.229.070

Zur Bearbeitung und Betreuung unserer Grosskonsumenten-Kundschaft im Raum Zürich - Winterthur - Ostschweiz, suchen wir einen tüchtigen

Aussendienstmitarbeiter

im Alter von 23-30 Jahren.

Wir erwarten von Ihnen:

- Initiative und selbständiges Arbeiten
- Kontaktfähigkeit und Verhandlungsgeschick
- wenn möglich kaufmännische Ausbildung
- Hotelfachschule (evtl. auch Koch)
- Aussendienstlerfahrung.

Wir bieten:

- interessante, ausbaufähige Aufgabe
- intensive Unterstützung Ihrer Verkaufstätigkeit
- 13. Monatsgehalt
- Spesenvergütung, Auto
- vorbildliche Sozialleistungen
- Fortbildungskurse.

Schreiben Sie bitte an

Nestlé Produkte AG, Personalabteilung
Postfach, 8050 Zürich

M+S 255



Wir suchen auf 1. März 1976 oder nach Uebereinkunft für unser Spezialitäten-Restaurant freundliche, frische

Restaurationsstochter oder Kellner

Ihr Arbeitsort: modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel.

Ihre Mitarbeiter: freundlich und aufgeschlossen.

Ihr Verdienst: überdurchschnittlich.

Ihr Chef: Kurt Jenni erteilt Ihnen gerne nähere Auskunft, und wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Direktion Kurt Jenni, Telefon (061) 61 06 06

1838



Hotel Schweizerhof St. Moritz

Erstklasshaus im Zentrum - 150 Betten

Restaurant ACLA
WHITE-HORSE Bar-Dancing

sucht auf Frühling 1976:

Chef de réception/ Direktions-Assistenten

Wir stellen uns vor:

strebsamen Mitarbeiter im Alter von 24 bis 26 Jahren, umfassende Grundausbildung im Hotelfach mit Schwergewicht kaufmännischer Richtung, Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch, gute Kenntnisse in mehrsprachiger Korrespondenz, NCR 42, Food & Beverage.

Wir bieten:

Jahresstelle, interessante und verantwortungsvolle Position, weitgehende Selbstständigkeit.

Wir bitten um eine vollständige handschriftliche Bewerbung.

Direktion Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz

1632

Dan-Hotels Israel

suchen für ihre international bekannten Hotels in Israel: DAN-Hotel, Tel Aviv / Accadia Grand Hotel, Herzlia-on-Sea / King David Hotel, Jerusalem / Dan Carmel Hotel, Haifa / Dan Caesarea Golf Hotel, Caesarea

junge, einsatzfreudige, fachlich qualifizierte

Commis garde-manger
Commis entremetier
Commis grill
Commis saucier
Commis pâtissier

Eintritt: März/April oder nach Vereinbarung.

Anstellungsdauer: Saison bis Ende Oktober, bei Eignung und Interesse Ganzjahresvertrag.

Interessante Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

CEM-MANAGEMENT AG

Morgartenstrasse 3, 8023 Zürich, Tel. (01) 23 59 66 -
Herr Metzger verlangen.

1771

**Carlton-Hotel
Tivoli
6002 Luzern**

sucht für lange Sommersaison:

Réception:
2. Chef de réception/Kassier

Bar:
**1. Barmaid
2. Barmaid**
(auch Anfängerin)

Etage:
Etagegouvernante

Office:
Officegouvernante

Service:
**Chefs de rang
Demi-chefs de rang**

Loge:
2 Chasseurs

Offerten bitte an die Direktion

1841

Wir suchen in Jahresstelle einen jüngeren, Initiativen

chef de service

zur Führung einer mittleren Brigade in einem lebhaften Betrieb mit regem Bankettgeschäft auf dem Platz Zürich.

Bei uns finden Sie eine vielseitige Tätigkeit bei fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Gutausgewiesene Bewerber mit entsprechender Praxis und Erfahrung bitten wir, uns Ihre Offerte zuzustellen.

Eintrittstermin: 1. März oder nach Uebereinkunft.

Chiffre 1735, Hotel-Revue, 2001 Bern.



Wir suchen auf 1. März 1976 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Réceptionssekretär(in)

(fachkundig).

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Hotel Plaza
Göthestrasse 18
8001 Zürich
Tel. (01) 34 60 00

1753

Hotel Park-Palace 6815 Melide TI

Wir suchen auf Anfang April 1976 in lange Sommersaison noch folgendes Personal:

**Demi-chef de rang
Commis de rang
Buffet-Tochter
Portier-Hausbursche
Zimmermädchen-Tourante
(eventuell Ehepaar)
Officemädchen oder Officebursche
Casserolier**

Angenehmes Arbeitsklima und geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:

Direktion Hotel Park-Palace, Melide (Tessin).

1813

Im schönen Maggialtal suchen wir noch für unseren Familienbetrieb folgende Hilfen:

**1 Köchin
1 Hilfsköchin
1 Zimmermädchen
1-2 Serviertöchter**
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft

Offerten an:
Familie Del Ponte-Bomio

Hotel de la Poste 6676 Bignasco

1827



Gesucht in sehr schönes Hotel und Speise-Restaurant ob dem Lago Maggiore

**Serviertöchter
Buffetöchter
Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling**
(Saison)

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Schichtbetrieb. Eintritt: März, April oder nach Vereinbarung.

Offerten sind erbeten an: Fam. Hugo Schnarwiler-Hess,

Hotel della Posta 6605 Locarno-Monti

Tel. (093) 31 13 12.

24-17585

Albergo Consolina 6575 San Nazzaro

Auf Sommersaison anfangs April gesucht im Tessin

**Küchenchef (Sous-commis)
Buffetdame-Gouvernante
Buffetöchter-Zimmermädchen-
Lingère
Kellner und Serviertöchter
Küchenbursche**

Gerne erwarte ich Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen.

Herr M. Bremi, Albergo Consolina, 6575 San Nazzaro.

1769

Wir suchen für unsere Spezialitätenrestaurants im Berner Oberland mit Eintritt 1. März 1976 oder nach Uebereinkunft:

**Kellner
Serviertöchter**
(nur Abendservice)
für Hotel:
**Köchin
Zimmermädchen**
(und evtl. Mithilfe im Betrieb)
Haus- und Küchenbursche
(evtl. Ehepaar)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie Espellata-Früh

Parkhotel Blümlisalp 3703 Aeschi bei Spiez

Tel. (033) 54 33 03.

1774

BAD SCHINZNACH

Telefon (056) 43 11 11

sucht noch für lange Sommersaison gut ausgewiesene Mitarbeiter:

KURHOTEL HABSBURG

(Saison März bis Dezember 1976)

Küche: **Commis de cuisine**

PARKHOTEL KURHAUS

(Saison April bis Oktober 1976)

Réception: **Praktikanten(Innen)**

Loge: **Tournant**
(sprachkundig)

Küche: **Chef tournant**
Commis de cuisine

Restaurants: **Demi-chefs de rang**
Commis de rang
Praktikanten

Economat und Office: **1. Gouvernante**
(versiert)

Bäder: **Thérapeut/Masseur**

Ehemalige Mitarbeiter, die wieder auf einen Posten reflektieren, wollen sich bitte sofort melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion:

Bad Schinznach AG, 5116 Schinznach Bad

1296

sonnenberg

zurich

Für kommende Sommersaison (April/Mai bis November) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Service: **2. Chef de service**
evtl. qualifizierter
Chef de rang

Küche: **Chef de rang/
Demi-chef**
für Restauration

Buffet: **Buffetochter**
(evtl. Jahresstelle)

Interessenten möchten sich bitte mit uns telefonisch in Verbindung setzen, damit wir Ihnen unsere Bewerbungsunterlagen senden können.

Rolf Wismer, Hotel Sonnenberg,
8032 Zürich, Tel. (01) 47 00 47.

1810

St. Moritz

Wir suchen in Jahresstelle (Eintritt 3. 6. 1976)

Dancing-Bar: **Barmaid**
(nur Abenddienst)

Kellner

Restaurant: **Serviertöchter**
oder Kellner

Wenn Sie das Gefühl haben, die Aufgabe erfüllen zu können, senden Sie Ihre Bewerbung mit sämtlichen Unterlagen an I. Santschi, Postfach 138, 7500 St. Moritz, Restaurant Bar-Dancing Au Reduit.

1823

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m - 2800 m

Hotel Crap Ner 7017 Flims Dorf

(eröffnet Dezember 1974)

sucht für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Saucier
Commis de cuisine
Serviertöchter
Küchen- und Officebursche
oder -mädchen
Portier
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an Urs Trauffer, Hotel Erap Ner, 7017 Flims Dorf (Tel. 081/39 26 26).

1872



ST. MORITZ

Ein Saisonhotel allerersten Ranges (380 Betten) mit grosser, anspruchsvoller Stammkundschaft sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Chef de réception

mit Ausländerfahrung, der einem jungen aufgeschlossenen Team von 8 Mitarbeitern vorstehen kann;

1. Réceptionist

Stellvertreter des Chefs der Réception;

Personalchef

allg. Personalwesen und Personalschulung;

Administrations-Sekretärin

für Gäste-/Direktions- und Personalkorrespondenz sowie allg. Administrationsarbeiten.

Erfahrene und gut ausgewiesene Bewerber(Innen) (Schweizer oder Niederländer), 3sprachig in Wort und Schrift, mit Interesse an einer Dauerstelle, sind gebeten, ihre Unterlagen mit Foto und Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion zu richten.

1816

Planen Sie schon für Wintersaison 1976/77?

Erstklasshotel (240 Betten) in Arosa sind auf November folgende Kaderstellen neu zu besetzen:

Chef de Réception

Direktions-Assistent (CH)

Concierge (CH)

1. Barman

Chef(in) Hostess Grill-room

Sind Sie bestens qualifiziert und haben Interesse, in einem aufgeschlossenen Team mitzuarbeiten, bitten wir Sie, uns Ihre schriftliche Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 1886 an Hotel-Revue, 3001 Bern, zu senden.

1886



Hotel Quellenhof Kur- und Golfhotel 7310 Bad Ragaz

Für die kommende Sommersaison, April bis Oktober, sind bei uns folgende Posten neu zu besetzen:

Chef de partie
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Demi-chef de rang
Commis de rang

Offerten richten Sie bitte an O. Sutter, Direktor

1902



GOLDENES KREUZ GERZENSEE

In unser bestrenommiertes Erstklass-Hotel-Restaurant (Jahresbetrieb) suchen wir

Serviertochter

(evtl. mit soeben beendeter Lehrzeit)
für Rôtisserie (gepflegter A-la-carte-Service)
Eintritt: April/Mai 1976

Serviertochter

für Gaststube/Stübli
Eintritt: März/April 1976

Commis de cuisine

evtl.

Chef de partie

Eintritt: April/Mai 1976

Offerten sind zu richten an:

Herbert Huber, Direktor
Telefon: (031) 92 88 36

1848



Lucerne

Wir suchen für lange Sommersaison:

Büro: **Sekretärin/
Réceptionist**

Restaurant: **Serviertöchter**
(à-la-carte-kundig)
guter Verdienst

Küche: **Chef de partie**
(Saucier/Entremetier)

Offerten mit Bild, Zeugniskopien sowie Lohnansprüchen an:

Direktion Hotel des Alpes, Luzern
(Telefon 041/22 58 25)

1384

Grand Hotel Villa Castagnola au Lac 6900 Lugano-Cassarate

sucht für Saison Anfang/Mitte März bis November

2. Sekretärin

sprachenkundig
Sweda Buchungsmaschine

Office-Gouvernante

Zimmermädchen

Zimmermädchen-Tournante

Nachtportier

(sprachkundig)

Commis de rang

jungen Chasseur

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

1830

Hôtel-Restaurant Le Château d'Ouchy

cherche pour la saison d'été

chefs de partie
commis de cuisine

demi-chefs de rang
commis de restaurant

garçons
(filles) de buffet

sommeliers(ères)
pour la taverne et la terrasse (2 services)

Faire offre à la direction, Place du Port
1006 Lausanne

1798

Hotel Delfino, Lugano

sucht für Sommersaison 1976
(März bis Oktober)

Saucier

Commis de cuisine

Saaltöchter

(ab sofort)
auch Anfängerin

Zimmermädchen

Officemädchen

Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an

W. Haas, Postfach 130
6902 Lugano/Paradiso

1808

Strandhotel du Lac 8872 Weesen am Walensee

sucht für die Sommersaison

Koch oder Köchin

Jungkoch

Serviertöchter

Haus-/Küchenbursche

1794



Bürgenstock Hotels

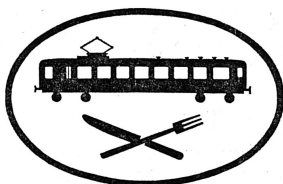
Wir suchen für die Sommersaison 1976 (Mai bis Oktober) folgendes qualifiziertes Personal:

Kassier/Réceptionist
(NCR 42)
Stagiaire/Réceptionist
Logentourant
Portier
Zimmermädchen
Chasseur
Lingeriemädchen
Stopferin
Kellerbursche
Parkwart

Chef pâtissier
Commis pâtissier

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an:
Direktion der Bürgenstock Hotels
Hirschmattstrasse 32, 600 Luzern.

1853



Wir suchen für den interessanten und abwechslungsreichen Dienst auf unseren Speisewagen, in Saisonstelle (zirka 15. März bis 31. Oktober), eventuell auch in Jahresstelle,

Oberkellner
Köche
(mit Erfahrung als Alleinkoch)
Kellner
Küchen- und Officebursche

Dienstort: Basel, Zürich oder Genève.
Wir bieten Ihnen interessante Stellen mit guten Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Angaben des frühesten Eintrittsdatums.

Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft
Direktion, 4600 Olten

1856

In Gemischthotel (Ferien/Erholung) in der Ostschweiz

wird der Posten eines

Geranten

frei.

Wenn Sie für die Leitung eines grösseren Ganzjahresbetriebes (Hotel, Restaurant, Saal) die notwendige Erfahrung mitbringen und sich genügend geeignet betrachten und auf eine Daueranstellung mit sicherem Einkommen und neuzeitlichen Sozialleistungen Wert legen, melden Sie sich mit Zeugnissen, Foto und Angaben über den beruflichen Werdegang unter Chiffre MS 410 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



sucht im Auftrag ihrer Tochtergesellschaft REVECA AG einen tüchtigen

Projektleiter

für ein im Herbst 1976 zu eröffnendes Restaurant in
Kairo / Ägypten

Verlangt werden:
– sehr gute kaufmännische/gastgewerbliche Grundausbildung,
– Organisations- und Koordinationstalent
– Deutsch, Englisch, Französisch.

Es besteht die Möglichkeit, nach erfolgreichem Abschluss des Projektes als Geschäftsführer eingesetzt zu werden. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Verlangen Sie bitte umgehend ein Bewerbungsfomular!

Swissair,
Personaldienste Bodenpersonal/PBI,
8058 Zürich, Tel. (01) 812 40 71.

009.06

P 44-1312



Hotel Schweizerhof St. Moritz

Erstklasshaus im Zentrum – 150 Betten

Restaurant ACLA
WHITE-HORSE Bar-Dancing

sucht auf Frühling 1976:

Gouvernante/ Aide du patron

Wir stellen uns vor:

Initiative jüngere Dame, mit Erfahrung in Personalführung, Organisationstalent, Sprachen Italienisch und wenn möglich Spanisch.

Wir bieten:

evtl. Jahresstelle, interessante Position mit Verantwortung und weitgehender Selbständigkeit.

Wir bitten um vollständige handschriftliche Bewerbung.

Direktion Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz

1633

Suvretta House 7500 St. Moritz

Hotel allerersten Ranges,

sucht für die Sommersaison (Ende Juni bis Mitte September) folgende Mitarbeiter:

Réception: **Empfangssekretär(in)**
Journalführer(in)
Hostess im Suvretta-Club

Loge: **Telefonistin (PTT)**
Kioskverkäuferin
Chasseur

Etagé: **2. Etagengouvernante**
Gouvernante-Tourante
Hilfzimmermädchen
Hausbursche

Cafeteria: **Kaffeeköchin**
Tourante Kaffeeküche/Economat

Lingerie: **Glätterin**
Lingeriemädchen

Cuisine: **Chef saucier**
Chef rôtisseur
Chef de garde
Chef restaurateur, Stube
Commis de cuisine

Service: **Chef d'étage**
Demi-chef de rang
Commis de rang
Barcommis
Stagiaire de service

Divers: **Floristin**
Kindergärtnerin
Masseur
Personalgouvernante
Badeaufsicht
Tennisbursche

Restaurant Chasellas

Serviertochter
Hilfspersonal
für Küchen-/Officearbeiten

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

1802



sucht für seinen Restaurationsbetrieb I. Klasse einen gut ausgewiesenen

Chef pâtissier

Gewünscht wird nebst allgemeinen Patisseriekenntnissen auch Erfahrung in Hotel- und Bankett-Desserts, Geschick in der Personalführung und Lehrlingsausbildung.

Wir bieten eine geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Sozialleistungen wie Pensionskasse usw. Zeitgemässe Entlohnung. Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte an
Bahnhofbuffet Zürich HB, zuhanden von Herrn A. Steurer,
Personalchef, Postfach, 8023 Zürich.

1796

Türkei – Ägäisches Meer

Für einen grossen Hotelkomplex mit 480 Zimmern, diversen Restaurants, Bars, Diskotheken und vielen Möglichkeiten der Freizeitgestaltung suchen wir für eine lange Sommersaison oder in Jahresstelle noch je einen

Resident Manager

mit Verantwortung über sämtliche Departemente ausser der Buchhaltung

Food and Beverage Manager

verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf in Küchen und Restaurants, Banketten und für die Menügestaltung.

Küchenchef

Executive House Keeper

Interessenten mit guten Sprachkenntnissen richten ihre Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen bitte an

Y. Schläpfer, Werdstrasse 104, 8004 Zürich
Telefon (01) 23 09 70

P 44-61

Als eine in Fachkreisen bekannte Spezialfirma befassen wir uns mit der Lösung von Problemen der Gemeinschaftsverpflegung (Personalrestaurants, Spitäler, Heime, Gastronomie). Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir zum möglichst sofortigen Eintritt einen auf diesem Gebiet bereits erfahrenen und

erfolgreichen Aussendienstmitarbeiter

Idealalter 30-40 Jahre.

Sie hätten bei uns einen interessanten Aufgabenkreis selbständig und zu ausgezeichneten Bedingungen zu betreuen.

Senden Sie uns möglichst sofort eine Kurzofferte unter Chiffre 1857 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Tiefenau, Zürich

Steinwiesstrasse 8-10
8032 Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Küchenchef/Alleinkoch

Es handelt sich um einen sehr selbständigen Posten, der vor allem auch die Menü-Zusammenstellung und die Einkaufsdisposition umfasst. Keine Restauration. Geeignet für tüchtigen Chef de partie, der sich verbessern möchte. Geregelte Arbeitszeit. Hilfskräfte vorhanden.

Bitte telefonieren (01) 32 24 09 oder schreiben Sie uns, damit wir ein persönliches Gespräch vereinbaren können.

1859

Kurhotel Therme

Gesucht

Kassier/Kassiererin

für Kurmittelabteilung

Kassier/Kassiererin

für Bergrestaurant. Anlernung möglich.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Kurhotel Therme, Bad Vals, Direktion, 7132 Vals
Telefon (086) 5 01 11

1860

Abu Dhabi, Persischer Golf

Welcher

Hotelfachmann

möchte sich am Aufbau einer Hotel-Restaurantkette in den arabischen Emiraten beteiligen ?

Eilofferten sind zu richten unter Chiffre 1862 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle, gepflegte, versierte

Restaurationstöchter

Bewerbung mit Zeugnisausschnitten und Fotos an

Gasthaus Weisses Rössli 9422 Staad bei Rorschach

R. Steiner, Telefon (071) 42 15 15

1864

Hotel Weisses Kreuz 3280 Murten

Wir suchen für lange Sommersaison

Restaurationskellner/-tochter
Sous-chef
Entremetier
Commis de cuisine
Küchenbursche
Buffetbursche/-mädchen
Zimmermädchen
Hausmädchen
Hausbursche

Eintritt möglich in den Monaten März, April oder Mai.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an
D. Bischoff, Hotel Weisses Kreuz, 3280 Murten.
Telefonische Auskunft über (037) 71 26 41.

1629

Tessin

Hotel Casa al Lago 6648 Minusio Locarno

Gesucht auf Mitte März oder nach Uebereinkunft, für
lange Sommersaison bis November, junger, selbstän-
diger

Koch oder Köchin Zimmermädchen Haus- und Küchenburschen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

J. Christen
Hotel Casa al Lago
6648 Minusio Locarno
Telefon (093) 33 15 04

1733

Kurhotel Valens

sucht für sofort jüngeren

Chef de partie

Kleine Brigade, 5-Tage-Woche, freie Benützung des
Thermalschwimmbades, zeitgemässe Besoldung.

Bitte bewerben Sie sich bei R. Frehner

Kurhotel Valens 7311 Valens

Telefon (085) 9 24 94

1644

Hotel National 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

Oberkellner
(Schweizer oder Ausländer mit B-Ausweis)
Saalkellner
Saucier
Entremetier
Kaffee Köchin

Bewerbungen mit Unterlagen an:
Frau Ch. Werder, Telefon (036) 22 36 21.

1669

Restaurant Moulin 3906 Saas Fee

sucht ab sofort selbständige

Buffettochter

Guter Verdienst zugesichert.

Nähere Auskunft erteilt gerne Tel. (028) 4 86 76.

1755

Les Résidences Kandahar 3967 Aminona-sur-Sierre

jeune station valaisanne

cherche pour complexe para-hôtellerie de 1200 lits

1 couple

Lui: sous-directeur
responsable de la réception et du planing;
parfaitement bilingue français/allemand.

Elle: gouvernante
Nourriture et logement sur place.

Entrée de suite ou à convenir.
Place à l'année.

Faire offres avec certificat à la direction.

1652

Gesucht nach Mürren in Saison- oder
Jahresstelle

Buffetbursche

ab sofort

Restaurationstöchter und Kellner

(Schweizer)

für Drehrestaurant Schillthorn und Ho-
tel Alpenruhe, ab sofort oder nach
Uebereinkunft.

Commis de cuisine oder Hilfskoch

(Schweizer)

Offerten mit Zeugniskopien an:

W. Feuz

Hotel Alpenruhe
3825 Mürren
Telefon (036) 55 27 38

OFA 118.248.073

Gesucht

Alleinkoch

eventuell halbtags.

15. März bis Ende Oktober.

Hotel Luna, Ascona
Telefon (093) 35 36 07

1714

Nach Klosters gesucht

Buffettochter Hausmädchen

Eintritt sofort, guter Lohn, geregelte
Freizeit. Anfängerinnen werden ange-
nommen.

Offerten an Familie U. Altermatt

Sporthotel Kurhaus
7252 Klosters-Dorf
Telefon (083) 4 11 12

1719

Hotel Restaurant Krebs
3800 Interlaken

sucht für Sommersaison (Ende April
bis Oktober)

Saucier
Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine

2. Oberkellner
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Offerten erbeten an

Hotel Krebs, Bahnhofstrasse 4
3800 Interlaken.

1706

Hotel des Alpes
3954 Leukerbad

Für unser Erstklassenhaus mit 100 Betten
(Jahresbetrieb) suchen wir auf 1. April
oder nach Uebereinkunft

qualifizierten Küchenchef

Wir bieten ein Gehalt, das Ihren
Fähigkeiten entspricht sowie freie Ver-
pfelegung und Einzelzimmer mit Toi-
lette und Lavabo im neuen Personal-
haus (eventuell 2-Zimmer-Wohnung für
verheiratete Bewerber), kostenlose Be-
nützung des Schwimmbades.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche
Offerte an

Herrn Ernest A. Reiber, Direktor,
Hotel- und Bädergesellschaft
3954 Leukerbad

1707

Gesucht tüchtiger

Chef de service/ Aide du patron

mit Kochkenntnissen, für Speise- und
Konzertlokal, Stadtbetrieb. Eventuell
käme Ehepaar in Frage.

Offerten mit Referenz unter Chiffre
1091 ZP, Orell Füssli Werbe AG, Post-
fach, 8022 Zürich.

Hotel Münchnerhof, Basel
Riehenring 75

Wir suchen in Jahresstelle:

Commis de cuisine
Zimmermädchen

Mithilfe, Lingerie, Flicker

Lingeriemädchen

Mithilfe Zimmer, Flicker

Küchenburschen

Offerten sind erbeten an A. Glogner,
Tel. (061) 28 77 80.

1662

Wir, ein junges Witteehepaar, suchen
eine nette

Serviertochter

auch Anfängerin, sowie eine

Frau oder Tochter

für Zimmer und Office.
Kost und Logis im Haus. Eintritt nach
Uebereinkunft oder 1. April.

Familie J.-P. Pitton

Hotel Schlössli
3812 Wilderswil
Telefon (036) 22 12 16

1812

Gesucht versierte

Serviertochter

für Speiseseite, in gutgehendes
Spezialitätenrestaurant.
Eintrittsdatum: 1. April 1976.

Schriftliche Offerten an

Ristorante Oxalis
Ponte Capriasca
Telefon (091) 93 12 42

ASSA 85-5138

Davos

Gesucht versierte

Serviertochter

Zuschriften an:

C. Conrad, Spezialitätenrestaurant

Hotel Post
7275 Davos Frauenkirch
OFA 132.141.039



Hotel Storchen
Schönenwerd

Für unser Dancing Disco-Posterclub
«Storchennest» suchen wir in Jahres-
stelle beruflich gut ausgewiesene

Barmaid

Schriftliche Offerten richten Sie bitte
an

R. M. Dänni

Hotel Storchen
5012 Schönenwerd

1777

Wir suchen noch folgendes Personal
für Sommersaison, Eintritt zirka
10. Mai 1976,

Etage
Etagé-/
Lingeriegouvernante
Zimmermädchen, Portier
Küche
Commis de cuisine
Service
G Chef de rang
Barmaid für «Gatsby-Bar»

INTERLAKEN

N Vollständige Offerten mit Lohnansprü-
chen bitte an:

A P. Kreidner, Hotel Regina
3800 Interlaken

1780

Wir suchen / Nous cherchons

cuisinier

entrée immédiate

commis de cuisine

entrée à convenir.

Place à l'année.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.
Ecrire ou téléphoner à

Hôtel Ambassador

21, Quai des Bergues
1201 Genève, téléphone (022) 31 72 00.

1785

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

sucht für kommende Sommersaison
noch folgende Mitarbeiter:

Gouvernante

(ab 1. März)

Buffettochter

Patissier

Lingeriemädchen

Zimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona.

1789

BAR-NIGHTCLUB



INTERLAKEN

Wir suchen per 1. März

2 attraktive Serviertöchter

für Bar- und Dancingbetrieb.

Offerten an W. Gerber, Hotel Gotthard
3800 Interlaken, Telefon (036) 22 64 81

1636

Hôtel de l'Ancre, Genève

cherche pour entrée à convenir:

gouvernante d'étages

pour une étroite collaboration avec la direction et
assistance dans d'autres domaines de notre maison
de 100 lits et restaurant.

Faire offres à la direction
Hôtel de l'Ancre, 34, rue de Lausanne,
1211 Genève 2.

1617

Hotel Eden Elisabeth
Auf 1. oder 10. April gesucht:
Saal-/Restauranttochter
Service-Praktikantin
(Anlernkurs bezahlt)
Office-/Lingerie-Mädchen
Gunten/Thunersee Telefon 033 51 15 12

Hotel Merkur
Restaurant
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir in lange
Sommersaison oder in Jahresstelle folgendes Per-
sonal:

Chef de partie/Entremetier

Eintritt per 1./15. April 1976

Chef de partie/Tournant

Eintritt per 1./15. Mai 1976

Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon
(036) 22 66 55.

1745

Hotel Freienhof, Thun

sucht für lange Sommersaison (Eintritt anfangs April
oder nach Uebereinkunft)

Saal: **Chefs de rang**
Demi-chef de rang
Commis de rang

Küche: **Chef de partie**
Entremetier

sowie für die Schiffsrestauration Thuner- und
Brienzersee

Alleinköche
Serviertöchter
Restaurationskellner
sowie
Buffetdamen,
welche an selbständiges
Arbeiten gewöhnt sind.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu rich-
ten an C. Platzer, Hotel Freienhof, 3600 Thun, Tel.
(033) 22 46 72.

1737

Grand Hotel Beau-Rivage 3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison, Mitte April bis Anfang Oktober, folgende qualifizierte Abteilungs-chefs

Chef de réception
(mit Aufstiegsmöglichkeiten)

1. Oberkellner

Etagengouvernante

Lingeriegouvernante

Es kommen nur Bewerber mit Berufserfahrung und sehr guten Sprachkenntnissen in Frage.

Detaillierte Offerten mit den nötigen Unterlagen bitte an J. L. Gehr, Direktor.

1483

Grand Hotel Europe 6000 Luzern

sucht für Sommersaison (April-Oktober) folgendes Saisonpersonal:

Nacht-Concierge (Englisch)

Garde-manger

Entremetier

Patissier

Küchen-/Officemädchen

Chefs/Demi-chefs de rang (Englisch)

Commis de rang

Bar-Commis (Englisch)

1. Etagen-Gouvernante (gut ausgewiesen)

Hilfs-Gouvernante

Zimmermädchen

Econamat-Gouvernante

1. Lingerie-Gouvernante

Lingerie-Mädchen

Kellerbursche

Ehemalige Angestellte möchten sich bald wieder melden.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten.

Telefon (041) 30 11 11

1405

Lugano

Gesucht in bekanntes Speiserestaurant sprachenkundige

Restaurationsstochter

sowie

Küchenhilfe oder Küchengehilfin

Gelegenheit das Kochen zu erlernen.

Offerten an Benno Oechsli
Ristorante Grotto del Renzo, Sorengo-Lugano
Telefon (091) 54 63 46

1829

Wir suchen einen versierten, initiativen und selbständigen

Chef de cuisine

mit Eintritt auf sofort oder nach Uebereinkunft.

Seit nunmehr 14 Jahren sprengen wir den üblichen Rahmen auf dem Sektor Personalverpflügung. Unsere Angebotspalette ist gross und aussergewöhnlich. Sie entspricht den Leistungen, wie sie unsere Gäste von uns erwarten. Darum erwarten wir von unserem neuen Mitarbeiter nicht nur ein ausgereiftes Können, sondern auch neue Impulse.

Unser neues, in Bau befindliches Personalrestaurant an der Flurstrasse in Zürich (Kapazität 2000 Mahlzeiten pro Tag) wird auf Mitte August 1976 in Betrieb genommen.

Sofern Sie Lust haben, mehr aus Ihrem «Job» zu machen, dazu gerne Verantwortung tragen, gute Organisations- und Führungsqualitäten mitbringen, dann schreiben Sie uns. Unter dieser Voraussetzung sind wir gerne bereit, weitere Einzelheiten mit Ihnen zu besprechen.



Culinarium AG.

Personal-Restaurationsbetriebe der
Schweizerischen Bankgesellschaft
Zürich, Bahnhofstrasse 45, Telefon (01) 29 44 11
Herr Conti (intern 43064)

P 44-3877

Jeune commis de cuisine

cherché par

Restaurant Bavaria

49, rue du Rhône

1204 Genève

tél. (022) 28 05 01.



6935 BOSCO LUGANESE
Tel. 091 59 14 31

Erstklassiges Gartenhotel, 65 Betten,
sucht ab April bis Ende Oktober
bei sehr gutem Verdienst nebst
modernen Einrichtungen,
Personalhaus, Aufenthaltsraum mit TV
folgendes Personal:

Hotelsekretärin
Chef de service
Kellner/Saaltöchter
Zimmermädchen
Jungkoch

1516

Hotel Eden, 3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt Ende April oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:

Küchenchef
Commis de cuisine

Service:

Saal- und
Restaurationsstochter
(Eintritt 1. Juni)

Bar:

Bartochter

(nur Abenddienst)

Etage:

Portier
Zimmermädchen

Office:

Office-Küchenbursche
Office-Küchenmädchen

Letztjährige Angestellte, die wieder auf ihre Posten reflektieren, möchten sich sofort melden.

Bewerbungen mit Zeugnisausschnitten und Foto richten Sie bitte an die Direktion.

1668



BÄTTERKINDEN

Wir suchen in bekannten Spezialitäten-Landgasthof nach Uebereinkunft (zirka 1. März, eventuell später) gut ausgewiesenen, jungen

Koch oder Köchin

von der Lehre weg oder mit Stellenpraxis, neben Chef und Patron, gutes Hilfspersonal vorhanden, zeitgemässer Lohn, angenehme Bedingungen.

Offerten bitte an

Fam. Hubler

Gasthof Krone
3315 Bätterkinden (BE)

Tel. (065) 45 34 34

1716

Hôtel des Platanes
2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel
Téléphone (038) 55 29 29

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

1 chef de cuisine ou
1 chef de partie
1 commis de cuisine
1 assistante d'hôtel

1566

Für bekanntes à-la-carte-Restaurant in Zürich suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de restaurant

Angenehme Arbeitszeit, nettes Klima und gute Verdienstmöglichkeiten.

Rufen Sie uns an:

Tel. (01) 25 96 55 (Herr Waldvogel)

1622

Parkhotel Giessbach
CH-3855 Brienz
Berner Oberland

sucht für Sommersaison, Mitte Mai bis zirka Ende September,

Saucier, Garde-manger
Entremetier, Tournant
Patissier, Commis
Chefs de rang
Serviceangestellte
Barmaid

Econamat/
Officegouvernante
Buffetochter
Nachtportier
Etagenportiers
Zimmermädchen

Lingeriegouvernante
Glätterin, Stopferin
Lingeriemädchen

Sekretär(in) NCR
Kioskverkäuferin

Bisherige Mitarbeiter wollen sich ebenfalls melden.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:

Direktion Parkhotel Giessbach
Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

1091

Hotel-Restaurant Kreuz
am See
6317 Oberwil-Zug

sucht für kommende Sommersaison

Köchin oder Jungkoch
Kellner oder Serviertochter

Eintritt 15. April oder nach Uebereinkunft

Offerten mit Unterlagen an

M. Rickenbacher
Telefon (042) 21 05 63.

1616



cherche pour le ter mars

un secrétaire de réception

Connaissances français-allemand, anglais, ainsi que la NCR 42. Place stable.

Veuillez faire parvenir votre offre détaillée avec copies de certificats et photographie à:

Hôtel Continental
M. Chr. Hossmann
2, place de la Gare
1001 Lausanne

1485

Gesucht für die Sommersaison, zirka 1. Mai,

Saaltochter

Kindermädchen

Offerten bitte an:

Famille P. Michel

Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg

b. Interlaken
Telefon (038) 22 29 61

1466

Bermuda-Inseln

Wir haben in Erstklasshotel interessante Stellen zu vergeben für:

Chefs de partie, Sauciers, Patissiers

Guter Verdienst, Eintritt nach Vereinbarung.

Formalitäten werden erledigt. Einzige artige Gelegenheit, eine sonnige und interessante, Amerika vorgelagerte Insel kennenzulernen. Telefonieren Sie uns, Sie werden es nicht bereuen!

Ausland Stellen Bureau «Express»
Bundesplatz 10, 8003 Luzern
Telefon (041) 22 65 15
Seit über 30 Jahren Auslandsplatzierungen.

P 25-45683

Gesucht nach Uebereinkunft in Erstklasshotel jüngere

Köche und Kellner
Chef de rang

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Restaurant Atlantis
Mittelstrasse 10
2500 Biel

ASSA 80-3183

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Empfangssekretär

(bestausgewiesen, sprachenkundig)

Etagenportier

Zimmermädchen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

1811

Wir suchen auf Sommer 1976 für unser

Hotel-Restaurant Kreuz
3822 Lauterbrunnen

Jungfrauregion

junges, initiatives

Geranten- oder evtl.
Pächter-Ehepaar

Wir erwarten gute Fachkenntnisse in Küche und Service.

Offerten sind zu richten an H. Zwahlen
Hotel Jungfrau, Lauterbrunnen
Telefon (036) 58 12 23

1825

Seehotel Schwert
6442 Gersau

sucht nach Uebereinkunft

Sous-chef

Serviertochter

Buffetbursche oder
-tochter

Sehr guter Verdienst. Schweizer oder Arbeitslose werden bevorzugt.

Familie Nigg, Telefon (041) 84 11 34

1826



Hotel und Kurhaus
7062 Bad Passugg/GR

(bei Chur)

sucht für die Sommersaison, zirka Ende Mai 1976, folgende Mitarbeiter:

Büro:

Loge:

Etage:

Service:

Küche:

Office:

Lingerie:

Divers:

Sekretärin

(evtl. auch Anfängerin)

Chasseur

(Deutschkenntnisse)

Hilfsmädchen

(Deutschkenntnisse)

Demi-chef de rang

Commis de rang

Restaurationsstochter

Buffetochter

Chefs de partie

Commis de cuisine

Gouvernante

Kaffeeköchin

Glätterin

Wäscher(in)

dipl. Diätassistentin

selbständig

Geboten wird Unterkunft und Verpflegung im Hotel. Geregelter Arbeits- und Freizeit und angenehmes Betriebsklima. Bei gegenseitiger Zufriedenheit kann Wintersaison im Hotel Chantarella, St. Moritz, zugesichert werden.

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion, Herrn Max Maurer, zu richten.

1642

Hotel Tamaro, 6612 Ascona

sucht ab anfangs April für lange Sommersaison

Saal- und
Restaurationsstochter
Buffetochter

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Tamaro, Telefon (093) 35 39 39.

1545

Gesucht auf 1. März

Koch oder Köchin

In gepflegten Restaurationsbetrieben.

Offerten an W. Jenni
Hotel Rössli, 6300 Zug
 Tel. 042 21 03 95

1880

Zur Ergänzung unserer kleinen Brigade suchen wir in Jahresstelle bestausgewiesenen, tüchtigen

Koch

(nicht unter 25 Jahren).

Auf Wunsch Wohnung vorhanden.
 Angenehmes Arbeitsklima, jeden 2. Samstag und Sonntag frei.
 Eintritt Mitte März 1976.

Familie Wanner, Hotel Linde, 5400 Baden
 Tel.: (056) 22 53 85

P 02-470

Hotel Reber au Lac 6600 Locarno

sucht für längere Sommersaison, ab ca.
 Mitte März bis Ende Oktober

Nachtportier

(sprachkundig)

Offerten mit Unterlagen an die Direktion
 Tel.: (093) 33 67 23

1900

**Grand-Restaurant**

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

3800 Interlaken

am Höwegweg

sucht in Saison- oder Jahresstelle noch folgendes Personal:

Confiserie: 1. Verkäuferin
 (sprach- und branchenkundig, Jahresstelle)
Verkäuferin
Service: Chef de Service
 (Eintritt ca. 16. Mai 1976)
Kellner
Serviertöchter
Küche: Chef de partie
 (Eintritt ca. 14. Juni 1976)

Offerten sind zu richten an:
 F. Beutler jun., Tel.: (036) 22 94 41

1910

ENGLAND

Für die Sommersaison, English Riviera

Serviertochter

gesucht.

Auch Serviertöchter ohne Erfahrung werden berücksichtigt.
 Hoher Lohn.
 Bezahlte Reisekosten.
 Englische Sprachstunden möglich.

Bewerbungen an die Direktion Sussex Grill Restaurant, Newquay, Cornwall, England.

1910



Hotel Merkur Restaurant «Le Mazot» Bahnhofplatz 35 3800 Interlaken

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir in lange Sommersaison oder in Jahresstelle noch folgendes Personal:

Restaurationskellner
 Eintritt per 15. März/1. April 1976
Buffetochter/Bursche
 Eintritt per 15. April 1976
Officeburschen/Mädchen
 Eintritt per 1. Mai 1976
Küchenbursche/Mädchen
 Eintritt per 1. Mai 1976

Offerten sind erbeten an die Direktion
 Tel. (036) 22 66 55

1906

Montana-Crans Café-Restaurant du Centre

sucht dringend

Hausangestellte

Jahresstelle, für Mithilfe in der Küche und im Haushalt.
 Gute Gelegenheit die französische Sprache zu erlernen.

Schriftliche Offerten sind zu richten an Paul Gsponer
 Telefon (027) 41 36 68

P 36-21182

Hotel-Rôtisserie Speer 8640 Rapperswil am See

sucht nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

Saison- oder Jahresstelle.

Offerten erbeten an:
 Eugen Hämmerli
 Telefon (059) 27 17 20

1852

Hotel International au Lac 6901 Lugano

(Rang II A - 120 Betten)

sucht für Saison von Anfang April bis Oktober:

Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Buffetochter
 (auch Anfängerin)
Zimmermädchen

Offerten mit Foto, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion.

1854

Restaurant Au Rendez-vous Grindelwald

sucht für die kommende Sommersaison Mai-Oktober

Serviertöchter
Kellner
Buffetochter
Buffetbursche

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei zeitgemässer Entlohnung.

Offerten erbeten an E. Borel, Restaurant Au Rendez-vous, 3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 11 81.

1861

Hotel Bellariva, Lugano

Wir suchen für lange Sommersaison April-Oktober

Saal-/ Restaurationstochter

Familie Kern, Tel. (091) 54 10 41.

1863

Hotel Landhus-Seebach

sucht per sofort

Koch

(à-la-carte-kundig)

In modern eingerichtete Küche. Lohn nach Vereinbarung. 2 Tage frei pro Woche.

Offerten an: Hotel Landhus-Seebach, Katzenbachstrasse 10, 8052 Zürich, Tel. 01/50 33 11.

1842

Gesucht nach Lugano

Commis de partie
Commis de cuisine
Sekretärin
Saaltöchter
 (auch Anfängerin)

Lingère-Stopferin
Zimmermädchen
 (auch Anfängerin)

Etagenportier
 (kein Ehepaar)

Hausbursche

Eintritt nach Uebereinkunft vor Ostern.

Offerten an
Hotel Continental
 6903 Lugano

1452

Hotel Solemare Milano Marittima (Adria-Italien)

sucht für Sommersaison

Hilfssekretärin

Deutsch-französische Kenntnisse, auch erste Stelle.
 Freizeit auch während des Tages.

525

Gesucht per sofort

Bar- und Serviertochter

nur Spätdienst.

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an

Hotel Buchzelg 8053 Zürich

Telefon (01) 53 82 00

1766

Gesucht in modernen, schönen, mittleren Betrieb in Interlaken, in lange Sommersaison.

Aide du patron

25-45jährig.

Sind Sie sprachkundig, anpassungsfähig, pflichtbewusst und gewillt Hand anzulegen, bieten wir Ihnen zeitgemässe Bedingungen, familiäre Ambiance und bei Eignung Aufstiegsmöglichkeiten.

Vollständige Offerten unter Chiffre 1768 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Martinshof 4528 Zuchwil SO

Wir suchen in Jahresstelle, ab 1. März,

Serviertochter Küchen- und Hausbursche

Aussergewöhnliche Freizeit, gute Entlohnung.

Bewerbungen an Familie Kancz
 Telefon (065) 25 45 45

1775

Unser Haus, im Zentrum der Stadt Aarau, gehört zu den führenden Restaurants der Agglomeration, und die Küche hat einen ausgezeichneten Ruf. In dieser Küche ist ein Job für einen jüngeren, tüchtigen

Koch

freel.

Von Interessenten erwarten wir gerne eine kurze schriftliche Bewerbung mit Beilage von Zeugniskopien.
Restaurant «Chez Jeannette»
 Vordere Vorstadt, 5000 Aarau
 Telefon (064) 22 77 88

OFA 106.103.683

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft am Stadtrand von Basel

jüngere Serviertochter

eventuell Anfängerin.

Sehr hoher Verdienst und schönes Zimmer vorhanden.

Offerten an:

M. Weidenbach

Restaurant Laubfrosch

b. Allschwilerweiher
 Lettenweg 4
 4102 Blinningen / Basel
 Telefon (061) 39 29 65

P 03-111222



Hotel Hirschen am See 3654 Guntten/Thunersee

Haus 1. Ranges, in prachtvoller Lage direkt am See.

Für unser Panoramarestaurant suchen wir eine tüchtige, freundliche

Restaurationstochter

Offerten sind erbeten an die Direktion
 A. Ropers
 Telefon (033) 51 22 44

1402

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Küche:

Entremetier
Garde-manger
Commis de cuisine

Restaurant:

Restaurationstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51

1896



Nach 25 Jahren treuen Diensten tritt unsere

Hausgouvernante- Fürsorgerin

in den wohlverdienten Ruhestand. Wir suchen eine verantwortungsbewusste, selbständige und zuverlässige

Nachfolgerin

welche sich befähigt fühlt, unsere Personalunterkünfte umsichtig zu leiten. Es handelt sich um eine Lebensstelle mit guten Sozialleistungen wie Pensionskasse. Wenn möglich sollten Sie im Personalhaus wohnen. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten senden Sie bitte an

Bahnhofbuffet Zürich HB, z. H. Herrn A. Steurer
Personalchef, Postfach, 8023 Zürich

1795

Dans propriété privée à Fribourg, famille de 4 personnes adultes, cherche

employée de maison

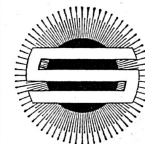
capable de travailler de façon indépendante.

- nourrie et logée
- congés réguliers
- voiture à disposition

A personne qualifiée très haut salaire.

Prière de faire offres avec photo et certificats sous chiffres 17-500058 à Publicitas SA, 1701 Fribourg

17-884

**Sunstar-Hotels, Davos**

340-Betten, 2-Hallenbäder, Bar, Rôtisserie, Bauernstube usw.

suchen für lange Sommersaison:

Küche: **Saucier/Sous-chef**
Restaurateur
Entremetier
Chef de partie
 (selbständig)
Commis de cuisine
Saalkellner
Saaltöchter
Bar: **Commis de bar**
 (männlich/weiblich)
Réception: **Sekretärinnen**
 (NCR-42-kundig)
Telefonistin

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an K. Künzli, Personalchef, Tel. (083) 3 67 41.

1782



Hotel Schützen 4310 Rheinfelden

sucht für kommende Sommersaison, mit Eintritt zirka 8. April oder nach Uebereinkunft, bis zirka 20. Oktober

**Allgemeingouvernante/
 Aide du patron**
Demi-chef de rang
Saalkellner
Commis de rang
Portier-Tournant
 (mit guten Deutschkenntnissen)
Zimmermädchen
 (mit guten Deutschkenntnissen)
Saucier
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien, welche sofort beantwortet wird.

1461

Hotel Touring, 6830 Chiasso.**Restaurant-Grill-Snack-Bar**

Wir suchen für diesen sehr regen, komplett modernisierten Passantenbetrieb, in gutbezahlte Jahresstelle, eine tüchtige, im Hotelberuf bewanderte

Sekretärin

für Réception, Kassa und alle einschlägigen Kontrollarbeiten.
Deutsch, Französisch und italienische Sprachkenntnisse sind erforderlich.
Eintritt für 1. März a. c. erwünscht.

Interessentinnen möchten bitte Offerten richten an A. Büchi, Besitzer.

Telefon (091) 44 15 41

1843

Wollen Sie einen schönen Sommer lang in einem modernen 400-Betten-Haus direkt am Meer arbeiten?

Wir suchen:

2 od. 3 Commis de cuisine

für Saison- oder Jahresstelle (ab 15. 3. 1976).

Wir bieten ein gutes Arbeitsklima, geregelte Freizeit und angemessene Entlohnung.

Richten Sie Ihre Offerten an:

Direktion

Grand Hotel Accadja Herzlia, Israel

1845

Hotel im Berner Oberland sucht mit Eintritt im März/April tüchtigen

Küchenchef/Alleinkoch

Offerten mit Unterlagen unter Chiffre 1849 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Zentrum Töss
Restaurant Zentrum · Restaurant Chrugeler
Festsaal · Sitzungszimmer · 4 Kegelbahnen

Wir suchen mit Eintritt per 15. März oder nach Uebereinkunft jüngeren

Chef de partie

In Jahresstelle.

Rufen Sie uns bitte an (Herrn G. Meier, Direktor, verlangen) oder schreiben Sie uns.

8406 Winterthur
Tel. 052 22 53 21

1851

Gesucht für interessanten, abwechslungsreichen Posten als Direktionsassistentin eine praktisch veranlagte

Gouvernante

mit Servicekenntnissen, welche die Obersaaltöchter ablösen kann.

1. Saaltöchter

mit hauswirtschaftlichen Kenntnissen, welche die Gouvernante ablösen kann.

Unterlagen bitte senden an

Hotel Continental 6903 Lugano

Eintritt 2. Hälfte März 1976.

1541

Hotel Kolping, Luzern

sucht in Jahresstelle sprachgewandte (E., F.)

Réceptionssekretärin

für selbständige, interessante Arbeit, bei guter, geregelter Arbeitszeit.

Eintritt auf 1. April oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

1834

CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE

2, Place de la Gare,
1001 Lausanne Tél. (021) 20 15 51

cherche pour le 15 mars ou date à convenir

chef de grill
(avec garde)

chef tourant

Nous exigeons des candidats, de très bonnes connaissances professionnelles et le sens de la responsabilité, ceci au sein d'une brigade dynamique et agréable. Places stables.
Pour les intéressés, seules les offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo seront prises en considération.

Kunst- und Kongresshaus-Restaurants Luzern

Wir suchen in junges, dynamisches Team

Betriebsassistentin

Einer einsatzwilligen, intelligenten, jungen Dame, mit Erfahrung und Sinn für speditives Arbeiten wird bei uns eine Kader-Position geboten.
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Ferner suchen wir einen bestqualifizierten Koch

Chef saucier

für den gepflegten A-la-carte-Service.
Bei Eignung jede Aufstiegsmöglichkeit.
Einsatz und Leistung werden bei uns entsprechend hoch honoriert.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an: 1807

Kunst- und Kongresshaus-Restaurants Luzern
CH-6003 Luzern Tel. 041 22 40 23

Atlantis Hotel Zürich

Wir suchen in Jahresstellen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Service:
Chef de service
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis

Dölschlubube:
Serviertöchter

Lingerie:
Näherin
(auf 1. März 1976)

Richten Sie bitte Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung an unseren Personalchef: Herrn Camenzind, Telefon (01) 35 00 00, Dölschweg 234, 8055 Zürich. 1712



Wir suchen auf Anfang April in Jahresstelle selbständige

Hotelsekretärin
(Chef de réception)

Bewerberinnen, die sich über eine längere Hotelpraxis ausweisen können, wenden sich bitte an

Heinz Hotz, 7018 Flims
Tel. (081) 99 12 35

1805



Hotel Müller Pontresina

sucht dringend wegen Krankheit des jetzigen Stelleninhabers:

Oberkellner

als Aushilfe in seinen Speisesaal für 3-4 Wochen mit Eintritt auf Mitte Februar.

Auskunft erteilt und nimmt Bewerbungen entgegen: H. Bieri, Dir., Hotel Müller, 7504 Pontresina, Tel. (082) 6 63 41. 1895

DANCING TAHITI BAR
Gesucht auf 1. März 1976
Barmaid und Serviertöchter
in unser Dancing.
Fünftageswoche, Logis im Hause. 20 % Service.
1699 MONTAG GESCHLOSSEN
HOTEL BELAIR
FEUSISBERG SZ 01 760467
Am oberen Zürichsee

Davos Wolfgang 1600 m

Gesucht nach Davos

Koch/Köchin

in modernst eingerichteten Küchenbetrieb.

Wir sind
ein grösserer Klinikbetrieb mit Allgemein- und Privat-Abteilung und verpflegen täglich 280 bis 320 Personen.

Wir bieten
zeitgemässe Besoldung mit Teuerungsausgleich, geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, Versicherungsschutz, Pensionskasse, Unterkunft und Verpflegung im Hause möglich.

Bewerbungen sind einzureichen an die Verwaltung der Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang, 7299 Wolfgang, Tel. (083) 6 11 01

1881

**SPORT-UND FERIENZENTRUM Klostera**

das moderne, gemütliche Zentrum für den Sportler! Tennisplätze - Hallenbad - Sauna - Sporthalle - A-la-carte-Restaurant

Für lange Sommersaison (20. Mai bis 18. Oktober 1976) suchen wir:

Réceptionistinnen
(1 Réceptionistin sofort 12. bis 16. 2. 76)
Serviertöchter
für Speisesaal, A la carte und Barablöße
(1 Serviertöchter sofort 12. bis 16. 2. 76)
Buffetköchler
Zimmermädchen
für unsere moderne Küche:
Saucier
Commis entremetier
Commis tournant

Ausserst geregelte Arbeitszeit, schöne Personalzimmer, Möglichkeit zum Tennisspielen (Lernen) Benützung des Halenbades und der Sauna.

1887

Lebhafter Restaurationsbetrieb in der Ostschweiz sucht:

Alleinkoch

als Geranten

Offerten mit den üblichen Unterlagen senden an: Chiffre 1889 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Erstklasshotel in Südamerika sucht jungen, ledigen

Küchenchef

auf Ede August 1976, spanisch sprechend

Assistant Manager

ab sofort, mit Erfahrung in Food und Beverage, englisch und spanisch sprechend

Bei 2-Jahres-Vertrag Reise bezahlt. Möchten Sie in einem lebhaften Betrieb in sonnigem Klima arbeiten, so schreiben Sie bitte an:
Oscar B. Löhner, Gerente General,
Hotel La Siesta, Apartado 4499, Panama 5, R. d. P.

1890

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Tessin—Brissago/Ascona Hotel Camelia**Serviertöchter und Kellner Saaltöchter und Saalkellner**

(Anfängerin auch möglich)

Hoher Lohn, gutes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Bild an:
Hotel Camelia, 6614 Brissago
Tel. (093) 65 12 41

1892

Crystal Hotel, St. Moritz

sucht auf Frühjahr 1976

Sekretär/in

Kenntnisse NCR 42
Sprachen D/F/E erforderlich

Hilfs- oder Anfangsgouvernante

Ausführliche Offerten mit Foto sind an die Direktion zu richten.

1894

Hotel Victoria au Lac, Lugano

sucht für Sommersaison

Anfangssekretärin
Etagenportier
Zimmermädchen
Saaltöchter
Commis de cuisine
Officemädchen – Tournante
Ausiliari e Ausiliarie
per office e cucina

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
 Hotel Victoria, 6902 Lugano-Paradiso

1893

Hotel Spannort 6390 Engelberg

Wir suchen in unseren modernen Hotel- und Restaurationsbetrieb tüchtigen und Initiativen

Küchenchef

In Jahr stelle

Verlangt wird:
 – guter Kalkulator
 – Organisator mit Führungsqualitäten
 – kaufmännische Menügestaltung
 – gute Ausbildung unserer Kochlehrlinge

Wir bieten:
 – gute Entlohnung
 – zeitgemässe Arbeitsbedingungen
 Eintritt:
 – ca. 20. Mai

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten an:
 Fam. Amstutz-Galliker, Tel. (041) 94 26 26

1897

Restaurant du Parc des Eaux-Vives à Genève

cherche pour entrée de suite ou à convenir

un chef-pâtissier

Faire offre à la direction avec curriculum-vitae, copies de certificats et photo.

1899

Davos

Hotel des Alpes

sucht für kommende Sommersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter Zimmermädchen Etagenportier

Eintritt: anfangs Juni 1976

(Es können nur Schweizer Bewerber oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.)

Offerten an die Direktion Hotel des Alpes,
 7260 Davos Dorf, Tel. (083) 6 12 61

1901

8001 Zürich-Stadtzentrum Hiltl-Vegi-Restaurant- Tea-room

Sihlstrasse 28, Tel. (01) 25 79 70
 zwischen Jelmoli und St. Annahof

Wir erweitern und erneuern unser Küchenteam durch:

selbständigen

Koch oder Köchin

für Produktion und Fertigung unserer farbigen Palette vegetarischer Spezialitäten

Hilfsköchin

für Salatküche

Küchenhilfen

für Mithilfe in Produktions- und Stationsküchen

Eintritt sofort oder im Laufe Frühjahr 1976

Wir suchen Sie nicht nur als tüchtigen Mitarbeiter in unseren modernen Betrieb, sondern als Menschen, denen es bei uns wohl ist, und die mit Fröhlichkeit mit uns zusammenarbeiten wollen.

1903



Qualitäts- und renditenbewusstes Kochen, Einsatzbereitschaft, Führungseigenschaften, Selbstbewusstsein und «ich jung fühlen» sind die Eigenschaften die wir von unserem neuen

Sous-chef

verlangen.

Wir bieten einen selbständigen, verantwortungsvollen Arbeitsbereich in einem der modernsten Restaurationsbetriebe der Schweiz.

Bewerbungen sind zu richten an:
 Mövenpick Autobahnreststätte Würen-

los, 8116 Würenlos (Hr. Mani)

Telefon (056) 74 01 61

P 44-61

MÖVENPICK
 Ein Unternehmen.
 100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.



Hotel Hermitage 6008 Luzern

Einmalig schön gelegenes Hotel-Restaurant, direkt am See, sucht für lange Sommersaison in junges, dynamisches Team:

Sekretärin/Praktikantin

Patissier

Chef de partie

Commis de cuisine

Commis-pâtissier

2. Chef de Service

Restaurationstöchter

Restaurationskellner

Küchenbursche
 (Casserolier)

Freie Strandbadbenützung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Dir. A. und P. Wenke
 Hotel Hermitage, 6008 Luzern

1898

Cherche

couple restaurateur (lui cuisinier) pour restaurant.

Centre ville en gérance ou en direction.
 Référence bancaire.

Ecrire sous chiffre A 60234-18 à Publications, 1211 Genève 3.



Ein junges Team braucht noch Sie von Ende März bis Ende Oktober 1976!

Alleinkoch

Jungkoch

Kellner

Sprachen: D, I.

Offerten an:

Hotel-Restaurant
 ROSA SEEGARTEN
 6600 Locarno

1831

Lugano

Gepflegtes Mittelklass-Hotel sucht für die Saison

per 1. April:

tüchtige Sekretärin

sprachkundig

Zimmermädchen

per anfangs Mai:

Saalkellner

Casserolier

Tournante

Lingerie/Office/Etage

Offerten an F. Meier
 Via Bertaccio 8, Lugano.

1832



Kursaal – Casino

Auf das Frühjahr 1976 suchen wir einen jüngeren

Küchenchef

Interessanter, selbständiger Posten.

Commis de cuisine

Eintritt: Juni 1976.

Wir erwarten Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Kursaal-Casino Arosa
 Direktion P. de Lorenz-Bretscher
 7050 Arosa
 Telefon (081) 31 12 61

1582

Hotel Montefiore Lugano-Aldesago

Wir suchen ab 1. April bis Ende Oktober 1976

zuverlässige, selbständige

Alleinsekretärin

für Réception, NCR-Buchungsmaschine, Kasse, Löhne, Korrespondenz und Personal;

Koch

Commis de cuisine

Restaurant- und

Hotellkellner

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Portier

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an

Familie Bucher
 6974 Aldesago-Lugano

1800

Nach Zermatt

Für Sommersaison oder Jahresstelle tüchtige, sprachkundige

Sekretärin

mit Erfahrung (Eintritt April)
 tüchtiger

Koch

mit Praxis (anfangs Juni)
 eine nette

Barserviertochter

für sofort

2 nette, sprachkundige

Serviertöchter

für Restaurant und Bar
 (Eintritt zirka Mitte Mai).

Offerten mit Zeugnissen und Foto an:

Hotel Excelsior

3920 Zermatt

Telefon (028) 770 48

1801

Erstklassiges Spezialitäten-Restaurant im Zentrum Zürichs sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef-Saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Gutausgewiesene, seriöse Bewerber melden sich bitte unter Telefon (01) 34 92 25.

1804

Für sehr lange Sommersaison suchen wir noch junge, qualifizierte Mitarbeiter in unserem Spezialitäten-Restaurant am Brienzersee.

1 Demi-chef de rang

2 Commis de rang

1 Commis de cuisine

Ihre Offerte richten Sie bitte an

Hotel Bellevue

3807 Iseltwald b. Interlaken

Telefon (038) 45 11 10

1805

Grächen

Suchen Sie einen vielseitigen Tätigkeitsbereich, wo Sie selbständig arbeiten und Ihre Sprachkenntnisse anwenden können?

Als

Mitarbeiter

In unserem Verkehrsbüro erwarten Sie abwechslungsreiche Aufgaben.

Wir erwarten:

– Kaufmännische Ausbildung
 – Gute Französischkenntnisse

Stellenantritt:

1. April 1976

Senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an den

Kur- und Verkehrsverein, 3925 Grächen.

1778

HOTEL BAD SCHACHEN

D-899 Lindau-Bodensee

Hotel allerersten Ranges, direkt am See, sucht ab Mitte April für lange Sommersaison:

EmpfangskassiererIn
 (NCR 42)

Chef garde-manger

Chef pâtissier

Koch-Commis

Zimmermädchen

Offerten an Hotel Bad Schachen
 D-899 Lindau-Bodensee

1679

Gesucht nach Zermatt sprach- und fachkundigen

Restaurationskellner

Eintritt sofort. Hoher Lohn zugesichert.

Anmeldungen an

Hotel Couronne Restaurant Uld Zermatt

Telefon (028) 7 76 81

1867

Gesucht nach Uebereinkunft

Serviertochter evtl. Kellner

junge Barmaid evtl. Barpraktikantin

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeit, Kost und Logis im Haus, geregelte Freizeit.
 Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Hotel-Restaurant-Bar Enge 3280 Murten

Familie Bongni, Telefon (037) 71 22 69

1870

Hotel Castello Forte Hotel Village

09010 – S. Margherita di Pula (Cagliari) Sardinien/Italy

1 Chef pâtissier

Interessanten sind gebeten, Lebenslauf und Zeugnisabschriften an Herrn C. Costantini zu senden.

1874



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für Wintersaison, da Stelleninhaber wegen Krankheit ausfallen:

Küche:

Commis de cuisine

Lingerie:

Mangemädchen

Etage:

Zimmermädchen

Eilofferten erbeten an

Kulm Hotel, 7500 St. Moritz
 Telefon (082) 2 11 51

1099



Im Auftrag unserer Tochtergesellschaft REVECA AG suchen wir für «Parque Mar» – ein Appartements-Hotel mit 400 Betten, Restaurant- und Barbetrieb – in Cala d'Or auf

Mallorca / Spanien

während der Saison vom 15. März bis 31. Oktober 1976 den

Residence Manager

sowie eine

Réceptionist / Sekretärin / Gouvernante

(Eventuell kommt auch ein Ehepaar in Frage!)

Neben guten Kenntnissen der spanischen Sprache sind Deutsch, Englisch und Französisch erforderlich.

Der Residence Manager sollte ein tüchtiger Allround-Mann sein, der für die Zufriedenheit der Gäste verantwortlich ist, Reiseorganisationen betreut und auch die finanziellen Zielsetzungen zu erstellen und überwachen hat. Bei Eignung besteht die Möglichkeit für eine Dauerstelle und Weiterentwicklung im Rahmen unserer weitestweit Kette gastgewerblicher Betriebe.

Verlangen Sie bitte umgehend ein Bewerbungsformular!

Swissair,
Personalien Bodenpersonal/PBI,
8058 Zürich, Tel. (01) 812 40 71.

009.05

P 44-1312

Hôtel Riffenberg 3920 Zermatt

cherche

chef de partie commis de cuisine caissière garçon d'office

Entrée immédiate.

Téléphone (028) 7 72 16.

1866

Grand Hotel Locarno 6600 Muraltio

Téléphone (093) 33 17 82/83

sucht noch folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison (Ende März bis Ende Oktober 1976):

Réception:	Büropraktikantin (Eintritt 25. März) Nachtportier
Restaurant:	Demi-chefs de rang Commis de rang
Küche:	Chef de partie Commis de cuisine
Etage:	Portiers d'étage/ Tournant Zimmermädchen/ Tournante
Lingerie:	Lingeriemädchen

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto sind an die Direktion zu richten.

1147

Für unser Parterre Restaurant Mövenpick Dreikönig suchen wir einen erstklassigen Fachmann als

Chef de restaurant

der mit der Unterstützung von zwei Chefs de service «sein» Restaurant absolut selbständig führt.

Unser neuer Kadermitarbeiter sollte sehr viel Eigeninitiative entwickeln, das Angebot weitgehend selbständig gestalten, sein Personal anstellen, rationell einsetzen und schulen. Er wäre auch für eine reibungslose Zusammenarbeit zwischen Küche, Buffet und Service verantwortlich und sollte in gewissen Belangen auch den Küchenchef in seiner Abwesenheit vertreten. (Kontrolle der Präsentation, der richtigen Portionierung etc.)

Bestens ausgewiesene Bewerber mit fundierten Kenntnissen und Erfahrung richten ihre Offerte bitte an:

Mövenpick Dreikönig, Beethovenstr. 32, 8002 Zürich (Herr M. Windlin)

44-61



Castello del Sole 6612 Ascona

sucht mit Eintritt auf Ende März 1976 für lange Sommersaison (Ende Oktober)

qualifizierte Barmaid

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

1904

Gasthof Adler 8427 Rorbas ZH

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, in gepflegten Landgasthof,

Koch oder Köchin 5-Tage-Woche.

Offerten sind zu richten an Familie Lindauer, Telefon (01) 96 21 12.

1863

Verkehrsverein Zürich sucht

Leiter Verkehrsbureau Hauptbahnhof Zürich

als Nachfolger für den jetzigen Inhaber, der nach 30jähriger Tätigkeit auf Frühjahr 1976 in den Ruhestand tritt. Eintritt per 1. Mai oder nach Vereinbarung.

Verlangt werden:
Alter zwischen 30 und 40, gute kaufmännische Ausbildung, sehr gute Kenntnisse in Wort und Schrift Deutsch, Französisch und Englisch; wenn möglich Zürcher mit mehrjähriger Erfahrung im Tourismus (vorzugsweise Reisebureau) und in der Personalführung; gute Präsentation.

Offerten mit vollständigem Lebenslauf, Zeugnissen, Foto und Gehaltsanspruch sind zu senden an: Direktion des Verkehrsvereins Zürich Postfach, 8023 Zürich.

1871



Grand Hotel

Administration: secrétaire de direction

réception:

chef de réception

(homme ou femme)

portier de nuit

contrôle:

stagiaire de contrôle

placine:

gardiens de piscine

restaurant:

chefs de rang demi-chefs de rang commis de rang

cuisine:

chef de partie commis de cuisine garçons de cuisine

cafeteria:

filles de cafeterie garçons d'office

étage:

gouvernante couples de portier et femme de chambre

lingerie:

aide-lingère

Faire offre à la direction avec copies de certificats, photos et curriculum vitae.

1876

Gasthof Hirschen Interlaken

Berner Oberland

sucht auf 1. März 1976 in Saison- oder Jahresstelle

Restaurationstochter

sprachkundig, für regen à-la-carte-Service.
Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten bitte an:
Fam. A. Sterchi
Tel. (039) 22 15 45.

1835

Nous offrons à couple de restaurateurs expérimentés (lui cuisinier)

gérance libre

d'un café-restaurant à Genève de 110 places, carnetisé 30 places, terrasse 100 places, conditions avantageuses.

Faire offres sous chiffrage D 303932-18 à Publicitas, 1211 Genève.

CASINO BERN

engagiert

einsetzfreudigen, gut präsentierenden

Nachwuchsmann als Betriebs- Assistent

(eventuell 1. Chef de service)

Gute Berufskennntnisse werden vorausgesetzt. Kandidaten für diesen vielseitigen und interessanten Aufgabenkreis senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. Postfach 3000, Bern 7. Für nähere Auskünfte: Tel. (031) 22 20 27. Restaurationsbetriebe.

CASINO BERN

Terrassen-Restaurant
Bierquelle - Bar - Tea Room Relais -
Dancing - Happy Light.

1638

Gesucht für Sommersaison am Vierwaldstättersee

jüngerer Alleinkoch eventuell Köchin

Eintritt auf Ostern, eventuell 1. Mai.

Hotel Edelweiss

Familie Schöpf

6375 Beckenried

Telefon (041) 84 12 52

1791

Hotel Belvédère und Post Bad Scuol-Tarasp-Vulpera

150-Betten-Erstklasshaus
im sonnigen Unterengadin

sucht für die Sommersaison (Mai bis Oktober)

Büro:

Empfangschef(in)/ Direktionsassistent(in)

(Jahresstelle, ab zirka 1. 4.)

Empfangssekretärin Büropraktikantin

Lage:

Nachtportier

Etagen:

Zimmermädchen Portier

Küche:

Chef saucier/Sous-chef Chef restaurateur/ Sous-chef Chef entremetier Chef pâtissier Commis de cuisine

Saal:

1. Oberkellner (2-Saison, evtl. Jahresstelle)

Chef de vin/ 2. Oberkellner Chef de rang Demi-chef de rang

Posta Veglia:

Serviceleiterin Restaurationstochter Saaltöchter Buffetmädchen

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche sind an die Direktion.

Hotel Belvédère und Post
CH-7550 Scuol, zu richten.

1793

HOTEL SPINNE GRINDELWALD

Für Aushilfe bis Ostern gesucht

Commis de cuisine

oder

Chef de partie

Offerten sind erbeten an Herrn Rudolf Märkle,
Hotel Spinne, 3818 Grindelwald,
Tel. (036) 53 23 41.

1884

Restaurant-Pizzeria Gabiotta 6614 Brissago bei Ascona

Für unser modernes Restaurant, direkt am See, suchen wir für die Sommersaison, Mitte März bis Ende Oktober,

2 Serviertöchter

Buffetochter

Anfängerinnen werden angelernet,

sowie

Commis de cuisine

Italienische Sprachkenntnisse sind nicht erforderlich. Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Offerten an M. Storelli,
Telefon (093) 65 24 28 oder (093) 65 23 17 abends.

1678

Gesucht nach Ascona

Serviertochter

(sprachkundig)
für sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Foto sind erbeten an

Hotel-Restaurant Schiff 6612 Ascona

1879

Hotel Moy 3653 Oberhofen/Thunersee

90 Betten, sucht für Sommersaison Eintritt Mitte Mai

Réceptionist(in)-Sekretär(in) Jungkoch neben Chef Saaltöchter (auch Anfängerinnen) Bar-Hallenkellner(in) Zimmermädchen Etagenportier Küchen-Officebursche Office-Lingeriemädchen

Bitte Bewerbungen mit Foto an die Direktion

1920

Buffet de la Gare 2800 Delémont

cherche

sommelière ou sommelier commis de cuisine

Faire offres au Buffet CFF, Delémont
Tél. 066 22 12 88

1923

Grand Hotel Beau-Rivage Interlaken

Saison Mitte April bis Anfang Oktober

Wir suchen für unseren vielseitigen Hotel- und Bankettbetrieb einen fachlich und charakterlich ausgewiesenen

Küchenchef

Unser neuer Mitarbeiter sollte folgende Voraussetzungen mitbringen:

Wirtschaftlichkeit
Kalkulation
Personalführung

Schriftliche Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen bitte an Joe L. Gehrler, Direktor.

1691

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Barmaid/Barhostess**Chef de rang**

(Panorama-Grill)

Serviertöchter/Kellner

(Snack-Restaurant Marmite)

Wir bieten beste Verdienstmöglichkeiten (zum Teil mit Umsatzbeteiligung), 5-Tage-Woche, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und ein modernes Personalhaus mit Einzelzimmern.

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie uns an

1882

Hotel International
am Marktplatz zürich
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/46 43 41



England 1976 Lodore Swiss Hotel

sucht für März/April bis November, in mittlere Bridge,

Chef saucier

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto sind erbeten an:
Mr Tony England, Lodore Swiss Hotel
Kewicks, Cumbria, England

1833

Hotel St. Gallerhof CH-7310 Bad Ragaz

sucht auf Ende April bis Ende Oktober einen fachkundigen

Küchenchef

(Alleinkoch)

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen und Lichtbild an:
Familie Henri Galliker-Martini.

1797

Café-Tea-room «Rialto» 3780 Gstaad

sucht

Serviertochter

(Eintritt nach Uebereinkunft oder März/April).

Offerten an Familie F. Burri-Gauch.

1799



Hotel Seiler au Lac Bönigen bei Interlaken

sucht für lange Sommersaison (bis Mitte Oktober) folgende Mitarbeiter:

Sekretär(in)**Entremetier****Tournant****Commis de cuisine****Serviertochter**

sprachenkundig

Saaltöchter

sprachenkundig

Kellner

sprachenkundig

Zimmermädchen**Portier****Tournante**

(für Buffet, Etage und Lingerie)

erfahrene Lingère**Lingeriemädchen****Officemädchen****Casserolier-Küchenbursche**

Eintritt 15. April oder nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an:

E. und R. Zingg-Dinkel, 3806 Bönigen.

1844

Erstklassrestaurant im Oberwallis, Nähe weltbekannten Winterkurorten, sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Chefs de partie Commis de cuisine

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1840 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tessin

Wir suchen

Alleinköchin oder Alleinkoch

für kommende lange Sommersaison. Eintritt 1. April oder nach Uebereinkunft. In einfachen Hotelbetrieb.

Fam. Schürpf-Köppel
Hotel Stella, 6644 Orselina
Tel. 093 33 66 81

1924

Le Mirador
Hotel • Country Club

Hôtel de luxe
90 lits

cherche pour début mars 1976

**1 barmaid
commis de rang
1er portier d'étage**

Faire offre complète à la direction,

Hôtel Le Mirador
1801 Mont Pèlerin
(sur Vevey)
tél. (021) 51 35 35

1877

Saison in Interlaken

Wir benötigen für eine lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Sekretärin

(Réceptionniste)

Restaurationstöchter**Buffetdame****Buffetköchter****Buffetburschen****Köche****Officeburschen****Saalkellner****Saaltöchter**

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto und Gehaltsforderungen.

Hotel Oberland 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 94 31

1473



Hotel Hirschen am See 3654 Gunten/Thunersee

Haus ersten Ranges in prachtvoller Lage direkt am See, Spezialitätenrestaurant, Strandbad.

Küche:

**Saucier
Garde-manger
Entremetier**

Service:

**Demi-chef de rang
Commis de rang
Saalkellner/-töchter**

Buffet:

Buffetfräulein

Interessante Tätigkeit in aufgeschlossener Atmosphäre.

Interessierte ehemalige Mitarbeiter wollen sich bitte wieder melden.

Offerten sind erbeten an die Direktion.
A. Ropers, Telefon (033) 51 22 44

1401

MOËNENPICK
Nous cherchons pour notre établissement «Cendrier centre» à Genève

**commis de cuisine
chef de rang
commis de rang
garçons
et filles de cuisine**

Les candidats suisses ou munies de permis C ou B (à l'année) sont priés de s'adresser par écrit ou par téléphone à

Restaurant Mönenpick Cendrier
17, rue du Cendrier
1201 Genève
Tel. (022) 31 64 00 (B. Zinniker)

P 44-61

MOËNENPICK
une entreprise, cent professions
et métiers, cent carrières d'avenir



Hotel Kurhaus Bad 9428 Walzenhausen

Tel. (071) 44 22 44

Auf die kommende Saison oder per sofort suchen wir in Jahresstelle

Chef de service/Aide du patron

1 Commis de cuisine**1 Serviertochter****1 Buffetöchter**

Wir würden uns freuen, nette kameradschaftliche Mitarbeiter in unser kleines Team aufzunehmen. Sie sollten sich in einer ruhigen Gegend, mit herrlichem Ausblick auf den Bodensee, wohlfühlen können.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen mit Foto und Lohnforderungen an:
Kurt E. Ramseyer, Hotel Kurhaus Bad,
9428 Walzenhausen.

1664

vorwärts mit MOËNENPICK

Schon bald ist wieder Sommer im Tessin!

Für unseren Ganzjahresbetrieb suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

Serviceangestellte(n)

Italienische Sprachkenntnisse sind unerlässlich.

Machen Sie mit in unserem modernen, dynamischen Team.

Herr K. Heim gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.

Mönenpick Luganella
Viale S. Cattaneo 25
6900 Lugano, Tel. (091) 3 23 33

P 44-61

MOËNENPICK
Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

Hotel**Tellsplatte**

6452 Sisikon

VIERWALD-STÄTTERSEE

sucht für Sommer-

saison

kaufm.**Angestellte**

mit Sprachkenntnissen

in Deutsch, Franzö-

sisch und Englisch.

Offerten bitte an obige Adresse mit Lebenslauf und Foto.

Tel. 0039541/41601

47036

Riccione

(Adria/Italien)

Hotel**Lungomare**

sucht für Sommer-

saison

Sekretär(in)

mit Sprachkenntnissen

in Deutsch, Franzö-

sisch und Englisch.

Tel. 0039541/41601

Stellengesuche Demandes d'emploi

**Chef de bar/Barman**

Deutscher mit Permis B, sucht Sommersaisonstelle, vorzugsweise Tessin, oder Jahresstelle Platz Zürich.

Offerten bitte unter Chiffre 1815 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

30jähriger Schweizer, verheiratet, mit Erfahrung im A-la-carte-Service, Bankett, sucht neuen Wirkungskreis als

Chef de service, Oberkellner

Grillroom bevorzugt (evtl. Saisonstelle), Sprachen: D., E., F., J., S.
Offerten unter Chiffre 1819 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekundarschüler sucht

Jahreslehrstelle als Koch

auf Frühjahr 1977.

Restaurant Bahnhof, Hans Hafner
3534 Signau

1822

Schweizer, 31, Hotelfachule Luzern, D., F., E., sucht Stelle als

Night-Auditor

auf NCR 42. Jahres- oder Saisonstelle.

Schreiben unter Chiffre K 303812-18 an Publicitas, 1211 Genf 3.

Ausländer, 21 Jahre, möchte die

Réception

kennenlernen.
Ausländische Hotelschule.
Sprachen: D., F., NL., E.

Offerten unter Chiffre 1779 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 31, zurzeit in ungekündigter Saisonstelle als Direktor eines Luxushauses tätig, sucht auf Frühjahr 1976 oder nach Vereinbarung

Direktion

im In- oder Ausland.

Ausbildung: Gymnasium, Handelsdiplom, mehrjährige Reisebüroerfahrung, Fähigkeitsausweis und Praxis in allen Sparten der Hotellerie.

Offerten unter Chiffre 1784 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht neuer Wirkungskreis

Hotelier-Restaurateur

in ungekündigter Stellung, gelernter Koch, Hotelfachschule Lausanne, Eintritt nach Uebereinkunft, Zürich und Umgebung.

Offerten unter Chiffre 1790 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suisse, 36 ans, possédant certificats de l'Ecole hôtelière de Genève et de restaurateur, cherche place de

chef de service ou chef de rang

Faire offre sous chiffre 44-300298 à Publicitas, 8021 Zurich.

20jährige, angenehme junge Dame

mit guten Umgangsformen, sucht Arbeitsplatz in Spital, Therapie, Hotel, Privat usw.

Ausbildung als Masseuse und Therapiehilfe, Praxis vorhanden.

Telefon Privat (033) 36 31 93

P 05-300015

Jüngling, 18jährig, Sekundar- und Handelsschulbildung, sucht auf Frühjahr 1976

Kochlehrstelle

Telefon (031) 44 46 70

1548

Conciierge

Italiener, 31 Jahre alt, seit 13 Jahren in der Schweiz, zurzeit in grossem Erstklasshaus tätig, sucht Sommersaison- eventuell Jahresstelle. Beste Referenzen vorhanden. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch und Spanisch. Offerten unter Chiffre 1387 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jüngling, 18jährig, Sekundar- und Handelsschulbildung, sucht auf Frühjahr 1976

Kochlehrstelle

Telefon (031) 44 46 70

1548

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu kaufen gesucht

neueres Hotel. Preislage ca. 3 Millionen. Anzahlung 1 Million. 2 Saisons- oder Jahresbetrieb. Antritt im Laufe des Jahres 1976. In Frage kommt nur ein Hotel mit normaler Rendite.

Käufer ist 30jährig, sehr gut ausgebildet, sprachkundig. Seit mehreren Jahren in grossem Hotel als Direktor tätig, und möchte sich selbständig machen.

Bitte Offerten mit Unterlagen, die selbstverständlich sehr vertraulich behandelt werden, unter Chiffre 1891, an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1891

Zu verkaufen

eventuell Pacht

infolge Abreise, in Graubünden (Kuri), bekanntes Ski- und Wandgebiet, neu renoviertes und erweitertes, komfortabel eingerichtetes

Kleinhotel

(26 Betten)

mit neuem Restaurationsbetrieb und Gartenwirtschaft, an sehr guter Verkehrslage. Ganzjahresbetrieb. Die Bauarbeiten wurden im Frühjahr 1976 aufgenommen. Wünsche können noch weitgehend berücksichtigt werden. Sehr gute Existenzmöglichkeit.

Anfragen erbeten unter Chiffre 41-900103 an Publicitas, 8021 Zürich.

Wir verkaufen einige

Top-Dancing- und Unterhaltungsbetriebe

(mit oder ohne Liegenschaft).

Wenden Sie sich bitte an den beauftragten Fachmann W. Christen, in Firma

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1. Telefon (01) 23 63 64.

P 44-661

Abzugeben im Zentrum von Lugano

eingeführtes Restaurant/Bar

Schreiben unter Chiffre 24-1 900113 an Publicitas, 8901 Lugano.

Auf anfangs April 1976 zu verpachten neueres, komfortabel eingerichtetes

Hotel

mit zirka 50 Betten, sowie Restaurant und Bar, an bester Verkehrslage im bekannten Sommer- und Winterkurort Lugern.

Tüchtiges und fachkundiges Wirtsehepaar erhält weitere Auskunft bei Hans Sutter, Obsee, 6078 Lungern Telefon (041) 69 12 30 Geschäft (041) 69 14 27 Privat

P 25-165161

Per sofort oder nach Uebereinkunft zu mieten gesucht, von jungem, initiativen Ehepaar,

Restaurant/Landgasthof

Kanton Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 1820 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ein unter Heimatschutz stehendes Fachwerkhaus in sonniger, ländlicher Umgebung in Embrach wird zum Ausbau als

attraktiver Landgasthof

vom Besitzer direkt angeboten.

Nähere Auskunft unter Chiffre 1868 an Revue, 3001 Bern.

Luganersee

Tüchtiges Hotelier-Ehepaar hätte seltene Gelegenheit per sofort oder nach Vereinbarung gediegenes

Kleinhotel mit Restaurant

(ca. 40 Betten und Wohnung) käuflich oder in Pacht zu übernehmen. Offerten unter Chiffre 1836 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten nach Vereinbarung an

Koch-Ehepaar

nettes, kleineres

Hotel-Restaurant

Nähe Zürich.

Offerten unter Chiffre 1858 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für sofort im Stadtzentrum von Bern, Basel oder Zürich ein

Restaurant

welches sich zum Aus- oder Umbau in ein typisches Walliser Restaurant eignet. Bauliche Veränderungen werden vom Mieter vorgenommen. Mieldauer mindestens 10 Jahre.

Offerten sind zu richten an: Treuhandbüro Valesia AG, 3630 Visp, Telefon 028/6 30 21.

MA 53021

Hotel-Restaurant

Nähe Zürich. Off. an Chiffre 1858 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tessin

Attraktives

60-Betten-Hotel

wird aus gesundheitlichen Gründen verkauft. Sehr guter Umsatz; beste Familienexistenz.

Auskunft erteilt Chiffre 44-66785, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Zu vermieten

aus Gesundheitsgründen, Nähe Lugano, modern eingerichteter

Night-Club

für tüchtige Fachleute 1a-Existenz. Nötiges Kapital zur Uebernahme des Inventars zirka Fr. 300 000.-.

Offerten unter Chiffre 1734 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wer verkauft sein

Café-Restaurant

auf Anfang 1976 oder nach Uebereinkunft an zahlungsfähiges Hotelier-Ehepaar? Lage: Zentralschweiz, eventuell käme auch Pacht in Frage.

Offerten unter Chiffre OFA 9321 T an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Desinfections

RATS, CAPARDS, etc. ...

Toute Suisse romande.

Jour et nuit discrétion.

Tél. (021) 26 24 51 / 81 33 81

1055 Froideville H. M. Maire

Offerten unter Chiffre OFA 9321 T an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Bergrestaurant mit Hotel + Massengast (Zentralschweiz)

zu sehr günstigen Bedingungen per 31. März 1976 zu verkaufen.

Verlangen Sie bitte detaillierte Auskünfte unter Chiffre 44-66760 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 44-661

Pacht oder Kauf

eines

Hotel-Restaurant

gesucht in allen Sparten ausgebildetem, solventem, jungem Ehepaar. Uebernahme auf Herbst 1976 oder Frühling 1977. Selbstinszeniert. Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre 1915 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu mieten gesucht

kleines Garni im Tessin

20-30 Betten- ohne

Restaurations-, an

idealer Verkehrslage.

Zuschriften erbeten

unter Chiffre G 400177

an Publicitas,

4500 Solothurn.

Restaurants

Ambiance - von Spezialisten mit Erfahrung. Innenausbau. Moblierung

MOBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Staffeln
Telefon 033/37 43 43

Des prescriptions relatives à la publication

d'annonces à des places déterminées ne

peuvent être acceptées que comme des

vœux, mais en aucun cas comme

conditions de l'ordre d'insertion.

Zu verkaufen

In Graubünden, an sehr guter Verkehrslage

Hotel- und Speiserestaurant

zirka 100 Plätze.

Tüchtige und zahlungsfähige Fachleute melden sich unter Chiffre 1828 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A louer pour raison de santé

hôtel-café-restaurant

sur la riviéra Vaudoise, affaire importante, prix raisonnable, si possible chef de cuisine.

Faire offres avec références et curriculum vitae sous chiffres 1846 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Tüchtiges Wirtsepaar mit Fähigkeitsausweis A langjähriger Tätigkeit und Ausbildung (Koch) im Hotel-fach mit 5jähriger Erfahrung als Gerant sucht

Speise-Restaurant zu pachten.

oder Stelle als Gerantenpaar.

Offerten unter Chiffre 1907 an Hotel-Revue, 3001 Bern

WIR KAUFEN IHR HOTEL! Offerten unter Chiffre 1513 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Druck-sachen

die Sie benötigen können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern. Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt. Druckerei des «Bund» F. Pochon-Jent AG Effingerstr. 1, 3001 Bern

Prospekt-werbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne: Druckerei des «Bund» F. Pochon-Jent AG Effingerstr. 1, 3001 Bern Telefon (031) 25 66 55



Gross-verbraucher: Hotel-Revue.

denn:

1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumgüterbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IKA 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

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

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

Anschlagbrett Tableau noir



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höhere und mittlere Kader im Gastgewerbe Nr. 762.

Die heutige wirtschaftliche Entwicklung verlangt eine optimale Nutzung des gesamten Leistungspotentials aller Mitarbeiter. Nur dadurch können die anfallenden Probleme bewältigt werden und die Konkurrenzfähigkeit erhalten bleiben.

Dieser Kurs soll für die Vorgesetzten auf mittlerer und höherer Ebene Mittel und Wege aufzeigen, die Fähigkeiten der unterstellten Mitarbeiter besser zu nutzen.

Der nächste Kurs findet statt:

Datum:
2.-5. März 1976.

Kursort:
Hotel Stella, Interlaken.

Kursleitung:
Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV.

Kurskosten:
pro Person Fr. 350.- exkl. Pensionskosten.

Teilnehmer:
Damen und Herren in der Position eines Departementchefs, Inhaber mittlerer Stabsstellen, deren Stellvertreter.

Thematik:

- Urbedürfnisse und Erwartungen des Menschen.
- Motivation der Mitarbeiter.
- Persönlichkeitsstruktur und Autorität des Vorgesetzten.
- Der erfolgreiche Führungsstil.
- Organisatorische Voraussetzungen im Betrieb.
- Lernpsychologische Grundsätze für die Instruktion.
- Delegation von Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung.

Unter Berücksichtigung gruppendynamischer Erkenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

Auskünfte und Anmeldung:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. V. Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern

Ich interessiere mich für den Kurs 761 und bitte Sie, mir die entsprechenden Unterlagen zukommen zu lassen.

Herr/Frau/Fräulein

Name:

Vorname:

Geb.:

Stellung im Betrieb:

Betrieb:

Adresse:



Fremdsprachen-Sekretär (innen)

23 Wochen-Speziallehrgang
AUDIO-VISUELLE-Lehrmethoden
CH-1854 Leysin - HOSPRA S. A.
Telefon 025/6 25 24 - Prospekt anfordern
Sommersemester - Wintersemester

England

Wir haben in den verschiedensten Gegenden Englands laufend überprüfte Stellen mit guten Verdienstmöglichkeiten zu vergeben für:
Kellner, Chefs de rang, Barmaids, Serviertöchter, Zimmermädchen, Portiers.
Wir vermitteln auch Au-pairs und Studienplätze.
Benutzen Sie diese Gelegenheit zur Vervollkommen der englischen Sprache und unterbreiten Sie uns vertrauensvoll Ihre Wünsche.

Wenden Sie sich vertrauensvoll an
Ausland-Stellenbüro «Express»
Bundesplatz 10, 6003 Luzern
Telefon (041) 22 65 15

Seit über 30 Jahren Auslandsplatzierungen.
P 25-45658

VOUS AVEZ DES PROBLÈMES!

Hermann Nigg, Hôtelier conseil

3958 St-Léonard
Tél. (027) 31 25 25 ou 55 57 57

peut vous aider... Inventaire, remise, bail, taxation pour crédit.
1385

architektur innenarchitektur möbel design

Beratung, Projektierung, Bauführung, Funktion und Form, Konstruktion und Detail aus einer erfahrenen Hand. Das ist Ihre Sicherheit!

Offerten erbeten unter Chiffre 41183 an
IVA AG, Postfach, 8035 Zürich.

Aus Gegengeschäft: Flaschen- zertrümmerer KISAG

220 Volt, fabrikneu,
Neupreis Fr. 2120.-
für nur Fr. 1400.-
Tel. (041) 22 59 07
P 25-300274

Buffet- anlagen

plant und baut
funktionsreicher
und attraktiv

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

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

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

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

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

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

Kursbeginn: 1. März, 5. April 1976

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

Schulhotels-Termine 1976/Hauptkurse

	Frühling	Herbst
Drei Könige, Einsiedeln Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	25. 4.-22. 5. 1976	17. 10.-27. 11. 1976
Schweizerhof, Zermatt Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	2. 5.-29. 5. 1976	31. 10.-11. 12. 1976
Regina, Interlaken Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	25. 4.-22. 5. 1976	24. 10.-4. 12. 1976
Terrasse, Bönigen Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	25. 4.-22. 5. 1976	24. 10.-4. 12. 1976
Waldhotel-National, Arosa Hotelfachassistentinnen 1. + 2. Lehrjahr	22. 4.-27. 5. 1976	10. 10.-13. 11. 1976
Wildstrubel, Lenk Serviceangestellte 2. Lehrjahr	25. 4.-31. 5. 1976	7. 11.-12. 12. 1976
Europe, Interlaken (ein neues Serviceschulhotel wird noch eröffnet) Serviceangestellte 1. Lehrjahr	19. 4.-22. 5. 1976	24. 10.-27. 11. 1976
Sauvage, Melringen Kellnerlehrlinge 1. + 2. Lehrjahr	25. 4.-22. 5. 1976	18. 10.-27. 11. 1976
Hotel des Alpes vaudoises, Gilon Hotelfachassistentinnen, Kellnerlehrlinge, Serviceangestellte, 1. + 2. Lehrjahr	25. 4.-15. 5. 1976	24. 10.-11. 12. 1976
Hotel Monte Verità, Ascona Hotelfachassistentinnen, Kellnerlehrlinge, Serviceangestellte, 1. + 2. Lehrjahr	22. 2.-20. 3. 1976	7. 11.-18. 12. 1976
Stella, Interlaken Direktionsassistentinnen	20. 4.-22. 5. 1976	24. 10.-27. 11. 1976

Vorkurse

	Frühling	Herbst
Drei Könige, Einsiedeln Hotelfachassistentinnen 2. Lehrjahr	22. 4.-24. 4. 1976	14. 10.-16. 10. 1976
Schweizerhof, Zermatt Hotelfachassistentinnen 2. Lehrjahr	29. 4.-1. 5. 1976	28. 10.-30. 10. 1976
Regina, Interlaken Hotelfachassistentinnen 2. Lehrjahr	22. 4.-24. 4. 1976	21. 10.-23. 10. 1976
Waldhotel-National, Arosa Hotelfachassistentinnen 2. Lehrjahr	20. 4.-22. 4. 1976	7. 10.-9. 10. 1976
Stella, Interlaken Direktionsassistentinnen	12. 4.-15. 4. 1976	18. 10.-21. 10. 1976

Lehrabschlussprüfungen

Schweizerhof, Zermatt Hotelfachassistentinnen	26. 4.-28. 4. 1976
Regina, Interlaken (die Prüfung wird im Schulhotel Europe durchgeführt) Hotelfachassistentinnen	22. 3.-26. 3. 1976
Waldhotel-National, Arosa Hotelfachassistentinnen	28. 3.-1. 4. 1976
Europe, Interlaken Serviceangestellte	5. 4.-8. 4. 1976
Sauvage, Melringen Kellnerlehrlinge	1. 4. + 2. 4. 1976
Stella, Interlaken Direktionsassistentinnen	29. 3. + 30. 3. 1976

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die geprüfte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe. Nächste Kurse:

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Service
12. 4.-1. 5. / 24. 5.-5. 6.
Bar
15. 3.-26. 3. / 3. 5.-14. 5.
**Flambieren/
Tranchieren**
29. 3.-2. 4. / 17. 5.-21. 5.
Chef de service
5. 4.-9. 4. 1976
Weinseminar
11. 10.-15. 10.
**Bar-
Management**
22. 11.-26. 11. 1976

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung. Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich. Sekretariat Telefon (041) 44 69 55



SPEZIALKURSE Frühjahr 1976

die günstige Weiterbildungsmöglichkeit
in der Zwischenstation
(für Mitglieder der Union Helvetica
Preisermässigung)

BAR

29. März bis 10. April 1976

TRANCHIEREN und

FLAMBIEREN

8. bis 13. März 1976

Spezialprospekt und Anmeldeformular
sollt auf Verlangen.
Telefon (041) 23 08 64
oder Postkarte an:

Schweizerische Hotelfachschule,
Postfach 1115, 6002 Luzern.

**Schweiz. Hotelfachschule
Luzern**



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Regionaler Tageskurs 1/76

Verkauf und Beratung im Service

Ziel:

Die Teilnehmer sollen dank den erworbenen Kenntnissen über psychologische Grundlagen der Menschenbehandlung fähig sein, ein gezieltes Verkaufsgespräch zu führen und den Gast aktiv zu beraten.

Inhalt:

- Die wichtigsten Voraussetzungen, um zum Verkaufserfolg zu gelangen.
- Unsere Gäste
 - Die verschiedenen Gästetypen
 - Verhalten gegenüber dem Gast
- Das Verkaufsgespräch
 - Der systematische Aufbau
 - Fragetechnik
- Bedeutung von Zusatzverkäufen
- Verhalten bei Reklamationen
- Das praktische Verkaufsgespräch

Teilnehmer:

Leitende Mitarbeiter und Berufsleute, die nicht servieren, sondern verkaufen wollen.

Kosten:

Fr. 75.- pro Person inkl. Mittagessen und Pausengetränke, zu überweisen auf PC 30 - 1674.

Kursleitung:

Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung.

Referent:

Peter Helfer, Abteilung für berufliche Ausbildung.

Kursdaten:

Region 1	Region 2	Region 3
16. März 1976	9. März 1976	11. März 1976

Kursorte:

Touring-Mot-Hotel Schloss Ragaz 7310 Bad Ragaz	Hotel Zwysighof Herrngasse 5430 Wettingen	Restaurant Casino Herrngasse 3000 Bern
--	---	--

Auskünfte:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frl. Vreni Streiff
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

Little School of English & Commerce

2, Liverpool Terrace
Worthing/Sussex/England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

Kursbeginn: 5. April/27. September 1976. Dauer: 12 Wochen. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen, kleine Klassen. Unterkunft in gepflegten englischen Familien. Sport/Studienfahrten. Schule zentral gelegen - 5 Minuten vom Strand.

Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:

Mme G. Wegmüller-Fawer, 22, chemin Caroline,
1213 Petit-Lancy

P 18-300618

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN
und BAR-SERVICE.

INTERNATIONALE COCKTAILS LONG DRINKS

mixen Schüler selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:

23. Februar
22. März

M. Fürer, Kursleiterin

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



Hotelschule Lötscher

6356 Rigi Kaltbad

Tel. (041) 83 15 53

Für welchen Kurs dürfen wir Ihnen nähere Unterlagen senden?

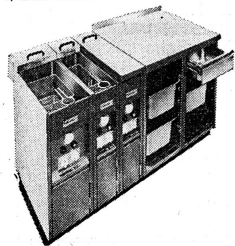
- ☐ **Diplomkurs**
26. 9. 1976 bis 22. 9. 1978
- ☐ **Hoteladministrationskurs**
4. Oktober bis 3. Dezember 1976
- ☐ **Küchenkurs**
1. November bis 3. Dezember 1976
- ☐ **Servicekurs**
1. November bis 3. Dezember 1976

Name:

Adresse:

Valentine-Friteusen nach Gastronorm

Oelinhalt:
5, 12 und 18 Liter



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

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

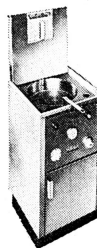
Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Waagen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemangen.

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCH, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 06

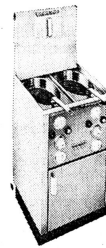
Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassininhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 498.-

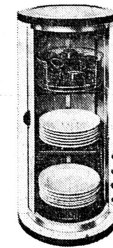
Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
crème
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 690.-



S-1 9 L



P-2 2x 6-7 L



MODELL V-1

Jede Valentine gibt es auch im Valentine-Leasing! Verlangen Sie eine ausführliche Offerte!
Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre

A.R. Züllig
Bodenacherstrasse 57
8121 Benglen
Telefon 01 825 15 63

RATEC

Büro für rationelle Hotelorganisation

Stimmt die KÜCHENRENDITE nicht mehr?
Sind die PERSONALKOSTEN zu hoch?
Wir sind ausgebildet in Küche, Service,
Administration und Etagé.
Wir können Ihnen helfen, ohne grosse Kosten
zu verursachen.
Fragen Sie uns doch ganz unverbindlich an,
das kostet nichts, kann aber viel bringen.

Den Umbau

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

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

Verkaufe dekorative,
dreiarigige

Kerzen- stöcke

für Tisch- und Raum-
dekorationen, ge-
gossen, bronziert,
Posten zu 10 Stück

Fr. 160.-

Verlangen Sie Muster
Tel. (091) 93 16 46
OFA 151.271.477

**TOP
Musik**
061 * 47 18 36

Heute morgen entschlief unerwartet rasch an einem Schlaganfall mein lieber Gatte, unser guter Vater, Schwiegervater, Grossvater, Schwager und Onkel

Hans Mosimann-Baumgartner

gew. Wirt zur Krone

im Alter von 63 1/2 Jahren im Bezirksspital Interlaken. Wir bitten, dem lieben Verstorbenen ein gutes Andenken zu bewahren.

Spiez, den 4. Februar 1976
Hotel Krone

In tiefer Trauer:

Tilly Mosimann-Baumgartner, Spiez
Heidi und Alfred Zimmermann-Mosimann
und Kind, Spiez
Mathilde und Werner Stähli-Mosimann, Spiez
und Anverwandte

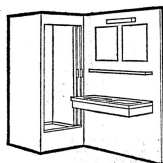
Kremation in Thun. Abdankungsfeier in der Kirche Spiez fand statt: Montag, den 9. Februar 1976, um 14 Uhr.

OFA 118.248.200

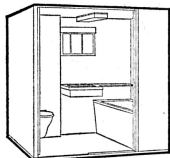
Fremdenzimmer mit Komfort Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmer mit echten **Keramikkfliesen** 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.

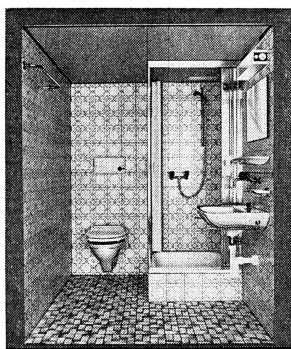
Uebrigens: Unsere Referenz-Liste beweist, bei wie vielen fortschrittlichen Hoteliers sich unsere Duschen und Bäder bereits erfolgreich bewähren.



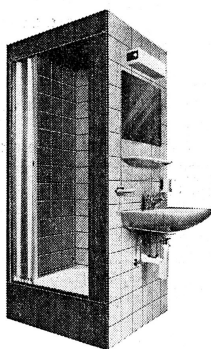
Dusch-Kombination mit
Doppelwaschtisch
an separater Wand.



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

Name _____

Vorname _____

Name des Betriebes _____

Wohnort _____ PLZ _____

Strasse _____ Nr. _____

Telefon _____

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

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon

latoflex-Betten
...bei Rheuma und
Rückenbeschwerden

5 Millionen
blühender Mandelbäume
Dieses einzigartige
Naturwunder auf
MALLORCA

MUSS man sehen um
es zu fassen.
Wir machen es Ihnen
möglich schon für
1 WOCHE Fr. 360.-
bis 565.- mit Coronado-
Jet Flügen ab Basel,
Zürich oder Genf.
Vollpension u. Transfer.
Fest zugeteilte Zimmer-
nummer bei Reservation,
Glasgedecktes Meer-
wasserschwimmbad
30 Grad warm.

Nächste Abflüge:

22.-29. Februar
29. Februar-7. März
7.-14. März

Bitte Prospekt an:

Ausschliesslich auf Mallorca spe-
zialisiert
UNIVERSAL FLUGREISEN
4002 BASEL 061 / 221544



Kernobstbrandwein, Pflümliwasse

Williams, Chrüter, Marc Vieux, K

Narc du Banneret, Enzian, Pomm

LANZ AG, Moosmattstrasse
8953 DIETIKON, 01/740 22 55

SCHACHENMANN AG, Kesslerstr. 6
8200 SCHAFFHAUSEN, 053 / 54701

ZUM WYBUR, Postfach 1250
3001 BERN, 031 / 534041

WUNDERLE AG, Rheinfeldenstr. 25
4127 BIRSFELDEN, 061 / 428000

KLAUS SA., route Neuve 6-8
1700 FRIBOURG, 037 / 224181