Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 86 (1977)
Heft: 23

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

hotel revue

Nr. 23 9. Juni 1977

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
86. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
86e année

3001 Bern, Monbijoustr. 31, Postfach 2657
Tel. 031/25 72 22
Einzelnummer Fr. 1.20

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

Mut zur Vernunft!

Die Positionen sind weitgehend bezogen, sehr viele Unentschlossene werden wohl kaum noch ins eine oder andere Lager hin- oder herübergezogen werden können: (Fast) jeder weiss, was er am kommenden Wochende in Sachen Finanzpaket in die Urne zu werfen hat. Je nach Standort, persönliche Situation oder Temperament hat man sich für Zustimmung oder Ablehnung entschieden. Dass sich die «grossen» Landesparteien und wirtschaftlichen Organisationen fast einmütig für ein Ja ausgesprochen haben, sichert freilich der Vorlage noch keinen Sieg; für viele deutet dies sogar eher auf eine Niederlage hin.

Das gespaltene Stimmungsbild, wie es sich innerhalb der Parteien und Verbände darbietet, zeigt sich auch innerhalb der Organisationen von Tourismus und Gastgewerbe. Der von Parlament und Bundesrat konzedierte Sondersatz von sechs Prozent, wie er als realpolitische Lösung im Sinne des «Spatzen in der Hand» in der Hoffnung auf deren Dauerhaftigkeit von den erwähnten Organisationen erkämpft und akzeptiert worden ist, wird heute von breiten Kreisen in unserer Branche abgelehnt. Die Delegiertenversammlung des Schweizer Wirteverbandes hat zum Finanzpaket die Nein-Parole herausgegeben, und die leitenden Gremien fordern auf, dem Nein zum Erfolg zu verhelfen, nachdem sie die Sonderlösung erstreiten halfen. Der Zentralvorstand des Hotelier-Vereins empfiehlt ein Ja. Im Zeitpunkt der Niederschrift dieser Zeilen steht noch aus, wie die Debatten an der Luganeser Delegiertenversammlung des SHV verlaufen. Fest steht, die Leserzuschriften in dieser Ausgabe zeigen es, dass der Ja-Parole des ZV Opposition erwachsen ist. Die einstmals vorhandene «Einheitsfront des Gastgewerbes» ist somit zusammengefallen.

Trotz der eingangs erwähnten «gemachten Meinungen» erscheint es am Platz, nochmals auf einige Punkte hinzuweisen, die die Annahme des Finanzpaketes als per Saldo kleineres Übel erscheinen lassen. Der Vorwurf eines welschen Lesers an die Adresse des SHV-Direktors, bloss die positiven Punkte der Mehrwertsteuer herausgegriffen zu haben, trifft in der Tat auch die anderen Pro-Nein-Zuschriften. So darf unseres Erachtens nicht einfach übersehen werden, dass das Finanzpaket neben den zugegebenen Mehrwertsteuerbelastungen bei der Wehrsteuer ganz erhebliche Erleichterungen für kleine und mittlere Einkommensbezüger – Kunden des Gastgewerbes – bringt. Und wenn eine Leserzuschrift anregt, die notwendigen Mehreinnahmen statt bei den (die unteren Einkommensklassen relativ stärker belastenden) Verbrauchssteuern bei den direkten Kantons- und Gemeindesteuern zu holen, so vertritt er damit erstens ein Postulat der politischen Linken und schneidet sich damit ins eigene Portemonnaie.

Des weiteren ist sich die Gegnerschaft der Vorlage nicht im klaren über die Konsequenzen einer Ablehnung. Es genügt einfach nicht, im Brusttone strammen Bürgersinns zu erklären, dass «schon noch weiter gespart werden könne». Solche Vorschläge sind das Motto der Sparpolitik der dritten Person Einzahl. Im Sinne einer Per-Saldo-Betrachtung hat man die durch die Einführung der Mehrwertsteuer entstehende Belastung und Teuerung jenem Teuerungsschub gegenüberzustellen, der bei Ablehnung via Kantone, Gemeinden, aber auch via geschröpfte Subventionsempfänger auf den Einzelnen durchschlagen wird. Wenn der Bund die Landwirtschaftssubventionen kürzt, resultiert daraus genauso eine Erhöhung der Gestehungskosten wie etwa durch erhöhte Staats- und Gemeindesteuern. Man bedenke: zwei Drittel der Bundesausgaben fliessen an Kantone und Gemeinden weiter; die Einnahmen der finanzschwachen Kantone bestehen zu fast der Hälfte aus Bundesgeldern ... Wenn man sich an die harten Auseinandersetzungen um die Erhaltung der Tarifannäherungssubventionen für die Privatbahnen im Berggebiet erinnert, erhält man einen Vorgeschmack dessen, was uns die frohgemuten Sparapostel bescheren könnten.

Viele Mehrwertsteuergegner spekulieren damit, nach einer ersten Ablehnung des Finanzpaketes einen tieferen Steuersatz erreichen zu können. Diese Taktik ist aus der Sicht der mit dem Normalsatz von zehn Prozent belasteten Branchen nicht aus der Luft gegriffen. Das Gastgewerbe ist indessen mit den ihm eingeräumten sechs Prozent in einer Sondersituation. Es ist so gut wie sicher, dass es – auch angesichts der gastgewerblichen Opposition – kein zweites Einsehen geben wird. Wir hätten dann beispielsweise acht Normalprozente statt sechs Sonderprozente ... Was die von mehreren Lesern befürchtete hemmungslose Erhöhung der Steuersätze nach Einführung der Mehrwertsteuer betrifft, so können sie beruhigt sein: Eine Änderung des Normalsatzes bedarf einer Verfassungsänderung, die anderen Sätze unterstehen dem fakultativen Referendum.

Aus dem Gesagten sollte hinreichend hervorgehen, dass die Ja-Empfehlung des Zentralvorstandes SHV nicht als eine «Sünde wider die Mitgliedschaft» anzusehen ist, sondern das Resultat reiflicher Abwägung sowohl der einzelbetrieblichen, aber auch staatspolitischen Lage darstellt. Auf jeden Fall nicht den Weg des geringsten Widerstandes.

Gottfried F. Künzi

Letzten Samstag ist an der Lenk mit festlichem Gepränge das neue Kurzentrum offiziell eingeweiht worden – ein Beispiel gezielter Tourismusförderung. Einheimische Initiative und kantonale Hilfe haben die Realisierung des Acht-Millionen-Projektes ermöglicht. Wir werden auf das Ereignis zurückkommen.

Les Etats généraux des communes européennes réunis cette semaine à Lausanne

Bienvenue à l'Europe!

Lors de son dernier congrès, en 1975, à Vienne, le Conseil des communes d'Europe (CCE) a désigné Lausanne pour recevoir les 12èmes Etats généraux qui se déroulent actuellement dans la capitale vaudoise en présence de quelque 2000 participants. Créé à Genève en 1951, le CCE est une organisation internationale de pouvoirs locaux, qui regroupe aujourd'hui environ 50 000 communes dans neuf pays (Allemagne, Autriche, Belgique, France, Grande-Bretagne, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Suisse). Objectif premier du CCE: l'autonomie communale, considérée par le président de ce Conseil, M. Henry Cravatte, comme une règle fondamentale de la société humaine européenne.

En Suisse, 150 communes, représentant 2 millions d'habitants, font partie de l'Association suisse pour le Conseil des communes d'Europe, que préside M. Bernard Dupont, conseiller national, président de la commune de Vouvy VS.

De l'Etat miniature au Parlement européen

Dans l'esprit de ses fondateurs, il s'imposait de réaliser l'union européenne afin d'éviter un morcellement du continent qui aurait signifié son exclusion des grandes concertations internationales.
C'est donc au niveau des collectivités locales, des communes, que des efforts allaient être entrepris dans ce sens, et non au niveau des gouvernements nationaux.
C'est compréhensible. La commune est un Etat miniature, au sein duquel l'expérience collective immédiate est possible. Les autorités communales sont confrontées à des problèmes semblables et, par delà les frontières historiques, elles peuvent échanger leurs expériences et manifester leur volonté de coopération. A l'occasion de ces contacts, des autorités élues démocratiquement et directement peuvent démontrer que l'union politique du continent est possible, mais aussi qu'une Europe unie ne devra pas être un Etat mammouth et centralisateur, qu'elle pourra au contraire se faire en respectant et en laissant se développer l'autonomie communale.

Vers un esprit européen

Pour l'essentiel, les objectifs du Conseil des communes d'Europe, peuvent se résumer ainsi:

- développer et défendre l'autonomie communale
- faciliter la gestion des communes, assurer leur liberté et leur prospérité
- développer l'esprit européen parmi les populations
- assurer la participation et la représentation des communes et autres collectivités locales au sein des organismes européens et internationaux.

Jumelages et types de relations

Les jumelages, ces relations intermunicipales, contribuent à développer l'esprit européen à travers le continent. Jusqu'à maintenant, plus de 2000 jumelages ont été réblisés sous l'égide du CCE.
Le CCE exerce une double action au niveau européen: il renseigne les autorités locales et régionales sur l'activité des organisations européennes qui pourrait avoir une incidence pour elles et il agit auprès de ces organisations, afin de promouvoir une construction européenne à laquelle participeraient les collectivités locales et régionales.
Pour ce faire, le CCE entretient des contacts étroits avec les institutions européennes, le Conseil de l'Europe (auprès duquel il bénéficie du statut consultatif de la catégorie I) et la Communauté européenne.

XIIèmes Etats généraux: Lausanne, capitale de l'Europe!

Le CCE est la seule organisation européenne en mesure d'organiser, au niveau du continent, des congrès d'une telle ampleur. Ce rassemblement donne l'occasion aux participants de confronter leurs idées et de faire le point de leurs actions.
Il est de coutume, au cours de ces Etats généraux, qu'il soit débattu de plusieurs thèmes; cette année, le choix s'est porté sur:

- la participation des citoyens à la vie politique locale
- le rôle des jumelages et échanges intercommunaux dans la construction européenne
- l'évolution de la construction européenne – préparation de l'élection du Parlement européen au suffrage universel et rôle des collectivités locales et régionales.

A ces délibérations, les politiciens les plus connus peuvent côtoyer les représentants des plus petits bourgs. Tous sont motivés par une même idée, l'Europe, dont Lausanne aura l'honneur d'être véritablement la capitale.

sp/r.

Aus dem Inhalt

Gegen die MWSt 2
Leserstimmen zum 12. Juni

Hôtellerie valaisanne 3
Une certaine philosophie et un nouveau président

Mon pays, c'est l'hiver... 3
La Suisse a bien passé l'hiver, merci!

Bis auf die Fassade neu 5
Hirschen Gunten nach der Renovation

Mit 4 Prozent in den Sommer 5
Feines April-Ergebnis

Kongressorte spüren Belastung 5
ASK-GV in Lugano

Eté 77 11
L'offre touristique de la Suisse

Les illusions de la redistribution 11
Il ne faut jamais trop attendre de l'Etat

Fernöstlicher Magnet 16
Hongkong nicht länger nur am Wege

Du nouveau tourisme 17
Le «rush» sur le camping-car: après l'Amérique, l'Europe!

Neu Nouveau TEA braseo
Die HOWEG hat's...
Die HOWEG bringt's
HOWEG:
Tout. Tout-de-suite. Partout.

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

Wir durften im Flughafen-Restaurant Aeroporto Magadino, Locarno eine
Grossküche
einrichten.
Dürfen wir auch Sie beraten?

MATELAS TRECA
confort européen
prix spéciaux pour hôtels
Genève: 6, rue Liotard 022/44 81 30

Leserstimmen zum 12. Juni

Unverständliche Ja-Empfehlung

Mit Bestürzung und Erstaunen haben wir in der Hotel-Revue vom 18. Mai gelesen, dass der Zentralvorstand des SHV der Mehrwertsteuer zustimmt. Nachdem bereits weite Kreise der Gewerbetreibenden der Mehrwertsteuer den Kampf angesagt haben, können wir nicht verstehen, warum der SHV der Einführung dieser unsere Branche neu belastenden Steuer nicht ebenso deutlich entgegentritt.
Einige Aspekte mögen unser entschiedenes Nein zum Finanzpaket erläutern:

Vertrauensbeweis oder Absage?

Mit selten schöner Einmütigkeit beschwören die Bundesratsparteien das Volk, am 12. Juni dem Finanzpaket zuzustimmen, um den eidgenössischen Finanzhaushalt zu «retten». Für den Fall der Annahme werden grosse Versprechungen abgegeben, wohingegen ein Nein mit schrecklichen Konsequenzen als Teufel an die Wand gemalt wird. Dem kritischen Bürger, dem der Drohfinger ohnehin stossend erscheint, stellt sich die ernsthafte Frage, ob er eigentlich diesem Staat, bzw. den Behörden noch vertrauen darf.

- Der Bundesrat sieht die schweizerische Sozialversicherung (AHV und IV) bei einer Ablehnung der Mehrwertsteuer (MWSt) in Gefahr. Warum das plötzlich? Man glaubte, ein selbsttragendes Sozialwerk auf Jahrzehnte hinaus geschaffen zu haben. Wer ist verantwortlich dafür, dass die seinerzeitigen Berechnungen den heutigen Verhältnissen nicht standhalten?
- Im weiteren verspricht uns der Bundesrat mit der MWSt ein dauerhaftes Gleichgewicht der Bundesfinanzen ab 1979. Welche Garantien haben wir Stimmbürger dafür, dass nicht plötzlich die MWSt-Ansätze «dem Ausland angepasst», d. h., kräftig erhöht werden?
- Sparen ist momentan auch im Bundeshaus das aktuelle Modewort. Aber: wer verspricht uns, dass mit der neuen Geldquelle nicht auch neue, bzw. erhöhte Ausgaben provoziert werden?
- Unsere Bundesausgaben sind von 1,6 Milliarden im Jahre 1950 explosionsartig auf 16 Milliarden im Jahre 1977 angestiegen. Diese Zahlen stimmen nachdenklich. Hätte man nicht in all den vergangenen Jahren schon längst den Sparwillen bekunden und eine vernünftige Ausgabenpolitik betreiben können? Wann werden unsere Behörden lernen, sich auf das Wesentliche zu besinnen und die Projekte zu redimensionieren?
- Etwas Wichtiges ist die administrative Seite der MWSt. Erstens für die Betriebe: zahlreiche Geschäfte müssen sich neu mit der MWSt-Abrechnung befassen und einen grossen administrativen Aufwand auf sich nehmen, was besonders für die kleinen Gewerbetreibenden viel Mühe und zusätzliche Arbeitsstunden mit sich bringt. Zweitens für den Staat: Man kann sich ja etwa ausrechnen, wieviele Beamtenstellen neu geschaffen werden, um das MWSt-System «wirkungsvoll zur Entfaltung zu bringen».
- Schliesslich zur Auswirkung der MWSt. Dem Argument der mutmasslichen Preiserhöhung tritt der Bundesrat mit der Ankündigung von Preisüberwachung und Preisanschreibepflicht entgegen. Wird also angeblich der Konsument nicht betroffen, so ist es eben einmal mehr der Gewerbetreibende, der durch die MWSt Einbussen hinnehmen muss. Auch trifft die MWSt die Kleinbetriebe besonders stark. Sie ist den kleineren und mittleren Betrieben, die zusätzliche Dienste leisten und einen entsprechenden Gegenwert beanspruchen müssen, feindlich gesinnt.

Die Abstimmung vom 12. Juni wird als eine der denkwürdigsten in die Schweizer Geschichte eingehen. Es handelt sich letztlich darum, ob wir Stimmbürger und Steuerzahler den Behörden Vertrauen schenken oder aber mit unserem deutlichen Nein ausdrücken wollen: So geht es nicht weiter. Gerade uns Hoteliers und Wirte darf es nicht gleichgültig lassen, wie dieser Entscheid ausfallen wird. Wir rufen deshalb unsere Berufskollegen auf, am 12. Juni mit einem mutigen und entschiedenen Nein für unsere Interessen einzustehen, um die Schweizer Gastronomie, die immerhin für unsere gesamte Wirtschaft von grosser Bedeutung ist, konkurrenzfähig zu erhalten. O. R.

Rezession, Dienstleistungsbetrieb und Mehrwertsteuer

In der Diskussion um die Einführung der Mehrwertsteuer wird viel zu wenig darauf hingewiesen, dass wir uns noch immer in der Rezession befinden. Als Hotelier möchte ich deshalb einigen persönlichen Gedanken zum erwähnten Problem Ausdruck geben. Ich muss dabei ausdrücklich darauf hinweisen, dass ich anerkenne, dass der Bund mehr Mittel benötigt, um den grossen Schuldenberg abzutragen. Nur sehe ich andere Möglichkeiten, als es die am 12. Juni zur Abstimmung gelangende Vorlage vorsieht.
Seit vier Jahren hat die Hotellerie ihre Preise nicht mehr erhöht, dies trotz verschiedenen Mehrbelastungen, und wird dies auch weiterhin nicht tun. Es ist erwiesen, dass in der Hotellerie und in den Restaurants die Konsumationen ganz beträchtlich zurückgegangen sind. Nun soll noch die Mehrwertsteuer von vorläufig sechs Prozent hinzukommen, die der Hotellerie und Restauration eine wesentliche Mehrbelastung und dem Gast höhere Preise bringt. Dies führt zwangsläufig zu einem weiteren Umsatzrückgang. Kleinerer Konsum bringt kleinere Einnahmen und kleinere Einnahmen bringen auch wieder kleinere Steuern, so dass die angestrebten höheren Steuereinnahmen wieder illusorisch werden, was früher oder später zu einer Erhöhung der Mehrwert-Prozente führen muss. Wohl ist die Hotellerie vorläufig mit nur 6 Prozent Mehrwertsteuer belastet,
wer garantiert uns aber dafür, dass Bundesrat und Parlament nach Bedarf den Prozentsatz erhöhen, ohne dass das Schweizer Volk Entscheidendes dazu zu sagen haben wird?
Es könnte sein, dass der Mehrwertsteuer-Prozentsatz innert weniger Jahre auf 10, 15 oder gar mehr Prozent erhöht wird, wie dies in den umliegenden Ländern auch geschehen ist.
Es bestehen aber auch weiterhin Zweifel am Sparwillen von Parlament und Bundesrat, wie schon in den fetten Jahren wird auch künftig immer mehr Geld ausgegeben, sobald wieder mehr Geld vorhanden ist. Grundübel ist, dass das Parlament wohl jedes Jahr Budgets aufstellt, während des Jahres aber immer wieder fröhlich und munter Hunderte von Millionen Zusatzkredite beschliesst und so das Budget über den Haufen wirft.
Es ist allen klar, der Bund benötigt mehr Geld, dagegen habe auch ich nichts einzuwenden. Aber nicht auf dem vorgeschlagenen Wege. Mit der Erhöhung der bestehenden Steuern in Gemeinde, Kanton und Bund, mit der Erhöhung der Warenumsatz- und der Wehrsteuer sowie des Benzinpreises, mit der Einführung der Vignetten zur Strassenfinanzierung käme man zum gleichen Ziel.
Unverständlich und unfair sind die Drohungen des Bundesrates, dass bei Verwerfung des Finanzpakets die Sozialleistungen, vor allem die AHV abgebaut werden müssten. Ist dies nicht eine Verängstigung der alten Leute oder gar Stimmenfang, um ihr Ja-Wort zu erhalten? Mit der Einführung der Mehrwertsteuer wird jeder einzelne, die ganze Familie betroffen. Die Kaufkraft des Frankens wird herabgesetzt, was erneut zu neuen Lohnforderungen führen muss, sollen der Lebensstandard und das Konsumvolumen erhalten bleiben. Dies sind einige meiner persönlichen Gedanken und Argumentationen, die bei der Beurteilung der zur Abstimmung gelangenden Vorlage zu beachten und sicher berechtigt sind. Der Packesel ist heute einfach überladen.
Hans Guler, Klosters

Berndorf-Qualität
ist enorm preisgünstig

Lettre d'un lecteur

A propos de la TVA...

J'ai lu avec intérêt la traduction française de l'article de M. Dietrich, directeur de la SSH sur la TVA. Je suis tout de même surpris de ne pas trouver un bilan avec actif et passif du sujet qui nous préoccupe. En effet selon M. Dietrich, la TVA n'apparaît qu'à l'actif. Je crois savoir qu'en toute entreprise humaine, il y a toujours le pour et le contre. Pourquoi M. Dietrich veut-il absolument cacher le passif de l'expérience?
A-t-il pensé:
– A la somme supplémentaire de travail administratif que l'introduction de la TVA va procurer à chacun d'entre nous et, je pense spécialement aux petites maisons?
– Au contrôle qu'un organisme impersonnel fera? Là, pas moyen de trouver une date convenant à l'hôtelier, hors des saisons ou dans les moments calmes. Que ceux qui ont vécu le rationnement de la dernière guerre se souviennent!...
– Et surtout, à l'effet que ces charges supplémentaires auront fatalement sur nos prix en sapant l'effort extraordinaire que les hôteliers suisses ont fait pour maintenir leur fréquentation et tenir tête à la concurrence étrangère? Je passe sur l'aspect politique qui n'a rien à voir dans ce journal, bien qu'il y ait là d'autres développements probables et non des moindres.
Que l'on soit pour ou contre la TVA, j'estime que ce n'est pas le rôle de notre direction de se faire l'apôtre «engagé» d'une doctrine si controversée qui est loin, j'en suis sûr, d'être adoptée par la grande majorité de nos membres.
Marcel Chevrier,
Grand Hôtel du Parc, Villars

Hotellerie und Mehrwertsteuer – Nein am 12. Juni

Substanz angegriffen

Anlässlich der ausserordentlichen Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins am 7. Dezember 1976 hat der Zentralpräsident in einer stark beachteten Begrüssungsansprache unter dem Titel «Belastungsgrenze erreicht» die Hotellerie mit einem Packesel verglichen, dem laufend immer neue Lasten aufzuladen versucht werde (vgl. Hotel-Revue, Nr. 50, 16. 12. 1976). In einem eindrücklichen Tatsachenkatalog wird diese Feststellung untermauert.

In der erwähnten Ansprache wurde im weiteren mit Recht darauf hingewiesen, dass die wachsende Belastung nur solange verkraftet werden kann, als sie in vernünftigem Masse auf den Konsumenten überwälzt werden könne. Die vor drei Jahren noch zur Verfügung gestandene kalkulatorische Bandbreite sei praktisch überall auf Null geschrumpft, da die Hotellerie im Interesse der Konkurrenzfähigkeit gegenüber andern Ferien- und Touristenländern einen fast totalen Preisstopp freiwillig hingenommen habe. Und schlussendlich wird die entscheidende Feststellung gemacht, dass das disziplinierte Durchstehen dieser freiwillig gewählten Durststrecke, vereint mit dem kumulativen Anfall von Belastungen aller Art, nun zu einem Punkt geführt habe, wo bei einem Grossteil der Hotellbetriebe die Substanz angriffen werden müsse.

Diese zutreffende Beurteilung der aktuellen wirtschaftlichen Lage der Hotellerie sowie eine Reihe von weiteren Gründen veranlasst mich, die Einführung der Mehrwertsteuer (MWSt) im jetzigen Zeitpunkt der Rezession abzulehnen.

Preiserhöhungen ...

Durch die MWSt würde die Hotellerie und das Gastgewerbe vor allem im Preisbereich und damit im Wettbewerb mit andern Ländern betroffen. Es ergäben sich neben den erheblichen administrativen Umtrieben als Gratissteuereinzüger in folgenden Sparten Preiserhöhungen von 6 Prozent: für Beherbergungsleistungen, also Übernachtungen; für die Speisen und für alkoholfreie Getränke. Wegen der notwendigen Berücksichtigung der WUST auf den alkoholischen Getränken und des Wegfalls der Biersteuer gestaltet sich die Feststellung der notwendigen Preiserhöhungen bei den andern gastgewerblichen Leistungen ziemlich kompliziert. Gemäss einem Schema sind für die nachstehenden Sparten jedoch folgende durch Einführung der Mehrwertsteuer nötige Preisaufschläge ermittelt worden: Wein + 2,4 Prozent, Spirituosen + 3,3 Prozent; auch beim Bier ergäbe sich trotz des Wegfalls der Biersteuer eine Preiserhöhung.

... auch für Gäste und Konsumenten

Die MWSt isJ als Konsumsteuer ausgestaltet. Prinzipiell soll der Konsument die Steuerbelastung tragen. Aus kalkulatorischen Gründen muss deshalb auch die Hotellerie und das Gastgewerbe versuchen, die MWSt dem Gast zu überwälzen. Ob das in jedem Fall gelingt, ist eine offene Frage, in einzelnen Sektoren wird aber ohne jeden Zweifel auch bei den Preisen im Gastgewerbe, inkl. Personalrestaurants und Kantinen, für den Konsumenten eine Mehrwertteuerung eintreten.
Äusserst nachteilig und verhängnisvoll ist diese Mehrwertteuerung im Wettbewerb mit andern Ländern. Das Tourismus- und Ferienland Schweiz kämpft heute schon um seinen Marktanteil, weil vor allem durch die massive Aufwertung des Schweizer Frankens die Ferien in der Schweiz relativ teuer geworden sind. Eine nochmalige Verteuerung des gastgewerblichen Angebots wird die Wettbewerbslage der Hotellerie nochmals empfindlich treffen. Über die möglichen Auswirkungen der Mehrwertteuerung auf den Tourismus hat die Schweizerische Verkehrszentrale unter ihren Auslandagenturen seinerzeit eine Umfrage gemacht. Als Quintessenz hat sich ergeben, dass bei einer durch die Einführung der MWSt bedingten Verteuerung des touristischen Angebots um 5 Prozent sich in der hotelorientierten Nachfrage ein Rückschlag von durchschnittlich 6 Prozent der Übernachtungen ergeben könnte.
Selbstverständlich befürworte auch ich einen ausgeglichenen Bundeshaushalt. Eine weitere Zügelung des Ausgabenwachstums ist jedoch möglich. Für die momentane Beurteilung der Wettbewerbslage der Hotellerie und des Gastgewerbes ist es auch unerheblich, ob dieselben Leistungen im Ausland auch besteuert sind. Die existenzgefährdende Beeinträchtigung der Konkurrenzsituation resultiert aus der notwendigen Preiserhöhung. Deshalb am 12. Juni: Nein. Dr. E. Bohli

Der juristische Tip

Annulation von Reservationen

Grundsätzliches

Grundsätzlich ist bei Annullationen zwischen Buchungen von Direktkundschaft und solchen von Reisebüros zu unterscheiden. Gegenüber Direktkundschaft finden die Richtlinien des Schweizer Hotelier-Vereins und gegenüber Reiseveranstaltern die Convention 70 Anwendung. In beiden Fällen sind Rahmenbedingungen festgehalten worden, die durch gegenseitige Vereinbarung ergänzt werden können. Diese Abänderungen sollten unter allen Umständen schriftlich erfolgen.

Annullation aus wichtigem Grund

Das Mietvertragsrecht sieht die Auflösung des auf bestimmte Dauer vereinbarten Mietverhältnisses aus wichtigem Grund gemäss OR 269 vor. Aus wichtigem Grund kann der Vertrag jederzeit aufgelöst werden. Was als wichtiger Grund betrachtet wird, ist im Gesetz nicht näher ausgeführt und damit der Auslegung des Richters anheimgestellt. Als wichtiger Grund gilt im allgemeinen jeder Umstand, der für die eine oder andere Partei die Vertragserfüllung unzumutbar macht. Dazu sind schwere Krankheit des Gastes, Tod nächster Angehöriger des Gastes, Seuchengefahr usw. zu zählen.
Im Gegensatz zum Arbeitsverhältnis ist die Auflösung aus wichtigem Grund beim Mietverhältnis gemäss OR 269 nur bei bestimmter Vertragsdauer und Einhalten der gesetzlichen Kündigungsfrist sowie unter vo ler Schadenersatzleistung – bzw. Bezahlung eines halben Jahreszinses – möglich. Da die in OR 267 für möblierte Zimmer vorgesehene Kündigungsfrist von 14 Tagen in der Hotellerie praktisch kaum Anwendung finden kann (bestimmte und sehr oft kürzere Vertragsdauer), bleibt es beim vollen Schadenersatz durch den Annullierenden. Damit liegt das Risiko, einen Gastaufnahmevertrag nicht erfüllen zu können, grundsätzlich bei demjenigen Partner, bei dem der Hinderungsgrund eingetreten ist. Diese Schlussfolgerung ergibt sich auch auf Grund von OR 257, wonach Unmöglichkeit in der Benützung einer Mietsache den Mieter aus seiner rechtlichen Verpflichtung gegenüber dem Vermieter nicht entlässt.
Anders zu beurteilen sind nur Tatbestände objektiver Unmöglichkeit, die – wenn unverschuldet – den Vertrag gemäss OR 119 dahinfallen lassen. Ein solcher Fall wäre zum Beispiel die Unpassierbarkeit der Zufahrtswege zum Hotel infolge Lawinenniederganges oder eine Feuersbrunst im Hotel.

Schweizerische Kochfachlehrer-Vereinigung

Jahresversammlung 1977 in St. Gallen

Der Präsident A. Kugler hatte die Ehre, am vergangenen Samstag 40 Kollegen aus der deutschen und französischen Schweiz zur Jahresversammlung in St. Gallen begrüssen zu dürfen. Einen speziellen Gruss entbot er den Gästen W. Kunz, Adjunkt vom Schweizerischen Institut für Berufspädagogik, Bern, und N. Bischof, Rektor der Gewerbeschule, St. Gallen. Als Tagungsort boten die Räume des neuen Gewerbeschulhauses den würdigen Rahmen. Die grosse Lehrlingszahl verlangt auch nach einem grösseren Lehrkörper. Erfreulicherweise konnten dieses Jahr 11 neue Mitglieder in die SKFV aufgenommen werden.

Die Hauptthemen der diesjährigen Jahresversammlung waren die neuen Ausbildungs- und Lehrmittel, der Haco-Berufsbildungsfonds und die Weiterbildung der Fachlehrer. Es wurden zwei Arbeitsgruppen gebildet, welche zu einem die Aufgabe hat, die zweckmässige Verwendung des Berufsbildungsfonds aufzunehmen und zum andern, in Zusammenarbeit mit der SFG, an einem neuen Lehrmittel für die Kochlehrlinge «Ernährungslehre» zu arbeiten.

Personelles

Am 1. Juni feierte Werner Glinz, Patron der Flughafen-Restaurants Zürich, seinen 60. Geburtstag. Und er ist wirklich ein Patron im überlieferten Sinne des altrömischen Rechts: der Schutzherr in einem Abhängigkeitsverhältnis, in dem der Patron den von ihm Abhängigen wirtschaftlich und rechtlich schützt. Gerade auf sozialem Gebiet ging er mit wegweisenden Schritten dem schweizerischen Gastgewerbe voran: Er schaffte das Trinkgeld ab, sorgte beim Servicepersonal für einen festen Lohn mit einem wohlüberlegten Zuschlagssystem; er kümmerte sich um die soziale Sicherheit seiner Angestellten, baute Wohnhäuser für sie, verkürzte die Arbeitszeit und führte – eine weitere Pionierleistung im Gastgewerbe – die Fünftagewoche ein.
Werner Glinz kommt von St. Gallen, genauer gesagt vom – inzwischen dank seiner Initiative in den «Multi-Shop» verwandelten – Hotel Schiff. Es brauchte eine unermüdliche und stets überlegene Arbeit, bei der er von seiner tatkräftigen Frau in ungewöhnlichem Masse unterstützt wurde, um den Flughafen-Restaurants, die mit der Vergrösserung des Flughafens inzwischen zum grössten Restaurationsbetrieb der Schweiz heranwuchsen, jenen Rang und Ruf zu sichern, die sie seit Jahren geniessen.

★

Auf 1. Juni ist Jürg Karlen, dipl. Geograph, als Leiter der Dokumentations- und Beratungsstelle in die Dienste des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes in Bern getreten. Der Verband hofft, mit der Anstellung eines ausgewiesenen Praktikers die Dienste dieser Stelle in noch vermehrtem Masse den Mitgliedern zur Verfügung stellen zu können.
Der Genfer Staatsrat hat Jean-Pierre Jobin zum Betriebsdirektor und Philippe Rochat zum Direktor des administrativen und kommerziellen Dienstes des interkontinentalen Flughafens Genf-Cointrin ernannt.

★

Anlässlich des in Leningrad und Moskau stattfindenden Weltkongresses der Museen hat der Internationale Verband der Verkehrsmuseen dem Direktor des Verkehrshauses der Schweiz, Alfred Waldis, die Ehrenmitgliedschaft verliehen. Der Verband, dem Direktor Waldis während anderthalb Jahrzehnten als Sekretär, Vizepräsident und Präsident angehörte, umfasst heute über 150 Verkehrsmuseen in allen fünf Erdteilen.

ASCO teilt mit

Der Verband schweizerischer Konzertlokal-, Cabarets-, Bar- und Dancing-Inhaber (ASCO) hat anlässlich seiner diesjährigen Generalversammlung in Losone einstimmig die Nein-Parole gegen die am 12. Juni zur Abstimmung gelangende Mehrwertsteuer-Vorlage beschlossen. Unter der Leitung ihres Präsidenten Hans König (Zürich) hat die Versammlung einmal mehr die sogenannten «Overtips» beanstandet, wird doch durch diese immer grössere Ausmasse annehmende Unsitte ein Teil des gastgewerblichen Personals bevorteilt, das Prinzip des «Trinkgeld inbegriffen» durchlöchert und die Dienstleistungen des Gastgewerbes ohne jeden Grund verteuert.
Zur Prüfung nahm der Vorstand das Problem der Spielautomaten entgegen. Ferner soll einer ungesunden Entwicklung der Artisten-Gagen entgegengewirkt werden. Einem dringenden Bedürfnis entspricht der regionale Zusammenschluss der Inhaber gastgewerblicher Unterhaltungsbetriebe zur wirkungsvolleren Vertretung ihrer Interessen auf regionaler Ebene und zur Verbesserung ihrer Beziehungen mit Kantons- und Gemeindebehörden.

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi

Deutsche Redaktion:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi,
Toni Häusler

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnemente:
Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Postfach 2657, 3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22, Telex 32 339 shvch

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor

Offizielles Organ:
Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren VSKVD
Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte ASK
Hotel Sales Management Association HSMA Swiss Chapter

Assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais

Une certaine philosophie du tourisme...

«Pour résister à la concurrence, nous devons être conscients, nous hôteliers et surtout les hommes politiques, les magistrats, les éducateurs, que seule la qualité et une certaine philosophie du tourisme peuvent être favorables au tourisme valaisan», ainsi s'est exprimé, lors de l'assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais, qui s'est déroulée à Grächen, M. Fritz Balestra, son président, avant de passer le flambeau à son successeur, M. Gédéon Barras, de Crans-Montana.

Le magnifique parterre de personnalités et d'invités présents donnait d'ores et déjà raison à celui qui a présidé aux destinées de l'hôtellerie valaisanne durant six années difficiles... et qui fête brillamment le même anniversaire que son Association: 60 ans en 1977! Dans un véritable plaidoyer pour un tourisme valaisan de qualité, basé sur l'accueil, l'hôtellerie et la bonne table, M. Balestra s'est également fait l'avocat toujours souriant d'un «tourisme sain et équilibré entre l'agriculture et les établissements hospitaliers, entre la construction et les villages existants, entre la main-d'œuvre vouée au tourisme et celle vouée à l'agriculture». Pour trouver cet équilibre, déclara-t-il, il faut une répartition raisonnable des charges, une participation des montagnards au développement de leur pays, afin qu'ils se sentent motivés, ainsi qu'une meilleure formation des professions touristiques.» Enfin, le président sortant de l'AHV exhorta ses collègues à payer de leur personne sur le plan de la recherche de clientèle et de la promotion touristique, soulignant au passage le travail efficace accompli par l'Union valaisanne du tourisme.

Une section dynamique

Sous la houlette de son directeur, M. Jacques Bérard, que seconde Mlle Eliane Froidevaux, le secrétariat de l'AHV a déployé une intense activité au cours de l'exercice écoulé, comme en témoigne un rapport de gestion particulièrement fouillé et qui bénéficie d'un excellent support, puisqu'il s'agit du bulletin régulier d'information. Nous aurons l'occasion de revenir sur l'historique de l'hôtellerie valaisanne, brossé à l'occasion de son 60e anniversaire. Attachons-nous au passé immédiat pour l'instant, en relevant que l'année touristique 1975–76 n'a guère été favorable pour l'hôtellerie valaisanne qui a perdu 4,9 pour-cent de ses nuitées dont le nombre a atteint 3 206 753; les diminutions ont été nettement plus sensibles en été qu'en hiver. On constate toutefois avec intérêt la reprise des Français (+ 8,3 pour-cent) et des Américains (+ 3,37 pour-cent). L'hôtellerie et les établissements de cure représentent 31,2 pour-cent de l'offre totale d'hébergement.

Dans le but de dynamiser son activité et de conférer plus d'efficacité à son fonctionnement, l'assemblée générale a accepté une modification de ses statuts qui donneront désormais plus d'influence à l'assemblée des délégués.

● Au chapitre des nominations statutaires, citons l'élection au comité de l'AHV de MM. Bernard Lamon (Sion) et Eric Bisetx (Champex) qui remplacent MM. H. Maistre (Evolène) et Délez (Les Marécottes).

● Elu par acclamations à la présidence de l'AHV, M. Gédéon Barras rendit hommage à son prédécesseur Fritz Balestra et à Madame pour une œuvre particulièrement bien accomplie au service de l'hôtellerie valaisanne, en tant que cheville ouvrière d'une grande association professionnelle et véritable ambassadeur, en Suisse et à l'étranger, du Valais touristique et... gastronomique. Le nouveau président s'exprimera prochainement dans notre journal dans le cadre de notre interview. Quant à la vice-présidence, elle a été confiée à M. Hans Steiner, hôtelier à Brigue.

Du législatif à l'exécutif

M. Jean Vogt, président du Grand conseil valaisan, apporta le salut des autorités législatives et souligna le rôle économique de l'hôtellerie valaisanne. S'exprimant en sa qualité de chef du gouvernement, le conseiller d'Etat Franz Steiner, après avoir félicité la station de Grächen pour son dynamisme touristique et son administration efficace, eut également quelques mots très gentils pour le président démissionnaire et félicita l'AHV pour son magnifique anniversaire. Il consacra ensuite l'essentiel de sa sympathique intervention à souligner le rôle des routes et des autoroutes pour favoriser l'accès de la clientèle touristique suisse et internationale au canton du Valais. «L'autoroute», dit-il, «est un élément vital de l'économie et du tourisme valaisans, chaque sortie devant permettre une essor économique régional, afin que l'autoroute ne soit pas une voie de transit et un corps étranger au sein des régions qu'elle traverse.» A une très forte majorité, les hôteliers s'exprimèrent en faveur d'une réalisation rapide de l'autoroute du Valais jusqu'à Brigue.

● A l'issue de cette assemblée, MM. Willi (Zermatt) et Furer (Riederalp) lancèrent un appel en faveur d'une meilleure fréquention des cours de formation professionnelle, en particulier de l'hôtel- école de la station du pied du Cervin (assistantes d'hôtel) déserté par les jeunes Valaisannes.

*

Au chapitre des festivités, les hôtes de l'AHV furent gâtés: apéritif en fanfare au cœur du ravissant village de Grächen, soirée au Walliserhof en musique et, le lendemain, le traditionnel Rallye des Marmottes, suivi d'une raclette au soleil. Quelques images de l'authenticité et de la simplicité de l'accueil des hôteliers du Valais! J. S.

Le temps des narcisses sur les hauts de Vevey, l'année de la Fête des Vignerons! (ADIVE)

La régression des nuitées hôtelières stoppée?

La Suisse a bien passé l'hiver, merci!

Au cours de l'hiver 1976/1977 (décembre-mars), les hôtels et les établissements de cure suisses ont enregistré une augmentation des nuitées de 1,4 % par rapport à l'année dernière. Cette augmentation de la fréquentation a surtout concerné les mois de janvier (+ 2,9 %) et de février (+ 6,8 %), tandis que les mois de décembre (– 4,3%) et de mars (– 0,4%) ont pesé défavorablement sur les résultats.

Toutefois, les trois premiers mois de 1977 ont apporté une augmentation des nuitées par rapport à l'année dernière de 3,5 % (5 % pour la clientèle suisse, et 2 % pour la clientèle étrangère). Le tourisme suisse peut donc enfin affronter l'entre-saison et surtout la saison d'été, avec cette petite marge d'avance que lui ont rapportée les bons résultats de la fréquentation pendant la saison d'hiver. L'évolution favorable qui s'est fait jour pendant l'hiver 1976/1977 est due en premier lieu à la clientèle suisse, qui a «produit» environ 150 000 nuitées de plus que l'année dernière à la même période. La fréquentation des touristes étrangers est restée à peu près au niveau de l'année dernière.

Stabilisation à un niveau élevé

Il est bien connu que, particulièrement dans le tourisme, une hirondelle ne fait pas le printemps. Et il serait téméraire de conclure à une reprise définitive en se fondant sur les bons résultats enregistrés pendant l'hiver. Pour la Suisse, la saison d'été a toujours été bien plus difficile que la saison d'hiver. D'autre part, la reprise économique est encore loin de s'être affirmée, et il serait prématuré de s'attendre pour les prochains mois à un net redémarrage de la croissance. La tendance pour 1977 est la suivante: stabilisation à un niveau élevé de la fréquentation touristique en Suisse. sp

Lacs suisses: 94 000 bateaux

(ATS) Selon la statistique établie par l'Association des inspecteurs cantonaux de la navigation, le nombre des bateaux immatriculés sur les lacs suisses a atteint 93 999 en 1976, ce qui correspond à la plus faible augmentation annuelle enregistrée au cours des cinq dernières années (4%). On dénombre 43 392 bateaux à moteur, 28 173 voiliers avec ou sans moteur, 22 175 barques à rames, ainsi que 259 bateaux de diverses sortes. L'effectif des bateaux à moteur s'est accru de 2% l'an dernier (5% en 1975), celui des voiliers de 8% (9%) et celui des bateaux à rames de 3% (comme en 1975).

Avril: + 5%

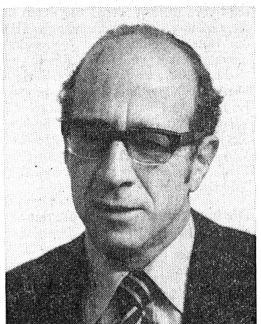
1977: + 4%

(BFS) Après le léger fléchissement observé en mars, le mouvement hôtelier s'est de nouveau nettement amplifié en avril. Au regard du même mois de 1976, le total des nuitées a augmenté de quelque 120 000 ou de 5 %, la demande intérieure s'étant accrue de 1 % et celle de l'étranger de 8 %. On note surtout une reprise de l'affluence française et italienne, qui avait été bien moins soutenue pendant les mois précédents; la progression de l'apport nord-américain s'est poursuivie. Du 1er janvier au 30 avril, le nombre des nuitées enregistrées dans l'hôtellerie suisse a été de 4 % supérieur à celui des quatres premiers mois de 1976 (hôtes du pays + 4 %; visiteurs étrangers + 3 %).

Das Interview

Heute mit Herrn Nationalrat Dr. Ruedi Schatz, Präsident der Schweizerischen Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege, St. Gallen

Wann findet die Umkehr statt?



Herr Schatz, Sie befassen sich auch mit Umweltschutzfragen im Tourismus. Braucht der Tourismus wegen seiner besonderen Abhängigkeit von der Umwelt Ihrer Meinung nach besondere Umwelterhaltungsmassnahmen?

Ohne Zweifel ja. Die überwiegende Zahl von Touristen möchten in ihren Ferien in sauberem Wasser baden, in intakter Landschaft wandern, sie möchten gut erhaltene Städte und Bauwerke aus vergangenen Zeiten sehen; das alles hängt von Massnahmen zur Erhaltung der Umwelt ab. Entscheidend ist dieser Zustand der Umwelt vor allem für den Sommertourismus; die moderne Skifahrerei degradiert die Berge zum Teil zu einem reinen Beschäftigungsobjekt, wobei erhebliche Einbussen an landschaftlicher Schönheit gedankenlos in Kauf genommen werden. Ich erwarte aber, dass der zukünftige Tourist noch umweltbewusster ist und dass er dagegen revoltiert, wenn er am Ferienort die Technik und die Öde der Vorstädte nur nochmals findet.

Beim Umweltschutz wird häufig zwischen präventiven und regressiven Massnahmen unterschieden. Glauben Sie zum Beispiel an die Erziehbarkeit des Menschen – des Touristen – zum umweltgerechten Verhalten als präventive Massnahme?

Wir haben den Menschen seit Jahrzehnten zu möglichst gedankenlosem Konsum, zum blinden Glauben an die Machbarkeit von allem und jedem, zur Rücksichtslosigkeit gegen die Natur erzogen. Ich bin sicher, dass die Gegenbewegung eingesetzt hat und dass Resultate erwartet werden können. Das reicht von Kleinigkeiten wie dem Wegwerfen von Unrat in der Landschaft bis zur Ablehnung von Betonwüsten in Form moderner Ferienstädte.

Sind Touristen grössere Umweltgefährder als Alltagsmenschen?

Beliebtestes Ziel der Touristen sind unverdorbene Landschaften oder ursprüngliche Ortschaften. Entsprechend können sie dort grösseren Schaden anrichten als im schon verdorbenen Alltag. Es ist eine merkwürdige Schizophrenie der Touristenindustrie, die Menschen mit der Anpreisung der Ursprünglichkeit von Feriengebieten anzulocken und durch den Erfolg der Werbung diese Ursprünglichkeit notwendigerweise zu vernichten oder doch stark zu gefährden.

Glauben Sie, dass man auch durch bauliche Massnahmen Umweltverschmutzung betreiben kann? Was halten Sie übrigens von den bisher sichtbaren Ansätzen zu einer eigentlichen Freizeit- und Ferienarchitektur?

Jene ganze Freizeitarchitektur, welche ohne Rücksicht auf die regionale Bautradition aus Renditeüberlegungen und architektonischer Überheblichkeit protzige Akzente setzte oder chaotische Überbauungen ohne jeden Stilwillen verwirklichte, ist ein Hauptgrund für den Qualitätsschwund mancher Erholungsgebiete. Eine falsche Individualität und Wurzellosigkeit hat uns vergessen lassen, was wir als schön empfinden: z. B. ein Engadinerdorf, welches nur Variationen immer derselben Stilelemente aufweist und in dem jedes Haus in der Beziehung auf das Ganze angeordnet ist.

Gibt es nach Ihrer Ansicht Gebiete, die durch den Tourismus für den Tourismus bereits unbrauchbar geworden sind?

Man sagt mir, dass gewisse Gebiete an der Adria-Küste zunehmend gemieden werden. Im Sommer haben auch verstädterte alpine Grosskurorte schon zunehmend Mühe.

Wie stark ist die Umwelttechnologie – d. h. die technischen Möglichkeiten zur Verhinderung und Behebung von Umweltschäden – Ihres Erachtens überhaupt noch entwicklungsfähig?

Die Umwelttechnologie kann in bezug auf die Reduktion von Immissionen (Lärm, Abgase, Gewässerverschmutzung, etc.) noch sehr viel weitergetrieben werden, aber höhere Wirkungsgrade sind mit progressiv steigenden Kosten verbunden und eine 100prozentige Wirksamkeit ist ohnehin in kaum einem Fall denkbar. Besser ist die Verhinderung von Immissionen an der Quelle.

Inwieweit halten Sie Umweltschutz grundsätzlich für «machbar», angesichts der Tatsache, dass nicht nur das einzelne Individuum, sondern ganze Nationen Wert und Begriff ihrer Umwelt völlig verschieden definieren und die Vorstellung vom erstrebenswerten Lebensstandard oft in direktem Widerspruch zum Umweltschutz steht?

Die Wertvorstellungen der Menschen und Nationen sind selbstverständlich noch heute im Prinzip geprägt auf der Basis einer unbeschränkt vorhandenen, unzerstörten «Natur». Wir haben alle noch kaum je die drastische Verschlechterung der Lebensqualität erfahren, die dann eintritt, wenn die Umwelt wirklich zerstört ist. Wir konnten einen höheren Lebensstandard durch materielle Güter und einigermassen gesunden Lebensraum bisher noch verbinden. Wenn die Zerstörung der Umwelt aber im bisherigen Sinn fortschreitet und zwar progressiv, dann wird allen plötzlich drastisch die Bedeutung der Umwelt für die Lebensqualität bewusst werden und einen ganz anderen Stellenwert einnehmen. Es besteht die Hoffnung, dass durch die Warnung vor dieser Entwicklung die Umkehr vorher stattfindet und der Lernprozess nicht allzu schmerzlich sein wird. Denn es gibt Umweltwerte, die man nur permanent zerstören kann und die durch eine nachherige Sinneswandlung nicht wiederherstellbar sind.

Welche Massnahmen würden Sie einem traditionellen Touristenland wie der Schweiz zur Optimierung seines Umweltschutzes vorschlagen? Bildet der föderalistische Aufbau der Schweiz in dieser Beziehung ein Hindernis?

In der Schweiz müsste die optimale Belastbarkeit der Erholungslandschaften festgelegt werden. Es gibt für jeden Kurort und für jede Landschaft eine Grenze, die sie nicht ungestraft überschreiten dürfen. Die Entwicklungsziele der Touristikorte müssten diesen Kriterien gemäss festgelegt werden und dürften nicht überschritten werden. Das kann teilweise durch raumplanerische Massnahmen geschehen; im Prinzip aber fehlt eine Rechtsgrundlage dafür. Für die Entwicklung auf diesen optimalen Zustand hin gilt: ortsplanerisch und architektonisch hervorragende Gestaltung. Die Erschliessung der Erholungslandschaft selbst ist zu beschränken: das Hochgebirge soll frei bleiben und in jeder Höhenlage, also auch im Tal sollen weite Gebiete ausgeschieden werden, die der technisierten Erschliessung nicht zugänglich sind. Im gesamten Land sind eigentliche motorfreie Erholungsgebiete auszuscheiden, in denen nur landwirtschaftlicher und sonstiger ortsgebundener Verkehr gestattet ist. Forst- und Landwirtschaft sollen in ihren Anbaumethoden auch auf das Landschaftsbild Rücksicht nehmen. Jede Reduktion der jetzigen Wasserführungen der Flüsse durch einen Weiterausbau der Wasserkräfte ist zu vermeiden. Seeufer, Flussufer und alle besonders schutzwürdigen Landschaften sind von der Überbauung durch dauernde Schutzverordnungen freizuhalten und zugänglich zu machen.

Stellt die kürzlich im Parlament um fünf Jahre verlängerte «Lex Furgler» für die weitgehend vom Fremdenverkehr abhängigen Berggebiete in erster Linie eine Beschränkung oder – Ihrer Auffassung nach – gleichzeitig auch eine Chance dar?

In der Schweiz ist es leicht für Ausländer, Grundeigentum zu erwerben, wenigstens in den Touristikgebieten. Ich betrachte die large Praxis der Lex Furgler langfristig als einen Nachteil. Wir haben nicht den Raum, für die wohlhabenden Leute ganz Zentraleuropas Neubauten für ihre Zweitwohnungen zu erstellen und gleichzeitig zuzusehen, wie unsere traditionelle Bausubstanz zerfällt. Wir erreichen damit den optimalen Ausbaugrad unserer Touristikorte zu schnell und leben auf Kosten zukünftiger Generationen.

Eine letzte Frage: hat Ihr parlamentarischer Vorstoss im Zusammenhang mit dem diskutierten Vignetten-Verkauf für die Benützung des Nationalstrassennetzes auch eine ökologische Komponente, oder ist er ausschliesslich aus finanzpolitischen Überlegungen erfolgt?

Der Vignettenverkauf für die Autobahnbenützung ist nicht ökologisch motiviert. Er wird niemanden davon abhalten, seinen privaten Wagen zu benützen oder in die Schweiz einzureisen, sondern er erfolgt ausschliesslich aus finanzpolitischen Überlegungen. Das ist etwas anderes bei der angestrebten Mehrbelastung des Lastwagenverkehrs (nicht durch Vignetten): dort steht der angemessene Beitrag an die Strassenkosten, aber auch ein teilweises Verdrängen dieses Verkehrs auf die Bahn im Vordergrund, was neben verkehrspolitischen auch ökologische Gründe hat.

HENKELL TROCKEN
der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt

Schulhotels SHV/Frühlingskurse 1977:

Qualität trotz Quantität

Nicht ohne Sorgen betrachteten die Verantwortlichen für die Ausbildung in den Schulhotels SHV in der Vorbereitungsphase der diesjährigen Frühlingskurse die steigende Tendenz der Lehrlingszahlen in den gastgewerblichen Berufen. Kann die vielgerühmte Qualität des Unterrichtes in den Schulhotels angesichts dieser Tendenz beibehalten oder sogar verbessert werden?

Sind die zusätzlichen administrativen Arbeiten überhaupt zu bewältigen? Mit dem Pfingstwochenende wurden die letzten Pforten der Schulhotels für diesen Frühling geschlossen. Eine Antwort auf diese und ähnliche Fragen drängt sich an dieser Stelle und zu diesem Zeitpunkt auf.

Quantität: in Worten . . .

Unbestritten ist sicherlich, dass die sprunghaft ansteigenden Lehrlingszahlen einerseits auf die Auswirkungen der rezessiven Wirtschaftslage zurückzuführen sind. Andererseits aber, und dies wird uns von kompetenter Seite immer wieder bestätigt, treten bei Jugendlichen vor der Berufswahl und den Eltern Kriterien in den Vordergrund, die von den gastgewerblichen Berufen erfüllt werden. Einige dieser Gesichtspunkte seien hier erwähnt:

- Krisensicherer Beruf
- soziale Sicherheiten
- Aufstiegsmöglichkeiten
- menschliche Kontakte

Wenn wir unterstellen, dass man auf Ferien nur ungern verzichtet, dass der neue L-GAV ein modernes und gut ausgebautes Vertragswerk ist, dass dem Tüchtigen im Gastgewerbe bezüglich Aufstiegsmöglichkeiten keine Grenzen gesetzt sind und dass die menschlichen Kontakte das A und O in der Hotellerie darstellen, erfüllen unsere Berufe die Erwartungen der Jugendlichen in der Tat.

In Zahlen . . .

Am eindrücklichsten zeigt sich die Entwicklung der Lehrlingszahlen anhand statistischer Angaben über die Situation in den Schulhotels SHV im Frühjahr 1977:
Anzahl der Schulhotels: 17
Anzahl Lehrlinge: 1471
Anzahl Klassen: 66
Anzahl Fachlehrer: 62
Für den Kenner der gastgewerblichen Ausbildungsszene sprechen diese Zahlen für sich.

. . . und im Vergleich

Vergleicht man die Situation der Schulhotels SHV mit jener des Frühjahrs 1975, stellt man fest, dass sich die Anzahl der Schulhotels verdoppelt, die Lehrlingszahl nahezu verdreifacht hat und das Fachlehrergremium einen stolzen Zuwachs von praktisch 100 Prozent zu verzeichnen hatte. Wichtig scheint uns hier festzuhalten, dass diese Entwicklung in einer Zeitspanne von nur zwei Jahren erfolgte.

Neueröffnungen und Neuerungen

Der Entwicklung Rechnung tragende Massnahmen seitens des SHV blieben nicht aus. So konnten in diesem Frühling vier neue Schulhotels für Servicelehrtöchter und Kellnerlehrlinge in Meiringen, Spiez, Brienz und Interlaken eröffnet werden. Für die Hotelfachassistentinnen wurde in Pontresina ein neues Schulhotel eingerichtet und im April eröffnet. Mit der wohl wichtigsten Neuerung in der Organisation der Schulhotels, der Durchführung des Kurses für Hotelfachassistentinnen in Einsiedeln im Januar/Februar, konnte ein dringendes und langjähriges Postulat der Stadthotellerie realisiert werden. Die Reaktionen auf diese Massnahme fielen dementsprechend durchwegs positiv aus. Möglichkeiten einer Weiterentwicklung dieser Art der Kursdurchführung werden bei uns studiert.

Qualität – durch Aus- und Weiterbildung

Das Ansehen der Schulhotels SHV steht und fällt mit der Qualität des Unterrichtes und somit mit den Fähigkeiten unserer Fachlehrerschaft. Es ist sehr erfreulich festzustellen, dass eine grosse Anzahl Berufsleute, vom Hotelier bis zu unteren Kaderpositionen sich für das Amt einer Fachlehrerin oder eines Fachlehrers in einem Schulhotel zur Verfügung stellen, um ihre Berufserfahrung unseren Lehrlingen weiterzugeben. Dieses Element einer bildlichen und praxisnahen Vermittlung des Lehrstoffes ist sicher sehr wichtig, reicht aber für eine optimale Unterrichtserteilung nicht aus. Diese Tatsache veranlasste uns, dieses Jahr wiederum einen einwöchigen Methodikkurs für angehende Lehrkräfte durchzuführen. Die bestandenen Fachlehrer besuchten gleichzeitig einen Weiterbildungskurs, in dem vor allem Fragen der Ausdrucksweise/Rhetorik, der Verkaufskunst und der Personalführung besprochen wurden. Die Kenntnis der methodisch-didaktischen Grundsätze, gepaart mit der zitierten Berufserfahrung erlaubte unserer Fachlehrerschaft, auch in diesen Frühlingskursen einen qualitativ guten Unterricht zu erteilen.

Es lohnt sich

Eine anlässlich der Lehrabschlussprüfung durchgeführte Umfrage bei austretenden Lehrlingen der Berufe Service und Hauswirtschaft zeigt, dass unsere Politik einer qualitativ guten Ausbildung im Schulhotel und Lehrbetrieb Früchte trägt. Von 330 befragten Lehrlingen haben nur 11 noch keine Stelle gefunden, teilweise aber auch nicht gesucht. Weit erfreulicher noch ist die Feststellung, dass nur drei Lehrtöchter durch einen Berufswechsel dem Gastgewerbe verlorengehen.
Wir möchten allen beteiligten Schul- und Internatsleitern, Fachlehrern und Lehrmeistern, die durch ihre zum Teil aufopfernde Arbeit massgebend zu diesem guten Resultat beigetragen haben, unseren besten Dank aussprechen. BK

Berner Oberland reorganisiert

Unter der zügigen Leitung seines bewährten Präsidenten, Marcel Burri, Gstaad, hielt der Hotelier-Verein Berner Oberland im Hotel Beatus Merligen seine diesjährige Generalversammlung ab. Als wesentliches Traktandum war über die, durch den Rücktritt des umsichtigen und langjährigen Geschäftsführers Willy Zwahlen, Interlaken, bedingte Reorganisation der Geschäftsstelle zu entscheiden.

Mit überwältigendem Mehr wurde dem Vorschlag des Vorstandes zugestimmt, die Geschäftsstelle in das Sekretariat des Verkehrsvereins Berner Oberland räumlich zu integrieren und den Vizedirektor des VBO, Fredy Mast, als neuen Geschäftsführer des Hotelier-Vereins Berner Oberland zu wählen. Diese Lösung wurde möglich, nachdem die Versammlung beschlossen hatte, die im Zusammenhang mit der Vermittlung von Kochlehrlingen anfallenden Aufgaben der kantonalen Fachkommission des Gastgewerbes in Bern zu übertragen.

Hotelführer akzeptiert

Anschliessend sind die Traktanden der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Lugano diskutiert worden. Obschon der nun vorgelegte Entwurf für den neuen Hotelführer nicht einhellig Zustimmung fand, wurde er als Kompromissvorschlag in der Hoffnung akzeptiert, es würden bei späteren Neuauflagen noch einige Verbesserungen vorgenommen. In der Preisordnung gab die Preisgestaltung für Gruppenreisen zu Interventionen Anlass. Die Ausführungen zu den übrigen Traktanden der Delegiertenversammlung wurden mit dem Hinweis auf den dringend nötigen Ausbau einiger Dienste des Schweizer Hotelier-Vereins gutgeheissen. In bezug auf das Finanzpaket wurde der Stellungnahme des Schweizer Hotelier-Vereins einiges Verständnis entgegengebracht.
In der weiteren Diskussion ist vor allem die unbefriedigende Regelung der Arbeitslosenversicherung für ausländische Saisonniers erwähnt und der Schweizer Hotelier-Verein gebeten worden, bei der endgültigen Ausgestaltung der eidgenössischen Arbeitslosenversicherung korrigierend einzuwirken. Nach Auffassung des Hotelier-Vereins Berner Oberland haben die Saisonangestellten, d. h. in der Praxis schliesslich deren Arbeitgeber, Prämien für etwas zu leisten, das diese Kategorie Arbeitnehmer kaum in Anspruch zu nehmen in der Lage ist.

Schikane

Als Vertreter der Hotellerie im Vorstand des Hotelier-Vereins Berner Oberland wurden für den letztes Jahr verstorbenen Hans Mosimann, Spiez Charles Zölch, Hotel Eden, Spiez und für den ausgeschiedenen Gepp Östreich, Adelboden, Kurt Gygax, Hotel Huldi, Adelboden, gewählt.
Unter Verschiedenem gab der Präsident seinem Missfallen über die durch die kantonalen Behörden unzeitgemäss und zu kurzfristig vorgenommene Quellensteuererhöhung Ausdruck. Es grenzt an bewusste Schikane, wenn die Steuerbehörden Ende November eines Jahres – wenn alle Verträge für die folgende Saison abgeschlossen worden sind – mitteilen, die Quellensteuer werde für die kommende Wintersaison um 20 Prozent erhöht. BM

lattoflex-Betten
...bei Rheuma und Rückenbeschwerden

CPS

Préparation à l'examen de fin d'apprentissage dans la profession de cuisinier

Un nombre limité de cuisiniers et de cuisinières semi-qualifiés ont de nouveau la possibilité de suivre en automne 1977 un cours professionnel intercantonal destiné à les préparer à l'examen de fin d'apprentissage de cuisinier.

Conditions d'inscription:

– *Avoir 20 ans révolus*
– *Six ans de pratique dans une cuisine*

Durée du cours:

2 x 8 semaines
1977: du 10 octobre au 3 décembre
1978: du 9 octobre au 2 décembre

Forme du cours:

Internat

Enseignement:

Par cours 200 leçons des branches de connaissances professionnelles, 120 leçons des branches de culture générale (sans gymnastique, sports et loisirs)

Finance de cours:

Pour l'enseignement le logement et la nourriture, elle se monte à fr. 1000.– par cours de 8 semaines. S'y ajoutent le coût du matériel d'enseignement obligatoire (environ fr. 130.–), ainsi que les frais de déplacement (commencement et fin du cours, congés).

Examen de fin d'apprentissage

Les participants au cours professionnel subissent à la fin de celui-ci l'examen partiel de fin d'apprentissage pour les branches de culture générale et, ensuite, l'examen professionnel au lieu de travail ou en un autre lieu désigné par l'autorité cantonale.
La réussite de l'ensemble des examens donne le droit de porter le titre de «cuisinier qualifié» et elle est documentée par la remise du certificat fédéral de capacité.

Avantages:

– *Extension des capacités et des connaissances professionnelles*
– *Droit de former des apprentiès cuisinières et apprentis cuisiniers.*

Inscription:

Jusqu'à la fin du mois de juin 1977.

Pour obtenir, sans engagement et sans frais, les directives détaillées et les formules d'inscription, les intéressés s'adresseront à la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zurich.

KFG Ostschweiz unter neuer Leitung

Die diesjährige Generalversammlung der Fachkommission für das Gastgewerbe der Region St. Gallen – Appenzell – Fürstentum Liechtenstein stand ganz im Zeichen des Präsidentenwechsels. Ernst Sutter, Herisau, der seit 12 Jahren mit grossem Erfolg der Fachkommission vorstand, trat ins zweite Glied zurück. Erfreulicherweise hat er sich bereiterklärt, auch weiterhin als Küchenobmann im Vorstand mitzuarbeiten. Als Zeichen des Dankes und der Anerkennung für seinen grossen Einsatz im Dienste der Nachwuchsförderung und des Lehrlingswesens wurde ihm eine Wappenscheibe überreicht.
Einstimmig wählte die Versammlung den jungen, initiativen St. Galler Hotelier Roland Studer zum neuen Präsidenten. Zweifellos ist damit Gewähr geboten, dass die grosse Arbeit der Fachkommission zielstrebig weitergeführt wird. In seiner «Regierungserklärung» wies denn Roland Studer auch auf einige in Zukunft zu realisierende Projekte hin. So findet an der Olma 1977 ein Wettbewerb für Koch- und Servicelehrlinge statt, gleichzeitig zeigt eine Lehrlings- und Meisterplattenschau den hohen Stand unserer Gastronomie. Im weiteren plant die Fachkommission die Anstellung eines vollamtlichen Fachlehrers für Einführungskurse, die Rekrutierung und Schulung von weiteren Kochexperten sowie die Organisation des Stellenvermittlungsdienstes.

★

Der Vorstand und die Geschäftsleitung der SFG traten am 12. Mai 1977 im Bahnhofbuffet Zürich, unter dem Vorsitz ihres Präsidenten Franz Frei, Luzern, zu ihrer diesjährigen ordentlichen Jahressitzung zusammen. Es wurden genehmigt: Die Jahresrechnung und der Jahresbericht 1976, das Budget und das Arbeitsprogramm 1978. Mit Interesse nahm der Vorstand von der vielfältigen und positiven Arbeit der Kommission im abgelaufenen Geschäftsjahr Kenntnis. Gegenstand weiterer Beratungen war die Änderung der Statuten im Hinblick auf die Steuerpflicht und die schlechten Ergebnisse der letzten Küchenchefprüfungen.

VDH-Message

Region Basel

Wir haben uns darauf geeinigt, das Treffen immer am zweiten Montag im Monat durchzuführen, und damit wir uns nicht zu fest an die Umgebung gewöhnen, werden wir jedesmal bei einem anderen VDH-ler sein.
Daher treffen wir uns zum nächsten Stamm am
Montag, 13. Juni 1977, um 21 Uhr
bei unserem Kollegen Sämi Reusser im Airport-Restaurant Basel-Mulhouse.

Zwei Themen werden wir zu besprechen haben:

– Die Durchführung eines speziellen Anlasses für die VDH-ler während der IGEHO.
– Den Vorschlag von Peter Gaulé: Möglichkeiten zu schaffen, damit Teilzeitbeschäftigte für Hotellerie und Gastgewerbe vermittelt werden könnten.

Hoffentlich finden trotz Messebeginn recht viele den Weg zum Flughafen Basel-Mulhouse. Edwin A. Lehmann

Auskunft

Unerwünschte Werbung

Viele Mitglieder haben ein Angebot zur Eintragung in ein Telexverzeichnis «The Telex Directory» erhalten. Das Angebot sieht jedoch wie eine Auftragsbestätigung aus. Gross und herausfordernd gedruckt wird um die Überweisung von 550 Franken gebeten. Auf der Rückseite, kleingeschrieben – alles auf Englisch! – wird man dann informiert, dass es sich lediglich um eine Anfrage handelt. Herausgegeben wird dieses Verzeichnis «The Telex Directory» von Campania GmbH, P. O. B. 2962, Hamburg.

Bibliothek

Unsere Hotelgründer und die USA

Im neuen «GK»-Heft Nr. 6 mit der Familienchronik Hauser und ihren Allianzen, fächert sich dem überraschten Leser ein Dominium von über 30 Hotels auf. Schon früh gehörten die USA zum Pensum der damaligen Stages und Fachbildungstrümpfe. Die Schweizerhöfe in Luzern und Bern, Giessbach-Hotels, Gurnigelbad, Weissenburgbad u. a. öffnen sich uns. Neuerforschtes, das für die Familien selber neu ist, tritt zutage. Der Kreis um die Gründer der Hotelfachschule SHV, der Hotelierspolitiker und -nationalräte nimmt Gestalt an. Das schönste und reichhaltigste aller bisherigen GK-Hefte. Diesmal bebildert und erweitert, pro Heft Fr. 12.50. Viel kulturgeschichtlicher Dokumentarwert für wenig Geld. Beziehen Sie Ihr Exemplar bei den Gastgewerbe-Verbänden oder direkt vom Herausgeber, Fred. Ammann, Albert-Anker-Strasse 17, 2650 Grenchen, Tel. (065) 8 84 12.

Die hundert besten Rezepte der grossen Köche Europas

Klaus Besser

Mit einem Essay über die Kochkünstler und ihre Rolle in der Gesellschaft
312 Seiten mit 22 Cartoons von Paul Avoir, 33 Porträtfotos und 40 Zeichnungen im Text
Leinen DM 28.–

Innerhalb eines halben Jahres liegt Bessers Führer durch «Die hundert besten Restaurants in Europa» – Auftakt einer Reihe, die die gastronomische Szene in Europa völlig neuartig beleuchtet – bereits in dritter Auflage vor. Als zweiter Band folgen nun die hundert besten Rezepte von den führenden «Chefs de cuisine» Europas: ein Kochbuch, das der «Grossen Küche» und der «Neuen Küche» gewidmet ist, Zubereitungen der leichten und bekömmlichen Küche also, wie man sie sonst nur in Spitzenrestaurants bekommt.
Jedem Rezept ist das Porträt des berühmten Kochs vorangestellt, von dem es stammt. In einem einleitenden Essay behandelt Klaus Besser die Rolle der Kochkünstler in unserer Gesellschaft und macht das Kochbuch so zugleich zu einem Lesebuch für alle, die an verfeinerter Küche und kulinarischer Lebenskunst interessiert sind.

Sprechstunde: Rückenschmerzen

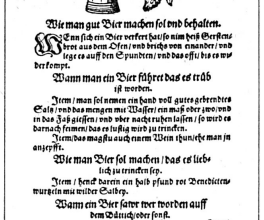
Renate Zauner/Prof. Dr. med.
Albert Göp.
Rat und Hilfe bei Bandscheibenschäden, Wirbelsäulenverschleiss, Muskelverspannung, Ischias, Kopfschmerz, Migräne.
Mit 35 Heilgymnastik-Übungen.
112 Seiten mit vielen Zeichnungen.
Paperback. DM 16.80

Rückenschmerzen stehen in der Häufigkeit ihres Auftretens an dritter Stelle der Zivilisationskrankheiten hinter Herz-Kreislauferkrankungen und Krebs. Bei fast 50 Prozent aller Menschen, die vorzeitig aus dem aktiven Arbeitsprozess ausscheiden müssen, ist der Grund eine erhebliche Einschränkung der Bewegungsfähigkeit ihres Rückens. Wie allen von

Rückenschmerzen geplagten Menschen geholfen werden kann, sagt dieses neue Buch. Seine Autoren, eine erfahrene Krankengymnastin und der leitende Oberarzt einer orthopädischen Klinik beantworten in diesem Patienten-Ratgeber erstmals alle Fragen, die sich bei Schmerzzuständen des Rückens ergeben. Rückenschmerzen und ihre Ursachen werden ausführlich und verständlich erklärt, heilgymnastische Übungen und therapeutische Massnahmen helfen dem Patienten, an seiner Wiederherstellung gezielt zu arbeiten. Dieser aktuelle, reich illustrierte Ratgeber sagt auch, wie man Rückenschmerzen vorbeugt, die durch Autofahren, langes Sitzen oder Stehen, falsches Heben und Tragen verursacht werden können.
Gräfe und Unzer bringt nach dem durchschlagenden Erfolg seines im vergangenen Jahr erschienenen Pilz-Kompasses jetzt auch den

Koch- und Kellermeisterey

Dieses gastgewerbliche Lehrbuch von Thomas Rebart wurde 1566 in Frankfurt am Main herausgegeben. Die Auflage des reizvollen Faksimiledrucks ist auf 475 handnumerierte Exemplare beschränkt und ist auf ein Rundsiebbüttenpapier gedruckt. Der Bucheinband ist in echt Leder gefertigt. Diese kleine Kostbarkeit eignet sich ausgezeichnet für ein Geschenk an werte Gäste oder für einen Jubilaren in der Hotellerie.

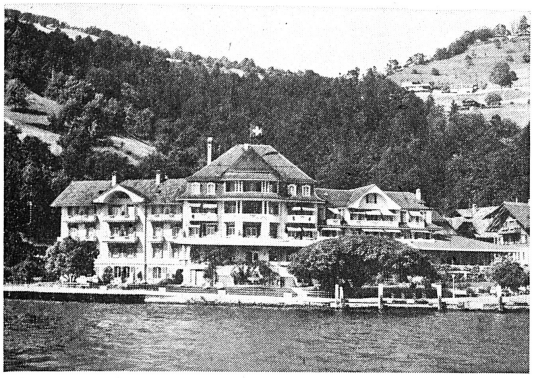

Vom Bier.
Vom Bier.
Wie man gut Bier machen sol vnd behalten.
Wann man ein Bier führet das es trüb ist worden.
Wie man Bier sol machen / das es lieblich zu trincken sey.
Wann ein Bier sawr vber worden auff dem Bauch oder sonst.

Verlag Bibliophile Drucke von Josef Stocker AG, Dietikon. 149 Seiten, Fr. 198.–

Feuerprobe bestanden:
Fall 3*
...Angestellten bemerkte die Gefahr: Während einer Arbeitspause entwickelte ein defektes Bügeleisen in der Lingerie Rauch. Die CERBERUS-Anlage löste sofort Alarm aus. Dank frühzeitiger Warnung konnte der Gefahrenherd rasch beseitigt werden. Der Sachschaden war klein und niemand geriet in Gefahr.
* Auch dieser Fall ist dokumentarisch belegt.
CERBERUS
gegen Brand und Einbruch
8708 Männedorf, 01/922 61 11
sowie Bern, Luzy, Pratteln, St. Gallen

Hirschen Gunten mit Mut renoviert

Vis-à-vis der Niesenpyramide, an einer der schönsten Aussichtslagen des Berner Oberlandes wurde 1731 das erste Gasthaus am Thunersee erbaut. Fast 250 Jahre später darf das Hotel Hirschen in Gunten nach einer recht bewegten Vergangenheit auf eine gelungene Renovation zurückblicken.



Markante Silhouette am Thunerseeufer: Wenig weist darauf hin, dass sich hinter der traditionellen Fassade ein fast neues Hotel verbirgt. Rechts im Bild der Panorama-Grill.
(Bild Meier)

Seine heutige Grundgestalt – ein stattlicher Mitteltrakt mit Entrée, Halle und Zimmergeschossen, daran anschliessend ein Ost- sowie ein Westflügel – erhielt der Hirschen im Jahre 1909, als der Sigriswiler Christian Graber aus einer bescheidenen Pension ein 100-Betten-Hotel machte und dem florierenden Tourismus am Thunersee eine weitere Attraktion hinzufügte. Krisen und Kriege gingen aber auch am Hirschen nicht spurlos vorbei. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die fünf Eigentümer ihres ehemals blühenden Besitztums nicht mehr froh. Da sich die Mutter des heutigen Eigentümers Walter Holtkott einer Versteigerung widersetzte, wurden die übrigen Erben zwischen 1954 und 1956 ausbezahlt. Das Hotel befand sich in einem desolaten Zustand.

Erneuerung in Etappen

Die von Holtkott angestellten Berechnungen zeigten bald, dass ein Neubau nicht in Frage kam. Statt dessen entschloss man sich zu einer etappenweise Renovation: Vorerst wurden die Küche, die Terrassenrestaurants, dazu ein paar Zimmer erneuert, die Halle samt Réception renoviert und der Panorama-Grill geschaffen. Als erstes Hotel am Thunersee bot der Hirschen eine angenehme, unter den Tischen der Terrasse installierte Infrarotheizung. 1971 und in den letzten 3½ Monaten sodann folgte die durchgreifende Erneuerung der beiden Zimmerflügel.

Korridore verschoben

Vor sieben Jahren nahm man den Ausbau von 40 Zimmereinheiten im Westflügel in Angriff. Da der Einbau von Duschen und Bädern in die bestehenden Zimmer raumeshalber nicht möglich war, verlegte man den in der Gebäudemitte angeordneten Korridor nach der Strassenseite und gewann auf diese Weise in den Südzimmern Raum für Vorplatz, Nasszelle und Kleiderschrank. Die strassenseitigen Zimmer wurden dadurch wohl räumlich verkleinert, ohne dass indessen die Betenzahl reduziert werden musste. Alle konstruktiven Wände blieben in dieser ersten Bauetappe unangetastet und als Material verwendete man ausschliesslich Holz.

Die vor kurzem abgeschlossene Erneuerung des ältesten Ostflügels hingegen machte die Entfernung sämtlicher alter Wände und deren Ersetzung durch ein neues tragendes Stahlgerüst notwendig. Dadurch konnte die Zimmereinteilung flexibler erfolgen. Durch eine spezielle Trockenbauweise mit Gipskartonplatten, die Entfernung der alten Böden und der Installation neuer Decken erreichte man eine optimale Schallisolation. Aus Termingründen wurden die Nasszellen in Fertigteilbauweise ausgeführt. Die gekachelten Rex-Electric-Einheiten konnten innerhalb von 14 Tagen in die im Rohbau fertiggestellten Räume montiert werden. Grosse Bedeutung schenkte man dem Brandschutz. Sämtliche Vorarbeiten für den Einbau einer automatischen Rauchmeldeanlage sind getroffen, dazu kommen Innenlöscheinrichtungen und feuerhemmende Korridorabschlüsse.

Mässig modern

Der Hirschen kann nun nach abgeschlossener Renovation mit 23 Einzel- und 44 Doppelzimmern aufwarten, die alle über Dusche/Bad verfügen. Teppichböden und Nadelfilz an der bettseitigen Zimmerwand setzen lebhafte Akzente. Möbel, Lampen und Vorhänge verkörpern einen mässig modernen Stil, der der Gemütlichkeit nicht entbehrt. Eine ausgesprochen romantische Atmosphäre strahlt der geschickt erneuerte Speisesaal aus, in welchem ein oranger Teppich sowie zwei als Wandbilder gestaltete alte Stiche dominieren. Die Raumhöhe wurde durch vertikale Deckenelemente und den Einsatz von Spots gebrochen. Als zusätzliche Dienstleistung offeriert der Hirschen ein geräumiges Konferenzzimmer, welches vom prächtigen Garten aus erreicht werden kann.

Wagemut

Nach viermonatiger Bauzeit steht ein weitgehend neugestaltetes Haus bereit. Seit der Übernahme des Hirschen, welcher im übrigen seit dem Frühjahr 1976 Schulhotel des Schweizer Hotelier-Vereins ist, hat Walter Holtkott insgesamt 3,5 Millionen in das Haus investiert, in den letzten sechs Jahren allein 2,2 Millionen Franken. Nächstes Jahr steht noch ein äusserliches Face-Lifting auf dem Programm. Angesichts der in den letzten Jahren prekär gewordenen Lage des Seentourismus, welcher allein auf eine wettermässig problematische Sommersaison angewiesen ist, darf man dem Besitzer und dem Direktionsehepaar Ropers das Glück der Tüchtigen wünschen. GFK

Die Hausse hält an!

Die schweizerischen Hotelbetriebe haben vom Januar bis April 9 937 000 Logiernächte gemeldet, das heisst 4 Prozent mehr als in der Vergleichsperiode des Vorjahres.

Die Frequenz der Inländer nahm dabei um 4, jene der Ausländer um 3 Prozent zu. Am stärksten, nämlich um 20 Prozent, stieg die Nachfrage aus den USA, während jene aus Frankreich (–11 Prozent), Italien (–4) und Grossbritannien (–2) zurückging. Am meisten Logiernächte verzeichneten mit 2 197 000 (+7) die Gäste aus der BRD.

Im April zeigte der Fremdenverkehr nach der leichten Abschwächung im März gemäss einer Mitteilung des Eidg. Statistischen Amtes wieder eine deutlich steigende Tendenz. Verglichen mit den Ergebnissen im April 1976 erhöhte sich die Zahl der Übernachtungen um annähernd 120 000 oder 5 Prozent. Die Frequenz der Inländer nahm um 1 Prozent, jene der Ausländer um 8 Prozent zu. Bemerkenswert ist vor allem die Belebung der in den Vormonaten stark zurückgegangenen Nachfrage aus Frankreich und Italien.

Schweizer meiden Biel

Im Jahresbericht 1976 des Verkehrsvereins Biel und Umgebung wird darauf hingewiesen, dass seit 1961 die Hotel-Übernachtungen der Inlandgäste um 48,94 Prozent rückläufig waren. Der Präsident des Verkehrsvereins sowie Verkehrtsdirektor Hugo Heggli sind alarmiert.

Die Tatsache, dass heute nur mehr halb soviele Schweizer in Biel übernachten wie vor fünfzehn Jahren wird in Biel durch eine andere Entwicklung entschärft: 1976 war die Einbusse erfreulicherweise weniger gross als der gesamtschweizerische Durchschnitt. Mit 1449 Minderübernachtungen verzeichneten die Bieler Hotels nur ein Manko von 1,6 Prozent. Damit litt Biel im Sektor Tourismus weniger unter den Folgen der Rezession und des hohen Frankenkurses als La Chaux-de-Fonds, Lugano, Freiburg, Genf, Bern, Neuenburg und St. Gallen. Nur in Basel, Luzern, Zürich und Montreux war der Rückgang der Bettenbelegung kleiner als in Biel. Immerhin darf nicht darüber hinweggesehen werden, dass in Biel nur 37,8 Prozent der verfügbaren Betten belegt waren. Zu berücksichtigen ist ferner der beträchtliche Rückgang im Jahre 1975. Er betrug 5,3 Prozent.

Kräftig die Werbetrommel geschlagen

Biel wirbt im Sektor Tourismus so viel und so gut es das beschränkte Budget erlaubt. Pauschalarrangements für Aufenthalte und Ausflüge werden möglichst werbewirksam präsentiert, wobei man sich der Kanäle der Schweizerischen Verkehrszentrale, der Swissair, verschiedener Reiseagenturen und der Reiseführer für Automobilisten bedient. Inserate erschienen ferner in deutschen und holländischen Tageszeitungen. Mehrere Journalisten aus dem nördlichen Nachbarland besuchten Biel und liessen Artikel in der deutschen Presse erscheinen. Werbereisen des Verkehrsdirektors nach Nordfrankreich, Luxemburg, Belgien und Deutschland bezweckten, Biel in diesen Gebieten bekannter zu machen. – In Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverband Seeland-Bielersee wurden Vertreter von Carunternehmen aus dem Elsass und der Lorraine zu einem Besuch eingeladen. All diese Aktivitäten hatten Buchungen für 1977 zur Folge.

Das Schweizer Fernsehen war während der grossen Anlässe in Biel präsent. Radio Lausanne widmete Biel 1976 eine Sendung, Radio Amsterdam strahlte eine zweimal 23 Minuten dauernde Reportage aus. Radio TV Tokyo besichtigte die Bieler Altstadt und erarbeitete eine Reportage über die Bieler Trolleybusse – ein Verkehrsmittel, das in Japan unbekannt ist.

Viel gefragter Auskunftsdienst

1976 empfing das Verkehrsbüro monatlich im Durchschnitt 710 Personen an seinem Schalter, beantwortete 408 schriftliche und 470 telefonische Anfragen. Spitzentag war der 14. Juli, an welchem 95 Personen am Schalter vorsprachen. Die SEVA unterstützte den Auskunftsdienst mit einem Betrag von 15 000 Franken – die Stadt Biel gewährte eine Subvention von 125 000 Franken. Bei Einnahmen von 246 400 Franken und Ausgaben von 254 200 Franken schloss die Rechnung 1976 mit einem Ausgabenüberschuss von rund 7800 Franken ab. Im laufenden Jahr wird mit einem nahezu ausgeglichenen Budget in der Grössenordnung von 242 000 Franken gerechnet. hs

Lex Furgler bis 1982

Der Bundesbeschluss über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland soll fünf weitere Jahre, bis 1982, unverändert gelten. Dafür sprach sich die zuständige Kommission des Ständerates aus. Mit 7:4 Stimmen lehnte das Gremium einen Antrag ab, dem Bundesrat die Kompetenz einzuräumen, auf dem Verordnungswege gewisse Lockerungen in Abweichung vom Bundesbeschluss einzuführen.

Die Kommission tagte unter dem Vorsitz von Ständerat Bächtold (fdp, Schaffhausen) und in Anwesenheit von Prof. Voyame, Direktor der Eidg. Justizabteilung. Der Ständerat wird die Vorlage in der Sommersession behandeln. sda

Verkehrsvereine berichten

März-Loch in Basel

Die Basler Hotels bekamen im März 1977 deutlich zu spüren, dass weniger bedeutende Fachmessen als im Vorjahr Gäste nach Basel lockten. Die 42 572 Übernachtungen, die in den 47 (im Vorjahr 48) Hotels gebucht wurden, bedeuten gegenüber dem Vorjahresmärz eine Abnahme um 13 810 oder 24,5%. Die Logiernächte von Inlandgästen gingen um 2466 oder 13,4% auf 15 905 zurück und die Übernachtungen von Gästen mit ausländischem Wohnsitz um 11 344 oder 29,8 % auf 26 667.

Leichte Zunahme in Bern

Im Monat März sind in der Stadt Bern bei total 17 094 Ankünften insgesamt 31 664 Übernachtungen registriert worden. Verglichen mit dem März 1976 bedeutet dies eine Zunahme von 4,2 Prozent bei den Ankünften sowie um 1,8 Prozent bei den Übernachtungen. Dieser Anstieg ist laut einer Meldung des Statistischen Amtes der Stadt Bern auf die Inlandsgäste zurückzuführen. Die Zahl der Besucher aus dem Ausland ging gegenüber dem Vorjahresmonat leicht zurück. Unter den wichtigsten Herkunftsländern der Gäste stand die Bundesrepublik Deutschland mit einem Anteil von 26,2 Prozent an der Spitze, gefolgt von den USA und Italien mit je 12 Prozent sowie Frankreich mit 7,9 Prozent.

Eine Stadt im gastgewerblichen Wandel

Die Erneuerung und Verjüngung der Führungskräfte im Stadtberner Gastgewerbe dauert an. Nach dem Volkshaus, dem Schweizerhof, dem Casino und dem Gurten steht nun auch das Mövenpick am Waisenhausplatz unter neuer Leitung. Hier wird der Wechsel allerdings kein neues Konzept bringen, denn Mövenpick bleibt Mövenpick. Robert Wüthrich will vielleicht gerade dehalb ganz besonderes Gewicht auf die persönliche Betreuung der Gäste legen. Für ihn liegt die Chance darin, unter Vergleichbaren der Beste zu sein, Altbekanntem neue Ausstrahlung zu geben. Rüstzeug hat er sich dazu genügend geholt, in- und ausserhalb der Schweiz, ausser- und innerhalb des gastronomischen Konzerns. Als Berner in Bern fühlt er sich nun erst recht zu gastronomischen Grosstaten beflügelt. r.

Im Wasser sind zwöi Liebi

Wer kennt nicht das überall bekannte Volkslied, im Aargau sind zwöi Liebi! Nur ein Wort wurde ausgetauscht und schon war das Motto der diesjährigen Badenfahrt gefunden. Ein Wettbewerb, bei dem die Bevölkerung zum Motto-Suchen aufgefordert wurde, brachte gegen hundert Vorschläge – glücklicherweise war die Lösung dann auch dabei: «Im Wasser sind zwöi Liebi». Die Vorbereitungen für den Umzug sind bereits weit gediehen, und es zeichnet sich ein stattlicher Umzug ab, der jederzeit einer Badenfahrt würdig sein wird. pd

Verkehrshaus und neues Museum

Das Verkehrshaus der Schweiz zeigt als Sonderausstellung diesen Sommer die berühmte kartographische Sammlung des Glarner Ingenieurs Walter Blumer (heute Glarner Landesarchiv), die «Karten, Globen und Atlanten» aus mehr als zwei Jahrtausenden, von Ptolemäus bis heute, umfasst. Die Ausstellung hat sich bereits als Publikumsmagnet erwiesen. Luzern verfügt inzwischen über eine weitere museale Touristenattraktion, das Naturhistorische Museum im neuerstellten alten Waisenhaus unmittelbar beim Brückenkopf der Spreuerbrücke am linken Ufer der Reuss. Dort wurde soeben die Stiftung «Documenta Maritima» gegründet.

Burgdorfer machen sich Hoffnungen

Im Gegensatz zum Bundesrat sind die Burgdorfer Initianten der Ansicht, dass bei der Einführung von zwölf motorfahrzeugfreien Sonntagen pro Jahr «die Vorteile die Nachteile bei weitem überwiegen werden».

Nur ein gültiger Alternativvorschlag könnte den Rückzug des Volksbegehrens rechtfertigen, heisst es in einer ersten Stellungnahme des Initiativkomitees, das sich durchaus Hoffnungen auf die Annahme seines Vorschlages durch den Souverän macht.

Laut Communiqué hat das Burgdorfer Initiativkomitee den negativen Entscheid des Bundesrates erwartet. Keine Anzeichen deuteten im Moment darauf hin, «dass dem Bedürfnis im Volk nach Reduktion der Belastung durch den Verkehr entgegengekommen wird». Nach Ansicht der Initianten könnte die «schroffe Absage» des Bundesrates nun durch die Annahme der Motion von Nationalrat Aubert (lib, Neuenburg) neutralisiert werden: Aubert möchte die verkehrsfreien Sonntage auf den Motorfahrzeugverkehr beschränken und auf Gesetzesebene einführen.

Hoffnung auf Volks-Ja

Wenn aber kein gültiger Alternativvorschlag den Rückzug der Initiative rechtfertige, werde das Volksbegehren dem Souverän zur Abstimmung vorgelegt werden müssen, heisst es weiter in der Stellungnahme. Auch das Argument, dass zwölf motorfahrzeugfreie Sonntage pro Jahr dem Ansehen des Reiselandes Schweiz schaden würden, vermag nach Ansicht des Initiativkomitees nicht zu überzeugen: «Gerade eine solche Massnahme könnte mithelfen, das Bestreben zu manifestieren, die Werte des Landes zu erhalten.»

Die Stellung unserer Flughäfen, so hält das Komitee weiter fest, würde ebenfalls nicht beeinträchtigt, da die Initiative den privaten, nicht öffentlichen Motorflugverkehr erfasse. Der internationale Verkehr, der öffentlichen Charakter habe, könne durch sie nicht gestoppt werden. sda

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

Offene Worte in Lugano

Die traditionelle Frühjahrsversammlung der ASK fand dieses Jahr am 26./27. Mai unter dem Präsidium von Bruno Gerber in Lugano statt. Ein gewichtiger Teil der Besprechungen war dabei der gemeinsamen Aktion Swissair, ASK und Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) gewidmet.

Kritisch wurde der Aktionsplan, der sich auf den nordamerikanischen Markt konzentriert, unter die Lupe genommen. Verschiedene ASK-Mitglieder waren dabei der Meinung, dass der Aufwand für sie zu gross sei, besonders in einer Zeit, da verschiedene unter ihnen mit finanziellen Problemen kämpften. Als man das Projekt auf die Füsse stellte, schwelgte männiglich in Euphorie, denn man versprach sich für die einzelnen Orte wesentlich mehr Kongresse und Incentives. Diese Euphorie wird nun durch eine Ernüchterung abgelöst, die sich für ASK und Swissair durchaus positiv auswirken kann.

Information verbessert

Bei der eingehenden Diskussion stellte man fest, dass sich die enge Zusammenarbeit zwischen ASK/Swissair und auch der SVZ bewährt hat, und dass die in sehr offenem und freundschaftlichem Tone geführte Kritik von seiten der ASK nötig war und ist. Die Swissair-Vertreter P. Bürgi aus New York und P. Graf und R. Gafner aus Zürich hatten Gelegenheit, die anwesenden ASK-Mitglieder über die Swissair-Verkaufsstrategie im allgemeinen und über die Entwicklung auf dem nordamerikanischen Markt zu orientieren. Diese verbesserte Informationspolitik war sicher nötig; denn nur so kann der Partner gewisse Entwicklungen und Entscheide verstehen und unterstützen.

Die gemeinsame Aktion wird nun vorläufig im bisherigen Rahmen weitergeführt. Für die nähere Zukunft will man jedoch neue Ideen entwickeln, wie diese gemeinsame Aktion aussehen soll. Schade war lediglich, dass kein Vertreter der Schweizerischen Verkehrszentrale anwesend war, der sich zu diesem Problem auch hätte äussern können.

Aktionsprogramm

Nach diesem etwas längeren Traktandum wurden die Einzelheiten für die geplanten ASK-Aktionen in diesem Jahr besprochen. Solche sind, in Zusammenarbeit mit Swissair und SVZ, in Düsseldorf, Wien und Genf vorgesehen. In Übersee wird gemeinsam vorgegangen bei der ASAE (American Society of Association Executives) in Phoenix und bei der Incentive Travel & Meeting Executives Show (it & me) in Chicago.

Man liess sich auch kurz über die Tätigkeit der verschiedenen Kommissionen orientieren, u. a. über jene, die sich mit der besseren Erfassung der Kongressstatistik beschäftigt, denn dies wird als besonders wertvoll und wichtig angesehen. Zum Schluss darf man den Tessiner Kollegen, die die ASK-Familie so gastfreundlich empfing, bestens für die tadellose Organisation danken. R. G.

Grosser Spezialcoupkelch

COPPA PROVENZALE

125 mm Durchmesser, 153 mm hoch, 400 g Inhalt, in Kartons einzeln verpackt. **Fr. 8.50** per Stück.

Mindestabnahme 6 Stück.

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

Ob gross
oder klein:
Qualität von
Wander, gesund
und gut!

Die erfolgreichen Grosspackungen von Wander

Ovomaltine jetzt auch kalt sofort löslich.

Caotina, kalt oder warm, wird von den Liebhabern einer guten Schokolade besonders gern getrunken.
Caotina nicht nur mit Schokoladegeschmack oder mit Cacao, sondern mit richtiger, feiner Schokolade.
Die Mehrzahl der bedeutendsten Gaststätten führen heute Caotina. Das spricht für die Qualität unseres feinen Schokoladeproduktes.

Die neue Ovomaltine, das erste Malzgetränk in der Grosspackung, das kalt oder warm sofort löslich ist.

Pront Ovo – überall, wo die Milch fehlt – eine praktische und gute Lösung! Das einzige Kraftnährmittel, das zusätzliche Milch enthält. Darum wird Pront Ovo nur mit Wasser zubereitet.

Auch bei den bekannten Service-Portionen sind jetzt beide, Caotina und Ovomaltine, kaltlöslich. Ovomaltine ist das erste kaltlösliche Malzprodukt im Gastgewerbe.

WW 77.12.01

Vers une nouvelle conception du tourisme valaisan

(ATS) Dans le cadre d'une journée d'information consacrée au plan d'aménagement national, M. Bernard Bornet, préposé au tourisme à l'Etat du Valais, a évoqué la conception nouvelle envisagée pour animer davantage encore le tourisme du canton.

M. Bornet montra tout d'abord combien était important le secteur touristique du canton, puisqu'il réalise actuellement le sixième des nuitées suisses. Le Valais peut offrir à ses hôtes 38 000 lits d'hôtel, 208 000 lits de chalets ou d'appartements. Il transporte sur ses 457 installations de remontée mécanique jusqu'à 250 000 personnes à l'heure.

Malgré cela, la concurrence est si farouche que l'avenir s'annonce difficile et qu'une nouvelle conception du tourisme doit être envisagée. Dans le cadre de l'établissement de ses nouvelles lignes directrices, le canton va faire appel à un véritable état-major de spécialistes du tourisme qui vont jeter les bases de cette conception nouvelle.

M. Bornet donna quelques renseignements à ce sujet: extension du domaine skiable, renforcement des bases légales, accroissement du rôle de la commune, meilleure formation du personnel hôtelier, méfiance à l'égard de projets de stations nouvelles, tout comme de construction d'installations lourdes, exigences plus grandes en matière financière et dans le domaine des infrastructures de la part des promoteurs de demain, meilleur respect de la nature, de la forêt surtout dont le rôle récréatif a souvent été négligé ou oublié en Valais, importance des liaisons routières, d'ou nécessité du Rawyl et de l'autoroute pour le Valais, nécessité surtout d'un plan d'aménagement bien conçu.

Le Conseil fédéral doit créer une base légale

L'heure d'été en Suisse dès 1978? Une question de... poids et mesures!

(ATS) Il est probable qu'en 1978 tous les Etats voisins de la Suisse auront adopté l'heure d'été. Aussi le Conseil fédéral envisage-t-il de l'introduire également pour des raisons relevant de l'économie et des communications, mais la base juridique manque pour prendre cette mesure.

Le Gouvernement propose donc aux Chambres, dans un message, d'accepter un projet de loi qui lui donnerait la compétence d'introduire l'heure d'été. Mais le temps presse, car en raison des modifications qu'elle entraînerait notamment dans les horaires des entreprises de transport, il faudrait que la décision soit prise environ une année avant l'entrée en vigueur du nouveau régime. Le Parlement devra donc se prononcer sur cette question au cours de cette session de juin.

A l'heure de l'Europe . . .

Une enquête effectuée au sein de l'administration fédérale a montré qu'en réalité personne n'est enthousiasmé par l'introduction de l'heure d'été, mais que pratiquement chacun est favorable à l'adoption de cette mesure à condition que l'ensemble des pays voisins s'y résignent. Les employeurs et les salariés se sont exprimés dans le même sens. Or, une évolution se dessine en Europe chez nos voisins: l'Allemagne envisage sérieusement d'introduire l'heure d'été à partir de 1978; en outre, l'Europe a intensifié ses efforts en vue d'harmoniser la durée de l'heure d'été, donc de fixer uniformément le début et la fin de cette période. Compte tenu des résultats de consultations entre les pays intéressés, il est probable que nos voisins – RFA, France, Italie, Liechtenstein, Autriche – adopteront dès 1978 une heure d'été harmonisée.

Actuellement, l'heure d'été est en vigueur dans les pays suivants: Italie, Espagne, Grande-Bretagne, Irlande, France, Belgique, Luxembourg et Pays-Bas.

. . . et des vacances en Suisse

Les avantages de l'heure estivale sont nombreux: en tant que pays touristique, la Suisse a intérêt à avoir la même heure que les principaux pays d'où viennent ses hôtes. Il en va de même sur le plan économique pour les relations avec nos principaux partenaires commerciaux. Un système unifié apportera l'allégement quotidien souhaité par les frontaliers, ainsi que dans le trafic ferroviaire et aérien international. Il est évident que les prestations de services de nos entreprises de transport pâtiraient si notre pays, situé au cœur de l'Europe, ne se mettait pas au diapason. Il est aussi probable que le fait de bénéficier plus longuement de la clarté du jour aura des répercussions favorables sur la santé publique et la sécurité du trafic. Enfin, bien que modeste, l'économie probable d'énergie sera la bienvenue.

*

Pendant la deuxième guerre mondiale, le Conseil fédéral avait introduit l'heure d'été en se fondant sur ses pouvoirs extraordinaires. Actuellement, pour prendre une mesure qui touche l'ensemble de la population, il faut une loi votée par le Parlement et fondée sur l'article 40 de la Constitution qui confère à la Confédération la compétence de fixer le système des poids et mesures! De cette façon, la décision aura force obligatoire. Par la même occasion, la loi stipulera que l'heure légale en Suisse est l'heure d'Europe centrale, elle-même déterminée par le temps universel augmenté d'une heure.

Hôteliers de Vevey: promotion, services publics et Fête des Vignerons

Il y a quelques jours, à l'Hôtel Mirador, au Mont-Pèlerin, la Société des hôteliers de Vevey et environs a tenu son assemblée générale annuelle sous la présidence de M. Gaston Herminjard, président.

Après avoir honoré la mémoire de M. Paul Rossier, directeur de l'Hôtel du Lac et membre du comité, décédé le 28 février, l'assemblée a entendu le rapport d'activité et la présentation des comptes de l'exercice 1976. Le rapport rappelle les faits saillants qui ont marqué l'année écoulée: le litige avec le SIEG, les difficultés rencontrées auprès de la Direction des travaux de la ville de Vevey touchant au prix facturé pour l'enlèvement et la destruction des ordures ménagères, les problèmes posés par l'organisation de la Fête des Vignerons, les relations avec l'ADIVE, les voyages de prospection effectués en Allemagne, en Angleterre, dans les pays du Benelux et aux Etats-Unis, la question du reclassement des hôtels pour le Guide suisse, la révision du montant des patentes, etc.

Quoique déboutée du recours intenté contre la taxe d'épuration qui frappe ses membres, la Société des hôteliers de Vevey a eu toutefois la satisfaction de constater que, grâce à son intervention, un certain nombre de ses membres ont pu récupérer un trop-perçu que, par une erreur du SIEG, ils avaient dû payer; d'autre part, ce mouvement de protestation contre les dépenses paraissant démesurées de ce service intercommunal a eu malgré tout un heureux résultat: en effet, si l'on en croit des informations dignes de foi, on pourrait envisager dans un avenir pas trop lointain la réduction de ces taxes.

Le problème de l'enlèvement des ordures ménagères provenant des hôtels a également été le sujet de controverses; l'administration qui s'occupe de cette tâche a quelque peine à comprendre que les déchets de cuisine d'établissements publics ne soient pas des rebuts «industriels», mais des ordures ménagères semblables à celles que tout ménage déverse dans sa poubelle et que le service communal enlève sans frais.

La mise sur pied de la Fête des Vignerons a demandé de la part des hôteliers un effort supplémentaire; la participation de membres du Comité aux différentes commissions de la grande manifestation veveysanne, la préparation de divertissements pour les hôtes, la décoration des établissements, la recherche de personnel pour la durée de la Fête ont été autant de soucis qui sont venus s'ajouter à ceux provoqués par la récession.

Au cours de cette assemblée, un témoignage de gratitude a été adressé à M. F. Muller, qui, de 1966 à 1976, a fonctionné comme secrétaire de la Société; M. Muller a été nommé membre d'honneur des hôteliers veveysans. Il a été remplacé dans sa tâche par Mme Sylviane Mayer-Iseli, ancienne secrétaire-comptable de l'ADIVE. ip

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Nouvelles vaudoises

La 8e Biennale internationale de la tapisserie est ouverte

C'est en présence d'une centaine de journalistes étrangers venus de trois continents, et d'autant de chroniqueurs suisses que s'est ouverte la 8e Biennale internationale de la tapisserie. Parmi la foule extrêmement dense (un millier de personnes) qui se pressait au Musée cantonal des Beaux-Arts de Lausanne, on remarquait entre autres M. Georges-André Chevallaz, présent en tant que Conseiller fédéral, mais aussi comme ancien président et fondateur du CITAM, organisateur des Biennales lausannoises.

Des discours furent prononcés par MM. Jean-Pascal Delamuraz, conseiller national, syndic de Lausanne et président du CITAM, René Berger, directeur-conservateur du Musée cantonal des Beaux-Arts et vice-président du CITAM, ainsi que par Mlle Claude Ritschard, secrétaire général dudit Centre.

La plupart des artistes qui avaient eu la chance d'être sélectionnés étaient venus des quatre coins du monde, ce qui provoqua des discussions passionnantes et souvent passionnées entre artistes et journalistes, dicussions qui se prolongèrent le soir à l'occasion d'une croisière sur le Léman.

Les plus grands artistes lissiers de ce monde exposent ainsi à Lausanne jusqu'au 25 septembre. Leurs œuvres marquent le cheminement de deux ans de recherches dans un art qui est actuellement en plein essor. On aimera ou l'on n'aimera pas, mais comme ce fut toujours le cas lors des précédentes Biennales, personne ne restera indifférent. Et durant quatre mois Lausanne restera le centre mondial de la tapisserie, attirant de partout professionnels et amateurs.

En bref . . .

– Glion n'a pas échappé à la baisse des nuitées pendant l'année 1976. Elle en a enregistré 66 007, contre 70 432 en 1975. Cela représente un recul de 6,3%.

– Moudon, qui manque encore d'un équipement hôtelier suffisant, a tenté pour cet été la formule d'échanges d'appartements. Cet essai s'est malheureusement soldé par un échec, mais la Société de développement de cette localité ne perd pas courage et a prévu pour cette saison un important programme d'animation, désireuse qu'elle est de rendre à Moudon son caractère touristique de ville-étape. Cl. P.

Carnet

«Oscar de la restauration» pour un Suisse

M. Ueli Prager, fondateur et président-directeur-général de la chaîne Mövenpick, s'est vu décerner à Chicago le «Silver Plate Award» qui représente la plus haute distinction dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie.

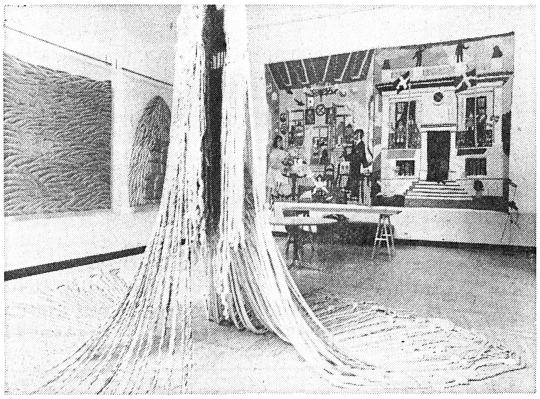
Pour la première fois depuis sa fondation, ce prix est décerné à une personnalité qui n'est pas de nationalité américaine. Cette institution considérée généralement comme l'«Oscar de la restauration» a été créée voici 24 ans par l'«International Foodservice Manufactures Association» (IFMA), qui compte parmi ses membres les fabricants de denrées alimentaires et de boissons les plus renommés sur le plan international, ainsi que des entreprises d'installations pour les restaurants. M. Prager a reçu cette distinction pour ses excellentes prestations dans les domaines de l'organisation de restaurants, de la formation du personnel et du développement de l'industrie alimentaire et des boissons.

Aéroport de Genève: deux nominations

En attendant la prochaine désignation d'un directeur général, le Conseil d'Etat genevois a nommé *M. Jean-Pierre Jobin* directeur d'exploitation et directeur technique de l'aéroport intercontinental de Genève-Cointrin. Il a d'autre part confié le poste de directeur administratif et commercial de l'aéroport à *M. Philippe Rochat.*

Ces deux nominations, annoncées par le Chef du département de l'économie publique, M. Henri Schmitt, s'insèrent dans une nouvelle structure de la Direction de l'aéroport de Genève décidée par le Conseil d'Etat qui a estimé qu'une seule et même personne ne pouvait plus accomplir toutes les tâches, croissantes et multiples, assignées à la Direction de l'aéroport.

M. Jobin, né en 1941, ingénieur civil, est entré en 1969 à l'aéroport; il en a assumé la direction ad interim depuis février 1976. M. Rochat, né en 1942, licencié en droit, ancien journaliste à la Radio romande, était depuis le début de 1975 adjoint du chef de la division du trafic à l'Office fédéral de l'air.



La Biennale internationale de la tapisserie s'est ouverte la semaine dernière à Lausanne. De nombreuses personnes du monde entier viendront expressément dans notre pays pour visiter cette importante exposition. (ASL)

Un concours international des meilleurs barmen

Succès du 1er Trophée «Rhône»

Après la fameuse Coupe «Scott» et le Grand Prix International de Paris, le tout nouveau «Trophée Rhône» qui s'est déroulé à l'Hôtel du Rhône, à Genève, s'est affirmé immédiatement comme un événement marquant dans la vie professionnelle des barmen de l'Europe de l'Ouest.

Le président de l'Union suisse des barmen, Roger Lebet, de Lugano, le vice-président de la SBU, Gilbert Gaille, de Genève, le président de l'Association française des barmen, Michel Bigot, de Paris, et les délégués généraux de l'ABF pour les régions Rhône-Alpes et Marseille-Côte d'Azur avaient tenu à être présents pour donner à cette manifestation internationale et d'amitié franco-suisse un caractère officiel.

38 barmen, dont 26 pour la catégorie «short drink» et 12 pour la catégorie «long drink», se disputèrent âprement les deux superbes coupes en argent offertes par Richard Lendi. Il y avait là 20 «Suisses» représentant des hôtels, restaurants et bars sis dans les cantons du Valais, de Vaud et de Genève, et 18 Français dont 10 de Lyon, les autres étant venus spécialement de Monte-Carlo, Nice, Cannes, Marseille, Montélimar, Divonne et Megève. Les gagnants des deux catégories furent deux Lyonnais, les meilleurs «Suisses» classés étant Alberto de Francisco, Golf Club de Genève/Cologny (2ème dans la catégorie «long-drink»), et Enrico Rossi, Hôtel Intercontinental Genève (3ème dans la catégorie «short-drink»).

A.S.S.E.T. ASSOCIATION SUISSE DES ÉCRIVAINS DU TOURISME VEREINIGUNG SCHWEIZER REISEJOURNALISTEN

La Corse et nos membres

Découvrir la Corse et savoir que des amis vous y attendent est un plaisir que nos membres doivent envisager un jour ou l'autre. Mme Mary Meissner en revient et nous rapporte les bonnes nouvelles suivantes:

– Hôtel des Calanques, Ajaccio. L'accueil est chaleureux et M. Clarin, chef de restaurant, se met à l'entière disposition des membres pour leur faciliter leur travail et pour leur confectionner des petits extras dont on ne vous dit que ca...

– Autocars Santoni & fils, La Dorade, Bd Sampiero, Ajaccio. C'est une des seules agences qui assure régulièrement le service à destination des sites archéologiques de Filitosa. M. Santoni et fils offrent, sur présentation de la carte internationale FIJET, des avantages intéressants, principalement lors de la prise d'un tour complet de l'Ile. Pour les groupes d'au moins trente personnes, une réduction de 20% est accordée.

– MM. Corsini et fils de Filitosa, propriétaires de terres de la région des mégalithes, sont disposés, dans un but de promotion, à recevoir les membres de l'ASSET pour autant qu'ils soient annoncés par lettre de l'association. Rappelons que ce site merveilleux, haut lieu de la Corse préhistorique, fut découvert par le grand Prosper Mérimée en 1810.

Offices nationaux de tourisme étrangers en Suisse: du mouvement!

Nous attirons l'attention de nos membres sur les départs de représentants officiels des offices nationaux de tourisme en Suisse:

– M. Shinji Nakajima, de l'Office du tourisme japonais rentre au Japon à fin juin et sera remplacé par M. Kiichi Kurosu;

– M. Larbi Benerradi, de l'Office national marocain du tourisme, est nommé directeur du Burau de Chicago;

– M. Amin Atwa, de l'Office national égyptien du tourisme, est rappelé au Caire, pour y assumer d'autres responsabilités importantes.

En regrettant le départ de chacun d'entre eux qui, pour nous, sont et resteront des amis et des interlocuteurs attentifs, nous formulons à leur intention nos meilleurs vœux pour leur carrière et leurs familles.

Il est également fortement question que M. Jorge Felner da Costa, directeur de l'Office national du tourisme du Portugal à Genève, et past président de l'Association des offices nationaux de tourisme en Suisse, membre de l'Asset, soit promu au Bureau de Londres. Nous espérons que cette nouvelle fasse attendre longtemps sa confirmation officielle.

Prix et concours

Le tourisme bourguignon organise «Le prix de la Toison d'Or» qui récompensera le meilleur article sur la Bourgogne paru dans la presse de langue française entre le 1er janvier 1976 et le 1er octobre 1977.

Les candidats doivent adresser leur article avant le 15 octobre 1977, au Comité régional du Tourisme de Bourgogne, 21034 Dijon-Cedex.

Prix touristique «La Mancha» 1977

Selon l'accord de la Communauté touristique de «La Mancha», le prix touristique «La Mancha» 1977, ouvert à la presse espagnole et étrangère d'information, est fixé et régi comme suit:

1. Peuvent participer au concours les quotidiens, hebdomadaires et revues espagnoles et étrangères d'information générale qui, pendant l'année 1977, auront fait un travail de promotion sur «La Mancha», zone d'attrait touristique.
2. Le prix indivisible, est de 100 000 Ptas ou d'un montant équivalent dans la monnaie nationale du gagnant.
3. Le prix sera décerné au quotidien, hebdomadaire ou revue qui aura publié, durant l'année 1977, la meilleure collection de travaux sur «La Mancha», région touristique.
4. Les demandes de participation sont à adresser à: Sr. Presidente de la Comunidad Turistica de la Mancha (Direccion General de Ordenacion del Turismo, Avenida del Generalisimo, 39–Madrid 16/ Espagne).

Editeurs et écrivains

Votre président a reçu plusieurs demandes de collaboration en faveur des membres de l'ASSET et émanant de différents éditeurs. La principale recherche concerne des spécialistes ou des écrivains épris de tourisme pédestre et connaissant parfaitement leur région.

Aussi, il vous est demandé de contacter le siège de l'ASSET (14, rue Etienne-Dumont, 1204 Genève) par lettre, en donnant le plus de détails possibles sur une collaboration que vous pourriez souhaiter.

Conférences

Dans le but de préparer et pouvoir annoncer le calendrier automne-hiver 1977–78 des conférences que donneront nos membres, vous êtes invités à nous communiquer les sujets qui seront traités et les dates envisagées avec l'endroit.

B. Favre, président

Die heisse Eiszeit kommt!

Sind Sie bereit?
Ihre Gäste sind anspruchsvoll –
sie verlangen Getränke mit klaren Eiswürfeln.

AMF ICEMATIC® die besten Eiswürfelgeräte für jede Betriebsgrösse!

Vertrieb und Kundendienst: WALKO AG, Ringstrasse 16, 8600 Dübendorf, Tel. 01/821 16 80
VENDOMAT AG, Turbenweg 11, 3073 Gümligen, Tel. 031/52 28 66
GASTROMAT, av. de la Chablière 31, 1004 Lausanne, tél. 021/37 15 45
ROWAT, Via Trevani, 6600 Locarno, tel. 093/31 58 31
FRIGOREX AG, Tribschenstrasse 61, 6005 Luzern, Tel. 041/40 44 44

Geelhaars
Vier-Stern-Service.

* * * *

Im Teppichhandel gibt es die Sternauszeichnung nicht. Aber gäbe es sie, wir würden um die erste Stelle kämpfen. Denn für uns sind der Service und die fachkundige Beratung das Wichtigste. Vielleicht weil wir Teppiche nur aus Überzeugung verkaufen. Und darum ist auch bei Ein-Stern-Preisen unser Service vier Sterne würdig. Eigentlich ein Grund für Sie, bei uns einmal Gast und König zu sein.

Geelhaar

W. Geelhaar AG, Thunstrasse 7
3000 Bern 6, 031 43 11 44
Marktgasse 42, 3011 Bern, 031 22 05 66
Teppich-Showroom, Zweierstrasse 35
8004 Zürich, 01 242 25 34

Die Hotel-Fachschule ist ein guter Weg für Leute, die im Beruf vorwärtskommen wollen

Das ist unbestritten. Wer aber aus irgendwelchen Gründen keine Fachschule besuchen kann, der braucht dennoch nicht auf eine seriöse Weiterbildung zu verzichten.

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen Heimlehrkurs für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

Institut Mössinger AG
8045 Zürich
Räffelstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____ 1492

Alter: _____

Baege-Trockner

modern, sauber, sparsam. Baege-Trockner trocknen angenehm, schnell und gründlich. 4 Düsen sorgen für intensiven Warmluftstrom. Einfache Bedienung. Thermoschutz (kein Überhitzen möglich). Robustes Stahlgehäuse. Geringe Betriebskosten. Kleiner Preis, SEV-geprüft, platzsparend.

Baege-Händetrockner
in jeden fortschrittlichen Betrieb: Cafés, Restaurants, Hotels, Büros, Fabriken, Spitäler, Sanatorien, Warenhäuser, Kinos, Theater, Tankstellen usw.

Baege-Händetrockner Modell Progress
2000 Watt, 220 Volt
mit Fuss-Schalter **Fr. 540.–**

mit eingebautem elektronischem Zeitschalter **Fr. 650.–**

Baege-Haartrockner
in Sportstätten, Bädern, Schwimmhallen, Douchen-Anlagen usw.

Baege-Haartrockner, Modell Progress, 1200 Watt, 220 Volt **Fr. 480.–**

mit eingebautem elektronischem Zeitschalter **Fr. 650.–**

Verlangen Sie Prospekt bei der Generalvertretung

W. Baumann
4053 Basel Thiersteinerallee 29
Telefon 061 - 34 18 11

GESUNDE BUNDESFINANZEN - SICHERHEIT FÜR ALLE

12. Juni

Wir sind alle mitverantwortlich

Am 12. Juni stehen wir alle vor einem verantwortungsvollen Entscheid: Sollen wir dem Bund die Einnahmen bewilligen, die er unbedingt braucht, um seine wichtigen Aufgaben, in unserem eigenen Interesse, weiter erfüllen zu können! Oder sollen wir es uns «billig» machen und ihm das Finanzpaket vor die Füsse werfen?

Sparen wird man so oder so müssen. Aber man darf die Sparschraube nicht anziehen, bis die Schwarten krachen. Sonst riskieren wir wirtschaftliche Schwierigkeiten und Inflation, soziale Spannungen, Benachteiligung der ohnehin wirtschaftlich schwachen Bevölkerungskreise und Regionen.

Jeder von uns ist am 12. Juni mitverantwortlich. Eine bessere Lösung als das vorliegende Finanzpaket hat niemand anzubieten. Nur schlechtere: Verschärfung der Warenumsatzsteuer und der Wehrsteuer, schmerzhafte Abstriche an der AHV und der Krankenversicherung, Leistungsabbau in anderen Bereichen, und noch mehr Schulden.

Wir stimmen dem Finanzpaket zu, weil

- **wir politische und soziale Spannungen vermeiden müssen;**
- **wir keinen Staatsbankrott und keine Wirtschaftspleite wollen;**
- **gesunde Bundesfinanzen Sicherheit für alle bedeuten.**

Darum: JA für gesunde Bundesfinanzen zum Finanzpaket

Schweiz. Aktionskomitee:
Sicherheit durch gesunde Bundesfinanzen

Christlichdemokratische Volkspartei der Schweiz (CVP)
Evangelische Volkspartei der Schweiz (EVP)
Freisinnig - Demokratische Partei der Schweiz (FDP)
Liberale Partei der Schweiz (LPS)
Schweizerische Volkspartei (SVP)

Schweizer Sommer-Premieren

Das Angebot an Ferienmöglichkeiten wird jedes Jahr umfangreicher, und auch die Kurorte bieten ihren Gästen ständig Neues. So offerieren diesen Sommer bereits rund 500 Orte Pauschalarrangements für aktive Feriengäste, Müssiggänger, Städtebummler usw. an. Die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) hat die «Premieren» sowie altbewährte Angebote wiederum auf Grund einer Umfrage bei den Verkehrsvereinen in sieben Broschüren zusammengestellt. Hier eine kleine Kostprobe der Novitäten.

Eine Fülle neuer Hotels

Neue Unterkunftsmöglichkeiten stehen dem Feriengast in den folgenden Kurorten zur Verfügung. Arosa: Aparthotel Derby (1. Kategorie garni mit 75 Betten und Einbauküchen in allen Zimmern), Brigels Sporthotel Mulin (13 Doppel- und 2 Einerzimmer), Langwies: Hotel Alte Post (24 Betten), Lenzerheide: Hotel Collina Garni (30 Betten); neu ist dort auch eine Hundepension, Poschiavo: Hotel Crameri San Carlo, Valens: Kurhotel-Restaurant Quellweg mit Versammlungsräumen.

Elm: Tagungs- und Sporthotel Sardona (150 Betten, Thermalwarmbad, Konferenzräume), Malbun: Hotel Malbunerhof (60 Betten), und Martha Bühler (16 Betten), Einsiedeln: Hotel Kolping (132 Betten in 1er, 2er und 4er-Zimmer), Hergiswil: Hotel Brünig (10 Betten und 14 Appartements).

Adelboden: Restaurant Berghotel Engstligenalp, Brienz: Hotel Weisses Kreuz (26 Betten) und Hotel Krone (60 Betten), Grindelwald: Hotel Cabana (40 Betten), Spiez: Hotel Restaurant «Welle» mit 20 Betten (anstelle des 1975 abgebrochenen Erstklasshotels «Spiezerhof»), Wengen: Hotel Résidence garni (45 Betten).

Fribourg: neues Eurotel mit Schwimmbad, Le Landeron: Hotel Nemours (12 Betten), Lausanne: Wiederaufbau des ehemaligen Parkhotels unter dem neuen Namen «Aulac» (1.-Klasshotel mit 130 Betten).

Brig: Schlosshotel garni (46 Betten), Kühboden ob Fiesch: Hotel Jungfrau (36 Betten), Grächen: Hotel Pension Waldheim (30 Betten), Mörel/Breiten: Hotel garni «Im Grünen» (100 Betten), Saas Grund: Hotel Eden (38 Betten), Pension Tenne (16 Betten), und Pension Capri (6 Betten), Lugano: Hotel Garni Vallée (12 Betten).

Badefreuden

Neue Hotelbäder entstanden in Klosters im Hotel Surval (geheiztes Freibad), in Braunwald im Hotel Bellevue sowie in Andermatt im Hotel Monopol-Metropole (beides Hallenbäder). Die Eröffnung des Kurzentrums Lenk mit Mineralschwimmbad (Schwefelwasser) und Therapiemöglichkeiten ist auf den Juni vorgesehen; ein Thermal-Zentrum mit Schwefelbäder soll diesen Sommer auch in Yverdon entstehen. Ein drittes Bassin im Thermalschwimmbad wird ab Mitte Juli in Zurzach zur Verfügung stehen, Leukerbad meldet ein Freiluftbad in der Rheumaklinik und Zermatt propagiert ein Solehallenbad. Im Tessin gibt es ein neues öffentliches Schwimmbad in Lugano-Paradiso am Seeufer sowie ein geheiztes offenes Schwimmbad in Brissago.

Mit Racket und Club

A propos Tennis: Neu zur Verfügung stellen Davos-Dorf 4 Tennisplätze, Flims eine Tennishalle mit 2 Plätzen, Luzern eine Tennis- und Tischtennis-Trainingshalle im Cita Parking sowie eine aufblasbare Kunststoffhalle, Wengen 4 Plätze, wovon einen gedeckten, Zweisimmen 2 Plätze mit Kunststoffbelag, Chur eine Tennishalle mit 2 Doppelplätzen, Pontresina 2 Plätze im Sportpavillon Roseg und Chexbres einen Tennisplatz beim Hotel du Signal. Tenniskurse gehören bald zum «Must» eines Kurorts: diesen Sommer schreiben sie bereits über 30 Orte aus.

Golffans können in Bad Ragaz, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, auf dem Bürgenstock, in Crans-Montana, Davos, Les Diablerets, Interlaken, Lausanne, Lenzerheide, Neuenburg, St. Moritz und Villars einen Ferienkurs buchen. Übrigens: neue Golfplätze entstanden in Voëns bei Neuenburg (18 Löcher) und in Villars (9 Löcher).

Radfahren in einer Gruppe ist von Locarno aus ins Centovalli, im Engadin dem Inn entlang und – als Reprise – rund um den Genfersee möglich. Velowochen propagieren erneut die Lenzerheide und diesen Sommer auch Weggis.

Der immer mehr in Mode kommende Wassersport Windsurfing wird in Arbon, Ascona, Davos, Einsiedeln, Lugano, Morcote, Neuenburg, Rorschach und St. Moritz gelehrt.

Immer mehr Wanderwege

Die Schweizer Landschaft ist auch auf neuen Wanderpfaden zu begehen. So hat zum Beispiel Klosters eine Ringwanderung mit sechs Etappen von einer halben bis zu anderthalb Stunden rund ums Dorf markiert. Neu ist dort ebenfalls das kombinierte Sommer-Wanderabonnement Gotschna/Madrisa. Auch San Bernardino besitzt nun seine «Strada Alta» (10 km). Sie führt vom Hospiz über Confin Basso nach Pian S. Giacomo im Mesocco.

In Andermatt ist das ganze Wanderwegnetz neu markiert worden, und als Novität gilt der Urschnerhöhenweg nach Realp (11 km).

Auf dem Hasliberg sind 50 km Wanderwege im Gebiet der Alpweiden ausgebaut worden. Lauterbrunnen erhielt eine 300 m lange Promenade entlang der Lütschinen und Gsteig hat den Wanderpfad nach Aegerten–Reusch (4 km) ausgebaut und die Markierung der Rundwanderung ab Pillon über Wurri, Seeberg, Vorder Wallegg und zurück nach Gsteig (6 km) vorgenommen.

Im Wallis können Wanderer einen neuen Weg im Lötschental ab Goppenstein auf der Schattenseite bis zur Staumauer ob Ferden (3 km) begehen. Die Riederalp macht auf ihren neuen Wanderweg auf den Spuren einer alten Wasserfuhre, der Oberriederin, aufmerksam. Neu auf der Walliser Sonnenterrasse ist auch die Markierung und teilweise veränderte Linienführung der offiziellen Route Riederalp–Aletschgletscher–Belalp.

Das Tessin eröffnet dem Wanderer auf Cardada einen auf 50 km erweiterten «playground», und im südlichsten Zipfel der Schweiz, im Mendrisiotto, wurde ein Naturlehrpfad von 7 km Länge auf den Monte San Giorgio angelegt. rf/svz

Region Zürich

Romantik auf dem Pferdewagen

Eine neue Sommerattraktion des Verkehrsvereins Zürich – sowohl für auswärtige Touristen wie für daheimgebliebene Einheimische gedacht – sind Pferde-Kutschenfahrten zum Kloster Fahr. Sie werden jeden Mittwoch und Sonntag je viermal durchgeführt. Ein Schimmel-Vierergespann zieht den offenen Brückenwagen von Schlieren über Unterengstringen zum sehenswerten Benediktinerinnen-Kloster am rechten Limmatufer und nach einem halbstündigen Aufenthalt wieder zurück nach Schlieren.

Eröffnung des neuen Botanischen Gartens

Rund 25 000 Besucher besichtigten über Pfingsten Zürichs neueste Sehenswürdigkeit, den Botanischen Garten an der Zollikerstrasse 107 – mehr als der frühere Botanische Garten am Schanzengraben jeweils pro Jahr zu verzeichnen hatte. Die besondere Attraktion liegt in den grosszügig gestalteten Freiluftanlagen und den drei kuppelartigen Schauhäusern mit den seltensten und interessantesten exotischen Pflanzen.

Mitgliederwerbung

Da von den rund 1200 Restaurationsbetrieben der Region Zürich nur 150 Mitglieder des Verkehrsvereins Zürich sind, wurde in Zusammenarbeit mit dem Wirteverband eine Werbeaktion gestartet, um dem Verkehrsverein aus den Reihen der Gastwirte neue Mitglieder zu gewinnen.

Fussgänger-Promenade bis zum Seeufer

Mit Vollendung der Fussgänger-Unterführung unter dem General-Guisan-Quai verfügt nun die Stadt Zürich über eine idyllische Fussgänger-Oase, die ohne Verkehrsbelästigung vom Zürichsee-Ufer dem Schanzengraben entlang bis zum alten Botanischen Garten führt. Die Promenade soll später bis zum Hauptbahnhof verlängert werden. Die neue Unterführung bedeutet auch für viele Gäste der Zürichsee-Flotte eine willkommene, unfallfreie Zugangserleichterung.

Sauberer Zürichsee

Der Zürichsee könne kaum sauberer werden als er es jetzt sei, erklärte der Gewässerschutzfachmann Prof. Eugen A. Thomas. Die in den vergangenen zehn Jahren erreichte Verbesserung der Wasserqualität, die heute das Baden wieder zum ungetrübten Genuss macht, ist die Folge des konsequenten Ausbaus der Abwasserreinigungsanlagen rund um den Zürichsee mit der dritten Reinigungsstufe, in der die Phhosphate ausgefällt werden. Die erfreuliche Verbesserung des Zürichseewassers hat nicht nur den Fischbestand an Seeforellen, Hechten und Felchen gesichert, sie spielt auch eine wichtige Rolle für die Trinkwasserversorgung der Stadt Zürich und zahlreicher Seegemeinden.

Zürcher MundArt-Spezialitäten

15 Spitzenrestaurants haben sich für die Dauer der Zürcher Juni-Festwochen zu einer gemeinsamen Aktion unter der Bezeichnung «Zürcher MundArt-Spezialitäten» zusammengeschlossen. Sie offerieren ihren Gästen eine Auswahl alter zürcherischer Gerichte, deren Rezepte in einem kleinen Führer gleich mitgeliefert werden. Es ist anzunehmen, dass die erfolgreichsten dieser Zürcher Spezialitäten auch später noch auf den Speisekarten figurieren werden.

Pro Züri Wy

Die acht Zürcher Aktiven (Restaurants Schützenberg, Schützengarten, Du Pont, Waid, Sonnenberg, Falkenschloss, Frohe Aussicht und Bahnhofbuffet Enge) warten vom 9. Juni bis 31. Juli mit Zürcher Weinwochen auf. Unter dem Motto «Trink Züri Wy und blib derby» serviert man überall 13 Weine zum gleichen Preis von Fr. 15.50. Das kulinarische Angebot steht ebenfalls im Zeichen Zürichs. In allen acht Restaurants werden verschiedene Gerichte nach alten Originalrezepten zubereitet, ein Gericht ist zum Einheitspreis überall erhältlich. r.

Ein Fest, das eine Reise wert ist

Vielen mit dem Verkerhsverein zusammenspannenden lokalen Vereinen und Gesellschaften verdanken es die Winterthurer, wenn der Jahrhunderte alte Brauch des «Albanifestes» zu immer höheren Ehren kommt. Er steht im Zusammenhang mit dem Stadtrecht, das am Namestag des Heiligen Albanus anno 1264 den Eulachstädtern von Rudolf von Habsburg zugestanden wurde. Heute ist der Anlass zum grössten Volksfest der Ostschweiz geworden. Vom 24.–26. Juni verwandelt sich die ganze Winterthurer Altstadt in einen riesigen Festplatz. Mit seinen über 20 Orchestern, 123 Ständen, einer Monsterchilbi und gegen 60 Festwirtschaften, mit 9000 zum grossen Teil gedeckten Sitzplätzen vermag es jeweils an die 100 000 Festbesucher anzuziehen und zu begeistern. Auswärtige Festpilger, welche die in dieser Gegend eher unübliche Ausgelassenheit einmal miterleben möchten und in Winterthur übernachten, erhalten im Verkehrsbüro eine Gratis-Festplakette.

Fussgängerfreundliches Winterthur

Die ausgeebnete Fussgängerzone in der Winterthurer Altstadt wird flächenmässig mehr als verdreifacht. Die guten Erfahrungen mit dem seit einem Jahr umgestalteten Untertor und die Freude über das verschönerte Stadtbild haben den Beschluss der Anstösser, auch die Marktgasse auf eigene Kosten ausebnen zu lassen, wesentlich beschleunigt. Seit kurzem wird daran gearbeitet.

Grütli-Waldpfade im Weinland und im Tösstal

Im «Neuguetwald» bei Andelfingen ist ein Grütli-Waldpfad eröffnet worden. Diese Lehrpfade, von denen es in der Schweiz bereits über 50 gibt, fördern sowohl das Interesse an der Natur als auch die körperliche Fitness. Die Strecke in Andelfingen umfasst auf zwei Kilometern 57 verschiedene Bäume und Sträucher, die mit Nummern bezeichnet sind. In einer 72 Seiten starken und illustrierten Broschüre, die unter anderen Bezugsstellen auch im Verkehrsbüro Winterthur erhältlich ist, sind die bezeichneten Pflanzen und andere Charakteristika beschrieben. Bei Turbenthal besteht seit einem Jahr ein solcher Grütli-Waldpfad. ci

Singende Polizisten in Winterthur

Kürzlich beherbergte Winterthur 14 Polizeimännerchöre mit rund 450 Sängern aus der deutschen und welschen Schweiz, die zu ihrem 15. Schweizerischen Polizeisängertreffen zusammenkamen. Abwechselnd mit den Gesangwettbewerben ist den Gästen ein originelles touristisches Programm geboten worden. ci

Exotik in Winterthur

Ein neuer Wind weht aus der Küche des Winterthurer Garten-Hotels. Nach einem im Mai veranstalteten indonesischen Festival steigt diesen Monat ein karibisches Hochzeitsmahl. Direktor Jean C. de Mol wird die Gerichte wiederum selbst zubereiten.

Graubünden

Touristik-Center Bernina

Infolge finanzieller Schwierigkeiten wird der Zubringerlift von der Talstation Lagalbbahn zum geplanten Touristik-Center Bernina abmontiert und nach Arosa verkauft. Damit hat der Plan des Skikarussells am Berninapass, der auch den Bau eines Hotels von über 200 Betten auf einer Höhe von 2300 m vorsah, ein jähes Ende gefunden.

Gras-Skifahren macht Furore

Das Gras-Skifahren hat auch in Graubünden an Bedeutung gewonnen. Heute bestehen in Davos, Savognin und Zizers Gras-Skiklubs. Auch im hochgelegenen Averstal, wo man den Gras-Skifahrern sogar einen Skilift zur Verfügung stellt, hält der Gras-Skisport Einzug. In Davos kann z. B. ab Juni jeden Mittwoch die Skiliftanlage für das Training benützt werden.

100 Jahre elektrisches Licht in St. Moritz

Nächstes Jahr werden es 100 Jahre her sein, seitdem das erste elektrische Licht in St. Moritz brannte. Der Pionier Johannes Badrutt vom Hotel Engadinerkulm erstand sich an der Weltausstellung in Paris eine kleine Maschine, die in St. Moritz installiert wurde und das erste Licht erzeugte. Dieses Ereignis soll gebührend gefeiert werden. Eine reich illustrierte Jubiläumsschrift soll den Werdegang und die Entwicklung in St. Moritz beschreiben. Es fehlen aber Bilder und so richtet der Kurverein St. Moritz die Bitte an die Bevölkerung, ihm vorhandenes Fotomaterial über die Einführung der elektrischen Beleuchtung zur Verfügung zu stellen.

Über 12 Millionen Übernachtungen

Im Vorjahr wurden in der Hotellerie, Parahotellerie, den Jugendherbergen, SAC-Hütten und auf Zeltplätzen 12.54 Millionen Übernachtungen gezählt. Es sind dies allerdings 2.8 Prozent weniger als im Vorjahr. Trotzdem handelt es sich um ein Frequenzergebnis, das als zufriedenstellend bezeichnet werden darf. Hauptziel für die Zukunft muss daher sein, das Erreichte durch geschickte Preispolitik und durch Konsolidierung des touristischen Angebotes zu halten.

Tiefenkastel umfahren

An der Generalversammlung des Verkehrsvereins Tiefenkastel wurden die Folgen der Umfahrung des Ortes besprochen. Die Pläne für eine grosszügige Lösung liegen vor. Für Handel, Gewerbe und Tourismus bestehe keine Gefahr, die Umfahrung hält im Gegenteil, jene Leute vom Ort fern, die Unruhe, Lärm und Luftverpestung verursachen. Dem Dauergast wird jedoch die Umfahrung einen angenehmeren und erholsameren Aufenthalt ermöglichen.

Vor 75 Jahren

Ein für die Entwicklung des bündnerischen Tourismus wichtiges Ereignis war der am 29. Mai 1902 erfolgte Durchstich des 6 Kilometer langen Albulatunnels, der das Albulatal mit dem Engadin verbindet. Im Jahr 1903 fuhr der erste Dampfzug durch den Tunnel und 1918/1919 wurde der elektrische Draht durchgezogen. Damals durchfuhren täglich 18 Züge den Albulatunnel, heute sind es deren 40.

Davoser Skiübungsgelände wird saniert

Zur Verhinderung einer Überbauung wurde seinerzeit das Gelände am Bolgen zur Sicherung des Skiübungsgebietes von der Jakobshornbahn erworben. Um nun die Übungspiste der Skischule im Bereiche des Geissloch-Liftes zu sanieren sind rund 20 000 Kubikmeter Aushub nötig.

Engpass in Savognin wird aufgehoben

In Savognin müssen vier an der Kantonsstrasse liegende leerstehende Häuser einer Strassenverbreiterung Platz machen. Mit einem Kostenaufwand von 3 Millionen Franken wird die bisher einspurig benützbare Strasse zur doppelspurigen Verkehrsabwicklung ausgebaut. rs

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband SFV / Fédération Suisse du Tourisme FST

Politischer Testfall

An seiner letzten Sitzung hat sich der Vorstand des SFV nach eingehender Prüfung der Sachlage für die Annahme des Finanzpaketes, über welches am 12. Juni abgestimmt werden soll, ausgesprochen. Insbesondere wird festgehalten, dass im Falle einer Ablehnung das zu erwartende Notrecht sowohl für das Gastgewerbe wie für das ganze Volk wohl einschneidendere Folgen hätte als die Einführung der Mehrwertsteuer. Die Abstimmung vom 12. Juni stelle für Tourismus und Gastgewerbe nicht zuletzt auch einen politischen Testfall dar. Das starke Engagement der touristischen und gastgewerblichen Organisationen habe immerhin zu einem reduzierten Steuersatz geführt. Die Haltung in der Frage des Finanzpaketes werde wesentlich mitbestimmen, wie man Tourismus und Gastgewerbe politisch einschätze.

Arbeitstagung und GV im Zeichen des Verkehrs

Der SFV wird seine diesjährige Generalversammlung am 15. September auf der Lenzerheide durchführen. Im Mittelpunkt steht ein Referat über die Wechselwirkungen zwischen Verkehr und Tourismus von Fürsprecher Peter Trachsel, Direktor des Eidgenössischen Amtes für Verkehr, Bern. Am Vortag findet eine Arbeitstagung über Verkehrsprobleme in Ferienorten statt. Sie wird organisiert von der Dokumentations- und Beratungsstelle des SFV in Zusammenarbeit mit dem Verband Schweizer Transportunternehmungen des öffentlichen Verkehrs VST.

Arbeitsgruppe ausländische Arbeitskräfte

Die Personalsituation im Gastgewerbe hat sich bekanntlich in letzter Zeit wiederum erheblich verschärft. Es ist nach wie vor auf einen hohen Anteil an ausländischen Arbeitskräften angewiesen. Um diesen Problembereich grundsätzlich zu überprüfen und neue Vorschläge zuhanden der Regierung auszuarbeiten, ist unter dem Vorsitz des SFV eine repräsentativ zusammengesetzte touristisch-gastgewerbliche Arbeitsgruppe gebildet worden. Sie will bis im Herbst 1977 Möglichkeiten zur Sicherstellung der längerfristig benötigten Anzahl Arbeitskräfte im Gastgewerbe erarbeiten und dabei insbesondere die gastgewerbliche Sonderstellung auf dem Arbeitsmarkt aufzeigen. Im weiteren sollen neue Wege zur Ausgestaltung des Saisonnierstatutes gefunden werden.

Sonntagsfahrverbot unter der Lupe

In der Herbst- oder Wintersession werden sich die Eidgenössischen Räte über die Problematik des Sonntagsfahrverbotes auszusprechen haben. Der SFV ist dabei, zuhanden der Parlamentarier und weiterer interessierter Kreise eine ausführliche Dokumentation zu dieser für den Tourismus vitalen Frage zu erarbeiten.

Touristische Signalisation

Ein Ausschuss der anfangs 1977 gebildeten Arbeitsgruppe «Touristische Signalisation» hat sich unter dem Vorsitz des SFV intensiv mit den nun geltenden «Richtlinien für die Wegweisung zu Objekten von touristischer Bedeutung» und dem Normblatt «Strassensignale – Touristische Signale» auseinandergesetzt. Ende Juni 1977 unterbreitet der Ausschuss der Arbeitsgruppe einen Bericht, der neben klaren Zielsetzungen und einer kritischen Analyse der Richtlinien und der Symbolgebung konkrete Vorschläge zur Verbesserung und Ergänzung der touristischen Signalisation beinhalten wird.

Bekanntlich hat sich Interlaken als «Prüfstand» der touristischen Signalisation anerboten, wobei es hier für alle Beteiligten in erster Linie darum gehen dürfte, erste praktische Erfahrungen zu sammeln. Ein Hinweis dafür, dass man bereits beim Testlauf Mängel entdeckt hat, ist in der Abänderung einzelner Symbole (z. B. Golf und Schwimmbad) zu erblicken. Solche Abänderungen sind gemäss den Grundsätzen des Normblattes eigentlich nicht statthaft, dürfen doch nur die dort vorgesehenen Symbole verwendet werden. sfv

Manchmal haben Gäste auch kleine Wünsche

Café complet – nur komplett mit der fruchtigen Hero-Confi

Ihre Gäste schätzen es, wenn Sie ihnen nicht irgendeine, sondern die feine Hero-Confitüre mit dem unverfälschten Fruchtaroma servieren.
– Für den Frühstückstisch das reichhaltige Sortiment an praktischen Confitürenportionen (frei von Konservierungsmitteln).
– Für Gäste, die auf ihre Linie achten möchten oder Diät halten müssen, die zuckerfreien Diät-Confitürenportionen.

Alle Hero-Confitüren erhalten Sie bei Ihrem üblichen Lieferanten.

Hero

Jetzt neu Delicia-Confi für höchste Ansprüche mit weniger Zucker und mehr Früchten auch als Einzelportionen!

Mit HERO bedienen Sie Ihre Gäste gut. Mit HERO sind Sie gut bedient.

BON
Bitte senden Sie mir gratis das Hero-Confi-Karussel für das Frühstücksbuffet oder ein Probiermuster Pain-Brotaufstrich.
Name
Betrieb
Strasse
PLZ/Ort
(Einsenden an Hero-Conserven, 5600 Lenzburg)

Von HERO gibt es auch Honig und Pain-Brotaufstrich in Einzelportionen

GESUNDE BUNDESFINANZEN - SICHERHEIT FÜR ALLE

12. Juni

Sicherung des Erreichten

Das Finanzpaket, über das wir am 12. Juni abstimmen, soll dem Bund aus seinen Defiziten helfen. Die Warenumsatzsteuer wird aufgehoben und durch eine Mehrwertsteuer ersetzt. Gleichzeitig wird der Steuerzahler bei der Wehrsteuer auch entlastet.

Die vorgesehenen Mehreinnahmen sind nicht dazu bestimmt, das frühere Ausgabentempo beizubehalten. Im Gegenteil: Sie werden gerade genügen, um das bisher Erreichte einigermassen zu sichern. Besonders bei AHV und Krankenversicherung, bei der Erhaltung von Arbeitsplätzen, im Bildungswesen, aber auch in der Landesverteidigung usw.

Einsparungen werden auch in Zukunft dringend nötig sein. Dass Bundesrat und Parlament dazu gewillt sind, hat die jüngste Sparübung bewiesen.

Wir stimmen dem Finanzpaket zu, weil ohne gesunde Bundesfinanzen

- **die soziale und wirtschaftliche Entwicklung und die Unabhängigkeit unseres Landes gefährdet werden;**
- **keine gesunden Kantons- und Gemeindefinanzen möglich sind;**
- **unser aller Sicherheit aufs Spiel gesetzt wird.**

Darum: JA für gesunde Bundesfinanzen zum Finanzpaket

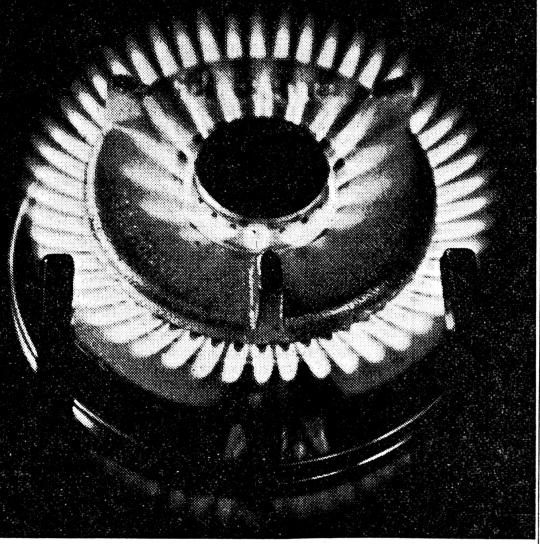
Schweiz. Aktionskomitee:
Sicherheit durch gesunde Bundesfinanzen

Christlichdemokratische Volkspartei der Schweiz (CVP)
Evangelische Volkspartei der Schweiz (EVP)
Freisinnig-Demokratische Partei der Schweiz (FDP)
Liberale Partei der Schweiz (LPS)
Schweizerische Volkspartei (SVP)

«Therma Grossküchen» bringt die neue Flamme

Die neue Flamme des neuen **Therma-Zweikreis-Multigasbrenners** überzeugt mit wertvollen Gebrauchsvorteilen: ● Grosse Leistung trotz kleinster Abmessungen ● Zwei Flammkreise gewährleisten optimale Wärmeverteilung und Wärmeausnützung ● Angegossene Auflagenocken tragen auch kleinere Kochgefässe ● Brenner aus hitzebeständigem Guss mit dauerhaftem Oberflächenschutz garantiert lange Lebensdauer ● Vom SVGW geprüft ● Leistungsverbesserung auch älterer Herdmodelle durch nachträglichen Einbau

Der neue Zweikreisbrenner steigert erneut den Gebrauchswert des bisher schon äusserst leistungsfähigen **Therma-Restaurationsherdes** für Multigas!



th therma

Therma Grossküchen Sursee AG
6210 Sursee, Telefon 045-211444
Filialen in:
Glattbrugg, Telefon 01-8101383
Lausanne, Telefon 021-276464
Cadenazzo, Telefon 092-621606

Inserieren bringt Erfolg

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT SEETALER DIRNDL

SEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT
5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8
TEL. 064/543133

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

«Vacances en Suisse – A votre porte»

Été 77: l'offre touristique de la Suisse

Le train exposition «Panorama 77», réalisé conjointement par les CFF et l'ONST, poursuivra son périple d'information à travers la Suisse jusqu'à mi-juin. Il a pour objectif de rappeler aux Suisses qu'ils vivent dans un pays de vacances magnifique! Faisant halte dans 68 gares, il permet aux visiteurs, plongés dans l'univers de vacances d'un wagon de chemin de fer, de programmer un voyage à travers le pays ou un séjour en station, mais aussi de glaner de nouvelles idées et du matériel d'information. Or, il apparaît que l'éventail des possibilités de vacances pour l'été 1977 s'annonce particulièrement riche et varié.

Parmi une centaine d'arrangements forfaitaires, qui comprennent généralement 7 nuits et la demi-pension, Flims propose par exemple une semaine pour les vétérans du *moteur;* Weggis et Vitznau accueillent les amis du *chemin de fer,* tandis que, pour leur part, les CFF célèbrent les plaisirs de la découverte des villes au gré des voyages *en train.* Les passionnés du *cheval* pourront profiter des semaines d'équitation dans les villes et stations suivantes: Ascona, Davos, Flims, Frauenfeld, Fribourg, Genève, Gstaad, Porrentruy, Kandersteg, La Lenk (poneys pour enfants), Lenzerheide, Leysin, Locarno, Lugano, Meiringen, La Neuveville, St-Moritz, Vevey et Villars. La traversée des Franches-Montagnes et de l'Ajoie en *roulottes tziganes* reste très en vogue, alors que les *safaris-mulet* dans les vallées alpestres du Valais sont toujours aussi prisés. Les cours de *tennis* ne cessent de se multiplier; cet été, plus de trente stations en affichent à leur programme, dont Gstaad avec la vedette Roy Emerson, ainsi que Breiten-Mörel, où le tennis est combiné avec la baignade en piscine d'eau de mer couverte. Les amateurs de *golf* ont le choix entre Bad Ragaz, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, le Bürgenstock, Crans-Montana, Davos, Les Diablerets, Interlaken, Lausanne, Lenzerheide, Neuchâtel, St-Moritz et Villars. Pour le golf, de nouveaux parcours ont été aménagés à Voëns, près de Neuchâtel, et à Villars.

Il est aussi possible de découvrir la Suisse à la force du mollet. Lenzerheide et Weggis animent des semaines de *vélo.* Les cyclistes peuvent rouler dans les Centovalli à partir de Locarno, en Engadine le long de l'Inn, et aussi tout autour du lac Léman en une semaine. En fait de sports nautiques, le *canoë* se pratique à Andermatt, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, Genève, Laax, S-chanf, alors qu'Arosa, Berlingen, Bienne, Brissago, Brunnen, Einsiedeln, Flumserberge, Genève, Hilterfingen, Arbon, Interlaken, Lausanne, Lenzerheide, Morges, Neuchâtel, Romanshorn, Rorschach, St-Moritz, Spiez et Yverdon organisent des cours de *voile.* Le *surfing* est enseigné à Arbon, Ascona, Davos, Einsiedeln, Lugano, Morcote, Neuchâtel, Rorschach et St-Moritz. Les *pêcheurs* ne sont pas oubliés, notamment à Andermatt, Davos, Klosters et Lenzerheide.

La *marche à pied* jouit d'un énorme regain de popularité. Près de 70 stations proposent, pour l'été et l'automne, des semaines de randonnées et de tours en montagne, par exemple dans les vallées tessinoises, au Parc national, dans le val Poschiavo ou le massif du Mont-Rose. Des cours de *varappe* permettent aux alpinistes, débutants ou chevronnés, de se familiariser avec la roche et la glace. Qui préfère les itinéraires plus reposants profitera du *«passeport du promeneur»* de la Caisse suisse de voyage (Reka) avec 1, 3 ou 6 nuits complétées par des propositions de randonnées dans les régions d'Appenzell, du Toggenbourg, de l'Emmental et du Jura.

Les vacances créatives

Ceux qui ont la fibre plus artisanale ou artistique que sportive n'ont pas été oubliés, cet été, bien au contraire. Les cours de *hobbys* poussent comme des champignons dans le domaine des vacances suisses. La *sculpture* est enseignée à Aeschi, Brienz, Brunnen, Flims, Flumserberge, Laax et Schwytz, le *dessin* et la *peinture* le sont à Aeschi, Ascona, Courgevaux, Fribourg, Lugano et Mürren. Des cours d'initiation au *tissage* peuvent être suivis à Bâle, Gryon, Vercorin, Les Mosses, Alt St-Johann, Villars et Wildhaus, alors que le *modelage* est au programme de Bienne, Bonfol (Ajoie), Lugano et Niederbipp, la *peinture paysanne* à Brunnen, en Emmental, à Flims, Gais, Laax et Romanshorn. Les amateurs d'*astronomie* peuvent suivre un cours d'initiation à l'observatoire de Calina, dans la commune tessinoise de Carona. Le *nouage de tapis* est l'un des atouts d'Unterwasser; à Sils, on combine *broderie* et *excursions botaniques;* on apprend la *poterie* à Flims et Laax, la *peinture sur porcelaine* à Grandson et Fribourg, ville où l'on peut s'initier à la confection de «frivolités» de *dentelles.*

Qu'y a-t-il d'autre? Des cours de *vol à voile* en miniature à Adelboden, de jeu de *marionnettes* à Herzberg, Gwatt, Buochs, Biberstein et Neukirch, des cours de *photo* et de *film* à Lützelflüh, Mürren et Lugano, des semaines de *chant* et de *musique* au château de Münchenwiler, de *danse moderne et folklorique* à Fürigen, Genève, Lausanne, Lützelflüh, Lucerne et St-Moritz, de bridge à Merligen, au bord du lac de Thoune, de *cor des Alpes* et de *lancer du drapeau* à Brunnen et Schwytz. A La Lenk, on n'a pas oublié les *enfants,* qui peuvent choisir parmi les différents cours d'été: chant, danse, pantomime et musique. Sans oublier les cours de *langues,* tel le *romanche* à Samedan! sp

Les illusions de la redistribution

(PAM) Nombreux sont ceux qui estiment que le rôle de la Confédération est d'opérer de grandes redistributions des biens en faveur des économiquement faibles. Ce sont, en particulier, ceux qui lancent des initiatives pour un impôt sur la richesse, ceux qui demandent que la Confédération participe toujours plus activement aux dépenses des assurances sociales, etc.

Dans notre pays, on pratique déjà une redistribution très large. L'impôt direct progressif (dont le taux s'accroît avec l'augmentation du revenu imposable) et l'AVS (ceux qui gagnent plus de 35 000 francs paient des cotisations de solidarité) en forment l'exemple le plus connu. A cela s'ajoutent les tarifs différenciés en matière d'assurance maladie et diverses subventions destinées à abaisser certains prix.

Qui plus est, ceux qui sont source de redistribution obtiennent moins de contre-prestations publiques; ils ne peuvent profiter des H. L. M., par exemple, ou doivent payer plus cher certaines prestations (pas de bourses d'études, etc,). En gros, l'effet de transfert résultant de toutes les mesures prises à l'enseigne de la redistribution des revenus représente presque un sixième du produit national brut, soit de la valeur de tous les biens produits.

Concurrence et productivité

En dépit de ces multiples redistributions, notre pays a toujours mis l'accent sur le principe de la concurrence et de la rémunération calculée en fonction des prestations du travailleur. Ce principe, qui est du reste également valable pour les entreprises (celles qui n'offrent que de médiocres prestations gagnent moins), a permis à la Suisse de prendre le peloton de tête des pays industrialisés, bien qu'elle soit dépourvue de matières premières.

Il est vrai toutefois que la concurrence n'aboutit pas toujours à une répartition satisfaisante des biens. Quelquefois, des circonstances favorables permettent un meilleur gain que le mérite de l'application. Néanmoins, cette répartition présente un assez juste équilibre. Plus de la moitié des ménages (y compris les retraités) touche un revenu provenant d'une activité lucrative et de la fortune se situant entre 30 000 et 60 000 francs, près de 30% un revenu inférieur à 30 000 francs dont de nombreuses personnes seules, et environ 15 % un revenu de plus de 60 000 francs, dont environ 4 % un revenu supérieur à 100 000 francs.

Cette répartition équilibrée témoigne du succès des principes énoncés plus haut, qui incitent chacun à améliorer sa position par ses propres efforts, sans attendre trop de l'Etat.

Les influences d'un nivellement

Il est naïf de croire, ou plutôt de faire croire, que ceux qui sont riches possèdent des richesses sans limites dans lesquelles il convient de puiser à plein seau. Cela vaut à la fois pour les particuliers et les entreprises. A Zurich, par exemple, les impôts prélevés sur un revenu de 200 000 francs et la part des cotisations sociales s'élèvent à plus de 40 %, et à 50 % pour un revenu de 500 000 francs. Si l'on portait ce prélèvement de 50 à 65 %, la rentrée supplémentaire s'élèverait à moins de 1 % du produit national brut, sans compter que l'on diminuerait du même coup la propension à gagner de ces gens-là. La somme correspondante serait répartie à ceux qui touchent un revenu inférieur à la moyenne. Mais cette opération ne leur rapporterait que peu. Une imposition encore plus lourde (70 à 85%) serait également insuffisante, mais entraînerait forcément une augmentation de l'imposition des revenus entre 50 000 et 100 000 francs. On ne pourrait guère admettre en effet que celui qui gagne 200 000 francs ne dispose plus – après déduction des impôts – que d'un revenu égal, voire inférieur, à celui qui gagne 90 000 francs. Autrement dit, le nivellement des revenus élevés entraînerait inévitablement le nivellement des revenus moyens et en cas de redistributions supplémentaires, aussi celui des revenus inférieurs.

Prélever, mais au dépens de qui?

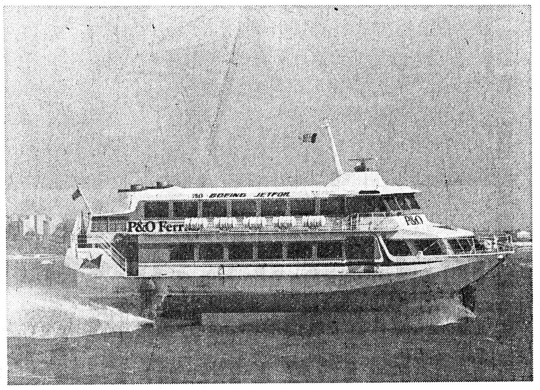
Dans le cas des entreprises, il est illusoire de croire que l'on peut sans autre alourdir les impôts et les charges sociales. Il y a, là aussi, certaines limites à ne pas dépasser. Ces prélèvements ne sauraient, en effet, dépasser les bénéfices nets dont les entreprises peuvent librement disposer. Autrement, plus personne ne prendra le risque d'entreprendre. C'est pourquoi ces prélèvements proviennent surtout soit des améliorations de la productivité, auxquelles les travailleurs, sans cela, auraient participé sous forme d'augmentation de salaires, soit – ce qui devient toujours plus difficile – d'un report sur les prix. Le prélèvement total auprès de l'employeur sans aucune augmentation sur les travailleurs et les consommateurs est une illusion.

Il faut donc se garder des sirènes de certains et ne pas dépasser les limites d'une redistribution propre à corriger les défauts les plus criants de notre système. Aller au-delà c'est mettre ce système, auquel nous devons notre bien-être, en péril et défavoriser du même coup ceux que l'on veut aider. *Alfred Oggier*

Entre la Belgique et Londres

Le premier hydroglisseur Boeing en Europe

Alors que ce mode de transport moderne assure depuis près de deux ans des liaisons régulières aux USA et au Canada, aux îles Hawaï, au Vénézuéla, à Macao et à Hong-Kong, le «Flying Princess», pouvant transporter 200 passagers, de la compagnie P & O Ferries, associé britannique de North Sea Ferries, a effectué son premier service européen régulier le 1er juin entre le port belge de Zeebrugge et Londres.



«Flying Princess», l'hydroglisseur ou l'hydroptère Boeing au large de Zeebrugge (Belgique). (Camera Team)

Une période de douze mois d'essai a été décidée afin de mieux connaître le comportement de l'hydroglisseur en mer du Nord, évaluer ses possibilités commerciales et voir si ce moyen nouveau peut doubler, en raison de son service rapide, d'autres liaisons maritimes existantes.

Le continent – Londres en moins de 4 heures

La même technologie que celle qui a donné naissance à l'avion à réaction se trouve à la base du nouveau Jetfoil. Sa vitesse de 80 km/h le fait relier le port de Zeebrugge au débarcadère, sur la Tamise, proche du World Trade Center, de la Tour de Londres et du célèbre Tower Bridge, en 3¾ h. Dans les deux sens, le service est quotidien et dans le prix du billet, qui se situe à mi-chemin entre celui de l'avion et de la liaison habituelle par bateau, sont compris les repas et le transport des bagages.

Il y a 140 ans, P & O fut la première compagnie de navigation à relier l'Angleterre à l'Europe par des services de vapeurs. Il lui fallait rester à la pointe du progrès en lançant ce nouveau mode de transport propulsé par turbo-moteurs à gaz. Capitale du Marché Commun, la Belgique en a reçu la primeur. M.R.

Echos du Valais

Le règlement, enfin!

C'est M. Hans Wyer, le nouveau chef du Département des finances, qui a annoncé la nouvelle: le règlement d'application de la loi sur les établissements publics, l'hébergement touristique et le commerce des boissons alcooliques est prêt. Le Conseil d'Etat l'a adopté dans sa séance du 1er juin et le Grand Conseil en discutera dès le 27 juin, ce qui fait que la loi pourrait être appliquée très prochainement. La commission chargée d'étudier ce problème est présidée par M. Pierre Moren, président central de la FSCRH; elle comprend quelques spécialistes en la matière, notamment M. M. Richard Bonvin, hôtelier à Montana, et Raymond Fellay, à Verbier.

En faveur du Rawyl et de l'autoroute

Récemment, une enquête a été faite au sein des communes valaisannes pour savoir quelles sont les positions des autorités face au Rawyl. A une très forte majorité, 143 sur 166, les communes se sont prononcées pour une réalisation rapide de ce tunnel routier. La plus forte adhésion vient des communes du centre directement concernées. D'autre part, l'ACS, section Valais, vient de décider, lors de son assemblée générale tenue à Sierre, d'appuyer la réalisation du Rawyl et de l'autoroute. Après la rentrée de Pentecôte, il faudrait être inconscient ou entêté pour continuer à combattre la réalisation de la nationale 9 dans la Plaine du Rhône!

Le 14ème Festival VARGA

Sion s'apprête, sous la présidence de M. François Gilliard, vice-président de la Municipalité, à organiser le 14ème Festival Tibor Varga.

La manifestation de cette année se déroulera aux dates suivantes: du 18 juillet au 20 août: cours publics d'interprétation dans le cadre de l'Académie de Sion; du 5 au 9 septembre: concours international de violon; du 20 juillet au 9 septembre: 18 concerts à Sion et dans les stations valaisannes.

Le principe de la décentralisation a été maintenu afin de répondre aux vœux des hôtes du canton et de l'ensemble des mélomanes et amis de la musique en Valais.

De nouvelles randonnées en perspective

L'Association valaisanne de tourisme pédestre a tenu son assemblée générale annuelle sous la présidence de M. Georges Pillet, de Martigny. Elle s'est réjouie de la création du centre écologique international de la forêt d'Aletsch.

De plus, elle enregistre avec satisfaction la parution d'un nouveau fascicule «Randonnée dans la vallée de Conches» qui donne un nouvel itinéraire allant d'Oberwald à Bellwald, sur la rive droite du Rhône. On a également appris que la brochure «A pied à travers le Valais» allait être rééditée.

Sierre: Nouveau nom

L'Office du tourisme de Sierre et environs change de nom à la suite de la décision de Veyras de créer son propre bureau de tourisme. Il se nommera donc Office du Tourisme de Sierre et de Salquenen. Compétences ont été données à cet Office par les deux communes concernées pour l'encaissement et l'utilisation de la taxe de séjour et de la taxe d'hébergement. Cly

Les déficits de Concorde

(ATS/Reuter) La mise en service du Concorde a fait subir à Air France des pertes d'exploitation de 220 millions de francs l'année dernière (110 millions de francs suisses). Compte tenu des pertes sur les vols subsoniques, c'est à 418 millions de F que se sont élevées les pertes de la compagnie nationale, qui en avait déjà enregistré pour 354 millions en 1975.

Air France, propriété de l'Etat à 99%, proposera au gouvernement de combler un déficit cumulatif de 952 millions au moyen d'une réduction de capital et d'une diminution de 74 à 34 francs de la valeur nominale des actions Air France.

La société espère réduire ses pertes d'exploitation sur le Concorde grâce à l'ouverture, prévue le 20 juin, de la liaison Paris–New York.

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband SFV
Fédération Suisse du Tourisme FST

Main-d'oeuvre étrangère dans l'industrie hôtelière: constitution d'un groupe de travail

Malgré la récession et le chômage qui en est résulté, la situation en matière de personnel ne s'est pas sensiblement améliorée dans l'hôtellerie et la restauration. Aussi les associations faîtières du tourisme et de l'industrie hôtelière continuent-elles à estimer que la solution de ce problème – ou du moins l'amélioration de la situation – demeure une question de la plus haute importance pour assurer l'existence et la future évolution de la branche!

Partant du point de vue:

– que l'hôtellerie et la restauration continueront à dépendre dans une large mesure de la main-d'oeuvre étrangère (pour les employés saisonniers en particulier).

– que, en considération de sa politique de devises, d'emploi et de revenu, de même que pour des raisons de politiques régionales et sociales, le Conseil fédéral a tout intérêt au maintien, à long terme, d'une économie touristique concurrentielle,

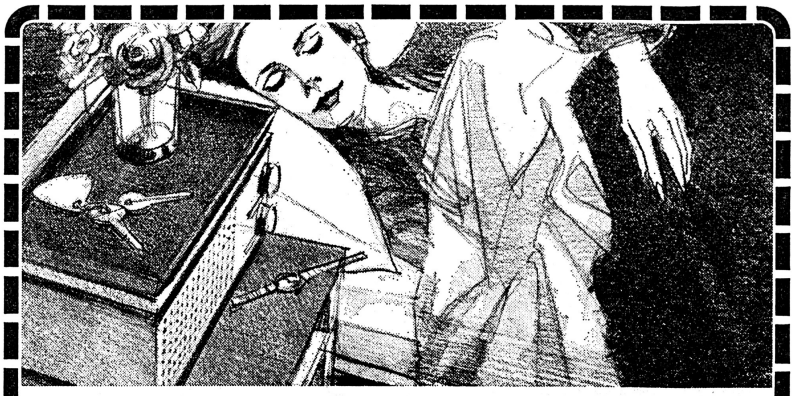
– et que, au cours des délibérations parlementaires sur le projet d'une nouvelle loi fédérale sur le séjour et l'établissement des étrangers, le «statut des saisonniers» fera certainement l'objet de plusieurs interventions de la part de divers partis politiques, *il semble nécessaire de réexaminer le délicat problème des «travailleurs étrangers dans l'industrie hôtelière« et d'élaborer de nouvelles propositions à l'intention du gouvernement.*

Devant cette situation, un groupe de travail représentatif du tourisme et de l'industrie hôtelière s'est constitué sous la présidence de la Fédération suisse du tourisme. Il s'est donné pour but, d'ici l'automne 1977, de rechercher les possibilités d'assurer à long terme à l'hôtellerie et à la restauration, le nombre de travailleurs dont ces branches ont absolument besoin et de faire mieux comprendre la position spéciale qu'elles occupent sur le marché du travail. Il s'agit en outre de trouver de nouvelles voies pour aboutir à un statut équitable des saisonniers.

*

Un nouveau chef du Service Conseil et Centre de documentation de la FST

La Fédération suisse du tourisme a nommé M. Jürg Karlen, géographe diplômé, à la tête de son Service Conseil et Centre de documentation. M. Karlen a étudié la géographie à l'EPF de Zurich; il a ensuite poursuivi ses études à l'Institut de l'aménagement national, régional et local de l'EPF de Zurich, et a brillamment réussi le diplôme.



Wenn man ein Gerät braucht, das ausser unterhalten auch warnen und wecken kann, dann hört man auf Autophon.

Lassen Sie sich darüber näher informieren.

Ein Gerät, das für Unterhaltung und gleichzeitig für Sicherheit sorgt? Das ist Musik in unseren Ohren!

Informieren Sie uns über den neuen Rundspruch-Empfänger E 61 SNH von Autophon. Zeigen Sie uns, wie es möglich ist, einzelne Räume oder ein ganzes Haus in Sekundenschnelle zu alarmieren.

Name: in Firma:

Strasse: Telefon:

PLZ: Ort:

Einsenden an: Autophon AG, Vertriebsleitung Schweiz, Stauffacherstrasse 145, 3000 Bern 22

ADVICO 884

Autophon-Niederlassungen
in Zürich 01 201 44 33, St. Gallen 071 25 85 11, Basel 061 22 55 33, Bern 031 42 66 66, Luzern 041 44 04 04
Téléphonie SA in Lausanne 021 26 93 93, Sion 027 22 57 57, Genève 022 42 43 50

AUTOPHON

Sprechen Sie mit Autophon,
wenn Sie informieren müssen oder Informationen brauchen, wenn Sie gesehen oder gehört werden wollen, wenn Sie die richtige Verbindung mit oder ohne Draht brauchen, wenn Sie warnen, überwachen oder einsatzbereit sein müssen.

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

3

Für die Belieferung ihrer mehr als 50 000 Kunden arbeitet Lever Industrie seit über 20 Jahren eng mit spezialisierten Grossisten zusammen. Dadurch ist eine rasche und zuverlässige Bedienung bis in die kleinsten Ortschaften der Schweiz gewährleistet.

●

SUMETTA zum Waschen und das neue SUMAZON PLUS zum Abwaschen sind ab sofort bei allen führenden Grossisten erhältlich. Bitte erkundigen Sie sich bei untenstehender Adresse nach dem Grossisten in Ihrer Region.

●

Auf Anfrage erhalten Sie bei Lever Industrie kostenlos ein handliches Set für die Messung der Wasserhärte in Ihrem Betrieb. Durch genaues Dosieren sparen Sie damit Wasch- und Abwaschmittel-Kosten und leisten einen Beitrag an den Gewässerschutz.

Für Sauberkeit und Hygiene

Lever Industrie
4600 Olten Tel. 062-22 22 70
Spezialabteilung für Grosskonsumenten der Sunlight AG, Olten

Case postale 500, Montreux

5e exposition internationale du TAPIS D'ORIENT

CASINO DE MONTREUX, du 16 au 26 juin de 14 h. à 22 h. (entrée libre).

Patronage : Guilde internationale du tapis d'Orient.

Présentation de collections privées de réputation mondiale. Projection d'un film documentaire et explications sur demande par professionnels. Représentations : 15 h. 30 et 20 h. 30.

Sélection soignée de tapis garantis noués main et de toutes origines.

- **Possibilités d'acquisition**
- **Entretien gratuit de 3 ans - Garantie**
- **Larges possibilités de crédit**

Am Anfang jeder starken Werbung steht das Inserat.

Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

---

leicht und bekömmlich

neu **chirat**

Sauce hors-d'œuvre

50% weniger Kalorien als Mayonnaise!

Statt mit Mayonnaise können Sie jetzt Ihre Gäste verwöhnen mit der bekömmlicheren Sauce hors-d'œuvre von Chirat. Sie schmeckt prima und ist erst noch günstiger!

Jetzt bei Ihrem Caterplan-Berater oder beim Grossisten.

caterplan caterplan caterplan
Produkte und Service für Grossverbraucher

GARTENMÖBEL

AB LAGER AB LAGER

Über 10 verschiedene Modelle!

Stühle ab 29.- Tische ab 117.-

Stühle Mod. 52 und 52 A Tisch Mod. 30

Verlangen Sie bitte unseren **Gratiskatalog!**

Grosse FABRIKAUSSTELLUNG!

BON für GRATISKATALOG «Gartenmöbel»
Name
Adresse
PLZ / Ort

keusch KEUSCH + SOHN AG
Tisch- und Stuhlfabrik
5623 Boswil AG
057 7 42 84

Wählen Sie selbst.

Für die künftige Selbstwahl in Ihrem Hotel ist das PTT-Ericofon® das einzige „richtig bequeme" Hotelzimmer-Telefon.

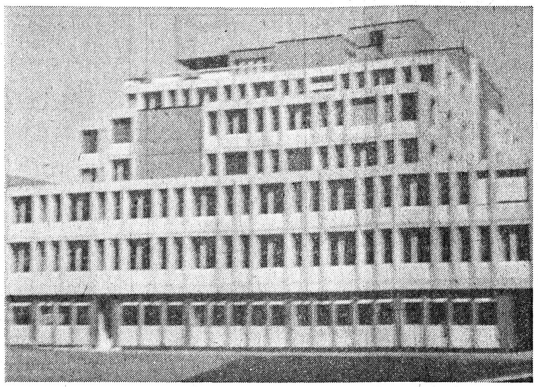
Verlangen Sie Beratung und Dokumentation.

Ericsson AG
Ueberlandstrasse 436
8061 Zürich Tel. 01/416606

Aus der Pubertät ins Erwachsenenalter

eingetreten ist nach den Worten ihres Generaldirektors Bruno Franzen die Swiss Chalets – Inter Home, ein touristischer Dienstleistungsbetrieb zur Vermittlung von Ferienwohnungen in ganz Europa. Was vor dreizehn Jahren mit einem Startkapital von 100 Pfund in London begann, hat sich inzwischen zur «grössten Ferienvermittlungsstelle Europas» gemausert. Im neuen Zürcher Hauptquartier konnte sich die Presse vom ungewöhnlichen Erfolg des unkonventionellen Touristik-Unternehmens überzeugen.

Einst (London 1964)



... und jetzt (Zürich 1977).

«Es hat sich schon seit längerem abgezeichnet», betont Franzen im Geschäftsbericht 1975/76, «dass das Vermitteln von Ferienwohnungen – einer bisher eher unterschätzten Sparte der Touristik – eben nur so lange unterschätzt werden konnte, weil sich niemand mit der nötigen Begeisterung und dem nötigen Know-how darum gekümmert hat. Swiss Chalets – Inter Home hat es mit beidem versucht. Und mit Erfolg.»

In voller Expansion

Die in Jahresbericht und Pressedokumentation mit seltener Offenheit (bis hin zur Reklamations-Statistik) auf den Tisch gelegten Zahlen und Fakten dürfen sich sehen lassen: Das Schweizer Stammhaus erzielte im abgelaufenen Geschäftsjahr einen Umsatz von 23,6 Millionen Franken; das entspricht einer 12prozentigen Steigerung gegenüber dem Vorjahr. Im Vergleich zu 1974/75 hat sich damit der Bruttoertrag um 22,9 Prozent auf nahezu 5 Millionen Franken erhöht.

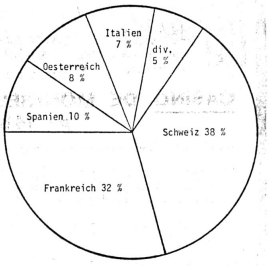
Zusammen mit den 16 Filialen und Tochtergesellschaften – 11 davon im Ausland, 6 in der Schweiz – konnte Swiss Chalets – Inter Home einen Gruppenumsatz von über 45 Millionen Franken verbuchen. Die ausgewiesenen Gewinne beliefen sich in der Schweiz auf gut 140 000, im Ausland auf annähernd 64 000 Schweizer Franken.

115 Mitarbeiter aus 10 verschiedenen Nationen stehen für den «Einkauf» und die Vermietung der 10 500 Ferienhäuser, -wohnungen und Appartements in 14 Ländern im Einsatz. Allein in den ersten sechs Monaten des laufenden Geschäftsjahres vermittelten sie 138 286 Personen – eine imponierende Kundenzahl, besonders wenn man mit früheren Jahren vergleicht:

Vermittelte Personen:
(Zahlen vor 1968 fehlen)

1968	*2 856*
1969	*6 960*
1970	*15 312*
1971	*33 162*
1972	*44 224*
1973	*57 628*
1974	*73 456*
1975	*114 416*
1976	*178 456*

Die 2 426 151 Übernachtungen von Swiss Chalets – Inter Home Kunden verteilten sich auf fünf Hauptreiseländer. Der grösste Anteil entfiel auf die Schweiz, 21 Prozent mehr als 1975.



	CH	A	F
– davon Winter-Geschäft:	*47 %*	*34 %*	*24 %*
– davon Sommer-Geschäft:	*53 %*	*66 %*	*76 %*

10 500 Ferienwohnungen im Angebot

708 in Österreich
3215 in Frankreich
2904 in der Schweiz
1321 in Spanien
1592 in Italien
183 in Deutschland
153 in Jugoslawien
121 in England
107 in Belgien
59 in Norwegen
53 in Holland
48 in Schweden
32 in Dänemark
4 in Luxemburg

Klare Geschäftspolitik

Wie die Direktion versicherte, konzentriert sich der Parahotellerie-Spezialist vollständig auf seine Vermittlerrolle zwischen privatem oder gewerblichem Zweitwohnungs-Eigentümer und Feriengast. Um seine Objektivität und Neutralität zu wahren, verzichtet er – abgesehen von den eigenen Büroräumlichkeiten – auf Investitionen in Immobilien. Die übrigen Grundsätze der Geschäftspolitik:

– Sachbezogener Einkauf, einheitliches Vertragssystem nach kaufmännischen Grundsätzen, ohne Beeinflussung von Interessengruppen irgendwelcher Art.

– Keine Garantieverträge, keine Investitionen langfristiger Art, keine Spekulationen mit Kundengeldern, keine Anlagepolitik oder irgendwelche Risiken, die den Geschäftsgang beeinflussen.

– Keine Parteinahme zu religiösen, sozialen oder politischen Gruppierungen.

– Sozialgesinnte Gesellschaft, die durch Motivation der Mitarbeiter die eigene Idee gesamteuropäisch verbreiten soll und die erreichte Vormachtstellung ausbauen will.

Vorläufiges konkurrenzloses Erfolgsrezept

Swiss Chalets – Inter Home übernimmt die Ferienhäuser, -wohnungen und Appartements in die Alleinvermittlung mit einer Vertragsdauer von zwei Jahren. Obwohl keine Vermietungsgarantie geleistet wird, darf der Vermieter nicht ohne Rückfrage die Ferienwohnung anderweitig an Drittpersonen übergeben. Durch sogenannte Eigenbelegungen ist gewährleistet, dass der Vermieter für sich selbst oder für Verwandte/Bekannte die Ferienwohnung sperren kann, zum Beispiel im voraus für alljährlich wiederkehrende Ferienzeiten.

Da jedes Objekt besichtigt, genau beschrieben und in 4 Sprachen übersetzt wird, entstehen dem Hausbesitzer minimale Kosten von rund 50 Schweizer Franken jährlich. Diese mehr symbolische Belastung (Bearbeitungsgebühr) soll ihn hindern, heute einen Vertrag abzuschliessen und kurz darauf zu annullieren.

Warum keine Garantie?

«Eine Garantie in irgendeiner Form für die 10 500 Einheiten in 14 Ländern übersteigt die Möglichkeit einer jeden touristischen Organisation. Sie würde Ungereimtheiten schaffen und die Vermittlungsinteressen einseitig beeinflussen», erklärte Einkaufsdirektor Werner Frey. Swiss Chalets – Inter Home sei aber die einzige Organisation in Europa, die dem Hausbesitzer Vertriebswege mit Direktreservierungen in 14 Ländern über 5000 Reisebüros öffnet. Sie sei damit als einzige Organisation schulferienunabhängig von einem einzelnen Land, was automatisch die grössten Vermietungsmöglichkeiten biete. Im Winter zum Beispiel kommen an Weihnachten Gäste aus allen Ländern, im Januar Engländer, im Februar Österreicher/Schweizer, im März Deutsche, an Ostern alle Nationalitäten. Im Sommer haben im Mai/Oktober die Engländer Schulferien, im Juni die Holländer, im Juli die Holländer/Deutschen, im August die Franzosen/Schweizer, und im September die Engländer/Franzosen. Die 13jährige Erfahrung, das grösste Vertriebsnetz und die sachliche Geschäftspolitik sind daher nach Freys Überzeugung unweigerlich für jeden Vermieter eine Garantie, dass dieser eine gute Rendite erwarten kann, wenn Preis und Angebot seiner Ferienwohnung stimmen. – Die Tatsache, dass der Vermieter nur am effektiven Umsatz beteiligt wird, ist für Swiss Chalets – Inter Home aber zweifellos auch ein gutes, weil (im Gegensatz zur Hotellerie) relativ risikoloses Geschäft. Sicher nicht das einzige, aber doch ein ganz wesentliches «Geheimnis» der erfolgreichen Ferienvermittlung.

Intensive Werbung

Die besichtigten und exakt beschriebenen Ferienwohnungen sind in einem über 430 Seiten starken Führer zusammengefasst; dieser erscheint jährlich in vier Sprachausgaben (acht Länderausgaben) mit einer Gesamtauflage von 800 000 Exemplaren und richtet sich in erster Linie an Direktkunden. Für die Wintersaison werden 400 000 zusätzliche Kataloge mit über 150 Seiten und rund 4000 Mietobjekten in den Alpenländern aufgelegt und verteilt. Daneben richten sich zwei Multi-Prospekte – je einer für Sommer und Winter – speziell an Reisebüro-Kunden. Mit der 2-Millionen-Auflage werden an die 5000 Reisebüros eingedeckt, die für Reservationen je nach Umatz eine Kommission zwischen 8 und 12½ Prozent erhalten.

Umsatzanteil der Reisebüros:

SCIH-Gruppe	*64,28 %*
Schweiz	*62 %*
Grossbritannien	*40 %*
Holland	*65 %*
Deutschland	*60 %*
Belgien	*85 %*
Frankreich	*71 %*

Zentralisiertes Reservierungssystem per Computer

Die Buchungen von 4800 Reisebüros und 50 000–70 000 Einzelkunden in Frankreich, Deutschland, Holland, Belgien, Schweiz, England und Österreich werden von nationalen Swiss Chalets – Inter Home-Geschäftsstellen via Telex an die Zentrale (RZ) in Zürich übermittelt.

– Wenn eine Buchung zustande kommt, werden die Rechnung für den Kunden, der Gutschein für den Hausbesitzer, die Bestätigung für den Kunden, die Auszahlung an den Hausbesitzer und die Statistik zentral über den Computer abgewickelt.

– Wenn eine Anfrage abgelehnt wird, bietet der Computer eine Alternative, verlangt Zusatzangaben, oder schreibt auf Anforderung Statistiken.

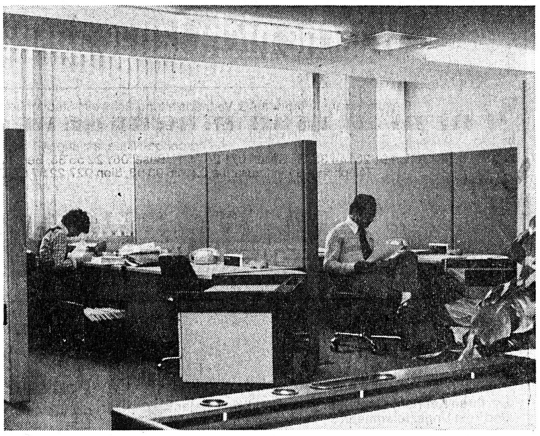
Die Aussenstellen werden täglich über die Belegung aller 10 500 Einheiten informiert. Dieses in seiner Art einmalige Reservierungssystem bietet wesentliche Vorteile:

– Vereinfachtes Arbeiten der Aussenstellen,
– wenig Administrationsarbeiten für die Mitarbeiter,
– minutenschnelle Bestätigung für den Kunden,
– dezentralisiertes Verkaufen mit zentralem Computer (kostensparend),
– Wechselkursänderungen können kurzfristig an den Kunden weitergegeben werden.

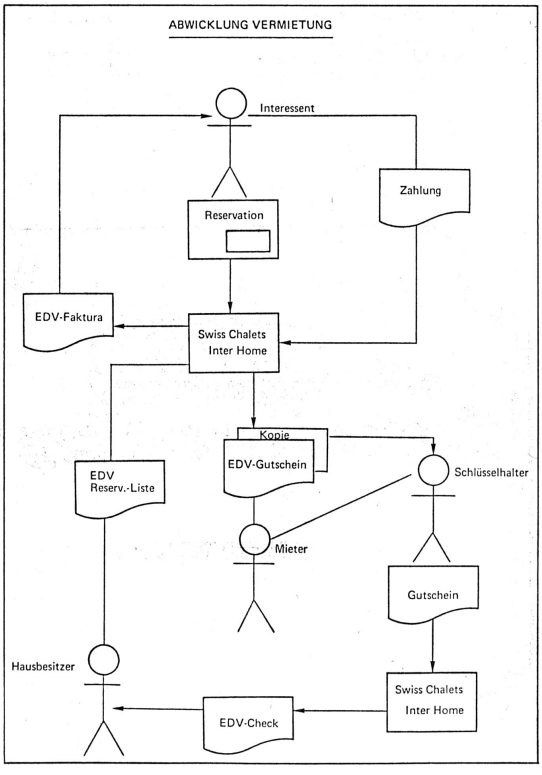
Andererseits mussten aufgrund der Pionierarbeit Investitionen in der Höhe von etwa 400 000 Franken für Entwicklung und Programm in Kauf genommen werden. Zudem beläuft sich der jährliche Aufwand an fixen Kosten für die Rechenzentrale auf ungefähr 600 000 Franken; die Folge ist ein entsprechender Leistungsdruck. Aber ein dezentralisiertes Arbeiten mit Menschengedächtnis allein wäre unmöglich: im Computer sind 10 500 Wohneinheiten erfasst mit 13 Preiskategorien zu 14 Einkaufswährungen und 8 Verkaufswährungen, was einem Zahlenmaterial von über 100 Millionen gespeicherter Daten entspricht.

Toni Häusler

Die modernen, hellen Büros im neuen Hauptsitz an der Buckhauserstrasse 26, Zürich.



Minutenschnelle Buchungsbestätigung dank Computer. Blick ins Nervenzentrum der Swiss Chalets – Inter Home: die Rechen-Zentrale.

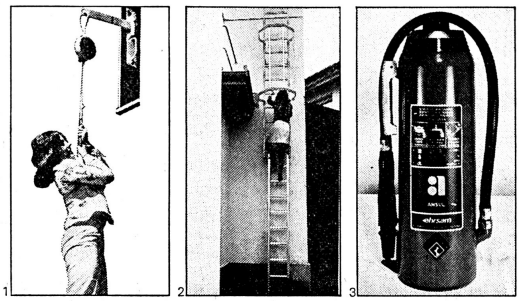


Wer ein billiges Waschmittel kauft, muss sich nicht wundern, wenn es die Wäsche nicht lange aushält.

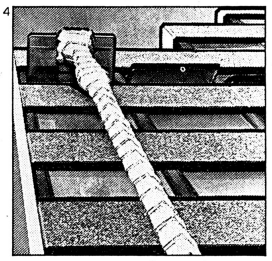
Es ist so. Waschmittel kann man an vielen Orten kaufen. Manchmal sogar billiger als bei uns. Fragt sich nur was! Bei Steinfels kaufen Sie mehr als nur ein Waschmittel. **Nämlich eine Waschmethode.** Diese garantiert bei kleinstem Aufwand den grössten Erfolg. Rufen Sie uns an – Telefon 01/42 14 14 – wir sind immer für Sie da.
Friedrich Steinfels AG
8023 Zürich

STEINFELS

Die Lebensretter. Les sauveteurs.



1) **Selbstrettungsapparat Ehrsam-DAVY**
Das einfache und sichere Rettungsgerät für jeden Zweck. Tausendfach bewährt in aller Welt. Preisgünstig, anspruchslos in Bedienung und Unterhalt.
2) **Rettungsleitern**
Der kostengünstige Fluchtweg. Aus Stahlprofilen, verzinkt, mit und ohne Rückenschutz.
3) **Feuerlöscher ANSUL**
Einfache Handhabung – grosse Wirkung. 5 Jahre Garantie.
4) **Rettungsschlauch SUPER ACE S 5**
Das Rettungsgerät der Zukunft, absolut wartungsfrei, ideal für Heime, Hotels, Bürohäuser und Schulen.



1) **Appareil de sauvetage Ehrsam-DAVY**
Aussi simple que sûr, répondant à toutes les exigences et convenant à toutes les situations. Eprouvé dans le monde entier à de milliers d'exemplaires. Avantageux, simple à manier, facile à entretenir.
2) **Echelles de secours**
La plus économique des voies de secours: une échelle de secours Ehrsam. En acier profilé, zinguée, avec ou sans protection dorsale.
3) **Extincteurs ANSUL**
Maniement simple et grande efficacité. Avec garantie de cinq ans!
4) **Boyau de sauvetage SUPER ACE S 5**
La solution d'avenir! N'exige aucun entretien. Idéal pour les homes, les hôtels, les immeubles commerciaux et les écoles.

Ehrsam AG
Feuerwehrgeräte und Leiternfabrik
Zugerstrasse 52
8820 Wädenswil
Tel. 01 780 00 56

ehrsam
für Ihre Sicherheit – pour votre sécurité.

Ehrsam SA
Fabrique d'échelles et de matériel contre l'incendie
Zugerstrasse 52
8820 Wädenswil
Tél. 01 780 00 56

IWB-Kehricht-Spray
ab sofort wieder erhältlich

Um Ihren Kehricht-Container garantiert kein Gestank und kein Ungeziefer mehr.
Bestellen Sie sofort. Lieferfrist ca. 14 Tage.

Keine Preisänderung seit 1971

5 Liter IWB-Kehrichtspray à Fr. 18.—
10 Liter IWB-Kehrichtspray à Fr. 16.50
20 Liter IWB-Kehrichtspray à Fr. 15.—

EXAKTA-Abt., IWB, Bümplizstr. 45, 3027 Bern.
OFA 118.248.426

hammer
Portier-Gilets
div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit, auch Portiermützen.
Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnehmen.
Alle Berufskleider für Köche und Kellner von

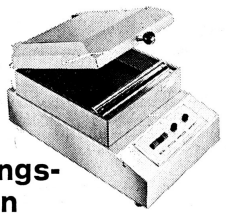
hammer ag bern
Berufskleiderfabrik Länggassstr. 46
3012 Bern
Telefon (031) 23 78 18

Bitte Porto beilegen!

Meinen Sie nicht auch, es wäre höflicher und angemessener, dem Bewerbungsschreiben einen adressierten und frankierten Rückantwort-Umschlag oder einen internationalen Antwort-Gutschein (auf der Post erhältlich) beizulegen?

Den Umbau
von A–Z planen und ausführen das können Sie ruhig uns überlassen!
MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Keine Luft
aber mehr Gewinn erhalten Sie durch die Verwendung von



beerex
Vacuum-Verpackungsmaschinen

beerex vacuum

Verlangen Sie unverbindliche Unterlagen und Referenzen. Von beerex, dem Perfektionisten für Verpflegungs-Profis
beerex ag, Langstrasse 94, 8004 Zürich
Telefon (01) 23 33 49
ab 8.6. 77 (01) 241 33 49

hotel revue

Planen Sie Ihre Karriere!

hotel revue

Werden Sie Abonnent

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

hotel revue

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

Name: _____
Vorname: _____
Beruf: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Energiesparen im Hotelbetrieb

Heinz Abegglen, Energieberater, Zollikofen
Roland Dellsperger, Technischer Beratungsdienst SHV

An allgemeinen Informationen zum Thema Energiesparen fehlt es heute wahrlich nicht. Politiker, Radio, Fernsehen und die Presse behandeln dieses Problem in vielfältigen Formen. Trotzdem meinen viele Leute, dass an ihren eigenen Energieproblemen vorbeigeredet wird. Warum dies wohl? Einfach deshalb, weil es sehr schwierig ist, Energiesparmassnahmen in allgemeingültiger Form zu erklären und gleich ein Einzelproblem zu lösen. Als Beispiel: Man kann nicht über die Steuerung eines Ventilators einen gültigen Vorschlag aufzeigen und von einer Reduktion des Wärmeverlustes sprechen, wenn nicht gleichzeitig klar ist, ob es sich um Überschusswärme oder Heizwärme handelt, wie beispielsweise in einer Küche, wo zu verschiedenen Zeiten beides möglich ist. Nachstehend sollen, um der Sache etwas gerechter zu werden, neben den grundsätzlichen Aspekten, einige Beispiele aus der Praxis der Energieberatung aufgeführt werden.

Beleuchtung

Vorerst gilt es, zwei falsche Meinungen, die täglich zu hören sind, richtigzustellen: «Die Beleuchtung macht von der Gesamtenergie nur wenige Prozente aus; es lohnt sich kaum hier etwas zu sparen.» Dies gilt im Hinblick auf die gesamte Energiemenge, jedoch für den einzelnen muss diese Sache differenziert betrachtet werden. Besonders bei der Verrechnung nach einem separaten teuren Lichttarif geht es nicht in erster Linie um die Energiemenge, sondern um die Energiekosten. Immerhin kann durch das Ausschalten einer Keller- und Lagerbeleuchtung nachts (6 Std.) bei einer Leistung von 2000 W jährlich 365 x 6 x 2 kW x 25 Rappen = 1095 Franken eingespart werden.

Der zweite weitverbreitete Irrtum heisst: «Es lohnt sich nicht Fluoreszenzröhren auszuschalten, weil das Einschalten wesentlich mehr Strom braucht als das Brennenlassen.» Dieser Irrtum, der fast nicht auszurotten ist, muss bei folgender Ursache gesucht werden. Die Brenndauer einer 40-W-Fluoreszenzröhre liegt im Mittel bei zirka 8000 Brennstunden. Wenn nun die Röhre häufiger ein- und ausgeschaltet wird, sinkt die Lebensdauer bis auf etwa 5000 Brennstunden. Das heisst also, häufiges Schalten ist teurer, jedoch nicht im Energieverbrauch, sondern in den Betriebskosten. Wo liegt nun der goldene Mittelweg? Eine allgemein gültige Regel gibt es kaum. Bei den Berechnungen fallen die eigentlichen Kosten für den Röhrenwechsel stark ins Gewicht. Es müssen alle Aspekte wie Tarif, Betriebsstörung, Leuchtentyp, Montagehöhe, Röhrenkosten, Starterkosten, Lampenreparaturen usw. in Betracht gezogen werden. Eine Vergleichsberechnung bei einem Strompreis von 10 Rappen und einem Röhrenpreis von 5 Franken hat ergeben, dass die Kosten für den Energieverbrauch in einer Viertelstunde und die höheren Röhrenkosten bei Ausschaltung ungefähr gleich gross sind. Es empfiehlt sich in den meisten Fällen auszuschalten, weil man selten weiss, wie lange die Pause dauert. Es lohnt sich aber nicht, sich über einzelne Lampen, die brennen gelassen werden, zu ärgern!

Mögliche Einsparungen ergibt auch die richtige Leuchtenwahl. Eine Glühlampe 60 Watt hat einen Lichtstrom von 840 Lumen (Lm). Es hat somit keinen Sinn anstelle dieser Glühlampe eine Fluoreszenzröhre von 40 Watt mit einem Lichtstrom von 3000 Lm zu installieren, wenn nicht mehr Licht benötigt wird.

Beispiel:

Ein Kellerkorridor, der dauernd beleuchtet ist, hat 8 Glühlampenleuchten zu 60 Watt. Der Elektriker montiert neu 6 Fluoreszenzleuchten zu 40 W (Leistung inkl. Vorschaltgerät 50 W).

Leistung vorher	8 x 60 W = 480 W
Leistung nachher	6 x 50 W = 300 W
Lichtstrom vorher	8 x 840 Lm = 6 720 Lm
Lichtstrom nachher	6 x 3000 Lm = 18 000 Lm.

Wegen der Lichtverteilung müssen 6 Leuchten installiert werden. Der Korridor braucht nicht heller beleuchtet zu werden als vorher. Es können somit Röhren mit einer Leistung von 20 Watt eingesetzt werden.

Leistung	6 x 27 W = 162 Watt (inkl. Vorschaltgerät)
Lichtstrom	6 x 1100 Lm = 6600 Lm.

Der Energieverbrauch ist somit bei annähernd gleich grossem Lichtstrom dreimal kleiner.

Bei 8760 Betriebsstunden beträgt die Einsparung bei einem kWh-Preis von 20 Rappen jährlich 572 Franken. Gleiche Beispiele könnten von der Korridor-Beleuchtung der Zimmeretagen vorgelegt werden. Für die teilweise auch vorherrschende Abneigung gegen das grelle Fluoreszenzlicht zeichnen auch weitgehend die Elektrounternehmer verantwortlich. Es gibt heute Fluoreszenzröhren mit der gleichen Lichtfarbe wie das Glühlampenlicht. Aus Gründen der einfacheren Magazinierung werden jedoch meistens nur wenige Röhrenfarben an Lager genommen und leider im Zweifelsfalle immer die weissere verwendet.

Noch ein Wort zu den Ansprüchen an die Steuertafel für Beleuchungsanlagen. Nebst der Motivation des Personals, die Beleuchtung den Anforderungen des Betriebes anzupassen und unnötige Lampen auszuschalten, müssen drei Punkte zusätzlich erfüllt sein:

- Die Steuerstelle muss am richtigen Ort placiert sein.
- Die Beleuchtungsanlage muss richtig in mehrere Schaltgruppen unterteilt sein.
- Die Taster sind so anzuordnen, dass man mit einem Blick feststellen kann, wie die einzelnen Schaltgruppen zu schalten sind.

Wenn alle diese Punkte stimmen, werden die einzelnen Schaltgruppen richtig geschaltet und somit Energie und Unterhaltskosten gespart.

Heizung

Dass durch weniger Heizen Heizenergie gespart werden kann, ist jedermann klar. Auch dass die Raumtemperaturen über zwanzig Grad besonders teuer zu stehen kommen, ist einleuchtend. Gerade im Hotelbetrieb verlangt jedoch der Kunde einen Komfort, den er möglicherweise bei sich zu Hause nicht zu zahlen gewillt ist. Dem Hoteldirektor kann somit die Entscheidung über das richtige Mass der Raumtemperaturen nicht abgenommen werden. Aber es bestehen doch Möglichkeiten, ungeachtet der Raumtemperaturen, Einsparungen zu erzielen.

Wenn in Heizzentralen die Raumluft über 35 Grad beträgt, muss einmal kontrolliert werden, ob alle heissen und warmen Teile der Wasserverteilung und der Kaminrohre richtig isoliert sind. Wichtig ist auch, dass die Heizleistung der Kessel dem Wärmebedarf der Anlagen angepasst werden kann. Das heisst, in einer Heizzentrale mit grossen Leistungen sollten immer mehrere Kessel installiert sein, wobei nicht alle gleich gross sein sollten. So besteht die Möglichkeit, durch eine geschickte Kaskadenschaltung die Heizleistung der Aussentemperatur anzupassen.

Beispiel:

In einem Hotel sind zwei Heizkessel vorhanden.
Kessel 1 mit einer Leistung von 1 000 000 kcal/h
Kessel 2 mit einer Leistung von 200 000 kcal/h

Anstelle eines dauernden Parallelbetriebes wird eine Kaskadensteuerung eingerichtet. Bei einem Strahlungs- und Kaminverlust von 5 % pro Kessel ergeben sich durch diese Verbesserung folgende Einsparungen:

Betriebsart 1	beide Kessel	2 Monate	1460 h
Betriebsart 2	nur Kessel 1	3 Monate	2190 h
Betriebsart 3	nur Kessel 2	7 Monate	5110 h

Reduktion bei 1	0	
Reduktion bei 2	2190 x 10 000	= 21 900 000 kcal
Reduktion bei 3	5110 x 50 000	= 255 500 000 kcal
		277 400 000 kcal

Dies entspricht etwa 27 000 kg Öl, bei 35 Rp./kg = Fr. 9450.–. Dieses Beispiel ist praxisbezogen und stellt einen Extremwert dar.

Ein besonderes Augenmerk verdient die Temperaturregelung in den einzelnen Zimmern. Es sollte die Möglichkeit geschaffen werden, unbelegte Zimmer auf eine reduzierte Temperatur einzustellen. Dazu eignen sich thermostatische Ventile, mit dem Nachteil, dass jedes Zimmer betreten werden muss. Einfacher ist es, wenn die einzelnen Etagen oder Abschnitte separat reguliert werden können. Nachträglich lassen sich auch elektrische Ventilantriebe einrichten, die einerseits vom Zimmerthermostat, andererseits von der Loge aus regulierbar sind.

In Räumen mit grossem Fremdwärmeanfall (Beleuchtung, Menschen, Sonne, Küche, Lingerie) sind thermostatisch gesteuerte Ventile unerlässlich, damit die Heizung abstellt, wenn die Raumtemperatur durch die genannten Einflüsse ansteigt.

Ein unbemerkter Energie-Mehrverbrauch

Ein unbemerkter Energie-Mehrverbrauch wird auch durch zu grosse Umwälzpumpen verursacht. Es ist für den Planer oder den Unternehmer immer äusserst schwierig, auf Grund der Berechnungen die Pumpenleistung zu bestimmen. Aus Sicherheitsgründen werden zudem auch bei vorsichtigen Berechnungen noch Reserven einkalkuliert. Das heisst, dass dann im Betrieb Tausende von Litern Warmwasser durch die Rohre gepumpt werden, ohne das Temperaturgefälle auszunutzen. naten jährlich in Betrieb sind, ergeben sich auch bei den relativ kleinen Leistungen der Pumpen ansehnliche Energiemengen.

Lüftungsanlagen

Drei wichtige Punkte sind bei Lüftungsanlagen speziell hervorzuheben:

- Betriebszeiten
- Anzahl Luftwechsel pro Stunde (Luftmenge)
- Abwärme in der Abluft

Die Betriebszeiten müssen regelmässig kontrolliert und durch Versuche auf das mögliche Minimum festgelegt werdeGerade in Hotelküchen wird sehr häufig falsch reguliert. Es genügt nicht, die Lüftung nachts auf Stufe 1 und tags auf Stufe 2 zu stellen. Aus der Praxis empfiehlt sich beispielsweise folgende Steuerung: Mittels Schaltuhr wird die Ventilation nachts ausgeschaltet, tags auf Stufe 1 und in Spitzenzeiten auf Stufe 2 geschaltet. Zudem wird die Möglichkeit geschaffen, in jeder dieser Phasen mittels Tastendruck für eine festgelegte Dauer (z. B. 2 Stunden) die andere Betriebsart einzutasten, die mittels einer «Aus-Taste» auch vorzeitig gelöscht werden kann.

Die Luftwechselzahl wird ebenfalls vom Anlagehersteller auf Grund von Erfahrungswerten und gesetzlichen Bestimmungen festgelegt. Nur im Verlaufe des Betriebes kann aber schlussendlich gemessen werden, ob die bestimmte Luftmenge notwendig ist oder nicht. Mit andern Worten: Die Wahl zwischen Stufe 1 und Stufe 2 des Ventilators ist die eine Möglichkeit, die Festlegung, wie gross diese Stufen sein sollen, die andere.

Jeder Luftwechsel bedeutet Wärmeabfuhr in der Fortluft und Neuaufbereitung der Ersatzluft, sofern es sich nicht um Anlagen handelt, in welchen Überschusswärme abgeführt werden muss. Jede Reduktion des Ventilationsbetriebes und des Luftwechsels bedeutet somit auch vor allem eine Einsparung an Heizenergie. Wesentliche Einsparungen bringt aus diesem Grunde der teilweise Betrieb mit Umluft. Das heisst, dass ein Teil der Abluft der Frischluft wieder beigemischt wird. Eine saubere Rückgewinnung der Abluftwärme kann auch mit einem Wärmetauscher erfolgen. Es gibt verschiedene Systeme, die alle im Prinzip so arbeiten, dass das durch die warme Abluft erwärmte Material die Wärme an die kältere Frischluft abgibt.

Der Entlüftung von WC, Duschen und Badezimmer muss nach dem Vorerwähnten grosse Beachtung geschenkt werden. Heute ist es oft so, dass ein zentraler Abluftventilator die Luft aus diesen Räumen und den angrenzenden Hotelzimmern absaugt. Eine Zuluftanlage fehlt – es wird meistens mit schlechter Schreinerarbeit gerechnet – die Ersatzluft kommt durch die Ritzen bei Türen und Fenstern. Bei diesem System wird ein Luftwechsel vorgenommen, ob die Zimmer belegt und die WC's benützt werden oder nicht. Mit einer Luftklappe, die nur dann über die Minimaleinstellung hinaus öffnet, wenn der Raum benutzt wird, kann der Luftwechsel wesentlich reduziert und Heizenergie gespart werden.

Kälteanlagen

Zu unterscheiden sind Kältemaschinen für Klimaanlagen und Kältekompressoren für gewerbliche Kälte (Kühlräume). Diese Maschinen arbeiten auf dem Prinzip, auf der einen Seite einem Medium Wärme zu entziehen und auf der andern Seite die Überschusswärme abzugeben. Ein grosser Teil der Kälte-Erzeugungskosten gehen zu Lasten der Wärmeabführung. Es ist deshalb interessant, diese Wärme zu nutzen. Nicht alle Systeme bieten dafür die gleichen Möglichkeiten. Das nachstehende Beispiel zeigt, dass sich eine Prüfung der Voraussetzungen lohnt.

Beispiel:

Ein Kältekompressor für einen Kühlraum wird mit Stadtwasser gekühlt und benötigt in 30 Sekunden einen Liter Wasser, welches mit 33 Grad der Kanalisation übergeben wird. Der Kompressor arbeitet 18 Stunden pro Tag, benötigt in dieser Zeit 2160 Liter Wasser und gibt der Kanalisation eine nutzbare Wärmemenge von 43 200 kcal ab. Pro Jahr entspricht dies einer Wassermenge von 788,4 m³ und einer Wärmemenge, die etwa 252 000 Litern Warmwasser von 60 Grad entspricht. Es ist heute ohne weiteres möglich, diese Wärme für die Vorwärmung des kalten Wassers, welches für die Warmwasseraufbereitung benötigt wird, auszunutzen. Dabei wird für die Kompressorenkühlung kein zusätzliches Kaltwasser mehr benötigt.

Energieberatung

Die verschiedenen aufgeführten Beispiele zeigen, dass es sich lohnt, Anlagen auf Energiesparmöglichkeiten kontrollieren zu lassen. Es würde niemandem einfallen, von einem Tierarzt eine Blinddarmoperation mit einem Sackmesser zu verlangen. Gleichermassen müssen von einem Energieberater einige Grundbedingungen erfüllt werden:

– Die Anlagen müssen durch Spezialisten aus allen Fachrichtungen der Installationstechnik wie Heizung, Lüftung, Sanitär und Elektro untersucht werden. Eine Einzelperson kann das Fachwissen dieser Spezialisten nie vereinen.

– Der Energieberater muss über entsprechende registrierende Messinstrumente verfügen (Elektro, Klima).

– Referenzen, die namentlich vorgelegt werden, sollen das notwendige Vertrauensverhältnis zwischen dem Auftraggeber und dem Energieberater schaffen.

Es ist auch darauf zu achten, ob die verschiedentlich angepriesenen Wunderapparate zum Energieeinsparen auch wirkliche Sparmassnahmen erbringen und nicht nur die Kosten beispielsweise von der Ölrechnung auf die Stromrechnung verschieben.

Die Gegenüberstellung der Lösungsvarianten ergaben folgendes Bild:

	Lösung 1 Gas + Öl	Lösung 2 Öl neu	Lösung 3 Sonnenenergie + Öl
Investition sFr.	29 000.–	35 000.–	36 000
Energiebedarf Warmwasser Gcal/a	30,24	30,24	30,24
Anteil Gcal/a Sonnenenergie	—	—	21,25
Wirkungsgrad	0,5	0,5	0,5
Brennstoffbedarf Gcal/a	60,48	60,48	17,97
Heizenergiekosten Warmwasser sFr./a	2850.–	2193.–	651.–
+ 10 % Kapitaldienst	2900.–	3500.–	3600.–
= Jahreskosten Warmwasser sFr./a	5750.–	5693.–	4251.–

Energie sparen

Endlich zeigt auch ein Buch wie man Solar-Heizanlagen für Haus- und Schwimmbad vergleichen, auswählen oder sogar selbst bauen kann. «Wie kann ich mit Sonnenenergie heizen?» 112 Seiten mit 107 Fotos und Zeichnungen, Preis Fr. 29.80 Helion Verlag, 8022 Zürich.

Aus dem Inhalt:

- Erlauben unsere Klimadaten die Sonnenenergienutzung?
- 48 Qualitätskriterien für die Beurteilung von Sonnenkollektoren.
- 51 Vergleichskriterien beim Kauf eines Solar-Heizsystems für Warmwasserbereitung, Schwimmbad oder Raumheizung.
- Wieviel kosten Sonnenkollektoren und wie gut sind sie?
- Solar-Warmwasserbereitungs-Systeme mit Eigenzirkulation und Umwälzpumpe.
- Was kostet und leistet eine Solar-Warmwasserbereitungsanlage?
- Warum ist Schwimmbadheizung die preisgünstigste Sonnenenergie-Anwendung?
- Wie lange kann man Sonnenwärme preisgünstig speichern?

Betriebskosten sparen mit Sonnenenergie

Während die Preise der herkömmlichen Energiequellen ständig steigen, kostet die Sonnenenergie (ausser den Investitionskosten) ni hts. Die durch Kollektoren aufgefangenen Sonnenstrahlen werden umgewandelt und gespeichert. Hauptsächlich wird damit die Warmwasserversorgung bedient für die Küche, Wäscherei, Schwimmbad und Heizung. Speziell Objekte in den Bergen sind prädestiniert für Sonnenenergieanlagen (für Heizungsanlagen).

Die benötigte Fläche beträgt etwa 1,5 bis 2 m² pro Person (für das Warmwasser).

Der reine Kollektorenquadratmeterpreis schwankt zwischen 200 und 400 Franken. Der Fertigpreis variiert (mit Speicher, Kollektor, Installation und Honorar) zwischen 500 und 700 Franken.

Bei einem Schwimmbad sollte die Kollektorenfläche ungefähr die Hälfte der Schwimmbadfläche betragen (⅓ bis ⅔). Die Einsparung pro Jahr beläuft sich auf etwa 100 bis 150 l Öl, wobei der obere Wert in sonnigeren Lagen zur Anwendung kommt.

Beispiel:

Das nachfolgende Beispiel zeigt den Preisvergleich zwischen Gas, Öl und Sonnenenergie für eine Gemeinschaftsdusche mit 30 Brausen, wobei drei Lösungsvorschläge berücksichtigt wurden. Der 800-l-Boiler war den wachsenden Bedürfnissen nicht mehr gewachsen. Die drei folgenden Sanierungsvarianten standen zur Diskussion:

1. Steigerung der Warmwasserkapazität durch zwei zusätzliche Gasboiler mit einer Stundenleistung von total 2000 Liter, zuzüglich der bereits vorhandenen Kapazität des Kombikessels mit etwa 1500 l Warmwasser pro Stunde.
2. Demontage des vorhandenen Guss-Kombi-Heizkessels – daselbst Montage eines neuen Heizkessels inkl. Warmwasser-Speicher mit 4000 Liter Inhalt sowie neuer Ölbrenner.
3. Sonnenenergienutzungsanlage mit 39,60 m² Sonnenkollektoren und 4000 Liter Warmwasserspeicherung, unter Beibelassung des vorhandenen Kombi-Heizkessels mit Boiler 800 Liter Inhalt.

Praktiker haben das Wort

Interview mit Herrn Peter Marbach vom Hotel Bären-Bristol in Bern

Was hat Sie bewogen, Ihren Betrieb durch einen Energieberater analysieren zu lassen?

Vor Jahren habe ich eine Analyse durch einen Tessiner Berater erstellen lassen und war enttäuscht. Zu einer zweiten Analyse konnte ich mich eigentlich nur entscheiden, weil der sich bewerbende Berater keinen fixen Honorar-Beitrag verlangte.

Was für Unterlagen mussten Sie dem Spezialisten zur Verfügung stellen?

Sämtliche EW-Rechnungen der letzten zwei Jahre sowie die Tableaux zum Ablesen der Betriebsstunden für die Licht-, Kraft- und Wärmeenergie.

Über welche Gebiete der Energieversorgung erstreckte sich die Untersuchung?

Über die Beleuchtung, Heizungs-, Belüftungs- und Kälteanlagen.

Was hat die Analyse dem Betrieb gebracht?
a) an zusätzlichen einmaligen Investitionen?
b) an jährlich wiederkehrenden Betriebskostenersparnis?

Die Investion betrug ohne Honorar etwa 8000 Franken, an Betriebskosten sparen wir nun pro Jahr etwa 6000 Franken ein.

Wie hoch war das Honorar?

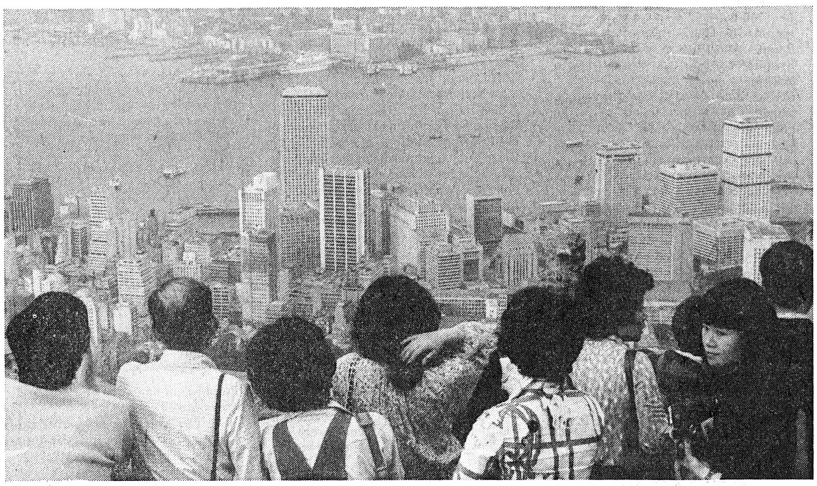
Das Honorar entspricht dem Betrag der ersten Jahresersparnis für Energiekosten. Man geht dabei kein Risiko ein, denn wenn die Untersuchung ergibt, dass keine Einsparung möglich ist, bezahlt man kein Honorar. Andererseits ist im nächsten Jahr kein Mehraufwand zu verbuchen.

Lohnt sich eine solche Untersuchung?

Ich kann sie nur empfehlen. Auf den ersten Blick erscheint die Summe von 8000 Franken etwas hoch. Die Investition ist jedoch einmalig, die Summe von 6000 Franken ist vom 2. Jahr an bereits Gewinn. Dazu erhalten Sie einen klar formulierten Bericht über den Zustand der vorhandenen Energiequellen.

Hongkong bleibt Touristenmagnet

Hongkong will weg vom Image des fernöstlichen Einkaufsparadieses, in dem man nur zum Shopping zwischenlandet. Hongkong, Englands 4,5 Millionen Einwohner zählende Kronkolonie an der südchinesischen Küste, wird immer mehr zum Reiseziel: Im vergangenen Jahr kamen rund 1,5 Millionen Besucher in das fernöstliche Einkaufsparadies. Gegenüber dem Jahr 1975 (1,3 Millionen Besucher) war das wiederum eine beachtliche Steigerung.



Vom Victoria Peak aus gesehen: Die Insel Hongkong im Vordergrund und das gegenüberliegende Kowloon. Ob man sich da oben wohl fragt: «Mein Gott, wie die Welt sich immer ähnlicher wird?»

Sie kommen in grösserer Zahl . . .

Beachtlich ist auch der Anteil der Besucher aus der Bundesrepublik: Während 1975 insgesamt 32 385 deutsche Gäste registriert wurden, wuchs die Zahl im vergangenen Jahr um 19,6 Prozent auf 38 746. Eine Jahr für Jahr vorgenommene Umfrage nach den Lieblingsmetropolen der Deutschen zeigte gleichfalls ein zunehmendes Interesse: Hongkong rückte von Platz 8 auf Platz 5 vor und liegt nunmehr hinsichtlich des Beliebtheitsgrades hinter dem nach wie vor führenden Paris, hinter New York, London und Rom.

Auch die Anzahl der Besucher aus der Schweiz stieg weiter an: Von 10 421 im Jahre 1975 auf 11 843 im letzten Jahr. Aus Österreich kamen 3918 (2929) Besucher, die die über 10 000 Kilometer weite Reise in die geschäftige Fernost-Metropole mit ihren 236 Inseln nicht scheuten. Nach wie vor an der Spitze der ausländischen Hongkong-Besucher liegen die Japaner, von denen im vergangenen Jahr 348 000 kamen.

Hongkong, einer der grössten Handelsplätze der Welt, war in den vergangenen Jahren eher ein Geschäftsreiseziel als ein typischer Touristen-Ort. Mit der international betriebenen Forcierung des Fernost-Tourismus – neben Bangkok wurden inzwischen auch Singapur und Hongkong zu bedeutenden Drehscheiben – wuchs jedoch auch der Anteil der Touristen unter den Hongkong-Besuchern mehr und mehr. Ausserdem entwickelt sich die Stadt auch zusehends zu einem bedeutenden Kongresszentrum der Region.

. . . und sie bleiben länger

Das Bestreben der seit 1958 bestehenden Hongkong Tourist Association (HKTA) – damals kamen lediglich 103 055 Besucher – ist es nunmehr, den Gästen der Stadt klarzumachen, dass Hongkong für einen kurzen Zwischenstopp zum billigen Shopping eigentlich viel zu schade ist, dass es nicht nur seinen weltberühmten Hafen und Hochhäuser à la Manhattan zu bieten hat, sondern auch traumhaft schöne Strände und stille Inseln, die zu einem längeren Aufenthalt verlocken. Bei den deutschen Besuchern scheint diese Argumentation inzwischen schon zu verfangen: Sie bleiben im Schnitt mittlerweile immerhin rund fünf Tage und geben während dieser Zeit pro Kopf rund 1050 Mark aus.

Eines grösser als das andere

Der angeschwollene Besucherstrom hat sich deutlich auf die Hotelsituation der Stadt ausgewirkt. Gegenwärtig werden in den rund 60 den touristischen Ansprüchen genügenden Hotels etwa 13 500 Zimmer angeboten. Als absolut führende Häuser gelten das bereits seit 1928 existierende «Peninsula» (340 Zimmer) in Kowloon sowie das «Mandarin» (586 Zimmer) im Central-Bezirk auf der Insel Hongkong. Das grösste Hotel ist gegenwärtig noch das «Excelsior» (982 Zimmer) auf der Hongkong-Insel, das früher zur Trust Houses Forte-Gruppe gehörte und mittlerweilen von der Gesellschaft gemanagt wird, die auch das «Mandarin» betreibt. In Kürze wird sich jedoch ein anderes Hotel grössenmässig an die Spitze setzen: Das «Miramar» in der Nathan Road, der «goldenen Meile» von Kowloon, steht vor der Vollendung eines Erweiterungsbaus mit 600 Zimmern. Das von den Western International Hotels betriebene Haus wird anschliessend 1330 Räume anbieten können. Unweit vom «Miramar» liegt auch das neuste Hotel von Hongkong: das 1975 in Betrieb genommene «Holiday Inn», das in seinen 19 Stockwerken 597 Zimmer beherbergt.

Unerschwingliche Grundstückpreise halten die Belegung hoch

Trotz des grossen Hotelbetten-Angebots brauchen sich Hongkongs Hoteliers nicht über leere Betten zu beklagen. Viele von ihnen erreichen in ihren Häusern mittlerweile durchschnittliche Belegungen von über 90 Prozent. Neue Hotelbauten hätten daher durchaus ihre Chancen. Dass man dennoch mit grosser Zurückhaltung operiert, hat vor allem in der Grundstücksfrage seine Gründe. Geeignete Bauplätze im engen und überfüllten Hongkong sind ausgesprochen rar und fast unerschwinglich teuer. So wurde auch der Plan der «Peninsula»-Gruppe fallengelassen, neben ihrem «Hongkong Hotel» (790 Zimmer) auf der Kowloon-Seite in einem riesigen Neubau des «Ocean-Centers» ein «Marco Polo»-Hotel einzurichten. Der neue Komplex mit Blick auf den Hafen wurde stattdessen für Büros genutzt, beherbergt jedoch auch drei von der «Peninsula»-Gruppe betriebene Restaurants. Peter Gautschi, der Schweizer Chef der Hotelkette: «Hätten wir seinerzeit gewusst, wie sich die Hotelsituation in Hongkong weiter entwickelt, hätten wir wahrscheinlich anders geplant.»

Im Bau ist augenblicklich lediglich ein «Regent»-Hotel, gleichfalls auf der Kowloon-Seite am Hafen gelegen. Es soll aller Voraussicht nach 1979 fertig sein.

Um eine grosse Attraktion verlockender

Bei der touristischen Entwicklung Hongkongs soll künftig auch Lantau, die grösste Insel der Kronkolonie, eine bedeutende Rolle spielen. Von den beiden dort geplanten grossen Erholungs-und Freizeitzentren wurde allerdings das im Norden gelegene vorerst gestoppt. Mittlerweile in Betrieb genommen wurde jedoch eine andere sehenswerte Attraktion von Hongkong: Auf der Halbinsel Shui Kok, unweit des schönen Standes der Repulse Bay, wurde mit Millionen-Aufwand eines der grössten Ozeanarien der Welt gebaut. Eine anderthalb Kilometer lange Kabinenseilbahn bringt die Besucher in einer atemberaubenden sechsminütigen Fahrt entlang der Steilküste zu dem 200 Meter hoch über dem Meer gelegenen «Ocean Park». In einem Freiluft-Theater für 3500 Menschen kann man Dressur-Vorführungen von Delphinen und Seehunden verfolgen. Unterwasser-Schaufenster erlauben den Blick auf ein buntschillerndes Meeresleben: Fast 400 Fischarten – darunter sogar Haie – tummeln sich in riesigen Bassins, die mit Steinen und Pflanzen der natürlichen Umwelt der Tiere angepasst wurden.

Flugverkehr wie im Bienenhaus

Bedeutenden Anteil an der Erschliessung Hongkongs hat auch die dort beheimatete Fluggesellschaft Cathay Pacific Airways, die zur Swire-Gruppe gehört und von der englischen Kronkolonie mittlerweile 16 Bestimmungsorte anfliegt: Von Tokio und Seoul im Norden bis Sidney und Perth im Süden. 1976 kamen Melbourne und Bahrain am Persischen Golf dazu. Seit Frühjahr 1977 wird auch die malaysische Urlaubsinsel Penang angeflogen. Cathay operiert mit einer Flotte von zwölf Boeing-707-Maschinen und drei Grossraumflugzeugen vom Typ Lockheed Super Tri Star.

Auch die Lufthansa hat ihren Hongkong-Dienst kürzlich ausgedehnt: Seit Frühjahr gibt es jeden Tag eine Verbindung Frankfurt–Hongkong und Hongkong–Frankfurt. Dr. Ambrosius, Regional-Direktor der Gesellschaft: «Wir betrachten Hongkong als einen der zehn bedeutendsten Flughäfen von allen 114 Orten, die wir anfliegen.» Hongkong befindet sich seit 1961 im Streckennetz. Während die über Bangkok und weiter nach Tokio führende Route bis 1974 mit Maschinen vom Typ Beoing 707 beflogen wurde, sind es jetzt DC-10-Flugzeuge.

Hongkongs ins Meer hinausgebauter Flughafen Kaitak mit seiner 3400 Meter langen Landebahn hat mittlerweile Schwierigkeiten, mit den immer weiter steigenden Einflugszahlen fertig zu werden. Auch kostspielige Ausbauten und Modernisierungen werden nur vorübergehend aus diesem Dilemma führen. 1976 musste der Flughafen mehr als vier Millionen Passagiere verkraften – etwa 500 000 Transitreisende gar nicht mitgerechnet. Man erwartet, dass diese Zahlen in Zukunft Jahr für Jahr um etwa zehn Prozent steigen werden. Klaus P. Pfund

Der römische Brunnen

Neue Super-Staatsholding der italienischen Touristik?

Der Minister für «Staatliche Beteiligungen», Abgeordneter Bisaglia, hat in diesen Tagen verlautbart, die Touristikabteilung seines Ministeriums hätte einen weiteren «Restrukturierungsplan» vorgelegt.

Es sei beabsichtigt, so die Mitteilung aus dem Ministerium, die staatlichen Gesellschaften «Valtur» (Touristendörfer), «Semi» (Agiphotels und -motels) sowie «Insud» (neue Tourismusinitiativen für Süditalien) in einer Holdinggesellschaft zusammenzufassen. Diese Superorganisation würde dann sofort über mindestens 8000 Gästebetten in Hotelbetrieben und ähnlichen Übernachtungsstätten in touristisch erschlossenen Gebieten verfügen sowie grossen und günstig gelegenen Landbesitz zur Errichtung weiterer Touristikunternehmungen in Süditalien und auf den grossen Inseln besitzen.

Infrastruktur und touristisches Angebot Italiens

Anlässlich der kürzlich abgehaltenen grossen Tourismusveranstaltungen gab es für die Öffentlichkeit neue und interessante Zahlen: Das italienische touristische Globalangebot umfasst heute 4 Millionen Gästebetten, das sind 25 Prozent des gesamten europäischen Angebots oder mehr als das Doppelte Spaniens, fünfmal so viel wie Jugoslawien und 13 Mal mehr als Griechenland. Damit liegt Italien eindeutig an der europäischen Spitze und rangiert in der Welt an 2. Stelle nach den USA.

In Italien werden 334 Orte mit dem Attribut des «besonderen touristischen Werts» belegt, 32 Städte gelten als «Kunststädte»; Heilbäder zählt man 40. Es gibt 92 Touristikorte an den italienischen Seen. Insgesamt zählt man an den Ufern des Mittelmeeres – Festland und Inseln – 115 Seebäder und im Gebirge 116 Luftkur- oder Sportorte.

Italien verfügt heute über 42 000 Hotels und hotelähnliche Betriebe, zahlreiche Jugendherbergen, Campingplätze und Touristendörfer.

Das Potential des Kunstbesitzes, zugänglich für Touristen, beziffert sich mit 20 000 Burgen, Festungen und Schlössern, 30 000 Kirchen, 700 Museen und zahlreichen Ausgrabungsstätten.

Längs der fast 8500 km Küste von Mittelmeer und grossen Binnenseen befinden sich rund 6000 Badeanstalten und 150 Häfen für Sportboote.

Das Autostrassennetz hat jetzt eine Gesamtlänge von 6000 km und ist nach den USA und der Bundesrepublik Deutschland das drittlängste.

Verbesserte Bilanz der CIGA

Das Jahr 1976 brachte der CIGA Compagnia Italiana Grandi Alberghi zwar weitere Verluste, aber im Vergleich zum Vorjahr eine Verbesserung der Situation: 2,5 Milliarden Lire Verlust 1976 gegenüber 4,1 Milliarden 1975. Trotz der erhöhten Belastung durch Verteuerung der Personalkosten, Steuererhöhungen und der auf 645 Mio Lire gewachsenen Amortisationssumme wurde der Ertrag um 26,7 Prozent gesteigert. 5,1 Prozent mehr Logiernächte – insgesamt 77 Prozent aller Logiernächte wurden von ausländischen Gästen produziert – brachten einen Deviseneingang im Gegenwert von 23 500 Millionen Lire.

Die CIGA zeigt jetzt wieder einen deutlichen Willen zur Expansion. Als neue Häuser stiessen die Hotels «Cavalieri», Pisa, «Villa Cipriano», Asolo, in Italien zur Kette und im Ausland das «Grand Hotel El Convento» in San Juan, Portorico. In den nächsten 5 Jahren werden, so bestimmte die Gesellschafterversammlung, 15 Milliarden Lire für Umbauten, Modernisierung oder Erhaltungsmassnahmen ausgegeben werden.

Die ersten Monate dieses Jahres verbesserten die Ertragslage weiterhin, so dass zu hoffen ist, im Jahre 1977 werde sich die im Vorjahr vollzogene Tendenzwende zum Positiven bestätigen.

Südtiroler Fremdenverkehr im Aufwärtstrend

Das Landesverkehrsamt Südtirol meldet Erfolge. Der schneereichste Winter seit Jahren hat einen erheblichen Zuwachs an Übernachtungen gebracht und die Ausnutzung der Hotelbettenbelegung um einiges verbessert. Im ersten Vierteljahr 1977 nahm die Gästezahl gegenüber dem gleichen Zeitraum des Vorjahres um 32 Prozent zu. Gleichzeitig stieg die Zahl der Übernachtungen um mehr als eine halbe Million (von 2,3 auf 2,8 Mio), wobei die devisenschweren Ausländer aus dem deutschsprachigen Raum den grössten Zuwachs verzeichneten, allerdings mit gering verminderter Aufenthaltsdauer.

Neuer Präsident des italienischen Hotelierverbandes

Langwierige und oftmalige Versammlungen der örtlichen und regionalen Hoteliervereinigungen gingen der Wahl des neuen Präsidenten des FAIAT (nationaler Dachverband der italienischen Hoteliervereinigungen) voraus. Nachdem Dr. Umberto Cagli unwiderruflich sein mit grossem Geschick und in schwierigen Zeitläufen verwaltetes Präsidentenamt zurückgelegt hatte, fiel es nicht leicht, einen Nachfolger zu finden. Auf die Person von Dr. Francesco Cosentino, Vorstandspräsident der CIGA, fiel schliesslich die Wahl, der das Amt dann auch, wenngleich mit gewissem Zögern, annahm.

Der neue FAIAT-Präsident wurde 1922 in Palermo geboren und doktorierte in Jurisprudenz in Rom. Noch jung wandte sich Cosentino dem politisch-parlamentarischen Geschehen zu, arbeitete als parlamentarischer Sekretär der grossen italienischen Politiker V. E. Orlandi und des späteren Staatspräsidenten Enrico de Nicola. Ab 1946 stieg er in der Hierarchie der Parlamentsbeamten unaufhaltsam auf, bis er, ab 1964 dann bis 1976, das Amt des Generalsekretärs des italienischen Abgeordnetenhauses innehatte. In diesen Jahren leistete Cosentino ausserdem Dienst als stellvertretender Generalsekretär der europäischen Montanunion und als parlamentarischer Ratgeber der beiden Staatspräsidenten Einaudi und Gronchi. Dr. Cosentino ist Autor einer Anzahl von Fachbüchern sowie bekannt als Mitarbeiter der römischen Tageszeitung «Tempo» und der Wochenzeitschrift «Il Settimanale». Seine langjährigen Beziehungen zum Hotelgewerbe brachten ihn zu Beginn des Jahres an die Vorstandsspitze der CIGA.

Neues Glied in der Kette der «Italhotels»

Die italienische Hotelorganisation «Italhotels», die bisher 42 Häuser der Luxus- und Erstklass-Kategorie umfasste, hat kürzlich auch die Geschäftsführung des Grand Hotel Miramare in Santa Margherita Ligure übernommen. -st

Sonniger März

Günstige Entwicklung des Fremdenverkehrs in Österreich

Günstig entwickelt hat sich der österreichische Fremdenverkehr im März 1977. Wie Ministerialrat Dr. Anton Würzl dazu ausführte, nahmen die Inländer-Nächtigungen gegenüber März 1976 um 9 Prozent auf 2,1 Mio zu, während die Ausländerübernachtungen um 6 Prozent auf 4,7 Mio stiegen. Mit 6,8 Mio Nächtigungen insgesamt konnte der Vorjahreswert um 7 Prozent übertroffen werden. Mit Ausnahme von Wien gab es dabei in allen Bundesländern Zunahmen sowohl bei Inländer- als auch bei Ausländerübernachtungen.

In den ersten fünf Monaten dieses Winterhalbjahres (November bis März) wurden insgesamt 28,9 Mio Nächtigungen erzielt, um 4,6 Prozent mehr als im gleichen Zeitraum 1975/76. Dieser Anstieg verteilt sich in gleicher Höhe auf die Inländer- (9 Mio) und Ausländerübernachtungen (19,9 Mio).

Erfreulich verläuft auch die Entwicklung der Deviseneinnahmen. Im Februar konnte ein Plus von 11,1 Prozent erzielt werden. Auch für März ist ein günstiges Devisenergebnis zu erwarten, stellte Ministerialrat Würzl fest. apa

Zypern-Tourismus im Aufbau

Zypern ist im internationalen Tourismus wieder ein Faktor geworden, ungeachtet des schweren Schlags, den die Insel durch die türkische Invasion im Jahre 1974 erhalten hat. Dies erklärte Handels- und Industrieminister A. Pierides an der Jahresversammlung des zypriotischen Hotelierverbandes in Nikosia. Wenn auch hochentwickelte touristische Plätze wie Famagusta und Kyrenia weiterhin von türkischen Truppen kontrolliert werden, hat der Tourismus einen neuen Aufschwung genommen. Um den Fremdenverkehr der Insel wieder auf den Stand vor 1974 zu bringen, sind nach Pierides jedoch enorme finanzielle Aufwendungen erfor rlich. Der Minister stellte eine weitere Unterstützung der Regierung in Aussicht und bekundete sein Vertrauen in die Kreativität und den Unternehmungsgeist der griechischen Inselbevölkerung, die es ermöglichen werden, eine leistungsfähige Fremdenverkehrswirtschaft aufzubauen. An der Jahresversammlung des Hotelierverbandes brachten ferner auch der Präsident der Touristenorganisation Zyperns, A. Evryviades, und der griechische Botschafter M. Dountas Grussbotschaften. chg

Pakistan investiert für Touristen

Fünf neue Urlaubszentren und weitere 17 000 Hotelbetten geplant.

Auch Pakistan will gewaltige Anstrengungen unternehmen, um den Fremdenverkehr anzukurbeln und sich dadurch neue Devisenquellen zu erschliessen: Für den weiteren Ausbau des Tourismus im Lande sollen in den nächsten fünf Jahren insgesamt 1,2 Milliarden DM investiert werden.

Ein Sprecher des amtlichen pakistanischen Verkehrsamtes: Geplant sind ausser dem weiteren Ausbau der Verkehrswege die Errichtung von fünf Urlaubszentren. Ausserdem sollen die gegenwärtig vorhandenen 13 000 Hotelbetten um weitere 17 000 Betten vermehrt werden, von denen 8000 schon bis Ende nächsten Jahres zur Verfügung stehen werden.

In der Vergangenheit hatte das Tourism Development Department der pakistanischen Regierung leider viel zu wenig getan, um den Engpass des Hotelwesens zu beseitigen. Nun aber will man das Problem mit ausländischer Hilfe lösen. So sollen Geld und Expertenrat aus Österreich dabei helfen, die Bergregionen im Norden zu erschliessen. Schwerpunkt soll das Swat-Tal und die Gegend um den Kyberpass sein. Die Hauptstadt Karachi wird ausserdem gegenwärtig um ein Tourismus-Zentrum mit First-Class-Hotels und Nachtclubs bereichert.

1976 wurde Pakistan bereits von etwa 250 000 Touristen besucht. An der Spitze standen die Amerikaner, die Japaner und die Engländer. Aus Deutschland kamen immerhin rund 12 000 Reisende. -nd

Die Diskothek nach Ihren Wünschen?
Kein Problem
für MÜLEK-Leute!
Tel. (01) 814 12 62
MÜLEK
Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 146
8302 Kloten

En marge des pertes d'exploitation du groupe Borel

Pas de pseudo-gastronomie pour les automobilistes

Les résultats provisoires que le nouveau triumvirat qui se trouve à la tête de Jacques Borel International vient de publier pour le premier trimestre 1977 prouvent que, malheureusement, la crise qui sévit dans l'industrie touristique en France est un sujet constant de préoccupation. Le déficit global du groupe Borel a en effet atteint, pour ces 3 premiers mois, le chiffre alarmant de quelque 35 millions de francs, soit trois fois plus que pour le trimestre 1976. Le recul des chiffres d'affaires et du bénéfice des restoroutes Borel du réseau européen en sont une des causes.

Ce déficit important, rapporte la presse française, doit être comparé au chiffre d'affaires consolidé du groupe qui, en progression de 34,1 %, s'est établi à 443,8 millions de francs. Le conseil d'administration du groupe explique l'importance des pertes par le caractère saisonnier des activités hôtelières, l'incidence de l'ouverture des hôtels de Marseille-Aéroport, de Marseille-Le Vieux Port, de Metz et d'Orléans, par l'incidence de la régression du trafic sur l'activité des restaurants d'autoroute (par suite de l'augmentation du prix de l'essence) et, pour ce qui est la restauration publique et collecitve, par le fait que la hausse des prix de vente autorisée n'a pu être totalement appliquée qu'à partir de février.

Restoroutes contre relais gastronomiques?

C'est peut-être vrai, mais ce qui est plus significatif, à notre avis, c'est l'échec des tentatives de Jacques Borel – et bien entendu d'autres promoteurs de la restauration publique le long des autoroutes – d'y implanter une sorte de pseudo-gastronomie destinée à attirer le plus grand nombre de clients automobilistes. C'est la confirmation de la thèse selon laquelle le touriste itinérant – notamment celui qui voyage en France en tout cas et peut-être dans d'autres pays – reste fidèle à la restauration classique et continue à fréquenter les hostelleries et relais de haute qualité gastronomique.

L'expérience négative du groupe Borel est d'autant plus plausible que le dirigisme des prix et tarifs hôteliers, décrété par le Plan Barre en octobre 1976, a forcé la main aux restaurateurs français. Les prix sont maintenus, mais la qualité des prestations, forcément, diminue. Vouloir manipuler les prix sur un marché aussi vaste et aussi libre que la restauration, dans un pays de 52 millinns d'habitants et probablement de 26 milions de clients d'hôtels par an, est et sera toujours, selon nous, une grave erreur économique. W.Bg

Etats-Unis et Europe

Un véritable «rush» sur le camping-car

Camping-car, motor-home, mobilhome: des mots un peu compliqués (pour des hôteliers en tout cas!) pour une seule formule, facile et de plus en plus prisée, de voyage en liberté à travers les Etats-Unis et, comme dernier cri de la mode touristique, à travers l'Europe.

On connaissait depuis belle lurette le camping-car, mais on ignorait qu'il était un moyen aussi pratique, original et économique de partir en vacances. On savait surtout que ce système était développé aux Etats-Unis surtout, où l'Office du tourisme de ce pays le recommande pour voyager, en famille ou avec des amis, et explorer l'Ouest, la Nouvelle Angleterre ou le Sud romantique. Il est vrai que le camping-car offre une facilité de déplacement et une autonomie peu communes: c'est véritablement le principe de l'escargot qui transporte sa maison de «vacances», en plus rapide bien sûr et sans supprimer la notion d'aventure.

Une industrie américaine

On conseille toutefois, outre-Atlantique, de rejoindre, le soir, un terrain aménagé («l'équipée sauvage ne reprendra que le lendemain»): il y en a 18 000 aux Etats-Unis, du simple campement de passage au super centre commercial aménagé d'une façon très sophistiquée. Les terrains les plus prisés se trouvent dans les parcs nationaux, généralement bien situés et bénéficiant d'une vue inoubliable.

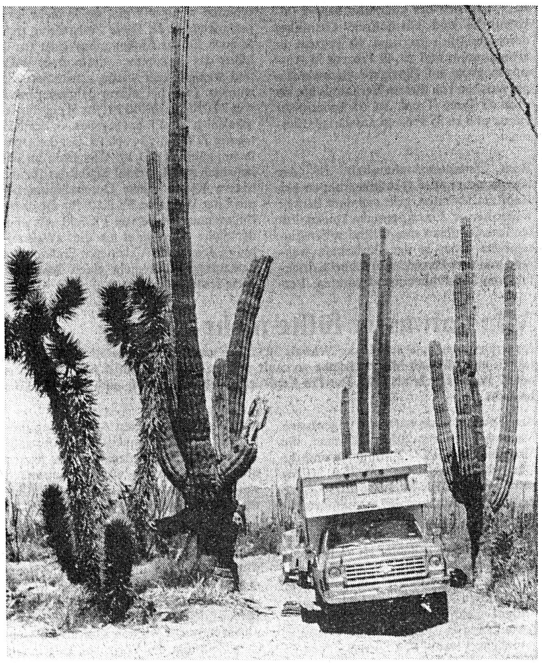
«Cuisine chez soi, logement confortable, voyage sans fatigue, le camping-car s'est révélé un compagnon efficace et pratique», précise l'Office du tourisme américain qui recommande la formule à toutes les familles désireuses de découvrir les Etats-Unis confortablement et avec un budget très raisonnable.

En vente chez les «tour operators» européens

Le camping-car se présente donc sous la forme d'une maison roulante d'environ 2,45 m de long pour les plus petits jusqu'à 7 m pour les plus grands! Dans ce dernier cas, les véhicules sont conçus sans séparation entre la cabine de «pilotage» et la «maison»: le conducteur partage la découverte du paysage avec ses passagers qui pourront se livrer à de multiples activités pendant le trajet (les enfants ont tout loisir de jouer par exemple), ce qui est naturellement exclu dans une caravane. Un camping-car peut recevoir de 2 à 7 personnes, et abrite cuisine et salle de bain, le tout en air conditionné bien sûr.

En ce qui concerne les Etats-Unis, on trouve des départs d'itinéraires dans chaque grande ville. Il est évidemment possible de louer des camping-cars (même avec un billet d'avion). En Europe, plusieurs «tour operators» proposent désormais à leur clientèle familiale cette nouvelle formule de vacances. En Suisse, l'ACS, par exemple, a décidé de mettre des camping-cars en location à des tarifs forfaitaires.

Si l'on considère le «boom» de l'automobile, on ne s'étonnera pas si, demain, le camping-car révolutionne le domaine des vacances. Dans quel cas le «rush» auquel nous assistons actuellement n'aura été qu'un signe précurseur! sp/r.



En camping-car sur les routes de l'Ouest américain . . . *(Photo J.-C. Berrier)*

Transports

Thomas Cook va de l'avant

Le groupe Thomas Cook, qui avait été nationalisé, puis revendu à un consortium comprenant Trust Houses Forte, l'Automobile Association et la Midland Bank, vient d'être complètement acquis par cette dernière, qui a installé M. Tom Fisher comme PDG. Il a déjà introduit certaines initiatives qui lui promettent un bond en avant durant l'exercice 1977. L'une de celles-ci consiste à offrir aux vacanciers, dont les «tour operators» ont fait faillite, un remplacement immédiat des vacances commandées. On s'attend à ce que les ventes de vacances à prix forfaitaires et de chèques de voyage atteindront cette année plus de deux milliards de livres.

La firme vient de transférer son siège social et ses bureaux centraux à Peterborough. Elle dispose de 140 succursales dans toutes les parties du Royaume-Uni et se propose d'y vendre certains produits sous sa propre marque, notamment des sacs de voyage. R. E.

L'électronique au service des hommes d'affaires

La KLM offre, depuis peu, à son aéroport d'Amsterdam, un service de type inédit. L'International Business Information fournit aux hommes d'affaires la possibilité d'obtenir quasi immédiatement des informations sur les nombreuses firmes internationales et néerlandaises du pays. Un cerveau électronique à mémoire bien nourrie produit des données sur les produits, les importations, les exportations, les canaux de distribution et les licences éventuelles des firmes affiliées. Tous renseignements sur les entreprises en quête de nouveaux contacts peuvent aussi être obtenus, de même que peuvent être ménagées des prises de contact entre parlementaires qui se complètent. En même temps, ce centre d'affaires fixe, sur demande, des rendez-vous avec des entreprises, assure aux Pays-Bas des réservations d'hôtel et l'assistance de secrétaire, règle au niveau international la location de voitures et réserve des salles de rencontre ou de réunion, soit au centre de conférences de Schiphol, soit ailleurs.

Des comptoirs sont aménagés dans les salles des départs et des arrivées de l'aéroport, mais les demandes de renseignements envoyées par correspondance sont également traitées. M. R.

L'Autriche à forfait

L'Austria Ticket, un abonnement général que les Chemins de fer fédéraux autrichiens ont spécialement créé pour les vacanciers, est dorénavant en vente aussi dans les principales gares des CFF et dans la plupart des agences de voyages en Suisse.

Ce billet, valable une ou deux semaines, permet à son titulaire de voyager à son gré sur tout le réseau des Chemins de fer autrichiens, des autocars OeBB et de la poste, ainsi qu'à bord des bateaux des OeBB sur le Wolfgangsee. Par ailleurs, il donne droit à des réductions jusqu'à 50 % sur de nombreux téléphériques et télésièges, de même que sur la Compagnie de navigation du lac de Constance, ainsi que sur la Compagnie de navigation sur le Danube, pour le tronçon de Passau à Vienne. L'Austria Ticket valable une semaine coûte 130 francs en 2e classe et 176 francs en première; pour deux semaines, resp. 179 francs en deuxième classe et 241 francs en première. Les jeunes jusqu'à 23 ans révolus bénéficient d'une réduction de 50 %. Les voyageurs qui se procurent leur Austria Ticket en Suisse reçoivent un bon qui leur donne déjà droit au voyage aller gratuit à partir de la frontière autrichienne; ils peuvent l'échanger à leur arrivée à la première gare de destination en Autriche. sp

France

Le Crédit hôtelier renforce sa position dans les régions

Poursuivant sa politique de régionalisation, entreprise en 1966, le Crédit hôtelier, commercial et industriel avait décidé, le 1er janvier 1977, de porter à un million de francs les pouvoirs d'étude et de décision de ses quatorze délégations régionales.

L'application de cette mesure, qui devait s'étendre progressivement à l'ensemble du territoire, au cours de l'année 1977, a été accélérée et est effective depuis le 1er juin, les premières expériences s'étant révélées très positives et répondant parfaitement aux attentes des chefs d'entreprises petites et moyennes.

Par cette nouvelle étape dans la régionalisation, le Crédit hôtelier, des commerçants et des industriels qui disposent ainsi, à proximité de leur lieu d'implantation, d'une aide encore plus efficace dans le financement de leurs investissements.

Les «Relais du Silence» aimeraient s'étendre en Suisse

Nous avons déjà évoqué, dans nos colonnes, l'activité de la Chaîne des Relais du Silence. Rappelons que cette association, créée il y a dix ans, rassemble aujourd'hui plus de 90 hôteliers (77 en France, 12 en Allemagne, 1 en Autriche et 1 en Belgique) qui partagent «une certaine idée de l'hôtellerie».

Celle-ci pourrait se caractériser par le respect de l'environnement, une conception moderne du métier d'hôtelier (traditions de confort et d'accueil, et application en commun de méthodes d'information et de publicité) et la solidarité des membres.

«Nous souhaitons vivement étendre les Relais du Silence en Suisse», nous confie le président de la Chaîne, M.P. Vagnot, de Claix. Trois conditions sont exigées pour adhérer à cette association volontaire:

– bénéficier d'une situation privilégiée (ni bruit, ni pollution);
– répondre aux normes minimales de confort «2 étoiles» (normes françaises);
– avoir réellement envie de s'intégrer dans un groupe dynamique et de participer à son activité (assemblées annuelle et régionales).

La chaîne (capacité actuelle de 2090 chambres) propose à ses membres la parution du Guide des Relais du silence (avec photo en couleurs de chaque établissement), tiré à plus de 100 000 exemplaires, la libre disposition de matériels, diverses manifestations publicitaires, ainsi qu'une entraide amicale en cas de besoin.

Ainsi, cette Chaîne de 90 établissements, tous situés dans le créneau d'une hôtellerie familiale traditionnelle de grande qualité de prestations, après avoir réussi à faire sa place auprès de la clientèle indépendante, peut s'affirmer maintenant sur le plan professionnel et sur de plus larges marchés.

Les hôteliers répondant aux critères précités peuvent demander de plus amples renseignements à M. Pierre Vagnot, Hôtel Les Oiseaux, F – 38 640 Claix.

Le palmarès des chaînes

Le «Nouvel Economiste» publie le classement, pour l'exercice 1975, des premières entreprises françaises et européennes. Il nous a paru intéressant de reproduire ici quelques extraits de ce classement qui nous ont semblé significatifs de l'importance du secteur tourisme et, à cette occasion, de donner le classement, à ce jour, des chaînes hôtelières françaises par nombre d'établissements.

Les 500 premiers groupes par capitaux propres

Quatre sociétés d'hôtellerie et de restauration figurent parmi les 500 premiers groupes français; pour certaines de ces sociétés, les chiffres indiqués sont consolidés au niveau du groupe et recouvrent donc des activités autres que proprement hôtelières. Le critère de classement de ces groupes est constitué par les capitaux propres incluant les éléments suivants: capital, réserves, reports à nouveau, provisions pour pertes et charges, provisions réglementées, subventions d'équipement, obligations convertibles, différence de consolidation.

Capitaux propres (en milliers de francs)		Rang	C.A. 1975	Effectifs	Bénéfices déclarés
Jacques Borel Intern.	320 885	121	925 498	14 597	20 145
Club Méditerranée	229 640	165	853 746	1 300	40 767
PLM SA	112 888	290	217 342		– 3 931
Sté des Hôtels Concorde	91 243	349	106 695	1 242	– 3 447

Les 1000 premières entreprises de l'Europe des Neuf

Si l'on se place dans un contexte européen, le secteur tourisme est représenté en particulier par quelques entreprises dont les résultats figurent ci-dessous. Ces sociétés, au nombre desquelles figurent Jacques Borel International et le Club Méditerranée, sont parmi les 1000 premières de l'Europe des Neuf.

Grand Metropolitan Limited (GB)	4 140 207	10 909 038	105 000	193 467
Trust House Forte (GB)	825 135	3 357 929	61 289	12 793
Tui Touristik Union Intern. (Danemark)		2 363 220		
Cie Intern. des Wagons-Lits et du Tourisme (Belgique)	127 670	1 708 447		2 331
Wienerwald (Allemagne)		960 165		

Les premières chaînes hôtelières françaises par nombre d'établissements

● **Les chaînes intégrées**

	Nombre d'hôtels	Nombre de chambres
1. Novotel/Mercure/Ibis	130	15 013
2. Club Méditerranée	76	42 957
3. Sofitel/Jacques Borel	35	4 940
4. PLM	28	4 300
5. Frantel	23	3 181
6. Méridien (Air France)	21	6 100
7. Concorde	16	3 415
8. UTH	15	2 002
9. Prexotel (SNCF)	8	2 260

Vient ensuite un nombre important de groupes de moins de 10 hôtels.

● **Les groupements volontaires d'hôteliers indépendants**

1. Les Logis de France et Auberges rurales	3 822	62 972
2. Les Relais de campagne, châteaux-hôtels et relais gourmands	261	8 000
3. Inter-Hôtels	187	9 877
4. France-Accueil (F.A.H.)	150	5 250
5. Mapotel	109	6 000
6. Les Relais du Silence	92	2 130
7. France-Ouest	74	3 000

(Equip'Hôtel)

L'AIH et le rôle des chaînes hôtelières

Au cours de leur récent voyage aux Etats-Unis, le Président de l'Association internationale de l'hôtellerie (AIH), M. Peter Jury, et le secrétaire général, M. Raymond K. Fenelon, ont rencontré les dirigeants des principales chaînes internationales, parmi lesquelles Princess, Loews, Sheraton, Quality Inns, Hilton International, Inter-Continental, Hyatt, Radisson, Marriott, Rock Resorts et Kahler. L'objet de cette première série d'entretiens était de discuter de la meilleure collaboration possible entre l'AIH et les chaînes pour traiter des grands problèmes internationaux qui affectent actuellement l'industrie hôtelière.

Une priorité

Les sujets spécifiques abordés au cours de ces entretiens étaient les suivants: une nouvelle initiative des Nations Unies concernant les sociétés trans-nationales dans le tourisme, la loi récente de réforme fiscale réduisant la possibilité de déduire des revenus, les dépenses engagées par les citoyens américains lors de conférences à l'étranger et la tentative actuelle d'Unidroit d'établir un contrat hôtelier de caractère international.

Le renforcement structurel fédéral de l'Association, en collaboration avec les associations hôtelières nationales et les établissements individuels dans tous les pays du monde, constitue pour l'AIH un instrument d'approche des gouvernements qui envisagent des mesures législatives susceptibles d'affecter l'hôtellerie. L'accroissement du nouveau rôle des chaînes est apparu comme une priorité née du travail de restructuration de l'AIH et les premiers résultats obtenus se révèlent encourageants. sp

Die Tiefkühlung im Gastgewerbe

Das STI (Schweiz. Tiefkühl-Institut) veranstaltete am 25. Mai anlässlich seiner Mitgliederversammlung im ideal gelegenen Landgasthof Halbinsel Au eine Tagung, die sich mit den Anwendungsmöglichkeiten der Tiefkühlung im Verpflegungsbetrieb im allgemeinen und im Ausflugsbetrieb im besonderen befasste. Referenten aus Wissenschaft und Praxis erörterten die anstehenden Probleme.

Bereits bei der Begrüssung äusserte sich M. Schmid, Präsident des STI, kritisch über die Ausbildung unserer Köche, die, wenn überhaupt, die Tiefkühlung nur am Rande erfasst. Wir sind angerufen, die Schulungsprobleme und Instruktion unseres Personals über die richtige Zubereitung der hochwertigen Tiefkühlprodukte zu überdenken, wobei – wie sich im Laufe der Tagung dann zeigte – nicht das selber Tiefkühlen im Vordergrund stehen sollte.

Tiefgekühltes trotz allem im Vormarsch

Dr. Th. Neidhart, Direktor des STI, konnte melden, dass trotz Rezession und Bevölkerungsrückgang die Tiefkühlindustrie, Lebensmittel und Geräte zusammengefasst, eine erfreuliche Absatzerweiterung feststellen durfte. Der Anteil der Grossverbraucher ist 1976 gegenüber dem Vorjahr von 41,8 Prozent auf 43,5 Prozent angestiegen. Der Konsum an Tiefkühlprodukten im Grossverpflegungssektor beträgt pro Jahr fast 20 Millionen kg, wovon rund 5,6 Mio kg Gemüse, 1 Mio kg Fische, rund 1,5 Mio kg Fleisch, 0,5 Mio kg Krusten- und Weichtiere, fast 8 Mio kg Kartoffelprodukte, ca. 1 Mio kg Spezialitäten und 0,5 Mio kg Fertiggerichte.

Eine verkannte Problemlösung

Dr. A. Vollmer, Herausgeber des «tk-reports» befasste sich in temperamentvoller und gekonnter Weise mit dem Thema «Tiefkühlung im Gastgewerbe und in der Gemeinschaftsverpflegung». Hier kann nur auszugsweise auf den Inhalt seines durch Lichtbilder, Tabellen und Berechnungen bereicherten Vortrages eingegangen werden. Durch Trennung der Wohn-, Arbeits- und Freizeitwelt kommt es zu einem fortschreitenden Zerfall der häuslichen Tischgemeinschaft. In Deutschland nimmt heute schon ein Drittel der Bevölkerung regelmässig an der Ausser-Haus-Verpflegung teil. Zur Bewältigung dieser enormen neuen Ernährungsaufgaben bedarf es in Zukunft völlig neuer Methoden und Systeme. Die Tiefkühlkost, so Dr. Vollmer, sei hier wie keine andere Warengruppe geeignet, eine führende Rolle zu übernehmen.

Weshalb Tiefgekühltes?

- Die TK-Kost steht nach eindeutiger Aussage der Wissenschaft an der Spitze aller Konservierungsarten in bezug auf Erhalt von Nährwert und Qualität.
- Sie macht es möglich, von den Zufällen der Erntesaison unabhängig zu werden.
- Sie bietet eine enorme Vielfalt von den Grundnahrungsmitteln bis zu vorbereiteten und zubereiteten Erzeugnissen.
- Zudem ist die TK-Kost arbeitssparend und richtig angewendet sogar wirtschaftlich.
- Sie erlaubt die Ausschaltung qualitätsmindernder Warmhaltezeiten, den Abbau unrationeller Kochkapazitäten, Arbeits- und Zeitersparnis sowie exakten Einsatz, also keine verlorenen Resten.

Dr. Vollmer unterscheidet folgende Küchenorganisationen:

- Aufbereitungsküchen mit ausschliesslicher Versorgung von servierfertigen Menüs, z. B. Diäten in Krankenhäusern, Krankenverpflegung;
- Tiefkühlmischküchen mit einer Kombination von servierfertigen Produkten und selbst hergestellten Komponenten, z. B. Ausflugsbetriebe, die sich mit grossen unerwarteten Frequenzschwankungen auseinandersetzen müssen;
- und Küchen mit dem Einsatz von tiefgekühlter, pfannenfertiger Rohware und rasch zubereiteten Essensbestandteilen, z. B. Hotel, Restaurants.

Der Referent unterstrich eindringlich, dass die Problemlösungen der Ausser-Haus-Verpflegung nicht nur auf Produkte und Dienstleistungen beschränkt bleiben dürfen. Essen ist mehr als mechanischer Essensvollzug und medizinischer Ernährungsvorgang. Eine Reihe zusätzlicher Faktoren spielen eine entscheidende Rolle: psychologische, kulturelle, gesellschaftliche, umweltbedingte etc.

Die Tiefkühlbranche, so meinte Dr. Vollmer zum Abschluss, dürfte nicht das Image einer seelenlosen «Abfütterung», einer überperfektionierten Technik aufkommen lassen, vielmehr müsste sie tiefsitzende Vorurteile überwinden und dem Menschen dazu verhelfen, die Essenskultur weiter zu entwickeln.

Ein Praktiker bestätigt

Wie dies in der Praxis geschehen könnte, erläuterte der nächste Referent, K. Brenner, Küchenchef im währschaften Landgasthof Halbinsel Au; ein seltenes Ereignis, wenn ein noch praktisch tätiger Küchenchef am Rednerpult steht. Er hat es verstanden, die zweckmässige Anwendung von Tiefkühlprodukten im Gastgewerbe auf klare und einfache Weise darzustellen. Er ist der Ansicht, dass bei richtiger Handhabung der Zu- und Aufbereitungsmethoden das Tiefkühlgemüse die Konserve langsam aber sicher verdrängen wird.

Ideale Lösung

K. Brenner befürwortet hingegen das selber Tiefgefrieren im gastgewerblichen Betrieb nicht. Er lehnt es aus folgendem Grund ab: Missverhältnis der Aufwendungen zur Menge der produzierten Ware, weil Personal, Einrichtungen, Fläche nötig sind. Zudem fehlen vielfach die Kenntnisse zum fachgerechten Tiefgefrieren. Eine andere interessante Lösung traf die CEM-Gruppe, welcher der Landgasthof Halbinsel Au angehört. CEM-Betriebe tätigen mit ihren Lieferanten zur Erntezeit Jahresabschlüsse. Nach dem System «Frisch ab Ernte» übernimmt der Lieferant das Tiefkühlen und die Lagerung der Produkte, der Betrieb kann sie nach Bedarf in kleinen Mengen kurzfristig abrufen.

Küchenchef Brenner beklagte, dass in unseren Berufsschulen von diesen Entwicklungen praktisch nicht gesprochen, ja selbst das Tiefkühlen als moderne Konservierungsart nur am Rande erwähnt werde. Dies sei auch deshalb schade, weil die Tiefkühlung es dem Küchenchef ermöglicht, jederzeit über eine reichhaltige Mise-en-Place zu verfügen, was ihm Zeit zur Entfaltung seiner Kochkunst schenke.
AT

Empfehlenswerte Literatur: Tiefkühlung in der Grossküche STI Schweiz. Tiefkühlinstitut 8032 Zürich Fr.4.–

Roter Kopf mit Mayonnaise

Das ist kein Rezept aus einem Kochbuch für Kannibalen, es ist vielmehr eine Impression vom 11. – erstmals gesamtschweizerischen – Wettkampf der Jungkochelite, veranstaltet von der Hügli Nährmittel AG, Steinach.

Die Mayonnaisen-Köche am Werk. Im Hintergrund hängen die Tableaus, auf welchen Lehrling, Lehrbetrieb, Patron und Ausbildner vorgestellt wurden und die Jungen sich über ihre weitern Berufsziele äusserten, die da zur Hauptsache sind: Hotelfachschule, Ausland, eidg. dipl. Küchenchef.

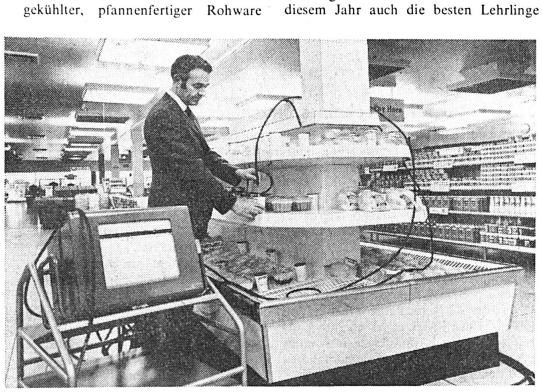
Wirklich, einen ganz roten Kopf hat er bekommen, der Junge mit der Nummer 31. Es ist halt schon ein wenig ärgerlich, wenn man als bester Kochlehrling seines Kantons vor fast zweihundert Zuschauern die verflixte Mayonnaise nicht innerhalb der gesetzten Frist fertigbringt. Aber erstens fallen nicht nur keine Meister vom Himmel, auf für Commis führt der Weg in umgekehrter Richtung, zweitens blieb noch die Theorie, die einmal dazu dienen konnte, die Scharte der Praxis auszuwetzen.

Zudem war es ja ein fröhlicher Wettstreit und kein Kampf um Karriere entscheidende Punkte. Hügli geht es ja nicht darum, den Besten herauszufinden, sondern alle Kochlehrlinge und -lehrtöchter zu guten Leistungen anzuspornen und ihre Freude am Beruf zu mehren. Diese Nachwuchsförderung der Steinacher findet ein immer grösseres Echo. Erstmals waren in diesem Jahr auch die besten Lehrlinge aus dem Welschland, dem Tessin und dem Fürstentum Liechtenstein vertreten, und das gleich auch unter den Preisträgern.

Sympathisch an dieser Veranstaltung ist, dass sie nicht nur für die Lehrlinge durchgeführt wird. Es ist ebenso ein Fest des Dankes und der Anerkennung für die Patrons und Ausbilder. Richtigerweise durfte anderseits auch Dr. Alexander Stoffel und seine Firma viel Lob und Dank entgegennehmen von seiten der kantonalen Stellen, der Fachkommission, des Hotelier-Vereins und des Kochverbandes für ihre Bemühungen um die Qualität des gastgewerblichen Nachwuchses. Aus den verschiedenen Voten war der Stolz auf das leistungsfähige Ostschweizer Unternehmen herauszuhören, das mit seinen Produktionsbetrieben in Deutschland und Österreicht, 450 Beschäftigten und 70 Mio Franken Umsatz ein sehr markanter Punkt im Wirtschaftsraum Bodensee ist.

Rund um den Bodensee durften sich die Festgäste im Schützengarten in St. Gallen schlemmen. Es begann mit der 3-Länder-Consommé aus der Hügli-Küche und endete mit einer selten gegessenen Spezialität aus der österreichischen Nachbarschaft, mit Topfenpalatschinken. Nein, es endete eigentlich erst bei Golden Delicious in geistiger Form.

Mit einem Referat zur Wirtschaftslage, einem Nein zur Mehrwertsteuer und einem Ja zur individuellen Leistung leitete Dr. Stoffel über zur Preisverteilung. Zuerst erhielten jeder Teilnehmer und sein Patron ein Diplom, die Jungen dazu ein wertvolles Fachbuch. Die sechs Besten gewannen eine 3tägige kulinarische Reise ins Elsass, wo sie bei den berühmtesten Köchen zu Gast sein werden. Die tüchtigen Glücklichen heissen: Erich Moser, Restaurant Bürgerhaus, Bern, Markus Schwere, Restaurant Traube, Turgi, Eric Schmutz, Restaurant Parc Eaux-Vives, Genève, Dieter Biegger, Hotel Alpina, Braunwald, Régis Hybois, Hôtel Richemond, Genève und Roger Capt, Sanatorium Bellevue AG, Kreuzlingen. MK



Konstante Temperaturen sind für die Qualität von tiefgekühlten Produkten von ausschlaggebender Bedeutung. Dieses fahrbare Messgerät von GEC-Elliott Process Instruments Ltd. dient zur raschen und präzisen Überwachung der Qualität von Nahrungsmitteln in offenen Tiefkühltruhen. Es wird hauptsächlich bei Grossverteilern eingesetzt.

Offene Türe zum Wein

Tage der offenen Türen sind beliebt und haben schon oft dazu beigetragen, Verständnis für eine Institution zu wecken, falsche Vorstellungen über einen Betrieb zu korrigieren oder sie dienen ganz einfach der Befriedigung allgemein vorhandener Neugier.

Wenn sich eine Weinhandelsfirma dazu entschliesst, dem Publikum einmal ihre Kellertore zu öffnen, muss sie sich auf einen Ansturm gefasst machen. So drängten sich kürzlich an zwei Besichtigungstagen gegen 2000 Besucher in die bacchantischen Tiefen der Weinkellerei und Weinhandlung Grossenbacher in Langenthal. Spezialisten führten die Gäste vorbei an imposanten, alten Eichenfässern, modernen Weinbehältern (gesamthaft fast 1 Million Liter) und riesigen Flaschenlagern. Sie beantworteten unzählige Fragen der Besucher und erklärten anschaulich, wie Wein gelagert sein will und was es alles braucht, bis der Rebensaft zum köstlichen Tropfen wird. Eindrücklich war andererseits, die automatische Abfüllanlage in Aktion zu sehen. So werden zum Beispiel in 1 Stunde 1300 Liter- oder 2400 Halbliterflaschen abgefüllt und etikettiert. Selbstverständlich wurden viele gute Flaschen geöffnet, um dem Besucher das breite Spektrum an Schweizer Qualitätsweinen bis zum feinsten Burgunder aufzuzeigen. Mancher Langenthaler stellte fest, dass die Firma Grossenbacher in der Tat einen Augenschein wert ist, und das nicht nur wegen der Degustation. Sie gehört seit 1869 zum einheimischen Gewerbe. Ihr Verkaufsgebiet erstreckt sich durch die enge Zusammenarbeit mit der C. August Egli & Co. AG von Langenthal, Zürich und Vevey aus sozusagen auf die ganze Schweiz. pd/r

Schnäpse für 22 Millionen eingeführt

1976 hat sich das Verhältnis bei den Spirituosen-Importen und Exporten merklich zugunsten der Exporte verbessert. Im Vorjahr stand der Export zum Import im Verhältnis 1:4. Im Jahre 1976 erhöhte sich der Wert der Exporte auf 8,15 Mio Franken, während die Importe einen Rückschlag auf 22,1 Mio erlitten. Das Verhältnis Export zu Import verbesserte sich damit auf rund 1:2,7.

Sie halten den Fleischtopf am Kochen

Der Fleischverbrauch spielt im Haushaltungsbudget des Schweizers eine wichtige Rolle. Nach den Feststellungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) entfällt in den Familien unselbständig Erwerbender beinahe ein Viertel der Ausgaben für Nahrungsmittel auf Fleisch und Fleischwaren aller Arten und Sorten.

Rekord Konsum

Die nähre Untersuchung der mengenmässigen Entwicklung des Fleischverbrauchs je Kopf von 1966 bis 1976 fördert zum Teil überaus grosse Veränderungen zwischen den Fleischarten und Fleischsorten zutage. Gesamthaft ist festzustellen, dass der Fleischverbrauch je Kopf in der genannten Periode um 13,525 Kilo oder 20,7 Prozent zunahm, was pro Jahr die respektable Menge von 1,353 Kilo ausmacht. Im Jahre 1976 wurde trotz Rezession das Rekordergebnis von 78,790 Kilo erreicht. Von der gesamten Verbrauchssteigerung von 13,525 Kilo entfallen 11,263 Kilo auf «Fleisch von Schlachttieren» (Rind-, Kalb-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Pferdefleisch). Dieses vermochte seinen Anteil von 83,3 Prozent des gesamten Verbrauchs im letzten Jahrzehnt zu halten, was vom Standpunkt der schweizerischen Landwirtschaft aus erfreulich ist.

Auf das billigere Schweinefleisch ausgewichen

Beim Fleisch von Schlachttieren fallen zunächst einmal die rückläufigen Prozentanteile des Rind- und Kalbfleisches sowie die sprunghafte Zunahme des Schweinefleisches auf: Nicht weniger als 59 Prozent der Nachfrage nach Fleisch von Schlachttieren entfallen heute auf das Schweinefleisch, gegen 52,2 Prozent im Jahre 1966. Von der Verbrauchssteigerung von 11,263 Kilo beim Fleisch von Schlachttieren entfallen 10,332 Kilo allein auf das Schweinefleisch und nur 0,931 Kilo auf alle anderen Fleischarten und Fleischsorten, wobei vor allem das Kalbfleisch einen beträchtlichen Rückgang zu verzeichnen hat. Eine weitere auffällige Erscheinung innerhalb des Fleisches von Schlachttieren ist die sprunghafte Zunahme des Fleisches von Stieren (Muni). Bei dieser Produktionsrichtung ist in den letzten zehn Jahren eine Vermehrung um 86,4 Prozent eingetreten. Auf dem europäischen Festland haben sich in der gleichen Periode (1966-1976) verschiedenenorts ganz ähnliche Entwicklungen vollzogen.

Weder Fisch noch Vogel heiss geliebt

Beim «anderen Fleisch» (Geflügel, Kaninchen, Wildbret, Fische/Fischkonserven, Krebs- und Weichtiere) war die Zuwachsrate, verhältnismässig gesehen, in den vergangenen zehn Jahren genau gleich gross wie beim Fleisch von Schlachttieren. Dabei fällt auf, dass das relativ billige Geflügel eher etwas unter dem Durchschnitt blieb, so dass sein Anteil von 54,3 auf 53,3 Prozent zurückging. Es hat sich einmal mehr gezeigt, dass die Schweizer – bis jetzt jedenfalls – dem Geflügel nicht besonders viel abzugewinnen vermögen, obwohl unsere Fleischpreise vergleichsweise in den oberen Regionen angesiedelt sind. Auch innerhalb der OECD liegt der Pro-Kopf-Verbrauch von Geflügelfleisch in unserem Land eindeutig unter dem Durchschnitt. LID

Gasthof zum trauten Heim

Die Schweizer trinken im allgemeinen lieber zu Hause als in der Wirtschaft

Wie die «Schweizerische Weinzeitung» unter Berufung auf BIGA-Zahlen feststellt, teilt sich der Getränkekonsum (alkoholische und alkoholfreie Getränke) durchschnittlich zu rund 60 Prozent in Heimkonsum und zu 40 Prozent in Auswärtskonsum auf. Einzig die Grossverdiener weichen von diesem Verhältnis ab, indem sie ihren Trunk zu 65 Prozent zu Hause und zu 35 Prozent auswärts geniessen.

Beim Zweipersonenhaushalt ist der Heimkonsum aller Getränkegruppen pro Kopf am höchsten, geht aus dem Bericht weiter hervor. Einzelpersonen konsumierten ihre Getränke «aus Gründen der Einsamkeit» lieber in der Wirtschaft, während von drei Personen an schon Kostenfaktoren konsumhemmend wirkten. Ferner lasse sich feststellen, dass in Haushalten mit 3 oder mehr Personen aus Kostengründen weniger Wein, dafür mehr Bier getrunken werde. Diese Feststellung treffe auch für die Einkommensklasse zu: je höher das Einkommen, desto mehr Wein und weniger Bier werde konsumiert. So wurden 1975 bei einem Jahresverdienst von 24 000 bis 36 000 Fr. für Wein durchschnittlich 225 Fr. ausgegeben, in der Kategorie 72 000 bis 84 000 Fr. fast das Dreifache, nämlich 663 Fr. Gemessen an der konsumierten Literzahl ergibt das für die untere Klasse einen Durchschnittspreis pro Liter Wein von Fr. 3.80, für die obere Einkommensklasse von Fr. 7.90. Als «bedenklich» bezeichnet es die «Weinzeitung», dass sich die kleineren Einkommen heutzutage kaum mehr einen Schweizer Wein leisten könnten ... sda

Mineralwasser füllte mehr Gläser

Im vergangenen Jahr sind in der Schweiz 505,2 Millionen Liter Mineralwasser, Süssgetränke und Obstsaft-Mischgetränke verkauft worden, das heisst 35,6 Millionen Liter oder 7 Prozent mehr als 1975. Der Pro-Kopf-Verbrauch beläuft sich auf beinahe 80 Liter im Jahr.

Am Gesamtumsatz waren die ungesüssten Mineralwasser mit 205,6 Millionen, die Süssgetränke mit 284,2 Millionen und die Obstsaft-Mischgetränke mit 15,4 Millionen Liter beteiligt. Im Jahre 1975 betrug der gesamte Ausstoss 469,6 Millionen Liter.

Die reinen, ungesüssten Mineralwasser scheinen immer beliebter zu werden, ist doch in den letzten drei Jahren der Umsatzzuwachs praktisch gleich geblieben; 1976 wurden 29,6 Millionen Liter oder 7,9 Prozent mehr ungesüsste Mineralwasser getrunken. Der seit zwei Jahren ständig gesunkene Verkauf von Süssgetränken ist 1976 um 18,5 Millionen Liter oder 7,2 Prozent gestiegen.

Nicht vom allgemeinen Aufschwung profitieren konnten hingegen die Obstsaft-Mischgetränke, von denen in den letzten drei Jahren immer weniger getrunken werden: 1976 wurde rund eine Million Liter (5,9 Prozent) weniger verkauft als im Jahr zuvor.

Es würde naheliegen, den Mehrabsatz der Mineralwasserindustrie dem aussergewöhnlich heissen und «durstigen» Sommer 1976 zuzuschreiben. Dem widerspricht aber die Statistik des 4. Quartals 1976, in dem 10,4 Prozent mehr Mineralwasser verkauft worden sind als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Es scheint, dass die Mineralwasserindustrie die Talsohle durchschritten hat. FdW

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

BASEL HILTON

Werden Sie Mitglied einer weltweit bekannten Hotelkette

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionist
Réceptionist-Kassiererin
Commis de rang

für unseren Wettsteingrill

Chef de partie
Commis de cuisine
Zimmermädchen

Wir bieten:

5-Tage-Woche
Geregelte Arbeitszeit
Freie Arbeitskleidung
Gute Sozialleistungen

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an Herrn Kurt Schmid, Personalchef, oder rufen Sie unverbindlich unser Personalbüro an. 4771

Basel Hilton
Aeschengraben 31
CH-4051 Basel
Tel. 061-22 66 22
Telex 62 055

The Peninsula Group

mit vielbietenden Möglichkeiten im Fernen Osten sucht:

Sous-chefs

Der erfolgreiche Bewerber sollte mindestens 25jährig sein, bestens qualifiziert, mit Erfahrung in Erstklasshäusern. Englischkenntnisse von Vorteil.

Wir offerieren:

- Exzellentes Salär
- Freie Sozialbezüge
- Freie Kost und Logis
- Retour-Flugbillet nach Europa
- 10% Jahresendbonus

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an
Group Personnel Manager
c/o The Peninsula Hong Kong.

4585

Wir suchen **per sofort** oder nach Übereinkunft in Jahresstelle freundliche, selbständige

Hotelsekretärin

Ihre Aufgaben
- selbständige Réceptions- und Büroarbeiten,
- Kassa-Abschlüsse (Anker-Buchungsmaschine),
- Gäste- und Personalkorrespondenz D, F, E,
- Debitoren- und Kreditorenkontrolle,
- allgemeine Kontrollarbeiten.

Ihr Arbeitsort
Modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel, wo kulinarisch im Restaurations- und Bankettsektor viel geboten wird.

Ihre Mitarbeiter
freundlich und aufgeschlossen.

Ihr Chef
Kurt Jenni erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

4796

kongress zentrum hotel mittenza muttenz

Direktor Kurt Jenni
Telefon (061) 61 06 06

Hotel Schützen
4310 Rheinfelden

Tel. (061) 87 50 04

In unsere kleine Brigade suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft für die Sommersaison bis Oktober

Entremetier
Garde-manger
Commis de cuisine oder Köchin

Schreiben Sie oder telefonieren Sie uns, wir freuen uns auf tüchtige Mitarbeiter.

4312

Hotel-Restaurant Seegarten
Pizzeria Al Porto, 3700 Spiez

Telefon (033) 54 41 61

Für unseren lebhaften Betrieb direkt am Thunersee suchen wir

Serviertochter oder Kellner
Jungkoch

sowie für das

Café-Restaurant des Alpes
am Höheweg, 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 23 23

suchen wir mit sofortigem Eintritt

Aide du patron/Hostess
Koch
Hilfskoch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte. 4833

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40

Zur Ergänzung unseres Personalbestandes suchen wir Buchhaltung:

F + B Kontrolleur(leuse)

(regelmässige Arbeitszeit)

Platzspitz:

Serviertochter

Grillroom:

Restaurationskellner

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, einen hohen Lohn, Verpflegung in unserem Personalrestaurant sowie auf Wunsch ein schönes Zimmer in unserem Personalhaus.

Gerne erwartet unser Personalchef Herr P. Schnüriger Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. 4763

Hotel Zürich

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

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

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

hier abtrennen

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

HOTEL EUROPE BEI DER MUSTERMESSE BASEL

Basel's wohnliches Hotel
250 Betten, 1 Restaurant
Bankettsäle, Hotelbar

HOTEL EUROPE BEI DER MUSTERMESSE BASEL

Sie sind initiativ, berufserfahren und möchten in einem glatten Team mitarbeiten?

Zur Unterstützung unserer Generalgouvernante suchen wir eine weitere

Gouvernante

Das Aufgabengebiet umfasst Überwachung und Pflege der Hotelzimmer, Banketträume, Restaurant und Offices.

Für diese interessante und abwechslungsreiche Aufgabe bieten wir ein attraktives Gehalt mit sehr guten Sozialleistungen.

Ihre Offerte senden Sie bitte an die Direktion des Hotels Europe,
z. Hd. von Frau E. Lesmann,
Clarastr. 35–43, 4058 Basel. P 03-304

Kombi-Hotel Alpenruhe
3715 Adelboden

sucht ein

Zimmermädchen

für die Sommersaison 1977.
Telefon (033) 73 12 12 4846

Hotel Quisisana
6600 Locarno

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Hotelsekretärin

für Réception und Korrespondenz sowie allgemeine Büroarbeiten. NCR- kundig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an
R. Schaellibaum
Telefon (093) 33 61 41 4845

HOTEL BAUR AU LAC
ZÜRICH

sucht zum baldigen Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

Küche:	**Chef tournant** **Commis de cuisine**
Etage:	**Zimmermädchen** (mit Erfahrung und Sprachkenntnissen) **Hilfszimmermädchen**
Economat:	**Economat-tournante**
Lingerie:	**Lingeriemädchen**

Telefonieren Sie unserem Personalchef (01) 221 16 50, oder schreiben Sie uns (mit Zeugniskopien und Foto).

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, 8001 Zürich
(Eingang Börsenstrasse) 4812

Flims
Hotel Surselva
Flims-Waldhaus

Wir suchen für lange Sommersaison ab sofort bis ca. 10. Oktober für modern eingerichtete Küche

Chef de partie

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an die

Direktion Hotel Surselva
7018 Flims-Waldhaus 4837

SARDONA ELM

TAGUNGS- UND SPORTHOTEL TELEFON 058 61 41 06

Sardona Elm sucht auf sofort für den Eröffnungssommer einen dynamischen, initiativen und ideenreichen

Küchenchef

in eine mittlere Brigade.

Er sollte bereit sein, Neues zu gestalten und Bestehendes zu formen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an

Herrn Peter Vogel
Hotel Sardona
8767 Elm
Tel. (058) 86 18 86 4762

Zermatt

Gesucht freundliche

Serviertochter
Buffettochter

für die Sommersaison. Eintritt nach Vereinbarung. Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an

Hotel Elite, 3920 Zermatt
Tel. (028) 7 74 90 4712

---

tourotel

Reise- und Tagungshotel der soliden Komfortklasse
CH-8835 Feusisberg bei Zürich
Telefon (01) 784 24 64, Telex 75 555

Für die Sommersaison suchen wir per sofort **fest** oder **aushilfsweise**

Zimmermädchen
Serviertöchter
Köche

Kost und Logis auf Wunsch im Hause.
Gute Entlöhnung

Wenden Sie sich bitte an Herrn Direktor Heinrich. 108

Tourotel – die Hotelkette der Wienerwald-Gruppe in Feusisberg bei Zürich, Gaflei bei Vaduz, Linz, München und Wien

---

Restaurant Saint-Honoré
Neuchâtel

cherche pour entrée immédiate

dame de buffet
et sommelier(ière)

Pour tous renseignements, téléphoner au (038) 25 95 95
P 28-20

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang D/F/E
Demi-chef de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Interlaken
3800 Interlaken
Tel. (036) 22 20 12 4793

Restaurant Le Mazot
Spitalstrasse 26
2500 Biel

sucht

Buffetmädchen,
evtl. Bursche
Serviertochter

Jeden Sonntag frei.

Anfragen erbeten an

B. Künzle oder
Telefon (032) 22 46 61
ASSA 80–652

HOTEL BASEL

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Für unser renommiertes Kellerrestaurant BASLER KELLER suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft versierte, sprachenkundige

Serviertöchter

Ihre Bewerbung erwarten wir schriftlich oder telefonisch, so dass wir Ihnen über unsere fortschrittlichen Arbeitsbedingungen Auskunft geben können.

Erich Bolt
HOTEL BASEL
Münzgasse, 4051 Basel
Tel. (061) 25 24 23 4768

Wir suchen per 15. Juli, evtl. 1. August 1977 zur Wiedereröffnung nach erfolgter Renovation tüchtige Fachkräfte als

Alleinkoch
Commis de cuisine
Officemädchen und für Lingerie
Serviertöchter/ Kellner

Restaurant Eyhof,
Zürich Albisrieden,
Tel. (01) 54 65 48
Vorzugsweise zwischen 14.00 und 17.00 Uhr anrufen.
4855

Nach drei Schnupperlehren hat sich unser 16½jähriger Ueli entschlossen Koch zu lernen.

Wir suchen auf Frühjahr 1978 eine

Kochlehrstelle

für ihn.

Familie
Jakob Liechti
Bäckerei
3415 Hasle-Rüegsau
Telefon (034) 61 25 65 4857

Gesucht per sofort fachkundige, versierte

Hotel-Receptionistin

Hotel Rothus

Gut bezahlte Jahresstelle. Geregelte Arbeitszeit

Auskunft Tel. (01) 34 58 95
4745

Gesucht

Tochter oder Frau

mit Kochkenntnissen als Zweitköchin in Internatsschule.

Daselbst selbständige, saubere

Lingère

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr gute Entlöhnung.

Knabeninstitut
Schloss Kefikon
8546 Islikon
Tel. (054) 9 42 25 AAA

Gesucht wird ein

Koch

auf Ende Juni 1977, für Sommersaison.

Offerten an Hotel Alpfrieden,
3981 Bettmeralp,
Tel. (028) 5 34 36. P 36-012556

Pour Leysin on cherche

cuisinier
fille ou garçon de buffet

Entrée 15 juin ou à convenir.
Tél. (025) 6 25 32 dès 10 h.
P 22-45770

Kulm Hotel St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für die Sommersaison – Ende Juni bis Anfang September – noch folgende Mitarbeiter (bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert):

Büro:	**Bonkontrolleur(euse)** **Assistent des Einkaufschefs**
Loge:	**Telefonist(in)**
Restaurant/ Bar:	**Chef d'étage** **Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de bar**
Küche:	**Chef entremetier** **Commis pâtissier/confiseur**

auch weiblich

Economat:	**1. Economatgouvernante**
Office:	**Officegouvernante**
Lingerie:	**Glätterin**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

Kulm Hotel
Direktion
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51 4804

---

mothotel sommerau chur

Emserstr. Tel. 081 22 55 45
100 Betten, Restaurant, Bar-Dancing

Führendes A-la-carte-Restaurant sucht in mittlere Brigade

Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten an

J. Seiler, Direktor
Telefon (081) 22 55 45 4831

Palace Hotel
St. Moritz

sucht für die Sommersaison 1977

Hilfswarenkontrolleur
Bonkontrolleur(euse)
Telefonistin
Chef de rang
Etagenportier
Commis pâtissier

ferner für Chesa Veglia:

Chef de cuisine

(evtl. Chef de partie)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 01 4818

Nach Zermatt gesucht per sofort oder nach Übereinkunft freundliche und sprachenkundige, servicegewandte

Serviertochter

Sich wenden an

Hotel Orion, Zermatt

Telefon (028) 7 66 67 4841

Hotel Glärnischhof
8022 Zürich 2

Modernes Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Vereinbarung:

Night-Auditor

mit NCR-42-Erfahrung und guten Sprachkenntnissen.

Wir legen grossen Wert auf Selbständigkeit und verantwortungsbewusstes Arbeiten.
Sie finden bei uns einen gepflegten und lebhaften Betrieb, 5-Tage-Woche, gute Bedingungen. Logis kann vermittelt werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Direktion J. L. Combe,
Hotel Glärnischhof,
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich
Telefon 25 48 33, ab 8. Juni 1977 202 47 47
4817

Sporthotel Pischa
7270 Davos Platz GR

140 Betten – moderner Betrieb

sucht auf 1. Juni 1977 bis zirka 20. Oktober 1977

Commis de cuisine Tournant

oder tüchtigen

Jungkoch

Offerten mit Foto an

W. Altorfer, Dir. Hotel Pischa
7270 Davos Platz GR

4747

Hotel Eiger
3823 Wengen

Gesucht für spätestens Ende Juni

Commis de cuisine

Saison- oder auf Wunsch Jahresstelle.

Offerten mit Zeugniskopien an

Familie Fuchs
Tel. (036) 55 11 32

4601

Stiftung «Winterthur»-Modell

Für das neu zu eröffnende Café-Restaurant IM OBERTOR in Winterthur suchen wir auf Mitte Juli 1977

Serviertochter
Buffettochter
Köchin
Aushilfe für Buffet und Küche
Frau für Reinigung

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Mitmenschen haben, freundlich und zuverlässig sind, wenden Sie sich bitte an folgende Adresse:

Dr. Th. Sträuli
«Winterthur» Lebensversicherungs-Gesellschaft
Römerstrasse 17
8401 Winterthur
Tel. (052) 85 11 11 (intern 717)

4623

Hotel Grichting
3954 Leukerbad

sucht nach Übereinkunft

Hotel- und Direktionsassistentin

Wir bieten Ihnen leistungsgerechte Bezahlung, angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Für diese Position suchen wir eine Fachkraft, die sich bereits in anderen Häusern profiliert hat.

Wir bitten um Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf sowie um Ihre Gehaltsforderung.

Familie G. Grichting
Hotel Grichting
3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 12 27

4317

Für zwei führende Spezialitätenrestaurant in Zürich gesucht einsatzfreudige

Sekretärin/Aide du patron

welche Freude hat, eine verantwortungsvolle Tätigkeit zu übernehmen.

Wir erwarten:
Neben den anfallenden Sekretariats- und Büroarbeiten, Mithilfe und Kontrolle in allen Bereichen des Betriebes.
Überwachung des Hauses im Allgemeinen.
Teilweise Vertretung der Geschäftsinhaber.

Wir offerieren:
Jahresstellung mit einem Ihrer Verantwortung entsprechenden Salär.

Offerten erbeten an:

W. & M. Plüss, Silver Ranch Steakhouse
Letzigraben 245, 8047 Zürich
Telefon (01) 54 01 22

4597

Tun Sie etwas für Ihre Zukunft! Am besten gleich jetzt:

Initiative und tüchtige Mitarbeiter finden im Mövenpick ihren Arbeitsplatz «nach Mass» in über hundert Berufen. Fragen Sie uns (unverbindlich). Wir antworten (umgehend). Es genügt, wenn Sie den folgenden Coupon ausfüllen und einsenden.
Es würde mich interessieren, in einem Mövenpick zu arbeiten in :

☐ Zürich ☐ Basel ☐ Bern ☐ Luzern ☐ Lausanne ☐ Genf ☐ Lugano
☐ Regensdorf-Zürich (Holiday Inn) ☐ Opfikon-Zürich (Holiday Inn) ☐ St. Gallen ☐ Würenlos (Autobahn)
☐ Kempttthal (Autobahn) ☐ Pfäffikon SZ ☐ Sihlbrugg ☐ München ☐ Frankfurt ☐ Hannover
☐ Stuttgart ☐ Wiesbaden ☐ Viernheim ☐ Essen ☐ Bonn ☐ London ☐ Izmir ☐ Kairo

als
☐ Chef de partie
☐ Commis de cuisine
☐ Pâtissier
☐ Chef de rang
☐ Service-Steward
☐ Service-Hostess
☐ Commis de rang
☐ Commis de bar
☐ Gouvernante
☐ Essbarverkäuferin
☐ Zimmermädchen
☐ _____

Am frühesten wäre mir dies möglich ab _____

Und nun bin ich gespannt auf Ihre Antwort.

Name: _____ Nationalität: _____ Jahrgang: _____
Vorname: _____ Bewilligung: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Werdstrasse 104, 8004 Zürich, Telefon 01 23 09 40/70

MÖVENPICK

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

The Peninsula Group

requires a

maître d'hôtel

The successful applicant should have a sound professional background with several years experience in a similar position, possessing a sense of leadership and capable of motivating and training staff.

This position will be offered on a two year contract, including two months paid leave and return air tickets.

Applications should be forwarded to us by airmail together with full details of curriculum vitae, copies of certificates and recent photograph to:

Group Personnel Manager
c/o The Peninsula
Hong Kong

4589

Parkhotel Bellevue
3715 Adelboden

Gut frequentiertes Haus der obersten Mittelklasse, 70 Betten, eigenes Hallenbad.

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft qualifizierten

Küchenchef

Für lange Sommersaison (bis Mitte Oktober) und möglichst auch für Wintersaison.

Rufen Sie uns bitte an (Tel. 033/73 16 21) oder schreiben Sie uns unter Beilage von Zeugniskopien und Passfoto.

Familie H. R. Richard

4828

Hotel Krone
Aarberg

sucht in Jahresstellung tüchtigen

Koch

in mittlere Brigade.

Chef de rang

sprachenkundig, für gepflegten Service.

Officeburschen oder -mädchen

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Offerten.

Hotel Krone
3270 Aarberg
Familie W. Schmid-Trottmann
Tel. (032) 83 35 82 oder Tel. (032) 82 35 57

4640

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle zwei

Restaurationskellner

mit gutfundierten Servicekenntnissen (tranchier- und flambierkundig), Deutsch und Französisch sprechend.

Gerne orientieren wir Sie über unsere vielseitigen Leistungen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Personaladministration, z. Hd. U. Mathis, Telefon (061) 44 31 67
4030 Basel-Flughafen

4328

AIRPORT RESTAURANTS BASEL-MULHOUSE

Parkhotel Bellevue
3775 Lenk

Berner Oberland

Renommierter Zweisaisonbetrieb sucht zu möglichst baldigem Eintritt

2. Sekretärin/ Réceptionistin Büropraktikantin

Offerten mit den üblichen Beilagen an
S. Perrollaz, Tel. (030) 3 17 61

4710

Swiss Centre Restaurants London

sucht für anfangs Juni/Juli 1977

Kellner/ Serviertöchter

mit Berufserfahrung.

5-Tage-Woche und freie Verpflegung.

Bitte bewerben Sie sich schriftlich oder rufen Sie doch einfach an

Swiss Fair Ldt.
Personnel Department
Mr. W. Schulz
10, Wardour Street
London W.1
Tel. 0044 1 437 3241

4652

Wünschen Sie in einem gediegenen kleinen Erstklasshotel im Zentrum von Zürich ab sofort oder 1. Juli als

Kellner

zu wirken?

Sind Sie nicht über 40, fleissig und willig, sauber und ruhig, können Sie sich in mehreren Sprachen verständigen, dann richten Sie Ihre Bewerbung an die

Direktion Hotel Europe
Dufourstrasse 4, 8008 Zürich
oder Telefon (01) 47 10 30

4390

Sunstar Hotels Davos

Folgende Stellen sind noch offen:

Küche: **Sous-chef**
Chef de partie
Commis de cuisine

Réception: **Korrespondentin/ Telefonistin** (CH)

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Lange Sommersaison bis 22. Oktober und auf Wunsch Fortsetzung im Winter.

Bitte rufen Sie uns an:

Sunstar Hotels Davos
K. Künzli, Personalchef
7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 67 41 4806

Hotel Sonne, Grächen/Wallis

Wir suchen eine

Saaltochter

oder Anfängerin
für die Sommersaison.

Mindestens 3 Monate.

Offerten sind zu richten an die Direktion,
Telefon (028) 4 01 07. 4842

Gutes Mittelklassehotel im Berner Oberland sucht auf 1. Juli 1977 oder nach Übereinkunft bis Ende September (auch Wintersaison möglich)

Koch

in kleine Brigade. Gute Entlöhnung.

Offerten erbeten unter Chiffre 4843 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant Traube in Rebstein/SG

sucht auf 1. Juli 1977 freundliche, flinke

Serviertochter

Hoher Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Anfragen zurzeit an Telefon (081) 24 78 91.
4847

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Mitte September 1977) folgende Mitarbeiter:

Réception: **2. Chef de réception**
(Jahresstellen) **Empfangssekretär(In)**
Korrespondentin (D, E, F)
Loge: **Chasseur**
Etage: **Gouvernante/ Tournante**
Zimmermädchen
Etagenportier
Hausbursche
Küche: **Chefs de partie**
Demi-chefs de partie
Service: **2. Barman**
Chef d'étage
Chef de rang
Demi-chef de rang
Lingerie: **Glätterin**
Lingeriemädchen
Office: **Office-/Küchenbursche**
Divers: **Hilfsgärtner**
Privatmädchen

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten. 4858

Gesucht für sofort

Serviertochter

mit Deutsch- und Italienischkenntnissen.

Albergo Ristorante Ticino
6612 Ascona
V. Bruder, Tel. (093) 35 35 81
ASSA 84–33110

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtiges, seriöses

Geranten-ehepaar

Für mittelgrosses Hotel in bekanntem Kurort des Tessins.

Offerten unter Chiffre 4863 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen zu kleinerer Brigade in lebhaftem A-la-carte-Betrieb

Commis de cuisine

Eintritt und Lohn nach Übereinkunft.

Melden Sie sich bitte bei:
W. Wartmann
Restaurant/Hotel Wartmann
am Bahnhof, 8400 Winterthur
Tel. (052) 22 60 21 4728

Davos

Wir suchen für unser Dancing für Juli und August 1977 freundliche

Barmaid

Hotel Dischma
Tel. (083) 5 33 23 4761

Holiday Inn
and MÖVENPICK

Weltweit ein Begriff!

Wir haben folgende Stellen zu vergeben:
– zur selbständigen Führung des Etagen- und Lingerie-Personals eine

Generalgouvernante

die gewohnt ist, Verantwortung zu tragen und Mitarbeiter korrekt aber energisch zu führen.

– und zur alleinigen Betreuung der Réception einen

Night Auditor

mit guten Sprach- und NCR-42-Kenntnissen.

Interessierte melden sich bitte bei

Holiday Inn und Mövenpick
Regensdorf,
Zentrum, 8105 Regensdorf
Tel. (01) 840 25 20
(Frau H. Zaugg)
P 44-61

Landgasthof Halbinsel Au Zürichsee

8804 Au/Zürichsee, Tel. 01/ 75 00 21

Ein tüchtiger, gelernter Koch finder ab sofort oder nach Vereinbarung eine gut bezahlte Jahresstelle in unserer vielseitigen modernen Küche als

Chef tournant

Das freundliche Arbeitsklima, die geregelte Freizeit und Aufstiegsmöglichkeiten helfen mit dazu, dass Ihnen Ihr Beruf viel Freude und auch Spass bringt.

Rufen Sie uns an, Tel. (01) 780 00 21 (B. Dünner verlangen), oder schicken Sie Ihre Bewerbung an

Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au-Zürichsee
P -44-1075

Hôtel Richemond
1201 Genève
case postale 684
cherche pour entrée immédiate
commis de cuisine
chef de partie
tournant 3207

Faire offre complète au bureau du personnel.

Kongresshaus Zürich

sucht für sofort oder nach Übereinkunft für das Restaurant français «Grill»

Kellner
und
Serviertöchter

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie 5-Tage-Woche.

Interessenten wenden sich bitte an

Herrn J. Koch
Chef de service
Telefon (01) 36 66 88
Kongresshaus Zürich
Beethovenstr. 2, 8002 Zürich
4726

Wir suchen für originellen Betrieb in Schaffhausen (Bar-Dancing)

Barmaid

(auch Anfängerin) und tüchtigen

Kellner

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Zimmer steht zur Verfügung.

Nur Schweizer melden sich bitte unter Tel. (01) 945 56 78 oder (053) 5 14 56.
P 44-22009

Wir suchen für unser Chronischkrankenheim (102 Betten)

1 Lingère

Sauberes, zuverlässiges Arbeiten sowie Bedienung der Waschmaschine sind Bedingungen.

Besoldung gemäss kantonalem Besoldungsregulativ.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Hausbeamtin, Asyl Gottesgnad,
3425 Koppigen. 4732

HOTEL Beau Rivage 1200 GENÈVE

Hôtel Beau-Rivage
cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

téléphoniste
(anglais, français, notions d'allemand et espagnol)

chef de rang
chef garde-manger
commis de cuisine
commis de rang

Faire offres à

Hôtel Beau-Rivage
1200 Genève
13, quai du Mont-Blanc
Tél. (022) 31 02 21 4723

Hotel Casa Berno
Hotel Arancio

sucht per sofort noch folgende Mitarbeiter (Saison bis Ende Oktober)

Hotelpraktikantin
(für Etage, Service, Buffet, Küche, Büro)

Hilfszimmermädchen
Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion

Herrn P. Götschi
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Tel. (093) 35 32 32 4738

Restaurant
Zum Rebhaus, Basel

Wir suchen per sofort noch eine tüchtige, freundliche

Serviertochter

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

Frau J. Frei
Feierabendstrasse 43
4051 Basel
oder rufen Sie uns einfach an, Telefon (061) 22 73 97.
4714

Flughafen-Restaurants

8058 Zürich-Kloten
Tel. 01 814 33 00

In Jahresstelle suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter
Kassierin
(Englisch und Französisch sprechend)
Pâtissier
Commis de rang
Officebursche oder -mädchen

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, 2 Tage frei pro Woche, einen überdurchschnittlichen Lohn, Verpflegung in unserem Personalrestaurant, ein schönes Zimmer in unserem Personalhaus.
Wenn Sie gerne mehr über einen dieser Posten erfahren möchten, rufen Sie uns an.
Unsere Herren Gerber und Grohe werden Sie gerne zur einer persönlichen Besprechung einladen. 4518

Wir haben einen interessanten Posten neu zu besetzen:

Auf Herbst 1977 suchen wir für unsere Restaurants einen

Direktions-Assistenten

Wir sehen auf diesem Posten einen 23–28 Jahre alten Schweizer mit abgeschlossener Kochlehre, der sich zusätzlich an Fachschulen oder in der Praxis Grundkenntnisse im Service und im administrativen Bereich erworben hat.

Er wird sich bei uns mit der Verkaufsplanung, der Erstellung von Rezepturen und Kalkulationen und mit weiteren administrativen Aufgaben befassen und in den Hauptessenszeiten unsere Chefs de Service in der Serviceüberwachung unterstützen.

Bewerbungen sind zu richten an:
Charles + Dr. René Sidler
Restaurants Méditerranée,
Le Cochon d'Or und Le Bistrot
Blumenrain 12, 4051 Basel
Tel 061 / 25 30 44 4889

Schweizerhof LUZERN

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Logentournant
(sprachenkundig)

Chauffeur
(sprachenkundig)

Chef de partie
Commis de cuisine

Hilfszimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion

Hotel Schweizerhof
6002 Luzern 4848

Le Mirador
Hotel • Country Club

Hôtel de luxe

(150 lits)

cherche pour entrée immédiate

chef de rang
commis de rang
femme de chambre

Veuillez faire offre à
G. Feldner

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pèlerin
(sur Vevey)

Tél. (021) 51 35 35

4885

Das Hotel Storchen in Schönenwerd, zwischen den Städten Aarau und Olten gelegen, ist ein vielseitiger Hotelbetrieb, bekannt für gutes Essen.

Hotel Storchen Schönenwerd

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir

Koch und Commis de cuisine

in moderne Küche.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns

Hotel Storchen, R. M. Dönni
5012 Schönenwerd
Tel. (064) 41 47 47 4879

Storchen-Grill • Storchen-Snack • Bar-Dancing • Kegler-Pic Säle für 8–300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Parkplätze R.M. Dönni

---

Wir suchen Mitarbeiter für folgende Posten:

Eintritt nach Übereinkunft

Portier und Zimmermädchen, evtl. Ehepaar

Bar- und Restaurationstochter, evtl. Kellner

Tournante für Etage und Office
2 Servicepraktikantinnen

Praktikum 12 Monate, zusätzlich 5 bis 7 Wochen Berufsschule.

Wir legen Wert auf gute Zusammenarbeit.

Offerten bitten wir an

Badhotel Limmathof
E. Müller
5400 Baden
Tel. (056) 22 60 64

4878

Sportzentrum Grindelwald

sucht für neueröffnetes Restaurant

2 Serviertöchter

in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten erbeten an:

E. Müller
Tel. (036) 53 32 77 4893

Restaurant Brauner Mutz Basel

sucht nach Übereinkunft

Chef de service oder Serviceleiterin

Wir wünschen uns einen kontaktfreudigen Mitarbeiter, der auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen vermag.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an:

G. Meierhofer
Barfüsserplatz 10, 4051 Basel

4724

Dans la vieille ville de Berne, nous ouvrirons l'automne prochain notre

«Beizli»

aménagé et rénové avec beaucoup d'amour et de goût dans une maison du XVI[e] siècle.

Les convives apprécieront l'aspect cossu de ses deux petites salles à manger, où seront servis des repas simples, mais de bon goût et toujours fraîchement préparés selon de vieilles recettes suisses et françaises. Tout cela vous attend dans une atmosphère charmante, rappelant à s'y méprendre celle des bistrots français.

Quels

aubergistes

doués de fantaisie et maîtrisant l'art de faire la cuisine, seraient disposé, à nous aider à créer le bijou culinaire de l'hospitalité bernoise?

Les offres, accompagnées des documents nécessaires, peuvent être adressées à

M. Peter Zehtner,
Eichenstrasse 14, 3074 Muri.

4888

Hotel Lago di Lugano Bissone-Lugano

160 Betten, Grottino, grosser Garten, geheiztes Schwimmbad, direkt am See, Massage, Coiffeur, Sauna

Sie
- haben Freude am Organisieren
- sind ein sicherer Kalkulator
- können eine Küchenbrigade von 7 Mann geschickt führen
- suchen einen Posten mit Verantwortung
- bieten eine abwechslungsreiche Küche mit italienischen und Tessiner Spezialitäten

Wir benötigen für sofort oder nach Übereinkunft einen

Küchenchef

Wir bieten:
- modern eingerichteten Betrieb
- weitgehende Selbständigkeit in der Küchenorganisation
- angenehmes Arbeitsklima
- Saison oder Jahresvertrag
- guten Lohn

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

A. Omischl
Hotel Lago di Lugano
6816 Bissone-Lugano
Tel. (091) 68 85 91

4853

Für neu zu erstellendes LUXUS-HOTEL (5 Stern) in Buenos Aires (Argentinien – ein Land der Zukunft) wird auf Anfang April 1978 ein junger über 30 Jahre alter erfahrener

Hoteldirektor

gesucht.

Sprachkenntnisse:
Spanisch, Englisch, Französisch, Deutsch

Interessenten mit hervorragenden Referenzen erhalten Auskunft:

Montag und Dienstag 13. und 14. 6. 1977 bei Architekt Federico Michel, Hotel Bristol, Schauplatzgasse 10, 3011 Bern (von 9.00 bis 12.00 Uhr) 4809

Gesucht

Chef de service

Nur bestausgewiesene Fachkraft, dynamisch und mit viel Initiative.
Wenn möglich Kategorie A in Hotel-Restaurant Cabaret.
Sprachenkundig, Idealalter 35 bis 45 Jahre. Per 1. Juli oder früher.

Hirschenbetriebe
Hirschenplatz
6004 Luzern

4886

Hotel Monte Rosa
Saas Grund

sucht für die Sommersaison, evtl. Jahresstelle

Köchin oder Koch
freundl. Serviertochter

wird auch angelernt

Küchenmädchen oder -bursche

Offerten an

Fam. Venetz
Tel. (028) 4 85 70 4764

Société hôtelière suisse cherche pour l'Afrique centrale où elle exploite un complexe hôtelier avec restaurant, bars, night-club, etc.

un sous-directeur
un cuisinier expérimenté
un(e) responsable du bar

Il s'agit de cadres devant constituer une équipe efficace autour du directeur suisse actuellement en fonction.
L'emploi d'un couple de professionnels pourrait être envisagé.

Faire offres écrites avec copies de certificats à

Multifiduciaire S.A. de contrôle et de management
3, rue du Théâtre, 1800 Vevey.

4883

Wirtschaft zum Letten

Für das **Mitte August in Wädenswil am Zürichsee** zu eröffnende Restaurant gehobeneren Niveaus suchen wir:

1 Koch
1 Commis de cuisine
1 Casserolier
1 Buffettochter

Personalzimmer vorhanden.

Ausführliche Offerten mit Referenzen sind zu richten an:

Wirtschaft zum Letten, c/o All Marketing AG, Asylstr. 81, Postfach A 152, 8030 Zürich.

Mosse 97.108.07

---

robinson hotels

ROBINSON, eine Tochtergesellschaft von STEIGENBERGER und der TOURISTIK UNION INTERNATIONAL, betreibt Ferienclubs in verschiedenen Ländern des Mittelmeers sowie in Kenya. Wir expandieren. Hierfür benötigen wir ständig international erfahrene, fachlich qualifizierte und zuverlässige Mitarbeiter.

Zurzeit suchen wir einen

Clubchef

für das ROBINSON CLUBHOTEL BOABAB in Kenya.

Die Anlage hat 300 Betten und liegt am Strand südlich von Mombasa.

Wir erwarten einen gut qualifizierten Mitarbeiter, der selbständig und dynamisch arbeiten möchte. Er sollte bereits über Afrika-Erfahrung und gutes technisches Verständnis verfügen. Beste Englischkenntnisse sind erforderlich.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbungen mit tabellarischem Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Lichtbild und Angabe von Referenzen an

ROBINSON HOTELS
Grosser Hirschgraben 15
D–6000 Frankfurt am Main 705

Hotel Palm Beach Maspalomas
Gran Canaria

sucht

Frau für Public Relations

Perfekt Englisch, Französisch, Deutsch notwendig, Spanisch wäre eine Hilfe.

Bitte Lebenslauf und Foto an die Direktion, Hotel Palm Beach Maspalomas, Gran Canaria, senden. 4894

Fille de cuisine sommelière (sommelier)

Tél. (022) 20 58 10
le matin jusqu'à
11 h. ou 29 10 47 dès
20 h. (Genève)
P 18-61101

Inserieren bringt Erfolg

Gesucht in gepflegte Küche

Commis de cuisine

versiert in A-la-carte-Service.
Jahresstelle – Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an
Hotel Kronenhof
8200 Schaffhausen 4744

Waldhotel National Arosa

160 Betten, Hallenbad, Sauna
sucht:

Hallentochter

(Saisonstelle)

Commis de cuisine

Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie

Saison- oder Jahresstelle

Eilofferten mit den üblichen Bewerbungsunterlagen an
W. Huber, Direktor
Telefon (081) 31 13 51 4540

Gesucht
in modern eingerichtetes Haus im Tessin

geschultes Diener-Ehepaar

für Dauerstelle; Eintritt ab sofort oder kurzfristig. Führerausweis Kat. A Bedingung.

Gute Kochkenntnisse der Frau notwendig. Moderne separate Eigenwohnung mit jedem Komfort vorhanden.

Für zuverlässige, an selbständige Arbeit gewöhnte Leute erstklassige Bezahlung.

Schriftliche Angebote an:
Max Keicher
Neugasse 15, 9490 Vaduz P 33-39477

Sporthotel Wolf 7524 Zuoz/Engadin

Wir suchen für unseren Hotelbetrieb mit bekanntem Speiserestaurant einen jungen, berufsfreudigen

Koch

Gute Möglichkeit zur Weiterausbildung (Patron/Küchenchef)

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Saison- oder Jahresstelle.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Bitte telefonieren Sie
Tel. (082) 7 17 17
Familie Christian Wolf
4605

In unserem Betrieb wird der Posten eines

Leiters der Administration

neu geschaffen.
Es handelt sich um eine interessante und verantwortungsvolle Aufgabe, die den ganzen Einsatz fordert.

Schwerpunkte dieser Aufgabe sind:
- Leitung des Personalwesens,
- Leitung des Patientenwesens,
- Koordinierung der medizinisch-technischen Nebenbetriebe,
- Mitarbeit in der Gestaltung der Ökonomie.

Das Anstellungsprofil, um diesen Anforderungen gerecht zu werden, ist folgendes:
- gründliche kaufmännische Ausbildung,
- Erfahrung im Umgang mit Mitarbeitern,
- selbständiges und exaktes Arbeiten,
- die Absolvierung einer Hotelfachschule ist von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Wir bieten Ihnen:
- die Möglichkeit, bei der Gestaltung des neuen Postens aktiv mitzuwirken,
- genügend Spielraum, um Ihre Fähigkeiten entfalten zu können,
- Gelegenheit, Ihre angeeigneten Kenntnisse in die Praxis umzusetzen.

Gerne erwarten wir Ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Referenzen sowie Ihre Gehaltsansprüche.

Senden Sie bitte diese Unterlagen an:

Frau A. Zwingli, Direktorin des Krankenhauses vom Roten Kreuz Zürich-Fluntern, Gloriastrasse 18, Postfach, 8028 Zürich. 4668

Rotkreuzspital

Relais gastronomique de bonne renommée, à 8 km de Fribourg, cherche de suite

1 sommelier(ère)

connaissances du métier exigées.
Nourri(e), logé(e)

Tél. (037) 45 11 52
ASSA 81-31797

Hotel Mediterranée in Genf

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Responsable d'économat
Chefs de partie
Commis de cuisine
Casseroliers
Chefs de rang
Sommeliers
Sommelières
Femmes de chambre
Filles d'office
Garçons d'office

Bitte telefonieren Sie:
(022) 31 62 50 (Geschäftszeit)
P 18-2720

Hotel Alpina 7188 Sedrun

sucht für anfangs Juli 1977

Koch oder Köchin
Serviertochter

Offerten an
J. Arpagaus
Tel. (086) 9 13 72 4715

Wir suchen

2 Commis de cuisine
1 Haus- und Küchenbursche

in Hotel-Restaurant Rössli, Allschwil bei Basel.
Eintritt nach Übereinkunft.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Anfragen sind erbeten an:
A. de Jong
Dorfplatz 1, 4123 Allschwil
Tel. (061) 63 11 55 4716

Gesucht für sofort

Koch oder Commis de cuisine
1 Barserviertochter

in Saison- oder Jahresstelle

Offerten an
Hotel Excelsior
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 70 46 4757

INTERLAKEN

Hotel Restaurant Löwen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft **freundliche**

Serviertochter, auch Anfängerin

in Sommersaison oder Jahresstelle.

Offerten erbeten an
Familie W. Tschiemer
3800 Interlaken
Tel. (036) 2 30 33 4784

Restaurant San Michele 6612 Ascona

Gesucht

Serviertochter oder Kellner

für Speiseservice

sowie

Zimmermädchen

Tel. (093) 35 10 36 4717

Gesucht

Hotelhandwerker/ Magaziner

mit Kenntnissen in Apparate- und Sanitärunterhalt, kleinen Schreinerarbeiten.

Anfragen an

Hotels Continental und Park
6000 Luzern
Morgartenstrasse 4
Tel. (041) 22 15 68 4736

Hotel Fürigen

Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Wir suchen per sofort noch folgendes Personal:

2 Zimmermädchen
2 Hilfszimmermädchen
1 Buffet-Bursche
1 Buffet-Mädchen
2 Office-Mädchen
1 Portier

2 Restaurationstöchter
2 Saal-Kellner

1 Commis de cuisine
1 Chef de partie

Interessenten melden sich bei

Hotel Fürigen 6362 Fürigen
Telefon (041) 61 12 54 4739

Sporthotel Maloja 7516 Maloja

Wir suchen für lange Sommersaison

Küchenchef/Alleinkoch
Commis de cuisine
Alleinsaaltochter
Aide du patron
(weiblich)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Lohnangaben erbeten an
Peter Uffer jun.
Tel. (082) 4 31 26 4783

Grand Hotel Europe 6000 Luzern

sucht zu baldmöglichem Eintritt

Chefs/Demi-chefs de rang
(Englisch)

Zimmermädchen

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

Telefon (041) 30 11 11 4759

Hôtel Excelsior Restaurant La Brocherie

cherche

première fille de salle

Tél. (022) 32 09 45
4756

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Kellner oder Serviertochter
Koch oder Köchin
in kleine Brigade.

Fam. W. Jenny-Wieser
Hotel Rössli
6300 Zug
Tel. (042) 21 03 95 4785

Grand Hotel Beau Rivage Interlaken

sucht per sofort bis Ende September

Etagengouvernante (evtl. Anfängerin)
Zimmermädchen
Chef de rang

Telefonische oder schriftliche Anfragen sind zu richten an:
Joe L. Gehrer, Dir.
Tel. (036) 22 46 21 4737

HOTEL EIGER
Grindelwald
GEPSI BAR STEAK HOUSE
Snack-Bar
"Chez Marianne"

Wir suchen für sofort

Barmaid oder Barman

für Snackbar.

Offerten sind zu richten an
B. Heller, Hotel Eiger
3818 Grindelwald
Tel. (036) 53 21 21 4722

HOTEL PARK AROSA

Telefon: 081 31 01 65 Telex: 74258

200 Betten, Erstklasshotel, Hallenschwimmbad, Sauna, Massage, Kegelbahnen, rustikale Bar

Gesucht für die Wintersaison 1977/78 jüngeren

Chef de réception

Wir erwarten gepflegten Umgang mit internationaler Kundschaft, Kenntnisse sämtlicher Réceptions- und Kassaarbeiten. Wir bieten zeitgerechte Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, langjährigen Vertrag für Sommer und Winter.

Zuschriften mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsforderungen bitte an die Direktion des Hotels Park, 7050 Arosa,
Telefon (081) 31 01 65. 4660

Hôtel Zodiaque Hôtel des Masques 1972 Anzère/Valais

cherchent d'urgence pour la saison d'été les collaborateurs suivants:

réceptionniste
(jeunes filles avec bonnes connaissances d'anglais)

portiers d'étages
et femmes de chambres
commis de restaurant
(connaissances d'anglais)

commis de cuisine

Si notre offre vous intéresse, veuillez faire vos offres écrites avec copies de certificats, curriculum vitae, prétentions de salaire et photo à:

Direction S. 3.H.P.A.
c/o Hôtel Zodiaque
1972 Anzère
4666

Café-restaurant la Potinière

engage de suite

2 sommeliers
1 aide de cuisine
1 commis de cuisine

Faire offres écrites à
Café-restaurant la Potinière
1865 Les Diablerets 4642

Hotel Quellenhof 7310 Bad Ragaz

sucht mit sofortigem Eintritt

Chef de rang
Demi-chef de rang

Offerten richten Sie bitte an O. Sutter, Direktor. 4767

Renommiertes Haus am Zugersee sucht per sofort selbständige, im A-la-carte-Service versierte

Serviertochter

Hoher Verdienst, 5-Tage-Woche und geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Offerten erbeten unter Chiffre 4677 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel Martinshof Zuchwil

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Entremetier
Köchin
Buffettochter

(für Schichtbetrieb)

Küchenburschen

Geregelte Arbeits- und Freizeit.
Gute Entlöhnung, sonntags frei.

Bewerbungen an
Familie Kancz
Telefon (065) 25 45 45 4600

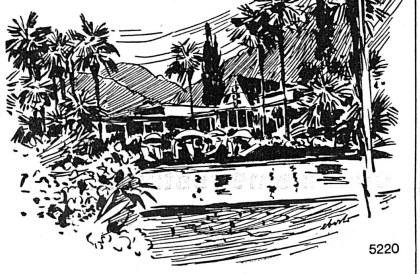
Albergo Losone bei Ascona

sucht für Sommersaison (1. März bis 31. Oktober 1976):

Chef de rang
Chef de partie

Hotel 1. Klasse, 100 Betten, Spezialitätenrestaurant, Bar, Dancing, Casa rustica.

Fam. Glaus-Somaini,
Albergo Losone,
6616 Losone
Telefon (093) 35 01 31
4823



5220

Hotel Alphorn Gstaad

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Koch oder Köchin

(als Chefstellvertreter)
Saison- oder Jahresstelle.

Hotel Alphorn, E. Mösching
3780 Gstaad
Telefon (030) 4 45 45 P 05–22691

Derby Hotel, Wyl

Wir suchen auf 1. Juli 1977 in Jahresstelle

Serviertochter

für A-la-carte-Service und Réceptionsablösung.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Derby Hotel
Dir. T. und V. Zimmermann-Vogt
9500 Wil
Telefon (073) 22 26 26 4824

---

holiday

HOTEL HOLIDAY THUNERSEE

In Saison- oder Jahresstelle suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft:

Serviertöchter
Koch oder Commis de cuisine
Nachtportier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:

G. A. Athanassiou, Direktor
Hotel Holiday, 3604 Thun 4819

Kongresshaus Zürich

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unserer Küchenbrigade

Chef tournant

und wegen Einrückens in die Rekrutenschule der bisherigen Stelleninhaber:

2. Chef saucier
Chef de partie
Commis de partie

in Jahresstelle oder für Aushilfe.

Interessenten wenden sich bitte an den Küchenchef, Herrn J. Woelke, oder an das Personalbüro des

Kongresshauses Zürich
Gotthardstr. 5, 8022 Zürich
Tel. (01) 36 66 88 4727

Gesucht per 2. August versierte

Serviertochter

in bekanntes Speiserestaurant in Zürich. Schichtbetrieb.

Familie Hans Eiholzer
Restaurant Metzg
Seefeldstrasse 159, 8008 Zürich
Tel. (01) 55 47 13
MOSSE 97.108.07

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Kellner
Zimmermädchen
Hilfssaaltochter

Hotel Alpenrose
3925 Grächen/Wallis
Tel. (028) 4 01 36
4850

Neues 100-Betten-Hotel mit Restaurant im Zentrum von Lugano sucht

Aide gérant

Réception, Service Buffet, Zimmer, Lingerie, Lager, Economat, Keller und Küchenkontrolle usw.

Bewerbung mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an

Direktion
Holiday Hotel Select
Salita dei Frati 5
6900 Lugano 4798

KURHAUS CADEMARIO

Kurhotel in Umgebung von Lugano sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionssekretärin

(mit NCR-42-Kenntnissen bevorzugt) und mit Deutsch- und Italienischkenntnissen.

Interessentinnen melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen beim

Kurhaus 6936 Cademario
Telefon (091) 59 24 45
4794

Hotel Schwarzsee
ob Zermatt
am Fusse des Matterhorns

sucht per sofort für kommende Sommersaison:

1 Koch-Saucier
1 Jungkoch
(Commis de cuisine)
oder Köchin

Möglichkeit zum Wandern, Klettern und Sommerskifahren.

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien an:

Karl Prieth, Dir.
Hotel Schwarzsee
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 72 63 4741

Nous cherchons

couple

pour diriger hôtel avec café restaurant. Situation idéale dans le Valais romand.
Certificat requis avec connaissances linguistiques et base culinaire.
Date d'entrée à convenir, mais si possible début juillet.

Faire offres sous chiffre 4719 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Gesucht zu baldigem Eintritt

Servicepraktikantin
Hausmädchen
Kellner evtl. Student

Hotel Alpenrose
Familie Rohrbach
3718 Kandersteg
Tel. (033) 75 11 10

Für schönes neues Hotel in **Lugano** wird

Pächter- oder Direktionsehepaar

gesucht

Bitte Unterlagen und Ansprüche unter Chiffre 4822 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zermatt
Hôtels Riffelberg
et Kulm-Gornergrat

cherchent:

chefs de partie
commis de cuisine
sommeliers
sommelières
filles de buffet
caissière
pour self-service

pour saison d'été. Entrée immédiate. 4814

Prière d'envoyer offres complètes ou téléphoner au
(028) 7 72 19

Wir suchen für sofort jungen

Aide du patron
evtl. Praktikant

der bereit ist, sich in unserem Betrieb tatkräftig zu engagieren.

Zu Ihren Aufgaben gehört z. B.
- Ablösung unseres Chef de service im A-la-carte- oder Bankettservice
- Mithilfe an unserer Réception
- allgemeine Administrationsarbeiten usw.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel - Restaurant - Rôtisserie - Hallenbad
Fam. P. Räschle 7001 CHUR 081/22 10 22
4811

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH
CEM HOTELS · RESTAURANTS · BARS · TRAITEURS
Bahnhofstrasse 87
Telefon 01/23 17 90

Gesucht nach Übereinkunft

Warenkontrolleur

(Assistent der rückwärtigen Dienste)

Diese vielseitige Aufgabe umfasst
- Wareneingang
- Warenkontrolle
- Warenverteilung
- Inventarwesen
- Vertretung des Chefs der rückwärtigen Dienste

Angenehmes Arbeitsklima und guter Verdienst.

Schicken Sie Ihre Bewerbung an

F. Offers, Personalchef
(neue Telefonnummer ab 8. Juni 1977: 01/211 55 00).
P 44–1075

Nous cherchons un(e) très bon(ne)

sommelier(e)

parlant français et allemand. Horaire agréable, bonne ambiance.

Téléphoner Auberge de la Couronne
(021) 95 82 31, 1522 Lucens
P 22-45748

Caribbean Sea

For cruising chips we need

Head Waiter
Wine Butler

Departure June 23th.

Please write to
Ernest Brawand
1562 Corcelles/VD 4779

Hotel Schloss

8590 Romanshorn am Bodensee
30 Betten, alkoholfreies Restaurant

sucht per sofort für die Sommersaison bis Ende Oktober jungen

Koch oder Köchin

in kleine Brigade.
Wir bieten geregelte Arbeitszeiten und die Vorteile eines alkoholfreien Betriebes. In Romanshorn finden Sie für Ihre Freizeit ein modernes Schwimmbad, Minigolf, Wassersport, Schiffahrten usw.

Probieren Sie es, schicken Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an:

Telefon (071) 63 10 27, Herr Werneburg. 4851

Aimez-vous la montagne?
Pour notre restaurant-bar-discothèque (région Bas-Valais), chiffre d'affaires Fr. 500 000.– par an, ouvert toute l'année, nous cherchons un

jeune
directeur
dynamique

Bilingue français-allemand, si possible marié.

Madame pourrait le seconder dans ses responsabilités. Salaire intéressant. Grande possibilité.

Ecrire sous chiffre 4840 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Nach

Grindelwald

gesucht für sofort

junger Koch

(neben Patron)
Restaurationsbranchenkundig.

Daselbst freundliche

Serviertochter

Kenntnisse im Restaurationsservice erwünscht.

Gute Entlöhnung, familiäre Behandlung zugesichert.

Offerten bitte an:

Familie Christian Boss-Fischer

Gasthaus Steinbock
3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 10 10 4545

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams:

Chef de service

Wir sehen auf diesem Posten einen jüngeren, mindestens 26 Jahre alten Fachmann. Er sollte über fundierte Kenntnisse im Speiseservice und über gute Sprachkenntnisse verfügen und möglichst schon in entsprechender Stellung gearbeitet haben.

Wir bieten eine gute Entlöhnung und fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Der Eintritt kann nach Uebereinkunft, auch erst im Laufe der nächsten Monate, erfolgen.

Bewerbungen sind zu richten an:
Charles + Dr. René Sidler
Restaurants Méditerranée,
Le Cochon d'Or und Le Bistrot
Blumenrain 12, 4051 Basel
Tel. 061 / 25 30 44

4830

Derby Hotel Bahnhof Grindelwald

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Kellner
Bartochter

Offerten sind erbeten an:

Peter Märkle, Derby Hotel
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 25 61 4587

LA CUCAGNA

Wir suchen

Koch/
Commis de cuisine

in neuen, modernen Betrieb.
Jahresstelle.

Offerten an:

G. Schwarz, La Cucagna
7180 Disentis
Telefon (086) 7 59 54 4583

Restaurant Eichmühle 8820 Wädenswil

Wir sind ein ausgesprochen französisches Spezialitätenrestaurant und suchen per sofort 1 oder 2 sehr gut ausgewiesene

Serviertöchter oder Kellner

wenn möglich 1 bis 2 Fremdsprachen (F, E).

Wir sichern Ihnen einen sehr hohen Verdienst zu. Das Zimmer haben Sie im Hause. 5-Tage-Woche.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.
Telefon (01) 780 34 44
Paul Wannenwetsch
4632

Für unser neu eröffnetes Hotel

suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- **Köche (Saucier)**
- **Serviertöchter**
- **Buffet-Personal**
- **Hilfskräfte**

Wir bieten gute Sozialleistungen und hohen Lohn.

Falls Sie mit uns mitarbeiten möchten, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an:

Hotel Seerose
5616 Meisterschwanden
Telefon (057) 7 22 66 OFA 107.358.071

Gesucht in modernen Betrieb, 3 Minuten vom Strandbad, in Jahresstellen

Serviertochter
Buffettochter
(evtl. Buffetier)
Commis de cuisine
(evtl. Köchin)

Sehr guter Verdienst bei gut geregelter Arbeitszeit. Teilweise Schichtbetrieb. Montag Ruhetag, auf Wunsch Zimmer/Bad im Hause.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an

W. F. Salvisberg-Schild
Telefon (033) 36 73 00
Restaurant Bären
3604 Thun-Dürrenast 4733

GAUER HOTELS

Schweizerhof, Bern
sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Bankettabteilung:
1 Chef de rang
1 Commis de rang

Etage:
1 Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Direktion
Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01
4533

On cherche

couple de restaurateurs

(cuisiniers) capable d'exploiter un café-restaurant de 190 places.
Bien situé. Grandes possibilités de développement. Conditions avantageuses. Prix à discuter. Arrangement possible.

Faire offres avec références professionnelles et financières, sous chiffres 28-20692 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.

MÖVENPICK INTERNATIONAL

Für das von uns geplante und betreute neue Restaurant mit Dinner-Club in

Freetown (Sierra Leone)

suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung den

General Manager und den Executive Chef

Diesen beiden massgebenden Persönlichkeiten wird die Verantwortung überlassen dem prominenten Restaurant im Dachgeschoss des modernsten und höchsten Gebäudes in Freetown eine persönliche Note und den guten Ruf feiner europäischer Gastronomie zu verleihen.

Neben hervorragenden Fachkenntnissen wird auch die Erfahrung in Entwicklungsländern hoch bewertet.

Neben den in diesen Ländern üblichen Bedingungen wird die Möglichkeit geboten, aktiv bei der Weiterexpansion in Westafrika oder anderen entfernten Ländern mitzuwirken.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung zur absolut diskreten Behandlung an

Peter Näf,
Mövenpick Projektierungs- und Management AG,
Zürichstrasse 108,
8134 Adliswil
oder telefonieren Sie mir
Tel. (01) 710 01 21 oder privat (01) 910 87 79. P 44-61

Hotel du Sauvage 3860 Meiringen B.O.

Wir suchen ab sofort für die Sommersaison

Aide de patron

in allen Sparten der Hotellerie bewandert.

Sprachenkundige

Sekretärin

Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion.
Tel. (036) 71 10 12
4854

Grindelwald Hotel-Restaurant Eigerblick

In unser Team suchen wir per sofort noch eine rassige

Serviertochter

sprachenkundig und gewandt im Speiseservice vorteilhaft.

Offerten bitte an

Fam. M. Steffen-Züfle
Hotel Eigerblick
Tel. (036) 53 29 44 4676

Hotel Garni Café Collina Lenzerheide

sucht für Sommersaison Juni bis Oktober

2 Serviertöchter

(können auch angelernt werden)

Offerte an

Familie St. Bergamin
Hotel Collina
7078 Lenzerheide
Tel. (081) 34 18 17 4449

Hotel Huldi und Waldhaus 3715 Adelboden

sucht für die Sommersaison 1977 folgende Mitarbeiter

Réceptionssekretärin

(evtl. Anfängerin mit Grundkenntnissen)

Restaurationskellner (-töchter)

à-la-carte-kundig

Servicepraktikant(in)
Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenhilfe

(für kalte Küche)

Eintritt zirka Mitte Juni nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion
(oder Tel. 033/73 15 31). 4226

Hotel Sonne Herzogenbuchsee

Autobahnausfahrt Wangen a/A.

Wir suchen in unser Restaurant français

Restaurationstochter

für anspruchsvollen Service. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. P 09-14

Fam. A. Aebi-Steinger
Tel. 063/52133 Montag geschlossen

Gesucht im schönen Saas-Fee für die Sommersaison

Restaurationstöchter oder Kellner

Hotel Gletschergarten
Restaurant
Carl-Zuckmayer-Stube
Telefon (028) 4 81 75
P 36-120953

Restaurant Le Mazot

Spitalstrasse 26, 2500 Biel

sucht nach Übereinkunft

Serviertochter

Jeden Sonntag frei.

Offerten erbeten an

Bruno Kunzle
Telefon (032) 22 46 61
ASSA 80-652

Wir suchen zur Neueröffnung des **Restaurant-Rötisserie «zum Rebstock» Twann am Bielersee**

3 Serviertöchter

jung, freundlich und bereit in einem jungen Team etwas Neues und Gepflegtes aufzubauen.
Keine Anfängerinnen.

Anmeldungen und Auskunft:

Tel. (032) 22 41 46, Herr Weber oder Frl. Tanner. P 06-2759

La Chaîne R Hôtels à Genève

cherche

une sommelière

qualifiée, parlant français/anglais (entrée immédiate ou à convenir)

un commis de cuisine

ayant fait son apprentissage (entrée 15 juin 1977)

Prendre contact au téléphone (022) 31 41 90 de 10 à 12 h. et de 18 h. 30 à 21 h. P 18-3447

HOTEL DREI KÖNIGE SEVELEN

Wir suchen für unser gut frequentiertes Restaurant per sofort oder nach Übereinkunft eine tüchtige

Serviertochter

die schon in ähnlichen Betrieben gearbeitet hat. Wir legen grossen Wert auf freundliche Bedienung und gepflegten Service.
Der Verdienst ist gut, freie Kost und Logis werden gewährt.
Die Arbeits- und Freizeiten sind sehr geregelt.

Wenn Sie gerne in einem Team mit guter Zusammenarbeit tätig sein möchten, bewerben Sie sich bei

M. R. Meier
Hotel Drei Könige
9475 Sevelen
Telefon (085) 5 54 22 4595

---

hotel aarauerhof

5000 Aarau Bahnhofstr. 68
064 24 55 27 Telex 68667

Grillroom: Herzogstube
Café-Brasserie: Hopfenstube
Dancing-Club: Happy Night
Säle für Kongresse u. Bankette
90 Betten in 67 Zimmern
Parkgarage im Haus

Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team. Daher suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

1 Restaurationskellner(in)

für Snackrestaurant. Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

1 Chef de rang

für gepflegten Grill-Room

1 Buffetdame/-tochter
1 Terrassenkellner(in)

Wir sind bekannt für unsere freundliche Bedienung.

Wenn Sie es auch sind und viel Freude an unserem schönen Beruf haben, sollten Sie heute noch unseren Herrn Dubach anrufen.
Telefon (064) 24 55 27 4667

Der Tagungsort in ★★★★ der Zentralschweiz

Berner Oberland

Wir suchen ab sofort für Sommersaison freundliche

Serviertochter

(auch Anfängerin) für Saal- und Restaurationsbetrieb.

Offerten an

Familie Blaser
Hotel National
3714 Frutigen, Tel. (033) 71 16 16 4754

Swiss Centre Restaurants London

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

mit abgeschlossener Lehre und einer Berufserfahrung von 1–4 Jahren.

5-Tage-Woche, freie Verpflegung.

Bitte bewerben Sie sich schriftlich oder rufen Sie doch einfach an.

Swiss Fair Ltd.
Personnel Department
M. W. Schulz
10, Wardour Street
London W.1
Tel. 0044 1 437 3241

4651

Nach Zürich gesucht selbständiger

Koch

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.
Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an

W. Geisser, Restaurant Limmatberg
8049 Höngg
Telefon (01) 56 75 00 4792

Hotel-Restaurant Treize Etoiles

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für kommende Sommersaison

Restaurationskoch
Serviertöchter

für sofort oder nach Übereinkunft.

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

Telefon (027) 22 20 02
Hotel Treize Etoiles
Avenue de Tourbillon 3
1950 Sion 4829

Hotel-Restaurant Zürichberg Zürich

Wir suchen per 1. August 1977 oder früher in lebhaften Hotelbetrieb

Aide-patronne

mit Réceptions-Erfahrung und Kenntnissen im Service, Administration sowie allgemeine Hauswirtschafts-Arbeiten.

Wir bieten:

angenehmes Arbeitsklima in schön gelegenem Hotel oberhalb der Stadt Zürich.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Zentralverwaltung des ZSV,
Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich (Personalabteilung)
Telefon (01) 34 14 85 4834

Unser Restaurant befindet sich in einem schönen Städtchen im Kanton Aargau.

Für unsere erstklassige Küche suchen wir fachlich bestausgewiesenen

Koch

mit mindestens 3- bis 5jähriger Erfahrung.

Eintritt nach Übereinkunft, geregelte Arbeitszeit, gute Entlöhnung.

Macht es Ihnen Freude, selbständig zu arbeiten, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 4835 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel National – Rialto 3780 Gstaad

sucht (per zirka 15. Juni 1977 in Saison- oder Jahresstelle)

1 tüchtigen Koch
1 Commis de cuisine

in Kleinbrigade neben Chef.

Eilofferten gefällig an F. Burri-Gauch.

4611

Kursaal Lugano

sucht folgendes Personal, sprachgewandt mit Berufserfahrung:

Chef de service

2 Barmaids

Restaurations- und Dancingkellner

Buffettochter, evtl. Buffetbursche

Commis de cuisine
Serviertöchter

für Tea-room Confiserie

Offerten sind zu richten an die Direktion oder Telefon (091) 2 33 21.

Auf Anfang 1978 suchen wir für einen gutgehenden

Restaurationsbetrieb im Tessin

mit rund 30 Angestellten einen tüchtigen,

verheirateten Pächter

evtl. Geranten, dessen Ehefrau bereit ist, im Geschäft mitzuarbeiten. Jahresbetrieb.

Interessenten melden sich unter Chiffre 4820 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel al Khozama Riyahd Kingdom of Saudi Arabia

Are you young, dynamic and adventurous?

Then we are interested in you for one of our positions in a new concept Business Hotel situated in Riyahd.

We require the following qualified persons, starting August 1977:

Executive Chef
Sous-chef
Garde-manger/Butcher
Baker/Pastry Chef
Chef tournant
Executive Housekeeper
Laundry Supervisor
Hotel Engineer

(Mechanical/electrical)

Among the first class conditions offered are:

- above average salaries paid in Swiss francs,
- all transport between place of engagement and the hotel,
- paid rest and recreation periods every 4 months to Europe,
- Swiss insurance covers against accident and sickness,
- free board and lodging.

If you are interested please contact

Gustar AG
Schützengasse 21, 8001 Zürich
Telefon (01) 27 67 12 4873

---

signina-house laax

das sportliche Erstklasshotel

sucht noch dringend

Serviertöchter
Saalkellner
Chef de partie
Commis de cuisine

Hohe Verdienstmöglichkeit, guter Teamgeist, Sportmöglichkeiten.

Eilofferte erbeten an die

Personalabteilung
Hotel Signina-House,
7131 Laax. 4869

Grand Hôtel Les Rasses sur Yverdon

alt. 1200 m

cherche pour longue saison d'été à partir du 1er juillet:

1 cuisinier seul
1 commis de cuisine
1 couple d'étages, tournants
1 lingère
1 serveuse
2 demi-chefs de rang

Faire offres écrites à la direction du

Grand Hôtel
1451 Les Rasses. 4866

Hotel Urnerhof, Flüelen, Vierwaldstättersee

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Hotel Urnerhof,
Tel. (044) 2 18 35,
6454 Flüelen. 4864

Wir suchen zur Führung eines gut gelegenen Hotels mit Café-Restaurant im Mittelwallis ein

Ehepaar

mit Fähigkeitsausweis und guten Sprachkenntnissen. Eintritt auf 1. Juli 1977 oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen richten Sie bitte an

Frau J. Frei
Feierabendstrasse 43
4051 Basel
oder rufen Sie uns einfach an, Telefon (061) 22 73 97. 4713

Cherchons tout de suite

sommelière
fille de cuisine

Hôtel-restaurant
Perle du Léman
Bouveret/St-Gingolph
tél. (025) 7 53 23 4870

Wir suchen nach

Büropraktikantin
Koch

Kochlehrling vorhanden, evtl. in Jahresstelle.

Offerten an Fam. Supersaxo, Hotel Dom, 3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 85 61. 4859

Hôtel des Platanes 2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel, tél. (038) 55 29 29

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

1 commis de cuisine qualifié
1 sommelier

4868

Ferienhotel SMUV Vitznau

sucht für Sommersaison

1 Serviceangestellte

(Anfängerin angenehm)

1 Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an:

Ferienhotel SMUV
6354 Vitznau
Tel. (041) 83 13 86 4718

Hotel-Restaurant Kreuz
6317 Oberwil am Zugersee

Gesucht per sofort oder Übereinkunft

Jungkoch oder Hilfskoch

für 4–5 Monate.
Gute Entlöhnung.

Offerten sind erbeten an M. Rickenbacher, Tel. (042) 21 05 63.

P 25-12219

HOTEL ALPHUBEL Saas-Fee HOTEL WALDESRUH

1800 m
Wallis - Valais

Hotel **ALPHUBEL**
☎ 028-4 81 33

Gesucht für sofort

1 Portier und 1 Serviceangestellte

(kann auch Anfängerin sein)

Offerten bitte an

Familie Supersaxo
Tel. (028) 4 81 33 4721

Hotel Continental St. Gallen

Wir suchen in unseren modernen Ganzjahresbetrieb

Kellner oder Serviertochter
Commis de cuisine oder Jungkoch

Wir bieten eine abwechslungsreiche Arbeit, gute Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Fam. Ch. Rickert
Telefon (071) 27 88 11 4836

In unseren lebhaften Betrieb an der Zürich-Bernstrasse suchen wir auf den 1. Juli oder nach Übereinkunft

Restaurationskellner
Serviertochter

Geregelte Arbeit in einem jungen Team. Zimmer im Hause.

Hotel-Restaurant Haller, 5600 Lenzburg

Telefon (064) 51 44 51 4839

---

mothotel sommerau chur

Emserstr. Tel.081 225545

100 Betten, Restaurant, Dancing

Für eine unserer 2 Bars im Dancing suchen wir per sofort eine junge, attraktive

Barmaid

mit Niveau und dem gewissen Etwas. Fühlen Sie sich angesprochen?

Offerten:

Dir. J. Seiler
Telefon (081) 22 55 45 4766

BREITEN

Restaurant Taverne

Für unsere Lokalitäten, Restaurant Snack, Restaurant français und Saal, in Ferien- und Badekurort im Oberwallis suchen wir

Koch
Serviertochter oder Kellner
Buffetdame

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Gerne erwarten wir Zuschrift oder Anruf.

M. Kiene, Restaurant Taverne
3983 Breiten o/Mörel VS
Telefon (028) 5 34 68 4498

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

Restaurationskoch
Restaurationskellner oder Tochter
Zimmermädchen

(Spanierin)

Offerten erbeten an:

Restaurant Alpenklub
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 12 43 4867

Hotel Brienzer-Rothorn Kulm

Wir suchen zum sofortigen Eintritt:

Küchenchef oder Koch
Kellner
Serviertochter

Ein gutes Einkommen ist Ihnen sicher!

Interessenten, die gerne eine abwechslungsreiche Saison auf 2300 m ü. M. verbringen möchten, melden sich bei

Brienz-Rothorn Unternehmung AG
3855 Brienz
Tel. (036) 51 12 32

4874

Carlton-Hotel Tivoli

Wir suchen für lange Sommersaison (bis Ende Oktober 1977)

Chef entremetier
Commis de rang
Köchinnen
(selbständig)
Serviertochter für Bootshaus

Offerten bitte an die Direktion

Carlton-Hotel Tivoli
6002 Luzern
oder telefonisch an (041) 23 23 33.

4786

Hotel Piz Tambo Splügen

Wir suchen für unseren neuzeitlich umgebauten Hotel- und Restaurationsbetrieb folgende tüchtige Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle:

jüngerer Küchenchef

(einem tüchtigen Chef de partie geben wir gerne eine Chance)

Restaurationstöchter oder -kellner

Buffettochter oder -bursche

(auch Anfängerin)

Der Eintritt für alle Posten könnte sofort oder nach Übereinkunft erfolgen.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte an

Ludwig E. Ulrich
Hotel Piz Tambo
7431 Splügen im Rheinwald
Telefon (081) 62 11 06 4780

Gasthof Hirschen Matten-Interlaken

Berner Oberland

sucht in Saison-, evtl. Jahresstelle

tüchtigen Koch

in kleine Brigade. Hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Bewerber wollen sich bitte melden bei

Familie A. Sterchi
Telefon (036) 22 15 45 4778

Neueröffnetes Spezialitäten-Restaurant am Bodensee sucht einen versierten jüngeren

Koch

der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist.

Anmeldung an Familie Müller,
Telefon (071) 46 71 11 P 33-39292

Hotel Bergheimat 3906 Saas Fee / Wallis

sucht für die Sommersaison

Koch oder Köchin

Telefon (028) 4 83 32 4633

Seiler Hotel Neues Schloss Zürich

sucht in Jahresstelle per Mitte Juni 1977 erfahrene

Empfangssekretärin

für Empfang, Korrespondenz, NCR-Buchungsmaschine, Kassa und allgemeine Büroarbeiten.
Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse erwünscht.
Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Seiler Hotel Neues Schloss
Stockerstrasse 17
8022 Zürich
Telefon (01) 36 65 50 4852

HOTEL Inseli

Hotel Inseli Romanshorn

Unser Haus, an schönster Lage am Bodensee, wird mit einem Neubau erweitert. Zur Eröffnung unseres neuen Panorama-Restaurants möchten wir unser nettes Team erweitern und suchen per sofort für Sommersaison

tüchtige Serviceangestellte
junge Buffettochter

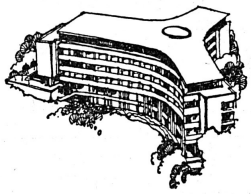
(evtl. Anlerntochter) in Jahresstelle

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, bei zeitgemässer Entlöhnung und angenehmem Arbeitsklima.

Anfragen an

A. Stäger
Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon (071) 63 11 49 4593

Atlantis Hotel Zürich



Zu Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft:

Chef garde-manger
(Kenntnisse im kalten Buffet)
Commis de cuisine
Commis pâtissier
(auch Anfänger)

Bitte richten Sie Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung direkt an unseren Küchenchef, Herrn Walter Hug.
Tel. (01) 35 00 00
Döltschiweg 234, 8055 Zürich 4856

Genève

Hôtel-restaurant important cherche pour date à convenir un très bon

cuisinier
ou
chef de partie

pouvant remplacer chef.

Faire offre détaillée sous chiffre 4800 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Saas-Fee

Gesucht für die Sommersaison

Köchin oder Koch (evtl. Commis)
Serviertochter

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an
Sporthotel Saas-Fee
Tel. (028) 4 83 44 4844

St. Moritz

Gesucht freundliche, ehrliche, im Speiseservice gewandte

Serviertochter

Offerten erbeten an

F. Carettoni
Restaurant Alpina
7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 50 69 4826

RESTAURANT HOTEL PLAZA

Wir suchen nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter

Chef de partie
Commis de cuisine
Officeangestellte
Zimmermädchen
Casserolier

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Hotel Plaza,
Goethestrasse 18,
8001 Zürich
Tel. (01) 34 60 00 4439

Ich suche für unser bekanntes

Restaurant Oepfelchammer

im Herzen Zürichs

Gerant(in) oder Paar

Das Lokal umfasst:

Gottfried-Keller-Stube
(gepflegtes Speiselokal),
32 Plätze
Oell
(typische Weinstube),
zirka 30 Plätze
Manessia-Stube
(Speiselokal), zirka 24 Plätze

Bestausgewiesenen Fachleuten biete ich guten Grundlohn und interessante Beteiligung. Wohnung evtl. im Haus. Sonntag geschlossen. Eintritt Herbst oder nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Restaurationsbetriebe
Fred Tschanz
8604 Hegnau 4624

Hotel Edelweiss 7500 St. Moritz

sucht für Sommersaison

Büro-Praktikantinnen
Saaltöchter oder Kellner
Officeburschen

Offerten erbeten an
L. Bermann
Uetliberghalde 7,
8045 Zürich
Tel. (01) 35 93 56 4830

Modernes Passantenrestaurant sucht per sofort oder in Saison- oder Jahresstelle

selbständigen, fachtüchtigen

Alleinkoch/ Küchenchef

Möblierte Wohnung vorhanden.

Restaurant
San Bernardino Nord
3431 Hinterrhein
Tel. (081) 62 12 56 4832

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertöchter oder Kellner

für Sommersaison

Offerten sind erbeten an

Jos. Walker
Hotel Tell und Post
6454 Flüelen
Tel. (044) 2 16 16 4838

Kongresshaus Zürich

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Hilfsgouvernante
Hausmädchen
Buffetbursche
Officeburschе
Kellerbursche

Interessenten wenden sich bitte an das Personalbüro des Kongresshauses Zürich
Gotthardstrasse 5
8002 Zürich
Tel. (01) 36 66 88 4813

INTERCONTINENTAL HOTELS

HOTEL INTER-CONTINENTAL TEHRAN Tehran, IRAN seeks

executive housekeeper

To start as soon as possible. Candidates should have international hotel chain experience and have worked as Exec. Housekeeper in high pressure operation.

We offer :
● excellent salary ● Full maintenance ● Paid transportation ● Annual leave to Europe.

Reply in confidence to : Mrs Furuholmen
Inter-Continental Hotels France S.A.R.L.
3, rue de Castiglione - 75040 Paris Cedex 01

Hotel-Restaurant zum schwarzen Löwen, Altdorf

sucht per 1. Juli 1977 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle nette, freundliche

Serviertochter

Haben Sie Freude am Bankett- sowie A-la-carte-Service? Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team? Schätzen Sie die Fünftagewoche?

Dann telefonieren Sie uns doch einmal.

Felix Wipfli
Hotel-Restaurant zum schwarzen Löwen
6460 Altdorf
Telefon (044) 2 10 07 4775

Hotel Metropol St. Gallen

Erstklasshaus am Bahnhofplatz

sucht per sofort qualifizierte(n), wenn möglich sprachenkundige(n)

Restaurationskellner oder Restaurationstochter

für Grill-room

Fünftagewoche, Fixbesoldung

sowie

Bar-Serviertochter für Snack-Bar

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.
Telefon (071) 23 35 35 4769

Wir suchen: Erfahrenen, dynamischen

Küchenchef

Voraussetzungen: Berufslehre, einschlägige Ausbildung im In- und Ausland, Chefposition in erstklassigem Grossbetrieb, Einsatzfreude, Führungspersönlichkeit, Charakterfestigkeit und der «Feine Koch».

Ziel: Führung einer grossen Brigade, zirka 30 Mann.

Arbeitsplatz: Grosse, moderne, guteingerichtete Produktions- und Fertigungsküche mit 2 Satellitenküchen. Belieferung von 3 Restaurants und Bankett.

Eintritt: Nach Übereinkunft.

Leistungen: Hoher Lohn, vorbildliche Sozialleistungen, Krankentaggeldversicherung, Pensionskasse und sorgfältige Einführung in Ihre Aufgabe. Wir bieten einen Küchenbetrieb, der viel von Ihnen verlangt und Ihnen dafür echte Befriedigung und grossen beruflichen Erfolg bringen kann.

Bewerbung: Ihre Bewerbung wird mit äusserster Diskretion behandelt. Bitte senden Sie alle Unterlagen direkt an Herrn Dir. R. F. Gasteyger.

4862

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

Hotel International Basel

Cherchons

couple pour gérance d'une maison de vacances au Valais

destinée à des camps de vacances, colonies, camps de ski, etc. (60–90 personnes): Studio à disposition dans l'immeuble.

Conditions:
être au bénéfice d'un brevet correspondant à ce genre d'établissement.

Entrée: le 1er octobre ou le 1er novembre 1977.

Ecrire sous chiffre 28–900125 à Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.

Für unser internationales Erstklasshaus suchen wir in Jahresstellung einen

eidg. dipl.

Küchenchef

Eintritt nach Vereinbarung.

Dieser Posten erfordert überdurchschnittliches Fachwissen, Ideenreichtum und gute Personalführung.

Wir bieten eine sehr gute Entlöhnung, Pensionskasse und angenehmes Betriebsklima.
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 4155 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

MIGROS
eine sichere Sache

Wir bilden Sie zum

Geranten aus.

Sie sind gelernter Koch und eventuell ausgebildeter Kellner und möchten eine Stufe höher klettern. Nach dieser Spezialausbildung führen Sie ein M-Restaurant. Eine interessante Aufgabe mit viel Verantwortung. Genau richtig für einen jüngeren initiativen Mann wie Sie. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an das Personaldepartement der Genossenschaft Migros Bern, Postfach 20, 3321 Schönbühl.

P 05-6063

Land-Beiz

Wie der Name sagt, eine ländlich-gemütliche «Beiz», in der sich die Hast des Tages und die Nähe der Autobahn vergessen lassen. Auch die Küche ist währschaft: einfache Gerichte, nach altbewährten Rezepten modern zubereitet und liebevoll serviert.

Wollen Sie uns dabei helfen?

In unserem kleinen Team fehlen uns noch einige Mitarbeiter. Wir suchen:

Serviertochter
Kellner
Koch
Hilfskoch

Rufen Sie uns doch einfach an. Unser Geschäftsführer Hans-Rudolf Hasler informiert Sie gerne über die interessanten Arbeitszeiten, die Unterkunft im eigenen Pavillon, über den Lohn und die Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

MÖVENPICK-RASTSTÄTTE
NI KEMPTTAL

zwischen Zürich und Winterthur
Tel. 052/33 10 26 P 44-61

Wir suchen **per sofort** oder nach Übereinkunft in Jahresstelle freundliche und fachlich gut ausgewiesene Mitarbeiter:

Küche	**Chef entremetier** **Chef tournant** **Commis de cuisine**
Spezialitäten-Restaurant	**Restaurationstochter oder -kellner** **Buffettochter/ Snack-Serviceangestellte**
Büro	**Hotelsekretärin**

Ihr Arbeitsort
Modernes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel, wo kulinarisch im Restaurations- und Bankettsektor viel geboten wird.

Ihre Mitarbeiter
freundlich und aufgeschlossen.

Ihr Verdienst
überdurchschnittlich.

Ihr Chef
Kurt Jenni erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

4795

kongress zentrum hotel mittenza muttenz

Direktor Kurt Jenni
Telefon (061) 61 06 06

Wir sind ein in voller Expansion begriffenes gastgewerbliches Unternehmen. Für die Verwaltung und Betreuung unserer Restaurants suchen wir einen initiativen

Regionaldirektor

Wir stellen uns für diese sehr selbständige Tätigkeit einen kontaktfreudigen Kaufmann mit fundierten Kenntnissen des Gastgewerbes – oder einen Fachmann aus dem Gastgewerbe mit kaufmännischen Ambitionen und tadellosen Umgangsformen vor.

Ihr zukünftiges Arbeitsgebiet ist sehr vielseitig und anspruchsvoll. Unter anderem sollten Sie bei Neueröffnungen dem Geschäftsführer zur Seite stehen, die anfallenden administrativen Arbeiten, die Personalschulung und das Kontrollwesen übernehmen und solange betreuen, bis der Betrieb selbständig geführt wird. Der Verantwortung entsprechende Kompetenzen sind für uns selbstverständlich.

Sollte Sie diese Aufgabe ansprechen und glauben Sie, den Anforderungen zu genügen, so senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Handschriftprobe, Referenzen) an

154

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

Hoteles Ybarra
Kanarische Inseln
Spanien

sucht zum baldigen Eintritt für 5-Sterne-Hotel mit 7 Bars und Restaurants

Food and Beverage Manager

Food and Beverage Assistant Manager

Berufserfahrung in Grossbetrieben und spanische Sprachkenntnisse erforderlich.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an Phillip Feier, General Manager, Hoteles Ybarra, Puerto de la Cruz, Tenerife, Spanien.

OFA 134.507.034

Hotel Zurzacherhof

Die Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG Zurzach

suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Küchenchef
Chefs de partie
Buffettochter
Kassiererin für Selbstbedienungsrestaurant
Bar-Serviertochter

Wir bieten optimale Entlöhnung, sehr gutes Arbeitsklima und Gratiseintritt ins Thermalbad.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG Zurzach
z. H. von Herrn Rolf H. Geiger, Hotel Zurzacherhof, 8437 Zurzach

4725

Hotel Weisses Kreuz
3800 Interlaken

sucht noch für kommende Sommersaison

Saaltochter
Saalkellner
Serviertochter
Restaurationskellner

(hoher Verdienst)
Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an
R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51

4592

Betriebsgouvernante

Diese verantwortungsvolle Tätigkeit umfasst die Mitarbeit, Organisation und Kontrolle der Bereiche: Kaffeeküche, Economat, Office und Personalrestaurant.

Eintritt: nach Übereinkunft.

Wir freuen uns über jede Bewerbung einer fachkundigen Bewerberin mit den entsprechenden Voraussetzungen (z. B. SHV-Abschluss). Wenn Sie gewillt sind, sich einer interessanten und verantwortungsvollen Aufgabe voll zu widmen, dann schreiben Sie uns.

Für alle Informationen steht Ihnen gerne unser Personalchef, Herr Bodo Schöps, telefonisch zur Verfügung. 4860

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

Hotel International Basel

Hôtel Suisse, Genève

cherche, pour entrée tout de suite

un réceptionniste

ayant l'expérience de la réception-conciergerie

une téléphoniste

Les personnes avec permis B, C ou nationalité suisse, possédant les langues, sont priées de faire offres, avec curriculum vitae, photo et références, à la direction de

l'Hôtel Suisse
10, place Cornavin, 1201 Genève
Téléphone (022) 32 66 30

4782

laromme eilat
hotel coral beach
p.o.b. 555 eilat israel telex 710 telephone 059-4111

For our young and dynamic team, we are looking for:

Chef saucier
Chef garde-manger
Cook

Our Resort Hotel is situated in the golf of Eilat and is the most luxurious hotel in the area, with 310 rooms.
We have one of the highest occupancy rates in Israel and we pay the best wages for the right people plus travels expenses.

Please write attaching curriculum vitae and picture to:

Chef Nissim LEVY
P. O. Box 555, Eilat, Israel 4787

Schweizer Fernsehen

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft qualifizierte jüngere

Buffetdame/Kassiererin

sowie ab 1. Juli 1977

tüchtiger Koch in 4-Mann-Brigade

Falls Sie gewillt sind, abwechslungsweise abends bis 22 Uhr und Samstag/Sonntag zu arbeiten, erwartet Sie ein hoher Lohn, Fünftagewoche sowie eine nette Ambiance.

Richten Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Rico Arnold
Telefon (01) 50 61 46 oder 50 61 45
4755

Saas-Fee

Gesucht für sofort (oder später)

Saaltochter
Serviertochter
Kellner

Gutbezahlte Stellen. Geregelte Freizeit.

Anfragen an.

Hotel Christiania
3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 84 53 4758

Für unser Erstklasshotel auf dem Platz Zürich suchen wir in Jahresstellung einen

Maître d'hôtel

Dieser Posten erfordert überdurchschnittliches Fachwissen, Ideenreichtum und gute Personalführung.

Ihre Offerte senden Sie bitte mit den notwendigen Unterlagen und Foto unter Chiffre 4776 der Hotel-Revue, 3001 Bern. 4776

Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie

«Schuh»
3800 Interlaken

am Höheweg

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
(Küchenbrigade 10 Mann)

Verkäuferin
Serviertöchter
(sehr guter Verdienst)

Kellner (sehr guter Verdienst)

Gutbezahlte Saisonstellen, nebst geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind an Fam. F. Beutler zu richten.
Telefon (036) 22 94 41 4777

Hotel Parktheater
2540 Grenchen

Gesucht per 1. Juli für Neuübernahme

1 Koch
qualifiziert und bankettkundig

1 Commis de cuisine
2 Buffettöchter (-burschen)
2 Serviertöchter
2 Haus- und Küchenburschen

Für erste Kontaktnahme telefonieren Sie bitte
(081) 22 42 41 (Herr oder Frau Wegmann verlangen)
P 13-24966

Hotel-Restaurant
Bären
3715 Adelboden

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Entremetier
Commis de cuisine
Serviertochter

Guter Lohn bei geregelter Freizeit.

Offerten an P. Trachsel
Tel. (033) 73 21 51. 4675

Viktoria
Restaurant Snack-Bar
Bahnhofplatz
3900 Brig

sucht zu kleiner Brigade in lebhaften A-la-carte-Betrieb einen tüchtigen

Commis de cuisine

sowie

Serviertochter

sprachenkundig.
Eintritt baldmöglichst.

Offerten erbeten an:

Fam. K. Tidy
Telefon (028) 3 10 25
4659

Hotel Edelweiss-Schweizerhof
(50 Betten)
3715 Adelboden

sucht per 15. Juni evtl. 1. Juli tüchtigen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten

Alleinkoch

für à la carte und Hotelgäste

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Frau Petzold
Telefon (033) 73 22 41
4645

Gesucht in Jahresstelle einsatzfreudige

Empfangssekretärin
(D/F/E)

Hotel Jura Basel
Tel. (061) 23 18 00
4621

Gesucht

Kaffeeköchin/Köchin

Offerten sind erbeten an

Hotel Roseg-Garni
Pontresina
Telefon (082) 6 62 28
4472

Nach

Davos

gesucht

1 Serviertochter
(Speiserestaurant)

1 Mithilfe für Wäsche
(Lingerie)

Stellenantritt nach Übereinkunft.

Hotel Kulm
7299 Davos Wolfgang
Telefon (083) 5 25 25
OFA 132.140.445

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN ZÜRICH CEM

Limmatquai 54, Tel. 47 67 22

Wir suchen

Chef de partie

und

Koch (gelernten)

Melden Sie sich bitte bei:

Herrn Peter Frick
Zunftwirt
Telefon (01) 47 67 22
4825

Nach **Zermatt am Matterhorn** gesucht: In unserem jungen Team findet tüchtiger, sauberer

Konditor

einen guten Posten für die Sommersaison, Kost und Logis im Hause oder frei.

Angebote erbeten an:

Bäckerei Beck AG
3920 Zermatt ASSA 79–45309

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims
1100 m – 2800 m

Schlosshotel
7018 Flims Waldhaus

Wir suchen für die Sommersaison

Saaltochter und Saalpraktikantin

Offerten erbeten an:

H. Burkhart
Tel. (081) 39 12 45 4678

Arosa

Hotel
Hohe Promenade

Gesucht für Sommersaison 1977, 1. Juli bis zirka 15. Oktober

Restaurationstochter
Saaltochter
(auch Anfängerin)

Commis de cuisine
(1. Juli bis 15. August)

Kindermädchen
teilweise Mithilfe am Buffet

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

F. Ackermann
Hotel Hohe Promenade
7050 Arosa
Telefon (081) 31 26 51 4630

Grand Hotel Regina
CH-3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison 1977

Chef garde-manger
Chef tournant
Commis de pâtissier

Eintritt möglichst 1. Mai 1977 oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbitten die Direktion oder Herr W. Lässer, Küchenchef. 3616

Wir suchen für Sommersaison

Commis de cuisine

Eintritt Mitte Juni.

Offerten an

H. Kernen, Hotel Bahnhof
3778 Schönried b. Gstaad
Telefon (030) 4 42 42
4584

Wir suchen für unser 140-Betten-Hotel einen

Food- and Beverage-Manager

der einem tüchtigen deutschen Hoteldirektor zur Seite steht. Das Hotel weist eine Durchschnittsbelegung von über 85 Prozent auf und gilt als Spitzenhotel an der Küste Kenyas.
Jungen Leuten geben wir auch gern Gelegenheit, bei uns weiterzukommen.
A. Severin & Co. GmbH
D-5768 Sundern/Sauerland
als Besitzer des Hotels
in Kenya
Tel. (02933) 3016/19 4612

Eine einmalige, faszinierende Aufgabe erwartet einen einmaligen

GERANTEN.

Ein romantischer Restaurant- und Barbetrieb, der im Oktober 1977 in der Zürcher Altstadt neu eröffnet wird, soll aufgebaut, eingeweiht und als Lebensexistenz geführt werden.

Als unser Mann bringen Sie langjährige Erfahrung am Kochherd mit und können kreativ eine französische Küche «à la grand-mère» interpretieren. Sie sind ein Gastronom, der weiss, was seine Gäste wünschen – der aber auch die Ärmel hochkrempeln und ein grosses Team für eine gemeinsame Arbeit begeistern kann. Ausserdem bringen Sie ein solides kaufmännisches Rüstzeug mit.

Sie werden Kollege in einem dynamischen, erfolgreichen Unternehmen. Ihre Anstellungsbedingungen sind fortschrittlich. Ihren finanziellen Erfolg erarbeiten Sie sich selbst. Ihr Alter ist zwischen 30 und 40.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Offerte und behandeln diese absolut vertraulich.

COMMERCIO
PICCADILLY AG
Trittligasse 20, 8001 Zürich

701

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Hotelbar:
Barmaid/-man
(Tagesdienst)

Restaurants:
Chef de service
Chef de rang
Demi-chef de rang

Selbstbedienungs-Restaurant:
Abräumerinnen
(evtl. Aushilfen)

Küche:
Commis pâtissier
Commis de cuisine

Interessenten für diese Stellen wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an

Herrn P. Betschart
Hotel Nova Park
Badenerstrasse 420
8004 Zürich
Telefon 54 22 21
703

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

701

Was aus der Küche unseres zukünftigen

KÜCHENCHEFS

kommt, ist immer eine Gaumenfreude.
(Im Oktober 1977 eröffnen wir einen romantischen Restaurant- und Barbetrieb in der Altstadt von Zürich.)

Eine einfache französische Küche «à la grand-mère» zubereiten ist für ihn Berufung. Ob Fisch, Fleisch oder Geflügel, seine Teller sind immer ein Erlebnis für die Gäste.

Organisieren, Waren disponieren und eine fröhliche Küchenmannschaft begeistern, damit auch bei seiner Abwesenheit alles rund läuft und mit Liebe gekocht wird, ist seine Aufgabe.

Sie werden Kollege in einem dynamischen, erfolgreichen Unternehmen. Ihre Anstellungsbedingungen sind fortschrittlich, Ihr Alter ist zwischen 30 und 40.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Offerte und behandeln diese absolut vertraulich.

COMMERCIO
PICCADILLY AG
Trittligasse 20, 8001 Zürich

AG FÜR PERSONALBERATUNG ZÜRICH

TALSTRASSE 20
TEL. 01 221 36 56

Badekurort (Ganzjahresbetrieb)

in der Nähe deutschschweizerischer Grossstadt, sucht den

Direktor des Kur- und Verkehrsvereins

Man ist bereit, diese Position einem jungen, unkonventionellen und unverbrauchten Manager (Akademiker oder Praktiker) zu übergeben. Seine berufliche Herkunft (er kann aus dem Tourismus, der Hotellerie, dem Journalismus, der Werbung oder der Public-Relations stammen) spielt nicht die ausschlaggebende Rolle. Wichtig ist, dass er unter wirtschaftlichem Einsatz der Mittel all jene Schritte unternimmt, welche mithelfen, den Bekanntheitsgrad und die Frequentierung «seines» Kurortes zu erhöhen. Man denkt an Werbekampagnen, das Knüpfen von Beziehungen zu Massenmedien und Fremdenverkehrskreisen im In- und Ausland, die Organisation von Empfängen, Ausstellungen und kulturellen Anlässen, das Fördern des Kongress-Tourismus usw.

Abgesehen von der periodischen Berichterstattung an das Vereinspräsidium, kann der Stelleninhaber im Rahmen abgesprochener Budgets äusserst selbständig handeln. Er wird dabei durch ein kleines Administrations-Team unterstützt. Sprachen: D/F/E.

Möchten Sie mehr über diese Stellung erfahren? Setzen Sie sich doch schriftlich oder mündlich mit uns in Verbindung. Wir sichern volle Diskretion zu und erteilen gerne weitere Auskünfte.

BA 1720

AG FÜR PERSONALBERATUNG TALSTRASSE 20 8001 ZÜRICH TELEFON 01 221 36 56

SPITZINGSEE HOTEL

Erstklass-Jahresbetrieb in Oberbayern, 60 km südlich von München, hat folgende Top-Kaderposition per sofort oder nach Übereinkunft zu vergeben:

Oberkellner oder Hostesse

Komplette Bewerbungsunterlagen an

M. R. Pemsel, Dir.
Spitzingsee-Hotel
D - 8162 Spitzingsee/Obb. 4895

Hotel-Restaurant-Bar Im Porter, St. Gallen

bei der Kathedrale.

Wir suchen per 1. Juli 1977 oder nach Übereinkunft

Barmaid
Serviertochter
Küchenbursche

Gute Löhne sowie geregelte Arbeitszeit sind zugesichert.

Anfragen bitte an Fam. Egli
Tel. (071) 22 97 44
P 33-3601

Institut Le Rosey Rolle/Gstaad

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

commis de cuisine

Engagement à l'année (3 mois d'hiver à Gstaad/OB.

Faire offres à
M. K. Stromstad en joignant certificats curriculum vitae et photo.

4876

---

mothotel sommerau chur

Emserstr. Tel. 081 22 55 45

100 Betten, Restaurant, Bar-Dancing

Sie sind jung, rassig und einsatzfreudig. Dann sind Sie unser neuer

Restaurations- und Dancingkellner

mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Führendes A-la-carte-Restaurant und Dancing-Bar.

Offerten

J. Seiler, Direktor
Telefon (081) 22 55 45

4887

Hotel Sport Club
3963 Crans-sur-Sierre

Erstklassiges Hotel – 60 Betten

Wir suchen für die Sommersaison – 25. Juni bis 10. September – folgende Mitarbeiter (wenn Zufriedenheit Anstellung für die Wintersaison gesichert):

Küche: **2 Küchenhilfen** (Burschen)
Etage: **2 Zimmermädchen/Wäscherinnen**
1 Etagenportier
} eventuell Ehepaar

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an: Herr D. Delasoie, Hotel Sport Club, 3963 Crans-sur-Sierre, Telefon (027) 41 19 12

P 36-25453

Thermalbad Lostorf

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Sekretärin

NCR 42-kundig, mit Erfahrung im Service

Daneben suchen wir

1 Jungkoch

für sofort

Wir bieten neuzeitliche Entlöhnung und angenehmes Arbeitsklima.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion

Restaurationsbetriebe
Thermalbad Lostorf
Tel. (062) 48 24 24

4773

Gesucht per 1. Juli

Chef de partie/
Garde-manger
Patissier

Offerten an

Hotel Belvedere,
3800 Interlaken. 4892

HOTEL RESTAURANT Eelbacherhof

8703 Zürich-Erlenbach

10 Minuten ab Stadtzentrum, am rechten Zürichseeufer, sucht für sein Spezialitäten-Restaurant per sofort oder nach Übereinkunft fachkundige

Restaurationstochter oder Kellner (Chef de rang)
Tochter für Buffet und Lingerie
Officebursche und Mädchen (evtl. Ehepaar)

Für Auskünfte bitte Herrn W. Hodel verlangen.
Telefon (01) 910 55 22

4882

---

hotel lattmann

Bad Ragaz

Für die kommende Sommersaison (bis Ende Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Restaurant:

Restaurationstochter

(Tranchieren und Flambieren kann angelernt werden)

Etage:

Tagesportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Fam. R. Martin
Hotel Lattmann, Bad Ragaz
Tel. (085) 9 13 15

4821

CHESA Rüegg

München

Da unser langjähriger Küchenchef uns aus gesundheitlichen Gründen verlässt, suchen wir in Dauerstellung bei bester Bezahlung einen

Küchenchef

(Mitarbeiter)

der in der Lage ist, eine Brigade fachmännisch und einwandfrei zu führen.
Wir sind ein Schweizer Spezialitäten-Restaurant mit internationaler und moderner Küche, liegen im Zentrum Münchens und verfügen über 80 Sitzplätze. Wir bieten beste Bezahlung bei 5-Tage-Woche, Sonn- und Feiertage geschlossen. Die Einarbeitung erfolgt noch durch unseren Küchenchef und kann sofort oder später erfolgen.

Es mögen sich bitte nur versierte Kräfte mit absoluter Sicherheit im Einkauf und Kalkulation sowie guten Unterlagen bei Herrn oder Frau Rüegg melden.

CHESA RÜEGG
D–8 München 22
Wurzerstrasse 18
Telefon 089/29 71 14

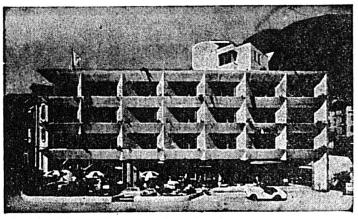
4734

Parkhotel Gemmi
3718 Kandersteg
Hallenbad Gemmi-Taverne

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Saalkellner oder -töchter
Zimmermädchen (Mithilfe in Lingerie)
Hausmädchen (Privathaushalt und Mithilfe im Hotel)
Tochter für Selbstbedienungs-Restaurant
(geöffnet von 08.00 bis 18.00 Uhr)

Offerten mit Unterlagen an die Direktion. 4729



Hotel Bernerhof
3800 Interlaken

sucht per sofort tüchtigen

Chef de service
Débutant
oder
Service-Hostess
Kellner und Serviertochter

Offerten bitte an
Fam. Anderegg. 4896

PANORAMA VALBELLA

APARTHOTEL

Für unseren modernen Aparthotel-Betrieb suchen wir einen jungen, aufgeschlossenen

Aide du patron

Wir verlangen
Absolvent Hotelfachschule oder KV-Abschluss.
Erfahrung in Service, Administration-Réception, Küche.
Einsatzfreudig und verantwortungsbewusst.

Wir bieten
selbständiges Arbeiten,
Saison-, evtl. Jahresstelle,
angemessenes Salär,
moderne Unterkunft im Hause,
Mitarbeit im jungen Team.

Eintritt zirka 1. Juli 1977.

Schriftliche Offerte richten Sie bitte an

Aparthotel Panorama, 7077 Valbella,
zuhanden von Herrn P. Simmen. 4897

Hotel Storchen Schönenwerd

Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir erfahrene

Hotel-Sekretärin

Wir sind ein altbekanntes Haus in neuem, modernem Bau zwischen Aarau und Olten mit Gästen aus dem In- und Ausland.

Interessentinnen bitten wir um eine kurze schriftliche Bewerbung.

Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Tel. (064) 41 47 47 4880

Storchen-Grill • Storchen-Snack • Bar-Dancing • Kegler-Pic
Säle für 8–300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Parkplätze
R. M. Dönni

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams verantwortungsbewussten, initiativen

Réceptionist(in)

sprachgewandt, gute Umgangsformen mit Gästen und Personal, mit kaufmännischer Ausbildung, nicht unter 25 Jahren.

Schriftliche Offerten mit Lohnanspruch an Fam. Wanner, Hotel Linde, 5400 Baden.
OFA 111.124.966

Gesucht für sofort freundliche

Serviertochter (auch Anfängerin)

(bis Mitte Oktober)

sowie von ca. Mitte Juli bis Mitte August

1 Service-Aushilfe

Sich melden:
Restaurant Derby
3981 Riederalp VS
Tel. (028) 5 34 33

4884

HOTEL SPINNE
GRINDELWALD

Wir suchen auf den 1. Juni oder Übereinkunft

tüchtige, sprachenkundige

Réceptionistin

Offerten erbeten an R. Maerkle
Hotel Spinne, Grindelwald

4551

Die

Diavolezzabahn AG

sucht auf 1. November 1977 in Jahresstelle

sehr gut ausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

zur selbständigen Führung ihres Berghauses mit grossem Restaurationsbetrieb.

Basiswohnung in Pontresina vorhanden.

Offerten mit Fotos, Zeugnisabschriften, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind erbeten bis 11. Juni 1977 an den Beauftragten:

Oskar Kochendörfer
La Dmura
7503 Pontresina

4586

Wir suchen nach Übereinkunft unseren

2. Concierge (Tournant)

weil uns unser bisheriger Stelleninhaber nach 17 Dienstjahren aus privaten Gründen verlassen muss.

Der neue Stelleninhaber sollte perfekt Deutsch und nach Möglichkeit noch gut Englisch und Französisch sprechen können.

In einer 5-Tage-Woche mit 50 Arbeitsstunden löst er auch unseren Nachtconcierge an dessen Freitagen ab.

Wir bieten einen lebhaften Betrieb mit 160 Zimmern, treuer Stamm- und Geschäftskundschaft in einem freundlichen, dienstbeflissenen Team. Wir zahlen gerne überdurchschnittlich und können auf Wunsch ein Studio zur Verfügung stellen.

Bitte bewerben Sie sich mit allen Unterlagen und Foto direkt an Herrn Bodo Schöps, Personalchef.

4861

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

Hotel International Basel

Restaurant zum schwarzen Stier beim Perry-Markt, 4665 Oftringen

Wir suchen in unser junges Team einen tüchtigen

Jungkoch

Restaurant nur tagsüber geöffnet. Samstag ab 17.00 Uhr und Sonntag geschlossen.

Interessenten melden sich bitte unter Tel. (032) 87 28 88, Herrn Jakob verlangen.

P 29-43068

---

genève

Wir suchen nach Übereinkunft, evtl. in Jahresstelle, einen aufgeweckten, jungen

Chef de partie

mit erstklassiger Ausbildung.

Bildofferten erbeten an
Peter Trottmann 4661

hôtel du midi genève

Place Chevelu Téléphone 022/31 78 00

Basel ist für jeden ehrgeizigen Hotelier eine Herausforderung

Für ein renommiertes Erstklasshotel mit 160 Betten und Spezialitäten-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen bestens ausgewiesenen

Hoteldirektor (evtl. Ehepaar)

Voraussetzungen:

- Persönlichkeit und Dynamik
- Selbständiger Unternehmertyp
- Aggressive Verkaufsideen
- Durchsetzungsvermögen
- Kontakt zu Reiseveranstaltern
- Sinn für kaufmännische Betriebsführung
- Flair für ein Spezialitätenrestaurant

Geboten werden:

- Eine den Erwartungen entsprechende Entlöhnung
- Loyale und selbständige Zusammenarbeit
- Wohnung im Hotel

Wenn Sie sich von der beschriebenen Aufgabe angesprochen fühlen, bitten wir Sie, Ihre lückenlosen Unterlagen an die

Katag Treuhand
Postfach 580
6002 Luzern

zu senden.
Diskretion wird zugesichert.

P 25-3726

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

Neue Adresse

Name: Vorname:

Betrieb:

Strasse: Ort:

Postleitzahl: Telefon:

☐ Mitglied ☐ Abonnent

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

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

Ancienne adresse

Nom : Prénom :

Entreprise :

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement :

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom : Prénom :

Entreprise :

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement : Téléphone:

☐ Membre ☐ Abonné

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

Crans-Montana VS

Hôtel moyen engage:

cuisinier seul

Place stable, entrée de suite ou à convenir.

Tél. (027) 41 13 34

4765

Restaurant La Sergnaz
1891 Torgon

20 minutes de Montreux,

cherche pour de suite

cuisinier

sachant travailler seul.

Très bon salaire.

Téléphoner au (025) 7 59 43.

4774

CFF

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

Buffet de la gare de Romont

Entrée en fonction: 1er mars 1978
Délai d'inscription: 10 juillet 1977

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

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

83-222

Hotel Waldhaus am See Valbella/Lenzerheide

Zur Ergänzung unserer Mitarbeiter suchen wir in Saison- oder Jahresstelle

2. Barmaid
Barpraktikantin
Restaurationskellner

(sprachenkundig)

Bar-Dancing-Kellner

(sprachenkundig und Fachkenntnisse)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Waldhaus
7077 Valbella/Lenzerheide 4891

Kursaal Lugano

sucht

Direktions-Ehepaar

oder

Geschäftsführer

zur Führung der neueröffneten Gaststätte.

Wir erwarten:
- berufliche Ausbildung und praktische Erfahrung in einem Misch-Betrieb mit Showgeschäft, Nachtlokal, Restauration, Bar, mit Confiserie und Tea-room,
- vollen Einsatz, kaufmännische Betriebsführung,
- bewandert mit der Public Relations,
- gute Leitung des Personals,
- mit Fähigkeitsausweis.

Eintritt nach Übereinkunft.

Sprachgewandte Interessenten mit bisheriger erfolgreicher Tätigkeit melden sich bei der Direktion

H. Merkli
La Romantica, 6815 Melide 4899

Gesucht per sofort:

Restaurationstochter oder Kellner

Service-Praktikantin

Buffettochter

Offerten an:

A. Brun
Hotel zur Au
8108 Dällikon
Tel. (01) 844 05 50 4872

Vorhänge
Teppiche
bringen Stimmung und Behaglichkeit in Ihr Lokal.
MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE
CEM

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

Hôtel de 1er rang – 180 lits – clientèle d'affaires et internationale.

cherche de suite ou pour date à convenir

Cuisine:
chef rôtisseur (garde)
chef tournant
commis de cuisine

Rôtisserie:
chef de rang
commis de rang

Rest. Snack:
sommelier/sommelière

Buffet:
garçon de buffet

Réception:
un secrétaire de réception

Nous offrons places stables à l'année ou saisonniers, bons salaires au sein d'une entreprise dynamique (plusieurs hôtels et resteurant renommés en Suisse). Logement à disposition.

Veuillez faire offre avec copies de certificats, curriculum vitae et photographie à M. Chris. Hossmann. 4735

Büro METRO Zürich
Stockerstr. 55

Tel. (01) 201 41 10/11

Inh. Fr. V. Siegenthaler

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

Überseeschiffe

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

4740

Parkhotel Gemmi
3718 Kandersteg
Hallenbad Gemmi-Taverne

sucht für die Sommersaison

Küchenchef/Saucier
Entremetier/Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. 4730

Drucksachen Drucksachen Drucksachen Drucksachen

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

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

Restaurants
Ambiance - von Spezialisten mit Erfahrung. Innenausbau, Möblierung.
MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Wie erreicht man die Nachfragemacht Hotellerie?
Mit der hotel revue

Stellengesuche Demandes d'emploi

Gesucht per anfangs Herbst 1977

leitende Stellung

in einem erstklassigen Hotelbetrieb.

29jähriger Schweizer bietet Ihnen: Hotelfachschule Lausanne, Cornell-University, Erfahrung in allen Sparten der Hotellerie. Sprachen D, F, E, I.

Offerten unter Chiffre 4789 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Seit mehreren Jahren führe ich (30) ein bekanntes Speiserestaurant, wie ich glaube, überaus erfolgreich. Ich möchte mich verändern und suche in Pacht, Gérance oder Direktion einen neuen

Betrieb

Meine Ausbildung hat in allen Sparten des Gastgewerbes, praktischer wie schulischer Art, stattgefunden. Meine hervorstechendsten Charaktereigenschaften sind: Initiative, Menschenführung und Idealismus mit viel Freude am Beruf. Der Kanton Zürich wäre mein bevorzugter zukünftiger Wirkungsort. Eigenkapital ist vorhanden.

Angebote bitte unter Chiffre 4772 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

RESTAURATEUR - HÔTELIER

Suisse 45 ans, 4 langues, 15 ans d'expérience de direction hôtel première classe, chaîne internationale,

recherche situation en rapport avec expérience

pour fin 1977 début 1978.

Veuillez faire offre écrite sous chiffre P 36-301386 à Publicitas, 1951 Sion.

Schweizer, 29 Jahre, sucht Stelle als

Aide du patron oder Chef de service

Grossraum Zürich erwünscht.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4748 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 26, mit Fähigkeitsausweis A und langjähriger Erfahrung als Hotelsekretär, sucht verantwortungsvollen Posten als

Sekretär/Chef de réception oder Aide du patron

in Jahresstelle. Sprachen D, E, I, F.

Ausführliche Offerten bitte unter Chiffre 4751 an Hotel-Revue, 3001 Bern

---

Hotelfachmann, Schweizer (29), sucht neuen Wirkungskreis in der Hotellerie oder evtl.

als Gerant

Fundierte Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie, u. a. Kochlehre, Diplom Hotelfachschule Lausanne, Auslanderfahrung.
Sprachen D, F, E, I.

Offerten unter Chiffre 4810 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche Stelle als

Koch/ Alleinkoch

ab sofort.

Offerten unter Chiffre 4808 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bestausgewiesener Fachmann in Hotel- und Restaurant-Service, 53 Jahre alt, 5sprachig, mit Wirtepatent, sucht neuen Aufgabenkreis.

Serviceüberwachung, Loge, Oekonoma, Aide du patron

Raum Basel bevorzugt
Eintritt nach Übereinkunft

Sie erreichen mich unter Telefon (061) 33 01 74 03-10602

Welcher Sportfreund hätte eine gute

Kochlehrstelle

auf Frühling 1978
frei für einen strebsamen Jüngling (Schüler der 3. Realschule)?
Wo gäbe es eine Möglichkeit, dass ich in meiner Freizeit mein Hobby – Fussballspielen mit gutem Erfolg – in reduziertem Masse weiter ausüben könnte?

Offerten sind erbeten an
Roland Hertig, 8463 Benken ZH
Tel. (052) 43 19 54 4802

Verantwortungsbewusster, einsatzfreudiger Schweizer, 26, sucht interessante Stelle als

Gerant oder Geschäftsführer-Assistent

auf 1. Oktober 1977.
Fähigkeitsausweis A.

Offerten unter Chiffre 4827 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer sucht

Stelle in der Hoteladministration

im Raume Zürich.
Schulen: Schweiz. Handelsdiplom und Diplom Hotel-Fachschule Belvoir, 3 Jahre Praxis in der Hotellerie, 1 Jahr als Aide du patron in Erstklasshaus.
Eintritt nach Vereinbarung.

Telefon (01) 47 53 67 4788

Jeune dame

ayant de l'expérience, possédant la grande patente vaudoise des cafétiers-restaurateurs, hôteliers, cherche poste à responsabilités ou gérance.

Ecrire sous chiffre PO 303793 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Hôteliertochter, viersprachig, sucht Stelle als

Réceptionistin, Gouvernante oder Aide du patron

in Hotel in Zürich.

Offerten bitte unter Chiffre 4865 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dame expérimentée

cherche place dans hôtel-restaurant pour service de table.

Ecrire sous chiffre 482475 à Publicitas, 1800 Vevey.

Jeune fille cherche place région St-Gall pour apprendre l'allemend comme

fille de buffet ou sommelière

Téléphone (032) 96 13 47 4791

Versierte sprachenkundige **Chefin de service** mit langjähriger Erfahrung in allen Sparten des Hotels und Fähigkeits-Ausweis sucht Stelle als

Gerantin/Aide du patron.

Offerten unter Chiffre 4801 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versierter Barman

Deutscher, 37 Jahre, sucht Stelle in deutschsprachiger Schweiz für Sommersaison 1977. Evtl. Winter 1977/78.

Offerten bitte unter Chiffre 4803 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 29, viersprachig. Fähigkeitsausweis A, sucht neuen

Wirkungskreis als Gerantin

Bevorzugt Hotel garni, Tea-room oder Café-Snack-Betrieb. Eintritt auf Beginn 1978.

Offerten bitte unter Chiffre 4815 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer in ungekündigter Stelle mit KV-Abschluss und einigen Jahren Erfahrung, Sprachen: D, F, E, sucht Stelle als

Assistent-Manager rechte Hand des Chefs

in einem Hotel Raume Kt. Aargau/Zürich
Offerten erbeten unter Chiffre 4752 an Hotel-Revue, 3001 Bern

---

Initiative Hôtelière

mit jahrelangen Erfahrungen, seit der Hotelfachschule in nur erstklassigen Häusern, mit Sprachkenntnissen, besten Zeugnissen, Referenzen und Auszeichnungen sucht erstklassiges

Hotel garni

in Zürich in Pacht zu übernehmen. Offerten bitte unter Chiffre 4790 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge, dynamische

kaufm. Angestellte

(19, D, F und I) mit guten Referenzen, Rsucht Stelle in Hotelsekretariat, evtl. Saisonstelle, evtl. ital. oder franz. Schweiz. Ab 15. Juni 1977.

Marianne Hänsenberger
Unterdorfstrasse 15
3612 Steffisburg
Tel. (033) 37 21 41
P 05–22705

Lehrstelle

gesucht für kräftigen Jüngling mit Französischkenntnissen (bilingue)) als

Koch

auf Frühjahr 1978

Telefon (01) 57 66 97 4711

Chef de rang

Français, 25 ans, bonne formation du service (anglais, notions d'allemand, espagnol), cherche place au Canada – Etats-Unis – Outre-Mer, avec possibilité de contrat.

Faire offre à
Peyroche Marc
Hôtel Noordzee
8, bd Kom. W.
Nordwijk Aan Zee
Hollande 4901

Tische Stühle
langlebig, modern und rustikal für gepflegte Gastlichkeit.
MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Kochlehrstelle

gesucht.
Auf Frühjahr 1978. Bin 16 Jahre alt und mache zurzeit eine Restaurant-Anlehre.

Offerten an:
Jürg Schmid
Fichtenstrasse 13
8570 Weinfelden 4898

Junger Holländer, 18 Jahre, sehr sportlich, gute Familie, Abiturient, Anfänger Schw. Hotelschule Okt. 77, sucht für Sommersaison

Hotelarbeit

jeglicher Art

Marcel de Boer
Rondelaan 11
Bergen NH Holland 4746

Junger Hotelfachmann sucht

verantwortungsvolle Stelle

in Basel oder Umgebung.
Ausbildung: Handelsmatura, Diplom der Hotelfachschule Lausanne.
Beginn: 1. Juli oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 4868 an Hotel-Revue, 3001 Bern 4686

26jähriger

Koch

sucht Aushilfsstelle von Juli bis Mitte September 1977 als Chefsaucier oder Sous-chef.

Offerten unter Chiffre B 03–352708 an Publicitas, 4001 Basel.

Suche Stelle als

Aide du patron

oder

Geschäftsführer Assistent

auf ca. Mitte Oktober. Zürichsee-Gegend oder Zentralschweiz

Offerten unter Chiffre 12-301 367 an Publicitas 7001 Chur

Initiative junge Schweizerin mit Fähigkeitsausweis A wünscht neue Tätigkeit als

Gerantin oder Chef de service

Eintritt nach Vereinbarung

Offerten unter Chiffre W 03-358674 an Publicitas, 4001 Basel

Prospekt-werbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Restaurant Kunststuben Küsnacht

Der Treffpunkt der Lebenskünstler

(Unser Haus steht unter Heimatschutz und ist innen und aussen neu renoviert.)

Wer möchte unser Restaurant pachten?

(ca. 40 Plätze)

Wer möchte unser Restaurant zum Treffpunkt der Gourmets machen?

Sind Sie initiativ, voller Ideen und haben Sie Freude an Kunst?

Wenn ja, bewerben Sie sich bitte schriftlich:

Restaurant und Galerie Kunststuben,
Seestrasse 160, 8700 Küsnacht
Telefon (01) 910 11 88 MOSSE 97.570.05

Zu verpachten

Restaurant/ Dancing-Bar

in bekanntem Kurort des Engadins. Kauf nicht ausgeschlossen.

Finanzkräftige Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 4615 an Hotel-Revue, Monbijoustrasse 61, 3001 Bern.

Hotel Café Restaurant à louer

Station du Valais centrale. Reprise du mobilier.

Sous chiffre 89-41856 aux Annonces Suisses S.A. «ASSA», 1951 Sion.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant am Thunersee

- erstklassiger Betrieb direkt am See,
- erforderliche Eigenmittel zirka Fr. 1 500 000.–.

Kapitalkräftige Selbstinteressenten erhalten nähere Angaben über Chiffre S 22646 der Publicitas, 3001 Bern.

Zu verkaufen in der Region **St. Immer**

Café-Restaurant

mit Speisesaal, Terrasse, 6 Doppelzimmern und 2-Zimmer-Wohnung mit Bad.

Offerten unter Chiffre W 21191 an Publicitas, Neuengasse 48, 2501 Biel.

Interessante Kapitalanlage

Appartementhaus mit Restaurant am Bodensee.

Total neu renoviert, mit modernstem Komfort.
Restaurant 80 Sitzplätze.
10 Appartements, luxuriös eingerichtet mit Farbfernseher, Spannteppichen, Duschen, etc.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre OFA 1495 Zi an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Hasliberg (Berner Oberland)

Einheimische Interessengemeinschaft mit zirka

2200 m² erschlossenem Bauland

in Wohn- und Gewerbezone sucht Verbindung mit Bauinteressenten zwecks Erstellung eines kleineren Hotelbetriebes.
Sehr schöne sonnige Lage, 1250 m ü. M. direkt an Skipiste und Nähe Bergbahn.
Vorstudien vorhanden.

Auskunft und Offerten unter Chiffre 4731 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A vendre à Bouveret/St-Gingolph

Hôtel-restaurant Perle du Léman

10 chambres doubles,
magnifique salle à manger 70 pl.,
café 40 pl.,
terrasse 30 pl.,
jardin avec jeux de pétanque,
2 grands parking,
vue imprenable sur le lac,
prix très intéressant.

Tél. (025) 7 53 23. 4871

Zu verkaufen in bekanntem Kurort ein

Hotel-Restaurant mit Geschäftshaustrakt

im Zentrum des Ortes gelegen.

Die Gebäulichkeiten enthalten: Restaurationsräume mit zirka 140–150 Plätzen, sehr gut eingerichtete Hotelküche, Kühlräume, Hoteltrakt mit zirka 25–30 Betten, Praxisräume, Ladentrakt (vermietet), Wohnung und Parkplätze.

Ausserordentlich gutes und bodenständiges Geschäft, für Fachleute eine überdurchschnittliche Existenz.

Günstiger Kaufpreis.

Anfragen unter Chiffre 33-920057 an Publicitas, 8021 Zürich.

Zu verkaufen zu sehr interessanten Konditionen

Hotel-Mobiliar

in ausgezeichnetem Zustand, für 30 Zimmer Stühle und Tische usw.

Offerten unter Chiffre 28–900130 an Publicitas, 2001 Neuchâtel.

Zu verkaufen

historisches, guterhaltenes

Hotel-Restaurant

in grösserer Ortschaft im Kt. Bern.
Sehr gute Verkehrslage, nachweisbar hoher Umsatz. Für fachtüchtiges Ehepaar (Küchenchef) erstklassige Existenz.

Es kommen nur finanzstarke Bewerber in Frage. Keine Vermittler.

Übernahme nach Vereinbarung.

Anfragen unter Chiffre 4877 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cherchons à louer avec long bail ou à acheter

tea-room

avec alcool, ou

bar à café

Bonne situation. Station ou région touristique de préférence (pas en Suisse allemande).
Discrétion assurée. Bonnes références et sérieuses garanties. Grande patente.

Ecrire sous chiffre 4750 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hôtelier suisse, marié, sérieuses garanties, aimerait louer avec long bail ou acheter

hôtel garni motel ou auberge de campagne

avec cachet.
Région touristique de Suisse romande ou Tessin.
Association peut-être étudiée.
Egalement gérance ou direction suivant conditions.

Ecrire sous chiffre 4749 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Zu kaufen gesucht

Hotel Garni oder Motel

Kanton Bern bevorzugt.

Offerten mit Preis- und Grössenangaben unter Chiffre 4690 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Verpachtung eines SBB-Buffets

Die Kreisdirektin II der Schweizerischen Bundesbahnen in Luzern eröffnet den Wettbewerb über die Verpachtung des SBB-Buffets

Oensingen

Pachtantritt: 1. November 1977
Anmeldetermin: 30. Juni 1977

Dem handschriftlichen Bewerbungsschreiben sind eine Beschreibung des Lebenslaufes, Zeugnisabschriften und eine Fotografie beizulegen. Es wird nur ein Bewerber berücksichtigt, der den Buffetbetrieb selbst führt.

Die allgemeinen Vorschriften über die Pacht und den Betrieb der SBB-Buffets können bei der Betriebsabteilung, im Büro 231 des Verwaltungsgebäudes der SBB, 6000 Luzern, Schweizerhofquai 6, eingesehen werden; sie werden auf Wunsch gegen Einsendung von 5 Franken auch per Post zugestellt. Dieser Betrag wird nicht zurückerstattet.

Die Interessenten werden gebeten, sich nur auf Einladung hin vorzustellen.

Offerten erbeten an:
Kreisdirektion II der SBB
Postfach, 6002 Luzern P 25–7264/53

A louer à Mont-Soleil s/St-Imier
alt. 1200 m
à proximité de la station du funiculaire

Sport-Hôtel

25 chambres
Restaurant 40 places
Salles 200 places

Pour renseignements détaillés:

M. Maurice Born, administrateur
Sport-Hôtel SA
2610 St-Imier ASSA 93–42131

Zu kaufen gesucht in Fremdenkurort

Berner Oberland, Waadtländer Alpen oder Wallis

Hotel-Restaurant

(40 bis 70 Betten)

Grosse Anzahlung kann geleistet werden.

Offerten unter Chiffre 4875 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A vendre

hôtel-café-restaurant

Station renommée
45 lits, intér. remis à neuf. Bonne situation, possibilités d'expansion, grand parking. Prix intéressant.

Ecrire sous chiffre 4753 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Zu verkaufen in Lugano

Hotel-Restaurant

mit 90 Betten, an der Gotthardstrasse. Schöne Lage. Geeignet für Familienbetrieb. Baujahr 1956.

Notwendiges Eigenkapital **Fr. 800 000.—.**

Offerten unter Chiffre 2407 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen
Region Pruntrut

Restaurant

mit Vereins- und Konferenzsaal und 6-Zimmer-Wohnung.

Interessenten wollen sich melden unter Chiffre V 21190 an Publicitas, Neuengasse Nr. 48, 2501 Biel.

Für **Kauf** und **Verkauf** sowie **Miete** und **Vermietung** von

gastgewerblichen Betrieben:

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
Ältestes Spezial-Treuhandbüro für das Gastgewerbe
Seidengasse 20, 8023 Zürich 1,
Tel. 01/23 63 64

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen in Kreuzlingen zentral gelegenes

Hotel mit Wohnhaus

Hotel:
Restaurant 90 Sitzplätze
Terrasse 20 Plätze
10 komfortable Hotelzimmer mit 16 Betten

Anfragen an:
(072) 8 55 19
Treuhand Lorenz
Tellstrasse 9
8280 Kreuzlingen

Zu kaufen oder mieten gesucht

Kurhaus oder entspr. Hotel

mit zirka 40 Betten.
Ost- und Zentralschweiz.

Offerten unter Chiffre P 44–305125 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Inserieren heisst informieren!
Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.
Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

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

Anschlagbrett Tableau noir

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Der Vorgesetzte als Ausbilder

Regionaler Tageskurs

Nach dem Kurs ist der Teilnehmer befähigt, die betrieblichen Ausbildungsbedürfnisse zu erfassen, Ausbildungsprogramme zu erarbeiten und die geeigneten Ausbildungsmethoden anzuwenden.

Kurs Nr.: II/77–2

Datum: 29. Juni 1977

Kursort: Hostellerie Geroldswil, **8954 Geroldswil**

Zeit: von 9.30 bis zirka 17 Uhr

Kursleitung: Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV

Referent: Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung SHV

Teilnehmer: Vorgesetzte mit Ausbilderfunktionen

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

Inhalt:
- Hilfsmittel und Methoden zur Erfassung der Ausbildungsbedürfnisse
- Bedeutung und Formulierung von Lernzielen
- Lernpsychologische und didaktische Grundsätze
- Schulungshilfsmittel und -methoden

Auskünfte, Anmeldung:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung
Kaderschulung
Frl. V. Streiff, Postfach 2657
3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Dieser Anlass wird am 15. November 1977 in Bad Ragaz wiederholt.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung

Die Stellenvermittlung des Schweizer Hoteller-Vereins

hat wieder Anmeldungen von ausländischen

Koch-Stagiaires und weiblichen Service-Stagiaires

(ohne Deutschkenntnisse).

Diese jungen Leute kommen zur Hauptsache aus England, Irland und Frankreich.

Eintrittsdaten ab 1. Juli 1977.

Vertragsdauer: 1 Jahr.

Sofortige Anmeldung erwünscht unter Telefon (031) 25 72 22, Frau Modosi verlangen.

Le Service de placement de la Société suisse des Hôteliers

a de nouveau reçu des inscriptions de la part de stagiaires étrangers:

stagiaires-cuisiniers et stagiaires pour le service (jeunes filles)

Ces jeunes ne parlent pas l'allemand, et viennent principalement d'Angleterre, d'Irlande et de France.

Date d'entrée en fonction: à partir du 1er juillet 1977.

Durée du contrat: 1 an.

S'incrire immédiatement par téléphone (031) 25 72 22 auprès de Madame Modosi.

Internationale
BARFACHSCHULE
Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss. Deutsch, franz., ital., engl. Aelteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gegr. 1913.
Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftsicher!
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.
Kursbeginn: 4. Juli, 8. August

Auskunft u. Anmeldung: **KALTENBACH, Weinbergstr. 37 8006 Zürich, Tel. 01-474791** (3 Min. v. Hbh.)

107

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

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratisplacierung

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

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Service
26. 9.–7. 10.

Bar
20. 6.–1. 7. / 5. 9.–16. 9.

Flambieren/ Tranchieren
19.–23. 9. / 17.–21. 10.

Weinseminar
10.–14. 10.

Chef de service
7.–18. 11.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Melden Sie uns freie Kochlehrstellen, damit wir Ihnen Bewerber-Adressen vermitteln können.

Betrieb
Strasse
PLZ, Ort
Telefon

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

Am Anfang jeder starken Werbung steht das Inserat.

Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

Managementausbildung nötiger denn je

Das Schweizerische Institut für Unternehmerschulung im Gewerbe (SIU), eine Selbsthilfeinstitution der gewerblichen Organisationen der Schweiz, führt auch im Herbst 1977 wieder **Unternehmerschulungskurse für das Gastgewerbe** durch.

Kursorte:
Basel, Bern, Chur, Lausanne, Luzern, St. Gallen, St. Moritz und Zürich

Dauer des Kurses:
320 Lektionen à 45 Minuten; 1 Tag pro Woche

Kursbeginn:
Mitte September 1977

Hauptstoffgebiete:
- Grundlagen der Unternehmungsführung (Gesamtführung)
- Unternehmungsführung im Beschaffungsbereich
- Unternehmungsführung im Produktionsbereich
- Unternehmungsführung im Marketingbereich
- Unternehmungsführung im Verwaltungsbereich
- Rechnungswesen
- Volkswirtschaftliche Fragen
- Rechtsfragen

Der Kurs kann mit einer fakultativen Prüfung abgeschlossen werden (SIU-Diplom), anerkannt vom Schweizer Wirteverband und vom Schweizer Hotelier-Verein.

Nähere Auskünfte und detaillierte Informationen erhalten Sie unverbindlich und kostenlos durch Einsenden des untenstehenden Talons oder über Telefon (031) 25 77 85.

Adresse: SIU, Postfach 2721, 3001 Bern.

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

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

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

Telefon
031 25 72 22

Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater

Name
Vorname
Strasse
PLZ/Ort

Wir zügeln!

Wir machen unsere Inserenten darauf aufmerksam, dass die HOTEL-REVUE Ihren Kunden wegen Geschäftsumzuges während der Zeit vom

6. Juni 1977 bis 1. Juli 1977

nur einen reduzierten Telefondienst bieten kann (beschränkte Linienzahl).

Wir bitten deshalb unsere geschätzten Inserenten, uns wenn immer möglich ihre Inseratentexte und allfälligen Korrekturen schriftlich zu übermitteln.

Besten Dank für Ihr Verständnis! Ihre HOTEL-REVUE

Nous déménageons!

Nous attirons l'attention de nos annonceurs sur le fait que l'HOTEL-REVUE, en raison de son déménagement, n'assurera qu'un service téléphonique restreint (nombre limité de lignes)

du 6 juin 1977 au 1er juillet 1977.

Nour prions dès lors notre honorable clientèle de nous adresser ses ordres d'insertions ainsi que les corrections y relatives par écrit.

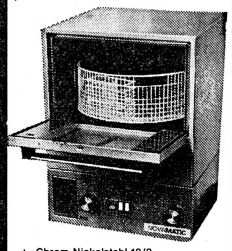
Merci de votre compréhension! HOTEL-REVUE

DIPL.ING. **FUST** AG

Schlager-Angebot !

Gläserspüler

NOVAMATIC A 102



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

Fr. 1790.–

(ohne Glanzdosierer 1590.–)

Weitere Modelle:
A 203: Für Teller 25 cm geeignet
B/T/H 48/49/72 cm

A 303: Sehr hohe Dauerleistung
B/T/H 54/54/83

Uzwil: an der N 1 073/51 48 51
Bern: City-West 031/25 86 66
Basel: Aeschengraben 10, 061/23 97 27
Zürich: Langstrasse 21, 01/23 07 72
Chur: City-Shop, 081/22 43 73
Winterthur: Zürcherstr. 184, 052/22 32 64
Olten: Ziegelfeldstr. 32, 062/21 00 58
Biel: Zentralstrasse 32, 032/22 85 25
Luzern: Zürichstrasse 48, 041/36 46 16
Lausanne: r. St-Martin 36, 021/22 33 37
und weitere Filialen in:
St. Gallen, Heimberg, Schönbühl, Baar, Oerlikon, Jona, Schaffhausen, Ottringen, Pfäffikon, Spreitenbach, Villars FR, Dietlikon, Aarau, La Chaux-de-Fonds.

Kauft jetzt Volksaktien

zur Rettung der Vierwaldstättersee-Dampfer!

Schon für 250.– Franken sind Sie Dampferaktionär!

Prospekte in allen Drogerien der deutschsprachigen Schweiz, bei den Dampferfreunden, Postfach 99, 6000 Luzern 4, oder telefonisch: 041 - 23 60 04.

frisch aus München

Nach grossen Taten – ‹Spaten›!

Mit diesen und anderen Schlagzeilen wirbt Spatenbräu von Mai bis September in 14 Zeitungen der Schweiz mit Kleinanzeigen. Ergänzen auch Sie Ihr Bierangebot mit Spaten.

Lass Dir raten: Trinke SPATEN

Generalvertretung für die Schweiz:
C. A. Egli & Co. AG, 8041 Zürich, Tel. 01/45 26 66

Konkursamtliche Versteigerung

Konkursamt Zurzach, Postfach, 5200 Brugg

Im Konkursverfahren über die Hotel Bahnhof AG, Aktiengesellschaft, mit Sitz in Rümikon, werden am Freitag, 1. Juli 1977, 15.00 Uhr, im Hotel Engel, Rümikon, folgende Grundstücke öffentlich versteigert:

GB Rümikon Nr. 190, Plan 8, Parzelle Nr. 772:
979 m² Gebäudeplatz und Garten, Unterflüh, Wohnhaus mit Wirtschaft und Scheune Nr. 58, brandversichert zu Fr. 550 000.–/1973

GB Rümikon Nr. 324, Plan 8, Parzelle Nr. 769:
594 m² Acker, Unterflüh

GB Rümikon Nr. 1098, Plan 8, Parzelle Nr. 1425:
714 m² Acker, Unterflüh

Anmerkung auf allen Grundstücken: Regulierungsgebiet.

Konkursamtliche Schätzung Fr. 477 771.40.

Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag eine Anzahlung von Fr. 15 000.– auf Anrechnung am Zuschlagspreis und für die Verwertungskosten Fr. 25 000.– zu leisten.
Siehe im übrigen im Schweiz. Handelsamtsblatt und im Amtsblatt des Kantons Aargau vom 14. Mai 1977.

Die Steigerungsbedingungen liegen mit dem Lastenverzeichnis und den übrigen Unterlagen vom 17. bis 27. Juni 1977 beim Konkursamt Zurzach in **Brugg** auf.

Das Hotel kann nach Vereinbarung mit dem Konkursamt (Tel. 056/41 85 74) besichtigt werden. 4580

Schlüssel-Anhänger Art. Nr. 5096–1

Leichtmetall-Anhänger in neuester eleganter Form, silber eloxiert, mit überstehendem Gummiring zum Schutze der Türen, mit genügend Platz für Gravur des Hotelnamens und Zimmer-Nummer. Länge 11 cm und starkem S-Haken. 145

Stückpreis bei Bezug von:	Stück	1	50	100	200
	Fr.	7.90	7.50	7.20	7.–

Bestellen Sie bitte gleich jetzt! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Buffet-anlagen

plant und baut funktionssicher und attraktiv

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Vermischtes Divers

Zu verkaufen:

Ford-Econoline-Bus
(USA) 12 Plätze

Château-de-luxe-Ausführung Jahrgang 76, Kilometerstand 2000, Automat, Servo-Lenkung, Zweifarben-Lackierung, Captain-Chairs, Dinitrol behandelt, wie neu.
Bei sofortiger Wegnahme günstig.

Tel. (081) 27 15 52

P 13-25146

Zur

Errichtung eines Referenzobjektes

suchen wir ein gut renommiertes Hotel. Erstellung zu sehr günstigen Bedingungen.

Firma Deaster
Planung und Errichtung von Fitnessanlagen
4900 Langenthal
Tel. (063) 2 74 88 4849

Gästezimmer

wohnlich, robust und pflegeleicht. Individuell möbliert durch

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Wegen Betriebsaufgabe günstig, trotz fast neuem Zustand:

1 Patisserie-Pizza-Ofen, 2 Backöffnungen und Gärkammer
1 REPA-4-Getränke-Ausschank + Sprudelwasser
1 S. MARCO-Kaffeemaschine à 2 Kolben automatisch + K-Mühle
1 Schulthess-Schleudermaschine S-300
1 Schulthess-Zephyr-M-3-Schrank zum Wäschetrocknen
1 Jakobsen Snow-jet, 4 HP, Typ 321-20, 90 cm Breite
1 Nilfisk-Wassersauger komplett (nie gebraucht)
1 Hundezwinger 6teilig, 2x2 + 2x1 + 2x1-Türe
1 Likron-Tellerwärmer 10teilig
1 NCR-Kasse 4 Services

+ Verschiedenes:
Tellerservice Langenthal Alpenblumen-Decor,
Pfannen, Sternegg Inox-Besteck, Inox-Servierplatten, Inox-Krüge, Inox-Dessertschalen, Fondueteller, Gläser, Krüge
1 Warmhaltemaschine Inox 3x10 Liter, für Kaffee/Tee/Milch (mit Thermostat)
1 Forellen-Fischkasten
10 Fondue-Sets
(Rechauds + Caquelons + Gabeln)
1 Servicewagen mit Besteckeinsatz verchromt
1 Kehricht-PAVAG-Ständer, 110 Liter, Eisenblech

Bitte telefonieren Sie am Morgen zwischen 8 und 9 Uhr: (027) 23 48 70.

4799

Zwei interessante Informationstagungen am 21. und 22. Juni 1977 in Zürich

Themen:

- **Zukünftige Finanzierungsformen für den Hotelbau**
- **Moderne Kalkulations- und Kontrollmethoden im Gastgewerbe**

Auskünfte und Unterlagen bitte anfordern bei:

Informis AG
Postfach, 4914 Roggwil
Telefon (063) 9 78 55 oder (031) 57 03 20

4720

Einmalige Gelegenheit!

Wegen Räumung des Lagers nur solange Vorrat, fabrikneue

drahtlose Automatik-Sprechanlagen 220 V

Absolut keine Montage! 2 Apparate jetzt nur Fr. 128.– (Katalogpreis Fr. 268.–)

Bestellen Sie noch heute!

Kundert & Co., 8967 Widen Mutschellen
Telefon (057) 5 20 02 P 02-2311

Alte Saalbestuhlung Tische und Stühle Gartenmobiliar

kauft Tel. (01) 47 08 29/47 81 53.
Mosse 9985086

Duo und Alleinunterhalter

frei für alle Anlässe, auch kurzfristig.

Tel. (041) 64 13 23 oder Postfach 11
6353 Weggis/LU
1075

Auch das ist WMF

thomas

Hotelporzellan für Ihren rationellen Service. z.B. Form

TC-100

Verlangen Sie noch heute ein Angebot!

WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Bernstrasse 82
01/7304242

Ihr Partner und Berater

Réception Halle

Die „Visitenkarte" Ihres Hauses. Planung und Ausführung

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

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

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

Dem Meistbietenden zu verkaufen:

48 Fl. Côte de Brouilly Tastevin AC 1972

à Fr. 26.90 Ank.

45 Fl. Bourgogne Rouge Tastevin AC 1973

à Fr. 24.90 Ank.

Angebote erbeten an

K. Frauenknecht
Restaurant Helvetia, 8531 Thundorf
Telefon (054) 9 81 31 4797

Chambres d'hôtel avec le confort
Regain de valeur et augmentation du chiffre d'affaires de votre hôtel – sans travaux coûteux

En **un ou deux jours** vos chambres d'hôtel sont équipées de douches, combinaisons douche/lavabo ou de salles de bain préfabriquées **avec carreaux de céramiques véritables.** Montage par nos spécialistes, sans dérangement pour votre hôtel. «Programme salles de bain préfabriquées, WC et douche» spécialement mis au point pour les hôtels. **Fabrication sur mesures selon vos indications, en fonction de la place disponible.** Revêtement extérieur livrable en différentes teintes de bois, convenant à votre installation. De plus: notre liste de références prouve combien nombreux sont les hôteliers perspicaces chez qui nos douches et salles de bain ont déjà fait leurs preuves.

Combinaison douche/lavabo (ou douche seulement) ▶

▲ Salle de bain préfabriquée avec douche (ou baignoire), lavabo et WC. Partie frontale terminée avec portes.
Salles de bain préfabriquées REX – une idée pour la Suisse.

BON **Veuillez m'envoyer gratuitement et sans engagement de ma part un exemplaire du catalogue du programme complet des salles de bain préfabriquées REX.**

Nom:
Nom de l'établissement:
No postal/Lieu:
Rue: No
Téléphone:

A envoyer à: Rex-Electric – Bernstrasse 85 – 8953 Dietikon.

Öffentliche Versteigerung
Hotel und Betriebsmaterial

Freitag, den 17. Juni 1977, ab 14 Uhr, in Verbier, Café-Restaurant Ver-Luisant

Das Konkursamt von Entremont verkauft dem Höchstbietenden in einer einzigen Versteigerung

ab 14 Uhr
verschiedene Nominalaktien und Inhaberaktien folgender Gesellschaften: Mont-Fort SA – SET SA Montreux – SA Montreux Teleneige – Chemin de Fer Territet-Glion SA – Office du Tourisme Montreux – HOLDING SHV – 1. Forderung

ab 15 Uhr
Hotel Bel-Air in Verbier/Bagnes

- 14 Zimmer mit Badezimmer
- grosser Saal
- Esszimmer, 120 Plätze
- Carnotzet, 90 Plätze
- Küche
- Vorratsraum
- und annektierte Teile

ab 16 Uhr
Mobiliar vom Hotel Bel-Air sowie
– Silberzeug, Porzellangeschirr, Glaswaren, Küchenmaterial, Weisswaren, verschiedenes Material.

Maschinen
– 1 Waschmaschine WYSS-Mirella – 9 kg
– 1 Wäscheschleuder CLEIS – 1 Glättmaschine CLEIS
Registrierkasse ANKER, 3 Tafelservices, elektrischer Fleischschneider, Schälmaschine für Kartoffeln, Pommes-frites-Schneider LT. Raclette-Ofen, Stereoinstallation, Bohnermaschine, Batterie-Kocher Lukon, Milchwärmer, 1 Kaffeemühle, 1 Kaffeemaschine San Marco.

Mobiliar
Gartentische und Gartenstühle aus Metall.

Carnotzet-Einrichtung
14 Tische (Buche), 40 rustikale Stühle, 9 Barhocker, 6 rustikale Hocker, Kronleuchter und Wandleuchter aus Schmiedeisen, Dekorationswiege, Servier-Boy, Kühlschränke.

Esszimmer
68 Stühle (Buche), 24 Tische (Novopan), 9 Serviertische, 2 Geschirrbuffets, 3 Tische, Kronleuchter.

Grosser Hotelsaal
2 Kanapees, 8 passende Lehnstühle, 3 Tische, 1 Sekretär, Kronleuchter, Wandlaterne, Vorhänge.

4 Polstergruppen, umfassend 1 Couchbett, 1 Tisch, 2 Lehnstühle.

Büromaterial
Minister-Büro aus Metall, Rollstühle, einfüssiges Tischchen, Feuerlöschgerät SICLI, Alkoholvervielfältiger

Die Bedingungen werden vor der Versteigerung bekanntgegeben.

Alle Auskünfte erteilt:
Office des Faillites d'Entremont, 1931 Vollèges P 36-25744

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