

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 86 (1977)
Heft: 25

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: 09.01.2026

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



Nr. 25 23. Juni 1977

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
86. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
86e année

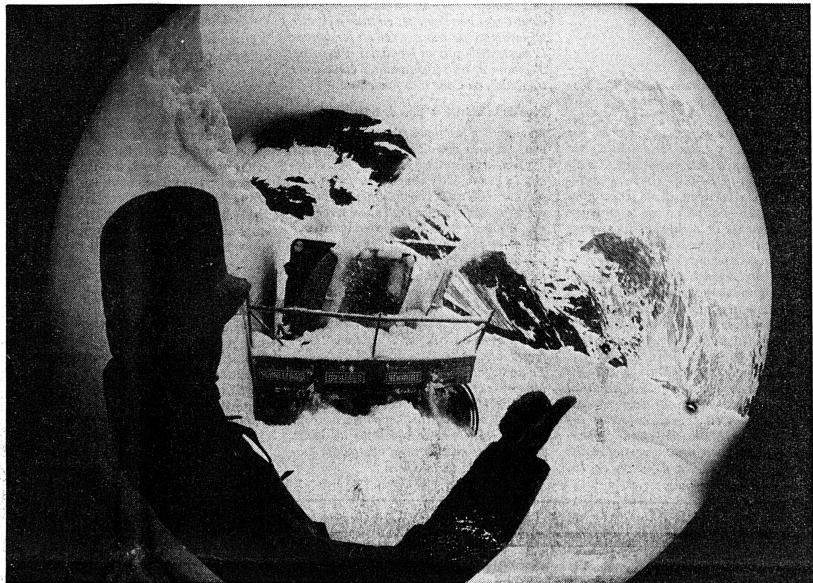
3001 Bern, Monbijoustr. 31, Postfach 2657
Tel. 031/25 72 22
Einzelnnummer Fr. 1.20

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

Unsere teure Schweiz

Unsere ehrenwerte Branche kann sich in letzter Zeit nicht über mangelnde Publizität in der Öffentlichkeit beklagen. Die Anlässe sind verschiedener Art. Den einen sticht die Sache mit den Kaffee- und Weinpreisen in die Nase, andere nehmen neidvoll zur Kenntnis, dass Fremdenverkehr und Gastgewerbe nicht zu den prominentesten Rezeptionsopfern gehören oder touristische Exponenten freuen sich in ihren Jahresberichten darüber, dass der Fremdenverkehr «salonfähig» geworden sei und man sogar mit leibhaftigen Bundesräten über die Mehrwertsteuer habe diskutieren können. Mit anderen Worten: Das Bild, das Image unserer Branche in der Öffentlichkeit ist ein vielfältiges, ein differenziertes, weil es von unterschiedlichen «Einzelmenschen» mit verschiedener Mentalität und Ausbildung, von diversen Verbänden und Gruppierungen mit nicht immer gleichgelagerten Interessen und Einflussbereichen geformt wird. Die Frage, wie denn dieses Image generell aussehe – ob eher positiv oder negativ – wollen wir an dieser Stelle nicht beantworten.

einer «gewissen Presse» – wie man zu sagen pflegt – verdanken, ist bekannt. Dass wegen der an sich schwierigen Vergleichbarkeit touristischer Leistungen verschiedene Angebote primär nach ihrem Preis gemessen und verglichen werden, ist bedenklich, aber leider zutreffend. Natürlich steht die touristische Schweiz bezüglich des Preis/Leistungs-Verhältnisses im internationalen Vergleich nicht schlecht da. Wenn es uns aber nicht in erwünschtem Masse gelingt, die Qualität der erbrachten Dienste so im Bewusstsein des Konsumenten zu verankern, dass nicht bloss der Preis angeschaut wird, sind wir eben – optisch – zu teuer. Der Schweizerischen Verkehrszentrale ist die Aufgabe überbunden, diese Imagewerbung im Ausland zum Erfolg zu bringen. Die Korrektur braucht freilich Zeit; erste Erfolge – etwa im Falle der USA – sind zu verzeichnen. Bei den Auslandsjournalisten in der Schweiz noch nicht. Das muss geändert werden. Die Murrer Tagung diene diesem Zweck.



Mit der Schneesäge den Sommer eingeweiht: Am Nufenen, dem mit 2480 Meter höchsten befahrbaren Pass der Schweiz, rückt man den bis zu acht Metern hohen Schneemauern zu Leibe.

Die Überwindung des reinen oder vorwiegenden Preiswettbewerbs ist das Problem Nummer eins des Schweizer Fremdenverkehrs. Im Hinblick auf die Ertragslage, welche die Wettbewerbsfähigkeit unserer Angebote von morgen bestimmt, muss vorab in der Schweizer Hotellerie wieder Geld verdient werden können. Dies wird aber nur dann möglich sein, wenn Originalität, Treffsicherheit und Qualität des Angebots so beschaffen sind und so präsentiert werden, dass der Preis als Beurteilungskriterium relativ an Bedeutung verliert. Wem es nicht gelingt, auf dem Marketing-Klavier die Tasten «Produktionsgestaltung», «Absatzweg», «Werbung und Verkaufsförderung» ebenso virtuos-routiniert zu drücken wie das Preispedal, wird den unweigerlich steigenden Gesteungskosten keine zusätzlichen Erlöse gegenüberstellen können. Die Schweiz wird nie ein Niedrigpreisland werden. Sie wird vielleicht in absehbarer Zeit nicht einmal mehr ein Niedriginflationsland sein.

An vorderer Stelle der Bemerkungen stand – natürlich – der Preis. Nach dem Urteil der Befragten ist die Schweizer Hotellerie generell «zu teuer». Trotz der seit Jahren geübten Preisdisziplin, trotz der zum Stillstand gekommenen Binneninflation, trotz der abgeschwächten Frankenaufwertung. Dass wir das Hochpreisimage der Schweiz zu einem gewissen Teil den Bemühungen

An dieser Stelle ist noch ein Wort zur Partnerschaft zwischen der Hotellerie einerseits und Reiseveranstaltern und/oder Transportanitalen am Platz. Es häufen sich nämlich die Beispiele, bei welchen der Beherbergungsteil eines Pauschalarrangements der «elastischste» ist. Der Hotelier als schwächstes Glied in der Kette untersteht hier und heute einem Druck, dem er nicht auf alle Zeiten wird standhalten können. Es dürfte mittelfristig auch im Interesse von Transporteuren und Operatoren sein, durch möglichst faire Konditionen die Substanz des Hotellerie-Angebots zu erhalten oder gar zu verbessern. Auch hier sollte das reine Preisdenken einem weichtigeren Qualitätsdenken Platz machen. Die Schweiz ist kein Discount-Artikel.

Gottfried F. Künzi

Dix ans de crédit hôtelier

Le rapport annuel 1976 de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), à Zurich, en plus de nombreuses informations sur l'évolution de l'économie et du tourisme, ainsi que sur sa gestion au cours de l'exercice écoulé, contient une rétrospective d'un intérêt particulier sur les dix dernières années de son activité.

Ce regard sur le passé rappelle les événements majeurs, qui caractérisèrent les années 1967 à 1976: notamment les limitations de devises britanniques, la guerre éclair au Proche-Orient, les restrictions de crédit, le tassement de la croissance économique, le renchérissement de la construction, le ralentissement de la surchauffe économique, la crise du pétrole, le début et ensuite le renforcement de la récession; bref, toutes les circonstances extérieures qui ont influencé de façon marquante l'activité de la société. Pour celui qui s'intéresse aux détails, les tableaux sur la situation de l'offre et de la demande, ainsi que sur l'activité de la SCH et les tableaux statistiques relatifs aux comptes annuels de 584 hôtels contiennent des données instructives.

Une baisse de rentabilité marquée

La situation économique, peu satisfaisante sur le plan international, provoqua en 1976 un nouveau recul du nombre des nuitées enregistrées dans les hôtels suisses. Comme le recul de la demande a coïncidé avec la hausse de divers postes de dépenses, il en est résulté pour l'hôtellerie suisse, considérée dans son ensemble, une baisse de rentabilité marquée. Une forte volonté d'épargne et de travail chez les exploitants et, à maints endroits, patience et compréhension de la part du créancier ont été nécessaires pour assurer le maintien et la modernisation des exploitations d'hébergement dans l'intérêt de l'économie touristique.

Dans l'attente des programmes de développement régionaux

Au cours de cet exercice, la SCH avait, pour la première fois, la possibilité de financer, sous certaines conditions – en plus des rénovations d'hôtels, d'équipements de stations de villégiature et d'achats d'hôtels – la construction de nouveaux hôtels dans des régions de montagne. Etant donné que, jusqu'à la fin de l'année, seuls quelques-uns des programmes de développement régionaux ont été approuvés

par le Département fédéral de l'économie publique, l'octroi de cautionnements et de prêts pour des constructions nouvelles s'est limité à un total de 1,11 million de francs, somme qui s'est répartie sur quelques projets dont le coût total atteint 5,3 millions de francs. Il faut s'attendre à ce que ce secteur d'activité prenne plus d'ampleur au cours des prochaines années. Ceci dit, l'on pourrait s'étonner de constater que le volume de l'aide financière de la SCH ait augmenté par rapport à l'année précédente passant de 13,8 à 16,9 millions de francs. Cette somme se composait de 2/3 de cautionnements et de 1/3 de prêts directs.

Un appui pour des investissements de 100 millions

Dans l'ensemble, la SCH est parvenue, au moyen de cautionnements, de prêts, de libérations de gages, de post-positions d'hypothèques et de suspensions d'amortissements, à couvrir le financement résiduel d'un volume d'investissement d'environ 95 millions de francs. Son appui, dans la plupart des cas, constituait la condition inéluctable pour permettre la réalisation des projets. Pour tous les buts d'utilisation – à l'exception de l'équipement de stations de villégiature –, de plus grandes aides financières ont pu être accordées par rapport à l'année précédente. Ainsi, 11,9 millions de francs (contre 9,4) étaient destinés à la modernisation d'hôtels, 1,1 million (0) à la construction d'hôtels nouveaux, 1,5 million (2,6) à l'équipement de stations de villégiature et 2,4 millions (1,8) à l'achat d'hôtels.

La somme totale du bilan dépasse légèrement, avec 69,4 millions de francs, celle de l'année précédente. Le montant des prêts existants a diminué de 2,2 millions de francs et se chiffre à 51,8 millions; par contre, le portefeuille de titres accuse un accroissement d'environ 2 millions de francs. Le compte de profits et pertes per-

met, avec un produit total de 4,4 millions de francs (contre 4,2 millions en 1975), de constituer une réserve accrue et laisse apparaître un excédent de 474 200 francs. Il est prévu de verser à nouveau un intérêt de 3 1/2 % en faveur du capital social. sp

Aus dem Inhalt

| | |
|---|-----|
| Hôtellerie vaudoise Le sourire... après un an de lutte | 3 |
| Jeder soll mitmachen VBO mit neuen Statuten | 5 |
| Aus Tessin und Ostschweiz Regionalverbände tagten | 5/9 |
| Valais Réunion au sommet des champions du tourisme | 7 |
| 4 as et un petit renard futé Une nouvelle image pour la station de Villars | 7 |
| Promotion touristique Le rôle de l'information | 8 |
| Stolz und Hoffnung von Elm Hotel Sardona eröffnet | 9 |
| Gutartige Stagnation Kuoni kam gut über die Runden | 13 |
| PLM Une chaîne française en pleine expansion internationale | 19 |
| Page technique L'art du nettoyage moderne à l'hôtel | 21 |
| Die kleinen Helfer Neues vom Markt | 20 |

Neu
Nouveau

TEA
braseo

Die HOWEG hat's...
Die HOWEG bringt's
HOWEG:
Tout. Tout-de-suite. Partout.

Lugano, 7 juin 1977

Un appel en faveur de l'assemblée des Caisses sociales

Nous publions ci-après le compte-rendu de l'assemblée des délégués des Caisses sociales SSH qui n'avait pu prendre place dans notre numéro de la semaine dernière. Ces assises – et c'est un bien grand mot pour désigner une assemblée qui se déroule régulièrement devant un auditoire plutôt clairsemé – se sont déroulées sous la présidence de M. Alfred Kienberger et en présence de M. Hans Baumgartner, directeur des institutions sociales de la SSH, à l'issue de l'assemblée interne des délégués au Palais des Congrès de Lugano.

Le rapport annuel et les comptes ne firent pas l'objet de discussions, si ce n'est une demande d'information complémentaire de la part du «ministère des finances». A l'unanimité, la direction de la caisse d'allocation familiales reçut la compétence de fixer à sa convenance, en automne 1977, le taux des allocations pour l'année suivante. Pour ce qui est de la caisse d'assurance, la proposition d'améliorer les prestations fut également acceptée à l'unanimité. Il reste à espérer que les assurés prendront au moins connaissance de cette amélioration, garantie sans augmentation des primes.

Un manque d'intérêt lourd de conséquences

Les délégués entamèrent ensuite une discussion sur le manque d'intérêt manifesté pour les institutions sociales de la SSH. M. G. Barras, Crans, exposa son point de vue selon lequel, étant donné l'importance prise aujourd'hui par les caisses sociales, il est désormais plus possible de évaluer véritablement leurs comptes: il s'agit, pour les hôteliers présents, plus d'une information que d'un travail de révision. D'autre part, les délégués viennent trop peu nombreux aux assemblées pour avoir une image précise des points auxquels ils donnent leur accord. M. Barras proposa qu'aient lieu deux à trois réunions d'information par an, auxquelles plusieurs hôteliers participeraient. Cette proposition trouva tout de suite l'appui de MM. Bonvin, Crans, A. Ineichen, Lenk, R. Gasteyer et G. Marugg, Bâle. Ils insistèrent tous pour dire qu'il ne s'agissait nullement d'un signe de défiance vis-à-vis de la direction et des collaborateurs des caisses sociales. Mais, étant donné l'importance prise par cette institution, qui réalise actuellement un chiffre d'affaires de 180

millions de francs, tout devrait être mis en œuvre pour que les responsabilités soient partagées. Afin d'activer la participation et l'intérêt des membres, il fut proposé d'obliger le comité central de la SSH, ainsi qu'un délégué de chaque section, à participer à l'assemblée des caisses sociales, et éventuellement de trouver une autre date pour la réunion de cette assemblée.

M. Kienberger exprima sa satisfaction de voir que l'on allait enfin rechercher une solution à un problème qui le préoccupait depuis toujours. M. B. Miescher expliqua d'autre part que l'on était en train d'étudier la possibilité de transformer en fondations la caisse d'allocation familiales et la caisse d'assurance, les responsabilités étant alors transmises au Conseil de fondation.

Plus de solidarité = plus de possibilités

M. Ineichen expliqua ensuite que, à son avis, l'Hôtelier devrait également s'occuper des secteurs assurance choses et RC. Il demanda que la SSH s'engage de façon précise vis-à-vis des compagnies d'assurance. M. Miescher attira l'attention sur le fait que, à l'heure actuelle, les conditions pour traiter de nouveaux domaines d'assurance n'étaient pas remplies. Pour l'instant, la solidarité entre les membres de la SSH est encore trop faible pour élargir l'éventail des assurances. Par contre, pour des raisons concurrentielles, les compagnies d'assurance devaient envisager d'améliorer leurs prestations.

Le président invita les hôteliers à comparer les primes et prestations des caisses sociales de l'Hôtelier avec celles des autres compagnies; l'Hôtelier constitue un moyen de réaliser des économies sensibles sur les coûts. Ne serait-ce qu'à ce titre, elle mérite l'attention de tous les hôteliers.

Der juristische Tip

Forderungen gegenüber Reisebüros

Mahnung

Kommen Reisebüros ihrer Zahlungspflicht gegenüber einem Hotel nicht nach, empfiehlt sich das Einschalten des nationalen oder internationalen Berufsverbände.

Erkundigungen

Um Zahlungsschwierigkeiten zu umgehen, sind vor Vertragsabschluss mit unbekannten Reisebüros Erkundigungen einzuziehen. Die nationalen und internationalen Berufsverbände sowie Reisebüroverbände erteilen diese Auskünfte. Informationen sind auch über die Auslandsgeschäftsstellen der Schweizerischen Verkehrszentrale und bei ausländischen Ministerien für Tourismus erhältlich.

Vorauszahlung

Will man auf Erkundigungen verzichten, sollen in diesen – und in zunehmendem Ausmass auch in den übrigen Fällen – ganz oder teilweise (z. B. Pauschalbetrag pro Person von 1 bis 3 Tagen) Vorauszahlungen vereinbart werden. Werden diese Zahlungen nicht vereinbarungsgemäss geleistet – und ist dies ausdrücklich vorbehalten worden –, kann der Hotelier vom Vertrag zurücktreten. Fehlt es an derartigen Sicherheiten, hat der Hotelier das Nachsehen, wenn ein Reisebüro am Ende einer Saison zahlungsunfähig wird. In der Convention (Art. 16 und 51) werden als Vorauszahlungsfristen 45 Tage vor Ankunft bei Gruppengästen und 30 Tage bei Einzelgästen empfohlen.

Das Reisebüro muss vom Hotelier bei Bestätigung der Bestellung darüber orientiert werden, dass unter Einhalten der obenverkauften Fristen Vorauszahlungen zu leisten sei. Auf Empfehlung des Comité de la liaison der AIH sollte mit dem Reisebüro auch vereinbart werden, der Vertrag gelte erst dann als definitiv abgeschlossen, wenn die Vorauszahlung eingetroffen sei.

Ohne anderslautende ausdrückliche Vereinbarung ist die Vorauszahlung lediglich als Anzahlung und nicht als Garantieleistung zu betrachten. Dies bedeutet, dass die Anzahlung bei einer Annullierung nicht automatisch verfällt, sondern nur zurückbehalten werden kann, wenn ein entsprechender Schadenersatz geltend gemacht werden kann.

Nachträgliche Bezahlung

Werden keine Vorauszahlungen verlangt, ist darauf zu achten, dass die Rechnungen für Hotelaufenthalte längstens 30 Tage nach Abreise der Gäste beglichen werden. Erfolgen die Zahlungen nicht innerhalb dieser Frist, soll sofort gemahnt und ein Verzugszins berechnet werden.

Bei verspäteter Zahlung von Gruppenreisen kann der Hotelier nur dann vom Vertrag mit dem Reisebüro zurücktreten, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Genaue Umschreibung im Vertrag,

wann die Zahlungen zu leisten sind und in welchem Zeitpunkt der Rücktritt vom Vertrag erfolgt, wenn die vereinbarten Fristen nicht eingehalten werden.

– Beim Fehlen einer besonderen Regelung ist der Rücktritt nur möglich, nachdem er ausdrücklich angedroht worden ist. Tritt während der Abwicklung von Gruppenaufenthalten ein Rückstand mit den Zahlungen ein, muss der Hotelier das Reisebüro vorerst mahnen und den Rücktritt in Aussicht stellen.

BM

Aus den Sektionen

Generalversammlung des Hotelier-Vereins Luzern: Eine Vertrauenskundgebung

Der Hotelier-Verein Luzern lud auf den 3. Juni seine Mitglieder zur 70. ordentlichen Generalversammlung in die historischen Säle des Hotels Balances Luzern ein. Der Vorsitzende, Vizepräsident Victor Hauser, wies in seiner Begrüssungssprache auf die zahlreichen Probleme hin, die den Vorstand in den letzten Monaten intensiv in Anspruch nahmen. Insbesondere die Reorganisation der Luzerner Fremdenverkehrs-Institutionen ist eine harte Nuss, die es zu knacken gilt, wobei der Hotelier-Verein seine Interessen mit Nachdruck zu verteidigen hat. Es ist deshalb unsere Aufgabe, und dies im Interesse aller, einig und gewappnet von gutem Willen an die Lösung der Probleme heranzutreten.

Vorab galt es, den verwaisten Präsidentenstempel neu zu besetzen. Die Wahl fiel einstimmig und ohne Enthaltungen auf Victor Hauser, Hotel Schweizerhof, der sich, nachdem gewisse Schwierigkeiten überwunden werden konnten, zur Annahme der Wahl bereit erklärte. Seine Programm-Ansprache fand unter Applaus ungeteilte Zustimmung. Es bleibt zu hoffen, dass sich nunmehr ein ungetrübtes Zusammenspiel zwischen den Mitgliedern und dem Vorstand ergeben wird. Ferner wurden einstimmig in den Vorstand gewählt Karl Elzberger sen. vom Hotel Alpina sowie Ferdy Zehnder vom Hotel de la Paix.

Der Bericht über das Vereinsjahr 1976, von Werner Merki verfasst, gibt einschläglichen Aufschluss über die rege Vereinstätigkeit im abgelaufenen Jahre. 1976 brachte der Stadtluzerner Hotelier etwas weniger Aufenthalte als im Vorjahr, aber leicht mehr Ankünfte. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste vom In- und Ausland blieb mit 2,11 Tagen nach wie vor bescheiden und sollte wenn immer möglich gesteigert werden können.

Die Jahresrechnung und die Rechnung des offiziellen Kurkomitees, das nach wie vor dem Hotelier-Verein unterstellt bleibt, sowie die entsprechenden Budgets pro 1977 wurden nach Erläuterungen von Geschäftsführer Werner Merki einhellig genehmigt. Die Beiträge pro 1977 an den Verkehrsverein Luzern, ein Sorgenkind unserer Fremdenstadt, sowie der Reklamebeitrag wurden im bisherigen Rahmen gehalten.

Die Mitglieder wurden orientiert über den Stand der Vorbereitungen der 800-Jahr-Feier. Die Angelegenheit soll weiter verfolgt werden.

PW

Gastgeber als Beruf – Kunst und Handwerk

Unter diesem Motto führte die Fachkommission für das Gastgewerbe der Kantone Luzern, Ob- und Nidwalden in Zusammenarbeit mit den gastgewerblichen Berufsverbänden am 8. und 9. Juni 1977 im Kunsthause Luzern einen Wettbewerb für Service- und Kochlehrlinge durch.

105 Koch- und 11 Servicelehrlinge und -lehrtöchter meldeten sich, um an dem friedlichen Wettstreit mitzumachen. Das Spektrum der dargebotenen Leistungen war sehr gross, konnte man doch von der Mise en Place einer Consommée über die vielfältige Verarbeitungsweise von Kartoffeln und Eiern, diversen Pasteten, Fisch- und Fleischgerichten, Butterskulpturen bis zum Diätmenü alles bewundern was die Kochkunst zu bieten hat. Das Tüpfchen auf dem i waren die sorgfältig von Hand geschriebenen Mise en Place-Listen, Rezepturen und Menüberechnungen. Die Servicelehrtöchter und Kellnerlehrlinge zeigten wunderschön gedeckte Tische für Taufe, Hochzeit, Klassenzusammenkunft und Silvester, selbstverständlich fehlte auch der zu den Menüs passende Wein und die lückenlose Mise en Place auf dem Servicetisch nicht.

Eine gross rege Leistung erbrachte die gastgewerbliche Lehrlingsgruppe von Luzern LEGA. An einem originellen und viel Liebe und Fantasie gestalteten Stand, direkt beim Eingang, wurde der Besucher über die vielfältigen Möglichkeiten der Freizeitgestaltungsmöglichkeiten gastgewerblicher Lehrlinge informiert. Der Besucher wurde überzeugt, dass trotz unregelmässiger Arbeitszeit eine sinnvolle Freizeitgestaltung möglich ist. Reiten, Modellbau, Fotografieren, Orientierungslauf, Diskutieren, Schachspielen, Segeln, Schwimmen sind nur einige der Möglichkeiten, die in anschaulicher Art und Weise dargestellt wurden.

Das Ziel, einen lebendigen Querschnitt durch das Schaffen, der in ihrer Ausbildung stehenden Lehrlinge darzustellen und die vor der Berufswahl stehende Jugend auf die vielseitigen Möglichkeiten der gastgewerblichen Berufe aufmerksam zu machen, wurde mit dieser Ausstellung sicher erreicht. Dies bewiesen die zufriedenen Gesichter der zahlreichen Besucher.

PH

Plausch im Parkhotel Vitznau

Die Fachkommission für das Gastgewerbe der Kantone Luzern, Ob- und Nidwalden ermöglichte es den Gewinnern des Wettbewerbs während eines Tages das Leben in einem Fünfstern-Hotel zu geniessen.

Wettbewerbe und Abschlussfeiern konnten durchgeführt werden dank der grosszügigen Unterstützung der Wirte und Hoteliers in der Zentralschweiz, der Initiative von Tivoli-Direktor Marco Hefti, Luzern, dem Präsidenten der Fachkommission, der administrativen Unterstützung durch Albert Vollenweider, Sekretär des kantonalen Wirtverbandes Luzern und der aktiven Mitarbeit von Direktion und Lehrer der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern. Besonders gelungen war natürlich die Rössle-Party im Parkhotel Vitznau, die von Peter Bally, Präsident des Zentralschweizerischen Hotelier-Vereins, organisiert wurde. Die Gäste konnten ihr Menü selbst kochen, zusammenstellen und garnieren.

-ti

Personelles

Unser sehr verehrtes Mitglied, Toni Morosani, feierte am 20. Juni seinen 70. Geburtstag.

Es ist sicher überflüssig, Herr Morosani speziell vorzustellen, ist er doch in der ganzen Schweiz und weit über unsere Grenzen hinaus als Initiator Hotelier der «alten Schule» bekannt. Als Davoser Hoteliers-Sohn holte er sich grosses Wissen und Können im In- und Ausland. Bereits im Jahre 1934 wurde Toni zum Direktor des Hotel Belvédère gewählt: noch heute ist er Generalmanager dieses Betriebes. Im Jahre 1952 erwarb er das Hotel Schweizerhof und nach dem allzufrühen Tode seines Bruders Hans führte er auch noch das bekannte Posthotel. Im Jahre 1967 erweiterte er den ehemals elterlichen Betrieb mit einem Neubau.

In sehr vielen Gremien wirkte der Jubilar mit. Er war stets eifriges Mitglied des Davoser Hoteliervereins und diente ihm von 1937 bis 1969 im Vorstand.

Mit den riesigen Problemen, mit denen ein Winterkurort konfrontiert wird, befasste sich Anton als Vertreter der Hoteliers im Verkehrsverein von 1940 bis 1973. Er vertritt die Interessen der Hotelier im Verkehrsverein Graubünden, wo er noch heute das Amt des Vizepräsidenten innehat.

Als Präsident führt er den Kurverein seit 1963; eine Aufgabe, die sicher sehr viel Können und Diplomatie erfordert. Dem schweizerischen Skischul-Verband stellt Toni sich als Vizepräsident und Vorstandsmitglied zur Verfügung.

Sehr stark engagierte sich Toni in der Politik als Mitglied der Freisinnigen Partei; gehörte er doch dem Kleinen Landrat während voller 21 Jahren an. Auch hier vertritt er nicht nur die Interessen seiner Partei, sondern ebenso die Anliegen der Davoser Hotelier.

Als ehemals fanatischer Eishockey-Spieler übernahm er zweimal das Amt des Präsidenten unseres früher so glorreichen Hockey-Clubs. Seine Davoser Freunde wünschen ihm gute Gesundheit und danken ihm für alles, ihm und seiner Familie wünschen wir auch weiterhin frohe Stunden.

Hotelier-Verein Davos/P.R.

Die Hochschule St. Gallen für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften hat an ihrem diesjährigen Hochschultag dem Luzerner Verkehrshausdirektor, Alfred Waldis, den akademischen Grad eines Ehrendoktors der Wirtschaftswissenschaften (Dr. oec. h. c.) verliehen. Sie ehrt damit – wie es in der Verleihungsurkunde heisst – «den hervorragenden Kenner der wirtschaftlichen, historischen und technischen Fragen des Verkehrs, den dynamischen Schöpfer und Gestalter des Verkehrshauses der Schweiz sowie den unermüdlichen Publizisten im Dienste der Volkshilfe über Verkehrsprobleme in Gegenwart und Zukunft». Herzliche Gratulation.

In eigener Sache

Wir danken unseren Mitgliedern, Geschäftsfreunden und Lesern recht herzlich, dass sie die Schwierigkeiten mit unserer antiken Beihelfelefonzentrale mit so grosser Fassung, mit Humor und Verständnis ertragen. Kaum, dass einmal ein böses Wort fällt. Danke!

A propos Telefon: kennen Sie unser Telefonwitzlein? Also: wenn Sie anrufen wollen, und es knackt und es rauscht – und Sie kommen nicht durch ... also dann stellen Sie nochmals langsam die Nummer ein und sprechen wie Schneewittches Mutter die Frage in den Hörer: «Wer ist der schönste und beste Hotelier im ganzen Land?» Und charmant wird die alte Zentrale antworten – auf französisch natürlich: «tu, tu, tu, tu...» Franz Dietrich

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 Abonnement: Paul Steiner, Dora Antoni, 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
HMSA Swiss Chapter

Prix de votre établissement pour le Guide des hôtels 1978

Un nombre très important de membres ne nous ont pas encore envoyé le formulaire pour le Guide des hôtels 1978: nous avons essayé de joindre ces personnes par téléphone, mais en vain...

Même si vos prix restent inchangés l'année prochaine, ou si les modifications que vous voulez apporter ne concernent que des indications générales (périodes d'ouverture, nombre de lits, nom du propriétaire, du directeur, etc.), vous devez absolument nous retourner ce formulaire. Afin d'éviter tout malentendu ou erreur concernant votre établissement, il est nécessaire que vous retourniez le formulaire vert à la SSH. Nous vous en remercions.

Adresse: Société suisse des hôteliers, Guide des hôtels, case postale 2657, 3001 Berne.

CPS



Pluie de records dans les apprentissages

A fin 1976, le nombre de contrats d'apprentissage nouvellement conclus s'élevait à 3066, contre 2739 un an auparavant, ce qui représente une augmentation de 11,9%, dont un bon tiers est dû au métier de cuisinier. On dénombrait en effet 1811 contrats

d'apprentis cuisiniers, 443 d'apprenties cuisinières, 309 d'assistantes d'hôtel, 304 de sommeliers et 199 de sommelières.

L'effectif total des contrats d'apprentissage a augmenté, en 1976, de 1584 (+33,3%) pour se fixer à 6335. On n'en comptait que 723 en 1950, 1864 en 1960 et 3005 en 1970. Un nouveau record a donc été battu, aussi bien pour l'effectif total que pour chaque profession d'apprentissage. Les établissements saisonniers ont grandement contribué à ce développement réjouissant, puisque le nombre des apprentis y a pratiquement triplé de 1972 à 1976.

Si la part prépondérante prise par l'apprentissage de cuisinier est frappante, la situation dans les professions de service n'est pas encore satisfaisante. Il est donc indiqué d'intensifier les efforts accomplis pour améliorer la situation dans ce secteur. La CPS remercie ici tous les maîtres professionnels et les patrons pour l'énorme travail qu'ils ont fourni en vue de former autant d'apprentis et d'apprenties.

sp/r.

Entre nous

Le 1er juillet prochain, la SSH entrera dans ses nouveaux locaux, au 130 de la Monbijoustrasse à Berne. Pour des raisons d'économie, nous conserverons la même centrale téléphonique qu'actuellement, mais elle sera cependant agrandie, afin de pouvoir rendre des services plus nombreux. Pendant la durée des transformations, d'environ 4 semaines, les PTT ont mis à notre disposition un ancien modèle de centrale téléphonique avec le système à fiches. S'il est vrai qu'elle ne manque pas de charme, cette centrale ne comporte malheureusement qu'un nombre de lignes réduit, ce qui ne manque pas de provoquer des problèmes assez désagréables...

Nous vous prions de faire preuve de compréhension si, pendant quelque temps, le service téléphonique de la SSH n'est pas aussi rapide qu'à l'accoutumée! Dès le 4 juillet, tout sera à nouveau rentré dans l'ordre. Nous vous remercions à l'avance de votre compréhension. Franz Dietrich

A l'épreuve du feu

Cas 5*

Per... personnel étaient tout à la fois du feu d'artifice. Les gobelets d'illumination en plastique conféraient un aspect féérique à la façade de l'hôtel. Un de ces gobelets mit le feu: 2. au rebord en bois d'une fenêtre. L'installation CERBERUS donna l'alerte vers 23 heures. Le personnel n'eut pas à maîtriser le début de l'incendie, si bien que lorsque les pompiers arrivèrent sur les lieux ils n'eurent plus besoin d'intervenir.

* Ce cas aussi est documenté.

CERBERUS
contre l'incendie et l'effraction
1095 Lully, 021/29 52 11
ainsi que Mannedorf, Berne, Pratteln, St-Gall

Assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers

Hôtellerie vaudoise: le sourire... après 1 an de lutte

«1976 a été une année de lutte, que ce soit dans le domaine des taxes et des impôts, dans celui de la main-d'œuvre et du perfectionnement professionnel, dans celui enfin de la concurrence et de la création de nouveaux produits hôteliers: c'est le résumé d'une année d'activité présentée par le président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), M. René Haeblerli, qui n'en a pas moins conservé son sourire et sa distinction, lors de l'assemblée générale 1977 qui s'est déroulée au Centre «Culture et loisirs» de Château-d'Oex.

Membres et invités s'étaient rendus dans la «capitale» du Pays-d'Enhaut par train spécial MOB «Belle Epoque», ralliant à pied le lieu de l'assemblée, sous l'escorte montée du Président et de ses deux cicerones. M. Pierre Cusinay, président de la Société des hôteliers de Château-d'Oex et environs, leur souhaita à tous une cordiale bienvenue, en dépit d'une absence de soleil qui semble caractériser quelques assemblées de la SSH cette année...

Redonner à l'hôtellerie sa cohésion et son image

Le Président Haeblerli tenait à placer la première assemblée de l'ACVH qu'il présidait en vertu de son nouveau mandat sous le signe de la cohésion et de l'information. «Il s'agit absolument, dit-il, de faire et refaire connaissance entre hôteliers d'abord, avec tous les partenaires des autres secteurs ensuite; de situer à nouveau le volume et le poids de l'hôtellerie vaudoise dans le contexte de l'économie du canton; de sensibiliser tout un chacun aux problèmes de la profession et proposer des solutions favorables au développement des activités de l'ACVH.»

L'hôtellerie vaudoise représente assez précisément le dixième de l'ensemble de la Suisse: 27 000 lits (dont 16 000 à l'ACVH qui compte 300 membres), 3 millions de nuitées, 350 millions de francs de chiffre d'affaires dû à ses établissements (sur les 700 millions amenés par le tourisme dans le canton de Vaud).

Le recul des nuitées pour cette région en 1976 a été de 2,4 %, par rapport à 1975, alors qu'il s'est élevé à 4 % pour l'ensemble de la Suisse, «ce qui est réjouissant, mais non concluant», déclare M. Haeblerli, puisque les Alpes vaudoises et le Jura ont progressé de 3 %, mais que les bords du Léman et ses grands centres accusaient une baisse allant au-delà de 4 %.

Améliorer l'attractivité pour maintenir la compétitivité

La progression de la para-hôtellerie (7 millions de nuitées) devient un véritable sujet de préoccupation pour les hôteliers vaudois qui veulent bien voir en elle un

hébergement complémentaire, mais qui n'entendent pas perdre à son profit de nouvelles nuitées. «L'hôtelier, affirme leur président, y arrivera en gardant à son produit un maximum d'attractivité.» L'effort doit ainsi porter sur chaque établissement où, aux qualités de l'accueil, de l'équipement et du service, doivent s'ajouter une adaptation permanente et une vigilance constante. Mais la question de savoir si le bassin lémanique, en perte de vitesse depuis quelques années, est encore attractif et compétitif se pose avec acuité. La politique des prix fait l'objet du même examen. L'ACVH est d'avis que le «prix chocs», celui qui attire le client, est nécessaire puisqu'il crée un courant, mais il n'est pas essentiel. «Si nous voulons continuer à offrir des prestations de services et des installations dignes de la réputation

de notre hôtellerie, peut-on lire dans le rapport 1976 de l'ACVH, nos prix doivent être étudiés avec beaucoup plus de rigueur que jusqu'ici et en reprenant à leur vraie valeur les très nombreuses et souvent très lourdes charges que nous devons supporter.»

Si 1976 a été une année de lutte, 1977 est celle de la promotion. Mais comment récolter les fruits de tels efforts si le problème du personnel redevient le problème numéro un? Divers témoignages et interventions d'hôteliers présents (MM. Capt, Schoch et de Gunten) tendent à dénoncer l'imbroglio des formalités d'engagement de personnel étranger et à amener les autorités à prendre véritablement conscience de ce problème.

Un comité remodelé

Le Bureau de l'ACVH, composé de M. Haeblerli, de M. de Gunten, de Mme Rolaz et de M. Ryhen, émane d'un Comité qui enregistre trois modifications: MM. G. Fassbind, N. Ming et A. Givel y sont en effet remplacés par MM. A. Chollet (Lausanne), Ed. Chappex (Mont-Pèlerin) et V. Grobety (Les Diablerets). Tous les autres membres sont reconfirmés dans leur fonction pour un nouveau mandat. L'ACVH s'est doté d'un secrétaire à plein temps, assumé par Mlle M.-R.

Les 16 et 17 juin, à Morat

La presse étrangère en Suisse, hôte de la SSH

Par un temps magnifique et dans le décor bucolique du Vieux-Manoir, à Meyriez-Morat, la Société suisse des hôteliers a convié, la semaine passée, les représentants de la presse étrangère en Suisse à une conférence-débat sur l'hôtellerie et le tourisme. Une trentaine de journalistes ont accepté cette proposition et participé à ces deux journées qui avaient avant tout pour but de créer un contact entre l'Association de la presse étrangère en Suisse et la SSH. Cette dernière était représentée par M. Peter Andreas Tresch, président central, Carlo de Mercurio, président de l'Ecole hôtelière, Freddy Lehmann (Morat), membre du comité central, Richard A. Lendi (Genève), président du Groupement des hôtels de tout premier rang, Hans C. Leu (Arosa), président de la formation des chefs d'entreprise, et Gotfried F. Künzi, rédacteur et chef du département de l'Hôtel-Revue. MM.

Jost Krippendorff, directeur de la Fédération suisse du tourisme, et Peter Kähler, directeur d'ambassadeur Service Hotels, participaient également aux débats. Ceux-ci étaient conduits par M. Franz Dietrich, directeur de la SSH, en ce qui concerne le groupe de langue allemande, et par M. José Seydoux, rédacteur de l'Hôtel-Revue, en ce qui concerne le groupe de langue française.

Cette sympathique rencontre, dont les plaisirs gastronomiques ne furent pas exclus – grâce à la diligence de M. Hans O. Scherrer et de toute l'équipe du Vieux-Manoir qui œuvrèrent avec une rare maîtrise lors du dîner, le lunch d'adieu s'étant déroulé le lendemain chez M. Lehmann, à l'Hôtel du Bateau – aura eu le mérite de permettre de fructueux contacts et d'ouvrir un dialogue très utile sur le tourisme suisse, son image et ses perspectives.



Evenement à Cointrin: la galerie de l'aéroport, longue de 550 mètres, est de nouveau accessible au public... après de longs mois de fermeture pour des raisons de sécurité. Cette ouverture coïncide avec l'entrée en fonction d'une nouvelle unité armée, le Détachement des gardes d'aéroport, fort de 44 hommes. (ASL)

Abbé, et installé dans les locaux de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

● En deux temps, trois mouvements, M. G. Baehler (Montreux) présida ensuite l'assemblée générale ordinaire de la Caisse d'allocations familiales de l'ACVH qui, devant un tel auditoire, symbolisait parfaitement les préoccupations des hôteliers en matière de politique sociale. Le président de cette institution était d'ailleurs reconfirmé à ce poste pour une nouvelle période de 3 ans.

● A l'issue de la partie administrative, l'assemblée assista à un magistral exposé de M. Jean Chevallaz, président de l'Association pour le développement du Pays-d'Enhaut, qui parla de l'avenir de cette région en fonction des études et des activités entreprises dans le cadre de la loi fédérale d'aide aux régions de montagne (LIM); nous aurons l'occasion d'y revenir.

● Après un apéritif dans le ravissant chalet-fromagerie de Château-d'Oex, les participants dégustèrent un succulent repas bien vaudois à l'Hôtel Beau-Séjour... en ce Vilain-Jour de juin!

Tiré du rapport d'activité 1976...

● L'Hôtel-école SSH de la Suisse romande, à Glion, a accueilli au total 115 apprentis de service et d'assistante d'hôtel, ce qui marque une réjouissante progression (+53 %) pour son 10e anniversaire.

● La Commission professionnelle cantonale pour les cafés, restaurants et hôtels a réalisé un programme qui prévoyait l'organisation des cours d'introduction pour apprentis-cuisiniers et six journées «portes ouvertes» de la restauration et de l'hôtellerie, ainsi que le cours de préparation aux examens de maîtrise pour chefs de cuisine.

● L'ACVH a collaboré étroitement aux travaux du Groupe de travail pour la formation en Suisse romande, ainsi principalement sur la relève de la profession et le perfectionnement professionnel.

● Une commission spéciale a établi en 1976 un contre-projet aux propositions du Conseil d'Etat vaudois en ce qui concerne la Loi sur la police des établissements publics, en particulier les nouveaux barèmes des taxes de patentes. Le principe de la taxation différenciée des chiffres d'affaires boissons d'une part, et restauration et logement d'autre part a été accepté.

Ces assises annuelles comme cet excellent rapport d'activité ont fait montre d'un nouveau style dans l'animation de l'hôtellerie vaudoise. Où, ici comme dans les épreuves hippiques, les obstacles ne manquent pas: pour que «l'hôtellerie reste gaie», il faudra les sauter avec joie. La bride sur le cou... de son entreprise. J.S.

Das Interview

Heute mit Herrn Hans Müller, Präsident der Konferenz der Direktoren der Schweizer Hotelfachschulen, Luzern

Schulkoordination

Herr Müller, Sie sind kürzlich zum neuen Präsidenten der Hotelfachschuldirektorenkonferenz gewählt worden. Welche Institutionen sind in dieser Konferenz vertreten, und welches sind die Tätigkeiten und Ziele der Konferenz?

Der Konferenz der Direktoren Schweizer Hotelfachschulen sind folgende Institutionen angeschlossen:

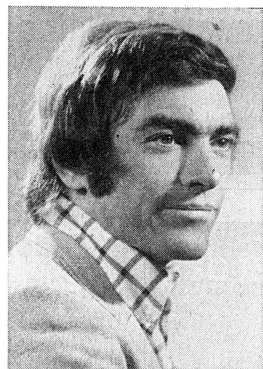
- Hotelfachschule des Schweizer Hotelvereins, Lausanne
- Fachschulen des Schweizer Wirtschaftsverbandes Belfor Zürich und Vieux Bois Genf
- Institut International, Glion
- Hotelschule Lötscher, Rigi-Kaltbad
- Schweizerische Hotelfachschule, Luzern

Die Konferenz tagt zweimal jährlich im Frühjahr und im Herbst. Ziel der Konferenz ist der Erfahrungsaustausch zwischen den einzelnen Schulen, um gleich gelagerte Probleme wenn immer möglich auf einen Nenner zu bringen. Im weiteren sucht die Konferenz einen engeren und vermehrten Kontakt mit den Hotelfachschulen-Hoteliers.

Welche Ziele haben Sie sich für Ihre Präsenzzeit vorgenommen?

Für die Einhaltung dieser vorgängig generell formulierten Ziele hat die Konferenz bei ihrer Gründung im Jahre 1970 einen Katalog von Fragen und Problemen aufgestellt. Diese Probleme reichen von Unterrichtsprogrammen, Lehrzielen, Methodik, éducation permanente des Lehrkörpers usw. bis zur Freizeitgestaltung der Studenten. Ich werde mich grundsätzlich an diesen Katalog halten, sehe aber als einen vordringliche Aufgabe den engen Kontakt mit den aktiven Hoteliers, insbesondere eine umfassende Information über die zum Teil verschieden gelagerten Zielsetzungen der einzelnen Schulen.

Wie funktioniert eigentlich die Koordination unter den verschiedenen Hotelfachschulen des Landes?



Eine Koordination unter den verschiedenen Hotelfachschulen unseres Landes – ich spreche hier ausschliesslich von den Institutionen, die der Konferenz angeschlossen sind – bestand vor 1970 nicht. Durch die Gründung dieser Konferenz wurde ein Instrument geschaffen, das erlaubt, nicht nur untereinander Erfahrungen auszutauschen, sondern auch im Zusammenhang mit Beratungen mit Eltern und Schülern auf andere Schulen hinzuweisen, die für die betreffende Person jeweils am günstigsten erscheint – unter Berücksichtigung der Vorbildung, der Absicht, der Ziele und selbstverständlich auch der finanziellen Mittel.

Halten Sie die Arbeitsteilung zwischen den Verbänden, der öffentlichen Hand und privaten Schulen, wie sie sich im Laufe der Jahre in der gastgewerblichen Aus- und Weiterbildung herausgebildet hat, für eine glückliche Lösung? Wo sehen Sie allfällige Verbesserungsmöglichkeiten?

Ich meine, dass die heutige Situation bezüglich gastgewerblicher Aus- und Weiterbildung sicher für schweizerische Verhältnisse als gut bezeichnet werden kann. Die verschiedenen Verbände und Institutionen ergänzen sich gegenseitig in ihren Aufgaben und Zielsetzungen. Die Berufs- und Ausbildungsabteilungen der Berufs-

verbände haben ihre konkreten Aufgaben formuliert: Der Schweizer Hotelverein SHV in erster Linie als Organisation des theoretischen Unterrichts für Kellner, Serviceangestellte und Hotelfachassistentinnen in Saisonlehrstellen in den verschiedenen Schulhotels. Der Schweizer Wirtschaftsverband organisiert Weiterbildungs-, Anlern- und Ergänzungskurse für Fachpersonal und Hilfspersonal. Daneben Kaderkurse, der SHV das Unternehmerseminar. Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe betreut die interkantonalen Fachkurse der Kochlehrlinge. Gewisse Privatschulen spezialisieren sich auf ein bestimmtes Ausbildungsziel in einer spezifischen Sparte innerhalb der gastgewerblichen Ausbildung (Hotelschulen usw.). Die Hotelfachschulen schliesslich wollen, den Bedürfnissen der Praxis folgend, eine möglichst vollumfängliche Ausbildung vermitteln. Ich glaube, dass diese Situation es jedem jungen Menschen erlaubt, die Ausbildungsart und Ausbildungsrichtung selbst zu wählen, die ihm am besten zusagt. Der kostspielige Neubau in Chalet-a-Gobet, die geplanten Sanierungen der beiden Schulen in Zürich und Genf sowie schliesslich die umfassenden Umbauarbeiten an unserer Schule in Luzern zeugen doch von der Bereitschaft der Hotelfachschulen, ihre Institute den Bedürfnissen der heutigen Zeit anzupassen und den Schülern in jeder Hinsicht optimale Bedingungen für ihre Ausbildung zu schaffen.

Im Moment herrscht ein grosser Andrang in die gastgewerblichen Berufe. Wie wollen die Hotelfachschulen dieses Problem lösen? Sind aus dieser Sicht überhaupt noch Anstrengungen zur Nachwuchswerbung nötig?

Ich sehe von seiten der Schulen keine Lösung für dieses Problem. Wo organisatorischer Standpunkt her kann man das Kursangebot schwerlich erhöhen; absolut falsch wäre auch die Erhöhung der Klassenbestände. Eine Lösung sehe ich nur in der Bereitschaft vieler Hoteliers, im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften vermehrt noch Lehrlinge auszubilden. Ich meine aber, dass dieser Boom auf gastgewerbliche Berufe eine konstante, objektive Berufsorientierung, oder wenn Sie wollen, Nachwuchswerbung (ich höre dieses Wort nicht gern) nicht ausschliesst. Vor allem auf dem Sektor Service müssen An-

strengungen unternommen werden – und diese beginnen mit der Führung des Personals – um das Image dieses Berufes in der breiten Öffentlichkeit zu heben.

Ein immer wiederkehrendes Problem ist jenes der Stages. Was tun die Hotelfachschulen, um geeignete Betriebe zu finden und diese optimal zu instruieren?

Die KDSH hat vor zirka zwei Jahren einheitliche Wegleitungen für den Einsatz der Hotelpraktikanten herausgegeben. Diese Wegleitungen geben dem Hotelier wertvolle Fingerzeige, die Studenten sinnvoll einzusetzen, da das Praktikum einen wertvollen Bestandteil der Ausbildung darstellt. In Schulen, wo das Praktikum den weitaus grössten Teil der Ausbildung in Anspruch nimmt (Hotelschule Lötscher) werden die Betriebe vom Schulleiter sorgfältig ausgewählt. Bei anderen Schulen ist es den Schülern freigestellt, selber Praktikumsbetriebe zu suchen. Selbstverständlich gibt es Betriebe, die sich für eine Ausbildung der Praktikanten nicht eignen, doch behaupte ich – dies aus eigener Erfahrung – dass vor allem Kleinbetriebe absolut in der Lage sind, auch eine optimale Ausbildung im Sinne der Wegleitungen zu vermitteln.

Wie würden sie im allgemeinen den Qualitätsstandard der Schweizer Hotelfachschulen im internationalen Vergleich charakterisieren?

Ich kenne die ausländischen Hotelfachschulen zu wenig, um hier einen Vergleich zu ziehen. Doch möchte ich behaupten, dass der Qualitätsstandard unserer Schulen für schweizerische und europäische Verhältnisse sicher hoch ist.

Glauben Sie, dass der Staat (Bund, Kantone und Gemeinden) genug für die Sache der gastgewerblichen Ausbildung tut?

Ich glaube, diese Frage kann man mit Ja beantworten. Man muss auch einmal zu-frieden sein!

Welche Wünsche haben Sie als Hotelfachschuldirektor generell an die Hoteliers zu richten?

Einen Wunsch vielleicht: Die Hoteliers sollen wissen, dass die beste Hotelfachschule der Welt keine perfekten Direktoren ausbilden kann. Die fachliche Ausbildung – die reale Komponente, wenn Sie

so wollen – können wir vermitteln, die andere, irrationale Komponente (ich möchte Sie als Führerpersönlichkeit benennen) hat man, oder man hat sie eben nicht. Ich möchte eindringlich davor warnen, der realen Komponente ein Übergewicht beizumessen.

In welcher Richtung werden sich die Hotelfachschulen in unserem Lande entwickeln müssen, um auch in einer fernen Zukunft up to date zu sein?

Die Hotelfachschulen unternehmen konstant Anstrengungen, um die Ausbildung, die Unterrichtsprogramme und Lernziele den Bedürfnissen der dynamischen Zeit anzupassen. Wichtig erscheint mir aber auch die Tatsache, dass bei der Festlegung der Ausbildung die Betriebsstruktur der schweizerischen und europäischen Hotels immer im Auge behalten werden muss. Es scheint mir fehlt am Platz und am Markt vorübergehenden, jährlich hunderte von Managern à l'américaine auszubilden. Ein Hotelier soll und muss ein guter Kaufmann sein, er muss aber auch Gastgeber sein können. Der Dienstleistung auf allen Sektoren muss ein Primat eingeräumt werden, vielleicht in dem Sinne: der Gast soll nicht unbedingt König sein, aber er soll Freund sein und sich als solcher fühlen!

HENKELL TROCKEN

der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



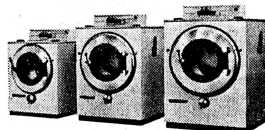
Massarbeiten

Gleichgültig, wie klein oder gross Ihr Betrieb ist – eine Schulthess-Maschine wird ihm wie angegossen passen.

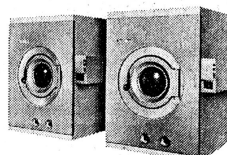
Erstens, weil Schulthess ein lückenloses Programm an Waschvollautomaten, Geschirrwashautomaten, Trocknern, Bügelmaschinen, Waschscheidermaschinen und an Wäschereizubehör hat. Von ganz klein bis ganz gross.

Zweitens, weil es bei Schulthess für alle speziellen Anforderungen spezielle Maschinen gibt; und zwar Maschinen, die nicht nur reibungslos funktionieren, sondern vor allem rationell arbeiten. Auch im Bereich der Geschirrwäscherei – seien es Maschinen für das Gastgewerbe, seien es Maschinen für die thermische Desinfektion von Laborgeräten und Operationsbestecken. Dabei bewährt sich besonders die Lochkartensteuerung. Denn sie kann, dank ihrer Vielseitigkeit, auch die ausgefallensten Aufgaben bewältigen.

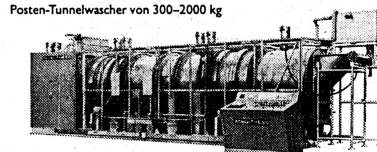
Drittens verkauft Ihnen Schulthess nicht irgendeine Maschine, sondern eine Problemlösung. Auf Ihre besonderen Verhältnisse zugeschnitten. Das ist möglich dank der Vielzahl verschiedener Maschinengrössen und -typen. Und es ist möglich, weil sich Schulthess seit über sechzig Jahren solcher Probleme annimmt und über das notwendige Know-how verfügt, sie zu lösen.



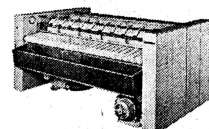
Waschautomaten von 4–35 kg



Wasch-Extraktoren von 10–180 kg

Tumbler
Verschiedene Grössen

Posten-Tunnelwascher von 300–2000 kg

Glättmaschinen mit Leistung
von 15–900 kg
Div. Eingabe- und
FaltmaschinenGeschirrwashautomat
SG 8/GEine Vielzahl von
BügelpressenGeschirrwashautomat
SG 8 D

Ad. Schulthess & Co. AG in
Zürich (Tel. 01/36 73 50, ab 8.6.: 01/201 73 50), Bern (Tel. 031/22 03 21), Chur (Tel. 081/24 73 83), Lausanne (Tel. 021/25 00 55), Lugano (Tel. 091/51 89 71).



SCHULTHESS

Grosswaschanlagen für grosse und kleine Betriebe.

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

Restaurants

Ambiance - von
Spezialisten
mit Erfahrung.
Innenausbau,
Möblierung

**MOBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3812 Steffisburg
Telefon 033 / 37 43 43

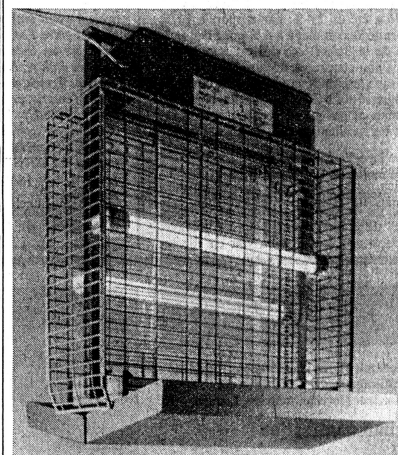
Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Tische Stühle

langjährig,
modern und
kostal für
gepflegte
Gastlichkeit.

**MOBEL
FABRIK
GSCHWEND**
3812 Steffisburg
Telefon 033 / 37 43 43

Inserieren bringt Erfolg



Vernichten Sie diese lästigen Eindringlinge

Insect-O-Cutor wirkt radikal. Er lockt mit Schwarzlicht, dem einzigen Köder, der fliegenden Insekten mehr als Nahrungsmittel, Wärme oder andere künstliche Lichtquellen. Er tötet sofort und gibt seine Opfer nicht mehr frei. Tote Insekten fallen in einen Sammeltrug und nicht in Produkte oder Räume, wie das bei herkömmlichen Methoden der Fall ist (Der Insect-O-Cutor fängt sicherer als der altbewährte Fliegenfänger).

Insect-O-Cutor ist die beste Waffe gegen Fliegen, Wespen, Motten, Moskitos und anderes fliegendes Ungeziefer. Er hält auf der ganzen Welt die Hallen grosser Lebensmittel-Hersteller insektenfrei. Dabei kostet es wenig, ihn anzubringen und noch weniger, ihn in Betrieb zu halten.

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

TECHNOSA S.A.

Chemin Chamblandes 47
1009 Pully-Lausanne Téléphone (021) 28 62 35

158

An TECHNOSA S.A., 1009 Pully-Lausanne
Chemin Chamblandes 47
Senden Sie uns ihren Prospekt «Insect-O-Cutor»

Firma:

Adresse:

Sachbearbeiter:

«Therma Grossküchen» besitzt das Know-how für Umbauprobeme

Der Umbau einer Grossküche verlangt die gleiche sorgfältige Planung und kompetente Führung aller Bau- und Montagearbeiten wie ein Neubau.

Ob Umbau- oder Neubaufaufgabe, «Therma Grossküchen» besitzt das nötige Know-how, und ihre jahrelange Erfahrung bürgt für erfolgreiche Lösungen: unzählige umgebaute und neue Anlagen beweisen es.

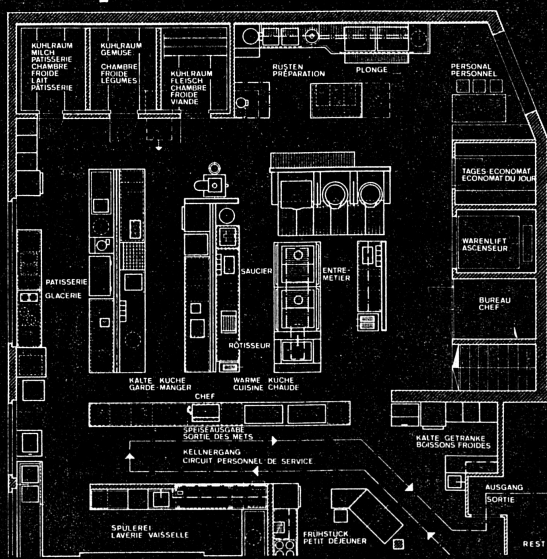
Verlangen Sie bitte unseren Fachberater.

«Therma Grossküchen» bietet die moderne und rationelle Lösung Ihres Umbau- oder Neubauprobems!



therma

Therma Grossküchen Sursee AG
6210 Sursee, Telefon 045-2114 44
Filialen in:
Glattbrugg, Telefon 01-810 13 83
Lausanne, Telefon 021-27 64 64



GV Verkehrsverein Berner Oberland

Atomisierung vollzogen

Im 80. Jahr seines Bestehens und fünf Jahre nachdem er sich ein neues erweitertes Konzept gegeben hat, ist der Verkehrsverein Berner Oberland durch die von der Generalversammlung vollzogene Totalrevision der Statuten zu einem breit abgestützten touristischen Fachverband geworden. Künftig gehören dem VBO alle Mitglieder der Verkehrsvereine automatisch an, dazu selbstverständlich weitere Interessenten. Die in Meinungen durchgeführte GV wurde durch eine chargierte Arbeitsstagnation zum Thema «Berner Oberland – nicht optimal genutztes Marktpotential?» bereichert.

Marketing-Lektion

Bereits auf 9 Uhr des Morgens war die oberländische Tourismusinteressenz aufgeboren worden, um sich im Rahmen einer Arbeitstagnation mit Fragen der optimalen Vermarktung des Berner Oberlandes auseinanderzusetzen. Nach kurzer Begrüssung von VBO-Präsident Adolf Michel (Meiringen) zeigte Tagungsleiter Daniel Frei (Interlaken) in Form einer Tonbildschau den Einstieg in die Marketingmaterie. Sie gipfelte in der Forderung, die Anforderungen des Marktes bewusst zu erkennen, zu analysieren und das touristische Produkt nachfragegerecht zu gestalten. Helmut Klees, SVZ-Agenturchef in Amsterdam, war es sodann aufgetragen, über die aktuelle Nachfrageentwicklung zu orientieren. Neben einer relativ optimistischen Prognose äusserte er den dringenden Wunsch an die Anbieter, ihre Verkaufsunterlagen informativ zu gestalten und sie vor allem zeitgerecht den Reisemittlern und -veranstaltern zur Verfügung zu stellen.

Die SVZ-Agenturen müssen beispielsweise bereits im Dezember im Besitz der Prospekte und Preisblätter für den darauffolgenden Sommer sein; Tour Operatoren brauchen das Material 14 Monate vor Saisonbeginn. Starke Regional- oder Subregionenprospekte seien im übrigen mit zunehmender Entfernung des Marktes einer unübersichtlichen Flut von Ortsprospekten vorzuziehen. Einzelaktionen hätten ihre Bedeutung weitgehend verloren.

Fairness gefordert

Über die Charakteristiken verschiedener Märkte sprach in der Folge Kuoni-Vize-Direktor Linus Cathomen, wobei er allerdings manche offene Tür einrannte, beispielsweise mit der Forderung, den Schweizer Kunden vermehrt zu pflegen. Auch er forderte aber zu Recht klarere und informativere Prospekte und wandte sich gegen die Praxis, dass Hoteliers oftmals im Rahmen von Verkehrsvereins-Packages «Dumpingpreise» anwandten, die sie einem Schweizer Veranstalter nicht gewähren würden. Generell müssten die Reisebüros – auch in Bezug auf die Provision – fairer behandelt werden. Im übrigen liege im Markt der Senioren und der Familien, aber auch im Tagungsgeschäft noch einiges drin.

Verkäufersorgen

Paul Reutlinger, Marketing Incoming Alpine Region der Swissair, hatte im Hinblick auf die VBO-Tagung unter den Swissair-Aussenvertretern eine kleine Umfrage durchgeführt. Danach identifizieren 80 Prozent der Befragten das Berner Oberland mit den Begriffen «Interlaken, Jungfrau und Bern». Der «touristische Verkäufer» müsse im übrigen eine klare Vorstellung von der Zielgruppe für sein Angebot haben, eindeutige geographische Schwergewichte setzen, einen Zwischenhändler auswählen (und ihn gut pflegen) sowie über einen weiten Kompetenzrahmen für Verhandlungen und Abschlüsse verfügen. Die erfolgreichsten Verkaufsargumente seien heute – in der Reihenfolge ihrer Wichtigkeit – die Qualität der Leistung, klare und günstige Preise, einfachste administrative Abwicklung der Reise und bestmögliche lokale Betreuung von Einzel- und Gruppengästen. Je weiter entfernt ein Markt sei, desto erfolgreicher sei das gemeinsame Auftreten verschiedener Partner.

Kooperation mit System

Über eben diese Zusammenarbeit äusserte sich hierauf Dr. Peter Köhler, Unternehmensberater und Geschäftsführer der Ambassador Service Hotels Schweiz. Nach den Vor- und Nachteilen der Kooperation gab er den Teilnehmern einige Bedingungen für erfolgreiche Zusammenarbeit im Verkauf mit auf den Weg. Primär müsse eine klare rechtliche und finanzielle Basis geschaffen werden, sodann brauche es ein detailliertes und von allen Beteiligten genehmigtes Konzept (Ziele und Massnahmen), im weiteren müsse die Zentrale über genügend und genau definierte Kompetenzen verfügen. Im eigentlichen Ablauf einer Verkaufskooperation müsse vorerst die «Verkaufsplattform» geschaffen werden (Information, Werbung, gemeinsame Verkaufsunterlagen, Kontakte), erst dann könne man systematisch und hart verkaufen, wobei der Qualitätskontrolle grosse Bedeutung zukomme. Unentbehrlich sei dabei professionelles Verkaufsmaterial, von fixierten Musterverträgen über Verkaufsmaterial bis hin zu Tonbildschauen.

Kleine oder Grosse fördern?

Der Vortragsreihe schloss sich die Arbeit in acht Arbeitsgruppen an. Soweit die Diskussionsergebnisse auf einen Nenner gebracht werden können, wünscht eine Mehrheit der VBO-Mitgliedschaft, in Bezug auf Werbung und Verkauf einen beträchtlichen Handlungsspielraum behalten zu können und demzufolge die regionale Organisation nur dort einzusetzen, wo gemeinsames Auftreten – vor allem in der Image- und Verkaufswerbung «nicht zu vermeiden» ist. Unüberhörbar war sodann die Meinung, der VBO setze sich vor allem für Interlaken und die Jungfrau-Region ein, wogegen etwa das westliche Oberland links liegen gelassen werden. Diese Kontroverse – soll man primär die renommiertesten FeriENZienziele propagieren oder als bewusster Ausgleich kleine, weniger bekannte Stationen fördern wollen? – findet ihre Lösung in einem «Sowohl-als-auch»: Je näher und je besser erschlossen der Markt ist, desto eher haben auch kleine Orte werbliche Chancen. Dagegen wäre es wohl kaum sinnvoll, in Japan oder Kanada für Kiental oder Krattigen werben zu wollen. Eben diese Gedanken belebten ein nach erfolgter Gruppenarbeit anberaumtes Podiumsgespräch, während welchem auf Grund des hohen Anteils der Individualtouristen aus den Nachbarländern (rund 85 Prozent) auch den kleinen Orten reelle Chancen gegeben wurden, da hier beispielsweise die Mund-zu-Mund-Werbung intensiv funktioniert. Krönender Abschluss der Arbeitstagnation bildete ein Referat von Dr. Max Lehner, Wirtschaftsberater und Exponent des SHV-Unternehmerseminars, welcher sich vor allem mit Fragen der Preisstellung auseinandersetzte und die fatalen Folgen ruinöser Preiskonkurrenz aufzeigte. Wir werden später auf die Ausführungen Lehners zurückkommen.

Positive Rezessionsfolgen

Nach dem Lunch war die Generalversammlung an der Reihe und mit ihr die Diskussion über die neuen Vereinsstatuten. Der vorgängig behandelte Jahresbericht sowie die hierzu abgegebenen Erklärungen von VBO-Direktor Walter Twerenbold riefen keinen Einwänden. Das Winterhalbjahr 1975/76 brachte dem Berner Oberland in der Hotellerie einen Logiernächtezunahme um 4,6, im Sommer hingegen eine Einbusse von 6,1 Prozent. Unter Einbezug der Parahotellerie-Übernachtungen ergibt sich indessen für 1976 ein Wachstum um 0,3 Prozent. Realistische Befürchtungen mündeten Twerenbold mit der Feststellung an, dass die erlangende Investitionstätigkeit mit der Zeit zu einer Beeinträchtigung der Wettbewerbsfähigkeit führen wird, obwohl an sich die Rezession im oberländischen Tourismus auch positive Folgen zeitigen habe.

Alle Interessierten sollen mitmachen

Nach diskussionsloser Genehmigung der – bei einem Gesamtaufwand von 978 000 Franken leicht defizitären – Jahresrechnung kam die Totalrevision der Statuten auf Tapet, welche darauf abzielte, aus dem bislang vorab aus juristischen Personen («Verkehrsvereine usw.») bestehenden Verein einen Fachverband zu machen, welchem alle touristisch Interessierten direkt angehören können. Gleichzeitig kann mit der neuen Lösung eine optimale Nachfolgelösung des VBO-Markens abkommens getroffen werden, indem Handel und Gewerbe direkt mitbestimmen werden. An der Generalversammlung, die zu einer touristischen Landsgemeinde werden soll, haben mit Ausnahme des Kantons Bern – als Hauptsubvenient des VBO (1977: 420 000 Franken) werden ihm drei Stimmen zuerkannt – alle Mitglieder eine Stimme, sei dies nun ein Bergbahnunternehmen oder ein Kioskhaber. Immerhin: Zwecks Verhinderung von allzu «laienhaften» GV-Beschlüssen haben die Mitglieder des 52köpfigen Vorstandes zusammen mit den offiziellen Vertretern des Verkehrsvereins (den «Profis») also ein Vetorecht: Mit Zweidrittelsmehrheit können sie ihnen unzulässige scheinende Beschlüsse der GV unmittelbar nachher zu Fall bringen und an den Vorstand verwelsen.

Ausgewogene Lösung vorgezogen

Dem Statutenentwurf, der an diversen Orientierungsversammlungen in der Region vorgestellt worden war, erwuchs in der Eintretensdebatte grundsätzliche Opposition. Ein kurzfristig eingereichter Antrag von Oberhofen wünschte die Einführung eines «Delegiertensystems», welche

allerdings nach einigem Hin und Her und vor allem auf Grund der Tatsache, dass die vom Vorstand vorgeschlagene «Atomisierungslösung» einen ausgewogenen und politisch abgesicherten Kompromiss darstellte, deutlich verworfen wurde. Aus der Detailberatung sei erwähnt, dass der VBO nun auch die Kompetenz erhält, touristische Angebote zu gestalten, zu vermitteln und zu verkaufen; dass über die Art der Finanzierung des Verbandes ein Reglement ausgearbeitet wird, nach welchem die «paritätische Arbeitsgruppe» des VBO die Beiträge der Gemeinden, der Verkehrsvereine und der direkten Mitglieder festlegt; dass der 52köpfige Vorstand als «Fremdenverkehrsparlament» der Region alle Regionen und Interessengruppen umfassen soll, und dass der 12köpfige Ausschuss als eigentliche Oberaufsicht der vom Direktor geleiteten Geschäftsstelle fungieren wird. In der Gesamtabstimmung passierten die neuen Statuten mit 56 zu 7 Stimmen.

Ein neuer Vorstand gewählt

Zu fortgeschrittener Stunde und bei ziemlich gelichteten Reihen konnte in der Folge der neue Vorstand in globo gewählt werden. Mit Akklamation bestätigte die Versammlung ihren Präsidenten Adolf Michel für eine weitere Amtsdauer, was sicher nicht bloss als Routinehandlung sondern als ehrliche Anerkennung für die

GV Ente Ticinese per il turismo

Tessin im Parahotellerie-Glück

Aus dem Geschäftsbericht des ETT geht hervor, dass das Jahr 1976 so schlecht gar nicht war: gesamthaft gesehen – also Hotel- und Parahotellerieübernachtungen zusammengekommen – haben die Logiernächte nur um 0,4 Prozent gegenüber 1975 abgenommen. Das ist im Vergleich zu anderen Schweizer Ferienregionen ein schmeichelhaftes Resultat. An der am 15. Juni in Locarno abgehaltenen Jahresversammlung des ETT wurden Gründe und Massnahmen ausgiebig diskutiert.

Die Hotelübernachtungen haben im letzten Jahr zwar um 6,4% gegenüber 1975 abgenommen (über 170 000 weniger), doch haben diejenigen in der Parahotellerie (Ferienwohnungen und -häuser) das Manko zahlenmässig praktisch wieder ausgeglichen. In dieser Beherbergungsmöglichkeit konnte ein Zuwachs von 6,3% verbucht werden. Leichte Verluste meldeten die Campingbesitzer und Jügendherbergen.

Zufriedenstellend

In seinem Vorwort zum Geschäftsbericht erklärte der Präsident des ETT, Staatsrat Flavio Cotti, das Jahr 1976 könne durchaus als zufriedenstellend betrachtet werden. Allerdings dürfte nicht übersehen werden, dass die Tessiner Hotels infolge wirtschaftlicher Schwierigkeiten der meisten Kundenländer, aber auch des immer vielfältigeren Angebots aus dem Ausland mit immer grösseren Schwierigkeiten zu kämpfen hätten. Nicht allein dieses Moment aber sei ausschlaggebend gewesen, sondern auch das zuerst heisse Wetter, welches viele Gäste in den Norden oder in die Berge abwandern liess, wie auch das darauf folgende ausserordentlich schlechte Herbstwetter.

Parahotellerie-Übergewicht

In seiner Ansprache erinnerte Cotti an seine vor sechs Monaten abgegebene Parole, dass der Tessiner Tourismus nur reüssieren könne, wenn – frei von aller Kirchturnpolitik und allem Regionalismus – Einigkeit im Vorgehen herrsche. An der Locarner Versammlung wandte sich Cotti einigen speziellen Themen zu. Er zeigte sich vor allem beeindruckt vom «Übergewicht» der Parahotellerie (4,2 Mio Übernachtungen) gegenüber den Hotelübernachtungen (2,5 Mio). Obschon die Gäste der Ferienwohnungen und -häuser im Vergleich mit Hotelgästen bloss rund die Hälfte pro Tag ausgeben (56 gegen 117 Fr.) dürfe man nicht ausser Acht lassen, dass gerade diese Kunden zu den treuesten des Tessins zu zählen seien. Als treue Kunden seien auch die Schweizer der übrigen Kantone zu werten. Wenn diese nicht sukzessive einen Teil der weggebliebenen Ausländer ersetzt hätten, so wären die Verluste in den Hotels noch höher ausgefallen. Hervorgehoben werden muss – so Cotti – die extrem niedrige Bettenbelegung von 35%, 3% weniger als das Schweizer Mittel. Dennoch könne man – das sei wiederholt – das Gesamtergebnis nicht als schlecht bezeichnen.

Steigerung der Attraktivität

Cotti ist der Meinung, dass die touristische Attraktivität des Tessins unbedingt angehoben werden muss, um in Konkurrenz mit dem Ausland bestehen zu können. Dazu gehörten beispielsweise Sportanlässe oder eigens für den Gast angesetzte Veranstaltungen folkloristischer oder anderer Natur, die über die ganze Saison verteilt und immer wiederholt werden sollten. Ferner müsste heute, nachdem dies bei Erstklassenhäusern weitgehend schon getan sei, auch die weniger teuren Hotels und Pensionen den modernen Bedürfnissen der Urlauber angepasst werden. Den Wünschen der Gäste Rechnung zu tragen sei heute eine wirtschaftliche Notwendigkeit.

wegweisende Arbeit zu werten ist. Schliesslich hatte man noch Tätigkeitsprogramm und Budget für 1978 zu genehmigen. Letzteres sieht bei einem Ausgabentotal von 1,87 Millionen einen Vorschlag von 3000 Franken vor.

Wie wird der umstrukturierte und zu einem Verband gewordene VBO mit seiner Atomisierung zu Rande kommen? In Bezug auf die angestrebte Verbesserung des Fremdenverkehrsverständnisses in der Region hat es die Verbandsleitung weitgehend selber in der Hand, durch zielgerichtete Information Vorurteile und Letargie abzubauen. Diesbezügliche Vorschläge sind gefasst: Anstelle des bisherigen Jahresberichtes sollen mehrmals pro Jahr Informationsbulletins treten. Bis im Herbst will die paritätische Kommission die finanziellen Grundlagen bereitstellen. Noch gibt es im Berner Oberland Gemeinden, die abseits stehen und in Kurorten Gewerkekreise, die der Sache der touristischen Regionalwerbung nicht gewogen sind. Die vollzogene Atomisierung des VBO verlagert die Gewichte formell gegen unten. Mehr denn je wird es die Aufgabe der Verkehrsvereine sein, das Feld zu bestellen, auf welchem die touristische Ernte eingebracht wird. Man sei sich bewusst: Demokratie ist auch hier eine Führungsaufgabe. GFK



Wengen kinderfreundlich

Eine Aktion des Hotelier- und des Verkehrsvereins Wengen – inszeniert von einer Wochenzeitung – war für 177 Ehepaare «im verflixten siebten Ehejahr» ein begeisterndes Pfingsterlebnis. Den rund 600 Gästen bot sich ein vielfältiges und sozusagen kostenloses dreitägiges Sommerprogramm. Neben Zimmer/Frühstück offerierte die Kurortsinstanzen auch gratis Baden im Schwimm- oder Hallenbad, Tennis, Orientierungs- und Fitnessläufe, Wanderungen, Picknick und Aperitif, ein geschätzter Kinderhütdienst, Parkplätze in Lauterbrunnen. Männlichen, Kleine Scheidegg und Jungfrauojen konnten mit stark ermässigten Billetten erreicht werden, Mittag- und Abendessen wurden zu Freundschaftspreis serviert.

Konzept Thun-Innenport abgeschlossen

Die Vertreter der Gemeinden in der Region Thun-Innenport sind von der Kantonalen Planungsgruppe, den Regionalplanern und Vertretern des paritätischen Regionalausschusses über das abgeschlossene Entwicklungskonzept der Region orientiert worden. Die Planer stellten an die Gemeinden die Forderung, bereits jetzt Vorarbeiten für dringende Bauvorhaben erster Priorität einzuleiten und den Bund um die in Aussicht gestellten Beiträge zu ersuchen. Hauptpunkte des Entwicklungskonzepts sind ein Stopp der Bevölkerungswanderung und eine Erhöhung der Einwohnerzahl.

Reichhaltiger Adelbodner Sommer

Adelboden ist für den Sommer gerüstet. So verfügt die Tennisanlage über ein neues Garderobengebäude sowie modernisierte Beleuchtung. Dem Feriensportler steht wiederum ein Sportlehrer für tägliche Gratislektionen zur Verfügung. Neu ist ein Waldpfad in Dorfnähe und die Einführung des Halbtaxtarifs für AHV-Bezügler auf allen Bahnen. Der reich befrachtete Veranstaltungskalender enthält unter anderem fünf Heimatabende, fünf Gäste-Tennisturniere und fünf Sommerkonzerte.

Zweismimen leicht besser

In Zweismimen konnte für 1976 eine Zunahme der Übernachtungen um 1,7 Prozent registriert werden, wobei die Schweizer mit einem zehnprozentigen Zuwachs besonders positiv auffielen. Die Deutschen hingegen waren mit 2000 Logiernächten schwächer vertreten. Das Übernachtungstotal erreichte 1976 knapp 32 000, wovon drei Fünftel auf Schweizer entfielen.

Gstaader Allerlei

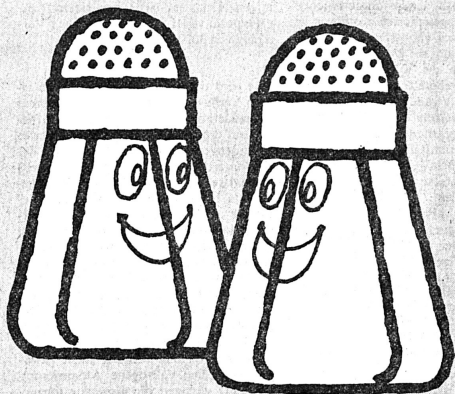
Um 750 000 Dollar geht es bei den Internationalen Tennismeisterschaften der Schweiz (Colgate Grand-Prix), die vom 1. bis 10. Juli in Szene gehen. Ein Klassefeld wartet auf die Zuschauer. – Das Hallenschwimmbad Gstaad ist mit einer öffentlichen Sauna versehen worden. – 20 Swissair-Agenten haben sich im Rahmen eines Familiarisation Trip über das Gstaader Angebot informiert. – Unter dem Namen «Holiday in Gstaad» ist eine Langspielplatte mit Schweizer Volksmusik herausgekommen. pd/r.

Frutigen rückläufig

Die Logiernächte-Statistik des Verkehrsvereins Frutigen für 1976 weist gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang um 7360 auf 75 647 Logiernächte auf. Die Schweizer sind daran mit 2712, die Deutschen sogar mit 3643 Nächten beteiligt. Während die Frequenzen in Chalets, Ferienwohnungen und auf dem Campingplatz um 5 bis 6 Prozent sanken, bündeten Hotels und Pensionen gleich 24,2 Prozent ein.



Als letzter Akt im Rahmen des Jubiläums «100 Jahre Schweizer Bierbrauervereine» wurde letzte Woche in Bern eine Plakatwandausstellung eröffnet. Sie wird in 33 Städten und Ortschaften unseres Landes zu sehen sein. 28 Plakate, die in den vergangenen 60 Jahren im Auftrag heraus, zeugen von Stilart und Wandlung in der schweizerischen Plakatkunst. Sie zeigen aber auch, wie vielfältig für Bier geworben wird. Der Schweizer konsumiert seit Jahrzehnten rund 500 Liter Getränke pro Jahr, wovon zirka 70 Liter Bier. (Bild Bernhard)

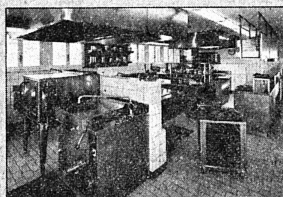


Man kann die Rentabilität einer Küche mit guten Ideen würzen, ohne gleich das Budget zu versalzen.

Eine rationelle, moderne Küche bringt mehr ein, als man denkt. Und sie kostet bei FRANKE weniger, als Sie vielleicht vermuten. Dass ein Neubau oder Umbau auch bei kleinem Budget erstklassig sein kann, hat FRANKE immer und immer wieder bewiesen. Diese Tatsache sollten Sie sich bei Ihrem Projekt zunutze machen.



Zur durchdachten, verantwortungsvollen Planung kommt bei FRANKE die bewährte Qualität der Produkte: Tische, Kühl- und Wärmeeinheiten aus rostfreiem Stahl, fahrbare Einheiten, Buf-



fettlinien, Schalen und Bleche – alles in variationsreichster Auswahl. Und auch dort, wo es Spezialanfertigungen braucht, ist FRANKE Ihr richtiger Partner. Rationalisierung in Perfektion: das gilt auch für FRANKES grosses Programm an Apparaten für die Auf- und Zubereitung von Speisen. Zum Beispiel der Blodgett-Umluftofen. Die Philips-Mikrowellenapparate. Dampfkochapparate usw. Mehr Küche fürs Geld! Ist das nicht ein wichtiger Grund, sich einmal gründlich und völlig unverbindlich informieren zu las-

sen? Senden Sie uns den Coupon und verlangen Sie die ausführliche Dokumentation oder ein offenes Gespräch mit einem unserer Spezialisten.

FRANKE

Ich wünsche kostenlos und unverbindlich
☐ die FRANKE-Grossküchen-Dokumentation
☐ das Gespräch mit einem Spezialisten

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____
 Tel. _____

Franke AG
 4663 Aarburg
 Telefon 062/43 31 31

Profit im Gastgewerbe

Therma Gastronorm-Kühlschränke

Das Innere unserer Kühl- und Tiefkühl-Schränke lässt sich weitgehend nach den Zielsetzungen Ihres Betriebs ausrüsten.

Die Kühlung erfolgt durch ein bewährtes System, bestehend aus Kälteaggregat, Hochleistungsverdampfer und direkt aufgebautem Ventilator. Daher arbeiten unsere Produkte energie-sparend und wirtschaftlich!

Die Isolation aus einem neuartigen hochwirksamen Material lässt eine Platzierung der Therma-Geräte auch in der Warmen Küche zu.

elcalor
Therma-Kälte

kommt durch den Einsatz leistungsfähiger Kühlanlagen. Wer investiert, rechnet. Wer rechnet, wählt beim Bau oder Umbau Therma-Kälte.

COUPON

bitte ausschneiden und einsenden an
THERMA-Kälte, Infodienst, 5000 Aarau
 Tel. 064-22 72 01

Senden Sie mir bitte detaillierte Unterlagen über
☐ Gastronorm-Kühl- und Tiefkühl-schränke
☐ Gastronorm-Kühlunterbauten für komplette Kühlraumanlagen für Economat Küche und Lager
☐ Flaschenkühlschränke mit Drehtabellen
☐ Einfachkühlschränke für Gastronorm-Wagen

Name _____
 Adresse _____
 PLZ _____
 Ort _____

SEEETALER DIRNDL SUPER DISCOUNT

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

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

Wählen Sie selbst.

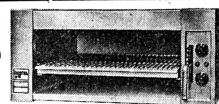
Für die künftige Selbstwahl in Ihrem Hotel ist das **PTT-Ericofon®** das einzige „richtig bequeme“ Hotelzimmer-Telefon.

Verlangen Sie Beratung und Dokumentation.

Ericsson AG
 Ueberlandstrasse 436
 8061 Zürich Tel. 01/4166 06

NUR im

Salamander kann man fachgerecht
 Gratulieren
 Glasieren
 Toasten



Vorwärmen/Warmhalten beerex Salamander mit Hebevorrichtung
 Würste grillieren ohne Rauch...

beerex Salamander

sind überlegen in Qualität und Leistung.

beerex sala

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

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

IWB-Kehrrecht-Spray

ab sofort wieder erhältlich

Um Ihren Kehrrecht-Container garantiert kein Gestank und kein Ungeziefer mehr.

Bestellen Sie sofort. Lieferfrist ca. 14 Tage.

Keine Preisänderung seit 1971

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

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

Assemblée générale de l'Union valaisanne du tourisme (UVT)

Valais: réunion au sommet des champions du tourisme

Chacun sait en Valais que M. Hubert Bumann, président de l'Union valaisanne du tourisme, est optimiste de nature. Lui-même se plaît à le souligner. Malgré cela, en pesant bien ses mots, M. Bumann est persuadé qu'un «optimisme est de mise, mais un optimisme ancré sur la réalité pour qui veut tenter d'entrevoir ce que sera le tourisme de demain». M. Bumann devait reconnaître d'emblée que les belles années, celles où le Valais faisait des bonds prodigieux au chapitre des nuitées, narguant presque les autres régions en dépassant largement les moyennes suisses, ça c'est fini!

Ces mots ont été lancés lors de l'assemblée de l'Union valaisanne du tourisme qui s'est tenue cette année à Morel tout d'abord, puis à Riederalp par un temps merveilleux.

Trois volets ont caractérisé ces assises: les commentaires tout d'abord de MM. Bumann, président, et Erné, directeur, accompagnant le rapport annuel; l'élection d'un nouveau comité revu et augmenté et la publication d'une résolution en faveur des voies de communication absolument nécessaires, selon les délégués, à un tourisme intelligent.

Le mouvement hôtelier en chiffres

Rappelons brièvement les principaux chiffres qui ont caractérisé le mouvement hôtelier valaisan au cours de l'année écoulée. L'hôtellerie valaisanne, de novembre 1975 à novembre 1976, a enregistré 3,2 millions de nuitées, soit une diminution par rapport à l'année précédente de 166 000 nuitées (près de 5%). C'est l'été qui a le plus souffert de ce recul (une baisse pratiquement de 7% contre 1,6 en hiver). Chiffre capital également: l'occupation des lits a été au long de cette année de 34% contre 36% l'année précédente. En été, ont boudé sensiblement le Valais - et les raisons sautent aux yeux pour qui suit le cours de la monnaie - l'Italie (36% des nuitées en moins), la Grande-Bretagne, les Pays-Bas et, dans l'ordre de régression, toujours, l'Allemagne, la France et la Belgique.

Tous ces chiffres concernent uniquement les hôtels. Le nombre des nuitées valaisannes dépasse le cap des dix millions, si l'on y ajoute la para-hôtellerie, soit ces milliers de touristes en camping et chalets.

La bataille de la rapplie n'a pas eu lieu

A la veille de cette assemblée de l'UVT, d'anciens craignaient un affrontement entre le Bas et le Haut-Valais, du fait qu'on allait changer la composition du comité et le nombre de ses membres. La bataille de la rapplie n'a pas eu lieu. Le nouveau comité sera pour la première fois composé de quinze membres, soit six du Haut, six

du Bas, deux délégués de l'Etat, tandis que le président de l'Association hôtelière (heureuse innovation) fera partie automatiquement de l'équipe des quinze.

Seront à la tête du tourisme valaisan au cours des années à venir: MM. Hubert Bumann, président, Lucien Bruchez, vice-président, lequel succède à Hernri Arnold, démissionnaire, Pierre Moren, Jean-Pierre Clivaz, Alexis Coquoz, René Coquoz, Théo Welschen, Stéphane Zehnder, les deux délégués de l'Etat déjà en place, soit Bernard Bornet et Jean Métry, et les nouveaux membres suivants: Gédéon Barras, le nouveau président des hôteliers, Art Furrer, Urbain Kittel, Innocent Lehner et Jules Loretan.

Vivement l'autoroute

A l'heure même où les adversaires de l'autoroute de la Vallée Rhône clamaient sur tous les toits que leur pétition «anti N 9» avait atteint le cap des 30 000 adversaires, les 150 délégués de l'UVT représentant toutes les régions du canton, porteurs paroliers pratiquement de toutes les stations, réclamaient à grands cris des voies de communication dignes du tourisme du Valais de demain. Unanimes ils votèrent une résolution non seulement en faveur de l'autoroute du Rhône jusqu'à Brigue et non point jusqu'à Martigny comme le veulent les opposants, mais en faveur également du Rawyl et du Loetschberg. Dans le texte de cette résolution adressée à Berne, l'Union prie les autorités fédérales de construire l'autoroute jusqu'à Brigue dans les meilleurs délais, car il y va de l'avenir d'un canton de montagne qui déploie de grands efforts pour combler son retard économique.

Pour les champions du tourisme valaisan, «des voies d'accès sûres et rapides constituent un élément essentiel de la qualité du tourisme de demain». Les délégués se sont élevés dans cette même résolution contre l'initiative de Berthoud visant à interdire le trafic routier et aérien durant douze dimanches par an, car il s'agit là «d'une atteinte injustifiée à la liberté individuelle» sans parler du préjudice très grave que cela porterait au tourisme. T.

Assemblée générale de l'Ente Turistico Ticinese

Le tourisme tessinois en pleine mutation

Lors de l'assemblée générale de l'Ente Turistico Ticinese (ETT), l'office cantonal du tourisme tessinois, qui s'est tenue le 15 juin, à Locarno, sous la présidence de M. Flavio Cotti, conseiller d'Etat, et en présence de M. Marco Solari, directeur, et des représentants des 15 sociétés de développement du canton, il a été mis en lumière non seulement les divers problèmes qui se posent au tourisme tessinois, mais ses particularités.

Comme le relevait le président, il est surprenant de constater l'énorme importance que le touriste d'aujourd'hui accorde à la para-hôtellerie: 4,2 millions de nuitées contre 2,5 millions de nuitées hôtelières. Ce glissement vers les logements et maisons de vacances se fait naturellement au détriment de l'hôtellerie traditionnelle, mais ne touche pas, semble-t-il, l'hôtellerie de premier rang.

Quand à la provenance des hôtes, en 6 ans, le secteur hôtelier a accusé une diminution de 25% des nuitées, tandis qu'en 1976 les fréquences dans les maisons de vacances et les appartements et chambres privées ont augmenté de 6,3%.

Il a été mis en évidence les efforts faits dans le secteur de la propagande, qui, déjà portent leurs fruits, ainsi que les améliorations faites dans le domaine de l'épuration des eaux, qui permet à nouveau aujourd'hui les bains dans les eaux des lacs et des rivières.

Au cours de cette assemblée, un hommage a été rendu à M. Bruno Legobbe, décédé il y a quelques semaines, et qui fut durant nombre d'années vice-président de l'ETT et président de la Pro Levantine, ainsi que membre du comité de direction de la «Communauté du Saint-Gothard». Son successeur a été désigné en la personne de M. Diego Orelli, d'Airolo, très apprécié pour sa connaissance du tourisme de montagne et des problèmes qui se po-

sent de plus en plus dans les hautes régions tessinoises, aux portes du Gothard. Dans le courant de l'été, le Grand Conseil du Tessin sera appelé à se prononcer sur la révision de la loi réglant la politique du tourisme, révision étudiée selon une conception absolument nouvelle en ce qui concerne le financement et les relations entre l'Etat et les associations régionales. Y. Go.

Du 31 août au 4 septembre 1977 3es Rencontres folkloriques internationales de Fribourg

Pour la troisième édition des Rencontres folkloriques internationales de Fribourg, les organisateurs, avec à leur tête M. Albert Bugnon, directeur de l'Office du tourisme de la ville de Fribourg, ont une nouvelle fois veillé qu'à la qualité des groupes invités s'ajoute une grande variété de pays participants. C'est ainsi que les 320 danseurs, danseuses, chanteurs et musiciens des neuf groupes invités, qui se retrouveront à Fribourg du 31 août au 4 septembre 1977, seront les ambassadeurs du folklore de neuf pays. Deux groupes traverseront l'Atlantique pour faire découvrir au public le folklore de pays lointains: le Mexique - qui sera représenté par l'un de ses ensembles folkloriques les plus réputés - et les Etats-Unis. A l'instar du continent américain, les îles anglosaxonnes seront doublement présentes à Fribourg avec des groupes d'Angleterre et d'Irlande.

Mais ces troisèmes Rencontres seront aussi le carrefour folklorique du vieux continent avec des représentants d'Espagne, de France et d'Allemagne de l'Ouest. Les nombreux admirateurs du folklore est-européen pourront également apprécier toute la richesse du répertoire folklorique de la Pologne. Enfin, l'innovation introduite en 1976, en invitant un groupe suisse a été renouvelée. Après le Valais, c'est le Tessin qui, cette année, figurera aux côtés des pays invités.

Echos du Valais



Quand recommencent les courses en montagne

Les randonnées en montagne vont recommencer, avec la venue des beaux jours et les guides vont marquer l'ouverture de la saison avec leur fête cantonale qui se tient dans le Loetschental, à Wiler, plus précisément.

S'ils sont heureux lorsque les courses se terminent bien, ils ont beaucoup de soucis quand il s'agit d'aller au secours d'alpinistes en détresse, surtout lorsque ces derniers n'ont pas pris toutes les précautions nécessaires.

Ces dernières sont rendues publiques par des affiches placées dans les hôtels, les restaurants, les campings, les gares des remontées mécaniques. On conseille, notamment, le remplissage de la feuille indicative facilitant la recherche de personnes égarées; ce n'est pas pour donner quelques tracasseries administratives supplémentaires, mais pour rendre service à ceux qui ont pour tâche, souvent dans des conditions difficiles, de porter secours.

Le miracle de la Furka

Une fois de plus, le chemin de fer de la Furka circule selon son horaire d'été, c'est-à-dire qu'il relie Brigue à Oberwald en passant par les cols. Cette liaison est rendue difficile, en début de saison, par les rigueurs hivernales qui éviscèrent beaucoup plus longtemps en altitude. Certains viaducs ont été emportés, d'autres sont démontés au début de l'hiver pour être re-mecano - dès que surviennent les beaux jours.

Une fois de plus, les hommes ont vaincu l'hiver et le chemin de fer circule à nouveau, alors que la route demeure fermée. Lorsque le tunnel actuellement en forage sera terminé, ces pauses hivernales, qui isolent certaines régions du pays, appartiendront au passé.

Les costumes, ambassadeurs du folklore

Ce sont des milliers de personnes qui ont assisté aux diverses manifestations de la Fête des costumes, organisées cette année par la Clé de Sol, de Monthey, et qui a connu une très belle réussite. Les costumes valaisans sont toujours appréciés et le succès populaire remporté par la manifestation le prouve une fois encore. Il faut dire que l'Association valaisanne des costumes, que préside M. Sepey, fait un effort louable et agréable pour que les traditions se respectent.

De tous les actes de ces journées, le cortège, avec ses 60 sociétés, constituait la fresque colorée et vivante la plus importante. Il y avait de quoi satisfaire les photographes les plus difficiles et les amateurs de folklore les plus délicats! Monthey vient de mettre dans le mille en organisant ces journées qui vont rester gravées dans la mémoire de nombreuses personnes et dans des centaines de kilomètres de pellicule. Et, déjà, les amateurs de ce genre de manifestation se tournent vers le Haut-Valais où se dérouleront les journées 1978!

Verbier: un nouvel abonnement

Les hôtes de la station de Verbier pourront, cet été, utiliser un abonnement qui est mis pour la première fois à leur disposition. Il s'agit d'une carte forfaitaire donnant droit à la libre utilisation, pour une période donnée, de diverses installations sportives. Une initiative que les bénéficiaires approuveront à sa juste valeur! Cly

Les 30 ans de l'aérodrome d'Ascona

L'aérodrome d'Ascona, qui depuis 30 ans joue un rôle éminentement touristique, a fêté ces jours derniers ses six lustres d'existence et les 65 ans de son fondateur, M. Lello Bianda. C'est en effet en août 1947 que celui-ci, passionné pour l'aviation, décida de construire sur ces terres du delta de la Maggia-Ascona, encore quasi vierges, une piste pouvant recevoir des avions de tourisme et de sport.

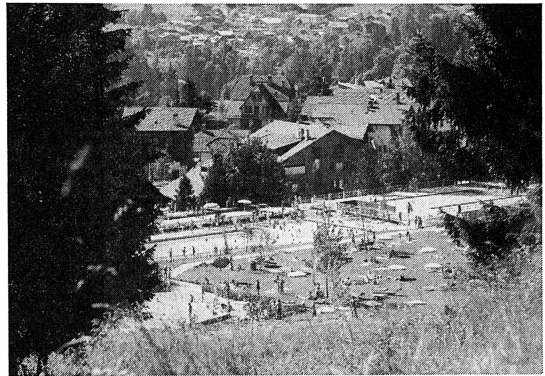
Ce pionnier dans ce secteur ne se contenta pas de construire une piste de 725 mètres, puis de l'allonger à 875 m et de l'asphalter, mais il érigea aux abords de la piste, divers bâtiments: hangars pour avions, restaurants, locanda sous les ombrages, bar-dancing de nuit, piscine. Ce qui représente pour la région un vrai centre d'attractions, connu loin à la ronde. Aidé par son épouse et par sa fille Emanuela - qui fut il y a quelques années la plus jeune aviatrice de Suisse - M. Bianda poursuivit son œuvre au service de l'aviation, du tourisme, et de la gastronomie.

L'aéroport d'Ascona a enregistré 16 000 mouvements en 1976. Des services réguliers de taxis aériens conduisent les voyageurs à Milan ou vers d'autres destinations européennes. Y. Go.

Avec ses 4 as et un petit renard futé

Villars a admirablement préparé sa saison d'été

Vendredi dernier, la station de Villars-sur-Ollon déclarait ouverte sa saison d'été, et invitait la presse, ainsi que plusieurs personnalités politiques et touristiques, à une journée d'orientation et d'information. En dehors des autorités de la commune, on notait la présence de MM. Pierre Mayor, préfet du district d'Aigle et Jean-Jacques Schwarz, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud.



Villars, au cœur des Alpes vaudoises.

Une partie de la matinée se passa au Centre sportif, où le directeur de la station, M. André Willi, devait dévoiler les multiples nouveautés préparées pour l'agrément des hôtes.

Un drôle de petit renard ...

Mais, auparavant, M. Willi devait présenter la nouvelle mascotte de Villars: un petit renard, futé, drôle, malicieux issu du crayon habile au dessinateur André Paul qui le place en de multiples situations destinées à suggérer, de façon souriante et amusante, quelques-uns des loisirs offerts par la station.

Dans son préambule, M. Willi insista sur la nécessité qu'il y a, dans une station touristique de montagne, d'associer les intérêts publics et les intérêts privés, ces derniers étant de trois sortes: ceux de la population autochtone, ceux de l'entreprise privée (hôtels, instituts, commerces divers, etc.), et enfin ceux des hôtes. Le programme d'été de la station de Villars tend à coordonner et à harmoniser ces intérêts, à apporter son concours à l'édification d'une éthique des vacances dans le cadre d'une station de montagne.

Ce programme d'été, M. Willi le place sous le signe des «4 as de Villars», soit «l'accueil», «l'animation et les loisirs», «l'équipement touristique» et «l'aspect financier du prix des loisirs».

Les «4 as de Villars»

● **L'accueil** est certes l'une des conditions les plus difficiles à réaliser, car en fait il demande la participation de l'ensemble de la population de la station. C'est pourquoi Villars a décidé de lancer un nouveau slogan: «Villars - sourire compris»: à leur arrivée, les hôtes trouveront une lettre de bienvenue encadrée de dessins du petit renard, leur demandant de décerner des chèques «bon accueil» à toute personne chargée de leur bien-être, qui aura mérité une telle prime. Ceci permettra de désigner, en fin de saison, les champions du «bon accueil».

● **L'animation et les loisirs** font l'objet d'un programme impressionnant par sa qualité, sa variété et son originalité. Ce programme tient compte des diverses motivations du vacancier, que ce soit le repos, le divertissement ou le développement de la personnalité. Pour celui qui recherche le calme, plus de 350 écarteaux de balisage invitent à 50 km de promenades; des balades accompagnées permettent la découverte de la faune et de la flore de la région. A l'opposé, un large éventail de possibilités s'offre aux hôtes: mise en condition physique, yoga, tennis, natation, golf. Et n'oublions pas que Villars possède d'une patinoire ouverte l'été. Enfin, pour ceux qui désirent développer leur personnalité, on a prévu des travaux manuels et du bricolage, des cours de tissage et de filage, de macramé, de peinture et de sculpture sur bois.

● **L'équipement** de la station est exceptionnel, tant par sa qualité, sa diversité que son ampleur. Les nouveautés de cet été résident dans l'amélioration du réseau de promenades, un nouveau revêtement pour la piscine du centre sportif, et surtout l'ouverture du nouveau golf, que les participants à cette journée ont pu visiter en début d'après-midi en constatant que les neuf premiers trous étaient pratiquement terminés.

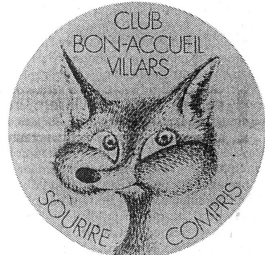
● **Reste l'aspect financier du prix des loisirs**: la nouvelle taxe de séjour permet aux hôtes en hôtels, en chalets ou dans les homes, d'entrer gratuitement dans les pisci-

nes de plein air, à la piscine couverte, au fitness et au patinage public.

Dès le réveil ...

On le voit, Villars a fait un effort considérable pour réussir cette saison d'été. La station a encore pensé aux mamans qui pourront, deux jours par semaine, confier leur rejeton au «Club-junior» où il sera choyé.

Et chacun pourra, à son réveil, composer de sa chambre le 3 22 10: une bande enregistrée lui souhaitera le bonjour de la station, lui donnera les prévisions de la météo et lui communiquera les programmes des manifestations de la journée ... Cl. P.



Le petit renard, un nouveau symbole pour la station de Villars!

Gros succès du train-exposition «Panorama 77»

(ATS) Le tour de Suisse du train-exposition «Panorama 77» s'est terminé à Romanshorn. Ce convoi avait été conçu en commun par les CFF et l'Office national suisse du tourisme pour donner au public une information sur les «CFF» et le tourisme dans notre pays. Durant son périple de 88 jours, il a fait halte dans 68 gares. Au total, 220 000 personnes l'ont visité, ce qui représente une moyenne quotidienne de 2500 visiteurs.

Succès du rail-shop

Le rail-shop du train-exposition «Panorama 77» a également remporté un grand succès lors de sa tournée à travers la Suisse. Proposant notamment du matériel ferroviaire récupéré sur d'anciens wagons et d'anciennes locomotives, ce magasin itinérant a réalisé une chiffre d'affaires de 400 000 francs. Les posters, les cartes postales, les t-shirts et d'anciennes pièces de locomotives ont suscité le grand intérêt parmi les acheteurs. La somme encaissée servira à couvrir en partie les frais du train.

Navigation sur le Léman

Une bonne année 1976

(ATS) La navigation lémanique ne s'est guère ressentie de la récession en 1976. Les bateaux de la compagnie générale de navigation sur le Léman ont transporté 1 405 000 passagers, contre 1 397 000 l'année précédente, et parcouru 330 000 kilomètres. Les recettes du trafic voyageurs ont atteint 7 718 000 francs (plus 4,1%) et les dépenses 7 380 000 francs (plus 2,9%). La perte de l'exercice n'est que de 9000 francs, contre 167 000 francs en 1975. La compagnie générale de navigation sur le Léman compte quatre bateaux à vapeur, onze bateaux à moteur et enfin «L'Helvétie», grand vapeur en voie de motorisation, mais qui gardera ses anciennes roues à Aubes. Ces unités touchent 33 ports vaudois, savoyards, genevois et valaisans.

Vous désirez moderniser votre discothèque?

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

MULEK
Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 146
8302 Kloten

L'information en matière de promotion touristique

Le propre de l'offre touristique réside dans le fait qu'il est souvent impossible à l'acheteur de connaître précisément d'avance le produit et les services dont il va bénéficier. De même, l'intermédiaire, l'employé d'agence de voyages par exemple, dans de nombreux cas, ne pourra pas connaître personnellement toutes les stations touristiques et tous les établissements hôteliers qu'il devra vendre. De cette caractéristique, découle un impératif besoin d'information.

Touristes, pour leur satisfaction personnelle, et agents de voyage, afin de garder la confiance de leur clientèle, souhaitent recevoir une information détaillée et précise. Un détail, cependant, distingue l'information que vont recevoir les uns et les autres: la densité de la matière. Pour les premiers, s'ils préparent un séjour d'agrément, plus l'information sera dense, plus elle sera appréciée: on prépare des vacances avec amour! Pour les agents de voyages, par contre, comme pour les gens en voyage d'affaires, ce sera la concision des informations qui les rendra utilisables, les uns et les autres souhaitant cependant pouvoir en tous temps, soit remettre à leur clientèle, soit consulter une information plus étoffée.

Une première distinction: publicité et information

Avant toute définition de l'information dans le cadre de la promotion touristique, il convient de distinguer entre publicité et information, bien que la coutume semble tendre à mélanger ces deux éléments promotionnels. La publicité s'adresse à un segment de marché particulier et déterminé à l'avance, à un certain type de personnes, et elle tente de créer en courant de sympathie susceptible d'engendrer une action chez les gens qu'elle atteint. Dans de nombreux cas d'ailleurs, cette action sera justement une demande d'informations.

L'information, elle, n'est plus dirigée vers un segment de marché particulier; elle doit pouvoir être transmise à quiconque et répondre à toutes les questions, précisément, complètement et en détail. La publicité étudie la manière de présenter les choses en fonction des mentalités auxquelles elle s'adresse, l'information étudie les choses elles-mêmes et leur contexte; c'est en quelque sorte un inventaire. Il est rare que l'on tienne suffisamment compte de cette différence lors de l'établissement des projets d'activité promotionnelle dans le domaine touristique: d'un côté, la publicité prétend trop dire et, dans l'espace souvent restreint qui lui est imparti, une accumulation d'affirmations non étayées laisse planer quelques doutes peu favorables; de l'autre côté, des informations à peine plus complètes semblent dissimuler des lacunes dans les services qui font l'objet de l'argumentation. Il ne faut pas oublier, cependant, que la publicité et l'information correspondent à deux étapes successives d'un même processus: la démarche promotionnelle, dont la conclusion doit être une réservation.

Autre différence entre ces deux techniques, publicité et information, les canaux de la première sont souvent préexistants, qu'il s'agisse de la presse ou des moyens audio-visuels publics (exception: les lettres circulaires); ceux de la seconde, par contre, sont presque toujours créés spécifiquement, ce sont les prospectus et les schémas de correspondance, par exemple (exceptions toutefois: l'annuaire professionnel et le guide touristique dont la fonction est souvent ambivalente).

Une complémentarité indispensable

Mal employés, les deux techniques promotionnelles peuvent parfois agir à l'encontre du but souhaité. En revanche, conçue rationnellement et utilisée à bon

escient, l'information orientera non seulement la clientèle potentielle, mais également ceux qui sont chargés de promouvoir les services touristiques concernés. En outre, une telle information contribuera à alléger et les frais et le temps consacrés à la correspondance. Enfin, plus spécifique de l'établissement ou de la station concernée, elle correspondra davantage à la clientèle adéquate qu'elle permettra de localiser, simplifiant ensuite la recherche des segments de marché correspondants en vue de diriger l'effort promotionnel ultérieur. Aussi la clientèle acquise par cette information, ayant davantage de raisons de satisfaction, se fera-t-elle plus volontiers auxiliaire de la promotion et réutilisera-t-elle plus volontiers les services dont elle aura déjà bénéficié!

Un indice qui pourrait être réjouissant

Le plus grand groupe hôtelier de Suisse romande en reprise

Il ressort du rapport d'activité 1976 de la Société des Hôtels National & Cygne SA (groupe du Montreux-Palace) et de la récente assemblée générale de cette société que le plus grand groupe hôtelier intégré de Suisse romande (600 lits) a accompli une remarquable performance d'ensemble en augmentant, en 1976, son chiffre d'affaires (11,2 millions de francs et ses nuitées (52 712).

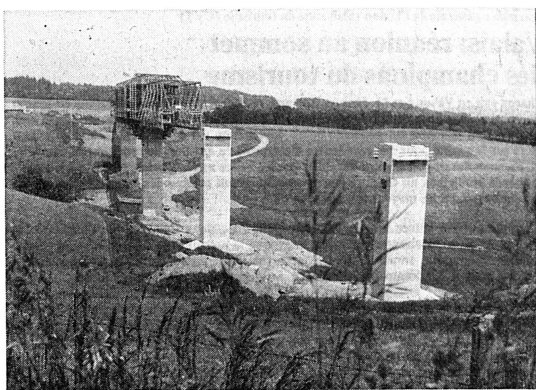
Rappelons que cette société contrôle le Palace et le Pavillon, l'Hôtel National, l'Hôtel Lorus, la Maison Livet (Vevey) et s'occupe de la gestion de l'Hôtel Carlton, à St-Moritz. Sa progression va d'ailleurs dans le sens opposé à la tendance suisse en matière de fréquentation touristique.

Si ce groupe n'a pas procédé à des modifications notables dans l'infrastructure hôtelière, il s'est en revanche penché sur les possibilités d'améliorer l'équipement technique et les locaux de production de Livet. Des travaux extérieurs et intérieurs ont été effectués au Pavillon qui retrouve sa vocation de dancing, grâce à un bail à

Une fois définis le besoin d'information, la différence entre publicité et information et l'incidence d'une information rationnelle sur l'acquisition de clientèle, il reste à déterminer quelle information est nécessaire, comment la réunir, comment la présenter et par quels moyens la transmettre. C'est le but de la série d'articles qui seront publiés ultérieurement dans cette revue.

Au cours de ces présentations je citerai brièvement et pour mémoire, parmi les éléments d'information touristique, ceux qui sont déjà d'usage courant pour m'attacher davantage à ceux qui, bien qu'ayant une incidence décisive sur le choix des clients potentiels, sont encore peu exploités parmi les multiples documentations touristiques et hôtelières. Ainsi, par exemple, il y aura lieu d'insister particulièrement, d'une part, sur le contexte de l'offre, son environnement, et, d'autre part, sur l'indispensable démonstration des faits avancés. Car, dans l'esprit d'aujourd'hui, toute affirmation ayant valeur promotionnelle doit être étayée de données précises et irréfutables, faute de quoi elle risque d'être considérée comme sujette à caution.

Jean-F. Kister



Activité fébrile sur le tracé de la N 12 où l'on s'affaire à la construction d'un viaduc de 2,5 km à proximité du lac de la Gruyère, entre Fribourg et Bulle. (Comet)

Nouvelles vaudoises

A l'Office du tourisme de Nyon

L'Office du tourisme de Nyon a des soucis. Car sa structure est vieille et ne répond pas aux exigences d'un tourisme moderne. Le président Marc Biglier et son équipe se plaignent de ne pouvoir, par manque d'argent, mettre en chantier un programme de promotion et d'animation capable d'attirer et de retenir le touriste et d'appuyer le travail des sociétés locales. Ils regrettent de n'être pas plus aidés par les pouvoirs publics, par les commerçants, par la population. Pour pouvoir faire preuve d'efficacité, l'Office du tourisme devrait devoir disposer d'un budget de 150 000 francs, soit... cinq fois plus que l'actuel. D'autre part, le nombre des nuitées a fortement diminué durant l'année 1976: 5000 de moins sur un total de 33 000 nuitées environ. D'où une baisse de recettes qui a provoqué un déficit de plus de 3000 francs durant l'année écoulée.

Tel est le sombre tableau qu'a dû brosser le président Biglier au cours de la récente assemblée générale de l'Office. Mais M. Biglier a pu fortement tempérer le pessimisme de cette situation en annonçant qu'une restructuration de l'Office du tourisme était en voie d'achèvement, et qu'elle serait terminée dans le courant de ces prochains mois.

Il faut sincèrement souhaiter que les efforts de survie du comité actuel soient rapidement couronnés de succès. Car Nyon est une des plus belles cités des bords du Léman; la richesse de son histoire, son admirable cachet moyenâgeux, la beauté de son lac et de son arrière-pays méritent un large développement touristique et hôtelier.

Bilan de la saison d'hiver

Le Bureau fédéral de statistique vient de rendre publics les chiffres des nuitées hôtelières durant le récent semestre d'hiver. Pour le Canton de Vaud, on a enregistré 1 189 428 nuitées contre 1 200 515 pour le semestre 1975/76, ce qui représente un recul de 0,9 %. Les nuitées étrangères ont été de 714 808 (-0,7 %) et celles des Suisses de 474 620 (-1,3 %). Le taux général d'occupation des lits a par contre légèrement augmenté: 31,9 % contre 31,3 %. Dans l'ordre d'importance, nos meilleurs clients ont été les Français, suivis des Belges, des Allemands de l'Ouest, des Anglais, des Américains du Nord et des Italiens.

Deux régions ont réalisé des résultats positifs: le Plateau vaudois avec une augmentation de 15,1 % (68 122 nuitées contre 59 168) et le Jura avec 2,4 % de plus (27 504 nuitées contre 26 852). Pour la première fois depuis longtemps, les Alpes vaudoises passent aux chiffres rouges avec un recul de 2 % (521 630 nuitées contre 531 361).

Quant à la Région lémanique, elle limite les dégâts avec une baisse de 1,9 % (572 172 nuitées contre 583 134); Montreux a perdu 3,3 % avec 153 403 nuitées, et Lausanne 1,4 % avec 291 054 nuitées.

Dans les chemins de fer privés vaudois

Plusieurs assemblées générales de compagnies de chemins de fer privés ont eu lieu ces jours derniers dans le canton:

● La ligne Aigle-Leysin a très sensiblement amélioré ses résultats en 1976 par rapport à 1975. Malgré un très léger recul du nombre des voyageurs transportés (280 000 en 1976 contre 284 000 en 1975), le déficit est tombé de 198 000 à 56 000 francs.

● A la Compagnie des Chemins de fer électriques veveysans, le déficit de l'exercice, pris en charge par les pouvoirs publics (Confédération, Etat de Vaud et communes), s'élève à fr. 1 196 693.75 en diminution de fr. 107 002.- par rapport à l'exercice

ce précédent. Le nombre des voyageurs transportés s'est élevé à 723 596, en diminution de 1,7 %. Deux échéances importantes attendent les CEV cette année: c'est la Fête des Vignerons avec de nombreuses courses spéciales, et cet automne la célébration du 75e anniversaire de la création de la Compagnie.

● La compagnie du Montreux-Glion a transporté 290 294 voyageurs en 1976, contre 277 603 en 1975 (+4,5 %). Elle a réalisé un bénéfice de fr. 56 150.-, permettant de répartir un dividende de 4 %.

● La ligne Glion-Naye a réalisé une brillante année 1976, puisque l'augmentation des voyageurs transportés est de 13,7 % (299 974 contre 263 633 en 1975). Le bénéfice d'exploitation est de plus de 24 000 francs, reporté à compte nouveau. C. P.

Agences de voyages

Un été qui promet!

Les agences de voyages suisses ont enregistré à fin mai des taux de croissance importants par rapport aux réservations de la période correspondante de l'année dernière. On doit cependant tenir compte du fait que les réservations ont débuté plus tôt cette année et que la clientèle semble à nouveau réserver à plus long terme. On peut d'ores et déjà s'attendre à un bon été et à un bon automne. En revanche, plusieurs agences ont enregistré une demande relativement faible pour les dates d'avant-saison.

Des résultats différents sont annoncés pour les destinations de vacances particulières. Les Baléares et les Iles Canaries sont visiblement très appréciées cette année; il en va de même à nouveau de la Grèce et, selon plusieurs agences, du Maroc et de l'Algérie. Quant aux voyages plus lointains, les destinations suivantes sont le plus souvent citées: Ceylan, les Seychelles, le Kenya, la Martinique et la Guadeloupe, les Bahamas et les USA (Californie). Les pays de la Mer Noire, la Roumanie et la Bulgarie, ainsi que dans une moindre mesure la Yougoslavie connaissent certaines difficultés, tandis que la Tunisie, semble reprendre un certain essor. La demande pour l'Angleterre et l'Irlande est très bonne, et le «run sur Londres» se poursuit. sp/r.

Du 7 au 9 septembre 1977, à Montreux

2e Marché professionnel du voyage

Le 2e Marché professionnel du voyage, organisé par l'Association des agences de voyages du canton de Vaud, en collaboration avec la Fédération suisse, Airtour, l'Association des offices nationaux de tourisme étrangers en Suisse, les CFF, le Comité maritime suisse, Kuoni SA et Swissair, se déroulera du 7 au 9 septembre prochain, à la Maison des Congrès de Montreux.

Ce «workshop», qui avait obtenu l'an dernier un premier succès non négligeable, ne sera accessible qu'aux milieux professionnels du tourisme, de l'hôtellerie, des transports et des tours opérateurs d'une part, ainsi qu'aux agents de voyages suisses et aux journalistes de la presse touristique suisse d'autre part. Le public n'y sera pas admis. Cette manifestation est avant tout destinée à faciliter le travail de tous les organismes désirant entrer en contact et en relations d'affaires avec les agents de voyages suisses et avec la presse touristique suisse.

Une importante propagande sera faite auprès de tous les bureaux de voyages de Suisse pour que leurs dirigeants et leur personnel visitent ce marché professionnel qui abritera également divers séminaires et conférences spécialisés. Les personnes désirant obtenir de plus amples informations peuvent s'adresser au Secrétaire du Marché professionnel du voyage, 2, av. Agassiz, Lausanne.

Champagne
TAITTINGER

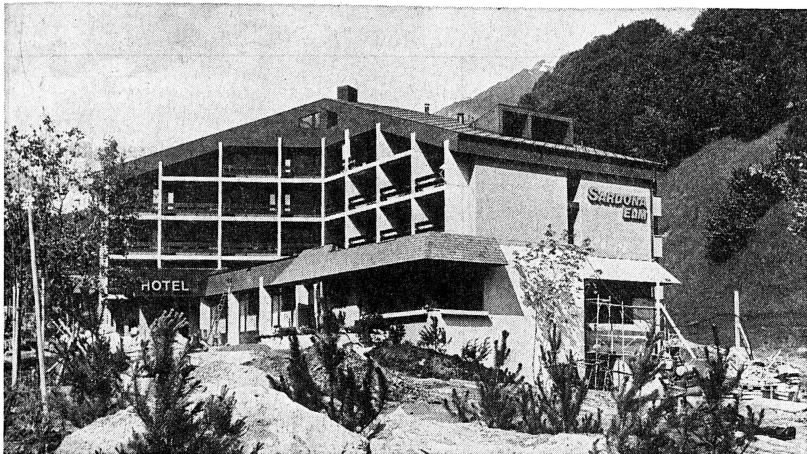
Comtes de Champagne
Blanc de Blancs

PLANTEURS RÉUNIS

TÉL. 021/20 69 31

Ein Vogel-Nest, Stolz und Hoffnung von Elm

Am vergangenen Wochenende habe ich nicht nur das sehr schöne Hotel Sardona in Elm eröffnen helfen dürfen, gleichzeitig hat die Fahrt ins Kleintal mein Vorurteil revidiert, das Glarnerland liege abseits und habe touristisch nicht viel Besonderes zu bieten. Nach der schnellen Fahrt von der Ausfahrt N 3 bis Elm und der Feststellung, wie schön das Land an Linth und Sernf ist, kann ich noch weniger begreifen, dass am Walensee so viele jedes Wochenende Qualen leiden.



Das Hotel Sardona trägt den Namen einer Bergspitze zwischen Bündner- und Glarnerland und hat sich dementsprechend der Landschaft angepasst. Foto Schönwetter, Wolleb & Baruffol, Glarus.

Vielleicht wird sich das in Zukunft ändern. Immer mehr N 3-Benutzer entdecken, wie gut es sich im Glarnerland bleiben lässt. Die steigenden Frequenzen der jungen Sportbahnen in Elm entspringen zu einem nicht unwesentlichen Teil den Walensee-Qualen. Die Initiatoren der Erschliessung Empächli haben jedoch seinerzeit nicht auf das Nadelöhr gebaut. Ihr Projekt gründete auf soliden Stützen, hatte andere Ziele, als Überlauf einer Fehlplanung zu werden. Elm suchte seine dringend notwendige wirtschaftliche Entlastung auf touristischem Wege und Tagesgäste waren da eine zu schmale Basis. Deshalb stellte sich bald die Frage nach neuen Unterkunftsöglichkeiten. Diese Frage wurde einige Zeit gewälzt, bis im September 1972 der wagemutige Sohn vom Glarnerhof in Glarus mit einem Landkauf den konkreten Schritt tat. Nach vier Jahren Überzeugen, Verhandeln, Planen, Finanzieren und Gescheiterten, konnte am 30. Mai 1976 der Baubeschluss gefasst werden. Von da weg ging es in einem Tempo, das am 17. Juni 1977 um 16.00 Uhr nicht anzuhalten war. Eine Baustelle ging gewissermassen mit Trubel und Jubel in den Hotelbetrieb über.

Eine gute Gelegenheit nutzen wollen

Die Eröffnung fand nicht mit einem photogenen Banddurchschneiden oder Taubenflattern statt, sondern einem Fremdenverkehrsbewusstsein fördernden Referat und Podiumsgespräch. Dr. F. Mühlmann, Stellvertreter Direktor des BIGA, wog die Licht- und Schattenseiten des Tourismus gegeneinander ab, und es war natürlich einiges länger hell als dunkel. Die Zusammensetzung der Podiumsteilnehmer hätte es erlaubt, dem gesetzten Thema «Zukunftsperspektiven der touristischen Entwicklung in der Schweiz» einige Brisanz zu geben und möglicherweise doch noch neue Aspekte aufzuspüren. Gesprächsleiter Ernst Hui, ohnehin im Sport besser zuhause als im Tourismus, zog es aber vor, mehr auf den, bei den Medien beliebten Gemeinplätzen von Preis, Werbung, Kinderfreundlichkeit usw. zu bleiben. Es ist schade, dass die an sich sehr begrüssenswerte Idee, den publicityträchtigen Anlass einer Hotelöffnung mit einer Lektion in Tourismus zu verbinden, in ihrer Ausführung etwas zu wünschen übrig liess. Vielleicht hätte auch ein «hautnahes» Thema, beispielsweise «Was verbindet Bauer, Bäcker und Tourist?», an dieser Stelle grössere Wirkung erzielt.

Ein Werk für die Gemeinschaft

Die Ansprache von Verwaltungsratspräsident Dr. Antonio Micheroli führte dann zum Kern der Sache, dem neuen Hotel und seiner Bedeutung, als grösstes privates Bauvorhaben im Kanton für viele Glarner Firmen, als Motor des touristischen Aufschwunges von Elm, als Arbeitsplatz und Lehrstelle für die Jungen im Kleintal. Regierungsrat Emil Fischli schloss seinem Dank für die Initiative der Elmer Bürger, die Aufgeschlos-

senheit der Gemeindebehörden und den Mut einer Handvoll Unternehmer den Wunsch an, Elm möge eine immer wichtiger werdende Säule der Glarner Volkswirtschaft werden. Hoteller Peter Vogel zog aus allen Voten und Reden die ihm für sein Haus richtig erscheinenden Schlüsse. Sein Unternehmerteil, seine Zukunftsgläubigkeit und seine Tüchtigkeit haben sich mit dem Bau nicht erschöpft, sondern sich erst recht das Tätigkeitsfeld geschaffen.

Viel und echte Freude

Dass er zudem die Gabe besitzt, die richtigen Mitarbeiter heranzuziehen und sie zu motivieren, stellte sich beim festlichen Bankett heraus, das in jeder Beziehung klappte, obwohl es für Küche und Service der erste Probestritt war. Zur Fröhlichkeit der Gesellschaft trug Gemeindevorstand Elmer mit seiner pointierten Ansprache bei, in der er, ein Bauer vom hintersten Heimplatz, das Wasser reichte. Nicht nur Vater und Mutter Vogel vom Glarnerhof machten mit sichtlichem Stolz und Freude das Einweihungsfest des «Sardona» mit, gar manchen riss es aus dem Alltagsrhythmus und bewog ihn, nach Jahren wieder einmal «einen zu fegen».

Die «Personalen» des Hauses

Wir werden das mit Rücksicht auf die Landschaft errichtete und mit sehr viel Geschmack ausgestattete Hotel in einer Baureportage vorstellen. Es gibt wirklich Zeugnisswerte. Hier nur kurz ein Signalement: Drei Flügel unter einem Dach, fünf Stockwerke, 74 Studios für 2 bis 3 Personen mit Kochnische und Bad - 56 mit Balkon, Speisesaal zu zwei Konferenzräumen unfunktionierbar, 4 kleinere Seminarräume, 2 Restaurants, «polygonale» Halle mit Réception, Kiosk, Bar, Cheminée-Sitzgruppe. Für Sport und Spiel gibt es Hallenbad, Sauna, Kegelbahnen und ein Kinderspielzimmer. Das «Sardona» ist für Tagungs- und Seminar-Gäste einerseits und für sportliche Feriengäste andererseits konzipiert. In das Konferenzangebot kann das neue Gemeindezentrum mit der Mehrzweckhalle für bis 500 Personen einbezogen werden. Für Sportler und aktive Urlauber wird ein vielseitiges Programm im und ums Hotel zusammengestellt. Das Haus wird das ganze Jahr geöffnet sein.

NOV-Generalsammlung in Trogen:

Die NOV ist tot - es lebe der VVO

Die Nordostschweizerische Verkehrsvereinigung (NOV), das Kind einer touristischen Zweck-Ehe zwischen den Kantonen Appenzell, Glarus, Schaffhausen, St. Gallen, Thurgau und dem Fürstentum Liechtenstein, wurde umgepflegt. Seit der jüngsten Generalsammlung in Trogen hört es auf den Namen «Verkehrsverband Ostschweiz» (VVO).

Ausschlaggebend für die einstimmig beschlossene Namensänderung war die Tatsache, dass sich die alte Bezeichnung für die touristische Werbung im Ausland wenig eignete. Schon seit geraumer Zeit waren die Fremdenverkehrsverantwortlichen der Ostschweiz deshalb bestrebt, für ihre regionale Interessengemeinschaft einern attraktiveren - und damit werbewirksameren - Namen zu finden. Nun ist ihr Wunsch Wirklichkeit geworden.

Sonderaktionen werden fortgesetzt

Mit Hinweis auf den Jahresbericht 1976 kam Verbandspräsident Walter Ballmoos einleitend auf die in der Rezession bewiesene Widerstandskraft des Fremdenverkehrs zu sprechen und stellte fest, dass die touristischen Verhältnisse der Region etwa im schweizerischen Durchschnitt liegen. «Unheimlicher Rückgang der Hoteltouristik, steigende Nachfragen in der Parahotellerie und wachsender Ausflugs-tourismus», so lautete seine Analyse für den Ostschweizer Tourismus. Weiter betonte er, dass für den Tourismus eingesetzte Mittel als notwendige Voraussetzungen oder sogar als Investitionen zu betrachten seien, von denen die Wirtschaft in vielfältiger Beziehung profitiere. Das Jahr 1977 brachte bisher ein Plus der Hoteltouristik von 4 Prozent - ein erfreulicher Anfang, mit einer intensiven Werbung will der VVO - so Ballmoos - für eine Fortsetzung dieses Trends be-

nen mit Kochnische und Bad - 56 mit Balkon, Speisesaal zu zwei Konferenzräumen unfunktionierbar, 4 kleinere Seminarräume, 2 Restaurants, «polygonale» Halle mit Réception, Kiosk, Bar, Cheminée-Sitzgruppe. Für Sport und Spiel gibt es Hallenbad, Sauna, Kegelbahnen und ein Kinderspielzimmer. Das «Sardona» ist für Tagungs- und Seminar-Gäste einerseits und für sportliche Feriengäste andererseits konzipiert. In das Konferenzangebot kann das neue Gemeindezentrum mit der Mehrzweckhalle für bis 500 Personen einbezogen werden. Für Sportler und aktive Urlauber wird ein vielseitiges Programm im und ums Hotel zusammengestellt. Das Haus wird das ganze Jahr geöffnet sein.

Die Preise pro Studio (Zimmer/Frühstück) in der Zwischensaison Fr. 40.- eine Person, Fr. 60.- zwei Personen, Fr. 15.- für eine zusätzliche Person, im Sommer Fr. 44.-/66.- und Fr. 15.-. Finanziert wurde der 7-Millionen-Bau zur Hauptsache über den Verkauf der Studios, womit das «Sardona» eigentlich zur Kategorie Aparthotel gehört. Der Vermietungszwang ist im Kaufvertrag festgelegt. Von der Einrichtung und vom Service her wird der Unterschied nur an der Kochplatte und dem Spülbecken festzustellen sein. Bis heute sind 50 Studios verkauft, davon nur fünf an Ausländer.

Die Gäste sind im Amarschieren, Anrollen oder Anschreiben. Der Geist, mit dem das Hotel Sardona realisiert wurde, wird es - so hoffen die Elmer, die Glarner und die gesamte Hotellerie - über Untiefen und Riffe, die jeder neue Betrieb zu umschiffen hat, in offenes, fischreiches Gewässer hinaussteuern. MK

erbetteln, sondern darf mit Überzeugung für seine Tätigkeit bei allen Interessengruppen des Fremdenverkehrs entsprechende finanzielle Gegenleistungen verlangen.»

Zahlenmässig weist der Jahresbericht 1976 für die Region Ostschweiz ein Total von rund 2,25 Millionen Hoteltouristennächten aus, was einem Rückgang von 4,8 Prozent im Vergleich zum Vorjahr entspricht. Damit sank die durchschnittliche Bettenbelegung von 32 auf 31 Prozent. Mit über 1,5 Millionen Übernachtungen standen die Schweizer Hotelgäste mit grossem Abstand an der Spitze, gefolgt von den Besuchern aus Deutschland mit annähernd 330 000 Logiernächten, d. h. mehr als der Hälfte aller Hotelübernachtungen ausländischer Gäste. Bei Erträgen von insgesamt 283 832 Franken schloss die Jahresrechnung des NOV mit einem Ausgabenüberschuss von zirka 4600 Franken, die dem Kapitalkonto belastet werden mussten.

«Frohes Wandern in der Ostschweiz»

Nach der zur erwarteten Änderung der Vereinsbezeichnung erforderlichen Statutenrevision standen die touristischen Werbekaktionen 1977 auf der Traktandenliste. Wie Werbeführer Kurt Kern mitteilen durfte, hat der Slogan «Frohes Wandern in der Ostschweiz» erfolgreich eingeschlagen und zu einem eigentlichen Wanderboom in der Schweiz geführt. Die entsprechende Inseratenkampagne brachte einen enormen Coupon-Rücklauf - häufig 200 bis 300 Stück pro Tag - und zahlreiche Anfragen für T-Shirts und «Tägliches». Neu sollen nun für Velofahrer und Langläufer auch Nylon-Jacken lanciert werden. Zusätzlich sind verschiedene Werbekaktionen in zahlreichen Warenhäusern schweizerischer Städte in Vorbereitung. Daneben wird auf dem Walenstadtberg auch ein Presstag veranstaltet, an dem Journalisten die Wandermöglichkeiten der Ostschweiz mit den eigenen Füssen erleben dürfen.

Ergänzend legte VVO-Direktor Boos Wert auf die Feststellung, dass der Verband neben der touristischen Werbung noch viele andere Aufgaben - zum Beispiel die Unterstützung der Regionalisierungsbestrebungen, die Verbesserung des Meldesystems der Verkehrsvereine oder die statistische Erfassung der Parahotellerie - zu bewältigen hat. Ebenso unterstreicht er die Bedeutung der Qualität einer jeden touristischen Leistung, die vor der Werbung zu stehen habe. Walter Kesselring, Direktor der Bodensee-Toggenburg-Bahn, knüpfte an diese Worte an und brachte eine Lanze für den kommenden Flughafenbahnhof Kloten, der für den Fremdenverkehr der Ostschweiz von grösstem Interesse sei und entsprechend gewürdigt werden müsse.

Blick hinter die Kulissen

Dankend nahm Gastreferent Emil Koch, Generaldirektor der Swissair, diese Blumen entgegen und gab seiner Überzeugung Ausdruck, dass für alle am schweizerischen Tourismus beteiligten Organisationen Engagement, Flexibilität und Ideenreichtum notwendig seien, um den angestrebten Erfolg sicherzustellen. Um dieses Ziel zu erreichen, sei aber eine vermehrte Koordination aller touristischen Bereiche und Verkehrsmittel - ob auf Schiene, auf Strasse oder in der Luft - unerlässlich. - Auf das inhaltlich wie formell glänzende Referat unter dem Titel «Swissair, ein Blick hinter die Kulissen» werden wir zu einem späteren Zeitpunkt noch näher eingehen. TH

Walliser Verkehrsverband für Rawil-Tunnel

An der Generalsammlung des Walliser Verkehrsverbandes in Mörz wurde eine Resolution gutgeheissen, in welcher sich die touristischen Kreise des Wallis einhellig für den Bau der Autobahn Martigny-Brig, des Rawil-Tunnels und den Ausbau der BLS einsetzen. Der Ausbau des Autobahnnetzes sei für die Walliser Wirtschaft und den Tourismus von ausschlaggebender Bedeutung. Für eine touristische Gegend sei es notwendig, über rasche und sichere Zufahrtswege zu verfügen. Abgelehnt wurde dagegen die «Burgdorfer Initiative», welche während zwölf Sonntagen im Jahr den Automobil- und Flugverkehr unterbinden will. spk

Pfäfers: Kur für altes Bad

Die Wiedereröffnung des alten Bades Pfäfers in der Taminschlucht als Gaststätte für die Sommersaison 1977 hat einen politischen Aspekt erhalten. Die Bürgerversammlungen von Pfäfers und Vättis haben zusammen an das von der «Aktionsgemeinschaft Haus Bad Pfäfers» vorgesehene Restaurierungskonzept, das mit 1,93 Millionen Franken rechnet, eine Beitragsleistung von 53 000 Franken beschlossen. Auch die politische Gemeinde Bad Ragaz wird sich demnächst mit diesem Anliegen der Region zu befassen haben. Der Kanton St. Gallen als Eigentümer der 260 Jahre alten Gebäulichkeiten beabsichtigt, diese, ausgenommen die unter Denkmalschutz stehende Kapelle,

abzubrechen. Damit würde das letzte, noch original vorhandene Badehaus der Schweiz und damit ein wertvoller Kulturzeugnis aus dieser Epoche verschwinden. Gegen dieses Vorhaben und für die Erhaltung und Restaurierung setzt sich nun die «Arbeitsgemeinschaft Haus Bad Pfäfers» ein. Das alte Badegebäude wird seit der Eröffnung der neuen Bäderklinik in Valens nicht mehr genutzt. Es bildet als Rast- und Gaststätte in Verbindung mit dem Besuch der Quellfassung der dortigen Thermo in der romantischen Taminschlucht immer noch eine touristische Attraktion und ein beliebtes Ausflugsziel. sda

Schaufenster Ofringen?

Unter dem Namen «Treffpunkt Ofringen» hat eine Interessengemeinschaft das Konzept eines Kongresszentrums erarbeitet, das in besonderem Masse auch der schweizerischen Exportindustrie dienen soll. Nebst Hotel, verschiedenen Gastronomiebetrieben und Räumlichkeiten für Tagungen, Kongresse und Schulungskurse sowie einem Bildungs- und Kurszentrum der Migros-Klubschule mit Freizeit- und Sportanlagen ist auch die Schaffung von grossflächigen Ausstellungsräumen und Büros vorgesehen, wo ausländische Besucher Informationen über die schweizerische Exportindustrie erhalten und Kontakte zu einzelnen Betriebszweigen aufnehmen können. Eine erste Etappe des Komplexes unmittelbar an der Autobahnfahrt Ofringen soll, sofern die notwendige Bauträgerschaft gefunden werden kann, wenn möglich bereits 1978 in Angriff genommen werden. Die Bauaufwendungen für einen ersten Teil des schrittweise zu realisierenden Vorhabens wurde mit 12 bis 15 Millionen Franken beziffert. sda

Werbeoffensive am Untersee

Der Verkehrsverein Untersee und Rhein hielt kürzlich in Berlingen die diesjährige Generalversammlung ab, wobei Präsident Dr. A. Bächtold, Stein am Rhein, auch kantonale und kommunale Gäste begrüssen konnte. Der aufschlussreiche Jahresbericht fand grosses Interesse. Die Jahresrechnung per 1976, die mit einem Vorschlag von 1693 Franken abschloss, wurde einhellig gutgeheissen. Die Werberserve ist auf 25 800 Franken angewachsen.

Der Verein hat sich zu grossen Werbekaktionen entschlossen, zum Teil in Verbindung mit der Mittelthurgaubahn. 15 000 Kleber werden demnächst die Druckerei verlassen. Ihr Hauptslogan lautet «Untersee und Rhein, Perle des Bodensees». Die Kleber sollen nicht nur in der Schweiz gratis abgegeben werden, sondern bis in den norddeutschen Raum gelangen. In Druck ist ferner eine neue Schrift, ein «Reisebrevier» von 75 Seiten mit Farbbildern und Texten von den Untersee- und Rheingemeinden (dreisprachig), dann wird eine Werbeschrift «Panorama Untersee und Rhein» mit Streckenbeschrieb abgegeben.

Verkehrsvereine berichten

Zürich im Aufwärtstrend

Im April 1977 hat sich die seit zwei Monaten beobachtete Belebung des Fremdenverkehrs in der Stadt Zürich fortgesetzt. Verglichen mit dem gleichen Monat des Vorjahres haben die Ankünfte um 7,4 und die Übernachtungen um 9,1 Prozent zugenommen. Bei den Übernachtungen lagen die Schweizer um 14,9 und die Ausländer um 7,7 Prozent über den Vergleichswerten. Gesamthaft wurden 171 534 Übernachtungen registriert. pd

Badener Gästezahlen rückläufig

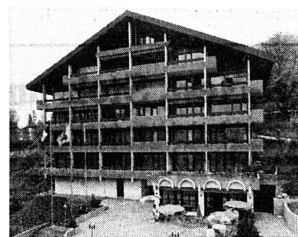
Die Zahl der Kur- und Badegäste in Baden ist auch im vergangenen Jahr zurückgegangen. Die Zahl der ankommenden Gäste verringerte sich von 32 500 im Jahre 1975 auf knapp 30 000, vor allem durch das stärkere Ausbleiben der Schweizer. Gegenüber 201 000 wurden im letzten Jahr nur 180 000 Übernachtungen registriert. sda

Basel im April

Die Schweizer Mustermesse fiel dieses Jahr vollständig in den Monat April, während sie sich 1976 bis in den Mai erstreckte hatte. Die Zunahme der Logiernächte in den Basler Hotels im April 1977 um 9023 oder 14,8 Prozent auf 69 831 ist mindestens teilweise auf diese Verschiebung zurückzuführen. Um 3359 oder 15,4 Prozent nahmen die Übernachtungen von Inlandgästen zu und um 5664 oder 14,8 Prozent die Logiernächte von Gästen mit ausländischem Wohnsitz. Bei dem Angebot von 4112 (im Vorjahr 4105) Betten in den 47 Basler Hotels bedeutet dies eine Bettenbelegung von 56,6 Prozent. Das Total der ersten vier Monate des laufenden Jahres ergibt im Vergleich zu 1976 insgesamt eine Zunahme der Logiernächte um 2066 oder 1,1 Prozent. pd

latoflex-Betten
bei Rheuma und Rückenbeschwerden

Résidence Hotel Wengen



Innenarchitektur

des Restaurants
Holzarbeiten und Möblierung

Möblierung

des Hotels und der Wohnungen
Wohncenter von Allmen
3800 Interlaken

Innenausbau Arthur von Allmen & Co.
3822 Lauterbrunnen

Ausführung
der Gipsarbeiten

Ernst Frick
Gipsergeschäft
3705 Faulensee
Telefon 033/54 22 70

Ausführung sämtlicher Malerarbeiten
Holzbehandlung, chem. Beizen
Montage von Barracuda- Spanndecken
Tapeziererarbeiten

Ausführung durch:
Ernst v. Allmen + Söhne AG
dipl. Malermeister
3822 Lauterbrunnen/3823 Wengen
Telefon (036) 55 14 44



Baumaterialien
Baueisen
Eigene Biegerei
Strassenbauprodukte
Eternit
Keramische Wand-
und Bodenbeläge

Büro + Lager:
Wankdorffeldstrasse 70
Telefon 031 41 31 31
Depot Meiringen
Telefon 036 7118 83

Lieferung und Installation
der Kälteanlagen

Für Kühl- und Tiefkühl-
zellen führend in Qualität
und Preis



Aushub- und
Baumeisterarbeiten

W. Graf-Molitor
Bauunternehmung
3823 Wengen
Telefon 036/55 14 53

Ausführung sämtlicher
elektrischer Installationen

Elektrizitätswerk
Lauterbrunnen
Filiale Wengen



Adolf Krebs, Thun
033/22 61 33

Nach neuesten technischen
Errungenschaften wurden durch
unsere Firma folgende Arbeiten
ausgeführt:

Sanitäranlage
Heizungsanlage
Lüftungsanlage

Die besten Schallschutzmassnahmen
wurden in diesem Neubau
angewendet, so dass auch
lärmempfindliche Bewohner sich
wohl fühlen.

Rehoba

Restaurant-, Hotel-, Bau-, Beratungs- und Finanzierungs-Gesellschaft

Ein **Partnerteam** bewährter Fachleute aus dem **Hotelfach** und der **Gastronomie**:

- Betriebs- und Organisationsspezialisten,
- anerkannte Restaurateure und Hoteliers,
- Hotel-Architekten und -Ingenieure,
- Finanzfachleute.

Sie sind spezialisiert für **erfolgreiche Betriebsformen in Klein- und Mittelbetrieben**.
Sie finden Lösungen für **rationelle und kostengünstige Restaurant- und Logement-
angebote** durch

- Beratung in der Anstellung von Chefpersonal,
- Kostenanalysen,
- Leistungsstatistiken und Vergleiche,
- Wirtschaftlichkeitsberechnungen usw.

Setzen Sie sich in Verbindung mit:

REHOBÄ-Beratungsteam, Postfach 27, 3074 Muri

oder per Adresse
Stettler Hotel- und Restaurationsbetriebe
c/o Hotel Metropole
Zeughausgasse 22, 3000 Bern

oder per Adresse
Provo AG
Breitenstrasse 7a, 3074 Muri/BE
Telefon (031) 52 32 32/33

**An junge Fachleute und Interessenten, für
Geschäftsleute von Hotels, Restaurants, Residenzen.**

Wir sind interessiert, für die weiteren Betriebe im Berner Oberland – neue Besetzung
im Jahre 1978 – mit gut ausgebildeten Persönlichkeiten Verbindung zu schaffen.
Bitte telefonieren Sie uns unter Nummer (031) 52 32 32/33.

Weitere am Umbau beteiligte Firmen:

Fussleisten:

Alb. Delz & Co.
Bodenbeläge
Waldmannstrasse 67, 3027 Bern

Schliessanlage:

Kleiner + Wittlin AG
3052 Zollikofen/Bern
Telefon (031) 86 11 11

Schreinerarbeiten:

H. Frutiger
Chaletbau
3852 Ringgenberg

Zimmerarbeiten Fassade und Dach:

W. Borter
Chaletbau
3852 Interlaken

Fertigbauteile LS-Lüftung:

Ernst Schweizer AG
Helvetiastrasse 35, 3005 Bern

Fenster und Türen:

Wahl & Co. AG
Worbentalstr. 32, 3063 Papiermühle

Fugenabdichtungen:

W. Kälin AG
Obermatt 143, 3624 Thun-Goldwil



Résidence-Hotels: Eine Idee setzt sich durch

Der Erfolg des 1972 in Grindelwald eröffneten ersten Résidence-Hotels hat die Gründer dazu bewogen, ihr Aparthotelkonzept auch in Wengen und in anderen Stationen des Berner Oberlandes zu verwirklichen. Das eigentlich Besondere an der Résidence-Formel besteht darin, dass der Hotelbetrieb im Vergleich zu den unter dem gleichen Dach befindlichen Eigentumswohnungen durch eine Mischrechnung renditemässig bevorzugt wird. Daher rechnet man für den kürzlich eröffneten Wengener Betrieb bereits im zweiten Jahr mit schwarzen Zahlen.

Konzept funktioniert

«Der Résidence-Betrieb ist ein Kleinhotel im Chaletstil mit modern ausgestatteten Zimmern, rustikalem Restaurant und zusätzlichen Studios und Appartements in Stockwerkeigentum. Er ist eine neue Form eines gemütlichen Familienhotels, geprägt von der persönlichen Note der Hotel- und Restaurantleitung» – so umschreibt Rolf Studer, Verwaltungsratspräsident der PROWO-Generalunternehmung und Finanzgesellschaft (Muri bei Bern), Initiant und Mitbegründer der Résidence-Formel, das Grundsätzliche. In Grindelwald ist inzwischen der Beweis angetreten worden, dass das Konzept funktioniert und dass auch im Saisongebiet ein neues Objekt mit den geeigneten wirtschaftlichen und organisatori-

Hotel, indem sie eine im Vergleich zu den Anlagekosten höhere Wertquote erwerben; was dem Hotel renditemässig zugutekommt, schmälert somit die Ertragsaussichten der Wohnungseigentümer. Den 208 Aktionären der Hotelbetriebsgesellschaft wird nach einer Einführungszeit von zwei Jahren ein Cash flow von 10 bis 12 Prozent versprochen. Die Wohnungseigentümer dürfen mit einer Bruttoverzinsung – nach der Einführungszeit – von 5 bis 6,5 Prozent rechnen.

Betriebsbereit übergeben

Ein Drittel der Liegenschaft entfällt – wertmässig – auf das Hotel. Die Hotel Résidence AG verfügt über ein Aktienkapital von 400 000 Franken. Weitere 400 000 steuerten die Aktionäre als Darlehen bei

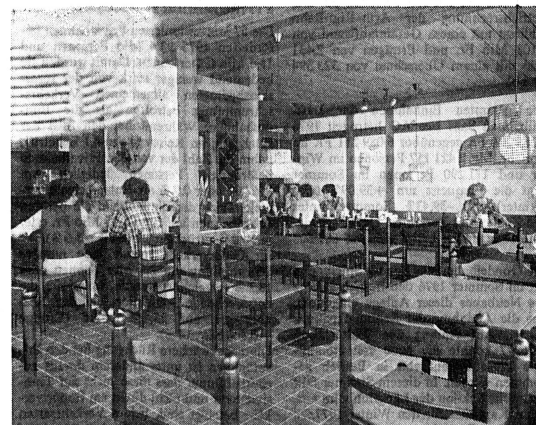


▲ Blick von der Essbar ins Restaurant.

▲ Stattdlicher Bau an guter Aussichtslage im Zentrum Wengens. Hinter der Fahnennastie entsteht noch die Liegewiese. Der Hoiteilegang findet sich zurückversetzt links vom Restauranttrakt.

► In einem 1½-Zimmer-Studio mit Kochnische und kombiniertem Wohn- und Schlafzimmer.

▼ Rund 50 Plätze offeriert das Restaurant. Es steht sowohl den Gästen des Hauses wie einem weiteren Publikum offen.



Studio mit 2 Betten kostet pro Woche 166 bis 399 Franken, ein 1½-Zimmer-Studio mit 2 bis 3 Betten 233 bis 466 Franken und ein Zweizimmer-Studio mit maximal 4 Betten 333 bis 665 Franken pro Woche. Das letztgenannte Angebot kann als ausgesprochen familiengünstig bezeichnet werden, vor allem wenn die Mahlzeiten selber zubereitet werden.

Gepflegte Restauration

Eine wichtige Funktion im Résidence-Konzept erfüllt das Restaurant. Es will bewusst auf kulinarisches Feuerwerk verzichten, dafür eine grössere Anzahl preisgünstiger Tellergerichte in Top-Qualität und origineller Auswahl anbieten – dies nicht bloss den Hotel- und Appartementsgästen, sondern ebenso einer weiteren Öffentlichkeit. Idee, Projekt und Verwirklichung des Résidence-Verpflegungsteils sind das Werk der Rehoba, einer den Berner Stettler-Restaurants nahestehenden Gesellschaft. Die Karte bietet sechs Snacks, vier Suppen, sieben kalte Teller, zwei Fischgerichte, mehrere Salate, über ein Dutzend mehr oder weniger internationale Hauptgerichte, vier sorgfältige Kindermenüs sowie fast 20 Desserts. Je nach Jahreszeit können sechs zusätzliche Attraktionen plakatiert werden. Mit 50

Innenisplatzten der Essbar und 20 bis 30 Plätzen auf der Terrasse wird das im rustikalsten Alltagsstil gehaltene Restaurant den Ansprüchen genügen können. Die rückwärtig angeordnete Küche folgt in Grösse und Einrichtung der Forderung nach rationellem Betrieb und soll normalerweise im Einmannbetrieb funktionieren.

Das Erdgeschoss beherbergt im weiteren Economat, Kühlräume, Kellerabteile für die Wohnungseigentümer, Skiraum mit Sportgeräteschränken sowie die ansprechende Réception mit Sitzzecke, von wo die oberen Geschosse mit dem Lift und das Restaurant direkt erreicht werden können – letztgenanntes hat dazu noch einen separaten Eingang. Für die Zwecke des Hotels wurde eine voll ausgebaute Lingerie installiert; die Wohnungseigentümer verfügen über eine eigene Waschküche. Der Hotelbetrieb kommt unter dem Zepher von Herrn und Frau H. Wenzler mit einem Personalbestand von fünf Angestellten aus.

Expansion

Bereits 1972, als wir über die Eröffnung des Résidence Garni in Grindelwald berichteten, lagen ehrgeizige Expansionsplä-



schen Massnahmen nach kurzer Einführungszeit mit Erfolg betrieben werden kann. Der Grindelwaldner 82-Betten-Betrieb verzeichnete beispielsweise im letzten Geschäftsjahr eine Umsatzzunahme um 5 Prozent, ein Übernachtungswachstum um 3 sowie einen Cash flow von über 20 Prozent des Aktienkapitals.

Drei Teilhabergesellschaften

In Wengen nun teilen sich drei Körperschaften in das Eigentum des an bester Lage unweit der protestantischen Kirche und des vom Club Méditerranée erworbenen Palace situierten, noch nicht Jumbo-Grösse erreichenden Chalets. Die Hotel Résidence AG Wengen als Hotelbetriebsgesellschaft verfügt über 330 Promille der Gesamtgesellschaft inklusive Land. Die zehn Eigentümer der 1- bis 2-Zimmer-Studios sind in der Studiotel-Gesellschaft zusammengeschlossen, welche 260 Promille der Liegenschaft besitzt; die restlichen 410 Promille gehören der Stockwerkeigentümer-Gemeinschaft, die aus den acht Eigentümern der 2- bis 4½-Zimmer-Wohnungen gebildet wird. Die Studio-Eigentümer müssen sich im Gegensatz zu der in Grindelwald gewählten Lösung verpflichten, ihre Objekte der Hotelbetriebsgesellschaft zur Vermietung zu überlassen. Die Wohnungseigentümer sind in dieser Hinsicht frei; drei der acht haben sich jedoch entschlossen, ihre Wohnungen zeitweise dem Hotel zur Verfügung zu stellen.

«Subventioniertes» Hotel

Wie erwähnt, wird die Rendite des Hotelbetriebes dadurch erleichtert, dass der wertmässige Anteil des Hotels am Gesamtbau kleiner ist als die effektiven Herstellungskosten, die sich für Hotel und Restauration auf 1,4 Millionen Franken belaufen, 45 000 Franken pro Bett. Die Käufer von Studios und Appartements «subventionieren» gewissermassen das

und 600 000 Franken betreffen Hypotheken respektive Bankdarlehen, was zusammen ein «working capital» von 1,4 Millionen ergibt. Knapp 20 Prozent des AK sind in ausländischer Hand. Der Löwenanteil wurde von den Aktionären der Résidence AG Grindelwald und von Geschäftsfreunden der Studerschen PROWO AG gezeichnet, welche als Generalunternehmung das Hotel betriebsbereit erstellte und samt Konzept und eingearbeitetem Personal der Betriebsgesellschaft übergab.

Brunch im Vordergrund

Der Hotelteil verfügt über 11 Zimmer mit 22 Betten, Wohnräume für die Geschäftsleitung und Personal, Restaurant mit Betriebsräumen, Réception, Terrasse und Liegewiese. Die meisten der in warmen Tönen eingerichteten Hotelzimmer haben Balkon. In allen Zimmern dominiert optisch die bettsseitige dunkle Holzverkleidung. Radio und Telefon sind Standard, TV-Apparate auf Wunsch erhältlich. Die gekachelten Bäder haben teils Badewannen, teils Duschbänken. Auf Minibars, wie sie in Grindelwald installiert sind, wurde verzichtet. Als Hauptangebot wird Zimmer mit Frühstück propagiert, was diesen Sommer und kommenden Winter 35 bis 55 Franken kostet. Ohne weiteres ist Halbpension erhältlich, Vollpension jedoch nur «auf speziellen Wunsch». Der Konzeption eines sportlichen Familienhotels entsprechend, stellt man das reichhaltige Frühstücksbuffet kulinarisch in den Vordergrund.

Dank der vertraglichen Bindung der Studiotel-Gemeinschaft stehen dem Hotel weitere 33 bis 40 Betten in 1- bis 2-Zimmer-Studios und 3½- bis 4-Zimmer-Wohnungen zur Verfügung, was ein maximales Bettenangebot von rund 60 Betten ergibt. Studios und Wohnungen werden mit «beschränktem Hotelservice» inklusive Frühstück angeboten: Ein 1-Zimmer-

ne auf dem Tisch, welche sich freilich dem Zwang der Rezession sowie anderen Umständen beugen mussten. Ingenieur Fritz Berger, Restaurateur Paul Stettler und der Präsident des Verwaltungsrates, Rolf Studer, haben nach wie vor konkrete Pläne. Noch dieses Jahr wird mit dem Bau eines Résidence-Hotels an der Lenk begonnen. Ein weiterer Betrieb wird in Zweisimmen entstehen, wo ein älteres Hotel zum Teil abgebrochen und renoviert wird. Weitere Projekte stehen in Planung in Interlaken, Gstaad und Meiringen-Hasliberg. Man geht angesichts dieser Vorhaben kaum fehl in der Annahme, dass hier eine neue Aparthotelkette im Entstehen begriffen ist, welche durch Ausschöpfen der sich bietenden Rationalisierungsmöglichkeiten noch zusätzliche Ertragschancen ausnützen könnten. Auf alle Fälle ist es gelungen, sowohl der klassischen Saisonhotellerie wie dem reinen Apartmennthaus eine erfolgsträchtige und kurortfreundliche Alternative gegenüberzustellen.

RhB auf dem Wege zur Besserung

Das Rechnungsergebnis 1976 der Rätischen Bahn (RhB) lässt eine Verbesserung im Wirtschaftshaushalt der Bahnunternehmung erkennen. Hatte der Voranschlag für die Gewinn- und Verlustrechnung mit einem Defizit von 17,4 Mio Fr. gerechnet, so schliesst diese nun effektiv mit einem Passivsaldo von lediglich 9 Mio Fr. ab.

Der Fehlbetrag in der Erfolgsrechnung ist damit um rund 2 Mio Fr. geringer ausgefallen als im Vorjahr. In der Betriebsrechnung resultierte ein Defizit von 9,1 Mio Fr. Dieses ist 1,6 Mio Fr. niedriger als dasjenige von 1975. Budgetiert war gar ein Betriebsfehlbetrag von 17,2 Mio Fr.

Zuwachs beim Güterverkehr

Die Verkehrsleistungen nahmen im Reiseverkehr um 3,4% ab. Der Ertrag dieser Verkehrssparte beträgt 33,2 Mio Fr. Der Rückgang des Ertrages ist wegen der allgemeinen schweizerischen Taxerhöhung vom Oktober 1976 geringer ausgefallen als derjenige der Verkehrsleistungen; er beläuft sich auf 0,9%. Der Güterverkehr weist eine erfreuliche Verkehrszunahme auf. Die Verkehrsleistungen stiegen um 16,1%, der Ertrag erreichte die Summe von 28,3 Mio Fr. (+13,7%).

Autoverlad verringert Defizit

Mit 28,21 Mio Fr. ist der Betriebsertrag der Rätischen Bahn (RhB) aufgrund der

vorliegenden approximativen Ergebnisse in den ersten vier Monaten des Jahres 1977 im Vergleich zur gleichen Zeitperiode des Vorjahres um 1,9% höher ausgefallen. Demgegenüber hat der Betriebsaufwand eine Steigerung um 0,7% auf 31,66 Mio Fr. erfahren. Das daraus resultierende Betriebdefizit von 3,45 Mio Fr. ist somit um 300 000 Fr. geringer ausgefallen als in der Vorjahresvergleichsperiode. Zur Verkehrsertragssteigerung trugen die auf Ende Oktober 1976 wirksam gewordenen Tarifierhöhungen bei. Vor allem als Folge der starken Zunahme der begleiteten Autotransporte durch den Albula erfährt die Sparte Gepäckverkehr eine Einnahmenezunahme um 570 000 Fr. auf 1,4 (0,83) Mio Fr. In den ersten vier Monaten 1977 wurden 8135 Autos verladen. Es sind das 1362 mehr als im bisherigen Rekordjahr 1975 gesamt und 5767 mehr als in den Vergleichsmonaten des Vorjahres. Dieser stark gesteigerte Autoverlad ist in erster Linie die Folge des äusserst schneereichen Winters. sda

20 Jahre Trans-Europ-Express:

Ist das TEE-Konzept revisionsbedürftig?

Vor genau 20 Jahren sind die ersten 13 der grösstenteils neu gebauten Zugkompositionen des Trans-Europ-Express-Dienstes im Rahmen einer Sternfahrt in Luxemburg zusammengetroffen. Das war der Auftakt zur Realisierung eines von sechs Ländern gemeinsam konzipierten Schnellverkehrssystems.

Das Trans-Europ-Express-Netz brachte zum ersten Mal in der Geschichte der europäischen Bahnen ein über Staatsgrenzen hinwegreichendes System von Schnellverbindungen zwischen den wichtigsten Zentren der Bundesrepublik, Frankreichs, Luxemburgs, der Niederlande, Belgiens, der Schweiz und Italiens. Heute hat sich das Netz auf nahezu 100 Züge täglich ausgedehnt, weitere Länder haben sich angeschlossen, und die TEE-Züge wurden bald zum Synonym für komfortables, schnelles und sicheres Reisen.

Mehr an Bedürfnissen orientieren!

Doch trotz dem einstigen Glanz ist das TEE-Konzept revisionsbedürftig geworden, zwar nicht im Sinne einer Überholung der Grundidee, sondern im Sinne der Anpassung der Grundidee an die Marktbedürfnisse. So drängt sich beispielsweise die Rückkehr zum Zweiklassensystem, eine Vereinfachung des internationalen Tarifschlüssels und eine Förderung der Wirtschaftlichkeit der Speisewagen durch die Anpassung des Angebotes an das Publikum (einfachere Menus zu günstigeren Preisen) auf. spk

Bahnabschlüsse

Gesamthaft wurden von der Luftseilbahn Wengen-Männlichen im letzten Jahr 281 442 Passagiere befördert, 1434 oder 0,5% weniger als im Rekordjahr 1974, jedoch 10 264 Personen oder 3,8% mehr als im Jahr 1975. Die Betriebsrechnung schliesst bei einem um 8,75% auf 1,2 Mio Fr. gestiegenen Ertrag mit einem Überschuss von 341 411 Fr. ab. In der Gewinn- und Verlustrechnung ergibt sich ein Aktivsaldo von 203 262 Fr.

Frequenzen und Einnahmen aus dem Personenverkehr sind bei der Zahnradbahn Alpnachstad-Pilatus Kulm 1976 infolge der längeren Betriebsdauer gestiegen, während bei der Luftseilbahn Fräkmüntegg-Pilatus Kulm die Frequenzen unverändert, die Einnahmen dagegen etwas höher sind. Die Zahnradbahn beförderte insgesamt 236 991 Personen (Vorjahr: 216 563), die Luftseilbahn 241 188 (241 278). Die Gewinn- und Verlustrechnung der Pilatus-Bahn-Gesellschaft zeigt bei einem Ertrag von 0,438 Mio einen Aktivsaldo von 0,145 Mio Fr.

Die Luftseilbahn Kriens-Krienseregg brachte im Winterbetrieb ähnlich gute Frequenzen wie im Vorjahr. Ein Rückgang im Vorsemester konnte trotz der guten Sommer- und Herbstfrequenzen nicht mehr eingeholt werden, so dass die Gesamtfrequenzen gegenüber dem Vorjahr zurückblieben. Die Personenfrequenz beträgt 744 402 (764 044). Bei der Kriensereggbahn AG wurde in der Gewinn- und Verlustrechnung bei einem Ertrag von 0,308 Mio ein Aktivsaldo von 0,130 Mio erzielt.

Für das Jahr 1976 verzeichnete die Sesselbahn Oberdorf-Weissenstein in der Gewinn- und Verlustrechnung einen Aktivsaldo von 11 400 Franken. Das Sommerwetter 1976 vermochte den Besuch des Weissensteins zwar nicht zu beleben, doch lagen die Frequenzen auf den beiden Teilstrecken mit je 160 000 Personen auf der Höhe des Vorjahres.

Dank einem Neuvertrieb der Generalabonnements-Einnahmen der Bahnen und Life in der Jungfrau-Region kommt die Sesselbahn Innerwengen-Allmend AG in den Genuss eines existenzsichernden Zuschusses, weil seine Verbindungsfunktion anerkannt wird. 1976 wurden an 111 Betriebstagen 114 310 Personen befördert, 1975 waren es an 122 Tagen gut 11 000 mehr. – In der Gewinn- und Verlustrechnung wird ein sozusagen unveränderter Passivsaldo von rund 77 000 Franken ausgewiesen.

nenbahn auf eine Stundenleistung von 1000 Personen gebracht werden soll. Diese Investition wird 7,5 Mio Fr. benötigen. pd

Auf den Talstrecken der Berner Oberland-Bahnen (Interlaken-Zwiltschienen – Grindelwald und Lauterbrunnen) verkehrten 1976 insgesamt 28 684 Züge, die 367 893 Zugskilometer zurücklegten. Das nasskalte Wetter löste in der zweiten Sommerhälfte erneut einen Rückgang des Personenverkehrs aus. Es wurden 1 388 663 Reisende befördert, 2,1% weniger als im Vorjahr. Der gesamte Verkehrsertrag verschlechterte sich um 1,3% auf rund 5,3 Mio Fr. Bei der Bergbahn Wilderswil-Schynige Platte steigerte sich die Anzahl der Reisenden gegenüber 1975 um 4,6% auf 202 586 Personen. Die Einnahmen aus dem Personenverkehr stiegen um 16,3%. Das gute Ergebnis der Bergbahn vermochte den gesamten Verkehrsertrag der BOB um 1,7% auf 6,658 Mio Fr. zu erhöhen; dies ist das bisher zweithöchste Ergebnis. In der Betriebsrechnung wird bei der Talbahn ein Überschuss des Betriebsaufwandes von 2 663 954 Fr. ausgewiesen, der Ertragsüberschuss der Bergbahn beträgt 17 627 Fr. Der Passivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung beläuft sich auf 2,71 Mio Fr. und liegt damit unter dem Vorjahresbetrag von 2,97 Mio Fr. sda

Wegen des vielfach schlechten Wetters in der Hauptreisezeit ist der Einzelreiseverkehr der Wengernalpbahn 1976 etwas zurückgegangen, doch konnte er durch die Zunahme im Gruppenverkehr und die Verbesserung im Abonnementsverkehr mehr als ausgeglichen werden. 1976 wurden insgesamt 2 576 176 Personen befördert; dies sind 13% mehr als im Vorjahr. Die Personenverkehrseinnahmen sind um 3% auf 14 465 401 Fr. gestiegen. Nach Abschreibungen von 676 201 Fr. und Zuweisungen an Reserven und Rücklagen von 515 000 Fr. verbleibt ein Aktivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung von 598 444 Fr. Den Aktionären wird vorgeschlagen, auf dem Aktienkapital von 7,2 Mio Fr. eine Dividende von 8% auszurichten und 22 444 Fr. auf neue Rechnung vorzutragen. sda

Die zehn Triebwagen und fünf Lokomotiven der Jungfrau-Region haben 1976 113 262 Zugskilometer zurückgelegt; sie beförderten 766 814 Personen, 3,3% mehr als 1975. Die Einnahmen aus dem Personenverkehr stiegen um 21% auf 7 647 152 Franken. Der gesamte Verkehrsertrag verbesserte sich um 2,2% auf 7 669 874 Franken. Sowohl bei der Zahl der beförderten Gäste als auch beim Verkehrsertrag ergaben sich neue Höchstwerte. In der Gewinn- und Verlustrechnung stehen bei praktisch unveränderten Kapitalkosten und Zuweisungen an die Reserven die Abschreibungen mit 1 091 498 Fr. zu Buche. Der erzielte Jahresgewinn von 589 999 Fr. ergibt zusammen mit dem Vortrag aus dem Vorjahr von 44 610 Fr. einen Aktivsaldo von 634 609 Fr. Der Aktionärsversammlung wird vorgeschlagen, auf dem Aktienkapital von 4 900 000 Fr. eine Dividende von 12% auszurichten und 46 609 Fr. auf neue Rechnung vorzutragen. sda

Der Verwaltungsrat der Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn (BSL) hat Geschäftsbericht und Rechnung für 1976 genehmigt. Nach Vornahme zusätzlicher Abschreibungen stehen der Generalversammlung 2,71 Mio Fr. zur Verfügung. Der Verwaltungsrat beantragt die Ausrichtung einer unveränderten Dividende von 4% auf den Prioritätsaktien 1. Ranges, den Stammaktien und den Genusscheinen sowie von 4,5% auf den Prioritätsaktien 2. Ranges und 0,17 Mio Fr. auf neue Rechnung vorzutragen. sda

Privatbahnen resistenter

Die 57 konzessionierten Privatbahnen beförderten 1975 93,4 Mio Personen und 11,6 Mio Gütertonnen. Damit wurden sie bedeutend weniger stark von der rezessionsbedingten allgemeinen Verkehrsschrumpfung betroffen als die Bundesbahnen. Während bei den SBB der Rückgang im Reiseverkehr 4,1% betrug, nahm die Zahl der von den Privatbahnen beförderten Personen lediglich um 856 000 oder 0,9% ab. Entsprechend verhielt sich die Einnahmen, die bei den Privatbahnen um rund 1,45 Mio Fr. oder um 0,8% zurückgingen (SBB –3,6%). Im Güterverkehr musste eine massive Schrumpfung um 2,6 Mio Tonnen oder 18,3% verzeichnet werden, wobei sich die entsprechende Reduktion bei den SBB aber gar auf 25,4% belief (Erträge –0,8% bzw. 14%). Dieser schwächere Rückgang bei den Privatbahnen ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass diese nicht am Transportverkehr und nicht direkt am Importverkehr beteiligt sind, beides Verkehrskarten mit besonders massiven Einbrüchen. wf

Flugrekord im Engadin

Die Genossenschaft Flugplatz Oberengadin betreibt seit 1937 in Samedan den mit rund 1700 m ü. M. höchstgelegenen Zivilflugplatz Europas. Im Berichtsjahr 1976 wurde laut Geschäftsbericht der Flugplatzgenossenschaft mit 15 073 Bewegungen ein neuer Rekord erzielt. Hievon entfielen 1825 Starts und Landungen auf militärische Einsätze. Die Passagierzahl sank jedoch gegenüber 1975 von 14 145 auf 12 819 zurück. Den bisherigen Passagierrekord hält mit 14 400 das Jahr 1971.

Extreme Saisonspitzen

Der zivile private und gewerbsmässige Flugverkehr auf dem Flugplatz Oberengadin entfällt praktisch nur auf die verhältnismässig kurze Sommersaison und auf die etwas längere Wintersaison. Das hat zur Folge, dass während der Hochsaison bis zu 150 Flugbewegungen im Tag keine Seltenheit sind. Die Winteroffenhaltung des Flugplatzes mit seiner 1800 m langen Hartbelagspiste ist mit jährlichen Schneeräumungskosten in der Grössenordnung von etwa 12 000 Franken verbunden. Der Flugplatz Samedan, der in den beiden verflorbenen Jahren durch zahlreiche Renovierungen und Neuerungen baulicher und technischer Art eine Aufwertung erhielt, ist für den Oberengadiner Tourismus von grosser Bedeutung. sda

Frequenzrückgang

Die Betriebsrechnung der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) für das Jahr 1976 verzeichnet bei einem Aufwand von 9,126 Mio Franken einen Einnahmenüberschuss von 0,383 Mio (1975: 0,064 Mio). Aus der Gewinn- und Verlustrechnung ergibt sich ein Reingewinn von 0,054 Mio Fr. Die Zahl der beförderten Personen ging um 1,25% auf 2,079 Mio zurück. Es ist die schlechteste Frequenz seit 1946 (1,987 Mio). Die Frequenzeinbusse lag nicht nur am abgeschwächten Fremdenverkehr, sondern auch an der ungünstigen Witterung in der Hauptreisezeit. sda

In Kürze . . .

Erfolgreiches 1976 für Genf-Cointrin

Über 4 Millionen Passagiere starteten oder landeten im vergangenen Jahr auf dem interkontinentalen Flughafen Genf-Cointrin. Diese Zahl steht rund 7% über dem Ergebnis des Vorjahres, während der Betriebsertrag mit 15,5 Mio Franken gar eine 15prozentige Zunahme ausmachte.

30 Jahre Spanien – Schweiz

Vor 30 Jahren, im Frühling 1947, haben die Swissair und die Iberia mit der Linie Genf-Barcelona die erste regelmässige Flugverbindung zwischen der Schweiz und Spanien eingerichtet. Beide Fluggesellschaften boten damals je drei Retourflüge pro Woche mit der legendären 28-plätzigen Douglas DC-3 an. Heute stehen dem Flugtag pro Tag 22 Verbindungen zur Verfügung. Allein im Jahre 1976 haben Swissair und Iberia auf den Linien Schweiz-Spanien und umgekehrt über 437 000 Passagiere befördert. sda

Bericht über Flugplatz bei Verbier

Die Walliser Baukommission hat einen Bericht über den im Bau befindlichen Flugplatz in Croix-de-Cœur ob Verbier ausgearbeitet. Dabei wurde vor allem der Nachtlärm gemessen, welcher aber nach Meinung der Experten Verbier nicht beeinträchtigen würde. Die Kommission wird ihren Entscheid dem Staatsrat weiterleiten. Das Projekt für den «Altiport» ist vom Eidg. Luftamt aus luftrechtlicher Sicht gebilligt worden. Das Bundesgericht entschied aber im vergangenen November, dass noch ein kantonales Einsprache- und Bewilligungsverfahren durchzuführen sei.

Montblanc: 10 Millionen Fahrzeuge

Das zehnmilliönige Fahrzeug hat dieser Tage den Strassentunnel unter dem Montblanc durchfahren, der am 19. Juli 1965 als längster Strassentunnel Europas für den Verkehr freigegeben worden war. 78% der gezählten Fahrzeuge waren nach italienischen Angaben Personenautos.

In dieser Saison werden Tausende von Gästen aus aller Welt mit diesem Reisecheck bezahlen.



Immer mehr Gäste aus dem In- und Ausland benützen diesen Reisecheck in Schweizer Franken. Und das ist auch für Sie von Vorteil: weil der Swiss Bankers Travellers Cheque absolut sicher ist. Hinter ihm stehen alle Schweizer Grossbanken, Kantonalbanken und viele Regionalbanken und Sparkassen. Bei Ihrer Bank können Sie sich den Gegenwert gutschreiben oder in bar ausbezahlen lassen. Problemlos, unbürokratisch und spesenfrei. Also ohne irgendwelche zusätzliche Kosten.

Wer den Swiss Bankers Travellers Cheque akzeptiert, bietet seinen Gästen ohne Mehraufwand eine nicht zu unterschätzende Dienstleistung.



SWISS BANKERS TRAVELLERS CHEQUE

COUPON

Coupon für detaillierte Informationen

Stempel oder genaue Adresse:

Sachbearbeiter:

Ausschneiden und einsenden an:
SWISS BANKERS TRAVELLERS CHEQUE CENTRE
Weltpoststrasse 19, CH-3000 Bern 15

Reisen, eine glückliche Form, Geschäfte zu machen

Was die Reisebüro Kuoni AG ihren Aktionären und der Öffentlichkeit an Resultaten aus dem Geschäftsjahr 1976 vorlegen kann und das, was sie an Erwartungen für 1977 hegt, veranlasst den von Generaldirektor Jack Bolli benutzten Ausspruch von Sigismund von Radecki umzuwandeln. Dieser hat gesagt: «Reisen ist die angenehmste Form von Glück.»

Das Geschäftsjahr 1976 hat sich an die von der Direktion 1975 gestellten Prognosen gehalten. Die erwartete Stagnation des Ferientourismus nach dem Ausland hat sich aber immerhin mit noch 2% Umsatzzuwachs auf 388 Mio Franken als gutartig erwiesen. Zusammen mit den Rationalisierungs- und Sparmassnahmen sowie dem Personalstopp führte dies zu einem Bruttovorkaufsgewinn von 63,9 Mio Fr., der schliesslich zu einem Reingewinn von 2,44 Mio Fr. gesiebt wurde. Die Filialen im Ausland erzielten einen Umsatz von 223 Mio und weisen eine Steigerung von rund 23% gegenüber 1975 aus, ein Satz, der in Landeswährungen gerechnet, sogar auf 44% steigt.

Man schleppt auch Gäste her

Unsere Reiseveranstalter werden oft mangelndes Interesse am und ungenügende Unterstützung des Tourismus im eigenen Lande vorgeworfen. Wir gehen daher hier etwas näher auf das Incoming-Geschäft ein. 34 Kuoni-Büros in Europa und Übersee – mit einem Betriebsaufwand von über 4 Mio Fr. – beschränken sich nicht auf die Betreuung von Reisenden aus der Schweiz, sondern bemühen sich in erster Linie um Buchungen. Sie gewinnen Kunden für Europa-Reisen und damit durchschnittlich in 90 von 100 Fällen einen Gast für die Schweiz. 1976 brachte Kuoni insgesamt rund 100 000 ausländische Gäste für einen durchschnittlichen Aufenthalt von drei Tagen in unser Land. Das ergibt eine ansehnliche Logiernächtezahl. Zwei Drittel aller Incoming-Kunden sind Japaner. 26% entfallen auf Amerikaner. Die intensiven Werbestrebungen auf dem nordamerikanischen Markt wurden mit einem erstaunlichen Buchungswachstum belohnt. Er betrug gegenüber 1975 ganze 65%. Eingeschränkt wird die Freude über das Spitzenresultat durch die Tatsache, dass infolge durchschnittlich kürzerer Reisedauer der Umsatz nicht Schritt hielt. Da Kuoni die Entwicklung des Incoming-Geschäfts nicht nur positiv beurteilt, vorab betreffend Amerikanern, sondern mit enormen Werbebudgetern bein-

flusst, kann die Schweiz hoffen, Kuonis Logiernächte-Bilanz verschönere sich aus ihrer Sicht zunehmend. Die Erfolgserwartungszahl für das Kuoni-Incoming-Geschäft lautet für 1977: 10 bis 15% mehr Passagiere, etwa 8% Umsatzzunahme.

Und sie verkauft sich doch

Im übrigen ist der Beweis guten Willens im Binnentourismus vergangenes Jahr erbracht worden. Die seit 1974 angebotenen Pauschalarrangements nach dem Tessin brachten 14 000 Übernachtungen, was einer Verdopplung gegenüber 1975 entspricht. Hier rechnet Kuoni ebenfalls mit einem mindestens ebenbürtigen Resultat für 1977. Es lassen sich, entgegen anderslautender Meinungen und Behauptungen von Reisebüros, offensichtlich doch Schweizer Ferien an Schweizer über den Counter verkaufen.

Keine Änderung der Grosswetterlage

Die in letzter Zeit herumgebotenen Zuwachsraten von 25 bis 30% im Schweizer Feriengeschäft führt Jack Bolli auf eine Verschiebung der Hauptbuchungszeit zurück. Sie fiel heuer wieder früher an als im Vorjahr. Nach seiner Ansicht wird sich die Steigerung bei etwa 15% einpendeln. Kuoni erzielte insbesondere im Überschercharakter starke Zunahmen, was auf die intensive Förderung der Bahamas und die steigende Beliebtheit Ostafrikas auch für Sommerferien zurückgeführt wird. Die Buchungsschwelle (Durchschnitt Kuoni-Kunden) liegt für Baderferien in Europa bei 700 Fr., in Übersee unter 2000 Fr. 63% der Outgoing-Flugreisen entfallen auf IATA-Carrier, 37% auf Charter-Flüge, bei Kuoni weltweit beträgt das Verhältnis 74% IATA zu 26% Nicht-IATA. Der Trend zur Zweiteiße wurde von der Rezession nicht gebrochen. Trotz der harten Konkurrenz sind die Passagierzahlen für City-Flüge bei Kuoni um 40% gestiegen. Alles in allem war das bei Kuoni Gehörte und Gesehene ein weiterer touristischer Gutwetterbericht, dem jedoch Untertöne von Sorge und Anstrengung nicht fehlten.

Reisebüro Kuoni AG/Incoming-Geschäft

Prozentuale Verteilung auf die Herkunftsländer / Ausgaben pro Passagier

| Herkunftsland | Verteilung in % auf Herkunftsland 1975 | Umsatz pro Passagier 1976 | Differenz |
|---------------|--|---------------------------|-------------|
| Japan | 67,3% | Fr. 773,95 | Fr. 673,80 |
| Nordamerika | 25,6% | Fr. 722,60 | Fr. 628,20 |
| Südamerika | 1,0% | Fr. 1000,50 | Fr. 1051,40 |
| Afrika | 1,2% | Fr. 442,95 | Fr. 891,60 |
| Fernost | 0,1% | Fr. 1262,05 | Fr. 686,45 |
| Europa/Nahost | 4,8% | Fr. 264,95 | Fr. 157,60 |
| | 100,0% | | |

Unverminderte Ferienlust

Bei den Schweizer Reisebüros wurden per Ende Mai zum Teil zweistellige Zuwachsraten im Vergleich zu den Buchungen der entsprechenden Vorjahresperiode registriert. Dabei bleibt allerdings zu berücksichtigen, dass in diesem Jahr die Buchungen erheblich früher einsetzten und auch eher wieder auf längere Sicht reserviert wird.

Bereits kann mit einem guten Herbstergebnis gerechnet werden. Hingegen verzeichneten manche Reisebüros eine relativ schwache Nachfrage für Vorsaisondestinationen.

Süßer Süden

Für die einzelnen Feriendestinationen werden unterschiedliche Ergebnisse gemeldet. Besonders beliebt in diesem Reise-sommer sind offensichtlich die Balearen und die Kanarischen Inseln, sodann wiederum Griechenland, bei vielen Büros auch Marokko und die Algarve. Bei den

ferneren Zielen werden als Favoriten Ceylon, die Seychellen, Kenya, Martinique und Guadeloupe, die Bahamas und die USA (Kalifornien) genannt. Schwerer tun sich die Schwarzmeerländer Rumänien und Bulgarien sowie teils immer noch Jugoslawien, während Tunesien eher wieder Auftrieb bekommt. Sehr gut ist die Nachfrage für England und Irland, und der «Run auf London» hält immer noch an. Auch Kreuzfahrten und Wanderferien stehen hoch im Kurs.

«Rollende Autobahn» für Lastwagen

In Zusammenarbeit zwischen den SBB und der Firma Hupac S.A. wird Anfang Juli die erste Betriebsstapelle der neuen «Rollenden Autobahn» Basel-Lugano mit Tiefladewagen eröffnet.

Diese soll, wie die SBB mitteilen, in verbesserter Weise den bisherigen Hupack-Dienst Basel-Méide ersetzen. Als definitiver südlicher Endpunkt wurde Lugano-Veduggio gewählt, nachdem der dortige Güterbahnhof seit dem Frühling dieses Jahres teilweise im Betrieb steht. Die «Rollende Autobahn» soll bis zur Eröffnung des Gotthard-Strassentunnels 1980/81 weiter ausgebaut werden, um mitzuhelfen, die Nord-Süd-Achse von einem Teil des zu erwartenden Lastwagenschwerverkehrs zu entlasten.

Begleitwagen für Chauffeure

Die Hupackzüge verkehren Montag-Freitag Basel ab 9.32, 16.20 und 23.30 Uhr. Lugano ab 9.32, 16.20, 16.40 und 23.00 Uhr. An Samstagen verkehrt in beiden Richtungen nur der erste Zug. Die Fahrzeit beträgt rund sechs Stunden. Der

Verlad ist möglich für Lastwagen, Lastwagen mit Anhänger sowie Sattelauflieger mit Zugfahrzeug. Die zulässige Eckhöhe der Strassenfahrzeuge beträgt maximal 350 cm ab Strasse bei einer Höchstbreite von 250 cm; zulässiges Höchstgewicht 38 t. Die Chauffeure reisen gratis in einem heizbaren Begleitwagen mit Liegemöglichkeiten. Die publizierten Preise betragen je nach Fahrzeugtyp 630 bis 460 Fr. (beladen) und 300 bis 230 Fr. (leer). Darauf sollen je nach Regelmässigkeit Rabatte bis zu 17% gewährt werden. Der innerschweizerische Hupack-Verkehr Altdorf-Cadenazzo und die internationalen Verbindungen Holland/Deutschland-Italien werden von den SBB und der Hupac S.A. weitergeführt, so dass gesamthaft ab 4. Juli im Tag rund 10 Hupackzüge in jeder Richtung den Gotthard durchfahren.

Firmennachrichten

Roco florierte

Jahresbericht und Jahresrechnung der Roco Conserven Rorschach für das Geschäftsjahr 1976 haben an der Generalversammlung die einhellige Zustimmung der Aktionäre gefunden. Die Rechnung schloss mit einem Gewinnsaldo von 3,073 Mio Fr. ab. Auf Antrag des Verwaltungsrates beschloss die Generalversammlung, auf dem Aktienkapital von 20 Mio eine gleichbleibende Dividende von 55 Fr. pro Inhaberkarte und 11 Fr. pro Namenaktie zu entrichten. Die Wahlen wurden im Sinne der Bestätigung der bisherigen Verwaltungsräte für die neue Amtsdauer erledigt.

Merkur übernimmt das Véron-Areal

Die Merkur AG Bern hat das Fabrikareal der im vergangenen Jahr liquidierten Berner Konfitüren- und Konservenfabrik Véron + Co. AG käuflich erworben. Damit hat Merkur laut Communiqué den Grundstein zur definitiven Etablierung der Gesamtfirma mit Zentralsitz und Warenverteilungszentrum in der Gemeinde Bern gelegt und gleichzeitig die endgültige Regelung des «bedauerlichen Falles Véron» ermöglicht. Merkur beschäftigt in der ganzen Schweiz über 1000 Personen, wovon 400 in Bern und Umgebung.

Mövenpick im Schaupielhaus

Die Mövenpick AG Zürich als Trägerin der Mövenpick Restaurants auf dem Platz Zürich hat sich mit Erfolg um die Übernahme des Schauspielhaus-Restaurants beworben, das zurzeit einer Totalrenovation unterzogen wird. Die Führung des Schauspielhaus-Restaurants stellt hohe und mannigfache Anforderungen; je nach Tageszeit wechseln Publikum und Bedürfnisse. Der Kundenkreis reicht von den Studenten und Mittelschülern über die Künstler und das Personal des Schauspielhauses bis zu den abendlichen Theaterbesuchern. Daneben gilt es, eine feste Stammkundschaft vorab für das Abendgeschäft aufzubauen respektive wiederzugewinnen. Das neue Schauspielhaus-Restaurant soll gegen Jahresende 1977 seine Tore öffnen.

Bestenfalls Stagnation?

Eine sachgerechte Beurteilung der gegenwärtigen schweizerischen Konjunkturlage sowie der weiteren Entwicklungsaussichten stösst auf beträchtliche Schwierigkeiten. Die Schweiz ist in besonders starkem Mass der weltweiten Interdependenz im wirtschaftlichen Bereich ausgesetzt. So liegt es nahe, dass sich Prof. Dr. Egon Tuchteldt (Universität Bern) in einem von der «Wirtschaftsförderung» veröffentlichten Aufsatz über «Die konjunkturelle Grosswetterlage» («Wirtschaftspolitische Mitteilungen», Nr. 3/1977) auch mit aussenhandels- und währungspolitischen, generell weltwirtschaftlichen und schliesslich globalpolitischen Fragen auseinandersetzt. Aufgrund seiner Retrospektive der fünf schweizerischen Nachkriegszyklen sowie der Interpretation einer Vielzahl von nationalen und internationalen Bestimmungsgrossen gelangt der Autor unter anderem zum Schluss, die Schweizer Volkswirtschaft sei in die Phase einer längeren Wachstumspause eingetreten. Im günstigen Fall sei mit einer Jahre dauernden gesamtwirtschaftlichen Stagnation zu rechnen, im ungünstigen Fall sogar mit einem weiteren Konjunkturrückgang.

Verkehrswirtschaft und Verkehrspolitik

Unter diesem Titel veröffentlicht Prof. Dr. H. R. Meyer, Verkehrswissenschaftler der Universität Bern, eine Gesamtdarstellung der Verkehrspolitik. Sie bildet die Summe seiner jahrzehntelangen Erfahrungen als verkehrspolitischer Praktiker und verkehrswirtschaftlicher Theoretiker. Das Werk beginnt mit den allgemeinen Grundproblemen des Verkehrssektors und behandelt dann den Bahn-, Strassen- und Luftverkehr, die Binnenschifffahrt sowie den Rohrleitungs- und Agglomerationsverkehr. Eingehende Erörterungen zu den Kosten-, Preis-, Wettbewerbs- und Investitionsproblemen folgen. Auch die immer wichtiger werdenden Energie- und Umweltfragen des Verkehrs werden berücksichtigt. Darlegungen zu den organisatorischen Voraussetzungen erfolgreicher Verkehrspolitik im nationalen und internationalen Rahmen bilden den zukunftsweisenden Abschluss. Für Verkehrspolitiker und -ingenieure, Verkehrsunternehmen aller Sparten, Behörden, Verbände sowie Orts-, Regional- und Landesplaner bildet das Werk eine wertvolle Orientierungshilfe. In geklärter Weise verbindet es Praxisnähe mit wissenschaftlich-systematischer Analyse. (Verlag Paul Haupt Bern; «Berner Beiträge zur Nationalökonomie», Band 28)

AUA floriert dank Swissair

Die österreichische Luftverkehrsgesellschaft Austrian Airlines (AUA) hat die Jahresrechnung 1976 vorgelegt. Daraus geht hervor, dass das Unternehmen, das nach langer Defizitperiode erstmals 1975 aus den roten Zahlen herausgetreten ist, ein weiteres Jahr positiver Entwicklung hinter sich gebracht hat.

Die Leistung ist umso höher einzuschätzen, als sie in einer Zeit erbracht wurde, da die Rezession die Wirtschaft der europäischen Länder beeinträchtigte.

Auslastung noch unbefriedigend

Im Linienverkehr hat Austrian Airlines im Berichtsjahr mit 1 060 000 Passagieren erstmals die Millionengrenze überschritten, wozu noch 272 000 Passagiere des Charterverkehrs zu rechnen sind. Der Linienverkehr ist um 16% gestiegen. Die Auslastung erhöhte sich um 2,5%, blieb aber mit insgesamt 49,1% noch unbefriedigend. Die Zuwachsraten haben in den bisherigen Monaten 1977 angehalten. Im abgelaufenen Jahr hat die AUA Investitionen von 344 Millionen Schilling vorgenommen.

Kooperation durch Betriebsgemeinschaft

Die im Herbst 1957 ins Leben gerufene AUA, die seit dem 7. Juli 1958 regelmäs-

sich den Flughafen Zürich-Löwen bedient, war lange Jahre der politischen Rivalität der beiden grossen österreichischen Parteien ausgesetzt und konnte keinen grünen Zweig erreichen. Sie suchte die Zusammenarbeit mit anderen Flugunternehmen; mit Panam, KLM, SAS, zuletzt Sabena, doch zerschlugen sich alle Vereinbarungen mit diesen Gesellschaften wieder. Auf österreichische Initiative wurden 1970 Besprechungen über die Schaffung einer Betriebsgemeinschaft zwischen Swissair und AUA aufgenommen, die 1972 zum Abschluss eines Rahmenabkommens über die technische Zusammenarbeit führten, das die Arbeitsteilung im Unterhalt der standardisierten Flotten (DC-9) beider Gesellschaften regelt. Diese Übereinkommen erlaubten eine grundlegende Sanierung der AUA-Flotte, die heute neun DC-9-32 und drei DC-9-51 umfasst. Eine Reihe weiterer Kooperationsabkommen folgte in den nächsten Jahren.

Zunahme des Flugverkehrs in Basel

Der Flugverkehr von und nach dem Flughafen Basel-Mülhausen hat im vergangenen Jahr weiter zugenommen. Mit total 787 275 Passagieren betrug die Zunahme im Vergleich zu 1975 4,4%.

Die Zahl der Flüge konnte um 2,8% auf 23 083 erhöht werden. Bei der Lokalpost betrug die Zunahme 40,2%, und auch im Frachtverkehr wurde mit 17 488 Tonnen ein um 21,7% höheres Ergebnis als im Vorjahr erzielt.

Charter-Flugverkehr rückläufig

Weiterhin rückläufig entwickelt sich der Charter-Flugverkehr, der 1976 nur noch einen Anteil von 21% am gesamten Verkehrsaufkommen hatte, während er noch 1971 44% betrug. Die Relationen, wie sie jetzt bestehen, wurden jedoch von Flughafendirektor Dr. Theodor Stauffer an einer Pressekonferenz zum Jahresergebnis als «absolut normal» bezeichnet.

Gewachsen ist der Anteil der französischen Partner am Gesamtverkehr: In den letzten zehn Jahren stieg er von knapp 9 auf 27,8%. Den grössten Anteil am Linienverkehr hat nach wie vor die Swissair, die 52,6% aller Lokalpassagiere befördert hat. An zweiter Stelle folgt mit einem An-

teil von 12,1% die innerfranzösische Gesellschaft Air Inter, während die übrigen Fluggesellschaften nicht auf einen nennenswerten Anteil kommen. Am meisten wird der französisch-schweizerische Flughafen von Flugzeugen des Typs DC-9 angefliegen: zwei Drittel aller Passagiere wurden mit diesen Maschinen befördert.

Optimistisch in die Zukunft

Die künftige Entwicklung des Flughafens wird vom Vizepräsidenten des Verwaltungsrates, dem Basler Regierungsrat Dr. Edmund Wyss, optimistisch beurteilt. Trotz empfindlichen Verlusten im Charterverkehr könne in diesem Jahr mit einer Wiederbelebung dieser Sparte gerechnet werden. Zahlreiche Reiseunternehmungen hätten 1977 erstmals Direktflüge ab Basel-Mülhausen im Programm. – Der finanzielle Erfolg des Flughafens ist zufriedenstellend: bei einem Total von 24,7 Mio ffr. Einnahmen haben Abschreibungen und Rückstellungen in der Höhe von 4 Mio ffr. getätigt werden können.

500 Wagen für Europas Bahnen

Bei den sechs westeuropäischen Bahngesellschaften DB (Bundesrepublik Deutschland), FS (Italien), ÖBB (Österreich), SNCB (Belgien), SNCF (Frankreich) und SBB (Schweiz) hat die Ablieferung einer Serie von 500 klimatisierten Reisezugwagen für den internationalen Verkehr begonnen. Die modernen Wagen einheitlicher Bauart sind gemeinsam entwickelt worden und werden auch gemeinsam beschafft.

Die SBB haben sich mit 200 Erstklasswagen an dieser Bestellung beteiligt. Die neuen Wagen sind sehr komfortabel ausgerüstet und genügen höchsten Ansprüchen.

Mit der finanziellen Abwicklung der Bestellung ist die Europäische Gesellschaft für Finanzierung von Eisenbahnmateriale (Eurofima) in Basel betraut worden. Auf Grund einer internationalen Ausschreibung ist der Bau von vorerst zehn Prototypen und, nach deren Ablieferung 1974 und Prüfung, von 500 Serienwagen an eine Arbeitsgemeinschaft vergeben worden, die aus den Firmen Linke-Hofmann-Busch (BRD), Alstom (Frankreich), Fiat (Italien) und La Brugeoise et Nivelles (Belgien) besteht. Die Schweiz ist indirekt beteiligt: die Stromversorgung wird von der französischen, die Klimaanlage von der deutschen BBC-Tochter bezogen. Die 500 Wagen werden bis Anfang 1978 ausgeliefert. Je 100 Wagen gehen an die DB, FS, ÖBB und SNCF, 80 an die SNCB und 20 an die SBB. Zum grössten Teil sind sie orange-rot mit grauem Streifen.

Komfort auch in der 2. Klasse

Die Wagen sind als Abteilwagen für den internationalen Verkehr konzipiert. Die Erstklasswagen besitzen neun, die Zweitklasswagen elf Abteile mit je sechs Sitzplätzen. Im Hinblick darauf, dass in den nächsten Jahren in mehreren Ländern damit zu rechnen ist, dass auf einzelnen Strecken Geschwindigkeiten über 160 Stundenkilometer gefahren werden, sind die Wagen lufttechnisch für eine Höchstgeschwindigkeit von 200 Stundenkilometern ausgelegt. Nicht zuletzt darauf ist auch der Einbau der Klimaanlage zurückzuführen: bei solchen Geschwindigkeiten ist an eine Ventilation mit geöffneten Fenstern nicht mehr zu denken. Die Wagen sind eine Art Synthese aus verschiedenen «nationalen» Techniken; sie sind mit italienischen Drehgestellen, französischer Energieversorgung und deutscher Klimaanlage ausgerüstet.

Verstellbare Sitze und Kopfstützen

Die Abteile erster und zweiter Klasse sind mit ausziehbaren Einzelsitzen und ver-

Grosser Spezialcoupkelch



COPPA PROVENZALE

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

Mindestabnahme 6 Stück.



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

Hero-Confi, fruchtig frisch gehört auf jeden Frühstückstisch

Miel étranger
Miele estero
Aust. Bienenhonig
Imported Honey
Hero
30g

Hero
Confiture

Hero
Gelée

Diät-Diététique
Hero
Confiture

Café complet – nur komplett mit der fruchtigen Hero-Confi

Ihre Gäste schätzen es, wenn Sie ihnen nicht irgendeine, sondern die feine Hero-Confiture mit dem unverfälschten Fruchtroma 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.

Bitte senden Sie mir gratis das Hero-Confi-Karussell für das Frühstücksbuffet oder ein Probiermuster Pain-Brottaufstrich.

BON

Name _____ HR 4/77
Betrieb _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____
(Einsenden an Hero-Conserve, 5600 Lenzburg)

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

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

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, Unterfluh, Wohnhaus mit Wirtschafts- und Scheune Nr. 58, brandversichert zu Fr. 550 000.–/1973

GB Rümikon Nr. 324, Plan 8, Parzelle Nr. 769:
594 m² Acker, Unterfluh

GB Rümikon Nr. 1098, Plan 8, Parzelle Nr. 1425:
714 m² Acker, Unterfluh

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

Vorzugsangebot an Gastwirte/Hoteliers
Für Ihre treuen Gäste einen **Taschenplaner** oder eine **Agenda** als

Weihnachtsgeschenk

| | | 100 | 500 | 1000 Stk. |
|---------|---|-------|-------|-----------|
| Mod. 11 | Taschenplaner (Harmonika-Falzung) Einband PVC, mit Posttaxen und Adressenverzeichnis inkl. Eindruck Ihrer Adresse | 1.63 | 1.57 | 1.51 |
| Mod. 27 | Taschenkalender , 7,6 x 11 cm, Einband PVC, mit Wochendoppelseite und 16 Seiten Anhang sowie Notizpapier inkl. 1 Seite Werbung | 2.39 | 2.23 | 2.04 |
| Mod. 51 | Chefdater , 14,8 x 20,8 cm, Einband PVC genarbt, eine Seite pro Tag mit Zeiteinteilung | 25 | 50 | 100 Stk. |
| | | 12.85 | 13.95 | 14.80 |

Nennen Sie uns Ihre Wünsche bezüglich Werbetext resp. Adresseneindruck.

Gewünschte Modelle und Stückzahlen einkreisen!

Senden Sie mir Ihren ausführlichen Prospekt ☐

Ich wünsche Besuch Ihres Vertreters Ja ☐ nein ☐

Firmenstempel:

Unterschrift:

Einsenden an:

Datum:

HR

Weinauer Handelsgesellschaft AG, Postfach, 4001 Basel, Industrie-Abteilung

Drucksachen

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

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

Guter Wein im Gastgewerbe



Qualitätsvoraussetzungen für den Kalterersee-Rittertrunk

1. Zur Kelterung von **Rittertrunk** werden nur die schönsten, vollreifen Trauben aus besten Lagen des klassischen Kaltererseesgebietes verwendet.
2. Durch ausgesprochene Qualitätszahlung spornen wir unsere Rebbaupersonen zu strenger Auslese und höchster Qualitätsförderung an.
3. Das Prädikat **Rittertrunk** erhalten nur diejenigen Weine aus unserer eigenen Einkelterung, die sich durch Fruchtigkeit, Harmonie und schönen Lagecharakter speziell abheben.
4. Der **Rittertrunk** gelangt aus erster Hand aus der Produktion, nach sorgfältiger Pflege durch bestausgewiesene Fachleute in unseren Kellereien, direkt in die Flaschen.
5. Diese Voraussetzungen verleihen dem **Rittertrunk** ein Maximum von ausgeglichener Qualität, Zuträglichkeit und originaler Feinheit.

Der Gastwirt, der unsere Weine ausschenkt, beweist damit, dass er bestrebt ist, höchste Qualität einzukaufen, um seinen Gästen das Beste zu bieten.

Emil Nüesch, Balgach

Weinbau und Eigenkelterung im Rheintal und Südtirol

Mit diesem Inserat, welches als Information in Tageszeitungen erscheint, wollen wir Ihre Gäste auf Ihren qualitätsbewussten Weineinkauf aufmerksam machen.

Ständerat verlängert Lex Furgler

Der Ständerat hat am 15. Juni mit 33:0 Stimmen klar entschieden, den Kampf gegen den «Ausverkauf der Heimat» fortzusetzen. Sie hat denn auch den Bundesbeschluss über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland um weitere fünf Jahre verlängert.

In der fast zweistündigen Debatte erwuchs der Verlängerung des Beschlusses keine Opposition. Jeder der Redner erkannte zumindest eine teilweise Nützlichkeit der Vorlage. Unterstrichen wurde aber vor allem von den Vertretern aus den touristischen Regionen, dass bei der Anwendung des Beschlusses die Berggebiete besonders zu berücksichtigen seien, was Bundespräsident Furgler auch zusicherte. Der Departementschef wies aber unmissverständlich darauf hin, dass unser Land nicht zum Tummelplatz ausländischer Käufer werden dürfe. Missbräuchen müsse begegnet werden.

In seinen Erläuterungen wies Kommissionsreferent Bächtold (Freis, Schaffhausen) zuerst darauf hin, dass die Schweiz immer noch als sicherer Platz gelte und deshalb «dem Immobilienhunger» ausländischer Interessenten besonders ausgesetzt sei.

Nur im Berggebiet?

Als erster Vertreter eines Bergkantons wies Vincenz (cvp, Graubünden) darauf hin, dass aus der Tatsache, dass 8 Prozent der Bewilligungsgesuche durch ausländische Personen auf Bergregionen fallen, zu falschen Schlussfolgerungen führe. Es entstehe der Eindruck, als ob geschäftliche Kontakte mit Ausländern nur in Touristenregionen gepflegt würde. Von anderen Transaktionen in der «bürgerlichen Welt» werde kaum Kenntnis genommen. Auf das von der Rezession besonders hart getroffene Baugewerbe wies im weitem Genoud (cvp, Wallis) hin. Auch dies gelte bei der Handhabung des Beschlusses zu berücksichtigen.

Mit dem Bundesbeschluss hart ins Gericht ging Masoni (freis, Tessin), der während den Kommissionsberatungen mit dem Antrag unterlegen war, dem Bundesrat Befugnisse zur Vereinfachung des Verfahrens zu erteilen. Der Redner gab es offen zu: «Ich habe mich mit dem Beschluss nie befremden können.» Er verstosse gegen wichtige Grundsätze unseres Privatrechts. Für ihn stelle der Bundesbeschluss ein Ausnahmegesetz dar, welches die Gefahr der Umgehung eben dieses Gesetzes in sich berge und die Wirtschaftskriminalität damit erhöhe. Der Beschluss stelle keinen befriedigenden Rechtszustand dar. Zudem sei er viel zu kompliziert.

Keine Umgehungen

Bundespräsident Furgler brachte sämtlichen Vordrängen Verständnis entgegen, stellte sich jedoch strikte gegen allfällige Fehlauslegungen und damit Umgehungen des Gesetzes, wie dies Masoni angedeutet habe. Jedenfalls habe der Grundstückserwerb durch Ausländer nichts von seiner Aktualität eingebüsst. Er gehe mit den Votanten allerdings durchaus einig, dass unsere wirtschaftlichen Sorgenkinder besondere Beachtung verdienen. Es gelte, den wirtschaftlich Schwächeren zu helfen. Weiter gab Bundespräsident Furgler zu, dass es sich um eine ausserordentlich kompliziert gewordene Materie handle, die es zu gegebener Zeit zu vereinfachen gelte.

Der Rat hiess nach dem bundesrätlichen Votum das Geschäft mit 33:0 Stimmen gut. sda

Geranten wollen GAV

Der im Jahre 1974 gegründete Verein Geranten Gastgewerblicher Betriebe (GGB), hat kürzlich in Egerkingen eine Tagung durchgeführt und über die Arbeitsbedingungen, Rechte und Pflichten der Geranten diskutiert.

Da die Geranten, als Leiter von gastgewerblichen Betrieben einerseits Arbeitnehmer sind und andererseits auch die Arbeitgeberinteressen gegenüber dem Personal, den Lieferanten und den Behörden vertreten müssen, ist diese Berufsgruppe nicht den Bestimmungen des Landes-Gesamtarbeitsvertrages für das Gastgewerbe (L-GAV) unterstellt. Nach verschiedenen Referaten zu diesem Thema haben die Mitglieder des GGB beschlossen, eine Kommission einzusetzen, um in Zusammenarbeit mit den Arbeitgeberverbänden einen Gesamtarbeitsvertrag auszuarbeiten.

Im Geranten-Gesamtarbeitsvertrag sollen insbesondere die Anstellungs- und Entlassungsbedingungen, die Entlohnungssysteme, die Rechte und Pflichten, die soziale Sicherheit und das Problem der Geranten-Ehepaare geregelt werden. Angestrebt wird weiter die Einführung der Fünfeinhalb-Tage-Woche. Die Mitglieder des GGB sind sich bewusst, dass die Festsetzung der Höchstarbeitszeiten in einem kommenden Gesamtarbeitsvertrag noch nicht diskutiert werden kann, obwohl es wünschenswert wäre, dass Arbeitszeiten von mehr als 60 Stunden pro Woche kompensiert werden könnten. sda

Ihre Preise für den Hotelführer 1978

Eine beträchtliche Anzahl Mitglieder hat uns die Preisformulare für den Hotelführer 1978 noch nicht zugestellt; ebenfalls sind telefonische Rücksprachen erfolglos geblieben.

Auch wenn Ihre Preise für das nächste Jahr unverändert

bleiben, oder wenn Sie eine Änderung nur bei den allgemeinen Angaben (Öffnungszeiten, Anzahl Betten, Namen des Besitzers, des Leiters usw.) vornehmen, müssen Sie uns den Fragebogen zurücksenden.

Um Missverständnisse und Unklarheiten zu vermeiden, ist die Rücksendung des grünen Erhebungsformulars an den SHV unumgänglich. Besten Dank!

Adresse: Schweizer Hotelier-Verein, Hotelführer, Postfach 2657, 3001 Bern.

Nutzt den Harry Schraemli!

Im Zunfthaus zur Schmidin in Zürich fand die erste, von rund 60 Mitgliedern besuchte Generalversammlung des Schweizerischen Kochkunst-Archivs statt.

Entsprechend dem im November 1975 an der Gründungsversammlung bekundeten Interesse, hat das Schweizerische Kochkunst-Archiv in kurzer Zeit kräftige Wurzeln geschlagen. Es zählt heute bereits 650 Mitglieder. Harry Schraemli hat mit seiner Begeisterung sowohl Kochlehrlinge wie Industrielle für das Werk gewonnen. An ihn kommt man sozusagen nur noch über die Beitrittskarte heran. So konsequent sollte sich jeder für eine Sache einsetzen.

Die Verantwortlichen

Über das angestrebte Ziel, den Stand der Arbeiten und das bisherige Echo auf das SKA – Inhalt des Jahresberichts von H. Schraemli – haben wir in der Hotel-Revue Nr. 15 vom 14. April bereits ausführlicher berichtet.

Aufgabe der ersten Generalversammlung war es vor allem, den Vorstand definitiv zu bestellen. Es hätte der Lobesworte von A. Sandi nicht bedurft, um den Teilnehmern Harry Schraemli als Präsidenten zu empfehlen. Der Dank war jedoch mehr als angebracht. Er kam auch in der einhellig erfolgten Wahl zum Ausdruck. Ausserdem wäre es schade, auf ein so eigenwilliges, pointiertes Präsidium zu verzichten. Als weitere Vorstandsmitglieder für zwei Jahre wurden gewählt: Frau Eva M. Borer, Zürich, Ernst Brüdli, Gmüden, Marco Hefti, Luzern, Georg Hüni, Adliswil, Achille Sandi, Bad Ragaz, Frl. Zumstein, Hergiswil. Dem Beirat, der sich insbesondere nach Material für das Archiv umsehen und -hören soll, gehören an: Fred Ammann, Grenchen, Josef Am-

mann, Kloten, Arthuro Bolli, Locarno, Peter Lüdi, Heimiswil, Hermann Konrad, Luzern, Felix Real, Vaduz, Albert Reichmuth, Zürich, Josef Vonlanthen, Kastanienbaum, Emil Wälti, Basel, Josef Zumsteg, Zürich, und die Vertreter der gastgewerblichen Verbände. Die Statuten werden den Mitgliedern in Kürze zugestellt.

Mitmachen ist Ehrensache

Das Budget rechnet mit Mitgliederbeiträgen von 16 500 Fr., 10 000 Fr. werden für den Ankauf von Büchern freigestellt. Bis Ende Jahr sollte der Mitgliederstand das Tausend erreichen. Obwohl viele den bescheidenen Jahresbeitrag von Fr. 15.– aufrufen oder – zumindest im ersten Jahr – einige schöne Spenden eingegangen sind, bedarf es einer wesentlich grösseren finanziellen Basis, um in absehbarer Zeit dem sehr hochgesteckten Ziel nahekommen, das bestbesuchte Museum Europas, das Verkehrshaus in Luzern, durch ein Weltzentrum der Gastronomie zu ergänzen. Nutzen wir doch die Jahre, die wir Harry Schraemli noch abzwacken können. Es wäre schade, später zwar mehr Geld, dafür aber keinen Fachmann seines Formates mehr zu haben. Je mehr er noch für das SKA tun kann, desto besser wird es werden. Wir rufen erneut alle auf, deren Stolz und Beruf das Gastgewerbe ist, das Schweizerische Kochkunst-Archiv durch ihren Beitritt zu unterstützen (Geschäftsstelle SKA, Postfach 5, 6052 Hergiswil). Sie brauchen nicht einmal ganz so grosszügig zu sein, wie Schmid-Hausherr Oskar Huber, der den Generalversammlungsteilnehmern Speis und Trank spendierte. MK

Kreativer Wettbewerb

Concours International du Meilleur Commis Rôtisseur

Seit vier Jahren organisiert die Chaine des Rôtisseurs in 10 verschiedenen Ländern ein in seinem Aufbau äusserst vielseitigen Wettbewerb. Teilnahmeberechtigt sind Köche bis zu 21 Jahren. Die Besten pro Land qualifizieren sich für die Endrunde. Rund zweihundert Konkurrenten haben die ersten Ausscheidungen in Regionen mitgemacht. Erstmals fand die Finalrunde in der Schweiz statt. Die Schweizerische Wirtschafsschule im Belvoir Park in Zürich stellte Küche und weitere Lokalitäten sowie ihre Dienste zur Verfügung. Für die Organisation und Finanzierung zeichnete diesmal auch die 1500 Mitglieder zählende «Bailliege» der Schweiz sowie die «Académie Suisse des Gastronomes». Ausserdem haben verschiedene Industriebetriebe den Gabentisch mit wertvollen Geschenken bereichert.

Je ein Vertreter aus den sechs Ländern England, Frankreich (zwei Vertreter), Luxemburg, Monaco, Schweden und die Schweiz traten zur Finalrunde an, deren äusserst originelle Abwicklung nicht nur erstmalig und einzigartig verlief, sondern auch jegliche Anwendung von besonde-

ren Schlichen und Tricks, gegen welche natürlich auch solche Konkurrenzen nicht gefeit sind, verunmöglichte.

Die Teilnehmer, welche absolut keine Ahnung hatten, was sie zubereiten mussten, erhielten einen bunt gefüllten Lebensmittelkorb und mussten aus den zur Verfügung stehenden Zutaten an Ort und Stelle ein Menü für 6 Personen zubereiten. Gewissermassen als Pflichtprogramm waren ein Fisch an einer Sauce nach Wahl und als Hauptgericht ein Carré d'agneau zu präsentieren. Das Schlussbouquet war der Herstellung eines Apfeldesserts vorbehalten. Die Kandidaten hatten somit vielseitige Möglichkeiten, ihre kulinarische Kreativität zu entfalten. Die Resultate wurden dementsprechend mit besonderer Spannung erwartet. Die Jury, präsiert von Grand Chancelier Jean Valby, konnte dem Franzosen Alain Guillon, Restaurant Belle Etoile, Nîort, die goldene, dem Schweizer Markus Scheffer, Restaurant Krone, Brunnadern, die silberne und dem Engländer Paul Harrison, Hotel Dorchester, London, die bronzenne Medaille verleihen. pd/WW

Wurst aus Trockenpulver

Neue technologische Möglichkeiten revolutionieren den Fleischwarenmarkt. Herzhafter Frankfurter, Jagdwurst oder Frikadellen werden voraussichtlich schon in zwei Jahren nicht mehr aus frischem Fleisch zubereitet werden müssen. Neue Verfahren auf dem Gebiet der Gefrierdrying eröffnen ein völlig neues Umdenken für Metzger und Wurstfabrikanten.

Als am Anfang der 60er Jahre die Gefrierdrying neue Möglichkeiten für Fertiggetriebe und vorfabrizierte Lebensmittel (Instant-Produkte) schuf, hatte man die Hoffnung, nach diesem Verfahren auch Fleischfleisch als Trockenware auf den Markt bringen zu können. Doch der Weg erwies sich als falsch: Die Fettbestandteile wurden durch Oxidation schnell ranzig, und ein Beistück, das statt 200 g plötzlich nur noch 20 g wog, war gefriergetrocknet empfindlich wie Glas. Inzwischen ist die Forschung, insbesondere auch in der deutschen Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach, weitergegangen und hat mit gutem Erfolg ein Verfahren entwickelt, das in etwa zwei Jahren in industriellen Grossanlagen praktikierbar ist. Hierbei wird das für die jeweilige Wurst oder Fleischware notwendige Frischfleisch gefriergetrocknet und pulverisiert. In Vakuumpackungen lässt sich die hochwertige Trockenmasse ohne Qualitätsverluste reichlich zwei Jahre halten. Klima-Einflüsse sind dabei gegenstandslos.

Bei der Verarbeitung wird Wasser zugegeben, wobei eine Fleischmasse entsteht, die der frisch gekuterten Ware entspricht. Im Gegensatz zu Frischfleisch werden bei der Weiterverarbeitung keine Phosphate mehr benötigt. Je nach dem erwünschten Endprodukt kann die notwendige Gewürzmischung schon vor dem Konservieren zugefügt werden. Geschmackstests beim Vergleich von frischer und nach diesem Verfahren hergestellter Jagdwurst zeigten, dass man mit Hilfe der dem Menschen gegebenen Sin-

nesorgane nicht in der Lage ist, den Unterschied zu schmecken oder zu erkennen.

Beim Vergleich der Produktionskosten bringt das neue Verfahren eine Erhöhung von etwa 10 Prozent. Auf der andern Seite lassen sich bei Grossbetrieben eventuell auch dadurch Einsparungen erzielen, dass die Lagerung rationeller, die Transportkosten wesentlich günstiger und die Abfallquoten geringfügig werden. Vor allem eröffnet aber dieses Verfahren für die Welt-Fleischversorgung völlig neue Perspektiven. Gefrierdryingbetriebe in Argentinien oder Uruguay könnten in grossen Mengen inländische Fleischüberschüsse konservieren und bei Bedarf in alle Welt liefern. Die kostspieligen Kühlfrachten und Kühlhaus-Zwischenlagerungen würden dabei entfallen. FaE

Kaffee-Ersatzgetränke im Kommen

Die weltweite massive Verteuerung des Bohnenkaffees hat die Nahrungsmittelkonzerne auf den Plan gerufen. Kaffee-Ersatzgetränke zu entwickeln. Die amerikanische General Foods Corp. (Kaffee-marke Maxwell) hat neuerdings ein Kaffee-Mischgetränk zusammengestellt. Es besteht nach Angaben des Unternehmens etwa zur Hälfte aus einer Mischung von Weizen, Kleie und Melasse. Die National Market Search Inc., ebenfalls in den USA, hat ein Getränk lanciert, das 20 Prozent kolumbianischen Kaffee enthält sowie Zichorie und Garbanzo-Bohnen. Es

soll zur Hälfte des Preises des Bohnenkaffees angeboten werden und trägt den Namen «Coffee Plus». Das neue Mischgetränk ist bereits seit einigen Monaten getestet worden.

Einige der grossen Supermarktketten in den Vereinigten Staaten planen, dieses Produkt auf Lager zu nehmen, wenn die derzeit grossen Kaffeebestände zu alten Preisen abgebaut sind. Die Firma Jacobs wird in der Bundesrepublik Deutschland unter der Produktbezeichnung «Jota Sport» ein Kaffee-Ersatzgetränk auf den Markt bringen. Das Getränk besteht je zur Hälfte aus Bohnenkaffee und Kaffee-Ersatzmitteln. Bei den Kaffeesurrogaten hat der Marktführer in Westdeutschland, die zum Nestlé-Konzern gehörende Unifrank Lebensmittelwerke GmbH, zum Teil beträchtliche Umsatzsteigerungen gemeldet. chg

S'esch Poulet-Zyt

In der Zeit vom 22. Juni bis 2. Juli werden im ganzen Land gegen eine Million tiefgefrorener einheimischer Poulets zu sensationell tiefen Preisen von höchstens fünf Franken das Kilo verkauft.

Dabei handelt es sich notabene keineswegs um Liquidationsgüggel sondern um ganz normale Erstklassqualität von Poulets aus Bodenhaltung und ohne Antibiotika gemästet. An dieser grossen Verkaufaktion beteiligen sich sämtliche Kreise des Lebensmittelhandels, auch die Metzgereien und Comestibelschäfte. Die Importhandelsfirmen und Grossvertrieber sind ebenfalls mit dabei. Die einheimischen landwirtschaftlichen Geflügelmeister wollen auf diese Weise ihren Beitrag an die starke Nachfrage nach frischen und gefrorenen Poulets leisten. Bisher profitierten vor allem die Franzosen als Lieferanten dank des günstigen Wechselkurses. Die aktionsweise bis Anfang Juli verkauften Poulets füllen einen Güterzug mit hundert Kühlwagen. Tip: tiefgefrorene Güggelvorräte langsam und schonend bei Zimmertemperatur auftauen. pd

Salon Culinaire Mondial 1977

Das Interesse am Salon Culinaire Mondial (Weltkochen), der in Verbindung mit der 7. Internationalen Fachmesse der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, IGEHO 77, vom 17. bis 23. November 1977 in den Hallen der Schweizer Messestern in Basel durchgeführt wird, ist nach wie vor sehr gross.

Die Wettbewerbsbedingungen sind anspruchsvoll: entsprechend hoch wird deshalb der Wert einer Auszeichnung sein – Auszeichnungen, die an internationalen Kochkunstausstellungen in der Schweiz in diesem Jahrhundert erst drei Mal verliehen worden sind. Allein schon aus diesem Grund lohnt es sich, am Salon Culinaire Mondial 1977 teilzunehmen und sein Können unter Beweis zu stellen.

Definitiv letzter Anmeldetermin ist Donnerstag, 30. Juni 1977. Für Wettbewerbsunterlagen, Anmeldeformulare sowie sämtliche Auskünfte steht das Sekretariat des Salon Culinaire Mondial, Büro C. Spörri, Lägerstr. 27, CH-8600 Dübendorf, gerne zur Verfügung.

Kulinarische Fest-Vorfreude

Die Wellen des Winterfestes beginnen allmählich über die Saane herüber zu schwappen. Eine ganz so weilsche Angelegenheit soll das Fest des Jahrhunderts denn doch nicht bleiben. Um die schwerblütigeren Alemannen auf gallsche Fröhlichkeit einzustimmen, findet in diesen Wochen in den Restaurants im Bahnhofbuffet in Zürich ein Festival culinaire en l'honneur de la Fête des Vignerons statt. Während des mit Glanz, Gesang und gastronomischer Meisterleistung eröffneten Festivals können sich Limmatstädter und Zugewandte im Bahnhofbuffet die Liebe zum Waadtland durch den Magen gehen lassen. Beim fillet de fêra à l'oselle, einer veritablen Papet vaudois oder einer Flasche von des confères werden sich die einen noch mehr auf die bevorstehende Fahrt an den Léman und das sie in Vevey erwartende Fest freuen und die ändern sich trösten, dass sie keinen Platz für das Spektakel mehr ergattern konnten. MK

Gesundes Wasser, noch gesünder

Nach zweijährigen Forschungen ist es der AG Mineralquellen Henniez-Santé gelungen – zum ersten Mal in der Schweiz – eine neue Skala von Tafelwassern und Limonaden herzustellen, die keine Konservierungsmittel und keine künstlichen Farbstoffe enthalten. Es handelt sich dabei um vollkommen natürliche Getränke mit Mineralwasser und auf der Basis von natürlichen Extrakten und Fruchtsäften.



Hotel Kastanienbaum erneuert

Nach monatlangen Umbauarbeiten der Restaurationsräume ist das Seehotel Kastanienbaum rechtzeitig auf die Sommersaison wieder eröffnet worden. Neben den Restaurants – «Chämistubes» und «Chrüztrichter» – wurden auch Entrée, WC-Anlagen und Buffet neu gestaltet. Neben diesen Räumen stehen auch Bankettsäle zur Verfügung. In weiteren Umbauetappen sollen der Seehaus des Hotels saniert, eine Aussenrenovation vorgenommen und im Inneren die Küche verlegt und die Hotelzimmer mit dem notwendigen neuen Komfort versehen werden.

Neues Gasthaus auf Stäldeli

Wer sich an die alte, heimelige Bergwirtschaft Seewenalp im Obwaldner Glaukenberggebiet erinnert, wird bedauern, dass die Alp in Militärbesitz übergegangen, das Berggasthaus abgebrochen worden ist. Jetzt ist für Ersatz gesorgt worden: Im Stäldeli, einer Alp auf der Luzerner Seite des Glaukenberggebietes, ist ein neues Gasthaus eröffnet worden. Das Gasthaus ist lediglich ein Restaurationsbetrieb und verfügt über keinerlei Übernachtungsmöglichkeiten.

Schwacher Winter auf Hoch-Ybrig

Mit 163 Skitagen ging am 8. Mai auf Hoch-Ybrig eine lange, des miserablen

Wetters wegen aber finanziell schwache Saison zu Ende. Der Anfang war vielversprechend: Trotz des um eine Woche späteren Saisonbeginns als im Vorjahr konnte am 23. Januar 1977 das Vergleichsergebnis vom Winter 1975/76 leicht übertroffen werden. Die Verkehrseinnahmen im Vergleich zur Saison 1975/76 mit ebenfalls genau 163 Skitagen sind um rund 12 Prozent geringer. Dass Hoch-Ybrig kein Einzelfall ist, zeigen Vergleiche mit anderen Transportunternehmen.

Yogi-Universität in Weggis?

In Weggis wollen Anhänger der Transzendentalen Meditation eine TM-Universität für 1000 Studenten, dazu Wohnraum für rund 500 Leute bauen. Die Gemeinde hat der TM ein Grundstück zur Verfügung gestellt, das indessen in einer Schutzzone liegt. Der Kantonsrat soll nun prüfen, ob das Gelände ausgenutzt werden kann. Die Weggiser Behörden haben sich bislang weder für noch gegen das Vorhaben geäußert.

Heimatmuseum und Hippotel

Anton Achermann, Initiant und Besitzer des Hippotels (Pferderanch mit Restaurant) auf Hämmikon-Berg (zwischen Muri im Aargauer Freiamt und Hitzkirch im Luzerner Seetal) und der auf dem gleichen Gelände aufgestellten Freilicht-Raritätenausstellung (alte Bauernstadel und Bauernhäuser, Kanonen usw.), hat in einem von Kriens verplanten alten Bauernhaus, dem sogenannten Grosshof-Haus, ein Luzerner Heimatmuseum eröffnet. -fil-


SCHWABENLAND & CIE AG
SA

 KOMPLETTE GROSSKÜCHEN-EINRICHTUNGEN
MAISON SPÉCIALE POUR INSTALLATIONS DE CUISINE

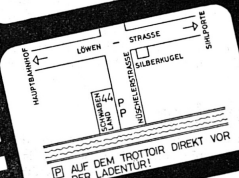
8021 ZÜRICH
Nüscherstrasse 44
☎ 01 25 37 40

1000 LAUSANNE
15, av. Denantou
☎ 021 26 20 07

die grösste Auswahl der Schweiz

- Einrichtungsgegenstände für jedes Budget
- fachmännische Beratung
- Exklusiv-Artikel, die wir eigens für das Gastgewerbe anfertigen lassen
- 75-jährige Erfahrung
- umgehende Lieferung dank umfangreichem Lager
- Service durch eigene Werkstatt und Servicewagen

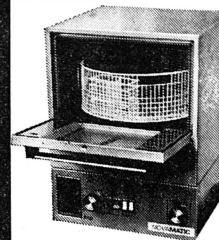
Ueberlegung führt
zu Schwabenland


DIPL. ING. FUST AG

Schlager- Angebot !

Gläsererspüler

NOVAMATIC A 102



- Chrom-Nickelstahl 18/8
- Autom. Niveaugler
- Serienmässig mit Boiler
- Kalt- oder Heissanschluss
- 2-Minuten-Programm
- Geräuscharm
- Glanzmittelautomat eingeb.
- Frischwasserspülung serienmässig (z. B. für Biergläser)
- B/T/H 43/44/57 cm
- Hauslieferung inbegr.
- Wir besorgen Installation und Anschluss
- MIETE mit jederzeitigem KAUFRECHT
- Vollgarantie 1 Jahr
- Tiefste Servicepreise: (Fr. 12.- 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. 194, 052/22 32 64
Olten: Ziegeleifeldstr. 32, 062/21 00 58
Biel: Zentralstrasse 32, 032/22 63 25
Luxern: 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,
Oltrigen, Pfäfers, Spreitenbach,
Villars FR, Dietikon, Aarau,
La Chaux-de-Fonds.

Auch das
ist


WMF Kaffee-
maschinen

 Filterkaffee-
maschinen,
Filterkaffeeauto-
maten «Programat»

FAEMA

 Espresso-Kaffee-
maschinen und
-Automaten

 Eigener Kundendienst!
Ständig wenig gebrauchte, revidierte
Occasionsmaschinen.
Verlangen Sie ein Angebot.

WMF Zürich AG
8953 Dietikon
Bernstrasse 82
01/7304242

 Ihr Partner
und Berater

hotel revue

Planen Sie Ihre Karriere!

Werden Sie Abonnent

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

hotel revue

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

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____


 HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Nahöstliche Ferienträume

Israel erwartet heuer einen neuen Besucherrekord, vorsichtige Schätzungen rechnen mit einer Zunahme um 10 bis 12 Prozent auf rund 900 000 Touristen, optimistische Prognosen sogar mit fast einer Million Besuchern.

Der Optimismus ist nicht unbegründet, lag die Besucherzahl doch in den ersten vier Monaten d. J. schon um 23 Prozent über der Vergleichszeit des Vorjahres. Die Buchungen sind nach Auskunft des Touristikministeriums in Jerusalem für das ganze Jahr recht gut, so dass – unvorhersehbare Ereignisse ausgeschlossen – die optimistischere Variante durchaus möglich erscheint. Die Deviseneinnahmen aus dem Fremdenverkehr sollen heuer rund 450 Mio Dollar erreichen, nach 340 Mio Dollar im Vorjahr. Für die israelische Wirtschaft ist der Tourismus ein sehr wichtiger Faktor, beträgt doch sein Beitrag zum Bruttosozialprodukt fast 40 Prozent.

Ein Krieg mit positiver Auswirkung

Die starke Aufwärtsentwicklung im israelischen Fremdenverkehr setzte 1968, im Jahr nach dem 6-Tage-Krieg, ein, als mit der Wiedervereinigung Jerusalems der freie Zugang zu den historischen und heiligen Stätten eröffnet wurde. Kammen 1966 und 1967 erst jeweils rund 300 000 Touristen nach Israel, so waren es 1972 bereits 727 000 und 1976 fast 800 000. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer stieg von 10,5 Tagen im Jahre 1967 auf 16,5 Tage im Vorjahr an. Davon verbrachten die ausländischen Besucher im Schnitt 4 bis 5 Tage in Jerusalem, 4 in Tel Aviv, 3 in Elath am Roten Meer und den Rest am See Genezareth und auf den Golan-Höhen.

In Zukunft werden pro Jahr rund 1,7 Mio Auslands Touristen und Deviseneinnahmen aus dem Fremdenverkehr in Höhe von rund 700 Mio Dollar erwartet. Etwa die Hälfte der Touristen werden auch weiterhin Juden sein, doch wird mit einer ständig steigenden Zahl nicht-jüdischer Besucher im Rahmen von Pilger- und Ferienreisen, gestützt auf die Ausweitung des Charterflugprogramms, gerechnet.

Zu wenig Interessenten für gastgewerbliche Berufe

Um diese Ziele zu erreichen, sind 1976 bis 1985 Investitionen von rund 150 Mio US-Dollar geplant, etwa gleich viel wie in den letzten zehn Jahren. Gleichzeitig muss die Zahl der in der Touristikindustrie beschäftigten auf rund 100 000 verdoppelt werden. Das ist nicht ganz einfach, denn es gibt nicht genug Bewerber für die Fremdenverkehrsberufe. So wird sogar mit Fernsehwerbung versucht, Interessen-

ten anzusprechen. Um die Ausbildung sicherzustellen, ist zusätzlich zu den beiden bestehenden Hotelfachschulen in Tel Aviv und Jerusalem die Errichtung einer dritten in Elath geplant. Ausserdem sollen die im ganzen Land vorhandenen Training-Centers weiter ausgebaut werden.

Grosse Investitionsvorhaben

Die Zahl der Hotel- und Fremdenzimmer soll von 32 000 1976 auf rund 60 000 1985 steigen, wobei das Schergewicht auch weiterhin bei sogenannten Touristen-Hotels liegen wird, für die eine Zunahme der Zimmer von 22 400 im Vorjahr auf rund 42 000 1985 geplant ist.

Besonderes Augenmerk soll dabei der Errichtung von Feriendörfern, dem Ausbau der Camping-Einrichtungen und der Erweiterung der Hotel-Kapazität in der billigeren und mittleren Klasse geschenkt werden. Die Zahl der Zimmer in Vier- und Fünfstern-Hotels, auf die derzeit etwa die Hälfte der Gesamtbeherbergungskapazität entfällt, soll hingegen nur von 12 000 im Vorjahr auf 18 700 1985 steigen.

Im Rahmen des Zehnjahresplanes ist das stärkste Wachstum für Jerusalem und Galiläa geplant. In Tiberias am See Genezareth und am Toten Meer soll der Gesundheitstourismus, mit Behandlungsmöglichkeiten für Rheuma, Asthma und Schuppenflechte, konzentriert werden. Elath soll als erstes Touristikzentrum am Roten Meer und als Basis für Ausflüge in die Wüste weiter ausgebaut werden. Touristikinvestitionen fördert die Regierung durch zinsgünstige Darlehen für 50 Prozent des Kapitalerfordernisses. Die Mittel werden von der Touristikministerium unterstellten Entwicklungsgesellschaft für die Touristikindustrie vergeben. Verzinsung und Laufzeit variieren je nach Region, was eine gewisse Lenkung der Investitionen ermöglicht.

Preis und Politik

Der israelische Fremdenverkehr sieht sich mit zwei grossen Problemen konfrontiert, die man durch eine aggressive und unkonventionelle Werbung zu überbrücken versucht. Es sind dies das Preisproblem als Folge der grossen Entfernung von den Herkunftsländern und die politische Sicherheitsituation im Mittleren Osten. Für die Auslandswerbung über derzeit 17 Ausstellungen in Europa, Amerika, Afrika und Australien werden rund 1 Mio Dollar pro Jahr ausgegeben. apa

Argentinien: Blick auf 1978

Für die Fussball-Weltmeisterschaften 1978 erwartet man in Argentinien mindestens 150 000 ausländische Besucher. Die 38 Spiele werden auf fünf Städte verteilt, da jedoch das festliche Eröffnungsspiel am 1. Juni und die entscheidende Abschluss-Veranstaltung am 25. Juni in Buenos Aires stattfinden, wird die argentinische Hauptstadt die grösste Betten-Kapazität für die Besucher benötigen.

Die staatliche Organisation für die Durchführung der Weltmeisterschaften – EAM 78 – hat nun eine Kommission für die Unterkunft gebildet. Sie setzt sich zusammen aus Vertretern der Hotellerie und der Reisebüros. Die Hotels der Luxus- und der I. Klasse haben dieser Kommission für den Zeitraum vom 1. bis 25. Juni 1978 rund 65 Prozent ihrer Bettenkapazität zur Verfügung gestellt. Die Kommission wird jedoch nur Reservationen durchführen, wenn der Besucher gleichzeitig das Forfait mit Eintrittskarten für die Spiele und den Transport zwischen den verschiedenen Städten erwirbt. Von den Reisebüros der Schweiz sollen bereits 300 solche Forfaits bestellt worden sein. Buenos Aires verfügt gegenwärtig über rund 20 000 Hotelbetten, welche den zeitgemässen Ansprüchen eines Touristen entsprechen. Gegenwärtig werden im Zentrum von Buenos Aires fünf weitere Hotels gebaut; an diesen wird Tag und Nacht gearbeitet. Diese Bauten werden finanziert mit günstigen Darlehen der Nationalen Entwicklungsbank Argentiniens. Eine Bedingung lautet, dass die Hotels vor dem Beginn der Fussball-Weltmeisterschaften, also vor dem 1. Juni 1978, dem Betrieb übergeben werden.

Rundherum bereit

Die Stadt Mendoza verfügt gegenwärtig über 6000 Hotelbetten, in Cordoba kann mit 3000 und in der Stadt Rosario de Santa Fe ebenfalls mit 3000 Hotelbetten gerechnet werden. Auch in diesen drei Städten ist man eifrig mit dem Bau neuer Hotels und mit der Modernisierung älterer Etablissements beschäftigt, wobei ebenfalls die Nationale Entwicklungsbank die notwendigen Mittel zur Verfügung stellt. Über genügend Hotelbetten wird nur die Badestadt Mar del Plata verfügen, in der ebenfalls Weltmeisterschaftsspiele durchgeführt werden. Mar del Plata verfügt über rund 70 000 Hotelbetten, von welchen ein Drittel internationalen Ansprüchen entsprechen. Auch beschäftigt man sich in den fünf Städten mit Abend-

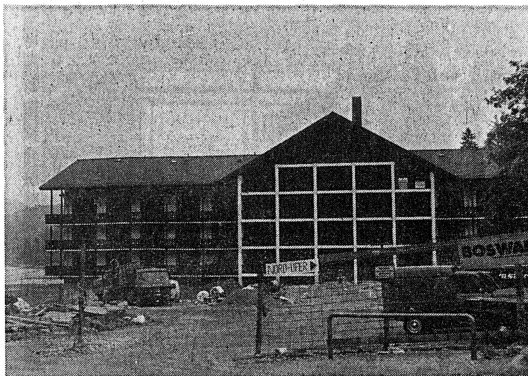
kursen für die Ausbildung des zusätzlich benötigten Personals.

Ein Sportanlass mit Tiefenwirkung

Jedenfalls kann man sagen, dass der Touristenstrom der Weltmeisterschaften 1978 Argentinien nicht unvorberichtet oder mit Improvisationen antreffen wird. Sowohl bei den staatlichen Stellen wie bei den privaten Kreisen der Hotellerie und der Reiseveranstalter ist man sich darüber einig, dass man eine Veranstaltung vorbereitet, welche für das Wirtschaftsleben und für das internationale Image des Landes von grosser Bedeutung ist. Nicht nur bei den Fussballfreunden, auch bei der Geschäftswelt besteht Optimismus, Vertrauen und Begeisterung für die kommenden Aufgaben und Möglichkeiten; man erwartet, dass die Fussballweltmeisterschaften 1978 Argentinien endgültig in den internationalen Fremdenverkehr eingliedern. A. W.

Trafalgar House baut in Danzig

Die zum britischen Hotelkonzern Trafalgar House Ltd. gehörende Cementation International Ltd. hat nach ihren Angaben mit der polnischen Aussenhandels-gesellschaft Intraco ein Abkommen für die Planung, den Bau und die Instandhaltung zweier Hotels in Gdynia, dem früheren Danzig, unterzeichnet. Die Hotels werden von der Touristenorganisation Polens verwaltet werden. Zur Finanzierung dieses Projekts hat die britische Exportkreditabteilung einen Kredit der Lloyds Bank Ltd. von 13,2 Mio Pfund an ein polnisches Bankinstitut garantiert. Gleichzeitig sollen sich Verhandlungen über die Errichtung eines neuen Flughafen-Terminals in Warschau in einem fortgeschrittenen Stadium befinden. Beide Projekte sind das Ergebnis des anglo-polnischen Handelsabkommens, das im Dezember 1976 in London unterzeichnet worden ist. chg



Ein weiteres Holiday-Inn-Hotel eröffnet in Deutschland. Diesmal in tausend Meter Höhe am Eibsee in Oberbayern. Das bisherige «Hotel Eibsee» diente drei Jahrzehnte als Recreation-Center für US-Offiziere und ihre Begleiter. Wegen schlechten baulichen Zustandes gaben die Amerikaner das Haus frei. Nun schlossen die Grundbesitzer Terne-Rippel einen Managementvertrag mit der Holiday-Inn-Incorporation. Das Hotel wird im Juli neu eröffnet. Es hat 250 Betten in 138 Zimmern im Neubau und im gründlich erneuerten Altbau. kpk

Zu wenig Gastarbeiter

Fremdenverkehrsbetriebe in den Bundesländern, insbesondere in Salzburg und Tirol, klagen dieses Jahr über einen sehr bedenklichen Mangel an Gastarbeitern.

Durch das Fehlen von Hilfskräften, die aus dem Inland nicht erhaltbar sind, sind vor allem die Küche und das Service stark in Mitleidenschaft gezogen. Vielfach denken Betriebe bereits daran, gewisse Einschränkungen durchzuführen, etwa nur die eigenen Loggiestärker mit Hauptmahlzeiten zu versorgen. Dies würde unter Umständen auch Arbeitsplätze für Inländer gefährden.

Das mit heutigem Jahr in Kraft getretene Ausländerbeschäftigungsgesetz ist vor allem Ursache für diese Schwierigkeiten bei der Beschaffung ausländischer Hilfskräfte, heisst es in einer Stellungnahme der Bundeskammer weiter. Dies vor allem deshalb, weil pro Bundesland gewisse Höchstgrenzen für Gastarbeiter festgelegt wurden. Diese waren jedoch bereits vor Beginn der Fremdenverkehrssaison ausgeschöpft, so dass keine Möglichkeit besteht, die für die Fremdenverkehrssommersaison so dringend benötigten ausländischen Arbeitskräfte einzustellen. Dies, obwohl das im Einvernehmen mit der Gewerkschaft gastgewerblicher Arbeitnehmer festgelegte Kontingent von 15 000 ausländischen Arbeitskräften bei weitem nicht ausgeschöpft ist. Da diese Kräfte jedoch für eine klaglose Abwicklung der Sommersaison dringend erforderlich sind und überdies gerade heuer dem Fremdenverkehr angesichts der jüngsten Entwicklung unserer Zahlungsbilanz ganz besondere Bedeutung zukommt, sollten nach Meinung der Bundessekktion Fremdenverkehr das Sozialministerium in Zusammenarbeit mit dem Innenministerium chestens trachten, durch Ausnahmeregelungen den Engpass für Fremdenverkehrsbetriebe wenigstens zu mildern. apa

Tourismus-Weltkonferenz

Auf der soeben in Malaga abgehaltenen zweiten Generalversammlung der aus der bisherigen IUOTO (International Union of official Travel Organisations) neu geformten WTO (World Travel Organization) mit Sitz in Madrid, ist auf Antrag des Vorstandes beschlossen worden, im Jahre 1980 eine zweite Weltkonferenz für Fremdenverkehr abzuhalten. Die Tagesordnung sowie den Tagungsort soll die Generalversammlung der WTO in Madrid 1978 beschliessen.

Als Hauptgegenstand der Beratungen dieser Weltkonferenz wurde einstimmig die Schaffung einer «Welt-Charta des Tourismus» ins Protokoll aufgenommen. Diese «Charta» soll sämtliche Pflichten und Rechte aller Touristen – gleich, welcher Nationalität oder der Rasse – sowie der daraus sich für die einzelnen in der WTO zusammengeschlossenen Länder des ganzen Erdballs resultierenden Aufgaben enthalten. Zur Teilnahme an der Tourismus-Weltkonferenz sollen nicht nur die eigentlichen Mitglieder, sondern auch alle direkt oder indirekt mit dem Fremdenverkehr verbundenen Organisationen und Einrichtungen in der ganzen Welt aufgefordert werden.

Der Beschluss der WTO ist einstimmig auch mit den Stimmen der Ostblockländer gefasst worden. Von der IUOTO wurde bereits 1963 in Rom eine ähnliche Tourismus-Weltkonferenz durchgeführt, die damals starkes Interesse hervorrief. Es wurde beschlossen, als Verhandlungssprachen von jetzt an neben Englisch, Französisch und Spanisch auch Russisch und Arabisch gelten zu lassen. Eigenartigerweise fehlt noch immer die deutsche Sprache, obgleich deutschsprachige Touristen in der ganzen Welt in den Fremdenverkehrsstatistiken sich unter den Spitzenpositionen befinden. fs.

FKK am Bodensee

In Hard, am Voralberger Bodenseeufer bei der Rheinmündung, wurde das Nackbad nun endgültig legalisiert. Auf der romantischen kleinen Insel «Sandhorn» war bisher schon, wenn auch nur geduldet, dem Nackbadern gehuldigt worden. Nun hat die Bodenseegemeinde Hard den Badestrand öffentlich als FKK-Strand erklärt und einem Ausbau, der eine Vergrößerung des Badebereiches und der Parkplätze sowie eine Imbissstube und sanitäre Einrichtungen umfassen soll, zugestimmt. Die Sandinsel ist 10 000 m² gross und liegt in einem Naturschutzgebiet. Durch eine Aufschüttung eines Teils der Insel wird eine ganzjährige Benützung ermöglicht werden. Das FKK-Gelände ist das einzige am ganzen Bodensee und wird ohne Zweifel Hunderte von Sonnenanbetern anziehen. Es bildet im infrastrukturellen Angebot von Hard, das bereits ein grosses Freischwimmbad, Minigolfplatz, Segelhafen, Tennisplatz und Freizeitanlagen sowie ein weitläufiges Fischteichgelände und ausreichende Reitwege am Bodensee umfasst, einen weiteren Höhepunkt. pd

Oberbayerns Fremdenverkehr erfreulich

1976 registrierte man insgesamt 28 888 540 Übernachtungen. Das waren 45,5 Prozent aller Gästeübernachtungen in Bayern. Der Zuwachs von 1,1 Prozent gegenüber 1975 bedeutet 302 488 mehr Übernachtungen. Die Ausländernächtigungen stiegen gegenüber 1975 um 9,4 Prozent, liegen aber gegenüber der gesamten Zahl der Nächtigungen weiter unter den angestrebten 10 Prozent, nämlich bei nun 9 Prozent. Wobei hinzu kommt, dass München einen erheblichen Anteil der Ausländer auf sich zieht. Die Zahl der Gästebetten in München und Oberbayern stieg nur geringfügig. Sie beläuft sich nun auf 234 064 Betten. Hiervon befinden sich 149 329 Betten in 5339 gastgewerblichen Betrieben. Die übrigen knapp 100 000 Betten stellen Privatvermieter. In Oberbayern überwiegt das Auto als Verkehrsmittel für die Urlaubsreise mit 64,4 Prozent bei weitem. Auf die Bundesbahn entfallen noch 16,7 Prozent.

In Oberbayern ist jedes Gästebett an 123 Tagen genutzt, in Bayern an 120 Tagen, gegenüber 87 Tagen in Österreich. Laut Jahresbericht 1976 kam München auf 4485 287 Übernachtungen von Gästen, davon 1 788 119 durch Ausländer. An nächster Stelle folgt das Berchtesgadener Land (mit sechs Gemeinden). Stärkste Ausländergruppen waren die US-Amerikaner, auf die soweit statistisch erfasst, 633 659 Logiernächte entfielen. Es folgten die Holländer mit 210 421, und die Österreicher mit 184 339. kpk

Die Kongresse laufen an

Bierbrauer und Barleute heben Berlins Kongress-Zentrum aus der Taufe Das Internationale Congress Centrum (ICC) Berlin nannte jetzt erste Aquisitionserfolge für den 755-Millionen-Mark-Bau, der im Frühjahr 1979 in Betrieb genommen werden soll. Für 1979 bis 1981 sind bisher 19 Projekte unterschrieben. Diese 19 Tagungen würden – gemessen an den Ausgaben pro Kongressnehmer und Tag – einen Fremdenverkehrs-Umsatz von 25 Millionen Mark bringen.

Als bereits fest zugesagte Veranstaltungen wurden unter anderem genannt, der «Internationale Kongress der europäischen Brauereien 1979». Zu diesem Kongress, der sieben Tage dauert, werden 1800 Teilnehmer erwartet. Ausserdem soll im ICC der «Kongress der Internationalen Bar Association» 1980 stattfinden.

Diese Veranstaltung mit 3000 Teilnehmern wird sechs Tage dauern.

Bei weiteren zehn Kongressen bestehen laut Geschäftsführer Erfolgsaussichten. Über zusätzliche 51 internationale Tagungen wird noch verhandelt.

Inzwischen sind auch die ersten Vorbereitungen zur späteren gastronomischen Betreuung des Internationalen Congress Centrums angefallen. Wie bereits berichtet, ist dafür die unter Kempinski-Regie stehende «AMK Berlin Gastronomie GmbH» zuständig. Im Zusammenhang mit dem Erwerb des Hauses beschloss der Vorstand mit Zustimmung des Aufsichtsrates der Kempinski Hotelbetriebs-AG zum 30. Juni 1977 eine Kapitalerhöhung um nominal 2,75 Millionen von bisher 11 Millionen auf 13,75 Millionen Mark.

Im ICC ist unter anderem das täglich geöffnete Restaurant mit 300 Plätzen zu betreten. Die Küche des Kongress-Zentrums ist so angelegt, dass bis zu 10 000 Menschen beköstigt werden können.

Zum festen Stab der «AMK Berlin Gastronomie» wird eine Kerngruppe von etwa 140 Mitarbeitern gehören. Für grosse Kongresse wird jedoch mit bis zu 200 zusätzlichen Kräften gerechnet. Dieses zusätzliche Personal soll unter anderem unter Hausfrauen und Studenten rekrutiert werden. -nd

Besserer Versicherungsschutz

Möglichkeiten der Ausdehnung des Versicherungsschutzes für Touristen im Ausland sind Thema des OECD-Tourismus-Komitees, das vom 4. bis 6. Juli in Paris zusammentreten wird.

Wie der Vorsitzende dieses Komitees, Ministerialrat Dr. Anton Würtl vom Handelsministerium, Wien, dazu mitteilte, wird eine Arbeitsgruppe eingerichtet werden, die verschiedene zur Diskussion stehende Modelle auf ihre Realisierbarkeit überprüfen soll. Zur Auswahl steht eine generelle Versicherung des Touristen am Urlaubsort, wie sie z. B. in Spanien gehandhabt wird – der Vorteil dieser Regelung liegt darin, dass auch Einzelreisende in den Genuss des Versicherungsschutzes kommen –, eine Versicherung durch das Reisebüro oder eine Versicherung über die jeweilige Sozialversicherung. Durch eine generelle Versicherungsregelung hofft man, die Position des Touristen im Ausland verbessern zu können.

Bei der Tagung in Paris wird weiter der Jahresbericht 1976 des OECD-Komitees verabschiedet werden. Diesem Bericht kommt grosse Bedeutung zu, weil darin auch Empfehlungen an die Mitgliedstaaten enthalten sind. Die OECD liefert jährlich die besten wirtschaftspolitischen Analysen des Welttourismus. (apa)

Ferienzentrum Holm versteigert

Das schleswig-holsteinische Ferienzentrum Holm an der Eckernförder Bucht ist für rund 29 Millionen Mark versteigert worden. Der Zuschlag fiel wie erwartet an das von der Norddeutschen Landesbank geführte Bankenkonsortium, das die Grundbesitzergesellschaft Holm – den bisherigen Eigentümer – gegründet hatte.

Der Verkehrswert des zwangsversteigerten Kernobjekts mit 780 Appartements war von einem Gericht in Ploen auf 42 Mio DM festgesetzt worden. Das Ferienzentrum war bereits 1975 auf Antrag der Landesbank wegen Zahlungsschwierigkeiten unter Zwangsverwaltung gestellt worden. Wie die Bank mitteilte, wird sich an dem Betrieb in Holm nichts ändern. Der Personalbestand bleibe erhalten, die Gäste müssten auf keinerlei Annahmehemlichkeiten und Dienstleistungen verzichten. Bis Ende Jahr können die restlichen 280 Appartements des Ferienzentrums von Privatleuten erstigert werden. dpa

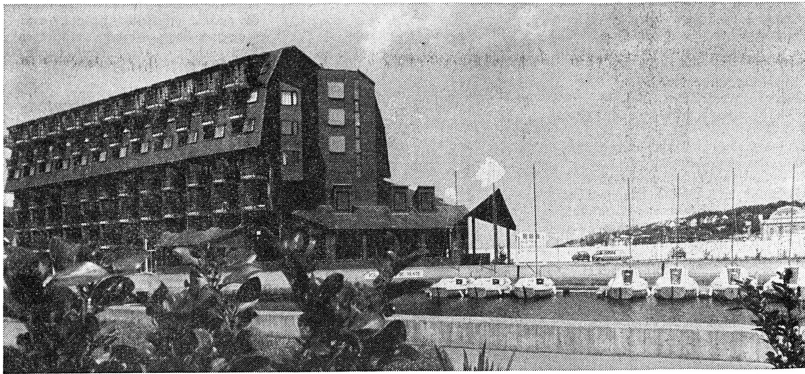
Gute Entwicklung bei Internar

Die Internar Hotels, 1974 erst auf den deutschen Markt gekommen, hat sich durchgesetzt. Wie Guido Schnieder von der Geschäftsführung der Internar Hotelgesellschaft mbH (Hamburg) hervorhebt, erzielte die Gruppe 1976 einen Umsatz von 24 Mio nach 20,5 Mio DM im Jahr zuvor. Für das laufende Jahr wird eine Steigerung auf 30 Mio DM erwartet. Die ersten drei Monate würden darauf hindeuten, dass dieses Ergebnis auch erreicht wird. So weise die Auftragslage im Bereich Tagungen und Seminare Zuwächse um 15 bis 20 Prozent gegenüber 1976 auf.

Die Gesellschaft hat soeben das Kurhotel Bad Segeberg als neues Internar Hotel gepachtet. Mit seinen 500 Betten steigert es die Bettenkapazität der Gruppe, die über sieben Hotels in Glücksburg, Ploen, Malente, Groenitz, Timmerdorferstrand, die Seniorenresidenz Glückburg und die Ferienanlage Marina Wendorf verfügt, auf 2850. Im Jahre 1976 sind 310 000 (Vorjahr: 275 000) Übernachtungen registriert worden. Für 1977 soll diese Zahl auf 325 000 gesteigert werden. apa



**sandherr
packungen**



Le PLM de Deauville est le premier appart'hôtel ouvert (en mai 1976) dans la grande station balnéaire de Normandie. Prati quant une location à la semaine ou au week-end, cet établissement comporte 170 appartements (studios et 2 pièces) tous dotés d'une kitchenette.

Malgré des aléas de la conjoncture actuelle

PLM, une chaîne en pleine expansion internationale

Les mutations enregistrées dans l'hôtellerie depuis sa dernière année de progression - 1973 - deviennent manifestes et même spectaculaires lorsqu'on dresse le tableau rétrospectif d'une chaîne hôtelière qui, tout en suivant une politique expansionniste internationale, n'a jamais perdu de vue les exigences d'un financement et d'une gestion fondés sur le pragmatisme et la prudence. Il s'agit de PLM, la filiale du groupe Rothschild.

En deux ans, PLM a en effet conquis une place prépondérante dans le concert, parfois un peu dissident, des grandes chaînes hôtelières européennes. Avec les ouvertures de 1977 la chaîne représentera 37 établissements dont trois résidences hôtelières (dont le PLM de Deauville), d'une capacité totale de 5400 chambres. Cette évolution est avant tout due au développement de l'hôtellerie de séjour ou de loisirs (23 hôtels sur 37). Dans ce secteur, la chaîne PLM doit se situer au deuxième rang des chaînes hôtelières françaises, après le Club Méditerranée.

Diversification géographique

La Société française de promotion touristique et hôtelière (PTH) a bien entendu poursuivi sa politique d'implantation d'hôtels, de restaurants et de motels en bordure des autoroutes, bien qu'elle risque de subir les mêmes déceptions que d'autres promoteurs de cette restauration publique autoroutière, compte tenu de la conjoncture maussade créée par les mesures d'austérité énergétique et de fiscalité du Plan Barre. Mais on a résolument renoncé à l'expansion hôtelière sur le marché intérieur, et basé le programme de construction à l'étranger sur deux principes: la diversification géographique et, bien sûr, le marketing moderne.

La filiale hôtelière du groupe Rothschild a ainsi manifesté sa présence en six points du monde hors de l'Hexagone: en Italie, en Grèce, au Maroc, en Iran, aux Antilles (avec la Dominique britannique) et la Guyane française. On a donc résolument misé sur la carte de l'étranger; mais il faut attendre quelque temps pour voir si - et dans quelles conditions d'investissements de capitaux propres - cette nouvelle orientation permettra de reconquérir le terrain perdu à Paris, lors du démarrage défectueux de l'Hôtel PLM-St-Jacques. Les premiers symptômes de reprise suffiront-ils à consolider la stabilité?

Chiffres d'affaires discutables

Un communiqué de presse du groupe confirme en outre que, pour l'exercice en cours, on estime à au moins 450 millions de francs (soit environ 225 millions de francs suisses) le total des chiffres d'affaires de toutes les activités touristiques et hôtelières de PLM. Si l'on tient compte de la hausse des prix intervenue durant l'année écoulée (au moins 12 % dans l'hôtellerie), toute comparaison de chiffres d'affaires reste délicate. Il faut dès lors attendre le rapport de la Compagnie du Nord, holding du groupe Rothschild, pour se faire une idée approximative du degré de rentabilité des hôtels PLM, tout particulièrement de ses 16 établissements en France, dont la capacité s'élève à 2217 chambres.

Le cours de l'action PLM (100 F nom.) à la Bourse de Paris a atteint cette année la moitié de sa valeur nominale, alors qu'il avait atteint 70 francs en décembre 1976.

Walter Bing

Des idées et des hommes

Mapotel: de la France à l'Europe

Le congrès de printemps de Mapotel s'est tenu en Arles dans le cadre de «Mapotel Primotel», nouveau maillon de la chaîne.

Le président Pierre Duvachelle a rappelé les opérations collectives de promotion en cours:

- auprès des sociétés françaises, par une diffusion du guide à un fichier de 4000 adresses;
- en Allemagne (voyages de prospection à Francfort, Stuttgart et Munich et publicité presse);
- en Grande-Bretagne, en Belgique, en Espagne, en Italie, aux USA, au Canada. Il a ensuite évoqué les réunions avec les chaînes volontaires françaises (Relais-Châteaux, France Accueil) auxquelles il a participé et qui ont montré de la part de chacun un égal désir de collaboration.

Europe en liberté

Enfin, le président a souligné le désir exprimé au cours du conseil d'administration du Consortium des «Hôtels européens associés», qui s'est tenu à Londres en mars dernier, d'une coopération plus étroite; c'est au cours de ce conseil qu'il a été procédé à la mise au point définitive de «Europe en liberté - Go as you please». Cette formule, créée à l'initiative de Mapotel avec le concours de six chaînes européennes associées, est aujourd'hui opérationnelle. Elle permettra aux clients américains et canadiens de sillonner le vieux continent, munis de bons de réservation émis au départ et valables indistinctement dans plus de 600 hôtels européens. Démarrage: janvier 1978 sp

Plus de 300 hôtels dans 6 pays Inter-Hôtel: la qualité par la sélection

Dans un premier temps, les responsables de la chaîne hôtelière volontaire Inter-Hôtel avaient groupé des établissements en mesure d'offrir des garanties de confort, d'accueil et de prix. Une implantation nationale avait également été recherchée. Elle fait aujourd'hui un pas de plus...

Inter-Hôtel propose désormais à ses clients une implantation plus complète sur l'ensemble de la France (en particulier 800 chambres à Paris), une garantie de qualité des prestations accrue (6 établissements ont été exclus pour non conformité aux exigences qualitatives de la chaîne) et un nouveau service de réservation, grâce à l'installation de deux nouveaux centres à Paris et à Londres, qui s'ajoutent à celui de Toulouse.

Le guide «Inter-Hôtel 1977», qui vient de paraître, propose désormais 193 hôtels en France, principalement des «3 étoiles», représentant quelque 10 000 chambres. D'autre part, le guide confirme la présence effective d'Inter-Hôtel en Grande-Bretagne (71 hôtels), en Irlande (12), en Suisse (13) et, par contrat d'association, en Allemagne fédérale (avec la chaîne Ringhotel), en Italie (avec Union Italia Hôtels), aux Etats-Unis, au Mexique, au Canada et au Japon (avec Friendship Inns). Une étude est en cours pour que la chaîne implante des bureaux permanents de réservation en Allemagne et en Belgique. r

Lisez et faites lire

l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Jersey, une île fortunée... pour les vacances

Jersey, la plus grande, la plus méridionale, la plus ensoleillée et la plus tempérée des îles anglo-normandes, n'a guère que 116 km² et 72 000 habitants, mais ce territoire exigu recèle des beautés que des pays infiniment plus vastes pourraient lui envier, et sa modeste population est composée de gens qui ont tout pour être heureux.

Tout d'abord, elle est prospère: le charme de ses sites et de ses plages y attire annuellement près d'un million de visiteurs, et ses importantes cultures maraîchères et florales ont un débit assuré en Grande-Bretagne. De plus, elle bénéficie d'un régime politique exemplaire à bien des égards: bien qu'appartenant depuis 800 ans à la Couronne britannique, l'île n'en est pas moins indépendante, avec ses propres lois, son propre gouvernement élu et régi par des politiciens bénévoles non rétribués, et son propre système de taxation, particulièrement modique.

Plages et machicolis

L'île accueille à bras ouverts les touristes, auxquels elle a bien des attractions à offrir. Et d'abord, elle détient le record d'ensoleillement des îles britanniques, avec une moyenne de près de 2000 heures de soleil par an. En été, la température dépasse souvent 21 degrés, mais l'influence maritime modère les excès de chaleur. Pour ceux qui ne peuvent pas concevoir de vacances sans plages de sable, elle en offre plus d'une vingtaine sur son littoral de 73 km - toutes différentes et toutes pittoresques; notons toutefois que les marées y sont exceptionnellement élevées, créant de forts courants qui pourraient être dangereux pour les nageurs imprudents, n'était qu'un corps de vigilants gardes-sauveteurs professionnels veille à leur sécurité, comme à celle des esprits aventureux qui voudraient explorer les rochers parsemés près du rivage.

D'une histoire aussi longue que mouvementée, marquée par bon nombre d'invasions venant du littoral français, qui n'est éloigné que de 22 km, Jersey a conservé d'intéressantes reliques. La plus impressionnante est le château Mont-Orgueil, puissante forteresse du 13^e siècle remarquablement conservée avec tous ses machicolis et autres appareils défensifs. Mais il y en a beaucoup d'autres, notamment le puissant château Elisabeth et les nombreux forts massifs érigés près de la côte durant les guerres de la Révolution et de l'Empire.

Saint-Hélier

Sur l'emplacement du «Fort Regent», autre fortification construite à cette époque au sommet de l'abrupte colline dominant Saint-Hélier, la capitale, on a récemment implanté un centre de récréation réputé pour être le plus vaste et le plus complet d'Europe. Il comprend des piscines, des terrains et facilités pour un grand nombre de sports et de jeux, des musées et expositions, des jardins, des magasins, cafés et restaurants, ainsi qu'une foire foraine.

Jersey possède également depuis quelques années un très beau parc zoologique créé pour la sauvegarde des espèces menacées de disparition, et qui a plus de 700 animaux.

Enfin, les magasins de Saint-Hélier qui bordent ses petites rues pittoresques, réservées au centre aux piétons, rivalisent entre eux pour offrir aux visiteurs un véritable paradis du shopping, car les prix sont de 30 à 50% moins élevés qu'en Angleterre, où ils sont déjà bon marché pour les détenteurs de devises fortes. C'est le cas notamment en ce qui concerne l'horlogerie, la joaillerie, la parfumerie, les vins et spiritueux, ainsi que les produits locaux tels que les jerseys authentiques et la crème fraîche.

En voilà assez pour expliquer l'afflux des touristes, ce d'autant plus que Jersey n'est qu'à 40 minutes de l'aéroport de Londres par les jets de British Airways.

Hôtellerie et gastronomie

L'île dispose aujourd'hui de 600 hôtels, pensions, villages de vacances et sites de camping. Tous sont méticuleusement classifiés et régulièrement inspectés par le Comité du tourisme des «Etats de Jersey». Soucieux à juste titre de maintenir la réputation de son infrastructure d'accueil, il a édicté des normes très strictes concernant les prestations à fournir par chaque catégorie (ou «registre»). Des inspecteurs compétents veillent durant toute l'année à leur rigoureuse application. Ils représentent la loi du pays, et les contrevenants peuvent voir leurs établissements fermés du jour au lendemain. Tous les détails de confort et l'hygiène jusqu'à leur publicité et même leur nom, sont soigneusement vérifiés, pour éviter que la clientèle soit induite en erreur: c'est ainsi qu'un hôtel ne peut pas s'appeler *Seaview* si l'on n'a pas vue sur la mer de ses fenêtres.

La cuisine des hôtels et restaurants de Jersey a toujours été mieux qu'acceptable, en raison d'abord de la qualité des denrées qu'on y trouve, telles que la viande (les bovins de Jersey sont réputés), les légumes, les poissons et fruits de mer; d'autre part, la proximité de la France et de sa

cuisine y exerce une influence bénéfique; l'agrément du séjour et la modicité des impôts y attirent un personnel généralement très bien qualifié.

Un festival culinaire réputé

Le Comité du tourisme organise annuellement depuis 1965 des festivals gastronomiques qui donnent l'occasion tant aux chefs des hôtels et des restaurants qu'aux étudiants qui s'apprennent à entrer dans la carrière culinaire de mesurer leurs talents. Dans tous les départements du concours, depuis les canapés et hors-d'œuvre jusqu'aux pièces montées de viande, volaille, jambon, poisson et aux travaux de pâtisserie, on peut admirer des réalisations remarquables. L'un des juges, mon éminent confrère Edouard Longue, président de l'Association française de la presse gastronomique et touristique, me déclara que, dans les récentes compétitions similaires en France, où il avait également fait partie du jury, il n'avait pas vu des ouvrages de cette qualité. Notons que le grand vainqueur fut le chef vénitien Pietro Alzetta, qui remporta le premier prix dans quatre catégories et fut second dans une cinquième, menant ainsi l'Hôtel «L'Horizon», où il préside aux cuisines, à une victoire méritée. Toutefois, la plus belle pièce de toutes fut un ensemble de confiserie et pâtisserie dû au chef Christopher Boucher, de l'Hôtel Beaufort.

Par ailleurs, je pus m'assurer, par des visites à des hôtels et restaurants de diverses catégories, que le salon culinaire n'était pas un vain feu d'artifice, mais représentait bien le niveau de la gastronomie dont on peut jouir dans cette île fortunée.

René Elvin

Réunion du comité de liaison AIH/FUAAV

Les délégations de la Fédération universelle des associations d'agences de voyages et de l'Association internationale de l'hôtellerie ont tenu leur 11^e session à Paris, dans le cadre du comité de liaison institué par la Convention hôtelière signée par ces deux organisations. Cette réunion était présidée par M. Robert Squarciafi, président de la commission AIH des agences de voyages; M. S. Rodriguez conduisait la délégation FUAAV.

Les deux délégations ont décidé d'accroître leurs échanges sur la solvabilité des agences de voyages, cette collaboration ayant pour but d'assurer le marché et d'augmenter la confiance du public à l'égard des agences. Le comité de liaison a souligné l'intérêt du système de conciliation et d'arbitrage prévu par la Convention, pas assez connu des hôteliers et des agences de voyages.

Dans ce contexte, la réunion s'est poursuivie par un échange de vues sur la création d'un fond de garantie pour la couverture des petits risques encourus par les hôteliers et les agences de voyages.

Les représentants de l'industrie hôtelière ont exprimé leur réticence, partagée dans une large mesure par la FUAAV, pour les vouchers «Full Credit». Cependant, reconnaissant l'intérêt d'un tel système pour la clientèle, dans certains cas particuliers, il a été considéré que les agences de voyages pourraient être amenées à délivrer ces vouchers pour le service hôtelier normal, seulement à l'exclusion de toutes prestations non nécessaires par le séjour personnel du client. Il est par ailleurs indiqué de toujours s'assurer de l'accord préalable de l'hôtelier.

La grande bouffe... par le menu

En 1975, 52 millions de Français ont pris 38 milliards de repas dont 6,5 milliards hors de leur domicile. Au total, 69 600 établissements de restauration collective et 193 000 établissements de restauration commerciale (20 000 restaurants, 13 000 hôtels avec restaurants et quelque 160 000 cafés-restaurants, moyens de transport, cafeterias de magasins) ont servi 5,1 milliards de repas (environ 13,5 % du nombre total), représentant une dépense de 34,3 milliards de francs. Une dépense importante, puisqu'elle représente 27,6 % du budget alimentaire total des Français.

● Ce sont les cantines d'établissements scolaires et universitaires qui détiennent le record de fréquentation de la restauration collective avec 1090 millions de repas.

● En restauration commerciale, les cafés et restaurants ont offert 700 millions de repas, les hôtels: 600 millions, les magasins: 88 millions et les transports: 36 millions.

Chaque jour, 12 millions de Français prennent un repas hors de chez eux; pour 10,5 millions d'entre eux, il s'agit du déjeuner. sp

Petites causes, grands effets

Beitrag zur Lösung eines Abfallproblems

Altola AG meldet den Produktionsbeginn in ihrer für die Schweiz einzigartigen Altöl- und Emulsions-Aufbereitungsanlage.

Die Firma Altola AG spezialisierte sich als reines Dienstleistungsunternehmen bisher auf das Sammeln ölhaltiger industrieller Abfallprodukte und die Weiterleitung an Aufbereitungsstätten im In- und Ausland. Mit einer Investition von 2,5 Mio Franken hat das Unternehmen in 16monatiger Bauzeit in der Industriezone von Olten einen eigenen, den neuesten technologischen Ansprüchen entsprechenden Fabrikationsbetrieb für die Altölaufbereitung und Emulsionsstrennung erstellt. Sie ist nun in der Lage, mit einem geringen administrativen und technischen Personalbestand jährlich bis zu 25 000 Tonnen mineralische Altöle in ein Basisprodukt zur Wiederverwertung aufzubereiten.

Das vollkommen automatisierte, in sich geschlossene und mit allen notwendigen Sicherungseinrichtungen versehene Fabrikationssystem erlaubt es, in drei Schichten täglich bis zu 120 Tonnen Altöl der Aufbereitung zuzuführen. Das Altöl und die Emulsionen werden in Anlagen, die bereits heute der zukünftigen eidgenössischen Gesetzgebung zum Schutz von Wasser, Boden und Luft entsprechen, in ein Basisprodukt aufbereitet oder getrennt. Die gesammelten pflanzlichen Öle

gelangen in einen separaten Aufbereitungsprozess.

Die Verantwortung von Staat, Industrie und Öffentlichkeit

Nachdem die neue Altola-Fabrikationsanlage den Betrieb aufgenommen hat, gilt die Sorge des Unternehmens vordergründig dem Ausbau des Sammelsystems. Industrie und Gewerbe, Restaurationsbetriebe und Öffentlichkeit sollen vermehrt dafür gewonnen werden, ihren eigenen Beitrag zu einer optimalen und sinnvollen Abfallbeseitigung zu steigern.

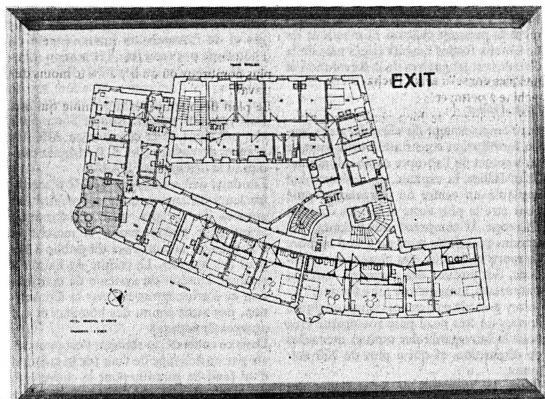
Wünschenswert wäre es auch, dass der Staat das unkontrollierte Sammeln und die umweltbelastende Altöl-Wiederverwertung in ungeeigneten Brennersystemen (mit einem Gesetz über die Giftstoff-Auswurfbeschränkung) bald einer durchschlagenden Überwachung zu unterwerfen vermag.

Offen bleibt die Diskussion, ob darüber hinaus privatwirtschaftliche Unternehmen, die mit bedeutenden Eigeninvestitionen ihren Beitrag zum Energiesparen und zum Umweltschutz leisten, nicht vermehrt mit staatlichen Subventionen oder Steuererleichterungen zu motivieren und zu unterstützen sind. pd

Bessere Information = Erhöhte Sicherheit

Immer wieder hört oder liest man, dass bei einem Hotelbrand Opfer im Rauch erstickten, weil sie keinen Ausgang fanden oder sich schwer verletzt, weil sie in Panik gerieten – aus den Fenstern sprangen. Zahlreiche dieser bedauernden Brandopfer könnten sich noch ihres Lebens erfreuen, wenn sie bei der Ankunft über das Verhalten im Brandfall orientiert worden wären oder gewusst hätten, wo sich die Fluchtwege befinden. Viele Hoteliers scheuen eine solche Information, obwohl «Sicherheit» so gut zu einem Hotel gehört wie «Komfort», «Service» oder «Gastronomie». Der Gast wäre sogar dankbar dafür, wenn er in seinem Zimmer nicht nur die Preisanzeige, sondern auch eine kleine Skizze der Fluchtwege, Standortangaben über Feuerlöscheinrichtungen und einen Hinweis über das Verhalten bei Brandausbruch vorfinden würde.

Nützliche Hinweise findet der interessierte Hotelier in der Broschüre «Brand- und Schutzmassnahmen im Hotel», die bei der Materialzentrale SHV bezogen werden kann. Eine direkte Kontaktnahme mit dem örtlichen Feuerkommando dürfte sich in jedem Falle empfehlen. Denn die Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter, das Renommée der schweizerischen Hotellerie und vor allem die Existenz des Betriebes stehen auf dem Spiel. AT



Im Hotel Monopol in St. Moritz ist in jedem Zimmer ein solcher Fluchtplan für den Gast gut sichtbar montiert. In einem Brandfall kann sich diese Massnahme lebensrettend auswirken.

Neue Erzeugnisse

Neuer Grill für Ochsen

Zünftige Volksfeste und grössere Veranstaltungen brauchen Anziehungspunkte. Einer davon ist «der Ochse am Spieß». Während man bislang den «Ochsen» mühevoll und stundenlang über dem Holzkohlenfeuer drehte, verwenden viele Veranstalter nun eine einfache Infrarot-Strahlungsfläche mit «Elstein»-Infrarotstrahlern und einer installierten Leistung von zirka 48 kW. Mit diesem System kann die Bratzeit von 7 Stunden auf 3 Stunden gesenkt werden. Die Rauchbelastung hört praktisch auf. Der eigentliche Grund jedoch, warum man nach einem anderen Verfahren Ausschau hielt, ist die Gesundheit. Beim Grillen auf offenem Feuer gelangt Abfetten des Fetts in die Glut und verbrennt. Die Gesundheitsbehörden beispielsweise in der BRD haben den Holzkohlen-Grossgrills den Kampf angesagt, weil durch das Verbrennen von Fett krebserregende Stoffe entstehen sollen. Eine «Elstein»-Infrarot-Strahlungsfläche ist preisgünstig und sehr robust. Sie verfügt über eine nahezu unbegrenzte Lebensdauer. Anlagen dieser Art sind lieferbar durch die Firma Anson AG, Zürich, Abt. Elektrowärme, Aegetenstr. 56, 8003 Zürich, Tel. (01) 35 95 12.

Schiessen Sie verstopfte Rohre frei!

Die Badewanne fließt nicht zügig ab – das Klo ist verstopft – im Dachgarten könnte man ein Fussbad nehmen, und

das Wasser in der Garage entweicht auch nicht in die Kanalisation. Mit einem Rohrreinigungsgerät lösen sich derartige Probleme ebenso verblüffend wie einfach. Das Werkzeug macht sich ein einfaches physikalisches Gesetz zunutze: Wasser lässt sich nicht verdichten.

Im Falle einer Verstopfung bleibt das Wasser stehen und stellt so eine Basis zur Verstopfung hinreichende Wassersäule dar, auf die ein kräftiger Schlag durch den im Gerät gespeicherten Luftdruck ausübt wird. Mit unverminderter Kraft erreicht dieser Schlag die Verstopfung am Ende der Wassersäule und schlägt das Hindernis in die Kanalisation. Das alles geschieht in Sekundenschnelle auf hygienische Weise, und auch der Mann am Werkzeug bleibt dabei sauber.

Drei verschiedene Modelle mit viel Zubehör stehen für den Privathaushalt, für Hotels, Restaurants, Kantinen oder für Installations- und Industriefirmen zur Wahl. Millitron AG, 9204 Andwil, Telefon (071) 85 86 11

Ein neues Ausschanksystem

Es handelt sich um ein gründlich durchdachtes, einfaches Ausschanksystem, das sich von den bisher bekannten Anlagen positiv unterscheidet. Es ist überall dort gewinnbringend, wo täglich mindestens 30 bis 40 Getränke ausgedient werden. In kleinstem Raum auf nur zirka 1/4 m² Standardfläche ist alles «verpackt», was erforderlich ist, um rund 480 Portionen erfrischender Getränke auszugeben. Blitzschnell auf Knopfdruck und exakt portion-

nier. Bis zu vier Geschmacksrichtungen und ausserdem Siphonwasser. Untergebracht sind in diesem Gerät: – 4 x 3 lt. Getränke in Einwegbehältern (kein Gebindepfand) – Kühl- und Karbonisierereinheit – Filter zur Wasseraufbereitung – 3-kg-Flasche Kohlensäure (als Zubehör)

Der Inhalt eines Einwegbehälters ergibt: – 120 Glas à 2 dl Getränk. Überall dort, wo es bisher an Platz fehlte – im Buffet, im Kühlraum, oder im Keller – und daher eine rationelle Bevorratung und Getränkeausgabe kaum möglich war, ist das mit «repy» jetzt leicht zu lösen.

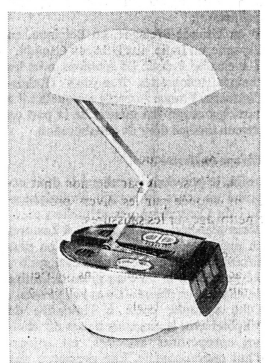
Also Schlus mit «Kühlschrank-Blockaden». Vorbei mit Nachschubproblemen. Einfach für das Personal. Kein Transport von voluminösen, schweren Flaschenkästen und Containern. Das Gerät kann in nur kurzer Zeit überall aufgestellt werden.

Das Getränkeprogramm: Cola – Orange – Citro – Grapefruit – Bitter Lemon – Tonic – Apfelfrink. Es erfüllt hohe Qualitätsansprüche. Ausserdem kann man Siphonwasser eisgekühlt entnehmen – pur oder für Long-Drinks – und das kostet weniger als 2 Rappen pro Liter. Geliefert werden die Getränke Sirupe in praktischen 3-l-Einwegbehältern, damit die Beschickung des Dispensers durch jedermann mit wenigen Handgriffen möglich ist. Der Hygiene wegen ist die Reinigung der Anlage denkbar einfach.

Repa AG, Getränkeauschankanlagen, 5502 Hunzenschwil, Tel. (064) 47 25 82, Verkauf und Beratung auch durch die Hoveg.

Zeit-Licht

Das Zeit-Licht ist eine elektronische Neuheit – eine ideale Kombination von Zeit und Licht – gelungen in Form und Funktion. Für Leute, die einen besonderen Geschmack haben. Das Zeit-Licht ist reprä-



sentativ im Design und vielfältig im Gebrauch: als präzise und attraktive Uhr, als Leselampe in Höhe und Richtung verstellbar, durch den eingebauten 24-Stunden-Wecker ein praktischer Schlafzimmer-Computer. Ausstattung: Quarz-Digitaluhr – 5 Programme – 24-Stunden-Weckautomatik – Warnvorrichtung für Zeitkorrektur nach Stromausfall. Abmessung: in geschlossenem Zustand 14,5 x 11 x 11. Preis: Fr. 139.– incl. Wust.

Portable-Safe

Schach dem Diebstahl dank Portable-Safe, dem Safe im Kleiderbügel. Der solide Tarn-Safe aus Leichtmetall bietet 5fachen Schutz: Nummern-Code – Sicherheitsschloss – Alarmsystem mit Sirene –



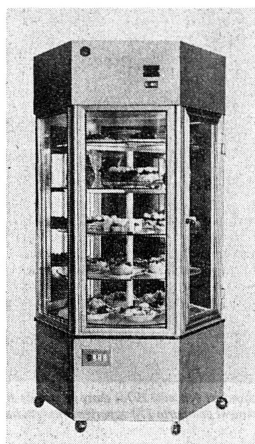
Unauffällige Verwendung als Kleiderbügel – Sperrbare Verbindung mit der Kleiderstange daheim, im Büro oder im Hotel.

Schmuck, Bargeld, Checkheft, Pass, Dokumente etc. lassen sich sicher aufbewahren. Preis: Fr. 220.– incl. Wust

J. Dickmann, Zölchhalde 7, 8630 Rüti/Zürich

Panoramik-Kühlarussell

Als neuestes Produkt hat der Kältering das Panoramik-Kühlarussell in sein Verkaufsprogramm aufgenommen. Mit dem für die Schweiz neuen Kühlarussell können günstige Verkaufsorte, welche bis heute ungenutzt geblieben mussten, weil ganz einfach kein geeignetes Gerät vorhanden war, nun voll genutzt werden. Das Panoramik-Kühlarussell ist mobil und ausserdem in den meisten Fällen problemlos Stromanschluss, an nichts

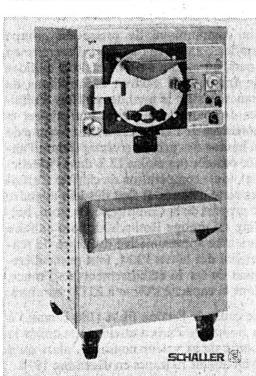


gebunden. So können Sie praktisch jeden Verkaufspunkt erschliessen und Ausstellergut attraktiv präsentieren.

Das Panoramik-Kühlarussell ist in einer einstämmigen und einer zweistämmigen Ausführung erhältlich; im wesentlichen gleichen sich die technischen Daten. Die einstämmige Ausführung hat eine sechseckige Konstruktion und ist durch 6 Räder fahrbar gemacht. Die Aussteuerkleidung besteht aus plastifiziertem Metall. Die Scheiben sind anlaufdicht. Auf den hell beleuchteten Ausstellungsregalen mit total 2,3 m² können je Etage max. 20 kg Ausstellungsgut angeboten werden. Sie hat zwei Türen. Beim Öffnen stoppt die Kreisbewegung. Im Panoramik-Kühlarussell bleibt alles frisch. Die spezielle Konstruktion verhindert das Austrocknen des Kühlgutes. Die Temperatur ist von +10 Grad Celsius bis +1 Grad Celsius regulierbar. Motor 1/2 PS, Anschluss 220 Volt, Höhe 191 cm, Durchmesser 102 cm, Gewicht 220 kg. Die zweistämmige Ausführung ist rechteckig auf 4 Rädern konstruiert. Höhe 194 cm, Breite 134 cm, Tiefe 71 cm. Bei dieser doppelten Ausführung haben wir eine totale Ausstellungsfläche von 5,6 m². Jede Etage ist mit 15 kg belastbar. Motor 0,65 PS, Gewicht 290 kg. Kältering AG, Marktasse, 3800 Interlaken/BE

Glacéfreezer

Der dynamische, fortschrittliche Unternehmer kann sich jetzt durch die Eigenfabrikation von feinen Hauspezialitäten wiederum vermehrt profilieren, indem er seinen Kunden ein attraktiveres, ideenreicheres Angebot präsentiert, was zwangsläufig zu einer wesentlichen Umsatzsteigerung führt. Der qualitätsbewusstere gewordene Konsument wird ihm diese An-



strengungen in Form von Mehrumsatz honorieren! Zudem sind die Verdienstmargen aus der Eigenfabrikation bedeutend höher und die Rentabilität des Betriebes wird damit nochmals gesteigert. Aus diesen Gründen bringt die Schaller AG, Bern, ein speziell auf den Klein- und Mittelbetrieb abgestimmtes Programm von Chagen-Freezern auf den Markt. Es handelt sich um einen leistungsfähigen Horizontalfreezer in Kompaktabweise, vollständig in Chromstahl verkleidet. Die horizontale Anordnung von Gefriertrömmel und Rührwerk bewirken eine einwandfreie Durchrührung und Gefrierung des Mix, sowie die bestmögliche Ausgabe des Fertigeises. Das Speiseeis ist sofort nach dem Ausstoss streichfähig und genussbereit. Bedienung und Reinigung sind denkbar einfach. Die Abdeckung über dem Freezer bleibt als zusätzliche Arbeitsfläche erhalten. Es ist möglich viel oder wenig, kalten oder warmen Eismix, mit hohem Zuckergehalt oder auf Frucht bzw. Wasserbasis hergestellt, auszufrieren. Nüsse, kandierte Früchte, Rosinen usw. werden nach Belieben beigegeben. Die Glacesaison ist bereits in vollem Gan-

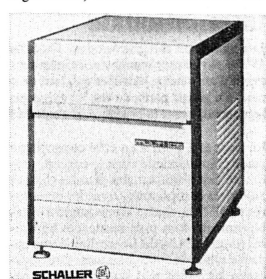
ge. Prüfen Sie deshalb sofort die Vorteile, die auch Ihrem Betrieb bei der Anschaffung eines Chagen-Freezers erwachsen! Paul Schaller AG, Stauffacherstr. 60, Bern, Tel. (031) 41 37 33

Lieferanten- und Inserenten-Telex

Eiswürfelmäschinen

Eiswürfel im Getränk, und zwar nicht nur im Whisky, sondern auch im Mineralwasser, erachtet der zahlende Gast bei den heutigen Getränkepreisen nicht mehr als Luxus. Puckelnde Frische und glasklare Eiswürfel (wenn möglich nicht solche mit Löchern, welche beim Trinken überschwappten und den Gast bespritzten) sind eine Forderung der Zeit, eine Dienstleistung, welche erwartet wird. Und zusätzlicher Umsatz bringt.

Doch dies sind Binsenwahrheiten. Weniger bekannt ist indessen, dass Paul Schaller AG, Bern, mit einer neuen Generation von Eiswürfelmäschinen völlig neue Akzente in diesem Geräte-Sektor setzt. (Dies nachdem sich Schaller aus Gründen der Störanfälligkeit solcher Geräte während Jahren von deren Propagierung zurückgezogen hatte.) Diese neue Generation von



Eiswürfelmäschinen entspricht den modernen Forderungen der Gastronomie in Bezug auf Funktionssicherheit und Lebensdauer vollumfänglich. Die kritischen Systeme und Teile, welche den schädlichen Einwirkungen unseres stark kalkhaltigen Wassers nicht standhielten, konnten in dieser neuartigen Konstruktion weitgehend unterdrückt bzw. durch funktionssichere Teile ersetzt werden. Diese Eiswürfelmäschinen offerieren gebst Funktionstüchtigkeit, makellosen Würfel- oder Schuppeneis auch eine breite Palette möglicher Typen mit Tagesleistungen von 25 bis 175 kg Eis. Paul Schaller AG, 3001 Bern, Tel. 031/41 37 33.

Taski combimat 70/85 fertiggestellt

Als Geburt, jedenfalls als «frohes Ereignis» empfanden die Konstrukteure und herstellenden Mitarbeiter die Fertigmontage der ersten 50er-Serie eines neuen Rei-



nigungsautomaten, der Taski combimat, die mit zwei rotierenden Bürsten das reinigt und die Fedglage im gleichen Arbeitsgang wieder auflaugt. Jahrelange Entwicklungsarbeit und enorme finanzielle Investitionen waren notwendig, um diese richtungsweisende, automatische Reinigungsmaschine fabrikationsreif zu machen. Eine erste sogenannte Nullserie von zehn dieser Reinigungsautomaten wurde schon vor einem Jahr hergestellt und diente der Erprobung der vielen konstruktiven Neuheiten und der Präsentation auf den Fachmessen in ganz Europa.

A. Sutter AG, Münchenwilen, Tel. 073/ 26 26 26

Vielseitiges Kopiergerät

Der elektronische Tischkopierer liefert pro Stunde 360 A4-Trockenkopien zum Stückpreis von 14 Rappen ab Strich- und Halbtönenvorlagen oder dreidimensionalen Gegenständen. Neben der Robustheit und Betriebssicherheit wurde bei der Konstruktion des praktisch wartungsfreien Gerätes auch dem modernen Styling grosse Beachtung geschenkt. Mit einem einzigen Bedienungsknopf wird zugleich der Kopierprozess in Gang gesetzt und auf Einzel- oder Mehrfachkopie geschaltet. Regma B kopiert ohne fahrenden Schlitzen, ab ruhendem Original. Er ist, ohne Anzeimerzeit, sofort betriebsbereit und schaltet nach Auswurf der Kopie automatisch ab. Problemlos erfolgt auch das Einschleiben der 100 Blatt fassenden Nachfüllkassette mit automatischem Papierentzug. Ozalid AG, 8048 Zürich, Tel. 01/62 71 71

Les nettoyages

par J.-F. Quartier, Didactot SA, Montreux

Le nettoyage est l'action qui permet de rendre net, ou propre, en débarrassant de tout ce qui ternit ou salit. La notion de nettoyage n'est pas si facile à cerner et recouvre une quantité d'opérations diverses: lavage, dégraissage, détachage, balayage, récurage, époussetage, pour n'en citer que quelques-unes.

● Dans tout établissement public, les problèmes de nettoyage sont de la plus grande importance et ceci pour différentes raisons.

Les clients

A l'extrême, nous dirons qu'il faut pouvoir garantir aux clients que les aliments qu'ils consommeront seront non seulement de qualité, mais qu'ils seront préparés par des personnes propres, dans des récipients propres, avec un équipement propre, qu'ils seront servis dans de la vaisselle propre, sur une table propre, dans un local propre! Ceci est également valable pour tout client d'hôtel qui doit pouvoir être sûr de dormir dans un lit propre, avec des draps propres, dans une chambre propre, avec des sanitaires propres! La propreté fait partie du confort et du service offerts à la clientèle.

Le personnel

D'autre part, le personnel préférera travailler dans des locaux propres. On pourra exiger de lui un meilleur travail, un service plus soigné, un meilleur entretien des équipements qui lui sont confiés.



Relevons également qu'il est indispensable de mettre à la disposition du personnel des locaux, tels que vestiaires, réfectoires, logement dont l'entretien et le nettoyage sont assurés au même titre que les locaux publics, cuisines, économes, etc. de l'établissement. Fréquemment, dans le cadre de notre activité, nous avons eu l'occasion de visiter des entreprises rutilantes, visites auxquelles les responsables qui nous guidaient prenaient un plaisir évident jusqu'au moment de l'arrivée dans les locaux réservés au personnel! Ici, la visite s'accélérait soudainement, on s'arrêtait sous prétexte de transformations, réparations, etc.

Comment demander à son personnel: - d'avoir une tenue impeccable si l'état des vestiaires mis à leur disposition est plus que douteux?

Pourquoi ne pas penser à mettre dans les vestiaires un grand miroir qui permettrait aux employés de contrôler leur tenue, la propreté de leur uniforme, en

un mot, de se «voir» tels que les clients les «voient»;

- de se laver les mains avant de commencer le travail et toutes les fois que cela est nécessaire dans la journée si le lavabo des vestiaires est crasseux, si le savon manque une fois sur deux, si les essuie-mains sont changés les jours où la «patronne» est de bonne humeur?

- de «laissez ces lieux dans l'état où vous désirez les trouver» (qui ne connaît cet avis?) si le nettoyage des vestiaires n'est prévu dans aucun plan général de nettoyages, c'est-à-dire laissé à l'inspiration du moment de l'équipe de nettoyeurs?

- d'apprécier les menus du personnel servis dans de la vaisselle ébréchée, sur une table bancale et douteuse, dans un corridor sombre et mal aéré?

Hygiène

Les travaux de nettoyage garantiront à l'entreprise un critère d'hygiène élevé et contribueront à éviter la prolifération de cafards, mouches et autres parasites.

Sécurité

Enfin, la propreté sera un facteur de sécurité dans l'entreprise. Des sols de cuisine mal entretenus sont souvent glissants et, par conséquent, source d'acci-



ration ou par la force d'un jet. Elle peut se faire à la main ou à l'aide d'une machine.

● L'action chimique

Cette action se fait par réaction chimique provoquée par les divers produits de nettoyage sur les salissures.

● La température

Ce facteur est rencontré dans plusieurs opérations de nettoyage. Les graisses par exemple seront spécialement bien dissoutes par la chaleur.

● La durée

La durée est dépendante de la plus ou moins grande efficacité conjuguée de l'action mécanique, chimique et de la température.

Avant de procéder au nettoyage de toute surface, équipement ou ustensile, il faudra prendre en considération les facteurs suivants:

- la nature de l'eau, dont dépendra l'efficacité du détergent utilisé, son dosage;

- le type de salissures à éliminer qui peut être d'origine organique ou d'origine minérale. Ceci déterminera le genre de détergent à utiliser ou la température que l'eau devra avoir;

- le support sur lequel se trouvent les salissures, qui déterminera le type d'action mécanique que l'on emploiera;

- le produit de nettoyage adopté. S'il est mal rincé, le savon pourra laisser un léger film graisseux. Une poudre abrasive pourra attaquer la surface que l'on nettoie. Mais la plupart des détergents, bien dosés et correctement appliqués, donneront entière satisfaction;

- l'état des salissures qui peuvent être: fraîches, sèches, calcinées, etc. Une salissure séchée à basse température sera beaucoup plus facilement éliminée que si elle est calcinée.

Les moyens

Le matériel

Le matériel de base se compose ainsi: balai de riz, balai de crin, brosse à récurer, brosse et ramassoire, brosse pour tapis, essuie-sol (racleiro), essuie-glace, seaux, éponges, peaux de chamois, chiffons divers, échelle.

Ce matériel pourra encore être par exemple complété par:

- balai pour le balayage humide,

- balai à franges avec seaux roulants et presse en remplacement de la brosse à récurer et de la serpillière,

- pince avec différents accessoires, tels que peluches pour répartir les émulsions, éponges pour appliquer des cires liquides et produits d'imprégnation, etc.

Les machines

- différents aspirateurs: à poussière, à eau, différents accessoires dépendant des problèmes de nettoyage à résoudre;

- machines à nettoyer permettant la mécanisation du récurage, du cirage, du shampooing, du lustrage et de toute autre opération rencontrée lors de l'entretien des sols. Ces machines sont également équipées de différents accessoires.

Quelques conseils avant l'achat d'une machine à nettoyer

Il est important de bien choisir une machine à nettoyer. Il faudra qu'elle soit parfaitement adaptée aux services qu'on attend d'elle et qu'elle convienne également à l'utilisateur. Le choix sera donc délicat. Pourquoi ne pas demander au fournisseur une machine à l'essai pendant quelque temps? On pourra alors tester si elle est:

- de bonne qualité

- trop compliquée

- bruyante

- trop lourde pour l'utilisateur

- facile à vider, à nettoyer

- trop encombrante (utilisation, stockage).

A la suite de cet essai, le type de machine pourra être choisi. L'achat final dépendra encore du service après-vente, de la durée de la garantie, etc.

Les produits

Les produits de nettoyage sont absolument dépendants des salissures et du support. Chaque fabricant fournit des modes d'emploi détaillés pour ses produits, avec indications du dosage à respecter.

Une normalisation des produits utilisés est un premier pas vers la rationalisation des nettoyages. Un trop grand nombre de produits de nettoyage complique le travail du personnel et peut provoquer de catastrophes et coûteuses confusions. Une fois le choix des produits fait, il est toujours plus avantageux de s'en tenir jusqu'au moment où l'on est convaincu qu'un produit plus efficace est apparu sur le marché. En effet, il serait négatif de jouer le rôle de «la dernière personne par qui le progrès arrive»!

Ici aussi, pourquoi ne pas faire essayer le nouveau produit pendant un certain temps, par un élément valable du personnel? On lui expliquera clairement tous les arguments avancés par le fournisseur et on lui demandera de les tester. Si ce nouveau produit est réellement meilleur, tant du point de vue efficacité que du rapport coût/qualité, le fait d'avoir été testé par un membre du personnel facilitera l'adoption de ce produit par le reste du personnel. En effet, lors d'innovations de ce genre, on rencontre fréquemment une certaine résistance de la part des utilisateurs qui répugnent à changer d'habitudes. Cette résistance sera ainsi, très probablement, surmontée.

Rappelons encore qu'il est toujours valable de s'adresser à des fournisseurs sérieux et qualifiés, et que des changements fréquents de fournisseurs sont toujours désavantageux et coûteux.

N'oublions pas non plus que les prix sont dégressifs suivant la quantité commandée et que l'on aura donc avantage à grouper les commandes.

Stockage et entretien du matériel

● Le stockage

Il est indispensable de prévoir un local de stockage pour les produits et l'équipement de nettoyage. Le local devra remplir certaines conditions à savoir:

- être bien éclairé et bien aéré

- avoir un évier, avec eau courante, chaude et froide pour préparer les solutions de produits de nettoyage, rincer après utilisation les balais à franges, les éponges, les chiffons, etc., vider et rincer les seaux

- avoir des surfaces sur lesquelles on pourra déposer le matériel pour le laisser sécher

- avoir des étagères pour le stockage des produits de nettoyage. Déterminer l'emplacement de chaque produit, avec étiquetage adéquat, garantira le maintien d'un certain ordre, fera gagner du temps au personnel et facilitera les opérations de prise d'inventaire.

L'ordre et la propreté de ce local seront contrôlés très régulièrement.

● L'entretien du matériel

Il est très important d'habituer le personnel responsable des nettoyages de prendre soin du matériel et des équipements qui lui sont confiés. Il faudra exiger, par exemple, qu'à la fin du travail, matériel et équipements soient nettoyés, rincés, éventuellement essuyés et correctement entreposés (par exemple, brosse et balais suspendus, seaux retournés, câbles électriques des machines enroulés, etc.). Le personnel devra veiller au bon fonctionnement de son équipement et devra signaler à son supérieur toute défectuosité, qui sera rapidement réparée. C'est ainsi que les équipements de nettoyage pourront être le plus longtemps conservés en bon état.

Plan des nettoyages et procédures

Sur la base de ces indications, il sera possible d'établir des plans de travail sur la journée, la semaine, et le mois en étant assuré de ne rien omettre. Il est évidemment difficile d'établir des plans de nettoyages types, toutes les entreprises étant différentes. Certains travaux de nettoyage faisant partie de la routine journalière seront inclus dans le plan de travail journalier des employés, alors que d'autres travaux à effectuer par exemple hebdomadairement, seront fixés le jour où le personnel sera le plus nombreux ou qu'il y aura le moins de travail.

Le plan des nettoyages détermine qui est responsable du travail décrit.

Procédures

Sur la base des indications précédentes, il sera également possible d'établir des procédures de nettoyage qui déterminent comment le travail doit être fait.

Toute procédure devrait:

- indiquer clairement le sujet de la procédure (équipement, sol, mobilier, etc.);

- avoir 3 colonnes «quand», «comment» et «avec quoi»;

- décrire aussi brièvement que possible toutes les étapes nécessaires pour démonter, nettoyer, assembler;

- indiquer les précautions de sécurité à prendre (p. ex. débrancher les appareils électriques);

- indiquer les quantités de détergent à utiliser et la température que l'eau doit avoir;

- prévoir des procédures diverses si les nettoyages journaliers sont différents des nettoyages hebdomadaires ou mensuels, etc.

Formation du personnel

Les procédures de nettoyages, une fois établies, seront très utiles à la formation du personnel. Grâce à elles, l'instructeur aura une idée claire de ce qui doit être fait et de comment cela doit être fait. Pour former un employé, voici quelques principes de base:

● **Préparer l'employé**, c'est-à-dire le mettre à l'aise, le motiver en lui expliquant le travail à accomplir, son importance;

● **Présenter le travail** sur la base des procédures de nettoyage, démontrer le travail «mouvement par mouvement», souligner les points importants, transmettre les détails qui lui faciliteront le travail;

● **Faciliter le travail** en le faisant faire à l'employé, correction immédiate de ses erreurs et oublis. A l'issue de cette phase, l'employé doit être capable d'effectuer correctement le travail;

● **Contrôle du travail**, laisser l'employé travailler seul et venir contrôler fréquemment au début, puis périodiquement. Encourager l'employé.

Voici quelques erreurs à ne pas commettre:

- de dire comment un travail doit être fait sans le montrer

- d'omettre des points importants par manque de préparation

- parler trop vite

- montrer qu'on est pressé

- manquer de patience

- oublier les problèmes linguistiques

- ne pas contrôler le travail

- ne pas corriger systématiquement les erreurs.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

mothotel sommerau chur



Emserstr. Tel. 081 225545

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

Hôtel des Bergues Genève

cherche

1 assistante/ gouvernante

Suisse ou titulaire d'un permis valable.
Age requis: 25 à 40 ans.
Entrée de suite ou à convenir.
Nourrie et logée à l'hôtel si désiré.
Poste stable, à l'année.

Faire offres complètes ou téléphoner au bu-
reau du personnel (022/31 50 50), 33, quai des
Bergues, 1201 Genève. 5083

Gesucht selbständige, ehrliche

Serviertochter

in Fischspezialitäten-Restaurant.
Sehr hoher Verdienst. 5-Tage-Woche.
Eintritt sofort.

Familie Born
Gasthaus Kreuz
8933 Maschwanden/Zürich
Telefon (01) 99 05 01

5086



HOTEL EXCELSIOR 1820 MONTREUX

cherche pour tout de suite ou selon conve-
nance

portier de nuit portier d'étage

sachant français, anglais, allemand.

Faire offre:
F. K. Liechti
Hôtel Excelsior
1820 Montreux

5080

Als

Personalchef

suche ich auf sofort oder nach Übereinkunft meinen

Nachfolger

da ich innerhalb unseres Unternehmens eine Linienfunktion über-
nehmen werde.

Mein Arbeitgeber ist ein in Fachkreisen seit Jahren bestbekanntes
Unternehmen im Sektor Personalverpflegung und verantwortlich
für die Verpflegung der Mitarbeiter der Schweizerischen Bankge-
sellschaft.

Mein Nachfolger soll eine gewinnende Persönlichkeit mit guter
Ausbildung im Hotel- resp. Restaurationsfach und kaufmänni-
schen Kenntnissen sein. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Fran-
zösisch, Italienisch und eventuell Spanisch setze ich voraus.

Das Aufgabengebiet enthält nebst der Personaladministration die
selbständige Beschaffung und Auslese von Personal bis zur Ka-
derstufe sowie die Personalbetreuung und deren Ausbildung. Eine
gründliche Einführung wird von mir gewährleistet.

Ich wünsche mir einen Bewerber mit Tatkraft und ausgeglichenem
Charakter und der bestrebt ist, ein wichtiges Glied in einem fort-
schrittlichen Unternehmen zu werden.

Interessenten bitte ich um ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto
und Handschriftprobe an



A. Conti, Personalchef
Culinarium AG
Personal-Restaurationsbetriebe der
Schweizerischen Bankgesellschaft
Zürich, Bahnhofstrasse 45
Telefon (01) 234 11 11, intern 43064

P44-3877

Als ausgewiesener Berufsmann möchten Sie die Ver-
antwortung für einen nochentwicklungsfähigen Be-
trieb übernehmen.

Umsichtige Personalführung und Kundenpflege sind
Ihre besondere Stärke. Dennoch: Sie kennen auch
neuzzeitliche Produktionsmethoden und verstehen et-
was von Einkauf und Kalkulation.

Das Führungskollegium einer Gastronomieketten hat
alles vorbereitet, um Sie aufzunehmen als

Gerant (Geschäftsführer)

eines angeschlossenen Betriebes (alkoholfrei, Touri-
stenstrecke Kanton Bern, zirka 200 Plätze und
Nebenbetriebe).

Informieren Sie sich darüber.

Schweizer Bürger (Mindestalter 26) erhalten nähere
Angaben und Bewerbungsunterlagen bei:

DUBLETTA,
Abt. Betriebsberatung im Gastgewerbe
Personal-Service
Postfach, 4020 Basel
Tel. (061) 42 66 40, intern 3 (Mo bis Fr während Bü-
rozeiten)

5084

Chaîne hôtelière Africa Palace Maroc

recherche pour engagement immédiat:

sous-directeur F et B sous-directeur administratif chef de cuisine

Adresser CV détaillé et précis avec photoco-
pies des certificats et prétentions de salaire à:
Direction Hôtel Les Almohades
Agadir 5079

Hôtel-restaurant, région de Neuchâtel, cher-
che pour entrée immédiate ou à convenir

cuisinier qualifié commis de cuisine chef de service sommelier ou sommelière barmaid ou barman

Personnel d'entretien.

Faire offres avec curriculum vitae et réfé-
rences sous chiffre 5078 à l'Hôtel-Revue, 3001
Berne.

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade su-
chen wir nach Übereinkunft:

Chef pâtissier

Falls Sie gerne in einem Erstklasshotel arbei-
ten möchten und Wert auf gutes Teamwork
legen, bitten wir Sie, sich mit unserem Perso-
nalchef Herrn Peter Schnüriger in Verbin-
dung zu setzen.

5126



Hotel Zürich

Anmeldeformular für Stellensuchende

Einschreibgebühr sFr. 10.— pro Person, zu über-
weisen 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 folgen-
de Adresse einsenden:

Schweizer Hoteller-Vereln
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

Name
Nom
Cognome
Apellidos
Name

Wohnadresse
Domicile (adresse exacte)
Indirizzo attuale
Domicilio
Permanent Address

Nationalität
Nationalité
Nazionalità
Nacionalidad
Nationality

Bisherige Tätigkeit
Activité antérieure
Attività svolta
Actividad anterior
Professional Activities up to now

Wünscht Stelle als
Désire place de
Desidera posto di
Desea puesto de
Post desired

Sprachkenntnisse
Langues étrangères
Lingue straniera
Conocimientos de lenguas extranjeras
Languages spoken

Bemerkungen
Observations
Osservazioni
Observaciones
Remarks

Vorname
Prénom
Nome
Nombre
Christian Name

Art der Bewilligung für Ausländer
Genre de permis pour étrangers
Genere di permesso per stranieri
Permiso para extranjeros que pose
Kind of Labour-permit for Foreigners

3 letzte Arbeitgeber
3 derniers employeurs
3 ultimi datori di lavoro
3 últimos patronos
3 last Employers

Eingang

Jahres- oder Saisonstelle
Place à l'année ou saisonnière
Posto annuale o stagionale
Puesto anual/temporero
Annual/Seasonal employment

Gewünschtes Eintrittsdatum
Date désirée d'entrée en fonction
Entrata in servizio desiderata
Fecha de comienzo que se desea
Desired Date of Entrance

Geboren am
Né le
Nato il
Nacido el
Date of Birth

Telefon
Téléphone
Telefono
Teléfono
Telephone

Check

Hotel Arosenhof 7050 Arosa

Wir sind:
Ein gutes Familienhotel, Zweisaisonbetrieb, mit 70 Betten.

Wir suchen:
Ein zuverlässiges

Direktionsehepaar

Er: Koch, sie: Erfahrung im Büro und Hauswirtschaft.

Wir bieten:
Angemessene Salarierung, schöne und grosszügige Wohnung, Personalfürsorgekasse. Einem jungen, initiativen Ehepaar steht jegliche Hilfe zur Einarbeitung zur Verfügung.

Eintritt:
Herbst 1977, nach Vereinbarung.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen an

J. C. Janett, VR-Präs. Waldhotel AG
«Sunnaboda»
7050 Arosa

4904

Modernes Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sucht nach Vereinbarung in Jahresstellung:

Vizedirektor/ Chef de réception

Wir erwarten eine dynamische Persönlichkeit mit Erfahrung in allen Sparten des Hotelfachs, Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein.

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

Richten Sie bitte Ihre Offerte mit Referenzen, Zeugnissen, Lebenslauf und Handschriftprobe unter Chiffre 4967 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

DAVOS

sucht in Hotel mit 75 Betten und Restaurationsbetrieb für nächste Wintersaison 1977/1978 tüchtigen

Kondukteur

(Loge-, Telefon- und Bahndienst).

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 5022 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

VULPERA HOTELS

Ins herrliche Unterengadin suchen wir noch folgende Kräfte für unsere Küchen:

Chefs de partie Commis de cuisine Diätköchinnen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an folgende Adresse:
Herrn Sulger, Chef de cuisine
Vulpera-Hotels, 7552 Vulpera
Tel. (084) 9 11 12

5000



Hotel Zurzacherhof

Die Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG Zurzach

suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Küchenchef Chefs de partie Buffettochter Kassierer/in für Selbstbedienungsrestaurant Bar-Serviertochter

Wir bieten optimale Entlohnung, sehr gutes Arbeitsklima und Garantieeintritt 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

Klinik und Sanatorium Schloss Mammern

Wir suchen für Eintritt nach Vereinbarung in Jahresstellung

Empfangssekretärin

Wir erwarten

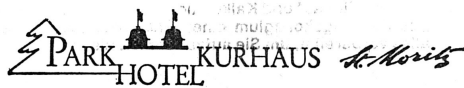
- gute kaufmännische Grundausbildung
- angenehme Umgangsformen
- Freude an Kontakt mit anspruchsvoller Kundschaft.

Wir bieten

- gutes Gehalt und Sozialleistungen
- gepflegte Unterkunft und Verpflegung
- sichere Dauerstellung und angenehmes Betriebsklima

Bitte schreiben Sie uns oder telefonieren Sie uns

Direktion, Schloss Mammern, 8265 Mammern (Tel. 054 / 8 65 71)
4986



Wir suchen einen anpassungsfähigen Mitarbeiter als

Küchenchef

in Saison- oder Jahresstelle, welcher mit Takt und Umsicht eine Küchenbrigade von 12 Köchen führen kann.

Es wird Gelegenheit geboten, sich als

Saucier/Sous-chef

in der laufenden Sommersaison einzuarbeiten.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an
Direktor K. Illi
Park Hotel Kurhaus
Telefon (082) 2 21 11

5092

Kongresshaus Zürich

sucht

Küchenchef

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Dieser verantwortungsvolle Posten erfordert:

- überdurchschnittliches Fachwissen,
- Ideenreichtum,
- Erfahrung mit Grossbanketten,
- Lehrlingsausbildung.

Wir bieten:

- Jahresstelle,
- sehr gute Entlohnung,
- Pensionskasse.

Interessenten wenden sich bitte mit den üblichen Unterlagen an die

Direktion des Kongresshauses
Postfach, 8022 Zürich

Diskretion wird zugesichert.

5028

Sie können mehr als andere!

Sie möchten nicht nur während einer Saison, sondern das ganze Jahr über Ihrem Können entsprechend verdienen. Wir bieten Ihnen diesen Arbeitsplatz mit überdurchschnittlichen Verdienstmöglichkeiten, wo wir Sie als tüchtige, sprachkundige und gewandte

Kellner oder Serviertochter

zur Ergänzung unseres kollegialen Teams einsetzen werden. Unser Betrieb ist lebhaft, es geht also nicht einfach um einen «Job». Und noch etwas: bei uns gibt es keinen Frühlingsdienst.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf, wir sagen Ihnen gerne mehr im

Restaurant DA ROBERTO
Küchengasse 3, 4051 Basel
Telefon (061) 23 46 80, Herrn Hammel verlangen
4960

Rôtisserie zur Kathrin

Querstrasse 9
8050 Zürich
Tel. (01) 48 44 88

sucht bestausgewiesene

Serviertochter oder Kellner

Englischkenntnisse erwünscht.
Sonntag plus ein variabler Tag frei.

Bitte setzen Sie sich mit Herrn Jilli in Verbindung.
4979

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Für lebhaftes SBB-Personalrestaurant in der Nähe von Basel suchen wir auf August ein- satzfreudige und verantwortungsbewusste

Leiterin

Das vielseitige Aufgabengebiet setzt eine abgeschlossene gastgewerbliche oder hauswirtschaftliche Ausbildung sowie einige Jahre praktische Tätigkeit voraus.

Wir bieten angemessenes Salär, gute Arbeitsbedingung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Nähere Auskunft über diesen neu zu besetzenden Posten erteilt gerne:

SV-SERVICE Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich.
Tel. (01) 32 84 24, intern 51, Frau H. Furter.
P 03-2992



Sie haben direkten Einfluss auf das Wohlergehen unserer Gäste!

Wir suchen für unser bekanntes Hotel/Restaurant auf 15. Juni oder nach Übereinkunft einen ideenreichen, dynamischen, qualifizierten (abgeschlossene Kochlehre, Idealalter 26 bis 30)

Geschäftsführer- Assistenten

Ihr Aufgabengebiet umfasst in Kürze:

- Stütze des Betriebsinhabers,
- dessen Stellvertretung,
- Erledigung sämtlicher administrativer Arbeiten,
- konsequente Personalführung,
- Organisation von Banketten,
- Serviceüberwachung,
- Lehrlingsausbildung.

Ihre Bewerbung richten Sie mit den üblichen Unterlagen an Familie J. R. Erne, Hotel Zwyssighof, 5430 Wettingen.
5020



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

Gesucht in neuzeuöffnendes
chinesisches Spezialitätenrestaurant
auf Mitte Juli in Chur

Serviertöchter Kellner Aide de patron

Offerten sind zu richten an
Herrn Bini Ursprung
Restaurant Zollhaus
7000 Chur
Telefon (081) 22 16 56

5123

Wir suchen für sofort/nach Übereinkunft fol-
gende Mitarbeiter:

kaufm. Angestellte/ Hotellassistentin Empfangssekretärin Zimmermädchen Serviertochter/Kellner Buffetmädchen/-bursche Koch/Köchin

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den übli-
chen Unterlagen an
Hotel Rothus, Baggli Hotels AG,
Marktgasse 17, 8001 Zürich
Telefon (01) 34 58 95

5128

Leukerbad

Bade- und Klimakurort, Wintersportplatz

Sekretärin des Kurdirektors

Auf 1. September 1977 suchen wir eine Nach-
folgerin für unsere Direktionssekretärin.

Anforderungen:

Erfahrung in ähnlicher Position (wenn mög-
lich im Tourismus)
Deutsch und Französisch in Wort und Schrift
Gute Englischkenntnisse

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unter-
lagen sind bis zum 26. Juni 1977 zu richten an
Dr. J. Zenhäusern, Direktor des Kur- und Ver-
kehrsvereins, 3954 Leukerbad

Mengis 54469

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 Kü-
chenchef, Herrn J. Woelke, oder an das Per-
sonalbüro des

Kongresshauses Zürich
Gotthardstrasse 5, 8022 Zürich
Telefon (01) 201 66 88

4727

Lenzerheide Hotel garni Café Collina

sucht für sofort

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten an
Familie St. Bergamin-Meyer
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 18 17

5103



Carlton Elite Hotel Zürich Bahnhofstrasse 41

Telefon (01) 211 65 60

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Saucier

Vielseitiger und interessanter Betrieb mit
Banketten aller Art, Spezialitätenrestaurant
und Snack-Angebot.

Offerten mit Zeugnisausschnitten sind an die
Direktion erbeten.

5093

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

Mövenpick Riponne à Lausanne
cherche de suite

**sommeliers (ères)
commis de rang
commis de bar**

Contactez Mlle Schnoell
ou Mlle Hammer
Mövenpick Riponne
p.l. de la Riponne
1000 Lausanne 17
Tél. (021) 20 70 51

5148

Wir suchen per sofort für un-
ser gepflegtes Garni-Hotel,
mit Hallen- und Freibad, Fit-
nesscenter, Snack- und Gar-
tenrestaurant

1 Zimmermädchen 2 Serviertöchter oder Kellner

Offerten an
Hotel Résidence Cabana
3792 Saanen-Gstaad
Tél. (030) 4 48 55

5150

Hôtel Astoria 1211 Genève 1 Tél. (022) 32 10 25 cherche

un (une) secrétaire de réception

Français, allemand, anglais.

Entrée de suite ou à conve-
nir.

5143

Wir suchen per sofort oder
nach Vereinbarung

Koch

für gepflegte Küche.
Hohe Verdienstmöglichkei-
ten.

HOTEL CRISTAL

P 13-25817

Hotel Parktheater 2540 Grenchen

Gesucht per 1. Juli für
Neuübernahme

1 Koch

qualifiziert und
bankettkundig

1 Commis de cuisine 2 Buffettöchter (-bursche)

2 Serviertöchter 2 Haus- und Küchenburschen

Für erste Kontaktnahme tele-
fonieren Sie bitte

(081) 22 42 41, Hrn. oder Frau
Wegmann verlangen.

P 13-25719

genève

Gesucht zum baldmöglich-
sten Eintritt für Saison- oder
Jahresstelle

Demi-chef de partie

Commis de cuisine

Detaillierte Bildofferten erbe-
ten an
A. Bruderer
Chef de cuisine
Tél. (022) 31 78 00
Hôtel du Midi, Place Chevelu
1211 Genève

5124

hôtel du midi genève

Wir suchen per sofort oder nach Überein-
kunft für unseren lebhaften Restaurations-
betrieb

Betriebs-Assistenten/ Aide du patron

Wir stellen uns einen jüngeren Herrn vor,
der befähigt ist, in allen Sparten eines Re-
staurationsbetriebes den Geschäftsführer
zu entlasten.

Die Vielseitigkeit unseres Betriebes bietet
Ihnen Gewähr für berufliche Befriedigung,
und falls Sie an Ihre Zukunft denken, finden
Sie bei uns gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Tel. (031) 25 44 36
Herrn Meyer verlangen.

131

RESTAURANT RADI BERN

LAUPENSTRASSE 17, TEL. 25 44 36

Restaurationskette in Basel

Der bisherige Stelleninhaber
übernimmt die Leitung eines
unserer Betriebe, deshalb
suchen wir auf 1. August
1977, evtl. früher, einen ein-
satzfreudigen

Gerant-Tournant/ Kontrollleur

sicheres Auftreten und
Durchsetzungsvermögen
sind neben den beruflichen
Qualifikationen Bedingung
für diesen abwechslungsrei-
chen Posten.

Offerten mit den üblichen
Unterlagen sind erbeten un-
ter Chiffre 5117 an Hotel-Re-
vue, 3001 Bern.



Sit Dir fründlich u zuvorkom-
mend, de ergänzt Dir aus

Serviertochter

üses junge Team.

Üse Gascht schetzt ä pflegte
und exakte Spilsservice.

We Dir Afängere sit, bringe
mir das öich gärn bi.

5-Tage-Wuche; Ritglägeheit.

Tel. (073) 43 17 83
Familie Schiltknecht

5125

Suisse, 40 ans, 4 langues, 17
ans d'expérience, diplômé de
l'Ecole hôtelière de Lausan-
ne, excellentes références,
libre de voyager ou de s'ex-
patrier, recherche situation
en rapport

avec grandes responsabilités

au sein d'une équipe de di-
rection d'un hôtel ou de re-
stauration, de chaîne ou in-
dépendant.

Entrée en fonction de suite.

Ecrire sous chiffre 5131 à
l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Schweizerhof 6612 Ascona

sucht auf 1. Juli 1977 oder
nach Übereinkunft

Saucier/Küchenchef

Offerten mit Gehaltsansprü-
chen an Herrn R. Neeser.

5130

Wichtig
Bitte
Erscheinungsdatum
vorschreiben

Wir suchen zwei erstklassige

verantwortungsvolle Wirtschafterinnen

zur Übernahme einer interessanten Tätigkeit im
Great Southern Hotel in Killarney und in Galway,
zwei grossen Luxushotels der führenden
Hotelgruppe

Die Tätigkeit: Es handelt sich um eine Führungsposition für zwei ehr-
geizige, voll ausgebildete Hotel-Wirtschafterinnen, die in den Gästezim-
mern, Empfangsräumen und allen öffentlichen Bereichen dieser berühm-
ten Hotels für beste Wirtschaftsführung zu sorgen haben. Sie werden für
die Überwachung, Einhaltung und Rationalisierung der gebotenen Lei-
stungen verantwortlich sein und direkt mit dem Hoteldirektor zusamen-
arbeiten, dem sie unmittelbar unterstehen.

Die erfolgreichen Kandidatinnen verfügen über drei- bis fünfjährige Er-
fahrungen als Chefwirtschafterin in einem mittleren bis grossen interna-
tionalen Hotel erster Klasse. Ein Diplom in institutioneller oder Hotel-Wirt-
schaftsführung wäre von Vorteil. Wichtige Voraussetzungen sind begei-
sterstes Interesse an der Arbeit, angenehme persönliche Ausstrahlung und
Talent im Umgang mit Personal auf jeder Ebene.

Über das Gehalt, das auf Grund einer von Fr. 15 540 pro Jahr ausgehen-
den Skala regelmässig erhöht wird, wäre zu verhandeln.
Neben einem mittelmässigen Apartment werden zahlreiche Zusatzleistun-
gen geboten. Das Leben in dieser schönen, von einer freundlichen Atmo-
sphäre geprägten Gegend ist ausserordentlich angenehm. Diese super-
verantwortungsvollen Führungspositionen sind für zwei super-tüchtige
Hotel-Wirtschafterinnen gedacht.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung, die streng vertraulich behandelt wird,
unter Beifügung Ihres ausführlichen beruflichen Werdegangs an:

MANAGER (Personnel & Services)
Great Southern Hotels, 1, Harbour Road, Dun Laoghaire
Co. Dublin, Telefon (01) 80 85 81

715



ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht für die Som-
mersaison folgende Mitarbeiter:

Réception: Korrespondentin (D, E, F)
(Jahresstelle)

Etage: Zimmermädchen

Küche: Chef de partie

**Service: 2. Barman
Chef de rang
Demi-chef de rang**

Lingerie: Glätterin

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Ge-
haltsansprüchen sind an die Direktion erbe-
ten.

5106

Hôtel California, Genève

cherche:

un secrétaire de réception

NCR 42, anglais, français parlé, écrit.

Offres avec curriculum vitae et photo, copies
de certificats à l'Hôtel California, 1, rue
Gevray, 1201 Genève.

5149



Hotel Quellenhof 7310 Bad Ragaz

sucht mit sofortigem Eintritt

Chef de rang Demi-chef de rang

Offerten richten Sie bitte an
O. Sutter, Direktor

5132

Renommierter Landgasthof, Spezialitätenre-
staurant in Vorort von Zürich, sucht per sofort
oder nach Übereinkunft tüchtigen, willigen

Jungkoch Küchenbursche oder -mädchen

Angenehmes Betriebsklima und gute Entlöh-
nung.

Offerten sind erbeten an
Familie Zimmermann
Hotel Restaurant Schwanen
Birmensdorfstrasse 37, 8902 Urdorf

5118

tartine Eine Realisation der Merkur AG Bern

Für unser Tartine-Merkur-Café-Snack im Metroshop in Baden suchen wir auf den 1. Juli oder nach Vereinbarung

Gerant oder Gerantin
zur Leitung dieses Betriebes mit 100 Sitzplätzen (9 Mitarbeiter).

Wir bieten:

- einen ausbaufähigen Posten innerhalb einer gut-organisierten Kette
- ein interessantes Lohn- und Beteiligungssystem
- eine sorgfältige Einführung
- geregelte Arbeitszeit

Wir verlangen:

- Besitz des Fähigkeitsausweises
- Freude an regem Kontakt mit den Gästen
- eine gute Ausbildung im Gastgewerbe
- eine tüchtige Portion Initiative und Begeisterungsfähigkeit

Wenn Sie glauben, dieser Posten sei das Richtige für Sie, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit einem kurzen Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an folgende Adresse:

Merkur AG, Abt. Eigene Gaststätte
Fellerstrasse 15, 3027 Bern

P 05-6036

tartine

Welche charmante Dame hätte Freude, in einem gediegenen **Nacht-Club** in der Inner-schweiz als

Empfangs-Hostess/ Garderobière

(Sekretärin)
zu arbeiten.

Wir erwarten

- Gepflegte Erscheinung
- Freundliche und gute Umgangsformen mit den Gästen
- Talent, die Gäste auf ruhige, diplomatische Art zu selektionieren
- Sollten Sie eine kaufmännische Ausbildung haben oder sonst im Hotelbüro «durch sein», wäre dies von Vorteil (jedoch nicht Bedingung)

Wir bieten

- angenehmes Arbeitsklima
- Sehr schöne Arbeitszeit (Fünftagewoche)
- Dem Tschop entsprechendes Salär

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 5034 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht noch für kommende Sommersaison

Serviertochter Restaurationskellner

(hoher Verdienst)

Saaltochter Saalkellner

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an

R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51

4592

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

4909

Bahnhofbuffet Bern

sucht

• Chef de partie

(für Produktionsküche, zirka August)

• Commis de cuisine

• Personalkoch

• Anlern- oder Hilfskoch (für Produktionsküche)

• Serviertochter oder Kellner

(evtl. Anfänger
(für Galerie-Restaurant, Brasserie, Café-Terrasse)

• Buffetdame, -tochter, -bursche

• Hotelfach-Assistentin

• Perronier

(Verkauf am Bahnsteig von Snacks, Getränken usw.)

• Kassiererin

(für Selbstbedienungskiosk)

• Zimmermädchen

(für Personalhaus)

• Casserolier

• Tournant

(für Economat und Buffet)

Jahresstellen, Zimmer im Personalhaus, geregelte Arbeitszeit.

Sich bitte mit Unterlagen beim Personalchef oder Gouvernante oder Chef de service melden.

Bahnhofbuffet Bern

Telefon (031) 22 34 21

P 05-9006

Für ein renommiertes, mittleres Familienhotel der Mittelklasse – mit anspruchsvollem Ferien- und Restaurationsbetrieb – in einem weltbekannten Bündner Kurort suchen wir per sofort – oder nach Übereinkunft – einen Initiativen, gut ausgewiesenen

Direktor

(Direktionsehepaar)

Die anspruchsvolle Position erfordert:

- eine charakterlich einwandfreie Persönlichkeit,
- die unternehmerisch und leistungsorientiert ist,
- ideenreiche Initiative entwickelt,
- ein gutes Organisationstalent hat,
- über Deutsch, Französisch und englische Sprachkenntnisse verfügt und
- sich über erfolgreiche Erfahrungen im Hotel-Gewerbe ausweisen kann.

Die Position ist ausbaufähig. Das zeitgemässe Salär – mit einer zusätzlichen leistungsabhängigen Beteiligung – ist ausserordentlich interessant und dazu kommen selbstverständlich gute Sozialleistungen sowie eine grosszügige Dienstwohnung.

Gerne erwarten wir von ausgewiesenen Bewerbern die vollständigen Unterlagen (Foto, Lebenslauf, Referenzen und Handschriftprobe). Diskretion ist uns ein Selbstverständnis. Wir werden mit Ihnen sofort Kontakt aufnehmen.

Senden Sie bitte Ihre Offerte unter Chiffre 44-69653 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Hotel-Restaurant Aletsch 3981 Bettmeralp/VS

sucht für Juli und August

Serviertochter Saaltochter

Offerten an
Fam. Eyholzer, Hotel Aletsch
Bettmeralp
Tel. (028) 5 35 56

5139



Wir suchen nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine Officeangestellte Zimmermädchen Lingerleangestellte Casserolier

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

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

4439



seehotel meierhof

8810 Horgen/ Zürichsee

Wir suchen per sofort jüngere, qualifizierten

Sous-chef Etagenportier (B-Ausweis)

Restaurationsstochter

Offerten sind erbeten an die
Direktion
Seehotel Meierhof
8810 Horgen
Tel. (01) 725 29 61

5151

Wir suchen für unser Gourmet-Restaurant

Kellner oder Serviertochter

(evtl. Saison-Bewilligung vorhanden)

Ebenso:

Service-Lehrtochter

Eintritt zirka Mitte August.
Hotel Lindenhof-Räbestube
6340 Baar
Tel. (042) 31 12 20
Familie Büttel

5112



Hotel Glärnischhof 8022 Zürich 2

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

Generalgouvernante

Diese Kaderposition möchten wir nur einer gut qualifizierten Schweizerin übertragen.

Die Aufgabe dieser wichtigen Position umfasst, neben gründlichen Kenntnissen aller Belange der Etage, auch eine autoritäre Führung der Ihnen unterstellten Mitarbeiter. Zudem sollten Sie uns beim Reorganisieren unseres Etagen-Departementes mit Ihren Ideen und Erfahrungen unterstützen.

Chef de partie

Wir erwarten von Ihnen eine gut fundierte Ausbildung und viel Freude am Kochen.

Wir bieten Ihnen ein zeitgemässes Salär, gute Sozialleistungen sowie selbstständiges Arbeiten und geregelte Arbeitszeit (Fünftagewoche).

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Die Direktion J. L. Combe
Hotel Glärnischhof
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich
oder Telefon 202 47 47

4938

MÖVENPICK

Wir suchen für unser Hotel Wächter in Bern eine freundliche, gepflegte, 24- bis 28jährige

Hotelfachassistentin

zur Betreuung unseres Hotels und die Ablösung von Réceptionistin und Chef de service. Diese vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit erfordert neben D-, E-, F- und I-Kenntnissen Freude am lebhaften Betrieb und Geschick im Umgang mit Mitarbeitern und auszubildenden Lehrtöchtern und Praktikantinnen.

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung.

Werner von Känel
Mövenpick Hotel Wächter
Neugasse 44
3011 Bern

4629



Hotel
Storchen
Schönenwerd

Zur Ergänzung unseres
Réceptionteams 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



Hotel-Restaurant-Grill Kreuz 3706 Leissigen/Thunersee

sucht für lange Sommersaison (evtl. Jahresstelle) in mittlerer Brigade
jungen, tüchtigen

Koch

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten mit den nötigen Unterlagen sind zu richten an

Hans Gestell-Lüscher,
Tel. (036) 47 12 31.

4992

Wir suchen mit Eintritt per Winter-saison 1977/78 junges, initiatives

Gerantenehepaar

für unser Hotel (2-Saison-Betrieb mit über 50 Betten und 2 Restaurants) in Graubünden.

Ein gelernter Koch, der bereit ist, die Küche zu führen, zusammen mit einer tüchtigen Ehefrau, welche sich im Hotel, am Buffet und in der Serviceabteilung einsetzen möchte, wäre das Idealpaar.

Wenn Sie ausserdem in der Lage sind, die anfallenden administrativen Arbeiten zu erledigen und evtl. einige Praxis in ähnlichen Positionen aufweisen, würden wir uns freuen, Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zu erhalten.

Offerten unter Chiffre 5144 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Romazzino Porto Cervo

(Costa Smeralda) Sardegna/Italia

cerca per stagione estiva 1977

sous-chef entremetier

Offerta à:
Tel. 0039 (789) 96020.

5145

Hostellerie Simmental 3700 Zweisimmen B. O.

Wir suchen für sofort tüchtige, freundliche, sprachenkundige

Serviertochter

für Restaurant und Garten.

Dasselbst freundliche, servicekundige

Serviertochter evtl. Kellner

für Grill-Stube und Bar.

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Logis im Hause. Es mögen sich bitte nur Schweizer(innen) melden.

Fam. F. Balsiger-Glauser,
Tel. (030) 2 17 15.

5142



Wegen Unfalls unseres Patrons suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team

Chef de partie Commis de cuisine

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, Zimmer auf Wunsch im Hause. Montags und 3. Sonntag im Monat frei. Betriebsferien im Juli.



Melden Sie sich bitte bei
V. Pelzmann im
Gerlafingerhof
Hotel-Restaurant und Saalbetrieb
4563 Gerlafingen
Tel. (065) 35 24 24

OFA 122.205.646

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) 201 66 88
Kongresshaus Zürich
Beethovenstrasse 2, 8002 Zürich

4726

Für das neu eröffnete Hotel Seerose fehlen uns noch folgende Mitarbeiter:
Küche:

**Sous-chef
Garde-manger
Hilfskoch
Hilfe für Administration
Hilfspersonal**



Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an unter der Nr. (057) 7 22 66
Hotel Seerose
Dir. Kurt Imholz

OFA 107.358.071

Nightclub in Basel

Da sich unsere langjährige Mitarbeiterin aus gesundheitlichen Gründen zurückziehen musste, suchen wir nach Übereinkunft attraktive

Barmald

Sie haben die nötige Berufserfahrung und verstehen sich mit Tänzerinnen. Ihr sicheres Auftreten wird unterstrichen durch Ihre ansprechende Erscheinung und Persönlichkeit.

Wir bieten guten Verdienst und interessante Arbeitszeit in angenehmer Atmosphäre.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5114 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nach Übereinkunft gesucht

Barmald/Gerantlin

Sehr gute Verdienstmöglichkeit. Attraktive, fachlich gut ausgebildete Damen wollen sich bitte melden bei:

Bijou-Bar Olten
Tel. (062) 21 27 67
(ausdrücklich Herrn Schmid verlangen, nur von 10 bis 18 Uhr)

5108

Fürigen
Hotel Fürigen
Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Wir suchen per sofort noch folgendes Personal:

**Sekretärin
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Buffetbursche/-mädchen
Office-mädchen
Portier**

**Restaurationsstochter
Saal-Kellner
Barmald**

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Interessenten melden sich bei Hotel Fürigen, 6362 Fürigen, Tel. (041) 61 12 54

5111

Hotel-Restaurant Kreuz
6317 Oberwil am Zugersee

Gesucht per sofort oder Übereinkunft

Jungkoch oder Hilfskoch

für 4 bis 5 Monate.
Gute Entlohnung.
Offerten sind erbeten an M. Rickenbacher
Tel. (042) 21 05 63

P 25-12219

Per sofort oder nach Übereinkunft für Restaurationsbetriebe Bad Lostorf gesucht:

Fach-Ehepaar mit Patent

Er: Küchenchef
Sie: Leitung der Restaurants

Voraussetzungen:
Grundausbildung im Gastgewerbe,
Er: kalkulationssicher, ideenreicher Organisator von Aktionen,
Sie: Erfahrungen in der Gästebetreuung.

Geboten werden:
Zeitgemässe, hohe Entlohnung,
Arbeit in kleinem Team.

Bewerber senden ihre Unterlagen (Foto, Lebenslauf) an:



Katag Treuhand
Postfach 580
6002 Luzern

P 25-3726

ZÜRICH
MÖVENPICK
HOLIDAY INN HOTELS

Wir suchen

nach Übereinkunft nette, einsatzfreudige

Réceptionist
Wir verlangen D/E/F sowie NCR 42.

• Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien und Foto.

• Holiday Inn & Mövenpick
H. R. Läger
• Personaler
8152 Opfikon-Glattbrugg

P 44-61

ZÜRICH ZÜRICH
AIRPORT REGENSDORF
Tel. 01 810 11 11 Tel. 01 840 25 20

Cavallino Bar

Exklusivster Night-Club im Kanton Solothurn sucht per sofort

1 Barmald und 1 Bartochter

Wir erwarten von Ihnen Branchenkenntnisse und gute Umgangsformen. Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen. Tel. ab 19 Uhr.

Fam. Caversaccio,
Cavallino Bar
4514 Lommiswil,
Tel. (065) 61 16 64
Montag geschlossen.

P 37-420

Caffè Bar Piazza, Portici Locarno

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

1 Serviertochter/ Kellner

in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten erbeten an:
V. Mediavilla
Tel. (093) 31 41 24

**Le Restaurant Gruyères,
1630 Bulle**

demande

filles ou garçons de salle

pour remplacement jusqu'à fin 1977.

Tél. (029) 2 75 75

A. Santarossa

P 17-12678

Gesucht per 1. oder 15. 7. 1977 oder sofort

1 Chef de partie 1 Commis de cuisine

Rest. Stadtkeller
Sternenplatz 3a
6002 Luzern
Tel. (041) 22 47 33
(Herrn Dittli verlangen)

B 16030

In unsere Küche für unkonventionelle Rezepte und rationelles Arbeiten suchen wir einen

Chef de partie (Sous-chef)

Wir in Basel sind für abwechslungsreiche Küche bekannt. Viele Aktionen und Aktivitäten auf dem kulinarischen Sektor prägen unsere Speisekarte. Für zukunftsstrebende Berufsleute bietet unser grosses Unternehmen echte Aufstiegsmöglichkeiten.

Wenn Sie Freude am Beruf haben und modernen Arbeitsmethoden im Küchenbetrieb aufgeschlossen gegenüberstehen, dann verdienen Sie nicht nur gut, sondern haben es auch verdient, richtig lanciert zu werden.

Ihr neuer Arbeitsplatz:
Feldschlösschen Mövenpick
Marktplatz 30, Basel
Telefon (061) 25 31 00
Herrn Mosberger verlangen

P 44-61

ALEXANDER'S
HOTEL • BAR • DANCING
RESTAURANT PROVENÇAL

★ ★ ★

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionnaire NCR 42
Sous-Chef
Commis de cuisine
Restaurationskellner/
Serviertochter
Officehilfe (für den Abend)

Portier
Zimmermädchen

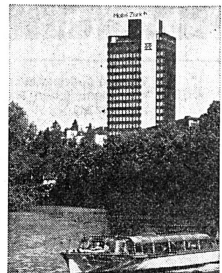
Ausführliche Offerten sind an die Direktion erbeten.

Riehenring 85,
4058 Basel
Tel. (061) 26 70 00

5113

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Wir suchen einen

Front Office Manager

Verfügen Sie über:

- fundierte Fach- und Sprachkenntnisse
- Erfahrung in der Führung eines grösseren Mitarbeiterstabes
- gute und freundliche Umgangsformen
- Interesse an einer abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Tätigkeit

bitten wir Sie, sich mit unserem Personalchef Herrn P. Schnüriger in Verbindung zu setzen.

5127



Hotel Zürich



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir auf 1. August 1977 oder nach Übereinkunft

Chef de partie

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.
Telefon (01) 62 24 00
L. Demarmels

5101

AM LINDENPLATZ
ZÜRICH-ALTSTETTEN
TEL. 01 / 62 24 00

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige(r)

Koch Kellner Serviertochter Küchenmädchen/ -burschen

Schichtbetrieb, guter Verdienst, Zimmer auf Wunsch im Hause.

Anfragen sind erbeten an
Gebr. Schneider, Hotel Arche
8910 Affoltern am Albis
Telefon (01) 99 54 33

5116

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

In grosses, modern eingerichtetes Personalrestaurant eines weltbekannten Industrieunternehmens in Zürich suchen wir auf August/September 1977 eine einsatzfreudige und umsichtige

Assistentin

für den Lebensmitteleinkauf, die Führung der Warenkartei, die Lagerüberwachung und weitere mit dem Aufgabengebiet zusammenhängende Arbeiten.

Der anspruchsvolle Posten setzt eine abgeschlossene gastgewerbliche oder hauswirtschaftliche Ausbildung sowie einige Jahre praktische Tätigkeit voraus.

Wir bieten ein angemessenes Salär, gute Arbeitsbedingungen, fortschrittliche Sozialleistungen und Mitarbeit in gut eingespieltem Team.

Nähere Auskunft erteilen gerne:

| | |
|---|---|
| Fräulein V. Messer, Leiterin "Binzmühle"-Personalrestaurant BBC Werk Oerlikon Binzmühlestrasse 81 8050 Zürich Tel. (01) 46 91 70 | SV-Service Schweizer Verband Volksdienst Frau H. Furter Neumünsterallee 1 Postfach, 8032 Zürich Tel. (01) 32 84 24, int. 15 P 44-855 |
|---|---|



Wir suchen per 1. Juli oder nach Übereinkunft in unser bekanntes Fischspezialitäten-Restaurant am Zürichsee (15 Minuten von Zürich) in junges Team

Commis de cuisine oder Köchin

sowie

jungen Kellner

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

W. Wolf
Telefon (01) 923 43 66

5066



Wintersporthotel allerersten Ranges sucht für die Wintersaison 1977/78:

Barman

sowie

Oberkellner für Rôtisserie

Qualifizierte, sprachenkundige und kontaktfreudige Bewerber für diese interessanten Stellen sind gebeten ihre vollständigen Unterlagen zu senden an die

Direktion

Tschuggen Hotel 7050 Arosa

5063

Auf Anfang 1978 suchen wir für einen gutgehenden

Restaurationsbetrieb im Tessin

mit rund 30 Angestellten einen tüchtigen

verheirateten Pächter

eventuell Geranten, dessen Ehefrau bereit ist, im Geschäft mitzuarbeiten. Jahresbetrieb.

Interessanten melden sich unter Chiffre 4820 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Per sofort oder nach Übereinkunft für Restaurationsbetriebe Bad Liestorf gesucht

Direktionsassistent(in)

für die Leitung der Restaurants.

Voraussetzungen:
Grundausbildung im Gastgewerbe, Erfahrung in der Gästebetreuung, Patent.

Geboten werden:
Zeitgemässe hohe Entlohnung, Arbeit in kleinem Team.

Bewerber senden ihre Unterlagen (Foto, Lebenslauf) an:

P 253726



Katag Treuhand
Postfach 580
6002 Luzern



Wir suchen per August 1977 zuverlässige

Serviertöchter oder Kellner

Guter Verdienst.

Anfragen an Fam. E. Amstad
Hotel Stadthaus
3400 Burgdorf
Tel. (034) 22 35 55

P 09-65



Wir suchen ab sofort

Chef de cuisine Commis de cuisine

Offerten an

Familie Supersaxo
Hotel Dom
3906 Saas Fee

5095

Hätten Sie Freude, in einem Hotel-Restaurant am Zugersee als

Hotelangestellte/ Küchenhilfe

tätig zu sein?

Wir erwarten:
- Mithilfe in allen Bereichen des Hotel-Restaurant-Betriebes
- vorwiegende Mithilfe in der Küche, wobei wir gute Kochkenntnisse voraussetzen.

Als

Serviertochter

erwarten wir von Ihnen:

- Freundlichkeit, Einfühlungsvermögen und Service-Gewandtheit.

Wenn Sie diese abwechslungsreiche Stelle anspricht, erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Frau Betschart
Hotel Adler
6317 Oberwil
Tel. (042) 21 72 51

P 25-120867

Hotel-Restaurant im Greyerz

sucht zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung

Serviertochter

Sich wenden an: Alfred Schmid, Hotel Montsof, 1634 La Roche, Tel. (037) 33 21 83 P 17-22088

Hotel Interlaken 3800 Interlaken

sucht per sofort

Sekretärin (D/F/E)

mit Hotelerfahrung

Offerten erbeten unter
Tel. (036) 22 20 12

5138

Jeune cuisinier

sachant travailler seul avec un apprenti est demandé pour le début août 1977.

Faire offres à
l'Hôtel de Londres
1400 Yverdon

5140



Ulmiz FR

Wir suchen auf 1. Juli 1977 nette

Restaurationsstochter oder Kellner sowie Tochter oder Bursche

zur Mithilfe im Haus und Office. Sehr guter Verdienst. Kost und Logis im Hause. Dienstag bis Mittwoch 14.00 Uhr Ruhetage. OFA 117.135.657

Sich melden bei
Fam. Adolf Trachsel-Rawlyer
Restaurant zum Bauernhof
3211 Ulmiz Tel. (031) 95 10 09

Die UTO-RING AG vermietet Ferienwohnungen und Aparthotels in ganz Europa. Als Leiter unserer Vermietungszentrale suchen wir einen in- und einsetzfreudigen

Touristik-Kaufmann

mit sehr guten Sprachkenntnissen. Neben der Führung eines kleinen Mitarbeiterteams gehören zum Aufgabenbereich:
- Überwachung der Vermietungsadministration.
- Kontakt mit unseren Ausstellern.
- Verkehr mit Agenten, Kur- und Verkehrsvereinen.
- Verkaufsförderungs-Aktivität und Ausbau unserer Dienstleistungen.

Fachlich ausgewiesene Interessenten richten ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen an die



UTO-RING AG
Beethovenstrasse 24
8022 Zürich
2. Hd. Hrn. J. Schürmann
P 44-1339

Gesucht

Kochhaushilfe für Juli 1977.

Tel. (061) 33 62 76 5100



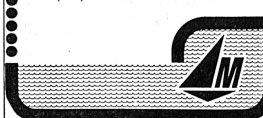
Wir suchen per sofort oder 1. Juli 1977 gelernte

Hotelfachassistentin

für Ablösung Etage, Buffet, Restaurantkassie und Economat. - Guter Lohn.

Offerten erbeten an
Direktor Ch. Delway
Hotel Metropol
9320 Arbon/Bodensee
Tel. (071) 46 35 35

5074



Restaurant Bahnhof Terminus 4310 Rheinfelden

Telefon (061) 87 68 44
Inhaber: E. Lichtensteiner

Für unseren lebhaften Restaurant- und Bankettbetrieb suchen wir einen verantwortungsbewussten und kompetenten

Souschef/Saucler

Ein abwechslungsreicher, interessanter und gutdotierter Job erwartet Sie.

Rufen Sie uns an, und verlangen Sie mich persönlich oder Herrn Pult. 133.127.148

Gesucht per sofort

Jungkoch oder Köchin

Sich melden bei

Hotel Alpina 6390 Engelberg

Telefon (041) 94 13 40
P 25-161066

Restaurant Linde Stettlen bei Bern

sucht nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Telefon (031) 51 40 06
OFA 118.134.410



Wir sind ein aufgeschlossenes, junges Team und suchen für die kommende Sommer- und evtl. Wintersaison einsatzfreudige Mitarbeiter als

Jungkoch Commis de cuisine

Willkommen im

Hotel-Restaurant Orelli,
7050 Arosa,
Tel. (081) 31 12 09 (Hrn. Meier verlangen). 4969

Gesucht in kleineres, sehr schönes Erstklasshotel im Unterengadin

Köchin oder junger Koch Hausbeamtin Praktikantin

Offerten an

Hotel Paradies
7551 Ftan
Telefon (084) 9 13 25

4982

Gran-Café Zürich

Für unsere modernste Cafeteria am bekannten Limmatquai in Zürich (Stadtzentrum) suchen wir jüngere, tüchtige

Chef de service/ Aide du patron

Sehr interessanter, vielseitiger und verantwortungsvoller Posten.

Bitte melden Sie sich bei
Frau Valsecchi
Tel. (01) 45 97 71 ab 17 Uhr

5121

Hotel Restaurant Ländte 3553 Oberhofen

am Thunersee

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft junge, freundliche

Serviertochter

Telefon (033) 43 15 53

5119



Kulm Hotel St. Moritz Haus allerersten Ranges

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

| | |
|-----------------|---|
| Loge: | Telefonist(in) |
| Restaurant/Bar: | Chef d'étage Chef de rang Demi-chef de rang |
| Etage: | Portier |
| Economat: | Economathilfe |

Offerten mit Zeugnis und Foto sind zu richten an:
Kulm Hotel
Direktion
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51

4804



ST. MORITZ

Hotel allerersten Ranges sucht eine erfahrene, sprachenkundige und einsatzfreudige

1. Etagegouvernante

in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.

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

5107

Hotel International Zürich
wo sich die Welt trifft

Zürchs grösstes Erstklass-Hotel sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Dancingkellner
(Panorama-Dancing)

Serviertochter/Kellner
(Snack-Restaurant Marmite)

Wir bieten geregelte Arbeitszeit (5-Tage-Woche), zeitgemässe Entlohnung, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter, eigenes Personalhaus usw.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Unser Personalchef, Herr I. V. Riemsdyk, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

4988

am Marktplatz
8050 Zürich
Tel. 01/46 43 41

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Buffettochter oder -bursche

Willige Anfänger werden angelernt; geregelte Freizeit, guter Lohn, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Bahnhofbuffet Biel
Tel. (032) 22 33 11
(Bitte Hr. Amman oder Herr Kirchhofer verlangen)
ASSA 80-44859

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

Entremetier/Grillleur

Eintritt und Lohn nach Übereinkunft. Melden Sie sich bitte bei:

W. Wartmann
Restaurant/Hotel Wartmann
am Bahnhof, 8400 Winterthur
Tel. (052) 22 60 21

4961

Nach Lugano

suchen wir einen jungen

Küchenchef

der fähig ist, eine kleine Brigade zu führen. Restaurant à la carte, ital. Küche. Nur Schweizer oder mit Niederlassung. Italienischkenntnisse sind nötig. Eintritt sofort oder nach Verlängerung.

Ristorante Savorana
Tel. (091) 2 10 60
Verlangen Sie Herrn Bosia.
ASSA 85-5031

Hôtel de la Gare Tramelan

cherche

1 fille de chambre
1 garçon ou fille aide de cuisine
2 sommeliers ou sommelières

Date d'entrée à convenir.

Faire offres à:
Hôtel de la Gare
Grand-rue 105
2720 Tramelan

ASSA 93-42138

Gesucht

Bar-Dancing-Kellner

per sofort oder nach Übereinkunft

Seeger Bar, St. Gallen
Auskunft zwischen 14 und 15 Uhr oder ab 21 Uhr.
Tel. (071) 23 14 13
Herrn Fisch verlangen.

P 33-3895

Hôtel-Restaurant du Simplon 2900 Porrentruy

cherche un

jeune cuisinier

pour la saison ou à l'année, pour date à convenir.
Tél. (066) 66 12 98.

4934

Gesucht für Spezialitäten-Restaurant Nähe Basel

Chefkoch

(Deutscher oder Italiener bevorzugt)
Jahresstelle, gute Entlohnung.

Offerten unter Chiffre 4964 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht junger

Koch oder Köchin

in bekanntes, gut geführtes Speiserautaurant mit A-la-carte-, Bankett- und Teilerservice. Zimmer im Hause.

Anmeldung an Hotel Toggendorf
P. Hütschwil, 9230 Flawil
Tel. (071) 83 15 21

P 33-12169

Wir suchen für unser französisches Restaurant

Poissonnière

Kellner

Geregelte Freizeit, sehr guter Verdienst, auf Wunsch Zimmer im Hause und Pensionskasse.

Bahnhofbuffet Biel
Tel. (032) 22 33 11
(Bitte Hr. Amman oder Hr. Kirchhofer verlangen)
ASSA 80-44859

WALHALLA

Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

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

Serviertochter oder Kellner Buffettochter Lingeriemädchen Zimmermädchen

Wir bieten 5-Tage-Woche.

Offerten sind zu richten an:

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

4927

fischerstube

HOTEL RÖSLI WEESEN

Familie Frese-Steinbrink

Gesucht in unser Fisch-Spezialitäten-Restaurant

freundliche Serviertochter oder Kellner

Eintritt nach Vereinbarung. 2 Tage frei, Kost und Logis im Hause.

Telefon (058) 43 16 08

P 19-992

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Flims

1100 m - 2800 m

Hotel Vorab

sucht auf Wintersaison 1977/78 oder nach Übereinkunft

1 tüchtigen Küchenchef

Wir erwarten:

einwandfreie Führung einer gepflegten Hotel- und Restaurationsküche, gute Führung einer kleineren Brigade, Ausbildung von Lehrlingen, Einsatzfreude und Verantwortungsbewusstsein.

Wir bieten:

eine den Leistungen entsprechende Entlohnung, Jahresstelle, angenehme Zusammenarbeit, Unterkunft und Verpflegung im Hause. (Für verheiratete Bewerber könnte in nächster Zukunft eine neue Wohnung zu angemessenen Bedingungen zur Verfügung gestellt werden.)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Hotel Vorab
Familie Meier
7017 Flims Dorf

(Anfragen anderer Zeitungen unerwünscht.)

5038

Wir suchen für unser Restaurant

Piccadilly

Service-Personal

Willige Leute werden angelernt, geregelte Freizeit, Zimmer evtl. im Hause.

Bahnhofbuffet Biel
Tel. (032) 22 33 11
H. Kirchhofer

80-44859

St. Moritz

Wir suchen in Jahresstelle ab 1. Juli oder nach Übereinkunft

Sekretär(in)

Sehr interessanter, vielseitiger Aufgabenbereich in der Administration des Gastwerbes.

Offerten mit Zeugniskopien senden an:

A. Melcher
Restaurant Engiadina
7500 St. Moritz

5023

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

Die Fähigkeit zur Begeisterung, Einfühlungsvermögen und Durchschlagskraft sind die besonderen Merkmale von Kaderleuten für das Hotel Nova-Park.



Front Office Manager Chef de réception

der bereits als Chef de réception in einem Jahresbetrieb tätig war und der folgenden Aufgaben gewachsen ist:

- Selbständige Leitung und Organisation des gesamten Front Office
- Verhandlungsgeschick und Diplomatie
- Sichere Führung von ca. 25 Mitarbeitern.

Wenn Sie sich für diese einmalige, gut dotierte und mit Aufstiegsmöglichkeiten verbundene Kaderposition interessieren, dann wenden Sie sich bitte schriftlich an

Herrn P. Betschart
Hotel Nova Park
Badenerstrasse 420
8004 Zürich
Tel. 54 22 21

710



Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

Seiler Hotels Zermatt



Wir suchen eine gewissenhafte, freundliche

Hotelsekretärin Korrespondentin

per 15. Juli oder nach Übereinkunft in Jahresstelle.

Die Tätigkeit ist vielschichtig und abwechslungsreich (IBM-Schreibmaschine mit Magnetkarten). Erfordert Freude am Mitdenken und Mitgestalten einer Aufgabe, gibt aber auch ein entsprechendes Mass an Selbständigkeit.

Wenn Sie eine solche Aufgabe als Mitarbeiterin der Direktion in einem renommierten Unternehmen mögen, die deutsche Sprache beherrschen und über Französisch- und Englischkenntnisse verfügen, dann würden wir uns freuen, mit Ihnen die Einzelheiten zu besprechen.

Senden Sie uns Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an (Herr R. Spengler), erste Auskünfte geben wir Ihnen gerne auch telefonisch.

Seiler Hotels Zermatt
Zentralbüro
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 71 50 oder (028) 7 63 48

5004

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
Steinertstrasse 25
Personalbüro / 061-22 18 70



Hotel Gasthof zum Ochsen Arlesheim

H. Stengel-Meister

sucht auf den 15. Juli

Commis de cuisine Buffetbursche oder Tochter

Offerten erbeten an H. Stengel
Tel. (061) 72 52 25

4930

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 wahrhaftig: 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

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 KEMPTAL

zwischen Zürich und Winterthur
Tel. 052/33 10 26

CH-3800 Interlaken

stella hotel

mit Hallenbad

+ Bären

Für unsere lebendigen, gut organisierten Familienbetriebe suchen wir noch zwei qualifizierte Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle:

Commis de cuisine (Tournant) Restaurationstochter/Kellner

- Wir setzen uns zum Ziel, in unserem Kreise führend zu sein und erwarten von Ihnen das entsprechende Interesse und Einfühlungsvermögen.
- Ihre unseren Vorstellungen entsprechenden Leistungen honorieren wir aber auch mit Überzeugung entsprechend.
- Somit wird eine erfreuliche Zusammenarbeit für beide Seiten zum Erfolg.

Ihr Eintritt könnte sofort oder auf Grund unserer Besprechung erfolgen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme, um Ihnen unsere Betriebe vorstellen zu dürfen.

Stella-Hotel,
3800 Interlaken/Fräulein U. Huber.

5018



Hotel Pilatus am Vierwaldstättersee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine Zimmermädchen Buffettochter

Offerten an
Familie Fuchs,
Hotel Pilatus, 6052 Hergiswil,
Tel. (041) 95 15 55.

5014

Wir suchen für unser gemeindeeigenes, zentral gelegenes Hotel-Restaurant Schwert mit Saal und 8 Hotelbetten auf den 1. April 1978 ein tüchtiges, initiatives

Pächterehepaar

Das Restaurant mit 60 Sitzplätzen ist neu renoviert. Es sind genügend Parkplätze vorhanden.

Interessenten wollen sich schriftlich bewerben bei
Herrn Peter Rutz, Gemeinderat
Oberer Hömel 15, 8636 Wald (ZH).

Für Auskünfte steht unser Gemeinderatschreiber, Herr C. Nadi, Tel. (055) 95 14 85, gerne zur Verfügung.

Gemeinderat Wald
5059

Hôtel de la Paix Lausanne

cherche à convenir

Commis de cuisine

Prière d'adresser les offres avec certificats et photo à la direction.

5069

Wo ist die zuverlässige

Serviertochter

die in unserer gutgeführten, historischen Gaststätte mitarbeiten möchte? In unseren Gaststuben herrscht stets bestes Einvernehmen zwischen Gästen, «Gastgebern» und Lehrlingen. Sollte Sie dieser abwechslungsreiche Posten interessieren, telefonieren Sie (bitte vormittags) unseren Herren Stricker oder Gstrein, Telefon (01) 740 60 11, die Ihnen gerne Näheres darüber erzählen werden.

Hotel Krone 8953 Dietikon (ZH)

5070

HOTEL METROPOL ARBON

BODENSEE

Wir suchen per 1. Juli 1977 oder früher bestausgebildete Köche als

Tournant Entremetier Garde

Offerten mit Bild und Ausweisen über bisherige Tätigkeit erbeten an

Direktor Ch. Delway
Hotel Metropol
9320 Arbon/Bodensee
Tel. (071) 46 35 35

5073

Gesucht wird auf Ende Juni

Koch oder Köchin

neben Chef und zwei Lehrlinge.

Offerten an Hotel Alpfrieden
3981 Bettmeralp
Tel. (028) 5 34 36

P 36-012556



Restaurant
ZUNFTHAUS
ZUR WAAG
ZÜRICH

sucht per 15. August 1977 für das Restaurant Opernhaus Zürich

Köchin

mit Freude an einer gepflegten Küche. Sehr gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Offerten an
W. Brugger
c/o Zunft Haus zur Waag
Münsterhof 8, Zürich
Tel. (01) 211 07 30

5081



HOTEL
RESTAURANT
ROSSLI
AMDEN

sucht per sofort oder nach Übereinkunft junge, selbstständige

Serviertochter evtl. jungen Kellner

Schweizerin oder Ausländerin mit guten Deutschkenntnissen. Anfängerinnen werden gerne angelernt.

Wir sind ein kleineres Hotel mit Restaurationsbetrieb. Junges Team, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Junges Mädchen

für Mithilfe Etage/Bufet, Service.

Offerten bitte an
L. und R. Eberle,
Tel. (058) 46 11 94

5068

Gesucht in Restaurant nach Büren a. d. A.

Haus- und Küchenmädchen

Eintritt 1. 7. 1977 oder nach Vereinbarung.

Sich bitte melden bei

A. Trovato,
Tel. (036) 22 75 21

5077

appartement des alpes films

Wir suchen auf 1. Juli freundliche

Restaurationstochter

Offerten an
B. Theus, Hotel Des Alpes,
7018 Films Waldaus
P 13-3148

Hotel-Restaurant Guggital 6300 Zug

sucht auf 1. August oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter oder Restaurationskellner

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an:
F. Elsener-Zürcher,
Tel. (042) 21 28 21

5071



Hotel Albana

sucht in Jahresstelle bestausgewiesene(n)

Sekretär(In) oder Chef de réception Barmaid

(sprachgewandt)

Kochlehrling ab sofort.

Unterlagen, Foto usw. an
Heinrich J. Weinmann
Hotel Albana,
7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 31 21

5088

APART-HOTEL CENTRAL LENZERHEIDE

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Hotelsekretärin (evtl. Praktikantin)

Serviertochter

Zimmermädchen

Tel. (081) 34 24 89
Frau Taverna verlangen.
OFA 131.136.757

Hotel (40 Betten) mit Klein-Restaurant (40 Plätze) in bekanntem Bündner Kurort sucht für kommende Wintersaison in Jahresstelle

Geschäftsführerin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 5085 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nous cherchons pour restaurant à Lausanne

couple de gérant

Lui, bon cuisinier, connaissant les spécialités italiennes.

Elle, pouvant s'occuper du buffet - service.

Entrée tout de suite ou à convenir. Possibilité de loger selon convenance.

Faire offres détaillées sous chiffre PW 901662 à Publicitas, 1000 Lausanne.

RESTAURANT Kreuz-Intwil BAR - GRILLROOM Telefon 041/89 12 25

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Kellner

Wir bieten Ihnen guten Verdienst, geregelte Freizeit und auf Wunsch modernes Zimmer im Haus.

Wenn Sie auf ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team Wert legen, so nehmen Sie mit uns telefonischen Kontakt auf.

Herr W. Lutz, 6034 Inwil
Tel. (041) 89 12 25 P 25-3741



Für unser gastgewerbliches Grossunternehmen - direkt am See - suchen wir, nach Übereinkunft, eine

Betriebs- und Personalchefin

als rechte Hand des Direktors.

Aufgabenkreis:

Engagement des Personals, Umgang mit Behörden und Ämtern (Fremdenpolizei), Geschick für optimalen Personaleinsatz und Delegation von Arbeiten, Lohnbuchhaltung, allgemeine Funktion einer Generalgouvernante (inkl. Vorbereitung und Organisation von Grossbetrieben).

Eintritt: nach Übereinkunft, jedoch spätestens 1. September 1977.

Einer gut präsentierenden Dame mit der entsprechenden Erfahrung und dem Flair für Produktivität bietet sich ein hoch dotierter selbstständiger Posten.

Nur Bewerberinnen mit nachweisbar einigen Jahren Erfahrung in ähnlicher Position und mit entsprechenden Referenzen senden ihre vollständige Bewerbung an die Direktion.

5076

Kunst- und Kongresshaus-Restaurants

Luzern Tel. 041 224023

Wir sind ein Restaurant mit südlichem Charme und italienischen Spezialitäten. Zur Unterstützung des Geschäftsführers suchen wir einen tüchtigen und sprachkundigen

Betriebsassistenten

oder eine

Betriebsassistentin

für einen sehr vielseitigen Einsatz (Betreuung der Hausdienste/Mithilfe beim Gästeempfang, im Service und in der Administration).

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Stellenantritt nach Übereinkunft, gerne bald.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen im

Restaurant DA ROBERTO
Küchengasse 3, 4051 Basel
Tel. (061) 23 46 80, z. H. von Herrn P. Hammel.

4959

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. Sailer, Direktor
Telefon (081) 22 55 45

4887



Hôtel du Rhône, Genève

cherche

chef de partie

et

chef de rang qualifiés

de nationalité suisse ou possédant un permis de travail B ou C. Heures réglées, 2 jours de congé par semaine. Bon salaire et caisse de retraite. Entrée en service immédiate ou à convenir.

Faire offres à la direction en joignant copies de certificats, curriculum vitae et photo, ou téléphoner au chef du personnel:

Téléphone (022) 31 98 31

5075

Nach Basel, in neu konzipiertes Restaurant mit Grill-Room und Dancing, Eröffnung 28. Juli 1977, suchen wir

1 versierten Küchenchef 1 Jungkoch

Wir möchten gerne einem jüngeren, initiativen Fachmann unsere Küche für eine erfolgreiche Tätigkeit anvertrauen.

Melden Sie sich bitte mündlich oder schriftlich zu einer Kontaktnahme an

Familie A. Bähler, Résidence
Badstrasse, 7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 37 18 (ab 19 Uhr)

4943

Die bernische Höhenklinik Bellevue in Montana

sucht für den 1. August oder nach Übereinkunft gut qualifizierte und an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Diätköchin

oder

Köchin mit Diätkenntnissen

Anmeldungen sind zu richten an die Verwaltung der Bernischen Höhenklinik Bellevue 3962 Montana, Telefon (027) 41 25 21

4911

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

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Assistent des Betriebsleiters Restaurant – Dancing

Wir wünschen uns für diese interessante und abwechslungsreiche Aufgabe (Unterstützung und Vertretung des Betriebsleiters Restaurant/Dancing im gesamten Restaurations- und Dancingbereich) einen kontaktfreudigen und im A-la-carte-Service versierten jungen Nachwuchsmann.

Wenn Sie ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team schätzen, so senden Sie uns Ihre Offerte unter Chiffre 4997 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sportzentrum Grindelwald

sucht für neueröffnetes Restaurant

2 Serviertöchter

in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten erbitten an:
E. Müller
Tel. (036) 53 32 77

4893

Hotel Eiger 3823 Wengen

Gesucht für spätestens Ende Juni

Commis de cuisine

Saison- oder auf Wunsch Jahresstelle.

Offerten mit Zeugniskopien an
Familie Fuchs
Telefon (036) 55 11 32

4601



Hotel Merkur Restaurant «Le Mazot»

Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

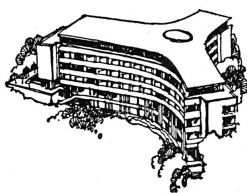
Kochlehrling

Aufgeweckter Jüngling findet in unserem aufs neuste eingerichteten Betrieb eine abwechslungsreiche Berufslehre.

Offerten erbitten an
die Direktion
Telefon (036) 22 66 55

4975

Atlantis Hotel Zürich



Zu Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft

Chef garde-manger

(Kenntnisse im kalten Buffet)

Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung direkt an unseren Küchenchef, Herrn Walter Hug,
Tel. (01) 35 00 00
Döltschweg 234, 8055 Zürich

4856

Grand Hotel Europe 6000 Luzern

sucht zu baldmöglichem Eintritt

Zimmermädchen

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

Telefon (041) 30 11 11 4759

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'Hotel-Revue,
3001 Bern.

Hotel Schweizerhof Basel

sucht jüngeren

2. Chef de réception/ Betriebsassistent(In)

Eintritt 15. August 1977.

Offerten an
P. Goetzinger
Hotel Schweizerhof
4002 Basel

4981



Inh. Fr. V. Siegenthaler

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

Überseeschiffe

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

4740

Grand Hotel Regina CH-3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison 1977

Chef garde-manger Chef tournant Commis pâtissier

Eintritt möglichst 1. Mai 1977
oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbitten die
Direktion oder Herr W. Lässer,
Küchenchef. 3616

Mit Eintritt per August/September
1977 suchen wir

Sous-chef Saucier

Wenn Sie Freude haben, in einer 6- bis 8-Mann-Brigade eine feine, neuzeitliche A-la-carte-Küche zu pflegen, den Küchenchef in allen Belangen der Küchenführung unterstützen und ergänzen können, dann erwarten wir gerne Ihre Zusage mit den üblichen Unterlagen an

W. Gehrig, Direktor

4962

HOTEL AIRPORT GLATTBRUGG

Restaurant – Grill – Bar
Oberhausenstrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 01/810 44 44



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

CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE

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 saisonnières, bons salaires au sein d'une entreprise dynamique (plusieurs hôtels et restaurant renommés en Suisse). Logement à disposition.

Veuillez faire offre avec copies de certificats, curriculum vitae et photographie à M. Chris. Hossmann.

4735

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,
sowie freundliche, zuverlässige

Büropraktikantin

Offerten mit den üblichen
Unterlagen sind zu richten an
Frau Peitzold
Telefon (033) 73 22 41

4645

Hotel Alphorn, Gstaad

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Koch oder Köchin

(als Chefstellvertreter)
Saison- oder Jahresstelle.
Ebenso

Büropraktikantin

Hotel Alphorn, E. Mösching
3780 Gstaad
Telefon (030) 4 45 45

P 05-22967

Küchenchef

Bekanntes Seehotel sucht dynamischen Küchenchef für mittlere Brigade.

Einem Draufgänger garantieren wir sehr guten Lohn.

Offerten unter Chiffre OFA 2461 RL an Orell
Füssli Werbe AG, 5600 Lenzburg.

Gesucht in kleinere Brigade (Raum Winterthur)

Küchenchef Commis de cuisine Restaurations- serviertochter Rôtisseriekellner/ Serviertochter

Anfragen bitte unter Chiffre 5090 (mit Angabe Ihrer Telefonnummer) an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Pour le 1er août ou date à convenir

Le Lion d'Or à Cologny (GE)

engagerait

2 collaborateurs

en qualité de

chef de rang et 2 commis de salle

Ecrire à
Henri Large
2413 Le Prévoux
Tél. (039) 31 48 70

P 28-130435

mothotel sommerrau chur

Emserstr. Tel. 061 22 55 45
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

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
Steinertorstrasse 25
Personalbüro / 061-2218 70



Hotel-Restaurant Kindli Stadtzentrum Zürich

Wir suchen per sofort

Küchenburschen

gutes Salär – geregelte Freizeit.

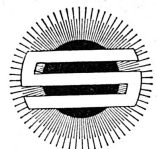
Auf den 15. Juli 1977 suchen wir freundlichen und sauberen

Frühstückskellner

Arbeitszeit 6–14 Uhr,
gutes Salär – geregelte Freizeit.

Bitte melden bei:
Hotel Kindli, Direktion,
Tel. (01) 211 59 17.

4987



Sunstar Hotels Davos

Folgende Stellen sind noch offen:

Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine

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

Chalet-Restaurant Bar Mösl Schwarzsee

sucht für Sommersaison oder Ganzjahresbetrieb selbständige stellvertretende

Aide du patron

(Dame oder Herr)

Wir erwarten:
Gute Kenntnisse im Gastgewerbe

Wir offerieren:
Jahresstelle mit einem Ihrer Verantwortung entsprechenden Salär.

Offerten erbeten an:

Robert Bucher
Restaurant Mösl, 1711 Schwarzsee
Tel. (037) 32 13 30

4947

Gesucht in erstklassiges Hotel im Zentrum von Zürich bestausgewiesene

Gouvernante

Sind Sie zuvorkommend, verstehen Sie sich auf den Umgang mit dem Personal, lieben Sie die Verantwortung und sind Sie in den mittleren Jahren, dann rufen Sie uns bitte an
Tel. (01) 47 10 30 (Zahner)

4924

Nach Basel, in neu konzipiertes Restaurant mit Grill-Room und Dancing, Eröffnung 28. Juli 1977, suchen wir

3 Kellner oder Serviertöchter

(versiert für gepflegten Speiseservice)

1 Barmaid

(keine Anfängerin)

1 Dancingkellner 1 Buffetochter

(auch Anfängerin)

Wenn Sie von Anfang an in einem jungen freundlichen Team mitarbeiten möchten, melden Sie sich bitte mündlich oder schriftlich zur Kontaktaufnahme an

Familie A. Bähler, Résidence
Badstrasse, 7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 37 18 (ab 19 Uhr)

4942

Grand Hotel Albarella Neve San Bernardino

Wir suchen Mitarbeiter, die mit Freude zur spontanen Leistung in unserem Team bereit sind und mit Einsatzfreudigkeit ihre Aufgabe erfüllen.

Empfangssekretärin

(Kassa – Empfang – Information – ADS)
Italienische Sprachkenntnisse erwünscht, aber nicht Bedingung.

Küche:

Küchenchef Chef de partie Commis de cuisine

Service:

Chef de service Restaurationstöchter Chef de rang Commis de rang

Offerten sind zu richten an die Direktion
Grand-Hotel Albarella Neve
6549 San Bernardino/GR
oder rufen Sie uns an
Telefon (092) 94 01 01

4522

Le Restaurant Dancing Chalet Suisse

à Lausanne cherche pour entrée immédiate

aide du patron

avec permis de conduire.

Faire offre à la direction,
tél. (021) 22 23 12.

4923

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Sekretär(in)/ Réceptionist(in)

in bestfrequentiertes Erstklasshotel mit 60 Betten im Zentrum der Stadt Zürich. Fachkenntnisse und 4 Sprachen Bedingung.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 4908 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht

Koch

mit sehr guter Ausbildung und vielen Ideen als

Geschäftspartner

Ich bin eine junge, unternehmungslustige und einsatzfreudige Schweizerin mit umfassender Ausbildung/Hotelfachschule und möchte mich selbstständig machen. Haben Sie Lust und das Können zum Mitmachen?

Dann schreiben Sie unter Chiffre 4937 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erstklasshaus in Zermatt

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Sekretärin/ Aide du patron

Wir erwarten:
sehr gute Sprachkenntnisse, Einsatz und Freude, Interesse in allen Bereichen des Betriebes mit möglicher Vertretung des Patrons.

Wir bieten:
interessante Arbeit in guter Ambiance, Jahresstelle mit genügend Ferien, angemessenes Salär.

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Lohnansprüchen an:
Hotel Alex, 3920 Zermatt.

4933

Cercasi dal primo settembre bravo

cuoco

di nazionalità Italiana, come chef di cucina oppure un

aiutante cuoco

e i sino

cameriere

Cucina con tutti i confort, aria condizionata.

Gli interessati sono pregati di telefonare al
No (055) 31 50 31 (Sig. Vetri)

5137

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

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.

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht nach

Demi-chef de rang

Offerten erbeten an die Direktion
Telefon (093) 35 28 81

5058

MÖVENPICK

Wir suchen in unseren lebhaften, vielseitigen Betrieb im Zentrum der Stadt Luzern per sofort oder nach Übereinkunft jungen, einsatzfreudigen

Commis de cuisine und Chef de partie

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Anfrage, damit wir Ihnen bald Ihren zukünftigen Arbeitsplatz zeigen können.

Restaurant Mövenpick
am Grendel
Grendelstr. 19, 6000 Luzern
Tel. (041) 22 66 22,
Herrn Landtwiner oder
Frau Hertzberg verlangen.
P 44-61

Erstklasshotel in der deutschsprachigen Schweiz sucht per 1. August 1977 oder nach Vereinbarung

Gouvernante

Junge Bewerberin mit entsprechender Ausbildung auf dem Sektor Hauswirtschaft, Tüchtigkeit, rascher Auffassungsgabe sowie Freude am Beruf wird die Möglichkeit gegeben, die vielseitige Aufgabe einer Gouvernante zu übernehmen. Geboten werden: Verantwortungsvolle, selbständige Position in einem gut laufenden Unternehmen, sehr gute Entlohnung sowie Sozialleistungen.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte zuhanden der Direktion an Chiffre 1164, m. s. Annoncen, Postfach, 8401 Winterthur.

Gesucht in Erstklasshotel in der deutschsprachigen Schweiz per 1. August 1977 oder nach Vereinbarung

Réceptionssekretärin/ -sekretär

Jungen Bewerberin mit entsprechender Ausbildung, guten Umgangsformen, Freude am Beruf wird die Möglichkeit geboten, eine verantwortungsvolle und vielseitige Position zu übernehmen. Voraussetzungen sind gutes Maschinenschreiben, Sprachkenntnisse D/E/F, evtl. i. Sinn für Zusammenarbeit, selbstständiges Mitdenken und Arbeiten, Zeitgemässe Entlohnung sowie übliche Sozialleistungen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit den nötigen Unterlagen zuhanden der Direktion an Chiffre 1164, m. s. Annoncen, Postfach, 8401 Winterthur.

Gesucht für sofort oder anfangs Juli

1 Hilfsköchlin oder Commis de cuisine

Fam. Eyholzer-Kaser
Hotel-Rest. Adler
3981 Riederalp
Tel. (028) 5 38 51

P 36-121100

Saisonhotel sucht dringend

Alleinkoch

Offerten unter Chiffre 5099 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Flughafen- Restaurants

8058 Zürich-Kloten
Tel. 01 814 33 00



In Jahresstelle suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter Kassierin Commis de cuisine Commis de pâtissier Verkäuferin Buffetochter 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

Gasthof Sonne Eich am Sempachersee

sucht auf den 1. September 1977 einen qualifizierten

Küchenchef

in Jahresstelle.

Wir erwarten exaktes, sauberes Arbeiten, gute Lehrlingsausbildung, Selbstständigkeit.

Wir offerieren gute Entlohnung, angenehme Zusammenarbeit, genügend Hilfspersonal, eventuell schöne 4-Zimmer-Wohnung.

Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

Josef Salvisberg
Gasthof Sonne, 6205 Eich
Telefon (041) 99 18 33

5051

Hotel Victoria-Lauberhorn 3823 Wengen

sucht für sofort oder nach Übereinkunft in die Hotelküche und A-la-carte-Restaurant noch folgende Mitarbeiter:

Küche: Saucier Entremetier

Bewerbungen sind zu richten an:

Direktion
Hotel Victoria-Lauberhorn
3823 Wengen
Telefon (036) 55 33 55

5025

In unseren lebhaften Betrieb an der Zürich-Bernstrasse suchen wir auf den 1. Juli oder nach Übereinkunft

Restaurantskellner Serviertochter

Geregelte Arbeit in einem jungen Team. Zimmer im Hause.

Hotel-Restaurant Haller, 5600 Lenzburg

Telefon (064) 51 44 51

4839



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, aktiven Mann wie Sie. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an das Personaldepartement der Genossenschaft Migros Bern, Postfach 20, 3321 Schönbrühl.

Hotel-Restaurant Cavalier Basel

sucht

Hotelfachassistentin

für Buffet, Telefon und Réception.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten mit Lohnansprüchen an

W. Gehrig,
Fellerstrasse 1, 4054 Basel
Tel. (061) 39 22 62 5089

Wir suchen in gut frequentierte Bar in Baden

Barmald

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, gute Sozialleistungen, Samstag und Sonntag frei und ein absolutes Spitzensalar. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an:

A. Kecht, Bodega-Bar, Grill-Room,
Cordulaplatz 6, 5400 Baden
Tel. (056) 22 62 17

P 02-615

**Hotel-Restaurant Eden au Lac Zurich**

Unser langjähriger Küchenchef verlässt uns infolge Erreichung der Altersgrenze.
Für unser internationales, für seine Küche bekanntes Erstklasshotel suchen wir einen jüngeren, best ausgewiesenen

Küchenchef

per Ende 1977 oder nach Übereinkunft.

Wir erwarten von unserem Mitarbeiter:

- überdurchschnittliches Fachwissen
- Ideenreichtum
- guter Organisator und Kalkulator
- gute Personalführung

Wir bieten selbständige Führung der Küche, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, Personalfürsorge und angenehmes Betriebsklima.

Bewerber senden bitte die vollständigen Unterlagen mit Foto an die Direktion des

Hotel Eden au Lac
Utoquai 45, 8023 Zurich
Telefon (01) 47 94 04

4984



Genf, Bern, Thun, Biel,
Olten, Baden, Basel,
Glattzentrum, Wil,
St. Gallen

tartine
MERKUR café snack

Die Restaurantkette der MERKUR AG sucht zur Ergänzung Ihres Kadern einen qualifizierten

Regionalleiter

(evtl. Regionalleiterin)

der initiativ, kontaktfreudig und gewandt eine Gruppe von Restaurants beider Konzepte durch kompetente Betreuung in Betriebsführung und Verkaufsförderung bei der Zielerreichung unterstützt.

Wir erwarten:

- Gute Allgemeinbildung (Alter nicht unter 30 Jahren),
- Ausbildung im Service, Küche, Administration,
- evtl. Abschluss einer Hotelfachschule,
- Vertrautheit mit modernen Führungsmethoden,
- mindestens 3 Jahre Praxis als Betriebsleiter.

Wir bieten:

- Weitgehend selbständige Tätigkeit,
- attraktives Salär mit Erfolgsbeteiligung,
- ausgezeichnete Sozialleistungen,
- Weiterbildung.

Interessenten richten ihre schriftliche Offerte mit Lebenslauf, Handschriftprobe und Referenzen an

MERKUR AG, Abt. Eigene Gaststätten,
Fellerstrasse 15, 3027 Bern.

Wir freuen uns, Sie anschliessend zu einem Gespräch empfangen zu dürfen.

P 05-60363

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

HOTEL SPINNE GRINDELWALD

Wir suchen auf den 1. Juni oder nach Übereinkunft

tüchtige, sprachenkundige

Réceptionistin

für Korrespondenz, Empfang und NCR 42

Restaurationstochter Restaurationskellner

Offerten erbeten an R. Maerle
Hotel Spinne, Grindelwald

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertöchter oder Kellner

für Sommersaison.

Offerten erbeten an
Jos. Walker
Hotel Teil und Post
6454 Flüelen
Tel. (044) 2 16 16

4838

Restaurant Wasserfels 8260 Stein am Rhein

Gesucht für die Sommersaison 1977

Köchin oder Koch

Hoher Lohn, geregelte Freizeit.
Telefonieren oder schreiben Sie uns.

Familie K. Meier-Genton
Telefon (054) 8 62 36

5115



RESTAURANT LES HALLES

Neuchâtel Téléphone (038) 24 31 41

Für unseren

Gril au feu de bois

suchen wir auf den 1. Juli 1977 einen

Chef de partie (Rôtisseur)

zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams.

M. Koçan, Direktor

5060

Macht es Ihnen Freude, in einer neuzeitlich eingerichteten Küche zu arbeiten?

Unser Restaurant befindet sich im Zentrum der Stadt Bern. Infolge Umbaus unseres bereits bestehenden Betriebes und zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir auf 15. September 1977 einen fachlich gut ausgewiesenen und tüchtigen

jungen Koch

(zirka 23- bis 25jährig) in Jahresstelle.

Ferner suchen wir auf den gleichen Zeitpunkt flinke und gut präsentierende

Serviertochter und Serviertochter für die Snack-Bar

Richten Sie Ihre Anmeldung an
Rel-Ruttschi AG
Spitalgasse 22, 3001 Bern
oder Telefon (031) 22 70 51
(während Bürozeit)

P 05-9151



- Modernes Erstklasshotel
- 160 Betten
- Spezialitätenrestaurant
- Snack-Bar
- Dachterrasse
- Boulevardrestaurant
- Konferenzräume
- im Herzen von Luzern

Economat-/ Officegouvernante

Sind Sie initiativ, berufserfahren und möchten Sie in einem lebhaften Stadtbetrieb mitarbeiten?

Das Aufgabengebiet umfasst Economat/Office/Keller/Kontrolle und Einkauf. Für diese abwechslungsreiche Aufgabe bieten wir ein attraktives Gehalt mit guten Sozialleistungen.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Hotel Astoria, 6002 Luzern
Telefon (041) 23 53 23

5109

Hotel Ascona in 6612 Ascona

sucht per sofort oder
nach Übereinkunft

Sous-chef de cuisine

Offerten an
P. Biasca-Caroni.

5110

Hotel Touring Balance Place Longemalle Case postale 498

1211 Genève 3
cherche

une secrétaire de réception

Entrée 1er août ou date à convenir. Place à l'année. Connaissances des langues française, allemande et anglaise.

Faire offre avec référence à la direction, tél. (022) 28 71 22.

5136

Hotel Alpina,
3818 Grindelwald
sucht

Servier- tochter Buffet- tochter (wird angelernt)

Eintritt sofort oder nach
Übereinkunft. 5133

Gesucht
Koch

auf sofort oder nach
Übereinkunft.

Hotel Bodan,
G. Camenzind,
8990 Romanshorn,
Tel. (071) 63 15 02.

4941

Italien - Ischia:
für deutschen, ruhigen
Privathaushalt

weibliche Kraft

mittleren Jahrgangs ge-
sucht mit Haushaltsfer-
fahrung und organisato-
rischer Begabung. Wasche-
und Garde-
robepflege sowie leichte
Hausarbeit.
Salär auch in der
Schweiz zahlbar.

Offerten unter Chiffre
5141 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

MÖVENPICK

Halten Sie Ihre Zukunft im Griff!

Den Grundstein haben Sie mit der Koch- oder Kellnerlehre und eventuell dem erfolgreichen Abschluss der Hotelfachschule gelegt.

Darauf gilt es, Ihre Karriere aufzubauen. Als

Betriebsassistent

stehen Sie im Mittelpunkt unserer Restau-
rants. Sie

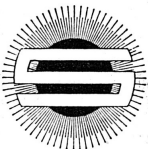
- instruieren und überwachen Hilfspersonal,
- sorgen für Getränke- und Materialnachschub,
- führen Kartellen und Kontrollen,
- lösen den Chef de service ab,
- und ... und ... und ...

Wir verlangen viel von Ihnen und bieten Ihnen wenig; ausser der Gelegenheit, Ihre Einsatzfreudigkeit zu beweisen und viele Erfahrungen zu sammeln.

Mit 23 bis 26 Jahren passen Sie gut in unser Kaderteam, das Sie auf 15. Juli 1977 oder nach Übereinkunft gespannt erwartet.

Ernst Gross, Geschäftsführer
Mövenpick Kantonalbank
Pilatusstrasse 14, 6000 Luzern.

P 44-61



Sunstar-Hotel 3818 Grindelwald

Erstklasshotel, 285 Betten, eröffnet Winter 1971/72, mit Hallenbad, Solarium, Sauna, Tennisplätzen, div. Sälen, Tea-room, Snack-Bar, Rôtisserie, Dancing und Bar

sucht für Sommersaison mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter (Tea-room) Chef de vin/Weinbutler Nachtportier Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsvorstellung wollen Sie bitte richten an:
Sunstar-Hotel, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 17

5102



sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Logentournant

(sprachkundig)

Chef de partie Commis de cuisine Lingeriegouvernante

(Italienischkenntnisse)

Zimmermädchen/ Tournante

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

Hotel Schweizerhof
6002 Luzern

4848

Gesucht

Köchin

in mittleren, modern ein-
gerichteten Hotel- und
Restaurationsbetrieb im
Bern Oberland.

Eintritt sofort oder nach
Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre
5134 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Stellengesuche

Demandes d'emploi

Jeune homme,

Suisse alémanique,
expérience hôtelière,
cherche place de con-
cierge de préférence à
Genève (étudiera toutes
propositions).

Ecrire sous chiffre
200-6692 à Annoces
Suisse S.A. ASSA, 3,
rue du Vieux-Billard,
1211 Genève 4.

Junge Tochter, zurzeit in
der Handelsschule,
sucht vom 2. Juli bis
6. August

Beschäfti- gung in Pension oder Hotel

Zuschriften an
Ursula Kreuter
Neuenegg
Tel. (031) 94 07 88
P 05-304290

Moderator und Discjockey

aus Deutschland, bekannt von Bühne
und Funk, mit eigener Anlage (geeig-
net bis 400 Personen) und Plattenaus-
wahl von über 5000 Titeln (publikums-
angepasst), hat noch Termine frei.

Anfragen an: Disco Agentur,
Postfach 53, D-335 Einbeck.

5065

Hôtelier-restaurateur suisse

avec expérience en Suisse
ainsi qu'à l'étranger. Avec
certificat de capacité de Ge-
nève cherche situation com-
me

directeur-gérant gérant libre maitre d'hôtel (F.A.A.)

d'un hôtel-restaurant-bar.

Faire offres à
Richard M. Gasser
28, av. Tilleuls, 1203 Genève
tél. (022) 45 15 68
P 18-318.875

Deutsche Hotelfachschülerin, 18 Jah-
re sucht ab 1. Okt. 1977 Stelle als

Empfangspraktikantin

bevorzugt in der franz. Schweiz, Mit-
tlerer Reihe, 2 Sem. HOFA D. Speiser, Te-
gerssee
Engl. und franz. Sprachkenntnisse
Christa Löhmer
Marktplatz 11
D-8331 Wurmansquick

5067

Kochlehrstelle

Zurzeit Welschlandaufenthalt.
Offerten sind erbeten an Frau M. Peter-Schel-
lenberg, Elsterstrasse 56, 8400 Winterthur,
Telefon (052) 29 82 79.

5098

Tüchtiges junges Wirte-Ehepaar

sucht neue Existenz.
Hotel-Restaurant erwünscht.
In Pacht, evtl. am See, mit
Fischspezialitäten.
Der Wirt kocht selber.
Beste Zeugnisse vorhanden.
Übernahme November 1977
oder Frühling 1978.

Offerten sind zu richten unter
Chiffre 5035 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Junge Schweizerin (33), ver-
heiratet im Hotelfach, Fähig-
keitsausweis A, Sprachen D,
F, E, I, sucht auf anfangs Au-
gust 1977 verantwortungs-
volle Stelle als

Aide du patron evtl. Gerantin

Offerten erbeten unter Chiffre
4951 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi



Initiativer, 31jähriger Schweizer Hoteldirektor, mit sehr
guten Allround-Kenntnissen, D, F, E, I, erfolgreiche Lei-
tung von Restaurants, Dancing, Fitness-Zentrum, Ho-
tels, sucht Stelle als

Direktor - Direktionshepaar

Eintritt zirka Oktober/November 1977.

Offerten erbeten unter Chiffre 5087 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Réception Halle

Die
"Visitenkarte"
Ihres Hauses.
Planung und
Ausführung

MOBEL
FABRIK
GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Gesucht

Kochlehr- stelle

auf Frühjahr 1978, 3 Jah-
re, für meinen Wochen-
platzbub.

Sich melden bei:
Fam. Kurt Wittwer,
Gasthof Bären,
3512 Walkringen.
Tel. (031) 90 12 76.
OFA 118.132.864

25jähriger Hotelierssohn, im Moment
als «Aide du patron» tätig, sucht ab
15. September oder nach Übereinkunft
Stelle als

Direktionsassistent

(vor allem Réception)

wenn möglich im Kanton Waadt, Wallis
oder Berner Oberland.

Anfragen unter Chiffre 5135 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 28 Jahre, sucht nach ab-
solviertem Wirtfachschulabschluss
entsprechende

ausbaufähige Stelle

Bevorzugte Region ZH oder Inner-
schweiz.

Offerten unter Chiffre E 25-460097 an
Publicitas, Gubelstr. 19, 8300 Zug.

Kaufm. Angestellter

Schweizer, I. D. F. E. Sp. Erfahrung in
Buchhaltung und Administration, 1
Jahr Hotelpraxis, sucht verantwor-
tungsvolle Stelle, mit Gelegenheit, sich
im Hotelfach weiterzubilden. In-
oder Ausland.

Offerten bitte unter Chiffre 5104 an Ho-
tel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin (geboren 1944),
Hotelfachschule Lausanne, Mutter-
sprache Deutsch, Französisch, Eng-
lisch und Spanisch - fließend; Itale-
nisch und Thailändisch gute Sprach-
kenntnisse; Mehrjährige Ausland-
und Überseeerfahrungen; Erfahrungen als
Direktionssekretärin und «Executive
Housekeeper», möchte sich verändern.
Sucht Stelle als

Direktionsassistentin

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 5086 an Ho-
tel-Revue, 3001 Bern.

Nach drei Schnupperlehren hat
sich unser 16jähriger Ueli ent-
schlossen, Koch zu lernen.
Wir suchen auf Frühjahr 1978
eine

Kochlehrstelle für ihn.

Familie Jakob Liechti
Bäckerei
3415 Hasle-Rüegsau
Tel. (034) 61 25 65

4857

19jähriger Auslandschweizer sucht

Lehrstelle als Koch

bevorzugt in Saisonbetrieb.
Schulabschluss (12. Klasse)
Sommer 77 - Sprech englisch und
deutsch.
Beginn sofort oder Frühjahr, evtl. vor-
her Praktikant/Volontär
George Gogel, Hoefe 14
D-4871 Meiburg

P 03-352814

Junges Paar sucht neuen Wirkungskreis

Er, 24, arbeitsbewusster Sous-chef,
sucht Stelle als Sous-chef in mittlerer,
oder Küchenchef in kleine Brigade.
Sie, 23, sucht Stelle als Serviertochter
oder Saaltöchter (3 Jahre Service-Er-
fahrung).

Beginn: Mitte September 77 in Jahres-
stelle, Raum Nordwest-Zentralschweiz
bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 4972 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Couple hôtelier- restaurateur

ayant été pendant 4 ans à la
tête d'un restaurant et 3 ans
d'un hôtel-restaurant et self
service,

cherche pour l'automne 1977

direction

Faire offres sous chiffre 4993
à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

28jähriger Koch, Schweizer, sucht an-
spruchsvolle Stelle als

Küchenchef oder Alleinkoch

Eintritt nach Vereinbarung.

Sich bitte wenden unter Chiffre 4995
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche
Demandes d'emploi

Couple hôteliers-resta-
teurs cherche
**direction ou gérance
hôtel ou restaurant**
si possible en Suisse roman-
de.

Ecrire sous chiffre 4928 à
l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Wo informiert sich unser Hotellkader über Investitions- und Konsumgüter?

In der
**hotel
revue**

Wichtig

Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

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

Ein Teil der bis Montag 8 Uhr eintref-
fenden schriftlichen Aufträge wird
noch in die Ausgabe der gleichen Wo-
che aufgenommen. Dazu muss die
Druckerei Nacharbeit leisten. Deshalb
geht den Mitgliedern der übliche Mit-
gliederrabatt verloren.

Da aus den Aufträgen nicht hervor-
geht, wie dringend sie sind und für te-
lefonische Rückfragen die Zeit fehlt,
bitten wir um Angabe des Erschei-
nungsdatums. Am besten schreiben
Sie dieses präzise vor. Sie können aber
auch die Ausdrücke «sofort» und «so
bald als möglich» verwenden.

Sofort bedeutet, das Stellenangebot
soll noch in der gleichen Woche
erscheinen, unter Verlust des Mitglie-
derrabattes. So bald als möglich be-
deutet, dass die reguläre Ausgabe der
nachfolgenden Woche abgewartet
werden kann.

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



Köln 10.-15.9.1977
**Weltmarkt
für Ernährung**

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen, evtl. zu verpachten in grossem Industrieort des Oberaar-
gaus (BE) neu zu erstellendes

Restaurant evtl. Hotel-Restaurant

Ausgezeichnete Geschäftslage. Restaurant und 3 Säle (unterteilbar). To-
tal zirka 185 Plätze.
Anzahl Hotelbetten nach Wunsch.
Grosser angrenzender Parkplatz.

Anfragen unter Chiffre 5146 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen Stadt St. Gallen, Zentrum

Hotel-Restaurant

Restaurant mit zirka 100 Sitzplätzen, 38 Ho-
telbetten, äusserst gute Verkehrslage.

Offerten unter Chiffre R 33-908181 an Publici-
tas, 9001 St. Gallen.

Wir verkaufen das

Hotel Bahnhof

im Zentrum von Schmerikon
am Zürichsee

Seine Dimensionen:

- zirka 350 Sitzplätze
- Vereinssaal
- 10 Hotelbetten
- 5 Wohnungen
- grosser Parkplatz

Sein Preis:

Notwendiges Eigenkapital zirka Fr. 300.000.-.

Solvente Bewerber wenden sich an:

Bruno Zehnder
Strandhotel
8716 Schmerikon
Telefon (055) 86 11 34

5094

A louer pour début 1978

ou à convenir dans chef-lieu de district à 10
km de Vevey, grand passage

café-restaurant

réputé, très bon chiffre d'affaires. Reprise,
matériel et cave env. Fr. 180.000.-.
Location modérée, café 60 places.
Salle à manger 60 places, terrasse 30 places.
Places de parc.
Couple de métier si possible.
(Le propriétaire garde l'Hôtel - 30 lits)

S'adresser au (021) 56 83 47 P 17-25454

Lugano

à proximité du Palais des Congrès, Parc, Lido
et Tennis:
à louer

Hôtel Torre

50 lits - restaurant et grande terrasse - bar
avec magnifique vue directe sur lac. Dispo-
nible dès 1er janvier 1978.

S'adresser à P24-3059
La Torre SA, via Pioda 4, 6900 Lugano.

Zu verkaufen

in Zentrumsgegend des aargauischen Wynen-
tals, zwischen Aarau und Luzern, bekanntes und
bestrenommiertes

Hotel-Restaurant

Ausgezeichnete Geschäftslage.
Restaurant 80 Plätze, Saal 150 Plätze (unter-
teilbar), Konferenzzimmer 20 Plätze.
18 Gastzimmer mit 25 Betten, Wohnung, Ange-
stelltenzimmer, 3 vermietete Geschäftsräume.
Einwandfreier Zustand. Grosser Parkplatz in un-
mittelbarer Nähe. Über 3 Jahrzehnte im gleichen
Familienbesitz.

Anfragen erbeten unter Chiffre OFA 4323 R an
Orell Füssli Werbe AG, 5001 Aarau.

Vorhänge Teppiche

bringen
Stimmung und
Behaglichkeit
in Ihr Lokal.

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

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Zu vermieten in Mendrisio

Grotto-Restaurant

mit der Übernahme des In-
ventars in gutem Zustand.
Interessanter Preis.

Für nähere Auskünfte
Telefon (091) 46 38 77
P 24-14.489

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.

Hotel Café Restaurant à louer

Station du Valais centrale.
Reprise du mobilier.

Sous chiffre 89-41856 aux An-
nonces Suisses S.A. «ASSA»
1951 Sion.

A vendre,

région Gémel sur Rôle, alt. 950 m, 30
min. auto Lausanne, 40 min. Genève.

**hôtel-café-restaurant
sans confort de
16 chambres
parc de 2842 m²
Prix: Fr. 350.000.-.**

Capital nécessaire: Fr. 50.000.- à
70.000.- seulement.

Agence immobilière Claude Butty,
Estavayer-le-Lac,
tél. (037) 63 24 24 P 17-1610

Brillante affaire!

A remettre, dans situation exception-
nelle centre ville industrielle, commer-
ciale et place militaire (20.000 habi-
tants) prox. immédiate gare, poste,
banques, magasins, parking pour 600
voitures.

**grande brasserie-
café-restaurant
de 420 places au total**

Plusieurs salles, terrasse, local de 10
sociétés. Très important chiffre d'affai-
res.

Cédée en pleine activité, pour raison
d'âge à Fr. 650.000.- + stock.

Agence immobilière Claude Butty
Estavayer-le-Lac
Téléphone (037) 63 24 24 P 17-1610

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 verkaufen, Bodenseegegend, gut-
gehendes

Restaurant mit Bäckerei

Grosser Saal, Gartenwirtschaft und
grosser Parkplatz. Umstandeherbar ein
solventer Leute (keine Händler).

Anfragen an:
Postfach 394, 8038 Zürich
Telefon (01) 45 03 60, 7.00 bis 10.00
oder ab 19.00 Uhr OFA 151.522.442

**Am Anfang jeder
starken Werbung
steht das Inserat.**
Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

Zu pachten gesucht (evtl. Kauf)

Speiserestaurant oder Landgasthof

im Kanton Bern. (Raum Stadt Bern oder Thun
und deren Umgebung bevorzugt.)
Als ausgewiesener Küchenchef plane ich den
Betrieb eines gepflegten Hauses mit über-
durchschnittlich geführter Spezialitätenkü-
che.

Offerten mit näheren Angaben wie Lage,
Hausbeschreibung und Verhandlungspreis bitte
unter Chiffre H 22887 an Publicitas, 3001
Bern.

A vendre

hôtel café restaurant

au bord du Lac de Neuchâtel. Situation unique. Très
bon chiffre d'affaires prouvé par la fiduciaire. Clientèle
assurée.
Pour traiter Fr. 350.000.-.

Faire offres sous chiffre 5120 à l'Hôtel-Revue,
3001 Berne.

Wir verkaufen unsern bestens eingeführten

Restaurationsbetrieb mit Discothek

im St. Galler Oberland, unmittelbar bei der
Talstation einer bekannten Seilbahn mit Som-
mer- und Winterbetrieb, 5 Autominuten von
der Autobahn entfernt. Restaurant: 120 Plät-
ze, Discothek 80 bis 100 Plätze, Gartenwirt-
schaft 80 Plätze. Ganzjahresbetrieb mit über-
durchschnittlicher Frequenz. Zur Liegen-
schaft gehört als Landreserve ein Ökonomie-
gebäude, ein eigenes Schwimmbad, 70 Auto-
parkplätze.

Der Betrieb bietet einem tüchtigen Wirt-Ehe-
paar (Koch) eine vorzügliche Existenz.

Kaufpreis: Verhandlungsbasis Fr. 900.000.-,
Hypothesen geregelt.

Nur ernsthafte Interessenten, mit Kapital-
nachweis, erreichen uns unter Chiffre 5031 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.

Seit mehreren Jahren führe ich (30) ein bekanntes Speise-
restaurant, wie ich glaube, überaus erfolgreich. Ich möchte
mich verändern und suche in Pacht, Gérance oder Direk-
tion einen neuen

Betrieb

Meine Ausbildung hat in allen Sparten des Gastgewerbes,
praktischer wie schulischer Art, stattgefunden. Meine her-
vorstehendsten Charaktereigenschaften sind: Initiative,
Menschenführung und Idealismus mit viel Freude am Beruf.
Der Kanton Zürich wäre mein bevorzugter zukünftiger Wir-
kungsraum. Eigenkapital ist vorhanden.

Angebote bitte unter Chiffre 4772 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Umstandeherbar zu verkaufen gutgehendes

Hotel mit Restaurant

im Tessin.

80-100 Betten. Umsatz zirka Fr. 800.000.-.
Gute Kapitalanlage.
Es wollen sich nur kapitalkräftige Interessent-
ten melden.

Offerten unter Chiffre 4965 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Zu vermieten an erfahrene Wirtsehepaar

Hôtel de la Vue des Alpes

auf der Passhöhe zwischen Neuchâtel und La
Chaux-de-Fonds gelegen. Übernahme des
Möbliers, des Kleininventars und des Waren-
lagers. 1500 Parkplätze.

Schriftliche Offerten an Familie Ernest Ro-
emer, 2208 La Vue des Alpes.

Es werden keine telefonischen Auskünfte ge-
geben.

4966

Buffet- anlagen

plant und baut
funktionssicher
und attraktiv

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

Zu verkaufen in Lugano

Hotel-Restaurant

mit 90 Betten, an der Gott-
hardstrasse. Schöne Lage.
Geeignet für Familienbetrieb.
Baujahr 1956.

Notwendiges Eigenkapital
Fr. 800.000.-.

Offerten unter Chiffre 2407
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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 circa 17 Uhr

Kursleitung: Rudolf Bolliger, Leiter der Kadernschulung 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.

Wer interessiert sich für die Hotelbranche?

Unser 1000fach bewährter Hotel-Fernkurs bietet auch Ihnen eine gründliche Einführung in das Hotel- und Restaurationsfach. Lassen Sie sich kostenlos informieren. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

INSTITUT MÖSSINGER AG

(Die Fernschule mit Erfahrung)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Telefon (01) 35 53 91

Ja, ich interessiere mich für die Hotel-Branche. Informieren Sie mich unverbindlich über Ihren Fern-Fachkurs.

Name: _____

Alter: _____

Strasse: _____

Ort: _____ 1503



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Mitarbeiter besser führen

Kurs SHV für höhere und mittlere Kader im Gastgewerbe Nr. 773

Die heutige wirtschaftliche Entwicklung verlangt eine optimale Nutzung des gesamten Leistungspotentials aller Mitarbeiter. Nur dadurch können die anfallenden Probleme bewältigt werden und die Konkurrenzfähigkeit erhalten bleiben.

Dieser Kurs soll für die Vorgesetzten auf mittlerer und höherer Ebene Mittel und Wege aufzeigen, die Fähigkeiten der unterstellten Mitarbeiter besser zu nutzen.

Der nächste Kurs findet statt:

Datum: 12. bis 15. Juli 1977

Kursort: Hotel Gurten-Kulm, Bern-Wabern

Kursleitung: Rudolf Bolliger, Leiter der Kadernschulung SHV

Kurskosten: Pro Person Fr. 350.- exkl. Pensionskosten

Teilnehmer: Damen und Herren in der Position eines Departementchefs; Inhaber mittlerer Stabsstellen, deren Stellvertreter.

Thematik:

- Urbedürfnisse und Erwartungen des Menschen
- Motivation der Mitarbeiter
- Persönlichkeitsstruktur und Autorität des Vorgesetzten
- der erfolgreiche Führungsstil
- organisatorische Grundsätze für die Instruktion
- Delegation von Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortungen.

Unter Berücksichtigung gruppenspezifischer Erkenntnisse ist die Teilnehmerzahl beschränkt.

Auskünfte und Anmeldung:

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



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Abteilung für berufliche Ausbildung

Wiederholung des regionalen Tageskurses

Küchenkontrolle + Kalkulation

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

Kursdatum: 14. Juli 1977

Kursort: Hostellerie Geroldswil, 8954 Geroldswil

Zeit: Von 9.30 bis circa 17.00 Uhr

Kursleitung: Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung SHV

Teilnehmer: Küchenchefs und deren Stellvertreter

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

Kursprogramm:

- Aufbau einer Kalkulation mit Einzelarbeit
- Nach welchen Kriterien wird der Bruttogewinn oder Faktor errechnet? (Gruppenarbeit)
- Was heisst marktgerecht sein?
- Angebot nach den Bedürfnissen unserer Gäste gestalten (Verkaufsstatistik)
- Normale Preise
- Vorstellen des Küchenkontrollsystems
- Ständige Kontrolle über Warenmenge (Portionen) und Einstandspreise/Abweichungsanalyse.

Für diesen Anlass können nur noch beschränkt Anmeldungen entgegengenommen werden.

Auskünfte und Anmeldungen an:

Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Kaderschulung
Frl. Vreni Streiff
Postfach 2657
3001 Bern
Tel. (031) 25 72 22

Little School of English & Commerce

2, Liverpool Terrace
Worthing, Sussex, England

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte

Kursbeginn: 26. September 1977, 9. Januar und 10. April 1978.

Dauer: je 12 Wochen.

Preis: Fr. 2674.80 inkl. Schulgeld/Vollpension (Familienunterkunft).

Kleine Klassen. Schule im Stadtzentrum, 5 Minuten vom Strand. Charterflug bei frühzeitiger Anmeldung.

Verlangen Sie unverbindliche Auskünfte und Dokumentation bei:

Mme G. Wegmüller-Fawer
Les Granges
1261 Arzier (VD)

P 319467

Drucksachen

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

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

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

Kursbeginn: 4. Juli, 8. August

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

107

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



SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung

Spanien-/Portugal-Aktion

Zusätzliche und letzte Einreise

Donnerstag, 21. Juli 1977

Anmeldeschluss: 1. Juli 1977

Schweizer Hotelier-Verein
Stellenvermittlung

Campagne de recrutement en Espagne et au Portugal

Dernier convol (supplémentaire)

jeudi, 21 juillet 1977

Dernier délai d'inscription:
1er juillet 1977

Société Suisse des Hôteliars
Service de placement

BLÄTTLERS

Spezialfachschule

Service

26. 9.-7. 10.

Bar

5. 9.-16. 9. / 24. 10.-4. 11. 77

Flambieren/Tranchieren

19.-23. 9. / 17.-21. 10.

Weinseminar

10.-14. 10.

Chef de service

7.-18. 11.

6000 LUZERN

Murbacherstrasse 16

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

Kursdokumentation, Spezialkurseausweis, Gratis-placierung

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



Neue

BARFACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für Mixen und Bar-Service

langjährige Barmald und Kursleiterin
Sprachen: D/F/E

Internationale Cocktails Long Drinks
mischen Schüler selbst!

Unsere Bar-Kurse beginnen

4. Juli
25. Juli

M. Fürer, Kursleiterin

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

109

Vermischtes Divers



Wir verkaufen zu besonders günstigen Konditionen infolge kleiner Lagerschäden (Krater von Ausstellungen usw.) sowie Testgeräte:

1 PHILIPS-Microwellenherd, 1000 Watt

für 1-2 Teller, wie neu, netto Fr. 2300.-, volle Garantie

1 Heissluftofen JUNO «Junior»

neuwertig, netto nur Fr. 900.-

1 Zigarettenautomat elektr. SMOKESHOP 27 RE

mit eingebauter Wechselgeldrückgabe (Preis bis Einwurf Fr. 10.- einstellbar), mit Zündholz-Dispenser, nur wenige Monate in Betrieb (volle Garantie), netto Fr. 3300.-

Div. Occasions-Zigarettenautomaten

mechanisch, EUROMAT 10, 10 Schubladen, für Innen- und Aussenmontage. Eingestellt auf Einwurf Fr. 1.60, umstellbar auf Fr. 2.-, 2.20, 2.40 usw. 3 Monate Garantie, netto nur Fr. 950.-

Alle Apparate inkl. Transport und Montage resp. Aufstellung; auf Wunsch Miet-/Kauf.

E. Weber & Cie AG, 8037 Zürich
Tel. (01) 44 50 60

5064

Entwerfen und Anfertigen origineller Menükarten

Kinder- und Tierportraits, Holzwegweiser, Kleinstplastiken. Zu günstigen Konditionen.
Tel. (041) 31 19 15 P 25-23850

Zu verkaufen

Rahmmaschine Schlagra

In neuem Zustand. Günstig.
Tel. (065) 9 08 96 5097

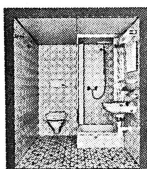
Gästezimmer

wohnlich, robust und pflegeleicht. Individuell möbliert durch

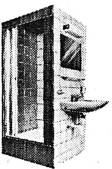
MOBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

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 mesure selon vos indications, en fonction de la place disponible. Revêtement extérieur livable 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.

Veillez 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.



Nach grossen Taten – «Spaten»!

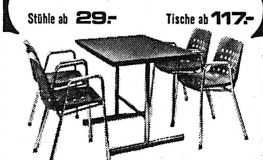
Mit diesen und anderen Schlagzeilen wirbt Spatenbräu von Mai bis September in 14 Zeitungen der Schweiz mit Kleinanzeigen. Ergänzen auch Sie Ihr Bierangebot mit Spaten.

Lass Dir raten: Trinke SPATEN

Generalvertretung für die Schweiz:
C. A. Egli & Co. AG, 8041 Zürich, Tel. 01/45 26 66

GARTENMÖBEL

Über 10 verschiedene Modelle!



Stühle ab 29.- Tische ab 117.-
Verlangen Sie bitte unseren **GRATISKATALOG!**
GROSSE FABRIKAUSSTELLUNG!

BON für GRATISKATALOG «Gartenmöbel»

Name _____
Adresse _____
PLZ / Ort _____

KEUSCH - SOHN AG
Tisch- und Stuhlfabrik
5623 Boswil AG
Tel. 057 742 84

Zu kaufen gesucht

Occasion-Küchenkombinationsmaschine

neueres Modell, mit Rühr- und Schlagbecken, zirka 20 Liter, samt Werkzeug zum Rühren, Schlagen und Kneten, Schüssel, rostfreier Stahl, moderneres Modell, Passier- und Kackmaschinen usw. usw.

Standort wenn möglich östlich von Luzern.
Angebot richte man bitte wenn möglich mit Bild unter Preisangabe unter Chiffre 5062 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Günstig zu verkaufen Salatwagen

Modell Schaller, Bern
Telefon (052) 45 17 21
Bitte Stöckli verlangen. 5091

Gesucht guterhaltene

Occasion Registrierkassa NCR oder Sweda

mit mindestens 7 Service- und 7 Warensparten.

Peter Horneck,
Restaurant Schützen-
garten,
9470 Buchs SG
Tel. (085) 6 53 23 5082

Wir verkaufen eine NCR 52 evtl. Sweda Anker

D. Maron
Derby-Hotel
7310 Bad Ragaz
Tel. (085) 9 22 88 5105

Duo und Alleinunterhalter

frei für alle Anlässe, auch kurzfristig.
Tel. (041) 64 13 23 oder Postfach 11 6353 Weggis/LU 4760

Den Umbau

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

MOBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Important

Prière de préciser la date de parution

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

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

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

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

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



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
Mombijoustrasse 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 _____

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

Wir zügelnd!

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.

Nous 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