

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
Parait tous les jeudis
86e année

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

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

Unsere teure Schweiz

Unsere ehrenwerte Branche kann sich in letzter Zeit nicht über mangelnde Publicität 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 Reisezielen 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 «Einzelschemen» 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 aussieht – ob eher positiv oder negativ – wollen wir an dieser Stelle nicht beantworten.

(TP)

Was die Hotellerie betrifft, so hat sich vor kurzem bei strahlendem Wetter in einem schönen Garten an einem idyllischen See die Gelegenheit ergeben, über Gutes und Böses, heitere und dunklere Stellen zu diskutieren: Vertreter des Schweizer Fremdenverkehrs standen letzten Donnerstag in Murten einer Schar von Auslandsjournalisten Red und Antwort. Leuten also, die ihre ausländischen Leser mit Neuigkeiten aus unserem Land versorgen und dazu wegen ihres ziemlich mobilen Daseins fleißig in Hotels übernachten. Als Teilnehmer an diesem Meeting durfte man sich über das lebhafte Interess an unseren Verhältnissen und Problemen ehrlich freuen. Man musste sich aber auch Gedanken machen über die Art der gestellten Fragen und die gelässerten Urteile über die Schweiz als Ferienland.

(TP)

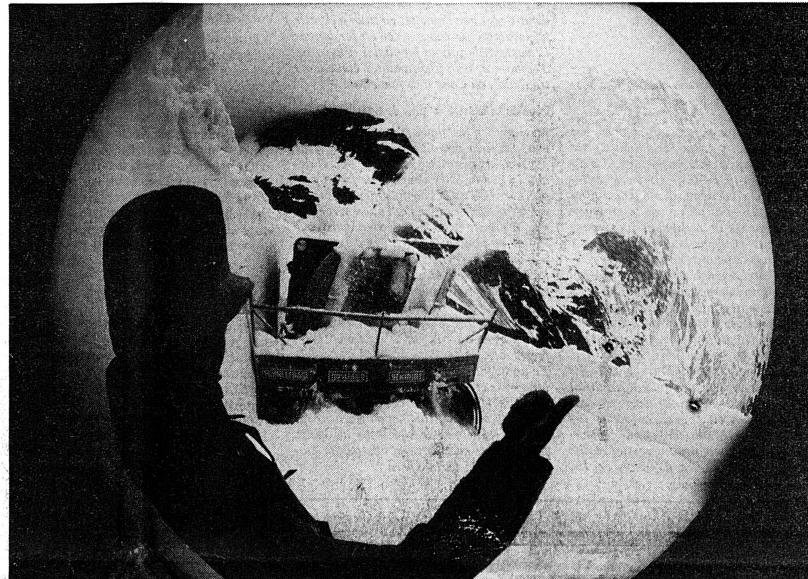
An vorderster Stelle der Bemerkungen stand – natürlich – der Preis. Nach dem Urteil der Befragten ist die Schweizer Hotellerie generell «zu teuer». Trotz der seit Jahren geübten Preisdisziplin, trotz der zum Stillstand gekommenen Binneninflation, trotz der abgeschwächten Frankenauflistung. Dass wir das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

(TP)

An dieser Stelle ist noch ein Wort zur Partnerschaft zwischen der Hotellerie einerseits und Reiseveranstaltern und/oder Transportanstalten am Platz. Es häufen sich nämlich die Beispiele, bei welchen der Beherbergungssteil eines Pauschalarrangements der «elastischen» ist. Der Hotelier als schwächste 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 Transporteur und Operators sein, durch möglichst faire Konditionen die Substanz des Hotellerie-Angebots zu erhalten oder gar zu verbessern. Auch hier sollte das reine Preisenken einen weitsichtigeren Qualitätsdenken Platz machen. Die Schweiz ist kein Discount-Artikel.

Gottfried F. Künni

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



Mit der Schneefrise der Sommer eingeweicht: Am Nufenen, dem mit 2480 Meter höchsten befahrbaren Pass der Schweiz, rückt man den bis zu acht Metern hohen Schneemauern zu Leibe.
(Comet)

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 caractérisent 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, provoque 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 est en résulté pour l'hôtelier suisse, considéré dans son ensemble, une baisse de rentabilité marquée. Une forte volonté d'épargne et de travail chez les exploitants et, à maintes 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 régional

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 destinés 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'amplitude 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 compose 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 parvenu, 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, constitue 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	3
Le sourire... après un an de lutte	
Jeder soll mitmachen	5
VBO mit neuen Statuten	
Aus Tessin und Ostsuisse	5/9
Regionalverbände tagten	
Valais	7
Réunion au sommet des champions du tourisme	
Un appui pour des investissements de 100 millions	
4 as et un petit renard futé	7
Une nouvelle image pour la station de Villars	
Promotion touristique	8
Le rôle de l'information	
Stolz und Hoffnung von Elm	9
Hotel Sardona eröffnet	
Gutartige Stagnation	13
Kuoni kam gut über die Runden	
PLM	19
Une chaîne française en pleine expansion internationale	
Page technique	21
L'art du nettoyage moderne à l'hôtel	
Die kleinen Helfer	20
Neues vom Markt	

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 Haeberli, 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 cierçons, 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 Haeberli 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. Haeberli, 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 vitesse 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 choc», 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 redéveut le problème numéro un? Divers témoignages et interventions d'hôteliers présents (MM. Capt, Schöch 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. Haeberli, de M. de Gunten, de Mme Roizaz 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 reconformés dans leur fonction pour un nouveau mandat.

L'ACVH s'est doté d'un secrétariat à plein temps, assumé par Mme A.-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. Lendl (Genève), président du Groupe des hôtels de tout premier rang, Hans C. Leu (Arosa), président de la formation des chefs d'entreprise, et Gottfried F. Küni, rédacteur et chef du département de l'Hôtel-Revue. MM.

Jost Krippendorf, directeur de la Fédération suisse du tourisme, et Peter Küller, directeur d'Ambassador 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 maestria 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.



Evénement 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 Département 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. Baepler (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 reconduit 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 châlet-fromagerie de Château-d'Oex, les participants dégustèrent un succulent repas bien vaudois à l'Hôtel Beau-Séjour... en ce Vinaig-Jour de juin!

Tiré du rapport d'activité 1976...

● L'Hôtel-école SSH de la Suisse romande, à Glion, a accueilli au total 115 apprenants de service et d'assistanțe 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*, axés 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 montrer 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?

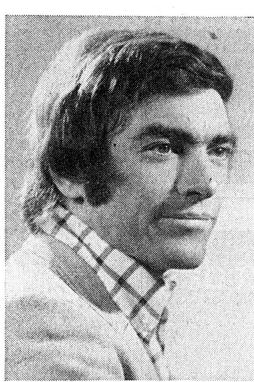
Der Konferenz der Direktoren Schweizer Hotelfachschulen sind folgende Institutionen angeschlossen:

- Hotelfachschule des Schweizer Hoteliersverbandes, Lausanne
 - Fachschulen des Schweizer Wirteverbandes Belvoir Zürich und Vieux Bois Genf
 - Institut International, Glion
 - Hotelschule Lützsch, 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 Präsidentschaft 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 vordringlichen Aufgabe den engen Kontakt mit den aktiven Hoteliers, insbesondere eine umfassende Information über die zum Teil verschiedenen gelagerten Zielsetzungen der einzelnen Schulen.

Wie funktioniert eigentlich die Koordina-



tion unter den verschiedenen Hotelfachschulen des Landes?

Eine Koordination unter den verschiedenen Hotelfachschulen unseres Landes – ich spreche hier ausschliesslich von den Institutionen, die der Konferenz angehören 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 Berufsbildungsabteilungen der Berufs-

verbände haben ihre konkreten Aufgaben formuliert: Der Schweizer Hoteller-Verein SHV in erster Linie als Organisation des theoretischen Unterrichts für Kellner, Servicemagister und Hotelfachassistentinnen in Saisonlehrstellen in den verschiedenen Schulhotels. Der Schweizer Wirteverband organisiert Weiterbildungs-, Anlern- und Ergänzungskurse für Fachpersonal und Hilfspersonal. Daneben Kadernkurse, der SHV das Unternehmerseminar. Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe betreut die interkantonalen Fachkurse der Kochlehrlinge. Gewisse Privatschulen spezialisieren sich auf ein bestimmtes Ausbildungsfeld in einer spezifischen Sparte innerhalb der gastgewerblichen Ausbildung (Hotekräteküchen usw.). Die Hotelfachschulen schliesslich wollen, den Bedürfnissen der Praxis folgend, eine möglichst voluminöse Ausbildung vermitteln.

Ich glaube, dass diese Situation es jedem jungen Menschen erlaubt, die Ausbildungssart und Ausbildungsrichtung selbst zu wählen, die ihm am besten zusagt. Der kostspielige Neubau in Chalet-à-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. Vom organisatorischen 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 Berufsortsorientierung, 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 Wegleitung für den Einsatz der Hotelpraktikanten herausgegeben. Diese Wegleitungen geben dem Hotelier wertvolle Fingerzeuge, die Studenten sinnvoll einzusetzen, da das Praktikum einen wertvollen Bestandteil der Ausbildung darstellt. In Schulen, wo das Praktikum den weitaus grössten Teil der Ausbildung bildet, 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 behauptet 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, Kanton und Gemeinde) 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 besten Hotelfachschule der Welt keine perfekten Direktoren ausbilden kann. Die fachliche Ausbildung – die reale Komponente, wenn Sie

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

In welcher Richtung werden sich die Hotelfachschulen in unserem Lande entwickeln müssen, um auch in einer ihrer 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 fehl am Platz und am Markt vorbeigegangen, jährlich hunderte von Managern à l'américaine auszubilden. Ein Hotelier soll und muss ein guter Kaufmann sein, 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, Geschirrwaschautomaten, Trocknern, Bügelmaschinen, Wäscheschleudermaschinen und an Wäschereizubehör hat. Von ganz klein bis ganz gross.

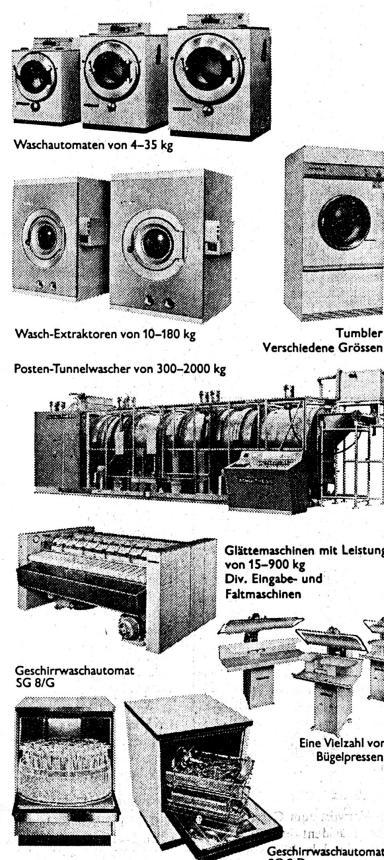
Zweitens, weil es bei Schulthess für alle speziellen Anforderungen spezielle Maschinen gibt; und zwar Maschinen, die nicht nur reibungslos funktionieren, sondern vor allem rationell arbeiten. Auch im Bereich der Geschirr-Wäscherei – seien es Maschinen für das Gastrogewerbe, seien es Maschinen für die 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.

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).



Grosswaschanlagen für grosse und kleine Betriebe.



«Therma Grossküchen» besitzt das Know-how für Umbauprobleme

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

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

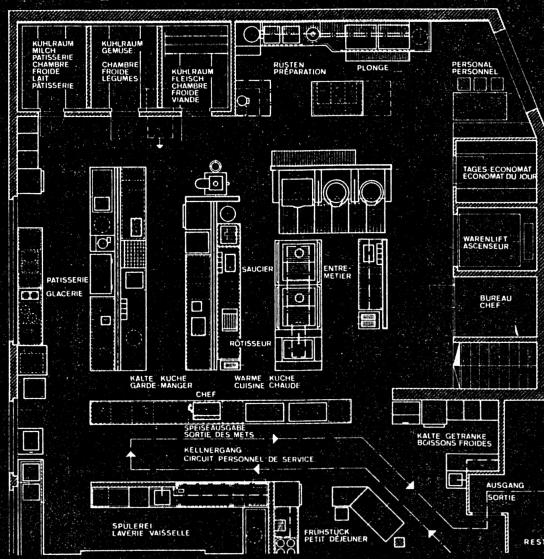
Verlangen Sie bitte unseren Fachberater.

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



therma

Therma Grossküchen Sursee AG
6210 Sursee, Telefon 045-211444
Filialen in:
Glattbrugg, Telefon 01-8101383
Lausanne, Telefon 021-27 64 64



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

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

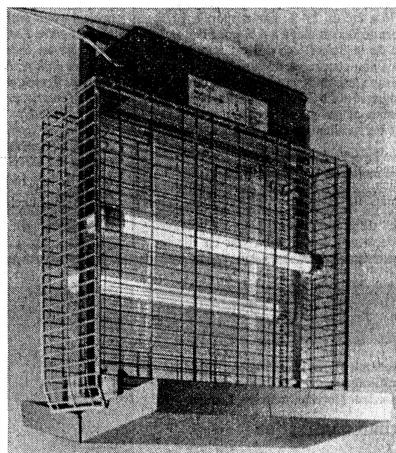
Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr

Tische Stühle

langjährig,
modern und
rustikal für
gepflegte
Gastlichkeit.

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 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 zusagt als Nahrungsmitel. Wärme oder andere künstliche Lichtquellen. Er tölt sofort und gibt seine Offerte nicht mehr frei. Tote Insekten fallen in einen Sammelkrog und nicht in Produkte oder Räume, wie das bei herkömmlichen Methoden der Fall ist. (Der Insect-O-Cutor fängt sicherer als der alte bewährte 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 Lebensmittelhersteller 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 Chamblaines 47
1009 Pully-Lausanne Téléphone (021) 28 62 35

158

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

Firma: _____

Adresse: _____

Sachbearbeiter: _____

GV Verkehrsverein Berner Oberland

Atomisierung vollzogen

Im 80. Jahr seines Bestehens und fünf Jahren 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 Meiringen durchgeführte GV wurde durch eine charigierte Arbeitstagung zum Thema «Berner Oberland - nicht optimal genutztes Marktpotential?» bereichert.

Marketing-Lektion

Bereits auf 9 Uhr des Morgens war die oberländische Tourismusinteressenz aufgebogen worden, um sich im Rahmen einer Arbeitstagung 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 Marketingstrategie. Sie gipfelte in der Forderung, die Anforderungen des Marktes bewusst zu erkennen, zu analysieren und das touristische Produkt nachfragegerecht zu gestalten. Helmuth Klee, SVZ-Agenturchef in Amsterdam, war es sodann aufgetragen, über die aktuelle Nachfrageentwicklung zu orientieren. Nebst einer relativ optimistischen Prognose äusserte er den dringenden Wunsch an die Anbieter, ihre Verkaufsunterlagen informativer 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 Operators brauchen das Material 14 Monate vor Saisonbeginn. Starke Regional- oder Subregionenprospekte seien im übrigen mit zunehmender Entfernung des Marktes einer unübersichtlichen Flut von Ortsprospekt zuvorzuzeihen. 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 Türe einräumte, beispielsweise mit der Forderung, den Schweizer Kunden vermehrung zu pflegen. Auch er forderte aber zu Recht klarere und informative Prospekte und wandte sich gegen die Praxis, dass Hoteliers oftmals im Rahmen von Verkehrsvereins-Paketen «Dumpingpreise» anwandten, die sie einem Schweizer Verstanter 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 Reulinger, Marketing Incoming Alpine Region der Swissair, hatte im Hinblick auf die VBO-Tagung unter den Swissair-Aussenvertretern eine kleine Umfrage durchgeführt. Danach identifizierten 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 geografische Schwergewichte setzen, einen Zwischenhandler auswählen (und ihn gut pflegen) sowie über einen weiten Kompetenzrahmen für Verhandlungen und Abschlüsse verfügen. Die erfolgreichsten Verkaufsgespräche 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 Kübler, 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, so dann brauche es ein detailliertes und von allen Beteiligten genehmigtes Konzept (Ziele und Massnahmen), im weiteren müsse die Zentrale über genügende 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 fixierbaren Musterverträgen über Verkaufsmaterial bis zur Tonbildschau.

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. Überhöhrbar war sodann die Meinung, der VBO setze sich vor allem für Interlaken und die Jungfrauregion ein, wogegen etwa das westliche Oberland links liegen gelassen werde. Diese Kontroverse – soll man primär die renommiertesten Ferienziele 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 kleinere 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 beispielweise die Mund-zu-Mund-Werbung intensiv funktioniere.

Krögender Abschluss der Arbeitstagung 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 über der Reihe und mit ihr die Diskussion über die neuen Vereinsstatuten. Der vorgängig behandelte Jahresbericht sowie die hierzu abgegebenen Erklärungen von VBO-Direktor Walter Twernbold riefen keinen Einwand. Das Winterhalbjahr 1975/76 brachte dem Berner Oberland in der Hotellerie einen Logiergästezuwachs 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 meldet Twernbold mit der Feststellung an, dass die erhöhte Investitionstätigkeit mit der Zeit zu einer Beeinträchtigung der Wettbewerbsfähigkeit führen wird, obwohl an sich die Rezession im oberländischen Tourismus auch positive Folgen gezeigt habe.

Alle Interessierten sollen mitmachen

Nach diskussionsloser Genehmigung der – bei einem Gesamttaufwand von 978 000 Franken leicht defizitären – Jahresrechnung kam die Totalrevision der Statuten auf Tapet, welche darauf abzielt, 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-Markenakkords 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 Hauptsubvenzion des VBO (1977: 420 000 Franken) werden ihre drei Stimmen zuerkannt – alle Mitglieder eine Stimme, sei dies nun ein Bergbahnhunternaher oder ein Kioskinhaber. Immerhin: Zwecks Verhindern von allzu «faulen» GV-Beschlüssen haben die Mitglieder des 52köpfigen Vorstandes zusammen mit den offiziellen Vertretern des Verkehrsvereins (den «Profis») ein Votorecht: Mit Zweidrittelmehrheit können sie ihnen unhalbsehende Beschlüsse der GV unmittelbar nachher zu Fall bringen und an den Vorstand verweisen.

Ausgewogene Lösung vorgezogen

Den Statutenentwurf, der an diversen Orientierungsversammlungen in der Region vorgestellt worden war, erwuchs in der Eintretende 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 vom Vorstand vorgeschlagene «Atomisierungslösungen» 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.

Eine neue Vorstand gebildet

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

wegweisende Arbeit zu werten ist. Schliesslich hatte man noch Tätigkeitsprogramm und Budget für 1978 zu genehmigen. Letzteres sieht bei einem Ausgabenwert von 1.87 Millionen einen Vorschlag von 3000 Franken vor.

*

Neues aus dem bernere oberland

Wengen kinderfreundlich

Eine Aktion des Hotelier- und des Verkehrsvereins Wengen – inszeniert von einer Wochenzeitung – war für 177 Ehepaare «im verfixten sieben Ehejahr» ein begeisterndes Pfingsterlebnis. Den rund 600 Gästen bot sich ein vielfältiges und sozusagen kostenlos dreitägiges Sommerprogramm. Nebst Zimmer/Frühstück offerierten 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 Jungfraujoach konnten mit stark ermässigten Billetten erreicht werden, Mittag- und Abendessen wurden zu Freundschaftspreisen serviert.

Konzept Thun-Innport abgeschlossen

Die Vertreter der Gemeinden in der Region Thun-Innport sind von der Kantonalen Planungsgruppe, den Regionalplänen und Vertretern des paritätischen Regionsausschusses 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 Bevölkerungsabwanderung und eine Erhöhung der Einwohnerzahl.

Reichhaltiger Adelboden 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 Gratiskontrollen zur Verfügung. Neu ist ein Waldpfad in Dorfnähe und die Einführung des Halbtaxtarifs für AHV-Bürger auf allen Bahnen. Der reich beflockte Veranstaltungskalender enthält unter anderem fünf Heimatabende, fünf Gäste-Tennisturniere und fünf Sommerkonzerte.

Zweisinnen leicht besser

In Zweisinn konnten für 1976 eine Zunahme der Übernachtungen um 1,7 Prozent registriert werden, wobei die Schweizer mit einem zehnprozentigen Zuwachs besonders positiv aufgefallen. Die Deutschen hingegen waren mit 2000 Logiergästen 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 Klassfeld 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.

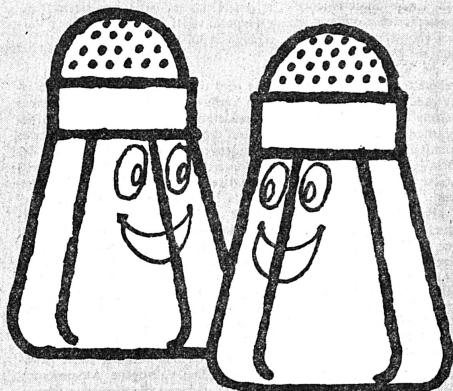
Frutigen rückläufig

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



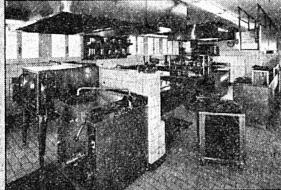
Als letzter Akt im Rahmen des Jubiläums «100 Jahre Schweizer Bierbrauverein» wurde letzte Woche in Bern ein Plakatenausstellung eröffnet. Sie wird in 33 Städten und Ortschaften unseres Landes zu sehen sein. 28 Plakate, die in den vergangenen 60 Jahren im Aushang waren, zeigen von Stillart und Wandlung 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 circa 70 Liter Bier.

(Foto Bernhardt)



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-Umluftöfen. Die Philips-Mikrowellenapparate. Dampf-Kochapparate 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 3131

Profit im Gastgewerbe

Therma Gastronom-Kühlschränke

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

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

Die Isolation aus einem neuartigen, hochwirksamen Material lässt eine Plazierung 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
HERMA-Kälte, Infodienst, 5000 Aarau
TEL. 064-227201

Senden Sie mir bitte detaillierte Unterlagen über:

- Gastronom-Kühl- und Tiefkühl-Schränke
- Gastronom-Kühlführerbauden
- Komplette Kühlraumanlagen für Economat, Küche und Lager
- Flachkühlschränke mit Drehtablaren
- Einfahrkühlschränke für Castro-Norm-Wagen

Name _____
Adresse _____
PLZ _____
Ort _____

SEETALER DIRndl SUPER DISCOUNT



SEETALER DIRndl SUPER DISCOUNT

5616 MEISTERSCHWANDEN, BOX 8
TEL. 064/54.3133

Die prachtvollsten Stickerei-Dirndl kauft man am günstigsten im SUPER-DISCOUNT, grosse Auswahl der Scherl-Bekleidung, Stoffe, Garn, farben, vergleichen Sie unbedingt unsere Trachtenmodelle und Preise. Kein Zwang! Keine Nachnahme! Verlangen Sie noch heute eine unverbindliche AUSWAHL (Taillenmasse angeben).

SUPER DISCOUNT SEETALER DIRndl

Wählen Sie selbst.

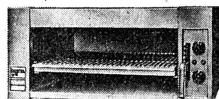
Für die künftige Selbstwahl in Ihrem Hotel ist das PTT-Ericofon® das einzige „richtig bequeme“ Hotelzimmer-Telefon.

Verlangen Sie Beratung und Dokumentation.

Ericsson AG
Ueberlandstrasse 436
8061 Zürich Tel. 01/416606

NUR im

Salamander kann man fachgerecht Gratiniieren Glasieren Toasten Vorwärmen/Warmhalten berex Salamander mit Hebevorrichtung Würste grillieren ohne Rauch ...



berex Salamander

sind überlegen in Qualität und Leistung.

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

Schlüssel-Anhänger Art. Nr. 5096-1

Leichtmetall-Anhänger in neuer eleganter Form, silber eloxiert, mit überstehendem Gummiring zum Schutz 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-Kehricht-Spray

ab sofort wieder erhältlich

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

Bestellen Sie sofort. Lieferfrist ca. 14 Tage.

Keine Preisänderung seit 1971

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

20 Liter IWB-Kehrichtspray à Fr. 15.—

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

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 plait 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 tenir 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 réuni 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, on 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 raspille n'a pas eu lieu

A la veille de cette assemblée de l'UVT, d'aucuns 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 raspille 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 succéderà à Henri 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 Metry, et les nouveaux membres suivants: Gédéon Barra, 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 clamavaient sur tous les toits que leur pétition «anti N 9» avait capé le cap des 30 000 adhérents, les 150 délégués de l'UVT représentant toutes les régions du canton, portent-elles pratiquement de toutes les stations, réclamaient à grande voix 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 Brigus 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'UVT «prie les autorités fédérales de construire l'autoroute jusqu'à Brigus 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 défense contre l'initiative de Berthoud visant à interdire le trafic routier et aérien durant deux dimanches par an, car il s'agit là «d'une atteinte injustifiée à la liberté individuelle» sans parler du préjudice que cela porterait au tourisme. T.

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 l'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 impérieux 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 concession 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 étroite.

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

escent, 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 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 Lioris, la Maison Livel (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 Livel. Des travaux extérieurs et intérieurs ont été effectués au Pavillon qui retrouve sa vocation de dancing, grâce à un bail à

long terme passé avec la société Hazyland. Le mouvement ascendant, constaté dans les affaires du groupe l'an dernier, semble confirmé au début de cette année; cette reprise et à mettre au compte des bons congrès qui se sont déroulés au Montreux-Palace ces derniers mois. Lors de l'assemblée générale, il a dès lors été décidé de distribuer un dividende de 6% (sans changement); le bénéfice de l'exercice 1976 s'était élevé à 508 939 francs. Enfin, la Société s'est donné un nouveau président en la personne de M. Roger Rognon, jusqu'à ce vice-président, qui succède à M. Alfred Vogelsang, qui était à la tête de la Société depuis 1967.

long terme passé avec la société Hazyland.

Le mouvement ascendant, constaté dans les affaires du groupe l'an dernier, semble confirmé au début de cette année; cette reprise et à mettre au compte des bons congrès qui se sont déroulés au Montreux-Palace ces derniers mois. Lors de l'assemblée générale, il a dès lors été décidé de distribuer un dividende de 6% (sans changement); le bénéfice de l'exercice 1976 s'était élevé à 508 939 francs. Enfin, la Société s'est donné un nouveau président en la personne de M. Roger Rognon, jusqu'à ce vice-président, qui succède à M. Alfred Vogelsang, qui était à la tête de la Société depuis 1967.

L'arbalète, un label de qualité très connu

(ATS) L'organisation Semaine Suisse - Arbalète, qui a tenu son assemblée générale à Fribourg, a procédé à un sondage dans toute la Suisse sur le degré de notoriété du sigle de l'arbalète. Celle-ci est connue des 80% des gens interrogés, d'abord en tant que sigle de qualité, ensuite comme sigle rappelant l'origine suisse.

Le sigle a pris une nouvelle signification à la suite de la récession, de petites et moyennes entreprises s'en servent pour différencier leur production des importations. Le président de l'organisation, M. Jean-Jacques Zoelly, a affirmé dans son exposé d'introduction que le secteur secondaire avait des chances de survivre en Suisse, à condition que les produits d'ex-

dition très bas de la Suisse peut être considéré comme un avantage; de nombreuses unités de production n'ont pas réussi à s'établir à l'étranger, notamment à cause des difficultés pour le rapatriement des bénéfices, constatait encore M. Zoelly. Il reste une chance pour le secteur secondaire en Suisse, même si le produit national brut croît dans des proportions moindres que celui des pays voisins. Pour survivre, la Suisse devra non seulement exporter des biens d'investissement, notamment, mais des solutions de problèmes, car il n'y a pas saturation du marché dans ce domaine.

Le cours du repas, un membre de l'organisation qui regroupe surtout des entreprises de petites et moyennes dimensions a relevé l'importance de la proximité du producteur et du consommateur. Le consommateur achète - notamment aussi à cause de la récession - le produit fabriqué dans sa région. C'est la raison pour laquelle la Semaine Suisse - Arbalète va mettre l'accent sur les produits des régions. Mais elle propose aussi l'organisation de semaines présentant des produits de pays étrangers, et cela pour donner au consommateur des possibilités de comparaison.

Villars Holding SA

(ATS) En plus de la Maison Kaiser SA, à Bâle, dont la reprise par Villars Holding SA a été annoncée récemment, Villars a pris une participation majoritaire dans la Maison Lucul SA, à Zurich. Pour Kaiser, Villars n'a repris que le secteur de vente; les activités dans le domaine de la torréfaction du café vont être intégrées à celles de la fabrique fribourgeoise.

Le chiffre d'affaires de la holding s'est monté à quelque 36 millions de francs en 1976. La reprise des deux maisons Kaiser et Lucul va augmenter ce chiffre de 15 millions environ par an.

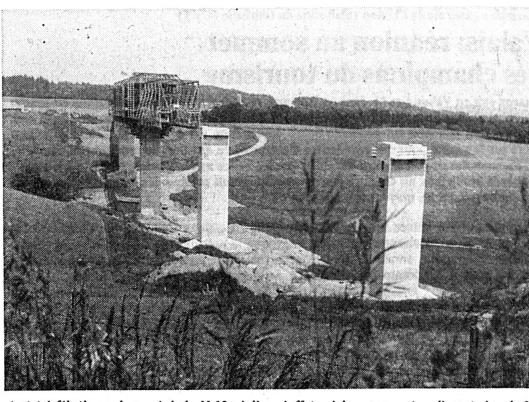
Le résultat du rapport de gestion qu'en 1969 61% des ventes se faisaient par les détaillants. En 1976, 39% des ventes passaient encore par ce canal, 23% de la production est écoulée par les grossistes, kiosques, grands magasins et 15% vont aux gros consommateurs, contre 35% en 1969. L'exportation des produits Villars a passé de 1% de la production en 1969 à 4% en 1976.

portation surtout restent à la pointe du progrès. Si la Suisse n'avait pas connu un aussi grand nombre d'étrangers qui ont quitté le pays au début de la récession au fur et à mesure que des places de travail disparaissaient, elle connaîtrait actuellement un taux de chômage plus élevé que la moyenne des pays de l'OCDE, a déclaré M. Jean-Jacques Zoelly. Le taux d'in-

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)



A l'Office du tourisme de Nyon

L'Office du tourisme de Nyon a des soucis. Car sa structure est vétuste et ne répond pas aux exigences d'un tourisme moderne. Le président Marc Bigler 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 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: 5 000 de moins sur un total de 33 000 nuitées environ. D'où une baisse de recettes qui a provoqué un déficit de plus de 3 000 francs durant l'année écoulée.

Tel est le sombre tableau qu'a dû dresser le président Bigler au cours de la récente assemblée générale de l'Office. Mais M. Bigler 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.

● 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. Cl. 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 îles 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'Algarve. 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/t.

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 operators 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 spécialisées. Les personnes désirant obtenir de plus amples informations peuvent s'adresser au Secrétariat du Marché professionnel du voyage, 2, av. Agassiz, Lausanne.

Champagne TAITTINGER

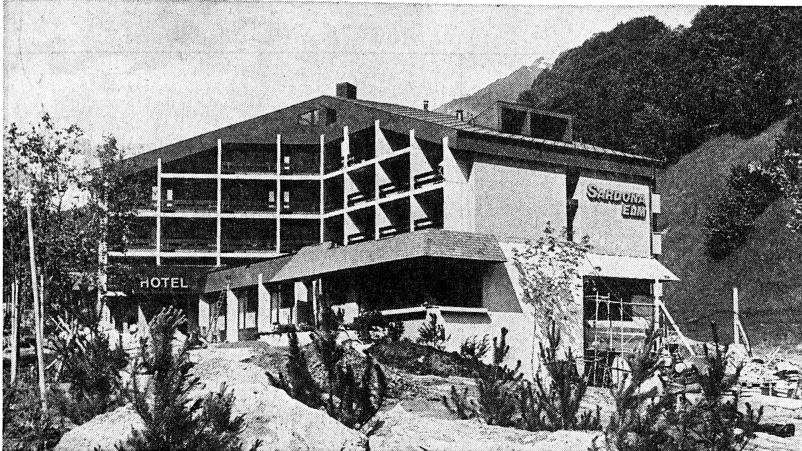
Comtes de Champagne Blanc de Blancs

PLANTEURS RÉUNIS. IMPORTATEUR ET EXCLUSIF POUR LA SUISSE. YVON LAJUANE

TÉL. 021/20 69 31

Ein Vogel-Nest, Stolz und Hoffnung von Elm

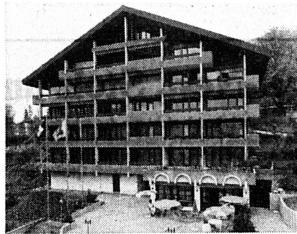
Am vergangenen Wochenende habe ich nicht nur das sehr schöne Hotel Sardona in Elm eröffnen helfen dürfen, gleichzeitig hat die Fahrt ins Kleintal mein Vorurteil revidiert, das Glarnerland liege abseits und habe touristisch nicht viel Besonderes zu bieten. Nach der schnellen Fahrt von der Ausfahrt N 3 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, Wolle & Baruffoli, Glarus.

Vielleicht wird sich das in Zukunft ändern. Immer mehr N 3-Benutzer entdecken, wie gut es sich im Glarnerland befindet. Die steigenden Frequenzen der jungen Sportbahnen in Elm entspringen zu einem nicht unweisen Teil dem Walensee-Quellen. Die Initianten der Erschließung Empächl haben jedoch seinerzeit nicht das Nadelpalast gebaut. Ihr Projekt gründete auf solidieren Stützen, hatte andere Ziele, als überlauf einer Fehlplanung zu werden. Elm suchte seine dringend notwendige wirtschaftliche Entwicklung auf touristischen Wege und Tagesgäste waren da eine zu schmale Basis. Deshalb stellt sich bald die Frage nach neuen Unterkunftsmöglichkeiten.

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 Gipserarbeiten

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
Bauiesen
Eigene Biegerei
Straßenbauprodukte
Eternit
Keramische Wand-
und Bodenbeläge

Büro + Lager:
Wankdorffeldstrasse 70
Telefon 031 41 31 31
Depot Meiringen
Telefon 036 711883

Lieferung und Installation
der Kälteanlagen



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

Aushub- und
Baumeisterarbeiten

Ausführung sämtlicher
elektrischer Installationen



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
wohlfühlen.

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

Elektrizitätswerk
Lauterbrunnen
Filiale Wengen

Rehoba

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

Ein Partnerteam bewährter Fachleute aus dem Hotelfach und der Gastronomie:

- Betriebs- und Organisationspezialisten,
- 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 Logementangebote durch:

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

Setzen Sie sich in Verbindung mit:

REHOBA-Beratungsteam, Postfach 27, 3074 Muri

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

oder per Adresse
Prowo 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
Worblentalstr. 32, 3063 Papiermühle

Fugenabdichtungen:

W. Kälin AG
Obermatt 143, 3624 Thun-Goldiwil



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. Es 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 organisatorischen

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 Aktionäre 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



schen Massnahmen nach kurzer Einführungszeit mit Erfolg betrieben werden kann. Der Grindelwaldner 82-Betten-Betrieb verzeichnete beispielweise 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 situierter, noch nicht Jumbo-Grösse erreichenden Chalets. Das Hotel Résidence AG Wengen als Hotelbetriebsgesellschaft verfügt über 330 Promille der Gesamtliegenschaft 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

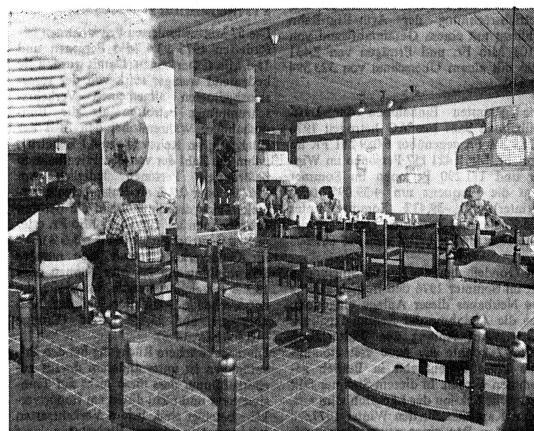
Wie erwähnt, wird die Rendite des Hotelbetriebes dadurch erleichtert, dass der wertmässige Anteil des Hotels am Gesamtbau kleiner ist als die effektiven Errstellungskosten, die sich für Hotel und Restaurant auf 1,4 Millionen Franken beliefen, 45 000 Franken pro Bett. Die Käufer von Studios und Appartements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

▲ Blick von der Essbar ins Restaurant.

▲ Städtischer Bau an guter Aussichtslage im Zentrum Wengens. Hinten der Fahnenmast entsteht noch die Liegewiese. Der Hotelgang findet sich zurückversetzt links vom Restauranttrakt.

► In einem 1½-Zimmer-Studio mit Kochfläche 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 letzgenannte Angebot kann als ausgesprochen familiengünstig bezeichnet werden, vor allem wenn die Mahlzeiten selber zubereitet werden.

Gepflegte Restauration

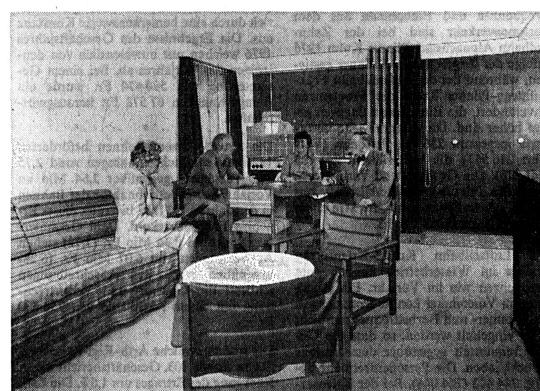
Eine wichtige Funktion im Résidence-Konzept erfüllt das Restaurant. Es will bewusst auf kulinarisches Feuerwerk verzichten, dafür eine grössere Anzahl preisgünstiger Tellergerichte in Top-Qualität und origineller Auswahl anbietet – dies nicht bloss den Hotel- und Appartementgästen, sondern ebenso einer weiteren Öffentlichkeit. Idee, Projekt und Verwirklichung des Résidence-Verpflegungssteils 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 soignierte Kindermenüs sowie fast 20 Desserts. Je nach Jahreszeit können sechs zusätzliche Attraktionen plakatiert werden. Mit 50

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

Das Erdgeschoss beherbergt im weiteren Economat, Kühlräume, Kellerabteile für die Wohnungseigentümer, Skiraum mit Sportgeräteschränken sowie die ansprechende Reception mit Sitzecke, von wo die oberen Geschosse mit dem Lift und das Restaurant direkt erreicht werden können – letzgenanntes hat dazu noch einen separaten Eingang. Für die Zwecke des Hotels wurde eine voll ausgebaut Lingerie installiert; die Wohnungseigentümer verfügen über eine eigene Waschküche. Der Hotelbetrieb kommt unter dem Zepter 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 Expansionspläne



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 ausnutzen könnten. Auf alle Fälle ist es gelungen, sowohl der klassischen Saisonhotellerie wie dem reinen Apartmenthaus eine erfolgsförderliche und kurortfreundliche Alternative gegenüberzustellen.

RhB auf dem Wege zur Besserung

Das Rechnungsergebnis 1976 der Rhätischen 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 Betriebsdefizit 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 Verkehrs zunahme 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 Rhätischen Bahn (RhB) aufgrund der

vorliegenden approximativ Ergebnisse in den ersten vier Monaten des Jahres 1977 im Vergleich zur gleichen Zeitperiode des Vorjahrs um 1,9% höher ausgefallen. Demgegenüber hat der Betriebsaufwand eine Steigerung um 0,7% auf 31,66 Mio Fr. erfahren. Das daraus resultierende Betriebsdefizit von 3,45 Mio Fr. ist somit um 300 000 Fr. geringer ausgesteuert als in der Vorjahrsesteigerungsperiode.

Zur Verkehrssteigerungsperiode trugen die auf Ende Oktober 1976 wirksam gewordenen Tarif erhöhungen bei. Vor allem als Folge der starken Zunahme der begleitenden Autotransporte durch den Albulatunnel erfuhr die Sparte Gepäckverkehre eine Einnahmenzunahme 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 gesamthaft und 1767 mehr als in den Vergleichsmonaten des Vorjahrs. Dieser stark gestiegene 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, Belgien, 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 beispielweise die Rückkehr zum Zweiklassensystem, eine Vereinfachung des internationalen Tarifduschengels und eine Förderung der Wirtschaftlichkeit der Speisewagen durch die Anpassung des Angebotes an das Publikum (einfachere Menüs zu günstigeren Preisen) auf. spk

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

Auf den Talstrecken der Berner-Oberland-Bahnen (Interlaken-Zweisilbischen - Grindelwald und Lauterbrunnen) verkehrten 1976 insgesamt 28 684 Züge, die 367 893 Zugkilometer 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 Verkehrsvertrag verschlechtert 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 ermöglichte den gesamten Verkehrsvertrag 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 betrug 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 den Hauptreisezeiten ist der Einzelreiseverkehr der Wengernalpbahn 1976 etwas zurückgegangen, doch erreicht er durch die Zunahme im Gruppenverkehr und die Verbesserung im Abonnementsverkehr mehr als ausgleichbar werden. 1976 wurden insgesamt 2 576 176 Personen befördert; dies sind 1,3% mehr als im Vorjahr. Die Personenerkehrseinnahmen um 3% auf 14 465 411 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 Aktienären 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 Sesselbahn Wengernalp - Wixi - Lauterbrunnen - Lauberhornschulter AG hat 1976 33 000 Personen weniger als im Rekordjahr 1975 befördert. Dennoch ist der Verkehrsvertrag dank gewissen Tarifanpassungen und einem neuen Verteiler den Einnahmen von Generalabonnementen um annähernd 20 000 Fr. (oder 4% höher als im Vorjahr). Die Gewinn- und Verlustrechnung ist mit ausserordentlichen Abschreibungen von 94 107 Fr. belastet und weist einen Aktivsaldo von 75 511 Fr. aus.

*

Die Niesenbahn-Unternehmung zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Konstanz aus. Die Ergebnisse des Geschäftsjahrs 1976 weichen nur unerwunscht von denjenigen des Vorjahrs ab. Bei einem Gesamtvertrag von 594 474 Fr. wurde ein Reingewinn von 67 578 Fr. herausgewirtschaftet.

*

Die Davos-Parcours-Bahnen beförderten 1976 auf sämtlichen Anlagen rund 2,75 Mio Passagiere gegenüber 2,64 Mio im Vorjahr. Seit Inbetriebnahme der Bahnen in den Jahren 1931/32 bedeutet dieses Ergebnis Frequenzrekord. Dem Gesamtvertrag von rund 8 344 Mio Fr. (7 727) stehen Aufwendungen von 6 070 Mio Fr. (6 288) gegenüber. Nach den Abschreibungen schliesst die Gewinn- und Verlustrechnung mit einem Aktivsaldo von 754 600 Fr. ab.

*

Die traditionsreiche Arth-Rigi-Bahn meldet in ihrem 103. Geschäftsbericht einen Rückgang des Ertrages um 1,6%. Die Zahl der beförderten Reisenden nahm 1976 um 11,8% auf 298 329 Personen ab. Die Betriebsrechnung der Arth-Rigi-Bahn schliesst mit einem Gesamtaufwand von 2 108 Mio Fr. und Erträgen von 2 431 Mio mit einem Überschuss von 323 594 Fr. ab.

*

Die gesamten Einnahmen der Luftseilbahnen Saas Fee AG betragen 1976 6 285 204 Fr. gegenüber 6 089 211 Fr. im Vorjahr. Mit 2 421 157 Personen im Winter und 171 290 Personen im Sommer liegt die Frequenz um +39,09% (Winter) und -39,43% (Sommer) unter den Zahlen des Vorjahrs. Der ausgewiesene Reingewinn belief sich auf 887 608 Fr.

Die Gondelbahn Saas Fee bis Spielboden hat im Sommer 1976 den Betrieb infolge des Neubaus dieser Anlage eingestellt, was die Abnahme des Sommerferienzugs erklärt. Auf Anfang der Wintersaison 1976/77 konnte die neue vollautomatische Einsiliumlaufbahn in Betrieb genommen werden. In diesem Sommer fällt die zweite Sektion der Langglühbahn aus, deren Kapazität für den Winter 1977/78 durch den Bau einer neuen Grosskabine

Flugrekord im Engadin

Die Genossenschaft Flugplatz Oberengadin betreibt seit 1937 in Samedan den mit rund 1700 m ü. M. höchste gelegenen Zivilflughafen Europas. Im Berichtsjahr 1976 wurde laut Geschäftsbericht der Flugplatzgenossenschaft mit 15 073 Bewegungen ein neuer Rekord erzielt. Hierzu 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. sda

Extreme Saisonpitzen

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 verflossenen Jahren durch zahlreiche Renovierungen und Neuerungen baulicher und technischer Art eine Aufwertung erhielt, ist für den Obergardiner 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 Frequenzinbusse 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 Vorjahrs, während der Betriebserfolg 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 Fluggasts 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 ob 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 Nachtflärm 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 in vergangenen November, dass noch ein kantonales Einsprache- und Bewilligungsverfahren durchzuführen sei.

Montblanc: 10 Millionen Fahrzeuge

Das zehnmillionste 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
bezahlt.**



Immer mehr Gäste aus dem In- und Ausland benutzen 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 gutcschreiben und 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 Radeck 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% Umsatzwuchs auf 388 Mio Franken als gutartig erwiesen. Zusammen mit den Rationalisierungs- und Sparmaßnahmen so wie dem Personalstopp führte dies zu einem Bruttokaufgewinn von 63,9 Mio Fr., der schliesslich zu einem Reingewinn von 2,44 Mio Fr. geschrumpft 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

Unseren Reiseveranstaltern wird oft man gelndes 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. – beschranken 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 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 Logiernechtezahl. Zwei Drittel aller Incoming-Kunden sind Japaner. 26% entfallen auf Amerikaner. Die intensiven Werbeanstrengungen auf dem nordamerikanischen Markt wurden mit einem erstaunlichen Buchungszuwachs belohnt. Er betrug gegenüber 1975 ganze 65%. Eingeschränkt wird die Freude über das Spitzenergebnis durch die Tatsache, dass infolge durchschnittlich kürzerer Reisedauern der Umsatz nicht Schritt hält. Da Kuoni die Entwicklung des Incoming-Geschäfts nicht nur positiv beurteilt, vorab betreffend Amerikanern, sondern mit enormen Werbegeldern beein-

fusst, kann die Schweiz hoffen, Kuoni Logiernechte-Bilanz verschönere sich aus ihrer Sicht zunehmend. Die Erfolgsvertragszahl für das Kuoni-Incoming-Geschäft lautet für 1977: 10 bis 15% mehr Passagiere, etwa 8% Umsatzzuwachs.

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 anders lautender 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 Ferien geschäft 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 Übersee charter 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 Badefieber 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 Zweitreise 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 Geschehe eine weiterer touristischer Gutwetterbericht, dem jedoch Untertonen von Sorge und Anstrengung nicht fehlten. MK

Reisebüro Kuoni AG/Incoming-Geschäft

Prozentuale Verteilung auf die Herkunftsländer / Ausgaben pro Passagier

Herkunftsland	Verteilung in % auf Herkunftsland	Umsatz pro Passagier 1975	Differenz
Japan	67,3%	Fr. 773.95	Fr. 673.80 -12,9%
Nordamerika	25,6%	Fr. 722.60	Fr. 628.20 -13,0%
Südamerika	1,0%	Fr. 1000.50	Fr. 1051.40 + 5,0%
Afrika	1,2%	Fr. 442.95	Fr. 681.60 +53,8%
Fernost	0,1%	Fr. 1262.05	Fr. 896.45 -28,9%
Europa/Nahost	4,8%	Fr. 264.95	Fr. 157.60 -40,5%
	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 stattgefunden und auch eher auf längere Sicht reserviert wird.

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

Süsser Süden

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

fernern Zielen werden als Favoriten Ceylon, die Seychellen, Kenya, Martinique und Guadeloupe, die Bahamas und die USA (Kalifornien) genannt. Schwerer tun sich die Schwarzmeerlande, Rumäniens und Bulgarien sowie teils immer noch Jugoslawien, während Tunesiens 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. wmp

Verkehrswirtschaft und Verkehrs politik

Unter diesem Titel veröffentlicht Prof. Dr. H.-R. Meyer, Verkehrswissenschaftler der Universität Bern, eine Gesamtdarstellung der Verkehrs politik. Sie bildet die Summe seiner jahrzehntelangen Erfahrungen als verkehrs politischer Praktiker und verkehrsökonomischer Theoretiker. Das Werk beginnt mit den allgemeinen Grundproblemen des Verkehrs sektors 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 Verkehrs politik im nationalen und internationalen Rahmen bilden den zukunftsweisenden Abschluss.

Für Verkehrs politiker und ingenieure, Verkehrsunternehmen aller Sparten, Behörden, Verbände sowie Orts-, Regional- und Landesplaner bildet das Werk eine wertvolle Orientierungshilfe. In glücklicher Weise verbindet es Praxisnähe mit wissenschaftlich-systematischer Analyse. (Verlag Paul Haupt Bern; «Berner Beiträge zur Nationalökonomie, Band 28»)

Firmennachrichten

Roco floriert

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 Inhaberaktie und 11 Fr. pro Namensaktie zu entrichten. Die Wahlen wurden im Sinne der Bestätigung der bisherigen Verwaltungsräte für die neue Amtsduer erledigt.

Merkur übernimmt das Véron-Areal

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

Mövenpick im Schauspielhaus

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 manngünstige 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 abendländischen Theaterbesuchern. Daneben gilt es, eine feste Stammkundschaft vorab für das Abendgeschäft aufzubauen respektive wiederzugeben. Das neue Schauspielhaus-Restaurant soll gegen Jahresende 1977 seine Tore öffnen. spk

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. Eggen Tuchfeldt (Universität Bern) in einem von der «Wirtschaftsförderung» veröffentlichten Aufsatz über «Die konjunkturelle Grosswetterlage» («Wirtschaftspolitische Mitteilungen», Nr. 3/1977) auch mit aussenhandels- und währungspolitischen sowie generell weltwirtschaftlichen und schliesslich globalpolitischen Fragen auseinandersetzt.

Aufgrund seiner Retrospektive der fünf schweizerischen Nachkriegszyklen sowie der Interpretation einer Vielzahl von nationalen und internationalem Bestimmungsgrössen 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 gesamt wirtschaftlichen Stagnation zu rechnen, im ungünstigen Fall sogar mit einem weiteren Konjunkturrückgang. wmp

Aufgrund seiner Retrospektive der fünf schweizerischen Nachkriegszyklen sowie der Interpretation einer Vielzahl von nationalen und internationalem Bestimmungsgrössen 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 gesamt wirtschaftlichen Stagnation zu rechnen, im ungünstigen Fall sogar mit einem weiteren Konjunkturrückgang. wmp

Großer Autobahn für Lastwagen

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

Diese soll, wie die SBB mitteilten, in verbesselter Weise den bisherigen Hucker pack-Dienst Basel-Melide ersetzen. Als definitiver südlicher Endpunkt wurde Lugano-Vedeggio 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 mithinzuhören die Nord-Süd-Achse von einem Teil des zu erwartenden Lastwagen-Schwerverkehrs zu entlasten.

Begleitwagen für Chauffeure

Die Huckerpackzüge verkehren Montag-Freitag Basel ab 9.32, 16.20 und 23.30 Uhr, Lugano Vedeggio ab 9.00, 16.40 und 23.00 Uhr. An Samstagen verkehrt in beiden Richtungen nur der erste Zug. Die Fahrzeit beträgt rund sechs Stunden. Der

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 erstmal 1975 aus den roten Zahlen herausgetreten ist, ein weiteres Jahr positiver Entwicklung hinter sich gebracht hat.

Auslastung noch unbefriedigend

Im Linienverkehr hat Austrian Airlines im Berichtsjahr mit 1 060 000 Passagieren erstmals die Millionenengrenze 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 Zuflusszahlen 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 regelmässig

sich den Flughafen Zürich-Kloten 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 Rahmenabkommen über die technische Zusammenarbeit führten, das die Arbeitsteilung im Unterhalt der standardisierten Flotten (DC-9) beider Gesellschaften regelt. Diese Vereinbarungen 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. spk

Zunahme des Flugverkehrs in Basel

Der Flugverkehr von und nach dem Flughafen Basel-Mühlhausen hat im vergangenen Jahr weiter zunommen. 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 Lokalkosten betrug die Zunahme 40,2%, und auch im Frachterverkehr 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 Verkehrsaukommen hatte, während er noch 1971 44% betrug. Die Relationen, wie sie jetzt bestehen, werden jedoch von Flugverkehr direkt nach wie vor die Swissair, die 52,6% aller Lokalpassagiere befördert. 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. An zweiter Stelle folgt mit einem Ant-

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 angeflogen: 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 könnte in diesem Jahr mit einer Wiederbelebung dieser Sparte gerechnet werden. Zahlreiche Reiseunternehmen hätten 1977 erstmals Direktflüge ab Basel-Mühlhausen im Programm. – Der finanzielle Erfolg des Flughafens ist zufriedenstellend: bei einem Total von 24,7 Mio Fr. Einnahmen haben Abschreibungen und Rückstellungen in der Höhe von 4 Mio Fr. getätigten werden können. sda

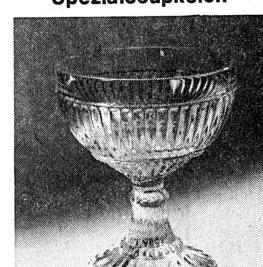
500 Wagen für Europas Bahnen

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 und werden auch gemeinsam beschafft.

Die SBB haben sich mit 20 Erstklasswagen an dieser Bestellung beteiligt. Die neuen Wagen sind sehr komfortabel ausgestattet und genügen höchsten Ansprüchen. Stellbare Kopfstützen ausgerüstet. Bei der Auswahl der Materialien wurden die strengen französischen Vorschriften über Feuerbeständigkeit berücksichtigt. Die Wagenfenster bestehen aus Verbundglas, was das Verletzungsrisiko für die Reisenden beträchtlich vermindert. Im Bedarf sfall kann das Fenster als Notausstieg benutzt werden.

Die Einstiege wurden völlig neu gestaltet. Die Schwenkschiebetüren mit mechanisch gekuppeltem Klapptritt erleichtern das Einsteigen; sie sind mit elektropneumatischer Öffnungs- und Schliesshilfe ausgerüstet und werden bei Fahrt automatisch gegen das Öffnen von innen verriegelt. sda

Grosser Spezialcoupékelch



COPPA PROVENZALE

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

Mindestabnahme 6 Stück.

SEITENGG
8201 Schaffhausen
Tel. (051) 5 12 91
Laden und Ausstellung
8003 Zürich
Tel. (01) 39 32 88



Café complet – nur komplett mit der fruchtigen Hero-Confi

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

Alle Hero-Confitüren erhalten Sie bei Ihrem üblichen Lieferanten.

Hero

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

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

Bitte senden Sie mir gratis das Hero-Confi-Karussel für das Frühstücksbuffet oder ein Probiermuster Pain-Brot auftrich.

Name _____ HR 4/77

BON
Betrieb
Strasse
PLZ/Ort _____

(Ensenden an Hero-Conserven, 5600 Lenzburg)

Von HERO gibt es auch Honig und Pain-Brot auftrich 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, Unterflur, Wohnhaus mit Wirtschaft und Scheune Nr. 58, brandversichert zu Fr. 550 000.–/1973

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

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

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. Handelsblatt 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.

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 Poststaxen 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 Notizzettel inkl. 1 Seite Werbung	2.39	2.23	2.04
Mod. 51 Chefdate, 14,8 x 20,8 cm, Einband PVC genarbt, eine Seite pro Tag mit Zeiteingabe	25	50	100 Stk.

Nennen Sie uns Ihre Wünsche bezüglich Werbetext resp. Adresseneindruck.

Gewünschte Modelle und Stückzahlen einkreisen!
Senden Sie mir Ihnen ausführlichen Prospekt
Ich wünsche Besuch Ihres Vertreters Ja nein

Firmenstempel:

Unterschrift: _____ Datum: _____ HR

Einsenden an:
Weinmauer Handelsgesellschaft AG, Postfach, 4001 Basel, Industrie-Abteilung

Drucksachen

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Elfingerstrasse 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 Kaltererseegebiets verwendet.
2. Durch ausgesprochene Qualitätszahlung spornen wir unsere Rebbauern zu strenger Auslese und höchster Qualitätsförderung an.
3. Das Prädikat Rittertrunk erhalten nur diejenigen Weine aus unserer eigenen Einkellerung, die sich durch Fruchtigkeit, Harmonie und schönen Lagecharakter 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 ausgeglichenener 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.

P 33-424

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 zustimmte. Der Departementschef wies aber unmissverständlich darauf hin, dass unser Land nicht zum Tummelplatz ausländischer Käufer werden dürfe. Missbraüchen 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 (cyp., 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 würden. Von anderen Transaktionen in der «übrigen Welt» werde kaum Kenntnis genommen. Auf das der Rezession besonders hart getroffene Baugewerbe wies im weiteren Genoud (cyp., Wallis) hin. Auch dies gelte es bei der Handhabung des Beschlusses zu berücksichtigen.

Keine Umgehungen

Bundespräsident Furgler brachte sämtlichen Vorrednern Verständnis entgegen, stellte sich jedoch strikt gegen allfällige Verhältnisse und damit Umgehungen des Gesetzes, wie dies Masoni angedeutet habe. Jedenfalls habe der Gründungsvertrag durch Ausländer nichts von seiner Aktualität eingebüßt. Er gehe mit den Votanten allerdings durchaus einig, dass unsere wirtschaftlichen Sorgenkindern besondere Beachtung verdienten. Es gelte, den wirtschaftlich Schwächeren zu verhelfen. Weitere Vorsitzende des SKA – Inhalt des Jahresberichts von H. Schraemli – haben wir in der Hotel-Revue Nr. 15 vom 14. April bereits ausführlicher berichtet.

Der Rat hiess nach dem bündnerischen Votum das Geschäft mit 33:0 Stimmen zu berücksichtigen.

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 gastronomischen Betrieben einerseits Arbeitnehmer sind und anderseits 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.

Ihre Preise für den Hotelführer 1978

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

Auch wenn Ihre Preise für das nächste Jahr unverändert

bleiben, oder wenn Sie eine Änderung nur bei den allgemeinen Angaben (Öffnungszeit, 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 Erhebungsfomulars an den SHV unumgänglich. Besten Dank!

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

Nutztet den Harry Schraemli!

Im Zunfthaus zur Schmiden in Zürich fand die erste, von rund 60 Mitgliedern besuchte Generalversammlung des Schweizerischen Kochkunst-Archives 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 Kochlehringe wie Industrielle für das Werk gewonnen. An ihn kommt man sozusagen nur noch über die Beiträtskarte 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 bedurf, 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 eigenwilliges, pointiertes Präsidium zu verzichten. Als weitere Vorstandsmitglieder für zwei Jahre wurden gewählt: Frau Eva M. Borer, Zürich, Ernst Brüderli, Gümligen, Marco Hefti, Luzern, Georg Hüni, Adliswil, Achille Sandi, Bad Ragaz, Fr. Zumstein, Hergiswil. Dem Beirat, der sich insbesondere nach Material für das Archiv umsehen und -hören soll, gehören an: Fred Ammann, Grenchen, Josef Am-

mann, Klooten, Arthur Bolli, Locarno, Peter Lüdi, Heimiswil, Hermann Konrad, Luzern, Felix Real, Vaduz, Albert Reichmuth, Zürich, Josef Vonlanthen, Kastanienbaum, Emil Walti, Basel, Josef Zumsteg, Zürich, und die Vertreter der gastronomischen 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 Mitgliedsstand das Tausend erreichen. Obwohl viele den beabsichtigten Jahresbeitrag von Fr. 15.- aufzufinden oder – zumindest im ersten Jahr – einige schöne Spenden eingegangen sind, darf es einer wesentlich grösseren finanziellen Basis, um in absehbarer Zeit dem sehr hochgesteckten Ziel nahezukommen, das bestuscste Museum Europas, das Verkehrshaus in Luzern, durch ein Weltzentrum der Gastronomie zu ergänzen. Nutzen wir doch die Jahre, die wir Harry Schraemli noch abwickeln 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 Beitrag 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 Rotisseurs 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 Wirtsfachschule im Belvoir Park in Zürich stellte Küche und weitere Lokalitäten sowie ihre Dienste zur Verfügung.

Für die Organisation und Finanzierung zeichnete diemals auch die 1500 Mitglieder der zährende «Bailliage de la Schweiz» sowie die «Académie Suisse des Gastronomes». Außerdem haben verschiedene Industriebetriebe den Gabentisch mit wertvollen Geschenken bereichert. Die Jury, präsidiert von Grand Chancellor Jean Valby, konnte dem Franzosen Alain Guillon, Restaurant Belle Etoile, Niort, die goldene, dem Schweizer Markus Scheffer, Restaurant Krone, Brunnadern, die silberne und dem Engländer Paul Harrison, Hotel Dorchester, London, die bronzenen Medaille verleihen. pd/WW

ten Schlichen und Tricks, gegen welche natürlich auch solche Konkurrenten 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 Saucen 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. 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 erstaunlich und einzigartig verlief, sondern auch jegliche Anwendung von besonde-

rem Geschicklichkeit bereichert.

Die Jury, präsidiert von Grand Chancellor Jean Valby, konnte dem Franzosen Alain Guillon, Restaurant Belle Etoile, Niort, die goldene, dem Schweizer Markus Scheffer, Restaurant Krone, Brunnadern, die silberne und dem Engländer Paul Harrison, Hotel Dorchester, London, die bronzenen Medaille verleihen. pd/WW

Wurst aus Trockenpulver

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

Als am Anfang der 60er Jahre die Gefrierflockung neue Möglichkeiten für Fertiggerichte und vorfabrizierte Lebensmittel (Instant-Produkte) schuf, hatte man die Hoffnung, nach diesem Verfahren auch Frischfleisch als Trockenware auf den Markt bringen zu können. Doch der Weg erwies sich als falsch: Die Fettbeständigkeit wurde durch Oxidation schnell ranzig, und ein Beefsteak, 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, weitgegangen und hat mit gutem Erfolg ein Verfahren entwickelt, das in etwa zwei Jahren in industriellen Grossanlagen praktizierbar ist. Hierbei wird das für jeweilige Wurst oder Fleischware notwendige Frischfleisch gefriergetrocknet und pulverisiert. In Vakuumpackungen lässt sich die hochwertige Trockenmasse ohne Qualitätsverluste reichlich zwei Jahre halten. Klima-Einfüllung sind dabei gegenstandslos.

Bei der Verarbeitung wird Wasser zugegeben, wobei eine Fleischmasse entsteht, die der frisch gekochten Ware entspricht. Im Gegensatz zu Frischfleisch werden bei der Weiterverarbeitung hier keine Phosphate mehr benötigt. Je nach dem erwünschten Endprodukt kann die notwendige Gewürzmischung schon vor dem Konservieren zugesetzt werden. Geschmackstest 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 anderen 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. Gefrierflockungsbetriebe in Argentinien oder Uruguay könnten in grossen Mengen inländische Fleischüberproduktionen konservieren und bei Bedarf in die Welt liefern. Die kostspieligen Kuhfrachten 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 Co., 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 Produktebezeichnung «Jota Sport» ein Kaffee-Ersatzgetränk auf den Markt bringen. Das Getränk besteht je zu Hälfte aus Bohnenkaffee und Kaffee-Ersatzmitteln. Bei den Kaffeesurrogaten hat der Marktführer in Westdeutschland, die zum Nestlé-Konzern gehörende Unicron 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 noblat eineswegs um Liquidationsgüegeli 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 Comestiblesgeschäfte. Die Importhandelsfirmen und Grossvertriebler sind ebenfalls mit dabei.

Die einheimischen landwirtschaftlichen Geflügelmaster 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 Guggelviorlate langsam und schonend bei Zimmertemperatur auftauen. pd

Salon Culinaire Mondial 1977

Das Interesse am Salon Culinaire Mondial (Weltkochschau), der in Verbindung mit der 7. Internationalen Fachmesse der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restaurierung, IGEHO 77, vom 17. bis 23. November 1977 in den Hallen der Schweizer Mustermesse 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 internationale Kochkunstausstellungen in der Schweiz in diesem Jahrhunderd 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, Lägernstr. 27, CH-8600 Dübendorf, gerne zur Verfügung.

Kulinatische Fest-Vorfreude

Die Wellen des Winzerfestes beginnen allmählich über die Saane herüber zu schwappen. Eine ganz so welsche Angelegenheit soll das Fest des Jahrhunders denn doch nicht bleiben. Um die schwerblättrigen Alemannen auf galische 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 Zugwande im Bahnhofbuffet die Liebe zum Waadtland durch den Magen gehen lassen. Beim flet a l'oselle, einer veritable Papet vaudois oder einer Flasche von des confrères werden sich die einen noch mehr auf die bevorstehende Fête an den Léman und das sie in Vevey erwarten Fest freuen und die andern sich trösten, dass sie keinen Platz für das Spektakel mehr ergattern könnten. MK

Gesundes Wasser, noch gesünder

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



Hotel Kastanienbaum erneuert

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

Neues Gasthaus auf Städeli

Wer sich an die alte, heimelige Bergwirtschaft Seewenalp im Obwaldner Glaubenberggebiet erinnert, wird bedauern, dass die Alp in Militärbesitz übergegangen, das Berggasthaus abgebrochen worden ist. Jetzt ist für Ersatz gesorgt worden: Im Städeli, einer Alp auf der Luzerner Seite des Glaubenberggebietes, 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



CHWABENLAND & CIE AG SA
KOMPLETTE GROSSKÜCHEN-EINRICHTUNGEN
MAISON SPÉCIALE POUR INSTALLATIONS DE CUISINE
8021 ZÜRICH
Nüscherstrasse 44
021 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

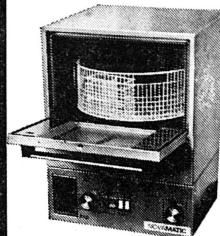


DIPL.ING. FUST AG

Schlager- Angebot !

Gläserspüler

NOVAMATIC A 102



- * Chrom-Nickelstahl 18/8
- * Autom. Niveauregler
- * Sehr mässig mit Boiler
- * Kalt- oder Heissanschluss
- * Mindest-Programm
- * Geräuscharm
- * Glanzmittelautomat eingeb.
- * Frontalverspülung serienmässig (z. B. für Bleiglas)
- * B/T/H 43/44/57 cm
- * Hauslieferung inbegr.
- * Wir besorgen Installation und Anschluss
- * MIETE mit jederzeitlichem KAUFRECHT
- * Vollgarantie 1 Jahr
- * Transportkostenpreise:
(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 54/54/63

Uzwil: an der N 107/31 48 51
Bern: City-Shop, 061/23 98 66
Basel: Arsengraben 10, 061/23 97 27
Zürich: Langstrasse 21, 01/23 07 72
Chur: City-Shop, 081/22 43 73
Winterthur: Zürcherstrasse 10, 01/22 32 64
Olten: Ziegelmühlestr. 32, 062/22 00 58
Biel: Zentralstrasse 32, 032/22 65 25
Luzern: Zürichstrasse 48, 041/36 46 16
Lausanne: St-Martin 36, 021/22 33 37
und weitere Filialen in:
St.Gallen, Heimberg, Schönbühl,
Baar, Oerlikon, Joni, Schaffhausen,
Offingen, Pfäffikon, Spreitenbach,
Villars FR, Dietlikon, Arau,
La Chaux-de-Fonds.

Auch das ist



WMF Filterkaffeemaschinen, Filterkaffeeautomaten +Programmat.

FAEMA Espresso-Kaffeemaschinen 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 Abonnént

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



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 Vorjahrs. Die Buchungen sind nach Auskunft des Tourismusministeriums in Jerusalem für das ganze Jahr recht gut, so dass – unvorhersehbare Ereignisse ausgeschlossen – die optimistischere Variante durchaus möglich erscheint. Die Deviseinnahmen 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 Bruttonsozialprodukt 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. Kamen 1966 und 1967 erst jeweils rund 300 000 Touristen nach Israel, so waren es 1972 bereits 727 000 und 1976 fast 800 000. Das 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 Golani-Höhen.

In Zukunft werden pro Jahr rund 1,7 Mio Auslandstouristen und Deviseinnahmen 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 Tourismusindustrie 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 Fernschwerbung 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 Schwergewicht auch weiterhin bei sogenannten Touristen-Hotels liegen wird, für die eine Zunahme der Zimmer von 22 400 im Vorjahr auf 42 000 1985 geplant ist.

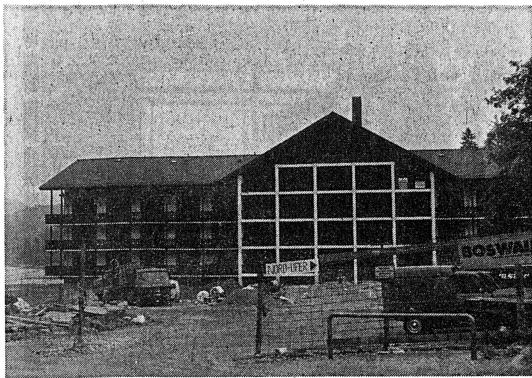
Besonderes Augenmerk soll dabei der Errichtung von Feriendorfern, dem Ausbau der Camping-Einrichtungen und der Erweiterung des Hotel-Kapazität in der billigeren und mittleren Klasse geschenkt werden. Die Zahl der Zimmer in Vier- und Fünfsterne-Hotels, auf die derzeit etwa die Hälfte der Gesamtbeherbergungskapazität 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 dem Tourismusministerium 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 Sicherheitssituation im Mittleren Osten. Für die Auslandwerbung über derzeit 17 Aussenstellen in Europa, Amerika, Afrika und Australien werden rund 1 Mio Dollar pro Jahr ausgegeben.

apa



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 erhältbar 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 Logiergäste 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 Fremdenverkehrsaison ausgeschöpft, so dass keine Möglichkeit besteht, die für die Fremdenverkehrsmission 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 angerechnet der jüngsten Entwicklung unserer Zahlungsbilanz ganz besondere Bedeutung zukommt, sollten nach Meinung der Bundessektion Fremdenverkehr das Sozialministerium in Zusammenarbeit mit dem Innenministerium ehestens trachten, durch Ausnahmeregelungen den Engpass für Fremdenverkehrsbetriebe wenigstens zu mildern. apa

FFK am Bodensee

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

pd

Oberbayerns Fremdenverkehr erfreulich

1976 registrierte man insgesamt 28 788 540 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 hinter den angestrebten 10 Prozent, nämlich bei nur 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. Hiervom befinden sich 149 329 Betten in 5339 gastgewerblichen Betrieben. Die übrigen knapp 100 000 Betten stellen Privatvermietungen. In Oberbayern überwiegt das Auto als Verkehrsmittel für die Urlaubstreise mit 64,4 Prozent bei weitem. Auf die Bundesbahnen 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 4 485 287 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

Diese Veranstaltung mit 3000 Teilnehmern wird sechs Tage dauern.

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

Inzwischen sind auch die ersten Vorbereitungen zur späteren gastronomischen Betreuung des Internationalen Congress Centrums angefangen. 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 Hotel-Betriebs-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 betreuen. Die Küche des Congress-Zentrums ist so angelegt, dass bis zu 10 000 Menschen bekostigt werden können.

Zum festen Stab der «AMK Berlin Gastronomie» wird eine Kerntruppe 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-Tourismuskomitees, das vom 4. bis 6. Juli in Paris zusammengetreten wird.

Wie der Vorsitzende dieses Komitees, Ministerialrat Dr. Anton Würz 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 der 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 Annehmlichkeiten und Dienstleistungen verzichten. Bis Ende Jahr können die restlichen 280 Appartements des Ferienzentrums von Privateuten ersteigert werden.

Gute Entwicklung bei Intermar

Die Intermar Hotels, 1974 erst auf den deutschen Markt gekommen, hat sich durchgesetzt. Wie Guido Schnieder von der Geschäftsführung der Intermar 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 hinweisen, 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 Intermar Hotel gepachtet. Mit seinen 500 Betten steigert es die Bettenkapazität der Gruppe, die über sieben Hotels in Glückstadt, Ploen, Malente, Grevesmühle, Timmendorfstrand, die Senioreneinrichtung Glückstadt und die Ferienanlage Marina Wendtorf 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

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 fehlende 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 stellt sich zusammen aus Vertretern der Hotellerie und der Reisebüros. Die Hotels der Luxus- und der 1. 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 Argentinien. Eine Bedingung lautet, dass die Hotels vor dem Beginn der Fußball-Weltmeisterschaften 1978 Argentinien endgültig in den internationalen Fremdenverkehrsverein eingetragen werden. 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 Außenhandelsgesellschaft Intraco ein Abkommen für die Planung, den Bau und die Inbetriebnahme zweier Hotels in Gdynia, dem früheren Danzig, unterzeichnet. Die Hotels werden von der Touristenorganisation Polens verwaltet werden. Zur Finanzierung dieses Projekts hat die britische Exportkreditbank 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.

Die Kongresse laufen an

Bierbrauer und Barleute heben Berlins Internationale Congress Centrum (ICC) Berlin nannte jetzt erste Aquisitions-Erfolge für den 755-Millionen-Mark-Bau, der im Frühjahr 1979 in Betrieb genommen werden soll. Für 1979 bis 1981 sind bisher 19 Projekte unterschriften-reich. Diese 19 Tagungen würden – gemessen an den Ausgaben pro Kongressteilnehmer 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 Internationale Bar Association» 1980 stattfinden.



Wenn Hotels eine gastfreundliche Kommunikation brauchen, dann empfängt man Autophon.

Warum, darüber geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Gastfreundliche Kommunikation im ganzen Hotel? Da möchten wir gerne Genaueres wissen. Denn wir möchten alles tun, damit sich unsere Gäste wie zu Hause fühlen. Schreiben Sie uns also, welche Kommunikationslösungen Autophon speziell für Hotels anzubieten hat.

Informieren Sie uns über: Personensuchanlagen □, Telefonanlagen □, Rohrpost □, Direktsprechkanlagen □, Rundsprachempfänger □, Fernsehsysteme □, Kleininformatic-Anlagen □. Außerdem haben wir ein besonderes Kommunikationsproblem zu lösen:

Name: _____ in Firma: _____
Strasse: _____ Telefon: _____
PLZ: _____ Ort: _____

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

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

AUTOPHON

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

Wenn Sie mit Planta eine Sauce Hollandaise oder Béarnaise machen, verlieren Sie Ihre Vorurteile.

Verlangen Sie eine Gratisdegustation bei unserem Aussendienstmitarbeiter und Sie werden überrascht sein.

- ★ Planta ist rein pflanzlich und natürlich, deshalb ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.
- ★ Planta wird aus besten Rohstoffen zubereitet.
- ★ Planta können Sie vielseitig anwenden: zum Abschmelzen, Dünsten, Dämpfen und für viele gute Saucen.
- ★ Planta hat einen erfreulichen Preis.



Planta – natürlich und preiswert.

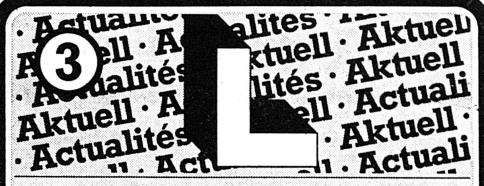
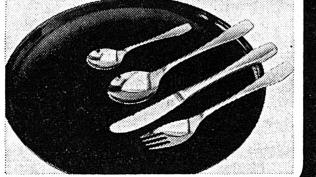
berndorf
LUZERN

6014 Littau, Tel. 041 55 95 05
Verkaufsbüro Zürich, Forchstr. 55, Tel. 01 47 47 16

Produkte mit Vorsprung

Preiswerte System-Bestecke

- Vorteile:
- Berndorf-Qualität und -Service
 - nur hochwertige Besteckteile
 - enorme Zeit- und Investitionsersparnisse
 - spülmaschinengeeignet
 - grosse Auswahl an Modellen in Niro-Edeistahl oder schwerer Silbert
 - garantiert jederzeit nachlieferbar
- Verlangen Sie die kostenlose, interessante Dokumentation
Berndorf-Bestecke



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

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

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

Für Sauberkeit und Hygiene



Lever Industrie

4600 Olten Tel. 062-22 22 70

Spezialabteilung für Grosskonsumenten der Sunlight AG, Olten

WEINAUKTION

Freitag, den 8. Juli 1977, 19-22 Uhr
Samstag, den 9. Juli, 10-12 und 13.30-17.30 Uhr

Hotel Zürich, Neumühlequai 42, Zürich

Zum Verkauf gelangten auch Spezialitäten aus dem schweizerischen Weinbau zum Verkauf mit Auktionspreisen ab Fr. 40.-/Dutzend. Gesamthaft werden rund 15 000 Flaschen zur Versteigerung gelangen.

Sehr grosse Raritäten

Porto Meneres 1845, Château d'Yquem 1871, Château la Fleur Milon 1923, Armagnac aus den Jahren 1893-1904, Calvados 1928, Château Margaux 1934, 1969 usw., usw.

Klassifizierte Bordeauxweine

Château la Pointe 1928, Château Pavie 1922, Château Giscours Labarde 1922, Château Lafite-Rothschild 1952, 1961, Château Léoville-Poyferre 1949, Château Haute-Brion 1961, Château Latour 1933 usw., usw.

Kotierte Burgunderweine

Ruchottes-Chambertin 1959, Richebourg 1949, Volnay 1928, Pommard 1928, Amoureux-Musigny Bonnes Mares 1949, Corton 1947, Mazis-Chambertin 1947, Clos de Tart 1952, Bonnes Mares 1959, Romanée-Conti 1967, Grands Echézeaux 1966, Chambolle-Musigny Bonnes Mares 1949, Beaune 1934, Vosne-Romanée 1928 usw., usw.

Andere Weine

Morges St-Denis 1970, Comet Magey 1955, Brouilly 1969, Veltliner alt, Médoc Sélection de Luze 1970, Château Talbot 1970, Château Lagrange 1967, Château Rouget 1969, Château d'Issan 1969, Château Bellerose 1969 usw., usw.

Degustation im Hotel Zürich jeweils 1 Stunde vor Verkaufsbeginn. Katalog auf Bestellung Fr. 5.-

Einlieferung für die kommenden Auktionen werden jetzt angenommen.

8001 Zürich, Rämistrasse 6, Tel. (01) 34 12 33

ASSA 90-1010

Koller & Steinfels AG

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Das preisgünstige Einweg-Geschirr

für grosse Feste
und kleine Partys. Als Schweizer
Hersteller liefern wir
rascher und preisgünstiger.



sandherr packungen

Dosen- und Becherfabrik

9444 Dierholz SG Tel. 071 73 515



Le PLM de Deauville est le premier apparthôtel ouvert (en mai 1976) dans la grande station balnéaire de Normandie. Pratiquant 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 dress 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 fondées sur le pragmatisme et la prudence. Il s'agit de PLM, la filiale du groupe Rothschild.

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 fiscale 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 déficitaire de l'Hôtel PLM-Saint-Jacques. Les premiers symptômes de reprise suffisent-ils à consolider la stabilité?

Cette société, dont la direction générale est assumée par M. J. Gilbert, contrôle en effet l'Hôtel Normandy (350 chambres de luxe), l'Hôtel Royal (330 chambres), l'Hôtel du Golf (200 chambres), le célèbre Casino de Deauville, où de grands spectacles et galas sont donnés chaque été, 2 parcours de golf (9 et 18 trous), 1 club de tennis avec 20 courts, une piscine olympique couverte alimentée en eau de mer chauffée et un établissement ultra-moderne de thalassothérapie.

Il existe également à Deauville un casino qui complète le casino d'été, celui-ci étant fermé en hiver. On sait aussi que Deauville est un centre mondial connu pour ses courses de chevaux en juillet et en août, pour ses ventes de yearlings et pour ses importantes compétitions de yachting. D'autres manifestations, de renommée internationale, sont organisées chaque année dans cette grande station mondaine.

sp/r.



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 Duvauchelle 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 «Hôteliers 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 ses six chaînes européennes associées, est aujourd'hui opérationnelle. Elle permettra aux clients américains et canadiens de sillonnaient 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 Ringhotels), en Italie (avec Union Hôtels 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 exige récolte des beautés que des pays infinitiment 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 élus et régi par des politiciens bénévoles non rétribués, et son propre système de taxation, particulièrement modique.

Plages et machicoulis

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'étant qu'un corps de vigilants gardes-sauveteurs professionnels veillant à leur sécurité, comme à celle des esprits aventuriers qui voudraient explorer les roches parsemées 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 machicoulis et autres appareils défensifs. Mais il y en a beaucoup d'autres, notamment le beau château Elisabeth et les nombreux fortins 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

Il 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 «catégorie»). 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 pour la durée du mandat. Tous les détails de ceux-ci, depuis les tarifs, la sécurité, le 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 le 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 départs 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 jour dans cette île fortunée.

René Elvin

Réunion du comité de liaison AIH/FUAAV

Les délégués 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 Squarciafichi, 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'assainir 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 1 090 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.

Petites causes, grands effets

Assugrin®

3 Sucrerie artificiel à base de cyclamate

... avec Assugrin SVP! En sachets-porcelaine. Petit, mais d'une qualité extra pour adoucir sans calories ni hydrates de carbone. Avec Assugrin, c'est certain, vos hôtes apprécieront. Alors songez-y!

CLUNINS SFR

Lisez et faites lire
l'Hôtel-Revue
le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme
Votre journal spécialisé!

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 ölkästiger 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 Altölabfuhrung und Emulsionstrennung erstellt. Sie ist nun in der Lage, mit einem geringen administrativen und technischen Personalabstand jährlich bis zu 25 000 Tonnen mineralische Altöle in ein Basisprodukt zur Wiederverwertung aufzubereiten.

Das vollkommen automatisierte, in sich geschlossene und mit allen notwendigen Sicherungsinstallationen versehene Fabrikationsystem 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, Restaurants, Betriebe 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 Brennertypen (mit einem Gesetz über die Giftstoff-Auswurfsbegrenzung) bald einer durchschlagenden Überwachung zu unterwerfen vermag.

Oft bleibt die Diskussion, ob darüberhinaus privatwirtschaftliche Unternehmen, die mit bedeutenden Eigeninvestitionen ihren Beitrag zum Energiesystem und zum Umweltschutz leisten, nicht vermehrt mit staatlichen Subventionen oder Steuererleichterungen zu motivieren und zu unterstützen sind.

niert. Bis zu vier Geschmacksrichtungen und ausserdem Siphonwasser.

Untergebracht sind in diesem Gerät:

- 4 x 3 lt. Getränkesirup in Einwegbehältern (kein Gebindepfand)
- Kühls- und Karbonisierereinheit
- Filter zur Wasseraufbereitung
- 3-kg-Flasche Kohlensäure (als Zubehör)

Der Inhalt eines Einwegbehälters ergibt:

- 120 Glas à 3 dl Getränk.
- Überall dort, wo es bisher an Platz fehlt – im Buffet, im Kühlraum, oder im Keller – und daher eine rationelle Bevorratung und Getränkeausgabe kaum möglich war, ist das mit «crepy» jetzt leicht zu lösen.
- Also Schluss mit «Kühlenschrank-Blockaden». Vorbei mit Nachschubproblemen. Einfach für das Personal. Kein Transport von voluminösen, schweren Flaschenkästen und Containern. Das Gerät kann innerhalb kurzer Zeit überall aufgestellt werden.

Das Getränkeprogramm: Cola – Orange

– Citro – Grapefruit – Bitter Lemon – Tonic – Apfeldrink. Es erfüllt hohe Qualitätsansprüche.

Außerdem kann man Siphonwasser eisgekühlt entnehmen – pur oder für Long-Drinks – und das kostet weniger als 2 Rappen pro Liter. Gieliefert werden die Getränke Sirupe in praktischen 3-l-Einwegbehältern, damit die Bedienung des Dispensers durch jedermann mit wenigen Handgriffen möglich ist. Der Hygiene wegen ist die Reinigung der Anlage denkbar einfach.

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

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 repräsentativ.



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 repräsentativ 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 Schlafzimmers-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,- inkl. Wst.

Portable-Safe

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



das Wasser in der Garage entweicht auch nicht in die Kanalisation. Mit einem Rohreinigungsgerät 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 bis zur Verstopfung hinreichende Wassersäule dar, auf die ein kräftiger Schlag durch den im Gerät gespeicherten Lufdruck ausgeübt 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 von den bisher bekannten Anlagen positiv unterscheidet. Es ist überall dort gewinnbringend, wo täglich mindestens 30 bis 40 Getränke ausgeschenkt werden.

In kleinstem Raum auf nur circa 1/4 m² Standfläche ist alles «verpackt», was erforderlich ist, um rund 480 Portionen erfrischender Getränke auszugeben. Blitzschnell auf Knopfdruck und exakt portio-

nieren. Bis zu vier Geschmacksrichtungen und ausserdem Siphonwasser.

Untergebracht sind in diesem Gerät:

- 4 x 3 lt. Getränkesirup in Einwegbehältern (kein Gebindepfand)
- Kühls- und Karbonisierereinheit
- Filter zur Wasseraufbereitung
- 3-kg-Flasche Kohlensäure (als Zubehör)

Der Inhalt eines Einwegbehälters ergibt:

- 120 Glas à 3 dl Getränk.

Überall dort, wo es bisher an Platz fehlt – im Buffet, im Kühlraum, oder im Keller – und daher eine rationelle Bevorratung und Getränkeausgabe kaum möglich war, ist das mit «crepy» jetzt leicht zu lösen.

Also Schluss mit «Kühlenschrank-Blockaden». Vorbei mit Nachschubproblemen.

Einfach für das Personal. Kein Transport von voluminösen, schweren Flaschenkästen und Containern. Das Gerät kann innerhalb kurzer Zeit überall aufgestellt werden.

Das Getränkeprogramm: Cola – Orange

– Citro – Grapefruit – Bitter Lemon – Tonic – Apfeldrink. Es erfüllt hohe Qualitätsansprüche.

Außerdem kann man Siphonwasser eisgekühlt entnehmen – pur oder für Long-Drinks – und das kostet weniger als 2 Rappen pro Liter. Gieliefert werden die Getränke Sirupe in praktischen 3-l-Einwegbehältern, damit die Bedienung des Dispensers durch jedermann mit wenigen Handgriffen möglich ist. Der Hygiene wegen ist die Reinigung der Anlage denkbar einfach.

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

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

Das Panoramik-Kühlkarussell ist in einer einstimmigen und einer zweistimmigen

Ausführung erhältlich; in wesentlichen gleichen sich die technischen Daten.

Die einstimmige Ausführung hat eine sechseckige Konstruktion und ist durch 6 Räder fahrbar gemacht. Die Außenverkleidung besteht aus plastifiziertem Metall. Die Scheiben sind anlaufdicht. Auf den hell beleuchteten Ausstellungsetagen mit total 2,3 m² können je Etage max. 20 kg Ausstellgut angeboten werden.

Sie zwei Türen. Beim Öffnen stoppt die Kreiselbewegung. Im Panoramik-Kühlkarussell 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 zweistimmige 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, Marktgasse, 3800 Interlaken/BE

Glacefreezer

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

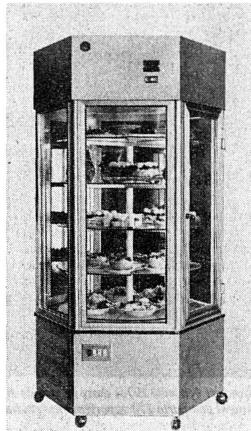
strengungen in Form von Mehrumsatz honoriert! Zudem sind die Verdienstmargen aus der Eigenfabrikation bedeutend höher und die Rentabilität des Betriebes wird damit nochmals gesteigert.

Aus diesen Gründen bringt die Schaller AG, Bern, ein speziell auf den Klein- und Mittelbetrieb abgestimmtes Programm

von Chargen-Freezern auf den Markt. Es handelt sich um einen leistungsfähigen Horizontalfreezer in Kompaktbauweise, vollständig in Chromstahl verkleidet. Die horizontale Anordnung von Gefriertrommel und Rührwerk bewirkt eine einwandfreie Durchrührung und Gefrierung des Mix, sowie die bestmöglichste Ausgabe des Fertigeeses. Das Speiseeis ist sofort nach dem Ausstoß streichfähig und genussbereit. Bedienung und Reinigung sind denkbar einfach. Die Abdækung 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, auszuspielen. Nüsse, kandierte Früchte, Rosinen usw. werden nach Belieben beigegeben.

Die Glacesaison ist bereits in vollem Gan-



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

Das Panoramik-Kühlkarussell ist in einer einstimmigen und einer zweistimmigen

Ausführung erhältlich; in wesentlichen gleichen sich die technischen Daten.

Die einstimmige Ausführung hat eine sechseckige Konstruktion und ist durch 6 Räder fahrbar gemacht. Die Außenverkleidung besteht aus plastifiziertem Metall. Die Scheiben sind anlaufdicht. Auf den hell beleuchteten Ausstellungsetagen mit total 2,3 m² können je Etage max. 20 kg Ausstellgut angeboten werden.

Sie zwei Türen. Beim Öffnen stoppt die Kreiselbewegung. Im Panoramik-Kühlkarussell 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 zweistimmige 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, Marktgasse, 3800 Interlaken/BE

Glacefreezer

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

strengungen in Form von Mehrumsatz honoriert! 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 Chargen-Freezern auf den Markt. Es handelt sich um einen leistungsfähigen Horizontalfreezer in Kompaktbauweise, vollständig in Chromstahl verkleidet. Die horizontale Anordnung von Gefriertrommel und Rührwerk bewirkt eine einwandfreie Durchrührung und Gefrierung des Mix, sowie die bestmöglichste Ausgabe des Fertigeeses. Das Speiseeis ist sofort nach dem Ausstoß streichfähig und genussbereit. Bedienung und Reinigung sind denkbar einfach. Die Abdækung 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,

auszuspielen. 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 Chargen-Freezers erwachsen!

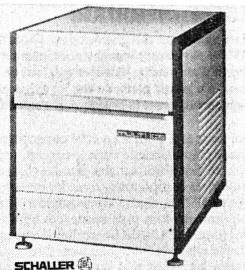
Paul Schaller AG, Stauffacherstr. 60, Bern, Tel. (031) 41 37 33

Lieferanten- und Inserenten-Telex

Eiswürfelmaschinen

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. Prickelnde Frische und glasklare Eiswürfel (wenn möglich nicht solche mit Löchern, welche beim Trinken überschwappen und den Gast bespritzt) sind eine Forderung der Zeit, eine Dienstleistung, welche erwartet wird. Und zusätzlich einen Umsatz bringt.

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



Eiswürfelmassen entspricht den modernen Forderungen der Gastronomie in bezug auf Funktionsicherheit und Lebensdauer voluminös. 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 Eiswürfelmassen offerieren neben Funktionsfähigkeit, makellose Würfel- oder Schuppenis auch eine breite Palette möglicher Typen mit Tagesleistungen von 25 bis 25 kg Eis.

Paul Schaller AG, 3001 Bern, Tel. 031/41 37 33.

Taski combinaten 70/85 fertiggestellt

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



nigautomaten, der Taski combinat, die mit zwei rotierenden Bürsten nass reinigt und die Feiglauge im gleichen Arbeitgang wieder aufsaugt.

Jahrelange Entwicklungarbeit und enorme finanzielle Investitionen waren notwendig, um diese richtungswise, 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 Neuerungen und der Präsentation auf den Fachmessen in ganz Europa.

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

Vielseitiges Kopiergerät

Der elektrostatische Tischkopierer liefert pro Stunde 360 A4-Trockenkopien zum Stückpreis von 14 Rappen ab Strich- und Halbtonvorlagen 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 Anwärmzeit, sofort betriebsbereit und schaltet nach Ausführung der Kopie automatisch ab. Problemlos erfolgt auch das Einschieben der 100 Blatt fassenden Nachfüllkassette mit automatischem Papierzug.

Ozalid AG, 8048 Zürich, Tel. 01/62 71 71

Ein neues Ausschanksystem

Es handelt sich um ein gründlich durchdachtes, einfaches Ausschanksystem, das von den bisher bekannten Anlagen positiv unterschiedet. Es ist überall dort gewinnbringend, wo täglich mindestens 30 bis 40 Getränke ausgeschenkt werden.

In kleinstem Raum auf nur circa 1/4 m² Standfläche ist alles «verpackt», was erforderlich ist, um rund 480 Portionen erfrischender Getränke auszugeben. Blitzschnell auf Knopfdruck und exakt portio-

nieren. Bis zu vier Geschmacksrichtungen und ausserdem Siphonwasser.

Untergebracht sind in diesem Gerät:

- 4 x 3 lt. Getränkesirup in Einwegbehältern (kein Gebindepfand)
- Kühls- und Karbonisierereinheit
- Filter zur Wasseraufbereitung
- 3-kg-Flasche Kohlensäure (als Zubehör)

Der Inhalt eines Einwegbehälters ergibt:

- 120 Glas à 3 dl Getränk.

Überall dort, wo es bisher an Platz fehlt – im Buffet, im Kühlraum, oder im Keller – und daher eine rationelle Bevorratung und Getränkeausgabe kaum möglich war, ist das mit «crepy» jetzt leicht zu lösen.

Also Schluss mit «Kühlenschrank-Blockaden». Vorbei mit Nachschubproblemen.

Einfach für das Personal. Kein Transport von voluminösen, schweren Flaschenkästen und Containern. Das Gerät kann innerhalb kurzer Zeit überall aufgestellt werden.

Das Getränkeprogramm: Cola – Orange

– Citro – Grapefruit – Bitter Lemon – Tonic – Apfeldrink. Es erfüllt hohe Qualitätsansprüche.

Außerdem kann man Siphonwasser eisgekühlt entnehmen – pur oder für Long-Drinks – und das kostet weniger als 2 Rappen pro Liter. Gieliefert werden die Getränke Sirupe in praktischen 3-l-Einwegbehältern, damit die Bedienung des Dispensers durch jedermann mit wenigen Handgriffen möglich ist. Der Hygiene wegen ist die Reinigung der Anlage denkbar einfach.

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

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

Das Panoramik-Kühlkarussell ist in einer einstimmigen und einer zweistimmigen

Ausführung erhältlich; in wesentlichen gleichen sich die technischen Daten.

Die einstimmige Ausführung hat eine sechseckige Konstruktion und ist durch 6 Räder fahrbar gemacht. Die Außenverkleidung besteht aus plastifiziertem Metall. Die Scheiben sind anlaufdicht. Auf den hell beleuchteten Ausstellungsetagen mit total 2,3 m² können je Etage max. 20 kg Ausstellgut angeboten werden.

Sie zwei Türen. Beim Öffnen stoppt die Kreiselbewegung. Im Panoramik-Kühlkarussell 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 zweistimmige 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, Marktgasse, 3800 Interlaken/BE

Glacefreezer

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

strengungen in Form von Mehrumsatz honoriert! 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 Chargen-Freezern auf den Markt. Es handelt sich um einen leistungsfähigen Horizontalfreezer in Kompaktbauweise, vollständig in Chromstahl verkleidet. Die horizontale Anordnung von Gefriertrommel und Rührwerk bewirkt eine einwandfreie Durchrührung und Gefrierung des Mix, sowie die bestmöglichste Ausgabe des Fertigeeses. Das Speiseeis ist sofort nach dem Ausstoß streichfähig und genussbereit. Bedienung und Reinigung sind denkbar einfach. Die Abdækung 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,

auszuspielen. 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 Chargen-Freezers erwachsen!

Paul Schaller AG, Stauffacherstr. 60, Bern, Tel. (031) 41 37 33

Glacefreezer

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

strengungen in Form von Mehrumsatz honoriert! 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 Chargen-Freezern auf den Markt. Es handelt sich um einen leistungsfähigen Horizontalfreezer in Kompaktbauweise, vollständig in Chromstahl verkleidet. Die horizontale Anordnung von Gefriertrommel und Rührwerk bewirkt eine einwandfreie Durchrührung und Gefrierung des Mix, sowie die

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 bureau du personnel (022/31 50 50), 33, quai des Bergues, 1201 Genève. 5083

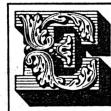
Gesucht selbständige, ehrliche

Serviettochter

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 convenance

portier de nuit portier d'étage

sachant français, anglais, allemand.

Faire offre:

F. K. Liechti
Hôtel Excelsior
1820 Montreux

5080

Anmeldeformular für Stellensuchende

Einschreibgebihr sFr. 10.— pro Person, zu überweisen auf Postcheckkonto 30 - 1674 Bern.
Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einsenden:

Schweizer Hoteller-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

Als

Personalchef

suehe ich auf sofort oder nach Übereinkunft meinen

Nachfolger

da ich innerhalb unseres Unternehmens eine Linienfunktion übernehmen werde.

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

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

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

Ich wünsche mir einen Bewerber mit Tatkraft und ausgewogenem Charakter und der bestrebt ist, ein wichtiges Glied in einem fortschritten Unternehmen zu werden.

Interessenten bitte ich um ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an



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

P44-3877

Als ausgewiesener Berufsmann möchten Sie die Verantwortung für einen noch entwicklungsfähigen Betrieb übernehmen.

Umsichtige Personalführung und Kundenpflege sind Ihre besondere Stärke. Dennoch: Sie kennen auch neuzeitliche Produktionsmethoden und verstehen etwas von Einkauf und Kalkulation.

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

Gerant (Geschäftsführer)

eines angeschlossenen Betriebes (alkoholfrei, Touristenstrecke 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
Poststrach, 4020 Basel
Tel. (061) 42 66 40, intern 3 (Mo bis Fr während Bürozeiten))
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 photocopies des certificats et prétentions de salaire à:
Direction Hôtel Les Almohades
Agadir
5079

Hôtel-restaurant, région de Neuchâtel, cherche 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 références sous chiffre 5078 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Übereinkunft:

Chef pâtissier

Falls Sie gerne in einem Erstklassshotel arbeiten möchten und Wert auf gutes Teamwork legen, bitten wir Sie, sich mit unserem Personalchef Herrn Peter Schnüriger in Verbindung zu setzen.

5126



Hotel Zürich

hier abbrechen

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

Hotel Aroserhof 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 Erstklassshotel im Zentrum von Zürich sucht nach Vereinbarung in Jahresstellung:

Vizedirektor/ Chef de réception

Wir erwarten eine dynamische Persönlichkeit mit Erfahrung in allen Sparten des Hotel- fachs, 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

Kassiererin für Selbstbedienungsrestaurant

Bar-Serviertochter

Wir bieten optimale Entlohnung, sehr gutes Arbeitsklima und Grätscheintritt 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

Empfangssekreterin

Wir erwarten

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

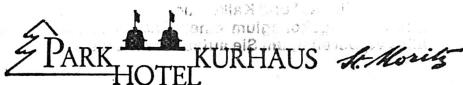
Wir bieten

- 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.

Hotel Zwyssighof

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, Ideal-alter 20 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 einzuholen vermag.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an:
G. Meierhofer
Barfüsserplatz 10, 4051 Basel

4724

Gesucht in neu eröffnendes
chinesisches Spezialitätenrestaurant
auf Mitte Juli in Chur

Serviertöchter Kellner Aide de patron

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

5123

Wir suchen für sofort/nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

kaufm. Angestellte/ Hotelassistentin Empfangssekretärin Zimmermädchen Serviertöchter/Kellner Buffetmädchen/-bursche Koch/Köchin

Gerne erwarten wir Ihre Offeren mit den üblichen Unterlagen an
Hotel Rothus, Bäggli 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 Nachfolgerin für unsere Direktionsssekretärin.

Anforderungen:
Erfahrung in ähnlicher Position (wenn möglich im Tourismus)
Deutsch und Französisch in Wort und Schrift
Gute Englischkenntnisse

Schriftliche Offeren mit den üblichen Unterlagen sind bis zum 26. Juni 1977 zu richten an
Dr. J. Zenhäusern, Direktor des Kur- und Verkehrsvereins, 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 Küchenchef, Herrn J. Woelke, oder an das Personalbüro des Kongresshauses Zürich

Gottardstrasse 5, 8022 Zürich
Telefon (01) 201 66 88

4727

Lenzerheide Hotel garni Café Collina

sucht für sofort

Serviertöchter

Geregelte Arbeitszeit.

Offeren 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.

Offeren mit Zeugnisabschriften sind an die
Direktion erbeten.

5093



Movenpick Riponne à Lausanne
cherche de suite

sommeliers (ères) commis de rang commis de bar

Contactez Mme Schnell
ou Mme Hämmerle
Méva, rue de la pl.
de la Riponne
1000 Lausanne 17

Tél. (021) 20 70 51

5148



Wir suchen per sofort für unser gepflegtes Garni-Hotel, mit Hallen- und Freibad, Fitnesscenter, Snack- und Gartenrestaurant

1 Zimmermädchen 2 Serviertöchter oder Kellner

Offeren an
Hotel Résidence Cabana
3792 Saanen-Gstaad
Tel. (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 convenir.

5143

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch

für gepflegte Küche.
Hohe Verdienstmöglichkeiten.



P 13-25817

Hotel Parktheater 2540 Grenchen

Gesucht per 1. Juli für
Neubernahme

1 Koch

qualifiziert und
bankettkundig

2 Commis de cuisine

5-Tage-Woche; Ritgläzeheit.

Tel. (073) 43 17 83
Familie Schiltknecht

5125

2 Buffettöchter (-bursche)

2 Serviertöchter

2 Haus- und Küchenburschen

Für erste Kontaktnahme telephonieren Sie bitte

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

P 13-25719



Gesucht zum baldmöglichsten
Eintritt für Saison- oder
Jahresstelle

Demi-chef de partie

Commis de cuisine

Detaillierte Bildofferen erbetan an

A. Bruderer
Chef de cuisine

Tel. (022) 31 78 00

Hôtel du Midi, Place Chevrelu

1211 Genève 5



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb

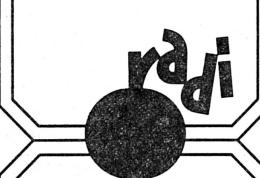
Betriebs-Assistenten/ Aide du patron

Wir stellen uns einen jüngeren Herrn vor, der befähigt ist, in allen Sparten eines Restaurationsbetriebes den Geschäftsführer zu unterstützen. 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 einsatzfreudigen

Gerant-Tournant/ Kontrollleur

sicheres Auftreten und Durchsetzungsvorwissen sind neben den beruflichen Qualifikationen Bedingung für diesen abwechslungsreichen Posten.

Offeren mit den üblichen Unterlagen sind erbetan unter Chiffre 5117 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Sit Dir fröhlich u zuvorkommend, de ergänzt Dir aus

Serviertöchter

übes junge Team.

Übe Gascht schetzet pflegele und exakte Spisservice.

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

5-Tage-Woche; Ritgläzeheit.

Tel. (073) 43 17 83
Familie Schiltknecht

5125

Suisse, 40 ans, 4 langues, 17 ans d'expérience, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, excellentes références, libre de voyager ou de s'expatier, recherche situation en rapport

avec grandes responsabilités

au sein d'une équipe de direction d'un hôtel ou de restauration, de chaîne ou indépendant.

Entrée en fonction de suite.

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

Hotel Schweizerhof 6612 Ascona

sucht auf 1. Juli 1977 oder nach Übereinkunft

Saucier/Küchenchef

Offeren mit Gehaltsansprüchen 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 ehrgeizige, voll ausgebildete Hotel-Wirtschafterinnen, die in den Gästezimmern, Empfangsbereich und anderen öffentlichen Bereichen dieses berühmten Hotels ihre Wertschätzungen zu beweisen haben. Es wird für die Überwachung, Einhaltung und Rationalisierung der gebotenen Leistungen verantwortlich sein und direkt mit dem Hoteldirektor zusammenarbeiten.

Die erforderlichen Qualifikationen: Vertiefen über drei- bis fünfjährige Erfahrungen als Chefwirtschafterin in einem mittleren bis grossen Internationalen Hotel erster Klasse. Ein Diplom in institutioneller oder Hotel-Wirtschaftswissenschaften ist Vorteil. Wichtige Voraussetzungen sind begeisterter Interesse an der Arbeit, angenehme persönliche Ausstrahlung und Talent im Umgang mit Personal auf jeder Ebene.

Über das Gehalt: das auf Grund einer Fr. 15 540 pro Jahr ausgehenden Skala regelmässig erhöht wird, wäre zu verhandeln.

Neben dem Gehalt sind Ansprüche an Arbeitszeit und soziale Zusatzleistungen geboten. Das Leben in dieser schönen, von einer freundlichen Atmosphäre geprägten Gegend ist außerordentlich angenehm. Diese superverantwortungsvollen Führungspositionen sind für zwei superlative 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 65 81



715

Hotel allerersten Ranges sucht für die Sommersaison 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**

Offeren mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbetan.

Reisekosten und Unterkunft werden ebenfalls berücksichtigt.

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 Gevrey, 1201 Genève.

5149



Hotel Quellenhof 7310 Bad Ragaz

sucht mit sofortigem Eintritt

Chef de rang Demi-chef de rang

Offeren richten Sie bitte an
O. Sutter, Direktor

5132

Renommierter Landgasthof, Spezialitätenrestaurant in Vorort von Zürich, sucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtigen, willigen

Jungkoch Küchenbursche oder -mädchen

Angenehmes Betriebsklima und gute Entlohnung.

Offeren sind erbettan an
Familie Zimmermann
Hotel Restaurant Schwanen
Birmensdorferstrasse 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 Innerschweiz als

Empfangs-Hostess/ Garderobière

(Sekretärin)

zur arbeiten.

Wir erwarten

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

Wir bieten

- angenehmes Arbeitsklima
- sehr schöne Arbeitszeit (Funftagewoche)
- 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 Menschen 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 Bahnhofsteig 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 Sprachenkenntnisse verfügt und
- sich über erfolgreiche Erfahrungen im Hotel-Gewerbe ausweisen kann.

Die Position ist ausbaufähig. Das zeitgemäss Salär – mit einer zusätzlichen leistungsbabhängigen 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/V/S

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**
- **Lingerieangestellte**
- **Casseroller**

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 jüngeren, qualifizierten

Sous-chef Etagenportier (B-Ausweis) Restaurationstochter

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-Lehrtöchter

Eintritt zirka Mitte August.

Hotel Lindenhof-Räbestube
6340 Baar
Tel. (042) 31 22 20
Familie Büttel

5112



Hotel Glärnischhof 8022 Zürich 2

Modernes Erstklassshotel 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 selbständiges 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 28-jährige

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 L-Kenntnissen Freude am lebhaften Betrieb und Geschick im Umgang mit Mitarbeitern und auszubildenden Lehrländern und Praktikantinnen.

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung.

Werner von Känel
Mövenpick Hotel Wächter
Neuengasse 44
3011 Bern

4629



Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir erfahrene

Hotel- Sekretärin

Wir sind ein altbekanntes Haus in neuem, modernem Bau zwischen Aarau und Olten mit Gästen aus dem In- und Ausland.

Interessenten 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 Gostelli-Lüscher,
Tel. (036) 47 12 31.

4992

Wir suchen mit Eintritt per Wintersaison 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. eine 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

Hostellierie Simmental 3700 Zweifelden 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.

Geregelter 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
Gerlafingenhof
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. (0571) 2 22 66
Hotel Seerose
Dir. Kurt Imholz



OFA 107.358.071

Nightclub in Basel

Da sich unsere langjährige Mitarbeiter 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/Gerantin

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

Hotel Fürigen

Bankettsäle
Restaurants Bars Dancing

Wir suchen per sofort noch folgendes Personal:

**Sekretärin
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Buffetbursche/-mädchen
Office Mädchen
Portier**

**Restaurationstochter
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 6 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

Erf. Küchenchef
Sie: Leitung der Restaurants

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

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

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an unter der Nr. (0571) 2 22 66
Hotel Seerose
Dir. Kurt Imholz

Wir suchen
nach Übereinkunft nette, einsatzfreudige
Réceptionistin
Wir verlangen D/E/F sowie NCR 42.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien und Foto.

Holiday Inn & Mövenpick
H. R. Laager
Personalchef
8152 Opfikon-Glatbrugg

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
fille ou garçon 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. Stadt Kellner
Sternenplatz 3a
6002 Luzern
Tel. (041) 22 47 33
(Herrn Dittli verlangen)
B 16030

In unsere Küche für unkonventionelle Rezepte und rationelle 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 zukunftsstreibende Berufstätige 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

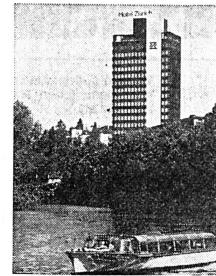
**Réceptionnaire NCR 42
Sous-Chef
Commis de cuisine
Restaurationskellner/
Serviertochter
Officehilfe (für den Abend)**

**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 Aufgabengebiete zusammenhängende.

Der anspruchsvolle Posten setzt eine abgeschlossene gastgewerbliche oder hauswirtschaftliche Ausbildung sowie einige Jahre praktische Tätigkeit voraus.

Wir bieten ein angemessenes Salär, gute Arbeitsbedingungen, fortschrittlche Sozialleistungen und Mitarbeit in gut eingespieltem Team.

Nähre Auskunft erteilen gerne:

Fraulein V. Messer, Leiterin SV-Service «Binzmühle»-Personalrestauranth BBC Werk Oerlikon Binzmühlestasse 81 8050 Zürich Tel. (01) 46 91 70

Schweizer Verband Volksdienst Frau H. Fürtner Neumünsterstrasse 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.

Interessenten melden sich unter Chiffre 4820 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Per sofort oder nach Übereinkunft für Restaurationsbetriebe Bad Lostorf gesucht

Direktionsassistent(in)

für die Leitung der Restaurants.

Voraussetzungen:
Grundausbildung im Gastgewerbe,
Erfahrung in der Gästebetreuung,
Patent.

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

Bewerber senden ihre Unterlagen (Foto, Lebenslauf) an:

P 253976



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

Offeraten an

Familie Supersaxo
Hotel Dom
3906 Saas Fee 5095

Hätten Sie Freude, in einem Hotel-Restaurant am Zugersee als

Hotelandgestellte/ 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,
Hôtel Montsfoz, 1634 La Roche,
Tel. (037) 33 21 83 P 17-22088

Hotel Interlaken 3800 Interlaken

sucht per sofort

Sekretärin (D/F/E)

mit Hotelerfahrung

Offeraten erbetan unter
Tel. (036) 22 20 12

5138

Jeune cuisinier

sachant travailler seul avec un apprendi est demandé pour le début août 1977.

Faire offres à
l'Hôtel de Londres
1400 Yverdon

5140

Restaurant Zum Bauernhof

Ulmiz FR

Wir suchen auf 1. Juli 1977 nette

Restaurationstochter 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 Ruhetag. OFA 117.135.657 Sich melden bei Fam. Adolf Trachsler-Raywyler Restaurant zum Bauernhof 3211 Ulmiz Tel. (031) 95 10 09



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
Erstklassshotel im Unterengadin

Köchin oder junger Koch Hausbeamtein Praktikantin

Offerten an
Hotel Paradies
7551 Flan
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



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

Loge: Telefonist(in)
Restaurant/ Bar: Chef d'étagé
Etagé: Chef de rang
Bar: Demi-chef de rang
Etagé: Portier
Economat: Economathilfe

Offeraten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:
Kulm Hotel
Direktion
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51
4804



Hotel allerersten Ranges sucht eine erfahrene, sprachenkundige und einsatzfreudige

1. Etagengouvernante

in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.
Offeraten mit Foto, Zeugnis und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbettet.
5107

hotel international zürich

Zürichs grösstes Erstklass-Hotel sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Dancingkellner
(Panorama-Dancing)

Serviertochter/Kellner
(Snack-Restaurant Marmite)

Wir bieten geregelte Arbeitszeit (5-Tage-Woche), zeitgemäss 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

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 wärmhaft: 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 KEMPTTAL
zwischen Zürich und Winterthur
Tel. 052/33 10 26

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Buffiotochter
oder -bursche

Willige Anfänger werden angeleitet, 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 keinerlei Brigade in lebhaften A-la-carte-Betrieb

Entremelier/Grilleur

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 Sayorana
Tel. (091) 22 10 60
Verlangen Sie Herrn Bosia.
ASSA 85-5031

Hôtel de la Gare
Tramelan

suche

1 fille de chambre
1 garçon ou fille aide de cuisine
2 sommelières 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 Über-einkunft

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

suche

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 Speiseraum mit A-la-carte-, Bankett- und Tellerservice. Zimmer im Hause.

Anmeldung an Hotel Toggenburg, P. Hüttenchwiler, 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



Ihr Erstklasshotel in St.Gallen

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

Serviertochter
oder Kellner
Buffiotochter
Lingeriemädchen
Zimmermädchen

Wir bieten 6-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 RÖSSLI 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



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 Meiler
7017 Flims Dorf
(Anfragen anderer Zeitungen unerwünscht.)

5038

Wir suchen für unser Restaurant

Piccadilly

Service-Personal

Willige Leute werden angeleitet, 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 Gastgewerbes.

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.

Für unser modernes und attraktives Grosshotel suchen wir nach Übereinkunft einen dynamischen

Front Office Manager Chef de réception

der bereits als Chef de réception in einem Jahressbetrieb 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 542221

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 fach-kundigen 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.

Bewerbung einsenden an:

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





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 honoriieren 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 Höbel 15, 8636 Wald (ZH).

Für Auskünfte steht unser Gemeinderatschreiber, Herr C. Nadig, 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

Serviertertochter

die in unserer gut geführten, historischen Gaststätte mitarbeiten möchte? In unseren Gaststuben herrscht stets bestes Einvernehmen zwischen Gästen, «Gastgeber» und Lehrlingen. Sollte Sie dieser abwechslungsreiche Posten interessieren, telefonieren Sie (bitte vormittags) unseren Herren Strickler oder Gstrein, Telefon (01) 740 60 11, die Ihnen gerne Näheres darüber erzählen werden.

Hotel Krone 8953 Dietikon (ZH)

5070

HOTEL METROPOL ARBON
BODENSEE

We suchen per 1. Juli 1977 oder früher bestausgebildete Köche als

Tournant Entremettler Garde

Offerten mit Bild und Ausweisen über bisherige Tätigkeit erbeten an

Director Ch. Delway
Hotel Metropol Arbon
8320 Arbon/Bodensee
Tel. (071) 48 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
ZUUNFHÄUS ZUR WAGA 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 Zunfthaus zur Waag
Münsterhof 8, Zürich
Tel. (01) 211 07 30
5081

HOTEL RESTAURANT
RÖSSLI AMDEN
sucht per sofort oder nach Übereinkunft junge, selbstständige

**Serviertertochter
evtl. Junges 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/Buffet, Service.
Offerten bitte an
L. und R. Eberle,
Tel. (056) 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

appart-hotel des alpes flims

Wir suchen auf 1. Juli freundliche

Restaurationstochter

Offerten an
B. Theus, Hotel Des Alpes,
7018 Flims Waldhaus
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

Barmald

(sprachgewandt)

Kochlehring

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)

Serviertertochter

Zimmermädchen

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 Nummer 5085 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nous cherchons pour restaurante 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 convenience.

Faire offres détaillées sous chiffre PW 901662 à Publicitatis, 1000 Lausanne.

RESTAURANT Kreuz-Inwil
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 telefonisch 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

bistro BRASSERIE KÜNSTLER
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 sprachenkundigen

Betriebsassistenten

oder eine

Betriebsassistentin

für einen sehr vielseitigen Einsatz (Betreuung der Hausdiene/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 225545
100 Betten, Restaurant, Bar-Dancing

Sie sind jung, rassisig und einsatzfreudig. Dann sind Sie unser neuer

Restaurations- und Dancingkellner

mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Führendes A-la-carte-Restaurant und Dancing-Bar.

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

4887



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 régulières, 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 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, erwarten Sie ein hoher Lohn, Funtagewoche 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 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 erbeten 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

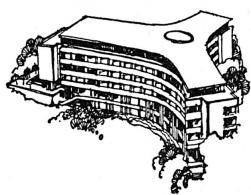
Kochlehrling

Aufgeweckter Jüngling findet in unserem aufs neuste eingerichteten Betrieb eine abwechslungsreiche Berufslaufbahn.

Offerten erbeten 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, Döltsweg 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'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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).

4740

Überseeschiffe

laufend englischsprechende Stewards, Bar und Diningroom Head Waiters, Asst. Man Cooks, Butchers, Pastry-Cooks, Galley Boys and Girls, Cabin and Cleaning Staff, Bartenders and Bakers, Service Girls.

4740

Grand Hotel Regina
CH-3818 Grindelwald
sucht für lange Sommersaisons 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.

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)

engagérait

2 collaborateurs

en qualité de

chef de rang et 2 commis de salle

Ecrire à
Henri Large
2413 Le Prévoix
Tél. (039) 31 48 70
P 28-130435



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

Rôtisseur:
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.



Emserstr. Tel. 081 225545

100 Betten, Restaurant, Dancing

Für eine unserer 2 Bars im Dancing suchen wir per sofort eine junge, attraktive

Barmaid

mit Niveau und dem gewissen Etwas. Fühlen Sie sich angesprochen?

Offerten:
Dir. J. Seiler
Telefon (081) 22 55 45

4766

Wir suchen nach Übereinkunft unser

2. Concierge (Tournant)

weil uns unser bisheriger Stelleninhaber nach 17 Dienstjahren aus privaten Gründen verlassen muss.

Der neue Stelleninhaber sollte perfekt Deutsch und nach Möglichkeit noch gut Englisch und Französisch sprechen können.

In einer 5-Tage-Woche mit 50 Arbeitsstunden löst er auch unseren Nachtconcierge an dessen Freitagen ab.

Wir bieten einen lebhaften Betrieb mit 160 Zimmern, treuer Stamm- und Geschäftskundschaft in einem freundlichen, dienstbeflissenen Team. Wir zahlen gerne überdurchschnittlich und können auf Wunsch ein Studio zur Verfügung stellen.

Bitte bewerben Sie sich mit allen Unterlagen und Foto direkt an Herrn Bodo Schöps, Personalchef.

4861

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro / 061-221870



Hotel-Restaurant Kindli Stadtzentrum Zürich

Wir suchen per sofort

Küchenburschen

gutes Salär - geregelte Freizeit.

Auf den 15. Juli 1977 suchen wir freundlichen und sauberen

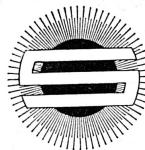
Frühstückskellner

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 Mösli 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 Mösli, 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)

4944

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 Buffettochter

(auch Anfängerin)

Wenn Sie von Anfang an in einem jungen freundlichen Team mitarbeiten möchten, melden Sie sich bitte mündlich oder schriftlich zur Kontaktnahme 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.

Empfangssekreterin

(Kassa - Empfang - Information - ADS)
Italienische Sprachkenntnis erwünscht, aber nicht Bedingung.

Küche:

Küchenchef Chef de partie Commis de cuisine

Service:

Chef de service Restaurationsköchler Chef de rang Commis de rang

Offertern 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,
tel. (021) 22 23 12.

4923

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Sekretär(in)/ Réceptionist(in)

in bestfrequenziertes Erstklasshotel mit 60 Betten im Zentrum der Stadt Zürich. Fachkenntnisse und 4 Sprachen Bedingung.

Offertern 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, unternehmungs- und ehrgeizige Schweizerin mit umfangreicher Ausbildung/Hotelfachschule und möchte mich selbständig 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, Jahressetze mit genügend Ferien, angemessenes Salär.

Offertern mit Zeugnissen, Foto und Lohnansprüchen an:
Hotel Alex, 3920 Zermatt.

4933

Cercasi dal primo settembre bravo

cuoco

di nazionalità Italiano, come chef di cucina oppure un

alutante cuoco

e i sino

cameriere

Cucina con tutti i conforti, aria condizionata.

Gli interessati sono pregati di telefonare al:
No (055) 31 50 31 (Sig. Vetrini)

5137

Hotel Schwarzsee ob Zermatt

am Fusse des Matterhorns

sucht per sofort für kommen-de Sommersaison:

1 Koch-Saucier

1 Jungkoch (Commis de cuisine) oder Köchin

Möglichkeit zum Wandern, Klettern und Sommerskitäf-fren.

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 noch

Demi-chef de rang

Offertern erbeten an die Di-rektion
Teléfon (093) 35 28 81 5058

MÖVENPICK

Wir suchen in unseren lebhaften, vielseitigen Betrieb im Zentrum der Stadt Luzern per sofort oder nach Über-einkunft 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,
Herr Landwirt oder
Frau Hertzberg verlangen.
P 44-61

Erstklasshotel in der deutschsprachigen Schweiz sucht per 1. August 1977 oder nach Vereinbarung

Gouvernante

Jungen Bewerberin mit entsprechender Ausbildung auf dem Sektor Haushaltung, Tüchtigkeit, rascher Aufnahmefähigkeit sowie Freude am Beruf wird die Möglichkeit gegeben, die vielseitige Ausbildung einer Gouvernante zu übernehmen. Gutekenntnisse in Verant-wortungsvolle, selbständige Position in einem gut laufenden Unternehmen, sehr gute Entlöhnung sowie Sozialleistungen.

Ihrer Offerte mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte zuhanden der Di-rektion an Chiffre 1164, m + s-Annoncen, Postfach, 8401 Winterthur.

Gesucht in Erstklasshotel in der deutschsprachigen Schweiz per 1. Au-gust 1977 oder nach Vereinbarung

Réceptionssekretärin/ -sekretär

Jungen Bewerber mit entsprechender Ausbildung, gutes Umgangsformen. Freude am Beruf wird die Möglichkeit geboten, eine verantwortungsvolle und vielseitige Position zu übernehmen. Voraussetzung sind gute Machen-schreibkenntnisse, Sprachkenntnisse D/E/F, evtl. I. Sinn für Zusammenarbeit, selbständiges Denken und Arbeiten, Zeitgenössische Erziehung sowie übliche Sozialleistungen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit den nötigen Unterlagen zuhanden der Di-rektion an Chiffre 1164, m + s-Annoncen, Postfach, 8401 Winterthur.

Gesucht für sofort oder an-fangs Juli

1 Hilfsköchin oder Commis de cuisine

Fam. Eyholtz-Kaser
Hotel-Rest. Adler
3981 Riederalp
Tel. (028) 5 58 51
P 36-121100

Saisonhotel sucht dringend

Alleinkoch

Offertern unter Chiffre 5099
an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Flughafen- Restaurants

8058 Zürich-Kloten

Tel. 01 814 33 00



In Jahressetze suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter Kassierin Commis de cuisine Commis de pâtissier Verkäuferin Buffettöchter Officebursche oder -mädchen

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, 2 Tage frei pro Woche, einen überdurchschnittlichen Lohn, Verpflegung in unserem Personalaus-taurant, ein schönes Zimmer in unserem Perso-nalhaus.
Wenn Sie gerne mehr über diesen Posten erfahren möchten, rufen Sie uns an.
Unsere Herren Gerber und Grohe werden Sie gerne zur einer persönlichen Besprechung einlä-den.

4518

Gasthof Sonne Eich am Sempachersee

sucht auf den 1. September 1977 einen qualifi-zierten

Küchenchef

in Jahressetze.

Wir erwarten exaktes, sauberes Arbeiten, gute Lehrlingsausbildung, Selbständigkeit.

Wir offerieren gute Entlöhnung, angenehme Zusamenarbeit, genügend Hilfspersonal, eventuell schöne 4-Zimmer-Wohnung.

Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei
Josef Salvisberg
Gasthof Sonne, 6205 Eich
Teléfon (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
Teléfon (036) 55 33 55

5025

In unseren lebhaften Betrieb an der Zürich-Bernstrasse suchen wir auf den 1. Juli oder nach Übereinkunft

Restaurationskellner Serviertochter

Geregelter 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 initiativen Mann wie Sie. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an das Personaldepartement der Genossenschaft Migros Bern, Postfach 20, 3321 Schönbühl.

Hotel-Restaurant Cavalier Basel

sucht

Hotelfachassistentin

für Buffet, Telefon und Réception.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.
Offeraten mit Lohnansprüchen an.
W. Gehrig,
Reiterstrasse 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.

Offeraten erbetan an:
A. Kecht, Bodega-Bar, Grill-Room,
Cordulaplatz 6, 5400 Baden
Tel. (056) 22 62 17

P 02-615



Hotel-Restaurant Eden au Lac Zürich



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
Uttoquai 45, 8023 Zürich
Telefon (01) 47 94 04

4984

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



Gef., Bern, Thun, Biel,
Olten, Baden, Basel,
Glatzentrum, Wil,
St. Gallen

tartine
MERKUR café snack

Die Restaurantkette der MERKUR AG sucht zur Ergänzung Ihres Kaders 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

HOTELSPINNE GRINDELWALD

Wir suchen auf den 1. Juni oder nach Übereinkunft

tüchtige, sprachenkundige Réceptionistin

für Korrespondenz, Empfang und NCR 42

Restaurationstochter Restaurationskellner

Offerten erbetan an R. Maerkle
Hotel Spinne, Grindelwald

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertöchter oder Kellner

für Sommersaison.

Offerten erbetan an
Jos. Walker
Hotel Tell und Post
6454 Flüelen
Tel. (044) 2 16 16

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-Rutschi AG
Spitalgasse 22, 3001 Bern
oder Telefon (031) 22 70 51
(während Bürozeit)

P 05-9151

- Modernes Erstklasshotel
- 160 Betten
- Spezialitäten-restaurant
- Snack-Bar
- Dachterrasse
- Boulevard-restaurant
- Konferenzräume
- im Herzen von Luzern

**Economat-/
Officegouvernante**

Sind Sie initiativ, berufserfahren und möchten Sie in einem lebhaften Stadtbetrieb mitarbeiten?

Das Aufgabengebiet umfasst Economat/Officer/Kellner/Kontrolle und Einkauf. Für diese abwechslungsreiche Aufgabe bieten wir ein attraktives Gehalt mit guten Sozialleistungen.

Offeraten sind erbetteln 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**

Offeraten 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, tel. (022) 28 71 22.

Hotel Alpina,
3818 Grindelwald
sucht
**Serviertochter
Buffet-tochter**
(wird angeleitet)
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

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

mittleren Jahrgangs ge-
sucht mit Haushaltser-
fahrung und organisatori-
scher Begabung.
Wäsche- und Garde-
robepflege sowie leichte
Hausarbeit.
Salar auch in der
Schweiz zahlbar.

Offeraten unter Chiffre
5141 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

5133

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 Restaurants. Sie

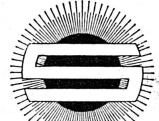
- instruieren und überwachen Hilfspersonal,
- sorgen für Getränke- und Materialnachschub,
- führen Kartelen und Kontrollen,
- lösen den Chef de service ab,
- und... und... und...

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 Kadernetz, das Sie auf 15. Juli 1977 oder nach Übereinkunft gespannt erwartet.

Ernst Gross, Geschäftsführer
Mövenpick Kantonalbank
Platusstrasse 14, 6000 Luzern.

P 44-61



**Sunstar-Hotel
3818 Grindelwald**

Erstklassshotel, 285 Betten, eröffnet Winter 1971/72, mit Hallenbad, Solarium, Sauna, Tennisplätzen, div. Sälen, Tea-room, Snack-Bar, Rôtisserie, Dancing and Bar

sucht für Sommersaison mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

**Serviertochter (Tea-room)
Chef de vin/Weinbutler
Nachtportier
Lingeriemädchen**

Offeraten mit den üblichen Unterlagen wie Zeugnissabschriften, Foto und Gehaltsvorstellung wollen Sie bitte richten an:

Sunstar-Hotel, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 17

5102

Schweizerhof LUZERN

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Logentournant

(sprachenkundig)

**Chef de partie
Commis de cuisine
Lingeriegouvernante**

(Italienischkenntnis)

**Zimmermädchen/
Tournante**

Offeraten mit Zeugnissabschriften, Foto und Lohnansprüchen sind erbetteln an die Direktion

Hotel Schweizerhof
6002 Luzern

4848

Gesucht

Köchin

in mittlerem modern ein-
gerichtetem Hotel und
Restaurationsbetrieb im
Berner Oberland.

Eintritt sofort oder nach
Übereinkunft.

Offeraten unter Chiffre
5134 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Stellengesuche
Demandes d'emploi

**Jeune
homme,**

Salut altmature,
expérience hôtelière,
cherche place de concierge
de préférence à
Genève (étudiera toutes
propositions).

Ecrire sous chiffre
200-6692 à Adresses
Suisse, 3001 ASA, 3,
rue du Vieux-Billard,
1211 Genève 4.

Junge Tochter, zurzeit in
der Handelschule, 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

Sich melden bei:
Fam. Kurt Wittwer,
Gasthof Bären,
3512 Walkringen,
Tel. (031) 90 12 76
OFA 118.132 864

Gesucht

**Kochlehr-
stelle**

auf Frühjahr 1978, 3 Jah-
re, für meinen Wochen-
platzbab.

Siehe oben bei:
Fam. Kurt Wittwer,

Gasthof Bären,

3512 Walkringen,

Tel. (031) 90 12 76
OFA 118.132 864

Moderator und Discjockey

aus Deutschland, bekannt von Bühne
und Funk, mit eigener Anlage (geg-
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 Gé-
néve cherche situation com-
me

**directeur-gérant
gérant libre
maître d'hôtel (F.A.A.)**

d'un hôtel-restaurant-bar.

Faire offres à

Richard M. Gasser
28, av. Tilleuls, 1203 Genève

tel. (022) 45 15 68

P 18-318.875

Deutsche Hotelfachschülerin, 18 Jahr-
re sucht ab 1. Okt. 1977 Stelle als

Empfangskantinen

beworben in der franz. Schweiz Mitt-
lere Reife, 2. Sem. HOF A. Dispeier, Te-
gerensee
Engl. und franz. Sprachkenntnisse
Christa Lohmer
Marktplatz 11
D-8331 Wurmannsquick

5067

Gesucht auf Frühjahr 1978 für 16-jährigen Jü-
ngling

Kochlehrstelle

Zurzeit Weltreiseaufenthalt.

Werden und ziehen an Frau M. Peter-Schel-
lerberg, Eichenstrasse 56, 8400 Winterthur
Telefon (052) 29 82 79.

5098

**Tüchtiges junges
Wirt-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 un-
ter Chiffre 5035 an Hotel-Re-
vue, 3001 Bern.

**Junge Schweizerin (33), ver-
siert 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**

Offeraten unter Chiffre
5141 an Hotel-Revue,

3001 Bern.

4848

Stellengesuche Demande d'emploi

**Initiativer, 31jähriger Schweizer Hoteldirektor, mit sehr
guten Allround-Kenntissen, D, F, E, I, erfolgreiche Leis-
tung von Restaurants, Dancing, Fitness-Zentrum, Ho-
tels, sucht Stelle als**

Direktor - Direktionsehepaar

Eintritt zirka Oktober/November 1977.

Offeraten erbetteln unter Chiffre 5087 an Hotel-Revue,

3001 Bern.

5060

Stellengesuche Demande d'emploi

**25jähriger Hotellierssohn, 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.

5060

Stellengesuche Demande d'emploi

**25jähriger Hotellierssohn, 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.

5060

Stellengesuche Demande d'emploi

**25jähriger Hotellierssohn, 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.

5060

Stellengesuche Demande d'emploi

**25jähriger Hotellierssohn, 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.

5060

Stellengesuche Demande d'emploi

**25jähriger Hotellierssohn, 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.

5060

Stellengesuche Demande d'emploi

**25jähriger Hotellierssohn, 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.

5060

Stellengesuche Demande d'emploi

**25jähriger Hotellierssohn, 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.

5060

Stellengesuche Demande d'emploi

**25jähriger Hotellierssohn, 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.

5060

Stellengesuche Demande d'emploi

**25jähriger Hotellierssohn, 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.

5060

Stellengesuche Demande d'emploi

**25jähriger Hotellierssohn, 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.</

Stellengesuche
Demandes d'emploi



Couple hôteliers-restaurateurs cherche
direction ou gérance hôtel ou restaurant
si possible en Suisse romande.
Ecrire sous chiffre 4928 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Wo informiert sich unser Hotelkader über Investitions- und Konsumgüter?
In der **hotel revue**

Wichtig
Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

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

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

Da aus den Aufträgen nicht hervorgeht, wie dringend sie sind und für telefonische Rückfragen die Zeit fehlt, bitten wir um Angabe des Erscheinungsdatums. Am besten schreiben Sie dieses präzis 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 Mitgliederrabats. So bald als möglich bedeutet, 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
Effingerstrasse 1
3001 Bern
Ein Anruf,
Telefon (031) 25 66 55,
genugt.

Drucksachen
Drucksachen

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen, evtl. zu verpachten in grossem Industrieort des Oberaargaus (BE) neu zu erstellendes

Restaurant evtl. Hotel-Restaurant

Ausgezeichnete Geschäftslage. Restaurant und 3 Säli (unterteilbar). Total 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 Hotelbetten, äusserst gute Verkehrslage.

Offeraten unter Chiffre R 33-908181 an Publicitas, 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 lit)

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. Disponible dès 1er janvier 1978.

S'adresser à P 24-3059
La Torre SA, via Pioda 4, 6900 Lugano.

Zu verkaufen

in Zentrumsgemeinde des aargauischen Wynental, zwischen Aarau und Luzern, bekanntes und bestrenommiertes

Hotel-Restaurant

Ausgezeichnete Geschäftslage. Restaurant 80 Plätze, Saal 150 Plätze (unterteilbar), Konferenzzimmer 20 Plätze, 18 Gastzimmer mit 25 Betten, Wohnung, Angelstanzimmer, 3 vermietete Geschäftsräume. Einwandfreier Zustand. Grosser Parkplatz in unmittelbarer 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.

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

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 überdurchschnittlich geführter Spezialitätenküche.

Offeraten mit näheren Angaben wie Lage, Hausbeschreibung und Verhandlungspunkt 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 unser bestens eingeführten

Restaurationsbetrieb mit Discothek

im St. Galler Oberland, unmittelbar bei der Talstation einer bekannten Seilbahn mit Sommer- und Winterbetrieb, 5 Autominuten von der Autobahn entfernt. Restaurant: 120 Plätze, Discothek 80 bis 100 Plätze, Gartenwirtschaft 80 Plätze. Ganzjahresbetrieb mit überdurchschnittlicher Frequenz. Zur Liegenschaft gehört als Landreserve ein Ökonomiegebäude, ein eigenes Schwimmbad, 70 Auto-Parkplätze.

Der Betrieb bietet einem tüchtigen Wirt-Ehepaar (Koch) eine vorzügliche Existenz.

Kaufpreis: Verhandlungsbasis Fr. 900.000.-, Hypotheken geregelt.

Nur ernsthafte Interessenten, mit Kapitalnachweis, erreichen uns unter Chiffre 5031 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Seit mehreren Jahren führe ich (30) ein bekanntes Speiserausstaurant, wie ich glaube, überaus erfolgreich. Ich möchte mich verändern und suche in Pacht, Gérancee oder Direktion einen neuen

Betrieb

Meine Ausbildung hat in allen Sparten des Gastgewerbes, praktischer wie schulischer Art, stattgefunden. Meine herausstechendsten Charaktereigenschaften sind: Initiative, Menschenführung und Idealismus mit viel Freude am Beruf. Der Kanton Zürich wäre mein bevorzugter zukünftiger Wirkungsort. Eigenkapital ist vorhanden.

Angebote bitte unter Chiffre 4772 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Umständehalter zu verkaufen gutgehendes

Hotel mit Restaurant

im Tessin.

80-100 Betten. Umsatz zirka Fr. 800.000.-. Gute Kapitalanlage.
Es wollen sich nur kapitalkräftige Interessenten melden.

Offeraten unter Chiffre 4965 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten an erfahrenes Wirtehepaar

Hôtel de la Vue des Alpes

auf der Passhöhe zwischen Neuchâtel und La Chaux-de-Fonds gelegen. Übernahme des Mobiliars, des Kleininventars und des Warenlagers. 1500 Parkplätze.

Schriftliche Offeraten an Familie Ernest Roemer, 2206 La Vue des Alpes.
Es werden keine telefonischen Auskünfte geben.

4966

Zu verkaufen in Lugano

Hotel-Restaurant

mit 90 Betten, an der Gottardstrasse. Schöne Lage. Geeignet für Familienbetrieb. Baujahr 1956.

Notwendiges Eigenkapital Fr. 800.000.-
Offeraten unter Chiffre 2407 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

steht das Inserat.
Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

Buffet-anlagen

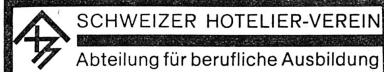
plant und baut
funktionssicher
und attraktiv

MÖBEL FABRIK GSCHWEND
3612 Steffisburg
Telefon 033/37 43 43

Am Anfang jeder starken Werbung

Die Schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften.

Anschlagbrett Tableau noir



Der Vorgesetzte als Ausbilder

Regionaler Tageskurs

Nach dem Kurs ist der Teilnehmer befähigt, die betrieblichen Ausbildungsbedürfnisse zu erfassen, Ausbildungssprogramme zu erarbeiten und die geeigneten Ausbildungsmethoden anzuwenden.

Kurs Nr.: II/77-2

Datum: 29. Juni 1977

Kursort: Hostellerie Geroldswil, 8954 Geroldswil

Zeit: von 9.30 bis zirka 17 Uhr

Kursleitung: Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV

Referent: Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung SHV

Teilnehmer: Vorgesetzte mit Ausbilderfunktionen

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

Inhalt:

- Hilfsmittel und Methoden zur Erfassung der Ausbildungsbedürfnisse
- Bedeutung und Formulierung von Lernzielen
- Lernpsychologische und didaktische Grundsätze
- Schulungshilfsmittel und -methoden

Auskünfte, Anmeldung:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Abteilung für berufliche Ausbildung

Kaderschulung

Frl. V. Streiff, Postfach 2657

3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Dieser Anlass wird am 15. November 1977 in Bad Ragaz wiederholt.

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)

Räfelfstrasse 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

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,
zielstrebig
Service-Stufen-
ausbildung
für die
gepflegte
Praxis im
Hotel- und
Gastgewerbe

Kursdokumen-
tation,
Spezial-
kursausweis,
Gratis-
placierung

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



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 convoi (supplémentaire)

jeudi, 21 juillet 1977

Dernier délai d'inscription:
1er juillet 1977

Société Suisse des Hôteliers
Service de placement



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

Kurshotel:
Hotel Gurten-Kulm, Bern-Wabern

Kursleitung:
Rudolf Bolliger, Leiter der Kaderschulung SHV

Kurskosten:
Pro Person Fr. 350.- exkl. Pensionskosten

Teilnehmer:
Damen und Herren in der Position eines Departementschefs; 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 gruppendynamischer 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

Internationale BARFACHSCHULE **Kaltenbach**

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss.
Deutsch, franz., ital., engl. Älteste u. meistbesuchte Fachschule der Schweiz, gepr. 1913.

Perfekt im Fach durch Kaltenbach — Zukunftsicher!

Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 4. Juli, 1977

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

Abteilung für berufliche Ausbildung

Wiederholung des regionalen Tageskurses

Küchenkontrolle + Kalkulation

Geignete 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 zirka 17.00 Uhr

Kursleitung:
Walter Rohner, Abteilung für berufliche Ausbildung SHV

Teilnehmer:
Küchenchefs und deren Stellvertreter

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

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 Küchenkontrollsystens
● 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

Telefon (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

Neue BARFACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung

für Mixen und Bar-Service

langjährige Barmaid und Kursleiterin

Sprachen: D/F/E

Internationale Cocktails Long Drinks

mixen 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 (Kratzer 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 Miete/Kauf.

E. Weber & Cie AG, 8037 Zürich
Tel. (01) 44 50 60 5064

Entwerfen und Anfertigen origineller Menükarten

Kinder- und Tierporträts, Holzwegweiser, Kleinplastiken, zu günstigen Konditionen.
Tel. (041) 31 19 15 P 25-23850

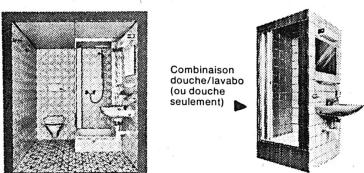
Zu verkaufen

Rahmmaschine Schlagra

in neuem Zustand. Günstig.
Tel. (065) 9 08 96 5097

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 démantèlement pour votre hôtel. «Programme salles de bain préfabriquées, WC et douche spécialement mis au point pour les hôtels. Fabrication sur mesure selon les indications de l'architecte. Possibilité d'un aménagement extérieur livrable en différentes teintes de bois, convenient 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.



Salle de bain préfabriquée avec douche (ou baignoire), lavabo et WC. Partie frontale terminée avec portes. Salles de bain préfabriquées REX - une idée pour la Suisse.

BON Veuillez m'envoyer gratuitement et sans engagement de ma part un exemplaire du catalogue du programme complet des salles de bain préfabriquées REX.

Nom: _____
Nom de l'établissement: _____
No postal/Lieu: _____
Rue: _____ No: _____
Téléphone: _____
A envoyer à: Rex-Electric - Bernstrasse 85 - 8953 Dietikon.



Nach grossen Taten - (Spaten)!

Mit diesen und anderen Schlagzeilen wirbt Spatenbier von Mai bis September in 14 Zeitschriften 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



Zu kaufen gesucht

Occasion-Küchen-Kombinationsmaschine

neueres Modell, mit Rühr- und Schlagbecken, zirka 20 Liter, samt Werkzeug zum Röhren, Schlagen und Kneten, Scheffel, rostfreier Stahl, moderneres Modell, Passier- und Käckmaschinen usw. usw.

Standort wenn möglich östlich von Luzern.

Offertern 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 (021) 45 17 21
Bitte Stöckli verlangen.
5091

Gesucht guterhaltene

Duo und Alleinunterhalter

frei für alle Anlässe,
auch kurzfristig.

Tel. (041) 64 13 23 oder
Postfach 11
6353 Wegsies/LU

47760

Den Umbau

von A-Z planen
und ausführen
das können Sie
ruhig uns
überlassen!

MOREL 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. Nous parvenons donc après le dernier délai fixé, pour la réception des annonces, au vendredi à 11 heures.

Une partie des ordres écrits que 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 qu'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 résigner à 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
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Telefon
031 25 72 22

Planen Sie Ihren Betrieb mit unserer Erfahrung

BON Wir wünschen ein unverbindliches Gespräch mit Ihrem Fachberater

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

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 zügeln!

Wir machen unsere Inserenten darauf aufmerksam, dass die HOTEL-REVUE Ihren Kunden wegen Geschäftsumzuges während der Zeit vom

6. Juni 1977 bis 1. Juli 1977

nur einen reduzierten Telefondienst bieten kann (beschränkte Linienanzahl).

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'assure 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