

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 86 (1977)
Heft: 28

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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



Nr. 28 14. Juli 1977

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
86. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
86e année

3001 Bern, Monbijoustr. 130, Postfach 2657
Tel. 031/46 18 81
Einzelnnummer Fr. 1.20

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

Une et diverse, mais...

Au terme d'une saison d'assemblées générales très courues, sinon très captivantes, et d'une impressionnante consommation de rapports d'activité, le soussigné tient à profiter de son statut d'observateur privilégié pour émettre quelques réflexions sur le tourisme romand que lui ont inspirées ses pérégrinations statutaires aux mois de mai et juin (cf. notre «encadré» à l'intérieur). Rares sont hélas les représentants de la presse qui assurent la relation de réunions sur l'ensemble de la Suisse romande (et pour cause!), mais la remarque est également valable pour les autres milieux touchés, à des titres divers, par l'évolution de notre tourisme. Aussi vais-je m'attacher à décrire en quelque sorte l'image de la profession touristique, ainsi qu'elle apparaît au travers des informations et de l'ambiance qui ont caractérisé, cette année, la saison des assemblées générales et autres assises spécialisées!

Il faut d'abord constater, avec une certaine amertume, que l'on ne sait guère profiter de ces rencontres pour véritablement captiver l'attention et l'intérêt des participants. Purement statutaires, alors même qu'elles sont l'unique occasion de rassembler prestataires touristiques, partenaires commerciaux, autorités politiques et responsables de l'information, combien d'assemblées ne sombrent-elles pas dans l'indigence d'idées, la routine et l'irrationnel! Certes, on ne leur ôtera pas, ci et là, leur atmosphère de fête, leur côté folklorique nullement désagréable et leurs possibilités de contacts. Mais cela suffit-il? Toutes, évidemment, ne sont pas dépourvues de qualités, ce qui m'amène à souligner que leur degré d'intérêt et d'attractivité - c'est important à l'heure où les gens sont tellement sollicités - dépend moins des moyens financiers mis à disposition que de la recherche d'originalité et de l'engagement personnel dont font preuve les dirigeants des associations. Les uns font appel à des conférenciers dont la valeur est naturellement déterminante pour le succès de la réunion; d'autres encore trop rares - ont recours aux moyens audio-visuels; certains, au contraire, semblent avoir définitivement opté pour l'ennui à tous les points de l'ordre du jour. Nous avons dû résister, pour des raisons aisément compréhensibles, au plaisir de dresser un classement et de décerner des prix «contact», «originalité», «orange» et «citron»! Le Festival des assemblées générales 1977 est quasiment clos; on conservera de ce millésime le souvenir d'une réelle prise de conscience de la gent touristique romande face aux dures réalités des temps et des marchés. Souvenir aussi d'un certain malaise...

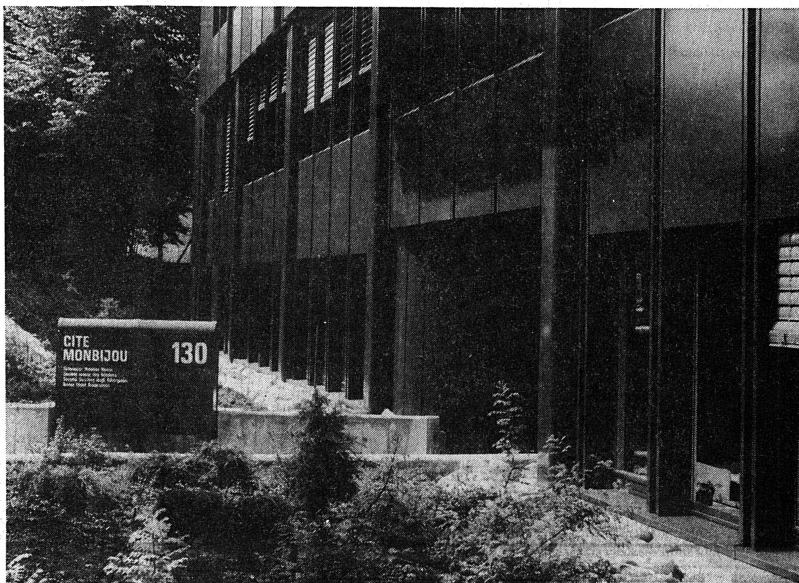
Au-delà des données spécifiques locales, qui ne ressortissent pas de la politique touristique, on constate une incontestable similitude des problèmes entre

les régions. L'influence des facteurs extérieurs explique cette situation: récession, cherté du franc, nouvelles modes touristiques, entraves administratives sur les marchés étrangers de la main-d'œuvre et des capitaux, coût de la construction, etc. Mais ceci n'empêche pas de nombreuses régions d'être en butte à d'autres difficultés: certaines souffrent de l'insuffisance de leur capacité hôtelière, d'autres sont livrées à une para-hôtellerie excessive, les préalpes sont victimes du mauvais enneigement et leur tourisme d'hiver en pâtit depuis plusieurs années, les villes sont en proie à la pénurie de main-d'œuvre, les stations de montagne luttent quotidiennement pour franchir le seuil de rentabilité fatidique, des offices de tourisme voient leur dynamisme promotionnel entravé par le manque de moyens financiers, plusieurs nouvelles stations dépréssent à vue d'œil... et la liste pourrait s'allonger.

Si l'on excepte le rôle parfois néfaste du jeu et des intrigues politiques au niveau des décisions prises en vue d'assurer au tourisme un essor harmonieux - rôle que l'on tait avec une infinie précaution - on remarquera tout spécialement cette année une double préoccupation, générale, des milieux hôteliers et touristiques: d'une part, la priorité à donner à l'accueil et, d'autre part, la nécessité de multiplier les actions promotionnelles en commun. On n'en reste pas moins effaré de voir que, l'esprit de clocher et la suffisance aidant, les professionnels du tourisme, de surcroît bien peu tolérants entre eux (!) quand il s'agit de définir une ligne de conduite, font montre d'une méconnaissance profonde des données, particularités, problèmes et solutions propres aux autres régions suisses, sans parler de ce qui se fait (aussi) à l'étranger! C'est à croire qu'ils ne nous lisent guère...

Une et diverse, pourtant, la Suisse l'est et le reste. L'expression, au demeurant, s'applique on ne peut mieux à la Suisse romande qu'il faut promouvoir en commun. Et c'est à ce niveau du raisonnement que l'on mesure le bien-fondé de la prise de conscience, relativement nouvelle, des milieux touristiques qui coulent des jours plutôt malheureux entre le Rhône, le Léman, la Sarine et les trois lacs. Ici plus que jamais, les petits ruisseaux doivent faire les grandes rivières, surtout si l'on sait remonter à la source. On assiste en effet à une folle dispersion des efforts et des moyens en matière de promotion; le fédéralisme et le cantonalisme ont érigé des frontières politiques et administratives sises aux antipodes des entités touristiques. Or, celles-ci, par-dessus les barrières, existent naturellement. Il faudrait les promouvoir en tant que telles, d'autant qu'elles permettraient la création de meilleurs produits. Voici «mes régions»: Valais - Chablais valaisain et Alpes vaudoises - Région du Léman (GE, VD, VS + rive française) - Haut-Pays blanc/vert (VD, BE) - Préalpes (FR, BE) - Région des 3 lacs (VD, FR, NE, BE) - Jura (VD, NE, BE, JU) - Plateau (VD et FR). Ces sept entités parfaites forment l'extraordinaire Région Suisse romande, jamais promue touristiquement en tant que telle. Quelle mosaïque! Pour le touriste, tout est à voir. Mais, pour les gens de tourisme, tout est à revoir. Un bon sujet d'assemblée... mais, d'ici là, bonnes vacances à tous!

José Seydoux



Hier finden Sie uns seit anfangs Juli: Der Schweizer Hotelier-Verein und mit ihm Ihre Hotel-Revue haben die neuen Büroräume an der Monbijoustrasse 130 in Bern bezogen. Übrigens: Der etwas finstere Eindruck täuscht - in natura erstrahlt die Fassade in Dunkelrot. Honny soit...

(Bild Knhl)

1976 im Zahlenspiegel

Im Rahmen seiner Sonderberichte hat das Eidgenössische Statistische Amt die Frequenzzahlen von Hotellerie und übrigen Beherbergungsformen für 1976 veröffentlicht. Demnach wurden im vergangenen Jahr insgesamt 66,7 Mio Übernachtungen verbracht, das sind 1½ Millionen oder 2% weniger als 1975. In Hotel- und Kurbetrieben ist die Logiernächtezahl um 4%, in der Parahotellerie um lediglich 0,3% gesunken.

Dabei gingen die Aufenthalte in Jugendherbergen um 7% und auf Zelt-, Wohnwagenplätzen um 2½% zurück, während sie in Privatunterkünften um ½% zunahmen. Gleich viele Übernachtungen wie im Vorjahr wurden in Gruppenunterkünften gezählt.

Hotellerie weniger als die Hälfte

Die Hotellerie und die Kurbetriebe registrierten zusammen 32,2 Mio Logiernächte oder 49% aller Aufenthalte, die Chalets und Ferienwohnungen 21,6 Mio (32%), die Gruppenunterkünfte 6,2 Mio (9%), die Camping- und Caravaningplätze 6,05 Mio (ebenfalls 9%) und die Jugendherbergen 0,7 Mio (1%). Die Übernachtungsziffern der Parahotellerie sind als Mindestwerte zu betrachten, da vor allem in den Privatquartieren aus Budgetgründen noch keine gesamtschweizerischen Erhebungen durchgeführt werden können.

Im weiteren ist zu beachten, dass die Ferienaufenthalte in Logements von Verwandten und Bekannten statistisch nicht erfasst werden. Nach den Ergebnissen repräsentativer Haushaltsbefragungen dürfte der Anteil dieser Privatvisiten mindestens 15% betragen, was im Falle der Schweiz im Minimum 10 Millionen zusätzlichen Übernachtungen entsprechen würde.

Herkunft der Gäste

Die Frequenz aus dem Inland schwächte sich um 1% ab, wobei sie in Hotel- und Kurbetrieben um 3½% zurückging, sich in der Parahotellerie aber um insgesamt 1% erhöhte. Die Ausländer erschienenen um rund 3½% weniger zahlreich als im Jahre 1975 (Hotellerie -4½%, zusätzliche Beherbergung -2%). Nach den einzelnen Einzugsgebieten betrachtet ergab sich ein unterschiedliches Bild. Günstig verlief im allgemeinen der Zuspruch aus Übersee. So stieg der Tourismus aus den USA um 13%, aus Kanada um 9%, aus Nordafrika und Australien um je 8% und aus Asien um 3½%. Dem-

gegenüber mussten aus fast allen wichtigen europäischen Ländern Einbussen hingenommen werden, hauptsächlich aus Italien (-23%) und aus Grossbritannien (-16%). Nachgelassen hat gegenüber 1975 auch der Reiseverkehr österreichischer, skandinavischer (je -1%), belgischer (-1½%), holländischer, (-3%) und deutscher (-4%) Besucher.

Inländer über 50%

Mit der zunehmenden Bedeutung der Parahotellerie hat der Binnenverkehr in den letzten Jahren die Nachfrage aus dem Ausland allmählich überflügelt. Im Berichtsjahr wurden 53½% der Übernachtungen von Inländern und 46½% von Ausländern gebucht. Der Inländeranteil erreichte 71% in Gruppenunterkünften, 63% in Ferienhäusern und -wohnungen und 60% auf Zelt-, Wohnwagenplätzen. Unter der 50%-Marke blieb die Quote des Binnenverkehrs in Hotel- und Kurbetrieben (43%) und in Jugendherbergen (42%).

39% Deutsche

12,2 Mio Logiernächte oder 39% der Aufenthalte aus dem Ausland entfielen auf die deutsche Kundschaft. Mit 3,1 Mio (10%) folgten die Franzosen vor den Holländern, Belgiern (je 3,0 Mio/9½%), US-Amerikanern (2,4 Mio/7½%), Briten (1,5 Mio/5%), Italienern (0,9 Mio oder 3%) und Österreichern (0,5 Mio oder 2%). Die übrigen Ausländer vereinigten 4,3 Mio Übernachtungen (14%) auf sich. Die Niederländer waren auf Zelt-, Wohnwagenplätzen und die Deutschen in allen anderen Beherbergungsformen die grösste fremde Gästegruppe. Am zweitmeisten ausländische Besucher stellten in der Hotellerie und in Jugendherbergen die US-Amerikaner, in Chalets und Ferienwohnungen die Niederländer, in Gruppenunterkünften die Belgier und auf Campingplätzen die Deutschen.

Sommaire

Ecole hôtelière de Lausanne	2
Remise des diplômes d'études hôtelières supérieures	
Periodische Qualitätskontrolle	3
Groupement fasst weittragende Beschlüsse	
Notre interview	3
M. G. Barras, nouveau président de l'AHV	
Groupement des hôtels de tout premier rang	5
Assemblée générale 1977 à Montreux	
Le TEE a vingt ans	6
En 1957 naissait le Trans-Europ-Express	
F & B College	7
Arosa Kulm mit neuem Angebot	
Freude an zwei Prozent	7
Markieren die Winterzahlen eine Trendwende?	
Basler Wasserspiele	7
Warten auf das Casino-Schiff	
Le Grand Flotel...	8
...ou l'histoire d'un grand paquebot reconverti en hôtel	
Vereine statt Flüela	9
Bündner Tunnelwünsche auf dem Tisch	
Grünes Licht am Vorab	13
Crap Sogn Gion nach oben verlängert	
Genug Hamburger	14
Sättigung auf dem Schnellimbiss-Markt	

(Fortsetzung Seite 2)



Kapazität und Uebernachtungen im schweizerischen Fremdenverkehr nach Unterkunftsformen, 1975 und 1976

Beherbergungsformen	Kapazität	Logiernächte in 1000								
		Gäste aus dem Inland ¹⁾				Gäste aus dem Ausland			Total	
		1975	1976	Zun. in %	1975	1976	Augm. in %	1975	1976	Zun. in %
Hotel-, Kurbetriebe										
Hotels, Motels, Gasthöfe, Fremdenpensionen	275 910	12 915	12 459	-3,5	18 987	18 047	-4,4	31 902	30 506	-4,0
Alpine Heilstätten, Kurhäuser	6 784	1 306	1 280	-2,0	370	371	0,3	1 676	1 651	-1,5
Total	282 694	14 221	13 739	-3,4	19 357	18 418	-4,3	33 578	32 157	-3,9
Zusätzliche Beherbergung										
Jugendherbergen	9 506	301	297	-1,3	451	404	-10,4	752	701	-6,8
Chalets, Ferienwohnungen, Privatzimmer	360 000	13 500	13 580	0,6	8 000	8 020	0,3	21 500	21 600	0,5
Zelt-, Wohnwagenplätze ..	240 000	3 550	3 650	2,8	2 650	2 400	-9,4	6 200	6 050	-2,4
Gruppenunterkünfte ²⁾ ..	154 000	4 400	4 380	-0,5	1 800	1 820	1,1	6 200	6 200	0,0
Total	763 506	21 751	21 907	0,7	12 901	12 644	-2,0	34 652	34 551	-0,3
Insgesamt	1 046 200	35 972	35 646	-0,9	32 258	31 062	-3,7	68 230	66 708	-2,2

1) Einschliesslich Uebernachtungen berufstätiger Dauergäste

2) Touristenlager, Naturfreundehäuser, Unterkünfte für Ferienkolonien, SAC-Hütten usw.

1976 im Zahlenspiegel

(Fortsetzung von Seite 1)

4,7 Nächte

Die mittlere Aufenthaltsdauer betrug in Privatzimmern 11,1 Nächte je Ankunft, in Gruppenunterkünften 5,4, auf Zelt- und Wohnwagenplätzen 4,7, in Hotel- und Kurbetrieben 3,4 und in Jugendherbergen bloss 2,0 Nächte. In allen Beherbergungsarten zusammen erreichte sie 4,7 Nächte.

Monatsverteilung

Mehr Logiernächte als im Vorjahr verzeichneten der Januar (+5%) sowie dank des umfangreicheren Binnenverkehrs – der Juli (+2%) und der Oktober (+3%). Empfindlich zurückgegangen ist die Frequenz im durch schlechtes Wetter gekennzeichneten August (-11%). Vermindert hat sich die Nachfrage auch im Dezember (-4%), im November, im September (-3%), im Februar (-2%) und in den wegen der ungleichen Oster- und Pfingsttagen zusammengefassten Perioden März/April und Mai/Juni (-2½% bzw. -1%).

Sommer nochmals schwächer

Auf das Sommerhalbjahr (Mai bis Oktober) entfielen 57% der globalen Logiernächtezahl des Jahres 1976. Die Bedeutung des Sommertourismus nahm weiter ab: 1975 waren noch 61% der Aufenthalte während der Monate Mai bis Oktober gebucht worden. Der Sommeranteil erreichte auf Zelt- und Wohnwagenplätzen 96%, in Privatzimmern aber nur 45%.

In Hotel- und Kurbetrieben und in den übrigen Beherbergungsformen überwog der Sommer-Fremdenverkehr im Verhältnis von etwa 3:2.

Bundesfeierspende 1977

An die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins

Auch in diesem Jahr führt die Schweizerische Bundesfeierspende in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein eine besondere Aktion in der Hotellerie durch. Die im letzten Jahr eingeführten Änderungen werden fortgesetzt. Sie können also Bundesfeierspenden, Bundesfeiermarken und kunstvoll gestaltete Menükarten mit unterschiedlichem Abschnitt direkt bestellen. Die Ihnen zugestellte Spendeliste mit Einzahlungsschein ermöglicht es Ihnen zudem, bei Ihren Gästen gegebenenfalls am Bundesfeiertag eine Kollekte zu veranstalten. In früheren Jahren wurden die beliebten Menükarten gratis abgegeben – dies ist einfach nicht mehr möglich und die meisten Hoteliers haben es durchaus verstanden, dass pro Menükarte ein Preis von 50 Rappen pro Stück festgesetzt wurde (bei einer Mindestabnahme von 50 Exemplaren). Wir hoffen, dass möglichst viele Mitgliederbetriebe die Gelegenheit benützen, mit dem Bezug der Menükarten einen willkommenen und sinnvollen Beitrag an die Zweckbestimmung der Bundesfeiersammlung zu leisten. Der Ertrag der Bundesfeierspende 1977 ist für kulturelle Werke bestimmt, unter anderem für die Allgemeine Geschichtsforschende Gesellschaft der Schweiz, die Schweizerische Gesellschaft für Volks-

kunde, das Schweizerische Jugendschriftenwerk, die Ligia Romontsch, das Schweizerische Freilichtmuseum auf dem Ballenberg ob Brienz – auch geht ein Beitrag an die Restfinanzierung des renovierten Teilspielhauses in Altdorf. Die Tätigkeit aller dieser Institutionen ist für unser Land und ganz besonders auch für den Tourismus von ausserordentlicher Bedeutung.

Don suisse de la Fête nationale 1977

Aux membres de la Société suisse des hôteliers

Cette année encore, le Don suisse de la Fête nationale organise une campagne spéciale dans l'hotellerie, en étroite collaboration avec la Société suisse des hôteliers. Les changements qui ont été introduits l'année dernière seront maintenus. Vous pouvez donc commander directement, à l'aide du coupon ci-dessous, des insignes de la Fête nationale, des timbres et des cartes de menu très joliment décorées. La liste des donateurs, qui vous est déjà parvenue avec le bulletin de versement, vous permet d'autre part d'organiser éventuellement une collecte auprès de vos clients, le jour de la Fête nationale. Les années passées, les cartes de menu étaient remises gratuitement. Ceci n'est

Wir danken Ihnen herzlich, wenn Sie auch dieses Jahr Ihren Beitrag an die traditionelle Bundesfeierspende leisten und grüssen Sie recht freundlich.

Schweizerische Bundesfeierspende
Der Zentralpräsident: Adolf Ehrsam
Der Zentralsekretär: Kurt Roderer
Schweizer Hotelier-Verein
Der Zentralpräsident: Peter-Andreas Tresch
Der Direktor: Franz Dietrich

malheureusement plus possible, et la plupart des hôteliers ont tout à fait admis qu'un prix de 50 centimes soit demandé par carte de menu (pour une commande minimum de 50 cartes). Nous espérons qu'un très grand nombre de nos établissements membres profiteront de la possibilité qui leur est offerte d'acheter ces cartes de menu et de contribuer ainsi efficacement à la réalisation des objectifs poursuivis par la collecte de la Fête nationale.

Les recettes du Don suisse de la Fête nationale 1977 sont destinées à des organismes culturels, entre autres à la Société générale suisse d'histoire, à la Société suisse des traditions populaires, à l'Oeuvre suisse des lectures pour la jeunesse, à la Ligia Romontsch, au Musée suisse en plain air sur le Ballenberg près de Brienz; une contribution sera également versée pour le financement restant de la rénovation de la maison de Guillaume Tell à Altdorf. L'activité de tous ces organismes est d'une extrême importance pour notre pays, et en particulier pour notre tourisme.

Nous vous remercions vivement de bien vouloir, cette année encore, apporter votre contribution au traditionnel Don de la Fête nationale.

Don suisse de la Fête nationale
Le président central: Adolf Ehrsam
Le secrétaire: Kurt Roderer

Société suisse des hôteliers
Le président central: Peter-Andreas Tresch
Le directeur: Franz Dietrich



Personnelles

Am 14. Juli wird – wer seinen jugendlichen Elan kennt, glaubt es kaum – Alfred Kienberger, Basel, 70 Jahre alt. Wir gratulieren unserem Ehrenmitglied herzlich und wünschen ihm noch viele Jahre Freude am Leben, Freude an der Hotellerie.

Remise des premiers diplômes d'études hôtelières supérieures

Au cours de la cérémonie des promotions qui s'est déroulée vendredi à l'Ecole hôtelière de Lausanne en présence de nombreuses personnalités, parmi lesquelles M. le conseiller d'Etat Debétaz et M. le municipal Meylan, cette institution de formation professionnelle a décerné, pour la première fois, le nouveau diplôme d'études hôtelières supérieures venant couronner un programme s'étalant désormais sur 4 semestres de cours et 3 de stages pratiques dans l'hôtellerie ou la restauration.



M. Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole hôtelière, souligne au cours de son allocution l'importance de la formation professionnelle continue.

La cérémonie a été marquée par des allocutions de M. Carlo de Mercurio, président de l'Ecole hôtelière, qui a traité de l'importance des cadres dans la société de demain, du rôle des responsables dans l'évolution nécessaire de toute entreprise, hôtelière en particulier, de M. Peter-Andreas Tresch, président central de la SSH, qui a mis en évidence l'étape franchie avec l'introduction de cette formation professionnelle de niveau supérieur, répondant aux exigences et aux besoins de l'hôtellerie moderne ou traditionnelle, tant suisse qu'internationale. M. Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole hôtelière, a présenté ensuite un bref rapport d'activité, puis s'est livré à quelques considérations générales sur l'effort que les diplômés devront continuer à fournir pour compléter leur formation à l'avenir. Cette manifestation, agrémentée d'intermèdes au piano par Mlle Irène Rechsteiner, s'est terminée par la proclamation des résultats, la remise des diplômes et la distribution de prix aux étudiants les plus méritants (palmarès dans notre prochain numéro).

tente entre le comité des étudiants, celui des Anciens et l'Ecole, à envisager la création d'un centre d'information en matière de placement. Face à cette situation moins euphorique que celle des vingt années précédentes, on serait tenté de se lamenter. Nous ne tomberons pas dans ce travers. Le tassement constaté ne va-t-il pas nous conduire vers un meilleur équilibre, vers une plus grande raison... ? La formation professionnelle que vous avez voulue ne ressemble en rien à un laissez-passer général dans l'hôtellerie, à un système d'assurance ou à une caisse de pensions. Elle n'est pas non plus un ensemble de théories plus ou moins savantes, saupoudrées de pratique, ou l'inverse. Elle est tout d'abord un investissement rentable à long terme et qui nécessite un continuel renouvellement, car la formation professionnelle doit être continue et dynamique ou elle ne l'est pas. Mais elle est aussi et surtout – au-delà de la satisfaction de besoins matériels – un état d'esprit.

sp/r.

Ils ont dit...

M. Carlo de MERCURIO, président de l'Ecole hôtelière:

Reste désormais pour vous, qui devenez dès à présent des anciens élèves de cette école, à vérifier ce qui est sans doute l'élément le plus essentiel à votre réussite, je veux dire: l'expérience. Nul ne pourra vous la fournir, quelque prix que vous y mettiez. C'est à vous seuls de vous y essayer, avec patience. En n'oubliant surtout jamais que tout homme, dans l'existence, est condamné à faire avancer sa barque à coups de gaffes. L'expérience, c'est affaire de doigté, de souplesse et de force mêlées. D'intelligence pratique, mais aussi d'intuition. De pondération dans la réussite, mais aussi et surtout de courage et de force aux heures de l'épreuve ou de l'échec. Car, ainsi qu'aimait à le répéter l'un de mes vieux maîtres, si tous les imbéciles sont capables de réussir, seuls les sages savent échouer et faire d'un échec, un tremplin. Semblables en cela à la vague qui ne recule que pour se jeter plus avant sur la grève.

M. Peter-Andreas TRESCH, président central de la SSH:

Ce nouveau cours devait être créé, afin de combler les lacunes entre les secteurs traditionnels enseignés à l'Ecole hôtelière, et la formation des chefs d'entreprise dispensée par la SSH. Vous pouvez donc constater que le système pratiqué par notre association en matière de formation n'est pas une affaire arbitraire, mais est constamment orienté en fonction de l'objectif suivant: fournir à l'hôtellerie suisse, et également à l'hôtellerie internationale, une offre «sur mesure» de collaborateurs, de collaborateurs et de cadres. Cette constatation devrait être réconfortante pour vous, dans la mesure où elle vous permet d'être assurés que vous avez aujourd'hui achevé une formation conforme aux besoins du marché, une formation recherchée de par sa conception, sa structure et son organisation. Ne croyez pas cependant pour autant que cette sécurité vous autorise à attendre les bras croisés que le monde de l'hôtellerie vienne vous supplier très humblement de bien vouloir vous engager dans ses rangs!

M. Jean CHEVALLAZ, directeur de l'Ecole hôtelière:

Il est certain que les possibilités offertes aujourd'hui sont moins nombreuses, moins brillantes que ce ne fut le cas précédemment: la récession se manifeste à travers le monde, des pays de plus en plus nombreux mettent des entraves à l'entrée des non-nationaux, des postes-clés sont occupés par des forces jeunes et compétentes, donc peu enclines à céder rapidement la place, les conditions financières elles-mêmes ont perdu de leur éclat, certains hôteliers offrent même des conditions que je qualifierai d'inadmissibles. Cette évolution conduit, d'en-

Revision

Contrat de bail

Assainissement

Comparaison avec

chiffres d'expérience

et normes admises

dans l'hôtellerie

Confiez ces travaux à des spécialistes!



Fiduciaire des hôtels de la Société suisse des hôteliers SA
Hotel-Treuhand des Schweizer Hotelier-Verein AG

1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45

8037 Zürich: Habsburgstr. 9 (01) 44 06 77

3012 Berne: Länggassstr. 36 (031) 24 43 33

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:

Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi, Toni Häusler

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:

Paul Steiner, Dora Artoni, Otto Hadorn

Case postale 2657, 3001 Berne

Tél. (031) 46 18 81; Télex 32 339 shvch

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

Organe officiel:

Association suisse des directeurs d'offices de tourisme ASDOT

Communauté de travail des villes suisses de congrès CTWSC

Hotel Sales Management Association

HMSA Swiss Chapter

Association suisse des écrivains du tourisme ASSET

Talon abtrennen und einsenden an die Schweizerische Bundesfeierspende, Postfach, 8023 Zürich, Telefon 01/32 79 50

Talon à découper et à renvoyer au

Don suisse de la Fête nationale, case postale, 8023 Zurich, Téléphone 01/32 79 50

Bestellung/Commande

Bundesfeiermarken – 20 + – 10	Bundesfeiermarken – 70 + – 30
— Timbres de la Fête nationale	— Timbres de la Fête nationale
— 20 + – 10	— 70 + – 30
Bundesfeiermarken – 40 + – 20	Bundesfeiermarken – 80 + – 40
— Timbres de la Fête nationale	— Timbres de la Fête nationale
— 40 + – 20	— 80 + – 40
Bundesfeierabzeichen à Fr. 2.–	Menükarten à Fr. – 50
— Insignes de la Fête nationale	(Mindestabnahme 50 Stück, Fr. 25.–)
à fr. 2.–	— Cartes de menu à fr. – 50
	(Commande minimum: 50 cartes, fr. 25.–)

Die Lieferung erfolgt entweder durch den örtlichen Mitarbeiter der Bundesfeierspende oder durch das Zentralsekretariat in Zürich (mit Rechnung).

La livraison est effectuée soit par le collaborateur local du Don de la Fête nationale, soit par le secrétariat central à Zurich (avec facture)

Ort und Datum

Date et lieu

Absender

Destination

Milchstrasse oder Fixsterne?

Zweihundzwanzig Mitglieder des Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse haben an der Generalversammlung in Montreux Beschlüsse gefasst, die für die Zukunft der Gemeinschaft der Luxushäuser von einiger Bedeutung sind. Es wäre zu hart, von einer Identitätskrise zu sprechen, doch zeichnet sich ein Zwißspalt zwischen beharrlichem Festhalten an traditioneller Exklusivität und dynamischem Anpassen an die weitgehend vom Markt bestimmte Realität ab.

Unverbindlicher Flirt mit der PR

Wie in den letzten Jahren üblich geworden, leitete eine Arbeitssitzung die Generalversammlung des Groupement ein. PR, Werbung und die Zeitschrift «Ambiance» beschäftigen die Mitglieder einen ganzen Nachmittag. Nachdem schon in den drei Vorjahren ausgiebig über diese Punkte diskutiert wurde, entsteht allmählich der Eindruck, das Groupement tue sich etwas zu schwer mit der Öffentlichkeitsarbeit und wisse zu lange nicht, wo es eigentlich hinaus wolle. Einerseits wurde die Notwendigkeit erkannt, das Groupement durch gemeinsame, verstärkte PR-Tätigkeit zu profilieren, andererseits sind die Hemmungen, dieses «kommune» Instrument zu benutzen, gross geblieben. Man möchte sozusagen inkognito bekannter werden. Die Souveränität der einzelnen Häuser wird stärker verteidigt als die Effizienz der Gemeinschaft gefördert. Da beispielsweise noch lange nicht von allen begriffen wurde, dass die Bekanntgabe von Handänderungen, Direktionswechseln und grundlegenden Dingen der Geschäftspolitik in den Bereich der PR gehören, hat das Profil des Groupement noch wenig Charakterzüge. Wenn zusätzlich die Arbeit des PR-Beauftragten sehr unterschiedlich beurteilt und konkrete Vorstellungen über die «Ambiance» nicht auf einen Nenner zu bringen sind, so bleibt die Brücke vom Groupement zur Öffentlichkeit zu schmal für ausreichende Kommunikation.

Genügend Zügel lassen

Der Vorstand versucht, mehr Schwung und geschlossener Zielstrebigkeit in die Sache zu bringen. Er hat es nicht leicht, den Mitgliedern das was er für gut hält als notwendig zu verkaufen. Vielleicht gelingt es nun mit dem neuen PR-Beauftragten Jacques Souvairan, Genf, die PR herself beim Groupement so zu profilieren, dass es ihm genügend Zügel lässt, durch PR das Groupement zu profilieren. Der Verbesserung der «Ambiance»

nimmt sich neben Souvairan der Verleger Raymond Forestier an. Mit der Genehmigung des Budgets sprachen die Mitglieder aber doch ein kräftiges, jeden Betrieb 6000 Franken kostendes Ja zum Groupement und seiner Bekanntmachung aus. Die eigentliche Generalversammlung wurde mit dem Jahresbericht von Präsident Richard A. Lendi, Genf, eröffnet, der sich mit wirtschaftlichen Problemen auseinandersetzte. Die besorgniserregende Lage auf dem Arbeitsmarkt, der Preiskampf unter den Stadthotels, die immer heikler werdende Selektion neuer Mitglieder waren weitere Kerne des Präsidialberichts. Lendi gab seiner Überzeugung Ausdruck, dass der Weg in die Zukunft mehr denn je über die Qualität führe, deren Merkmale persönliches Betreten und privilegierter Service seien.

Der hohen Qualität verpflichtet bleiben

Über den Standard der Groupement-Hotels soll in Zukunft aufmerksamer gewacht werden. Je öfter gemeinsam aufgetreten und je mehr zur Imageförderung des Groupements getan wird, desto weniger kann es sich Betriebe leisten, die nicht in jeder Beziehung den hohen Anforderungen genügen. Auf Antrag von Jürg Reinshagen, Luzern, soll nun die regelmässige Besichtigung der Häuser durch eine Kommission in den Statuten verankert werden. Bisher fand eine solche Besichtigung nur bei Neuaufnahme und bei Direktionswechsel statt. Obwohl diese Qualitätskontrolle insbesondere den Vorstand zusätzlich belastet und die Unannehmlichkeit des Ausschlusses von «Abgewerteten» in Kauf genommen werden muss, fand der Antrag einhellig Unterstützung.

Wer darf ins Groupement?

Zu einer grundsätzlichen Debatte gab das Aufnahmegericht des Royal Hotel Bellevue in Kandersteg Anlass. Die Besichtigungskommission schätzte dieses Hotel

vom Standard, dem Service und der Ambiance her durchaus groupementwürdig ein, der Initiative von Albert Rikli wurde besonders Lob gezollt und verschiedene Mitglieder bezeichneten die Aufnahme eines solchen Hauses und Hoteliers als Bereicherung der Gemeinschaft. Da das Haus nur 60 Betten aufweist, sah man im Bellevue jedoch einen Präzedenzfall. Es wurde die Befürchtung laut, dass in derartigen kleinen Luxusbetrieben, deren Zahl sich vermehre, eine eigentliche Konkurrenz heranwachsen könne, die nicht mit den Problemen der Grossen belastet sei. Die Aufnahme solcher Betriebe vergrössere auch die strukturellen Unterschiede innerhalb des Groupements, wodurch es noch schwieriger werde, ein einheitliches PR-Konzept zu finden. Der Gedanke der Amicale dürfte nicht fallen gelassen werden; das heisst, sich auf eine gewisse Anzahl Mitglieder zu beschränken. Ausserdem dürfte nicht nur das Hotel gewogen werden, auch die Attraktivität des Ortes – wichtiges Kriterium für die Luxus-Kundschaft – sei in Betracht zu ziehen. In der Abstimmung über die Aufnahme siegten die Traditionalisten gegen die Realisten. Dieser Entscheid dürfte ebenso am Markt wie am Geist der Zeit vorüber gefallen sein. Ganz abgesehen davon stellt sich möglicherweise in absehbarer Zeit die Frage, ob die Bezeichnung «de Suisse» im offiziellen Namen des Groupement angebracht ist, wenn erstarrte Betriebe, zu denen beispielsweise auch La Réserve in Genf gehört, nicht aufgenommen werden.

Unentbehrliche Spitze

Hat die Berichterstattung sich bisher eher am Rande des Negativen gehalten, soll mit der kurzen Zusammenfassung der Ansprache von SHV-Zentralpräsident Peter-Andreas Tresch auf die positive Seite des Groupements hinübergewendet werden. Der Präsident des Berufsverbandes bezeichnete die Luxushotels als wichtige Spitze unserer Angebotspyramide, ohne die sie gerade auf internationaler Ebene nur ein stumpfer Kegel wäre. Er anerkannte, dass gerade diese Häuser gezwungen sind, in Zeiten sich akzentuierender Sozialisierung mit letzter Anstrengung höchste Leistungen zu vollbringen und dafür oft schnoddrige Reportagen und Berichte ernen. Trotzdem sollten sie in ihren Bestrebungen nicht nachlassen, leisten sie doch damit fortwährend Pio-

nierarbeit, auf die der schweizerische Tourismus und die Hotellerie angewiesen seien. Die Zuwachsraten in der Rezession hätten bewiesen, dass sich gute Zusammenarbeit lohne.

Ein Wort über das Groupement hinaus

Der finanzielle Druck, dem gerade Betriebe der Luxus- und Erstklasshotellerie ausgesetzt sind, mache dem Gesamtverband Sorge. Tresch gab den Versammelten zu bedenken, dass innerer Gehalt, fachliches Vermögen und qualitative Kontinuität ebenso sehr im Kapital wie im Management verankert seien und folglich Schweizer Hotels nicht nur schweizerischen Managements, sondern auch schweizerischen Kapitaleinsatzes bedürften, hinter dem schweizerisches Denken und Handeln stünden. Die Tatsache, dass wir über Generationen hinweg zu den Promotoren echter und geschätzter Gastlichkeit herangereift seien, dürfe nicht einfach versilbert, vergoldet oder gar «verloht» werden, ein Wort, das nicht nur im Groupement beherzigt werden sollte. Der festliche Rahmen, geboten vom Montreux Palace und Trois Couronnes in Vevey, schloss Sorgen und Probleme aus und liess nur die Amicale ein, wie es dem Grundgedanken des Groupement entspricht. Das Bankett bot Gelegenheit, sich vom bisherigen PR-Mann Urs Meierhofer zu verabschieden und ihm für die ausgezeichnete Basisarbeit, die er während zwei Jahren geleistet hat, zu danken. MK

Die Schweiz gratis

Es ist keine «Fata Morgana» – in der Schweiz bieten die Städte und Kurorte ihren Gästen noch Gratisaktionen an. Die von der Schweizerischen Verkehrszentrale neu herausgegebene Broschüre «Die Schweiz gratis» belegt diese These auf 46 Seiten. Der Leser erfährt darin, wo er – ohne einen Rappen zu bezahlen – an geführten botanischen Wanderungen, Wildbeobachtungen, Bergtouren sowie Sport- und Fitnessprogrammen teilnehmen, welche Museen, Kunstaustellungen, Kaserien und Industriebetriebe er besichtigen kann und wo kostenlos Konzerte, Filmvorführungen, Sommernachtsfeste und Heimatabende organisiert werden. Die Broschüre ist auf deutsch, französisch oder englisch – und natürlich gratis – bei der SVZ, Talacker 42, CH-8001 Zürich zu beziehen. svz

Verkehrsvereine berichten

Neues Löwen-Buffer

1669 erstmals urkundlich erwähnt, seit 100 Jahren im Besitz der Familie und nun mittlerweile 20 Jahre unter dem Zephor von Peter Lüdi – dies die Daten des weit herum bekannten und für seine Buffets gerühmten Löwen in Heimiswil. Aus Anlass dieser 20 Jahre wird das Löwen-Buffer nach neuer Konzeption geboten. Viele Gäste werden jeden Donnerstag erwartet, wenn in grossem Stil aufgetischt wird. r

Schwacher Mai in Basel

Im Mai 1977 buchten die Gäste der Basler Hotels 54 779 Logiernächte. Im Vergleich zum Vorjahr bedeutet dies einen Rückgang um 9,8 Prozent. Allerdings hatte sich 1976 die Mustermesse bis in den Mai hinein erstreckt. Zählt man die Ergebnisse der Monate April und Mai zusammen, so ergibt sich eine leichte Zunahme der Übernachtungen um 2,5 Prozent. In den ersten fünf Monaten 1977 war allerdings eine Abnahme der Logiernächte um 1,6 Prozent in Kauf zu nehmen. pd

Verkehrsverband Zürichsee und Umgebung zufrieden

Das Schwerkzeug dieser Region lag auch 1976 deutlich auf dem Ausflugsverkehr, wie Präsident Fritz Fleischmann, Direktor der Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft, an der Generalversammlung erklärte. Vom guten Wetter profitierte die Schifffahrt auf dem Zürichsee und auf dem Greifensee vor allem im ersten Halbjahr 1976. Die Hotels der Region arbeiteten zufriedenstellend; ein Gaststättenverzeichnis mit ausführlichen Angaben über Sportmöglichkeiten an einzelnen Orten wurde neu herausgegeben.

airtour will bauen

Die airtour suisse AG will auf dem Gelände des Restaurants Sternen in Muri bei Bern ein Verwaltungsgebäude mit 120 Arbeitsplätzen errichten. Das Restaurant soll saniert und das Bettenangebot vergrößert werden. Das Vorhaben ist in Muri nicht bloss auf Zustimmung gestossen; es wurden Unterschriften für eine Petition gesammelt. Wie der Gemeinderat von Muri erläuterte, kommt eine Überbauung des Areals nur im Rahmen der geltenden Bauordnung in Frage. r



Monsieur Gédéon BARRAS, nouveau président de l'Association hôtelière du Valais, Crans-Montana

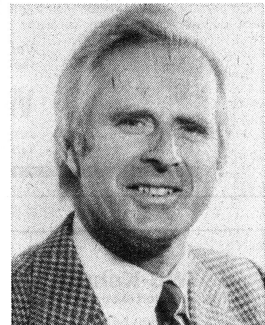
Après la clientèle dorée, l'hôtellerie valaisanne face à ses problèmes et face à ses marchés

Vous avez été élu, au mois de juin, à la présidence de l'Association hôtelière du Valais qui fête cette année ses 60 ans et qui constitue l'une des plus importantes sections de la Société suisse des hôteliers. Comment se présente aujourd'hui cette hôtellerie valaisanne?

C'est une hôtellerie composée en grande partie d'hôtels de petite et moyenne importance, d'une capacité moyenne oscillant entre 40 et 60 lits. De structure souvent familiale, l'ensemble de ces établissements – il y en a plus de 600 – n'en représente pas moins quelque 40 000 lits, (dont 30 000 à l'AHV). Cette dimension humaine est un grand atout pour notre hôtellerie, parce qu'elle correspond à une atmosphère familiale, parallèlement à une grandeur d'exploitation qui, par sa taille et sa souplesse, permet une adaptation rapide.

Le Valais a également subi les répercussions du fléchissement économique et de la dépréciation des monnaies qui ont entraîné une diminution des nuitées hôtelières. Avez-vous le sentiment que le creux de la vague a été atteint et que l'année 1977 marquera une reprise?

L'hôtellerie valaisanne a vécu des années très prospères et connaît aujourd'hui les aléas de la conjoncture, tout particulièrement les maux économiques, sociaux et monétaires dont souffre sa clientèle sur les principaux marchés émetteurs de touristes à destination du Valais. Néanmoins, si l'on en juge les derniers résultats, il ne faut pas trop se plaindre, car le recul a été finalement assez léger. Nous accusons le coup et, si les affaires ne se détériorent pas davantage, nous nous sortirons relativement bien de ce mauvais pas. Je reste néanmoins plutôt pessimiste quant à une reprise des affaires cette année et je suis même de l'avis que l'hôtellerie n'a pas encore atteint le creux de la vague. La ramontée, de toute façon, sera très longue et difficile. La situation du Valais, en parti-



culier du Haut-Plateau de Crans-Montana, dépend beaucoup de la tournure des événements politiques en France, car l'absence soudaine et quasi totale de la clientèle française serait une véritable catastrophe pour nous. Ce qui doit inciter les hôteliers valaisans à rester vigilants et à ne pas s'imaginer que l'époque euphorique va revenir prochainement.

Sur un plan strictement financier, quelle est actuellement la situation de l'hôtellerie valaisanne?

Le problème financier n'est pas aussi grave qu'on tente parfois de le proclamer. Il n'y a pas eu de faillite due à la récession, ni de difficultés importantes. Si certains grands hôtels connaissent quelques problèmes, il faut relever que la petite hôtellerie tient encore le coup! Les charges financières y sont, il faut le dire, inversement proportionnelles à l'engagement familial qui est garant du maintien de ces établissements. Quant aux nouveaux hôtels, ils ont été construits généralement par des sociétés anonymes et amortis par le bénéfice immobilier provenant de la vente des appartements. Leur situation financière, dès lors, ne semble pas en péril.

On connaît l'apport de l'hôtellerie à l'économie valaisanne en tant que facteur de développement touristique et générateur d'emplois. Mais, selon vous, cette hôtellerie va-t-elle encore beaucoup se développer?

Nous sommes véritablement dans une période de stagnation économique et touristique qui n'incite pas au développement quantitatif de notre offre hôtelière. Les investissements, d'ailleurs, ne sont plus rentables dans notre style d'hôtellerie. En

revanche, l'évolution doit porter sur la qualité de nos établissements, autrement dit sur les programmes de rénovation et d'entretien. Et il y a beaucoup à faire en Valais dans ce domaine. Le malheur a voulu que, dans les très bonnes années, les hôteliers n'aient guère songé à ce problème et se retrouvent aujourd'hui, avec des réserves financières extrêmement limitées, devant des établissements qui mériteraient d'être renouvelés et modernisés. Surtout si l'on songe au régime concurrentiel dans lequel nous vivons et qui se caractérise, tant en Suisse qu'à l'étranger, par la promotion de stations et d'hôtels modernes, tout à fait adaptés à la clientèle actuelle.

Est-ce le principal problème de cette hôtellerie valaisanne freinée dans ses investissements en raison de son caractère presque essentiellement saisonnier?

Je crois que le premier problème a plutôt trait à l'occupation des lits en effet. Dans la mesure où l'on peut considérer nos établissements comme rationalisés et débarrassés de certains frais généraux excessifs, il faut absolument trouver de nouveaux marchés en mesure de remplacer la clientèle dorée à laquelle nous étions habitués tant en hiver qu'en été et qui dépensait beaucoup d'argent dans nos stations et nos hôtels. La crise l'a peut-être à tout jamais éloignée de nous, de sorte que nous devons nous attacher à convaincre de nouvelles clientèles, tant en Suisse que dans certaines régions plus ou moins limitées, telles que le sud de l'Allemagne, la Belgique, la Hollande et peut-être certaines régions françaises. C'est à mon avis le problème numéro un du tourisme valaisan.

Il s'agit ensuite, et je rejoins ce que j'ai dit au sujet de l'adaptation de nos établissements, de rester au goût du jour, en offrant à notre clientèle des équipements hôteliers modernes et, bien sûr, une image valaisanne sympathique.

Quelle est précisément cette image de marque que vous souhaitez personnellement voir se développer?

Celle d'une certaine authenticité valaisanne, fondée sur un accueil chaleureux, la gentillesse, la simplicité, autant de choses que les grands hôtels, surtout dans les autres pays, ne parviennent que difficilement à offrir. Le client qui arrive en Valais devrait absolument se rendre compte qu'il est dans un pays de vacances où tout le monde est agréable et souriant, où les gens sont encore honnêtes et sérieux. Je me suis en effet aperçu, à la faveur d'un récent voyage à l'étranger, que les hôte-

liers et les employés d'hôtels ne savent plus dire bonjour et merci, mais n'ont pas oublié la façon de s'outirer de l'argent! Il me semble qu'en Valais la dimension réduite et le caractère familial de nos entreprises devraient nous permettre de revaloriser l'accueil et les qualités humaines propres à notre profession.

Estimez-vous que cette hôtellerie familiale est bien commercialisée?

Nous avons connu des années tellement bonnes que le problème ne se posait même pas. Nous sommes un peu endormis dans ce domaine où nous avons par trop dispersé nos forces. Aujourd'hui, à la faveur de nos problèmes et de la nouvelle clientèle que nous cherchons, il est devenu impératif de mieux coordonner les actions de l'Union valaisanne du tourisme, du Service touristique de l'Etat du Valais et de l'Association hôtelière. Il faut revoir notre collaboration comme il faut revoir le financement de l'UVT, afin de pouvoir disposer de moyens financiers supérieurs et disposer d'un budget de promotion à la mesure de la tâche à accomplir.

Comment estimez-vous qu'il sera possible de concilier à l'avenir les intérêts de cette hôtellerie de petite et moyenne importance avec les goûts et exigences de la clientèle de vacances, face surtout à la para-hôtellerie?

Ce n'est pas le moindre de nos problèmes et nous sommes conscients que la para-hôtellerie attire une énorme clientèle... et délaisse quelque peu les hôtels valaisans. Pourquoi? Pour divers facteurs: le manque d'ambiance et l'insuffisance de certains équipements dans les hôtels, une cause d'adaptation, des tarifs trop élevés dans certaines stations. L'hôtellerie est restée trop rigide et trop exigeante, oubliant que cette clientèle venait en vacances pour se délasser, pour se changer les idées, pour oublier ses habitudes vestimentaires... et alimentaires (la pension complète est, à cet égard, une singulière aberration!). En résumé, je crois que nous n'avons pas su nous adapter aux nouveaux goûts de la clientèle, ce qui explique en partie l'essor de la para-hôtellerie. Aujourd'hui, nous savons ce qu'il nous reste à faire!

Bien que l'hôtellerie soit un élément vital de l'économie valaisanne, la jeunesse de ce canton ne semble pas vouer un intérêt très vif pour les professions hôtelières. Quelles initiatives pensez-vous prendre pour améliorer cette situation?

C'est malheureusement exact: les jeunes Valaisans ne s'intéressent plus à l'hôtellerie. Mais, une fois encore, les années de haute conjoncture, en multipliant les possibilités de faire de l'argent, n'ont guère incité la jeunesse à embrasser des professions qui demandent un effort et un certain engagement. On assiste heureusement depuis lors à une première prise de conscience des familles valaisannes en faveur de la carrière hôtelière, c'est un problème d'éducation. Car il est pour le moins curieux et paradoxal de constater que, dans ce pays de tourisme par excellence, la vraie famille valaisanne a toujours eu un peu peur de l'hôtellerie. On risquait, disait-on, d'y perdre sa foi... Je pense néanmoins que la nouvelle génération se rend maintenant compte que nos professions constituent un gagne-pain très valable. Il appartient à notre Association, en collaboration avec les services de formation professionnelle, de revoir toute cette question et d'informer les jeunes dès l'école primaire. Les premières expériences faites dans les centres scolaires de Crans-Montana ont donné à de nombreux jeunes l'occasion de demander des informations. D'autre part, le Service d'orientation professionnelle, à Sion, est aujourd'hui très bien équipé et connaît les problèmes de l'hôtellerie. Notre effort portera donc sur une intensification de l'information dans les écoles et de l'orientation professionnelle, et nous espérons qu'au niveau de la SSH les efforts en matière de formation professionnelle en Suisse romande soient plus développés.

HENKEL TROCKEN
der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit



Bar Mt Cervin
Zermatt

Innenausbau und
Möbliering
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 374343

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Den Verhältnissen angepasst...

wird die Thermo-Kühlzelle ent-
weder als Fertigprodukt oder als
Anlage aus den drei typischen
Einzelelementen

- Wand-, Boden-, und Decken-
elemente
- Steckerfertiges Kühlaggregat
- Regale für das Kühlgut

rasch und sauber zusammenge-
setzt. Immer mehr rationell ar-
beitende Verpflegungsbetriebe
erkennen die Vorteile, die aus
diesen beiden Baumöglichkeiten
und der Zerlegbarkeit der Anla-
gen resultieren.

Denn wer investiert, rechnet.
Und wer rechnet, wählt die Lös-
ung aus dem

Therma-Kühlzellen-Programm

elcalor
Therma-Kälte

COUPON

bitte ausschneiden und einsenden an
THERMA-Kälte, Infodienst
5500 Aarau, Tel. 064-227201

Senden Sie mir bitte detaillierte
Unterlagen über

- ☐ Kühlzellen als Fertigprodukt
- ☐ Anschlüsse für zentralen
- ☐ Gastronorm-Kühl- und Tiefkühl-
- ☐ schränke
- ☐ Gastronorm-Kühlunterbauten
- ☐ Komplett Kälteanlagen

Name _____ PLZ _____

Adresse _____ Ort _____

Werbematerial Wildspezialitäten

Wir haben für unsere Betriebe eine originelle Jagd-Aktion vorbe-
reitet. Sie umfasst: Menükarten-Vordrucke, Tischsets, Tischstel-
ler, Rotalirs usw.
Wer eine ähnliche Aktion durchführen möchte, könnte an unser-
em Werbematerial partizipieren. Interessenten wenden sich bitte
an die Werbeabteilung der

 **CEM Management AG**
Morgartenstrasse 3
Postfach
8023 Zürich
Tel. (01) 241 59 66

P 44-1075

Baege-Trockner

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

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

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

mit eingebautem elektro-
nischen Zeitschalter **Fr. 650.-**



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

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

mit eingebautem elektro-
nischen Zeitschalter **Fr. 650.-**

Verlangen Sie Prospekt bei der
Generalvertretung

W. Baumann

4053 Basel Thiersteinerallee 29
Telefon 061-34 18 11



IWB-Kehrriht-Spray

ab sofort wieder erhältlich

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

Keine Preisänderung seit 1971

5 Liter IWB-Kehrrihtspray	à Fr. 18.-
10 Liter IWB-Kehrrihtspray	à Fr. 16.50
20 Liter IWB-Kehrrihtspray	à Fr. 15.-
Spray-Pistolen	à Fr. 12.-
100 Plastic-Einlegesäcke	à Fr. -89
250 Plastic-Einlegesäcke	à Fr. -84
500 Plastic-Einlegesäcke	à Fr. -79

EXAKTA-Abt., IWB, Bümplizstrasse 45, 3027 Bern
für dringende Bestellungen Telefon (031) 87 11 56

OFA 118.248.426



KÄRCHER Hochdruckreiniger

HD 550 und HD 600 im Hotel

Erfolgreicher Einsatz überall wo täglich
Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten anfallen,
so z.B. Küchenreinigung, Sanitärbereich,
Filterreinigung von Klimaanlage, Wände- und
Bödenreinigung, Maschinen und Geräte etc.

Einfache, problemlose Bedienung, voll-
mobil, sekundenschnelles Umschalten
von Hahnenbetrieb auf Selbstansaugbetrieb
(bis 85° C), Leistung: 38 bar/550 l/h, bzw.
65 bar/600 l/h, komplette Standardausrüstung
und viele weitere KÄRCHER-Vorteile.

Weiter im KÄRCHER Lieferprogramm:
komplettes Reinigungs- und Desinfektionsmittel-
programm, Behälter-Innenreinigungsanlagen,
Reinigungs- und Desinfektionsanlagen für
Transportkisten, Anlagenbau stationärer
Reinigungsanlagen.

TEST-COUPON

☐ Senden
Sie detaillierte Unterlagen
über KÄRCHER HD 550/
HD 600 inkl. Preisofferte
☐ Wir wünschen unverbindliche
Vorführung

Adresse _____

Plz./Ort _____

(einsenden an KÄRCHER-VAPORAPID AG,
8108 Dällikon)

Preis: ab Fr. 1950.-
inkl. Standardzubehör
Auch Miete-Kauf und Leasing.

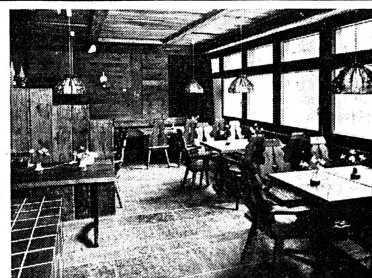
KÄRCHER VAPORAPID AG
Alte Buchenstrasse 6, 8108 Dällikon, Telefon 01844 12 28

**Stabellen
Stühle
Barstühle
Eckbänke
Tische
Konferenz-
bestuhlungen
Innenausbau
Hotelzimmer**

Hotel SARDONA ELM, Glarnerstube

Möbliierungen

**Möbelfabrik
Horgen-Glarus AG**
8750 Glarus
Telefon (058) 61 20 91



Mosse 99.480.71

Assemblée générale du Groupement à Montreux

L'assemblée générale 1977 du Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse s'est tenue à Montreux les 3 et 4 juillet sous la présidence de M. Richard A. Lendi.

Les 26 membres présents ont été les hôtes de MM. Alfred J. Frei, administrateur directeur général du Montreux-Palace, et Gaston Herminjard, directeur de l'Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey. M. Peter-Andreas Tresch, président du comité central de la Société suisse des hôteliers, accompagné de son épouse, avait tenu à participer aux travaux de la deuxième journée de l'assemblée générale, ainsi qu'au dîner de gala dansant qui réunissait tous les participants dans la magnifique salle des fêtes du Montreux-Palace.

Dans son compte-rendu annuel d'activité, le Président Richard A. Lendi exposa les résultats obtenus par le Groupement en 1976, qui furent supérieurs à ceux enregistrés en 1975. Il nota que la grande hôtellerie de tradition avait très bien résisté à la récession et dressa des perspectives favorables pour l'année en cours.

Il fut ensuite procédé à l'élection au comité de M. Alfred J. Frei en remplacement de Mme Anne-Marie Gauer dont le mandat venait à expiration. Puis M. Jacques Souvairan, de Genève, fut élu à l'unanimité nouveau délégué du Groupement, chargé des relations publiques, de la pro-

motion et de la rédaction de la revue «Ambiance».

Des inspections plus régulières

Au cours de la discussion générale qui s'ensuivit, les membres présents insistèrent sur la nécessité d'une sélection rigoureuse et émettent le vœu que les visites d'inspection d'hôtels se fassent à un rythme plus fréquent. Désireux de renforcer leurs liens, ils décidèrent de se réunir en assemblée extraordinaire le 21 novembre prochain à Zurich, la prochaine assemblée générale devant se tenir à fin juin 1978 au Palace de Gstaad.

En dehors des séances de travail, les membres du Groupement et leurs épouses firent un dîner champêtre dans les jardins entourant la somptueuse piscine du Montreux-Palace, et dînèrent sur la terrasse ensoleillée de l'Hôtel des Trois Couronnes. Ils prirent l'apéritif au Château du Châtelard, visitèrent les installations préparées pour la prochaine Fête des Vignerons et participèrent à un tournoi au Club de Golf d'Aigle. Les orages avaient épargné la région et une petite brise qui tempérait heureusement la canicule fit encore mieux apprécier le charme de notre Riviera vaudoise... S.

Hiver 1976/77: reprise du mouvement hôtelier

D'après les données du Bureau fédéral de statistique, l'hôtellerie suisse a enregistré, du 1er novembre 1976 au 30 avril 1977, 12,9 millions de nuitées, soit environ 280 000 de plus qu'une année auparavant. L'augmentation a été plus prononcée pour les hôtes de Suisse (+ 3%) que pour les visiteurs étrangers (+ 1,5%). Après la régression de 2% pendant l'hiver de 1975/76 et de 5% l'été dernier, le mouvement hôtelier a de nouveau repris de 2%.

Le résultat favorable peut être attribué à diverses causes. Parmi celles-ci, il faut citer en premier lieu le fait que le renchérissement du franc suisse, par rapport à de nombreuses monnaies étrangères, ne s'est pas poursuivi, puis la stabilité des prix dans l'hôtellerie suisse, ainsi que les bonnes conditions d'environnement dans les régions de sports d'hiver; enfin, notre pays a profité largement de l'affluence accrue de touristes nord-américains.

Au regard de l'hiver précédent, ce sont surtout les hôtes canadiens (+ 25%), nord-américains (+ 15%), néerlandais (+ 5%) et allemands (+ 3,5%) qui sont venus en plus grand nombre. Au contrai-

re, on note un net fléchissement de l'apport français (-11%), qui s'était encore considérablement accru l'année précédente. Le courant touristique en provenance de l'Italie (-9%) a également perdu de son ampleur, et la clientèle belge et britannique a fait inscrire un peu moins de nuitées qu'une année auparavant.

A l'échelon régional, l'amélioration des résultats a profité avant tout à la Suisse centrale, à l'Oberland bernois (+ 5%) dans les deux cas, aux Grisons (+ 4%) et à la Suisse orientale (+ 3%), alors que le total des nuitées d'hôtel s'est quelque peu affaibli en Valais (-2,5%) et au Tessin (-3%). sp

Au Japon, la Suisse en tête du «hit parade» des pays de vacances

Notre excellent confrère français «Le Répertoire des Voyages» publie les résultats d'une enquête sur le tourisme d'émission japonais. Cette enquête, entreprise en décembre 1976, a été publiée par le journal Sankei, l'un des plus grands quotidiens au Japon. C'est non sans une certaine satisfaction que nous en reproduisons ci-après quelques éléments.

Comme on le constate immédiatement, la Suisse fait honneur à sa réputation au Pays du Soleil Levant. Cependant, cette «cote d'amour» auprès des touristes nippons potentiels n'est qu'une information parmi toutes celles qui ont trait au marché japonais.

Les questions et les réponses de cette enquête ont été les suivantes:

● Quel pays préférez-vous en dehors du Japon?

1. Suisse (39%) 2. Etats-Unis (37%). 3. France (30%), puis Royaume-Uni, Allemagne, Australie, Canada, Italie, Chine, Hollande, Suède, Espagne, Autriche, Grèce et Danemark.

● Quel pays désirez-vous visiter?

1. Suisse (24%). 2. Etats-Unis (14%). 3.

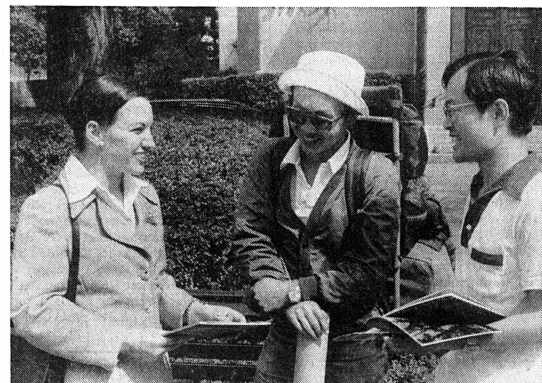
France (11%), puis Canada, Royaume-Uni, Australie, Nouvelle-Zélande, Chine, Italie, Allemagne et Scandinavie.

● Pour quelles raisons? (deux réponses admises)

Beaux paysages (52%), désir de connaître la culture, les coutumes, les arts, etc. (28%), intérêt pour l'histoire (19%), bon climat (17%), sympathie pour la population (15%), utile pour les études ou pour la profession (5%), bonne nourriture (4%), femmes charmantes (3%), nombreuses stations où l'on peut se distraire (3%), langue parlée (2%), autres raisons (10%), pas d'opinion (3%).

● Avez-vous déjà voyagé à l'étranger?

Oui: 17% - Non: 83%. r.



Pour ses tours de ville, ses excursions, pour l'assistance de groupes et la réception des congrès, l'ADIL-Office du tourisme de Lausanne a récemment complété l'effectif de ses hôtes-ses. Une vingtaine de jeunes filles ont suivi un cours d'instruction et de perfectionnement avant leur entrée en fonction. Elles peuvent s'exprimer en français, en anglais, en espagnol, en italien bien sûr, mais aussi en suédois, norvégien, tchèque, japonais et chinois. Voici Mlle Madeleine Gilbert, qui, après un stage de deux ans au Japon, guide les touristes nippons à Lausanne. (ASL)

En marge d'une saison de tourisme statuaire...

On ne peut pas dire que les théories sur l'étalement des vacances soient appliquées dans le domaine du tourisme statuaire, cette expression consacrée servant à désigner les pérégrinations des gens de tourisme en mai et juin, d'une assemblée générale à l'autre. On fait hélas souvent peu cas des possibilités d'information et de contact qu'offrent ces rassemblements annuels, à quelques exceptions près que nous ne citerons pas ici pour ne point faire de jaloux. L'éditorial de cette semaine, en première page, vous en dira plus à ce sujet. Ci-après, la liste 1977 de quelques assemblées romandes d'intérêt touristique; elle n'est pas exhaustive dans la mesure où elle ne comporte pas les nombreuses réunions, séances d'information et autres conférences de presse que l'on a la fâcheuse tendance de vouloir organiser aussi en mai et juin. Tant pis!

Avril 28: Union fribourgeoise du tourisme, Sâles
ADIL-Office du tourisme et des congrès, Lausanne
Mai 5: Caisse suisse de voyage, Vevey
Mai 12: Office national suisse du tourisme, Neuchâtel
Mai 17: Société des hôteliers du canton de Fribourg, Estavayer
Juin 2: Office neuchâtelois du tourisme, Le Locle
Association hôtelière du Valais, Grächen
Juin 4: Pro Jura, Saignelégier
Juin 7/8: Société suisse des hôteliers, Lugano
Juin 15: Association cantonale vaudoise des hôteliers, Châtelineau d'Oex
Office du tourisme de Genève, Genève
Juin 17: Union valaisanne du tourisme, Morel
Juin 30: Office du tourisme du cant. de Vaud, Payerne

La vigne et le vin

Un congrès mondial au bord du Léman

(ATS) Quelque 350 délégués de 29 pays, représentant 96 % du vignoble mondial, participeront du 24 au 30 juillet à la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins/Nyon, au 15e congrès international de la vigne et du vin et à la 57e assemblée générale de l'Office international de la vigne et du vin, à l'invitation du Conseil fédéral.

Les discussions porteront sur des problèmes de viticulture, d'oenologie et d'économie vitivinicole. Parmi les sujets qui ont été annoncés par les organisateurs, citons la délimitation de l'aire viticole, les systèmes culturaux, les contraintes climatiques, l'amélioration de la résistance de la vigne, la replantation des cépages, la technologie des vins, leur conservation, les phénomènes microbiologiques de la vinification, les prix de revient du raisin et du vin, la qualité de la vendange, les appellations d'origine.

Pendant le congrès, les participants visiteront les vignobles vaudois, genevois, neuchâtelois et fribourgeois; les 30 et 31 juillet, ils seront à Vevey pour assister à la «première» de la Fête des Vignerons et à son grand cortège. Enfin, au début d'août, ils gagneront les vignobles valaisans et grisons.

Une nouvelle carte du Parc national

(ump) Il faut signaler la parution d'une nouvelle carte du Parc national suisse, qui offre une vue d'ensemble, claire et précise, des petites et grandes randonnées offertes aux promeneurs dans cette grande réserve de 169 km². Le parc est représenté de façon panoramique, ce qui permet aux marcheurs non familiarisés avec la lecture de cartes de se reconnaître facilement sur le terrain.

Neuf itinéraires sont marqués, comportant des temps de marche de 2 à 6 h; il est ainsi possible de combiner un programme de randonnées de plusieurs jours. Les automobilistes apprécieront le fait que les places de parc correspondant aux chemins pédestres, le long de l'Ofenpass, sont clairement indiquées.

Cette carte panoramique de 78 x 46 cm, dessinée et artistiquement décorée par le graphiste Hans Christian Jost, peut être obtenue pour le prix de 9.80 fr. au centre d'information du Parc national suisse à Zermatt, dans les librairies ou directement chez Topografik AG, 7270 Davos-Platz.



La Fête des Vignerons a provoqué l'apparition sur le marché de nombreux gadgets à l'emblème de la fête, tels que tapis de bain, briquets, jeux de cartes, sacs de voyage... entre autres. (Photo ASL)

Nouvelles vaudoises

Un chef de Corseaux à l'honneur

La «Compagnie du Poisson d'Or» est une confrérie dont le but est de faire connaître et apprécier les mets de poissons de notre pays. Elle possède une équipe de dégustateurs qui s'en vont incognito dans les restaurants de toute la Suisse tester les plats de poissons figurant sur la carte. Ce qui lui permet, chaque année, de remettre l'«Ecusson du Poisson d'Or» au chef qui a reçu les meilleurs suffrages. Cette année, c'est l'excellente Hôtellerie de Châtonneire, à Corseaux, et son chef Gaston Gay qui se sont vu décerner la récompense. Cette distinction est particulièrement flatteuse pour le Canton de Vaud qui est le seul canton romand à avoir reçu l'«Ecusson du Poisson d'Or», et ceci pour la deuxième fois, puisque le restaurant «Le Léman», à Nyon, a figuré aussi parmi les lauréats. Précisons encore que M. Gaston Gay est un ancien professeur de cuisine de l'Ecole hôtelière SSH. de Lausanne.

Artistes japonais à la Biennale de la tapisserie

Lausanne accueillera, les 14, 15 et 16 juillet, un groupe de 15 Japonais venus spécialement en Europe, afin de visiter la 8e Biennale internationale de la tapisserie. Ce sont tous des professionnels des arts de la lisse, attirés par la réputation de la manifestation lausannoise. Ces visiteurs seront reçus - en japonais! - par une hôtesse de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne. Le 15 juillet, c'est Mlle Claude Ritschard, secrétaire générale du CITAM, qui leur fera les honneurs de la Biennale avec un commentaire approprié. La visite de la Biennale de la tapisserie par des groupes étrangers est chose fréquente. La plupart de ces groupes viennent d'Europe, mais d'autres sont déjà venus lors des précédentes Biennales des Etats-Unis, du Canada, du Japon et même d'URSS.

Lausanne présente ses excursions

C'est à bord du bateau «Helvétie» fraîchement rénové que l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne, la Compagnie générale de navigation et les CFF

ont offert une réception, afin de commenter les tours de ville et excursions inscrits au programme de cet été. Devant une assistance composée en grande partie de représentants de l'hôtellerie lausannoise et d'agents de voyages, ont pris successivement la parole: M. Jean Perret, président de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne, M. Pierre Schwitzgubel, directeur, M. Jean Meier, directeur de la CGN, et M. Eric Petremand, délégué des CFF.

Le programme des excursions, très varié, offre des tours de ville avec randonnée dans le vignoble, et diverses excursions en car, sous la conduite des hôtesse de l'Office du tourisme, dont les buts sont Grubères, Les Diablerets, Montreux et le Château de Chillon, le Jura et les Grottes de l'Orbe, Aoste, Chamonix. D'autres excursions guidées, en train, permettent aux hôtes de Lausanne de découvrir d'autres lieux, tels que Zermatt, la Jungfrau, les Chutes du Rhin ou Stresa. Enfin, ce programme se trouve heureusement complété par les différentes croisières qu'organise la CGN. Au total: 21 propositions d'excursions et croisières! L'Office du tourisme de Lausanne les a répertoriées dans une brochure qu'il tient à la disposition de chacun. C.I.P.

A Fribourg, le 3 septembre 1977 2ème Colloque international de folklore

Dans le cadre des Rencontres folkloriques internationales de Fribourg, qui réuniront cette année 9 groupes de 9 pays et 12 groupes fribourgeois, se déroulera, le 3 septembre, le 2ème Colloque international de folklore. Il aura notamment pour buts de créer un centre de rencontre entre les personnalités du monde du folklore (musicologues, chorégraphes, dirigeants de groupes), de permettre au public de mieux connaître les particularités du folklore des pays participants (musique, danses, costumes, coutumes) et d'enrichir la rencontre entre les groupes présents aux Rencontres.

Ce 2ème Colloque de folklore sera placé sous la présidence de M. Ryll Renz; il bénéficiera de la collaboration de l'Institut de musicologie de l'Université de Berne. r.

Du 7 au 9 septembre 1977, à Montreux

Le 2e Marché professionnel du voyage

Du 7 au 9 septembre 1977, se tiendra à la Maison des Congrès de Montreux le 2ème Marché professionnel du voyage. Cette manifestation procure une occasion de rencontre entre, d'une part, les offices de tourisme nationaux et régionaux, les hôteliers et groupements d'hôtels suisses et étrangers, les transporteurs, les «tours operators», et, d'autre part, les agents de voyages suisses, ainsi que les journalistes de la presse touristique suisse.

Dans le cadre de ce marché professionnel, seront organisés différents séminaires et conférences intéressant particulièrement les responsables et le personnel de vente des bureaux de voyages suisses. Un séminaire traitera par exemple du problème des ordinateurs dans les agences de voyages et un autre sera consacré à la responsabilité des «tours operators» en cas d'accidents en cours de voyage.

Au cours de la journée de la presse du 7 septembre, Montreux sera le rendez-vous des journalistes spécialisés en tourisme, venus de toute la Suisse. Les 7 et 8 septembre, Airtour Suisse présentera ses programmes d'hiver 1977/78 aux quelque 150 agents de voyages qui seront à Montreux pour chacune de ces journées. L'animation atteindra certainement son point culminant au cours des deux soirées officielles: la «Get together party» du 8 septembre et la soirée internationale «Skal Clubs» du 9 septembre.

Ce Marché professionnel du voyage, réservé uniquement aux gens de la profession - le public n'est pas admis -, sera désormais organisé chaque année. C'est la seule manifestation de ce genre en Suisse

permettant aux organisations touristiques de présenter leurs offres à la fois aux agences de voyages et à la presse spécialisée. Cette manifestation est organisée par l'Association des agences de voyages du canton de Vaud et par un comité consultatif formé de représentants de la Fédération suisse des agences de voyages, d'Airtour Suisse, de l'Association des offices nationaux de tourisme étrangers en Suisse, des Chemins de fer fédéraux, du Comité maritime suisse, de Kuoni SA et de Swissair.

De plus amples renseignements peuvent être obtenus auprès du secrétariat du Marché professionnel du voyage, 2 avenue Agassiz, 1001 Lausanne. sp



agence générale en Suisse: Thierry BOUCHARD - 11, rue Bellot 1206 GENEVE (022) 46 17 03 - Tx 27 580

Né de la concurrence de l'aviation

Le Trans-Europ-Express a vingt ans

C'était l'été 1957. Sur une initiative néerlandaise, sept réseaux ferroviaires européens (Allemagne fédérale, Belgique, France, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Suisse) offraient à leurs clients, et en premier lieu aux hommes d'affaires, un moyen sûr, rapide et confortable de relier 70 centres industriels, commerciaux et touristiques: le Trans-Europ-Express.



Le TEE «Mediolanum», qui relie Munich à Florence.

Aujourd'hui, les rames, frappées du même insigne TEE en lettres de métal sur fond rouge, sillonnent toujours l'Europe, à cette différence près que l'Association s'est agrandie avec la participation des Chemins de fer autrichiens, danois et espagnols; 170 villes en Europe sont maintenant reliées.

10 pays, 7 millions de voyageurs

Une quarantaine de TEE sont en service, parcourant chaque jour plus de 60 000 kilomètres dans 10 pays, avec une «connection» à la Grande-Bretagne par le port néerlandais de Hoek-van-Holland. Déjà, à l'époque du lancement, la très sérieuse concurrence de l'aviation qui la cause principale de cette association ferroviaire. Durant les vingt années passées, le TEE a connu une croissance certaine, comme l'illustrent les chiffres suivants de fréquentation: en 1969, il y avait environ 3 millions de voyageurs, en 1972, ce chiffre était porté à 5 millions, et l'année dernière, plus de 7 millions de voyageurs avaient parcouru l'Europe dans les TEE.

Un facteur primordial: la vitesse

A l'origine, des rames automobiles diesel électriques étaient utilisées en raison des différents systèmes de traction sur les réseaux, mais ultérieurement l'électrifica-

tion des principaux axes ferroviaires a permis l'utilisation de rames constituées de voitures remorquées donnant une grande souplesse à l'exploitation suivant les besoins du trafic.

A la stabilité de marche, l'insonorisation, l'air conditionné et le confort des sièges, s'ajoute un autre facteur primordial: la vitesse. L'Helvetia relie Hambourg à Zurich à une vitesse moyenne de 103 km/h, le Brabant Bruxelles à Paris à 130 km/h et l'Aquitaine bat les records entre Paris et Bordeaux avec une moyenne de 145 km/h!

Un label de qualité ferroviaire

En fait, on peut distinguer deux catégories de trains TEE, les uns qui relient les grandes métropoles sur des parcours de l'ordre de 300 km, les autres sur des distances beaucoup plus longues, aux alentours de 1000 km, assurant ainsi une sorte de cabotage ferroviaire rapide entre centres commerciaux et industriels importants. Au fil des années, certains trains ne franchissant pas de frontières, mais répondant aux critères de confort et de vitesse des TEE, se sont vu attribuer ce label de qualité ferroviaire. Les TEE auront ainsi contribué sensiblement à renouveler le prestige du train en Europe.

En marge d'un débat sur le nouvel ordre économique mondial

Les autres limites... de la croissance zéro

(PAM) Depuis plusieurs années, économistes et écologistes se battent avec conviction et parfois dureté à propos de la notion de «croissance», rendue à la mode par une sorte de pamphlet du Club de Rome, dont l'exagération fait désormais à peu près l'unanimité. «Croissance zéro» exigent les écologistes en expliquant que le monde a des limites et qu'il faut peser sur le frein avant de les atteindre en même temps que le cataclysme que cela déclencherait par une pénurie universelle. «Suicide!» ripostent les économistes en faisant valoir que personne, pratiquement, n'accepterait une société qui refuserait tout progrès et toute amélioration de son sort.

Il s'agit en fait d'une querelle de mots, et l'on s'aperçoit assez rapidement que les adversaires oublient souvent, dans le feu du débat, de dire de quoi ils veulent parler, autrement dit de définir ce qu'ils entendent par «croissance»!

De l'argent pour quoi faire?

Un professeur à l'Institut des sciences sociales de l'Université de Bâle, M. René Frey, a eu le mérite et l'à-propos de chercher à éclaircir le débat dans une publication éditée par la Banque populaire suisse. Il nous apprend ainsi que, jusqu'à tout récemment, «croissance» signifiait augmentation du PNB, ou, si l'on préfère, du «produit social brut», exprimé en termes monétaires.

Notons d'abord que l'échelle de mesure - la valeur monétaire - est déjà fortement sujette à caution par le jeu des changes. Selon l'époque de l'année et la conjoncture, selon le cours des changes choisis (celui des billets ou des devises, celui du jour, du mois ou une moyenne quelconque), cette valeur peut être modifiée de façon très sensible. En outre, si l'on établit un classement en comparant les pays entre eux, il devient de ce fait extrêmement suspect.

Ensuite, le «produit social brut» est sujet à caution. Il englobe en effet les éléments quantitatifs, mais aussi purement négatifs comme l'inflation, les accidents, les désagréments de l'urbanisation mal comprise, les pertes de temps qui en découlent, etc. Il ne correspond plus, tout simplement, ni à la qualité de la vie ni à l'expression du bien-être humain, qui en effet évolue et ne peut pas exclusivement être exprimé en argent.

Il conviendrait de rechercher d'autres critères, et d'abord de débarrasser le calcul du «produit social» de ces éléments, ainsi

que d'y ajouter le travail des ménagères, le temps consacré aux loisirs actifs et au bricolage, etc. Les autres critères pourraient être de nature différente et s'ajouteraient au premier: les changements touchant la santé (et non pas seulement la guérison!), la formation continue, l'environnement, etc.

Le prix de la qualité de la vie

Alors, croissance zéro? Si l'on ne considère que l'argent, on peut l'admettre, à la rigueur, à condition qu'elle soit subordonnée à une croissance démographique également zéro, ce qui est maintenant raisonnable sur le fond, mais pas uniformément réalisable dans le monde! Même dans ces conditions, la croissance zéro des revenus est à peine discutée. Car elle peut également correspondre à une amélioration de la qualité de la vie!

Une entreprise peut envisager de produire plus, de vendre davantage, de baisser ses prix par l'automatisation à outrance, afin d'éviter une saturation provisoire. En fin de compte, il lui faudra changer de produit, cette saturation ayant atteint ses limites. Et repartir à zéro pour regagner les échelons.

Mais elle peut aussi - et cela est au moins aussi coûteux, sinon davantage - raffiner ses produits ou ses services, les améliorer, les prolonger dans de multiples directions. L'amélioration, pour qualitative qu'elle soit, aura inévitablement des répercussions financières, et contribuera à élever le taux de «croissance».

A moins donc d'une régression démographique (ce qui correspondrait alors à une croissance du produit social par tête d'habitant!), la croissance zéro ne va pas dans le sens d'une réelle amélioration du bien-être humain, même et surtout si l'on prend en compte la qualité de la vie, qui coûte cher!



Une fanfare de 1000 personnes...

... a participé au morceau d'ensemble du Festival international de musiques de jeunes qui a eu lieu à Genève au début du mois de juillet. Des musiques en provenance de nombreux pays ont envoyé leur jeune phalange à cette grande manifestation organisée par l'Office du tourisme de Genève. Emmenés par les Cadets de Genève, les groupes suivants ont défilé dans les rues de la ville, remportant un succès légitime: l'Hisselband, de Rheden (Hollande); la Tokoha Girls High School Band, de Shizuoka (Japon); la Knabenmusik, de Saint-Gall; la Cherry Hill High School Cougar Marching Band, d'Hadfield (Etats-Unis); l'Helsingør Pige Garde (Danemark); Los Altos High School Band, d'Acadia Heights (Californie); les Cadets de La Chaux-de-Fonds; les Vernon Girls Trumpet Band (Canada); la Hampshire Youth Concert Band, de Winchester (Grande-Bretagne); les Piccoli Suonatori di Don Orione, de Borgonovo (Italie). Du rythme, de l'entrain, des majorettes, rien de tel pour conquérir un public enthousiaste.

Un parking sous la plaine de Plainpalais...

... est en passe de devenir une réalité. Il s'agit d'un projet qui existe depuis fort longtemps. Le parking sera construit et exploité par une société privée et il va de soi que, le terrain appartenant à la Ville de Genève à la suite d'une donation, celle-ci devra accorder un droit de superficie. Le parking, dont la construction se fera en deux étapes, comprendra 775 places au terme de la première. Le prix de construction de cette première étape est dévisé à 22 millions de francs.

Les conseillers municipaux de la Ville de Genève, bien qu'ayant autorisé le droit de superficie, ont insisté néanmoins sur le fait que le parking ne doit pas venir empiéter sur la zone de verdure que représente la plaine de Plainpalais; ils ont également émis des doutes sur sa rentabilité. Selon «la coutume», un référendum circule dès maintenant s'élevant contre la construction de ce futur parking souterrain.

«Le tourisme à Genève au siècle dernier»...

... tel est le thème de l'exposition que la Bibliothèque publique et universitaire a choisi pour son exposition d'été. Elle comprend des vues de la ville, de ses curiosités, de ses environs, des réclames d'hôtels et d'établissements divers, des moyens de locomotion, des guides touristiques. La plupart des pièces rassemblées n'ont jamais figuré dans les expositions précédentes.

Le nouveau Palais des expositions...

... sera construit, la chose est certaine, mais on ne saura pas avant le 10 juillet si le nouveau référendum sera considéré comme valable. Rappelons que celui-ci avait trait aux voies d'accès et au garage ouvert, et que le résultat sera extrêmement serré car les 700 signatures nécessaires ont été réunies de justesse. Le Conseil d'Etat, sur la base d'un avis de droit demandé à un professeur de droit civil, a donc déclaré à la commune du Grand-Saconnex, que la construction se ferait, vu l'obligation de tenir ses engagements envers la Fondation du Palais des expositions, quitte à trouver, si nécessaire, une autre solution pour les accès et le garage ouvert, levant ainsi la restriction légale à la délivrance de l'autorisation de construire.

La fête nationale américaine...

... qui, comme chaque année a été célébrée au Bout-du-Monde, a réuni au soir du 4 juillet plus de 30 000 personnes ravies aux nombreux spectacles qui leur étaient présentés pour ainsi dire sans arrêt: ailes delta, parachutistes, sauts de skis au tremplin, fanfares et musiques américaines, musique japonaise, feu d'artifice, hamburgers et boisson «cola»! C'était la vingt-cinquième fois que cette manifestation était organisée à Genève et, comme les éditions précédentes, elle a remporté un franc succès.

Le mois de mai à l'aéroport...

de Genève-Cointrin a été très positif. On a noté 11,6% de passagers de plus dans le trafic commercial comparé au mois de mai 1976. Dans le secteur des lignes régulières, l'augmentation est de 26 231 passagers (+9,9%) et le trafic charter a progressé de 7076 passagers (+30,5%). Augmentation aussi des passagers en transit qui furent 43 679 à s'arrêter, soit 11,6% de plus. En revanche, les mouvements d'avions ont diminué et la baisse enregistrée a été de 9,2%. Elle est due à une régression du trafic privé (-20,2%); régression aussi des vols de plaisance et de taxis aériens de 27,7%. Cette diminution, en chiffres absolus, est de 1336 mouvements tandis que l'augmentation des vols de lignes et des charters est de 290 mouvements.

Plan directeur des Chemins de fer européens

Feu vert pour la nouvelle ligne Paris-Lyon

Le Gouvernement français a donné son accord définitif, pour la réalisation de la ligne nouvelle à grande vitesse destinée aux voyageurs sur l'axe Paris-Lyon qui sera mise en service dès le service d'été 1982.

Les 390 kilomètres à construire nécessiteront un investissement de 3,6 milliards de francs. Les TGV - trains à grande vitesse - circuleront sur la nouvelle ligne à une vitesse de 260 km à l'heure. Ainsi, la distance Paris-Lyon sera parcourue en 2 heures, Paris-Dijon en 1 h. 37 et Paris-Genève en 3 h. 19.

Amélioration du trafic à destination de la Suisse

Après de nombreux essais techniques concernant le choix du matériel appelé à rouler sur la nouvelle ligne, il fut décidé, en raison notamment de la nouvelle conjoncture énergétique, d'utiliser des rames électriques au lieu de rames à turbine à gaz.

Le principe de la réalisation du projet avait été retenu dès 1971. Ne constituant ni une opération de prestige, ni une menace pour l'équilibre régional de l'infrastructure ferroviaire en France, le nouveau réseau desservira en fait une zone où se trouve concentrée 40% de la population du pays et améliorera le trafic international en forte expansion vers la Suisse et l'Italie. Cette réalisation répond d'ailleurs à une nécessité. La ligne actuelle entre Paris et Lyon est saturée: le trafic a augmenté en moyenne de 4,2% l'an pour les voyageurs, c'est-à-dire deux fois plus vite que les autres lignes françaises, et de 4% pour les marchandises.

Prolongements internationaux

Dès l'ouverture, environ 15 millions de voyageurs emprunteront la nouvelle ligne, le transport des marchandises étant reporté sur la ligne déjà existante. La ligne nouvelle (avec le même écarte-

ment et le même type de voie) se sépare de la ligne actuelle Paris-Lyon à 29 km au Sud-Est de la capitale et s'y raccorde au Nord de Lyon. «Elle s'inscrit dans le Plan directeur des Chemins de fer européens de l'avenir et permet des prolongements internationaux, notamment vers la Suisse (Genève, Lausanne, etc.)» affirment les responsables de l'UIC, l'Union internationale des chemins de fer.

Elle apportera une véritable mutation de la desserte «voyageurs» du Sud-Est de la France et permettra d'offrir à toutes les catégories de voyageurs un mode de transport à la fois sûr, ponctuel et très rapide. Il s'agit donc d'un nouveau service offert à la collectivité, et d'une véritable démocratisation de la vitesse, puisque, sur les 382 places offertes dans chaque rame, 274 seront réservées pour la deuxième classe.

Que mangent les Européens?

La Commission européenne vient, dans son «Rapport 1976 sur la situation des marchés agricoles», de dresser un inventaire significatif: on a en effet consommé en moyenne, en 1974-1975, 107 kg de légumes et 79 kg de fruits dans les pays de la Communauté. Il s'agit cependant de moyennes, puisqu'il est précisé que la consommation de légumes par habitant en Italie atteint 155 kg, alors qu'elle ne dépasse guère 48 kg au Danemark. Les mêmes différences sont constatées pour les fruits: l'Allemand en consomme 102 kg par an et l'Irlandais, seulement 33 kg!

M. R.

Défense des consommateurs: pour un pouvoir réel de décision

La Fédération suisse des consommateurs (FSC), qui a élu récemment à sa présidence M. Roger Mugny, conseiller national, a normalement pour tâche et pour mission, comme les organisations qui la composent et comme d'autres groupements aussi, la défense des consommateurs. Il s'agit de leurs droits, de la transparence des prix, de l'information objective, des tests de qualité. Il s'agit aussi de la mise en place de l'article constitutionnel sur la protection des consommateurs.

Mais il est bien évident que tout ne sera pas résolu avec l'adoption d'un article constitutionnel. C'est une étape nécessaire, mais une étape seulement. Car, désormais, les organisations de consommateurs et de consommateurs font partie de notre système social, de notre société. Elles ont un rôle à y jouer, un rôle qu'elles seules peuvent jouer comme les syndicats ouvriers et les associations patronales dans leurs domaines.

En face de la réalité

«Ce rôle de défense des intérêts des consommateurs», déclare M. Mugny, nous l'assumons en toute liberté et sous notre propre responsabilité. Nous ne sommes contre personne, contre aucune association ou organisation. Mais nous entendons, en collaboration avec les producteurs, les industriels et les commerçants, avec les paysans, avec les syndicats, avec les organes de l'Etat si c'est nécessaire, travailler à réaliser une société humaine plus juste et peut-être plus fraternelle.

«Les intérêts économiques existent pour le président de la FSC, ils s'opposent aussi parfois, c'est normal dans une société humaine. Ces oppositions et ces conflits d'intérêts ne nous offraient pas et ne nous irritent pas. Nous les acceptons comme une réalité. Mais dans cet affrontement d'intérêts divers, nous entendons être présents, être actifs, être efficaces pour que, dans la vie économique, les consommateurs trouvent leur juste place, c'est-à-dire la première.»

L'action de la Fédération suisse des consommateurs va donc beaucoup plus loin que la simple dépense, si légitime soit-elle, des intérêts et des droits des consommateurs.

Un véritable groupe de pression

Le rôle final, l'objectif essentiel de la Fédération suisse des consommateurs et des organisations qui lui sont affiliées, c'est de transformer la société de consommation en une société de consommateurs. C'est de rendre aux consommateurs et consommateurs leur liberté réelle, basée sur une information objective, sur des connaissances, sur une éducation en tant que consommateurs.

«Finalement, explique M. Mugny, c'est à nous de dire quel genre d'habitat nous voulons, quelle alimentation, quelle éducation pour nos enfants, quelle radio et quelle télévision, quelles assurances. C'est nous qui payons, c'est nous qui devons obtenir aussi un pouvoir réel de décision. Par nos achats, par nos choix, par le fait que nous intervenons dans les organes de la télévision, ou des sociétés d'assurance,

par des refus d'acheter si nécessaire, nous pouvons influencer la production et nous faire entendre des industriels, des commerçants, des producteurs, qui ont à décider de l'avenir de leurs entreprises. Nous n'entendons pas nous substituer aux responsabilités propres des chefs d'entreprise, mais influencer leurs décisions à la manière d'un groupe de pression. Puisque c'est nous qui achetons leurs produits, il faudra bien qu'ils nous entendent.»

Par son action, la Fédération suisse des consommateurs a la possibilité d'exercer une influence réelle sur l'évolution de la société.

Animation touristique estivale à La Chaux-de-Fonds

Estivale 1977

C'est sous ce titre que l'Office du tourisme de La Chaux-de-Fonds a groupé les manifestations qui animeront l'été 1977. Plusieurs concerts, par des jeunes musiciens américains, auront lieu dans la Salle de musique, d'autres dans le cadre du Parc des Crêts, où se dérouleront également des bals qui débiteront dès 16 heures jusqu'à tard dans la nuit. Les manifestations traditionnellement organisées en cette période de l'année telles que la Fête nationale du 1er août, le Prix de soliste 1977 de l'Association des musiciens suisses et la Fête de la montre et Braderie, s'intercaleront parmi les nouveautés de cette saison 1977; il y aura même quatre matches internationaux de hockey sur glace au début du mois d'août.

Mentionnons une nouveauté: les concerts-apéritif du dimanche, les concerts de terrasse durant quatre semaines à raison de deux fois par semaine, des concours de pétanque et des séances de cinéma en plein air organisées dans différents quartiers de la ville en collaboration avec le Centre de rencontre et la Guilde du film. La population et les hôtes de La Chaux-de-Fonds et de la région ne s'ennuieront pas durant cet été et ils auront tous vraisemblablement du plaisir à se trouver dans une ville où il se passe quelque chose.

Lisez et faites lire

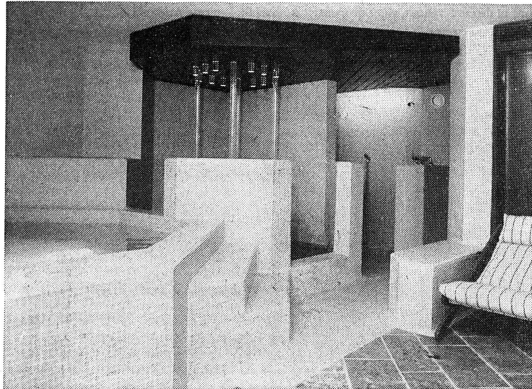
l'Hôtel-Revue

le principal hebdomadaire suisse d'hôtellerie et de tourisme

Votre journal spécialisé!

Wo Adam für die schöne Eva fitet

Der «fröhliche Oldtimer in der Reihe der grossen schweizerischen Alpin-Hotels», das Arosa Kulm Hotel, hat sich einen supermodernen Anhänger angekoppelt, ein mit allen Schikane ausgestattetes Fitness & Beauty College.



Whirlpool und Kneippanlage. Was so nüchtern aussieht, erhält durch Farbe, Licht und Wasser eine wohlthuende, intime Atmosphäre.

Im Arosa Kulm Hotel fand der Gast schon bisher mehr Ferien als in andern Ferienhotels. Das lag weniger an dem umfassenden Angebot denn am unkonventionellen Direktor, der dem Gast das Zimmer zum Zweck verkauft, ihm Erlebnis zu vermitteln.

Da im Kulm das Baufieber noch nicht völlig abgeklungen ist, die Zeichen der Zeit Weichen für die Geschäftspolitik sind und der Ruf ständiger Anstrengung bedarf, um gut zu bleiben, wurde die vorhandene Basis für fites Tun und verschönerndes Tunlassen zu einem umfassenden Fitness & Beauty College ausgebaut. Zu Hallenbad, Sauna, Solumarium und Massage kamen ein türkisches Dampfbad, Eukalyptusraum, Whirlpool (es warms Christuslied), Kneippanlagen und ein Sportraum hinzu. Damit Fitness nicht mit Dauerlauf und Anzahl Klimmzüge gleichgesetzt werde und körperliche Anstrengung nicht mehr schade als nütze, wird die sportliche Aktivität aufgrund eines Fitas-Testes (ausführlicher Beschrieb in der Hotel Revue Nr. 3 vom 20. Januar 1977) individuell programmiert und überwacht.

Adam, pudern ist keine Sünd

Der Schönheit dienen vier ausgebildete Kosmetikerinnen mit Harriet Hubbard Ayer Produkten. Sie liften biologisch, epilieren, pedicieren, make-upen, usw., usw. Sie machen die Damen so schön, dass es die Herren noch lohnender finden, fit zu sein. Auf Wunsch können diese sich ebenfalls einer Gesichtsbehandlung unterziehen.

«Faites vos jeux» auf dem Wasser

Ein schwimmendes Spielfeld auf dem Rhein geisterte schon seit Jahren in touristisch interessierten Basler Köpfen herum; damit sollte das nächtliche Angebot der Stadt am Rheinknie um eine echte Attraktion bereichert werden. Nun tritt das Projekt plötzlich in ein sehr konkretes Stadium: noch vor der nächsten Mustermesse soll es realisiert werden.

Aus den neuesten Baupublikationen im Basler Kantonsblatt geht nämlich hervor, dass ein Gesuch um Verankerung eines Schiffes mit «Restaurant, Bar- und Boulespiel-Betrieb auf dem Rhein» eingereicht worden ist. Sobald die dreissigjährige Einsprachefrist abgelaufen ist, wird die neu zu gründende «Casino Kursaal AG Basel» – hauptsächlich getragen von touristischen Institutionen der Region – mit einem Aktienkapital von 500 000 Franken in Aktion treten.

Wie kam es dazu?

Robert Witschger, ein Neuenburger Geschäftsmann, ist Besitzer des bekannten, zurzeit in Neuenburg am Ufer verankerten Luxus- und Restaurantschiffes «Neuchâtel» (Firma Neuchâtel SA), das kürzlich mit einem Aufwand von rund zwei Millionen Franken überholt und modernisiert worden ist. Nach Vorliegen aller notwendigen Bewilligungen wird er nun seinen renovierten Dampfer an den Rhein transportieren lassen, wo er von der neuen Betriebsgesellschaft gepachtet werden soll.

Der lokale Wirt- und Hotelier-Verein, der Gewerbeverband, die Schweizer Mustermesse, der Verkehrsverein und die Basler Personenschiffahrt haben sich gemeinsam hinter diesen Plan gestellt und

hen, und wenn sie wüssten, dass viele Frauen an ihnen reine, gepflegte Haut mehr schätzen als einige Zentimeter weniger Bauchumfang, so würden sie den Kosmetiksalon ebenso selbstverständlich besuchen wie die Sauna und den Massseur. Das starke Geschlecht mokierte sich zu lange über die schönheitsbewussten Weiber und verbaute sich so mit Spott den Weg zur totalen, wohlthuenden Gesicht- und Körperpflege. Vielleicht entdecken nun erholungswillige Gestresste im neuen F & B College wie entspannend, wirksam und die Selbstsicherheit fördernd eine Gesichtsbehandlung sein kann, und dass ein Hauch Puder nicht lächerlich, sondern einer fettglänzenden Stirn sehr zuträglich ist.

Wem es mit dem Schön- und Fitwerden ganz ernst ist oder wer sich über die Waage ärgert, kann sich zusätzlich einen persönlichen Diätplan zusammenstellen lassen. Weil zu Wohlbehagen und gutem Aussehen Fröhlichkeit gehört, wird sich jedoch kein Gast einer sturen Kur unterziehen können. Es ist dafür gesorgt, dass niemand auf dem Laufband, am Ruderggerät oder im Dampfbad die Taverne, den Weisshornspitzel, ja eigentlich die Ferien vergisst.

Pächter und Leiter des F & B College ist der Physiotherapeut und Mitglied des Leichtathletik-Nationalkaders Carl Kupferschmid. Es kann alles einzeln oder alles in einer Pauschalwoche gebucht werden.

MK

wollen als Aktionäre der vorgesehenen AG den Betrieb dieses neuen Basler Vergnügungsspielfeldes sicherstellen. Im Vordergrund steht dabei vor allem das Bestreben, aus dem Boulespiel auf dem Wasser für den Tourismus der Region Nutzen zu ziehen. In den entsprechenden Vereinbarungen ist bereits festgelegt worden, dass «die Förderer des regionalen Tourismus» in den Genuss jener 92 Prozent des Reingewinns kommen sollen, die gemäss Spielbankengesetz an eine gemeinnützige Institution abgeführt werden müssen.

Keine grundsätzlichen Bedenken

Allerdings sind noch zahlreiche Bewilligungsverfahren und gewisse technische Abklärungen durchzuführen, bis das Vergnügungsschiff seiner neuen Bestimmung übergeben werden kann. Die Initiatoren sind aber zuversichtlich, denn auch die städtischen Bewilligungsinstanzen sind der Überzeugung, dass der geplante Casinobetrieb einem Bedürfnis entspricht und zur Wiederbelebung der nächtlichen Innenstadt beitragen wird. Das eingereichte Gesuch sieht unter anderem eine Freinachtgenehmigung bis um zwei Uhr vor. Nicht zuletzt soll das schwimmende Spielfeld auch über ein gastronomisches Treffpunkt am Rhein werden. Nach der Überführung des Dampfers beabsichtigt Witschger, in Basel eine «Vieux Vapeurs SA» zu gründen.

Etlche Probleme und erhebliche Kosten dürfte der Transport des Schiffes nach Basel noch verursachen. Für Demontage und Montage des Oberdecks sowie den Transport muss mit mindestens einer halben Million Franken gerechnet werden. Vorgesehen ist der Wasserweg nach dem Solothurn; von dort soll der Dampfer mit speziellen Tiefladern nach Mitternacht über die einspurig gesperrte Autobahn verschoben werden.

TH

Neues aus dem berner oberland

21. Menuhin-Festival Gstaad/Saanen

Einmal mehr wird der Liebhaber und Freund klassischer Musik im Rahmen des 21. Menuhin-Festivals Gstaad/Saanen, das in der Zeit vom 7. bis 31. August stattfindet, verwöhnt werden. Es ist dem Meister erneut gelungen, Solisten und Orchester von Rang und Namen zu seinem traditionellen Musikfest zu bringen, die als Interpreten einen hohen musikalischen Kunstgenuss erwarten lassen. Yehudi Menuhin wird gleich an sieben Konzerten in der idyllischen Mauritius-Kirche in Saanen mitwirken.

pd/r.

Taubstumme Briten in Wilderswil

Zusammen mit der SVZ-Agentur London, den lokalen Verkehrsvereinen und den Transportunternehmungen konnte kürzlich ein besonderes Programm gestaltet und durchgeführt werden: Eine grössere Gruppe taubstummer Jugendlicher aus Grossbritannien verbrachte einige Ferientage in Wilderswil. Mit von der Partie war auch ein Reporterteam der BBC, das den Auftrag hatte, die Abenteuer der Kinder – Seilbahnfahrt nach Mürren und auch Schilthorn, Dampffahrt auf die Schynige Platte, Besuch der Briener Zehnerschule, Schiffsausflug auf dem Thunersee, Reise in die Bundesstadt – im Bild festzuhalten: In der kommenden Weihnachtzeit wird die BBC mit einem 40minütigen, im Berner Oberland gedrehten Filmbeitrag zeigen, dass auch behinderte Menschen Ferien machen und geniessen können.

Autobahnname bezahlt Wanderweg

Ein neuer Uferwanderweg zwischen Iseltwald und Giessbach entlang dem Brienzsee ist kürzlich im Beisein von Regierungsrat Erwin Schneider eingeweiht worden. Der 4,6 km lange Weg wurde vom Kreisforstamt 2 in Interlaken in etwa 26 000 Arbeitsstunden (reine Handarbeit) gebaut und vom Autobahnamt des Kantons Bern bezahlt (600 000 Fr.). Mit dem Bau war im Oktober 1975 begonnen worden. Aus Rücksicht auf die Feriengäste wurden die Arbeiten im Sommer 1976 eingestellt.

Neues Kreuz in Gunten

Dieser Tag ist das bereits im Mai eröffnete Hotel-Restaurant Kreuz in Gunten offiziell dem Betrieb übergeben worden. Nachdem das alte Kreuz einer Strassenkorrektur weichen musste, steht dem Gast ein neues Haus zur Verfügung.

New Look an der Spiezzerhütte

Wo einst der Spiezzerhof stand – inmitten der historischen Baugruppe von Schloss, Kirche und Pfarrhaus – ist am 1. Juli das Seerestaurant «Welle» eingeweiht worden. Der Neubau besticht durch seine architektonische Konzeption und fügt sich harmonisch in die delikate Umgebung ein. Das verwirklichte Projekt gilt als Sieger aus 18 eingereichten Wettbewerbsvorschlägen hervor. Die «Stiftung Spiezzerhof», welche das alte Hotel günstig übernehmen konnte, hat das Objekt im Baurecht dem Ehepaar Baumer-Gsponer übergeben, die als Wellen-Teire 200 Personen im Innern und weitere 240 Gäste auf den Terrassen empfangen können.

Ski in Meiringen-Hasliberg

An der Delegiertenversammlung des Schweizerischen Skiverbandes in Engelberg ist die Herrenmeisterschaft April 1979 dem SC Meiringen-Hasliberg zugesprochen worden. Damit wird die Region Meiringen-Hasliberg nach der Übernahme einer grossen Zahl kleinerer Rennen wieder einen Grossanlass durchführen.

Gstaad: Zahlen und Courage

Gstaad meldet für das touristische Jahr 1976/77 eine leichte Zunahme der Übernachtungen um 0,1 Prozent auf 118 708. Die Wintersaison brachte ein Plus von 1,8 Prozent, während im Sommer 1976 ein Manko von 1,7 Prozent zu verzeichnen war. Seit dem Jahr 1971/72 hat die Gstaad Hotellerie rund 11 000 Logiernächte verloren, was nebst der Rezession auf den Ausfall von Hotels zurückzuführen ist. Im Jahresbericht legt Kurdirektor Paul Valentin ein deutliches Bekenntnis zur Qualität der touristischen Leistung ab, welche die beste Werbung darstelle. Vom Wetter an den Finaltagen beeinträchtigt und mit weniger illustrem Teilnehmerfeld als auch schon, sind am zweiten Juli-Wochenend die «Internationalen» von Gstaad zu Ende gegangen. Die mutigen Organisatoren hatten ein Budget von über einer halben Million eingesetzt. Mit einer von 11 400 auf 9670 zurückgegangenen Zuschauerzahl wurden sie für ihre Mühe relativ schlecht entschädigt. Bis am 15. August muss man sich in Gstaad entscheiden, ob die Preissumme nochmals erhöht werden soll, um klingende Namen anziehen zu können. Auch der Termin steht noch zur Diskussion. Wenn alles gut geht, werden die Tennisfests 1978 über 600 gedeckte Tribünenplätze (statt derzeit 200 wie bis anhin) verfügen.

pd/r.

VV Basel: Aera Kienberger zu Ende

Neue Statuten, ein neuer Präsident und ein teilweise erneuerter Vorstand gingen aus der 87. Vereinsversammlung des Verkehrsvereins Basel hervor.

Mit einem Rückblick auf seine im Jahr 1965 angetretene Präsidialzeit eröffnete Alfred Kienberger die Versammlung. Er betonte, dass der Verkehrsverein mit dem heutigen Personalbestand seine Aufgaben nicht mehr erfüllen könne und richtete an die Behörden die Bitte, endlich die Signalisation in die und der Basler Innenstadt zu verbessern. Protokoll, Jahresbericht und Rechnung wurden ohne Gegenstimme genehmigt.

Zuerst verschönern

1890 war der Verkehrsverein Basel ins Leben gerufen worden. Als Zweck des VV schrieben die Gründer damals «die Hebung des Fremdenverkehrs und andererseits das Bestreben, im innern Leben und der Entwicklung der Stadt allem dem mit Nachdruck entgegenzutreten, was nicht zur Verschönerung, nicht zur Ehre und nicht zum allgemeinen Besten Basels dient» in die Statuten. Vier Revisionen mussten sich diese gefallen lassen und im Laufe des Jahres 1976 machte sich eine Spezialkommission an die Totalrevision, die nun von der Vereinsversammlung zu sanktionieren war. Der Zweckartikel enthält wiederum den oben erwähnten Passus, allerdings mit dem feinen Unterschied, dass die Förderung des Verschönerndes und Ehrendes vor der Hebung des Fremdenverkehrs rangiert. Knapper und präziser wurde auch die Tätigkeit des VV definiert, dann erstmals die Finanzquellen aufgezählt, die Finanzkompetenzen anders verteilt und die Aufgaben von Geschäftsleitendem Ausschuss und Vorstand klarer geschieden. Ein Antrag aus der Mitte der Versammlung, den Ausschuss mit mindestens statt höchstens sieben Mitgliedern zu dotieren, fand keine Gnade. Einstimmig wurden dann die neuen Statuten genehmigt.

Ein Bankier als Präsident

Anschließend galt es, neben der Bestätigung von zwölf bisherigen Vorstandsmitgliedern deren elf neue zu wählen. Erkorren wurden vorerst zwei Damen – E. Castiglioni und Dr. C. G. Werthmann – sowie die Herren Dr. E. Frei, R. F. Gasteyer, F. Langmesser, H. Maritz, A. Müller, Prof. G. Ruitshausen, R. Stalder, R. Wendenberg und Dr. P. Wyss. An seiner letzten Sitzung hatte der Vorstand Andreas Speiser, Direktor des Schweizerischen Bankvereins, zum neuen Präsidenten gewählt. Dieser wurde mit Akklamation be-

grüsst und willkommen geheissen. Im Auftrag des verhandelnden Regierungsrates Dr. E. Wyss würdigte sodann Dr. E. Weiss die grossen Verdienste des scheidenden Präsidenten Alfred Kienberger, welcher dem Verkehrsverein während der Hälfte seines Lebens im Vorstand diente und seine Präsidialzeit mit der Struktur- und Statutenrevision krönte. In Würdigung seiner Leistungen wählte die Versammlung Alfred Kienberger zum ersten Ehrenmitglied des Verkehrsvereins.

Viel gefordert

Der – wie üblich zu den Spitzenzeugnissen einschlägigen Schaffens zu zählende – Jahresbericht geht einleitend auf die neuen Statuten ein und macht anschliessend eine Anzahl von Forderungen namhaft, wie sie von einer vom Verkehrsverein und weiteren Kreisen eingesetzten Arbeitsgruppe zur Förderung des Basler Tourismus erarbeitet wurden. Als dringlich erachtete man die Schaffung eines Exkursionsprogramms sowie die Anstellung eines Kongress-Akquisiteurs, was inzwischen geschehen ist. Not tue im weiteren die Schaffung eines Kongresszentrums, die Organisation bedeutender Veranstaltungen in den Monaten Juli und August und eine bessere Ausnutzung der mannigfaltigen Bildungseinrichtungen Basels für den Sommertourismus, etwa durch die Schaffung einer «Sommer-Universität». Die Arbeitsgruppe erkennt, dass der VV zur Bewältigung seiner Werbe- und Tourismusförderungsaufgabe ungenügend ausgerüstet ist. Im weiteren wird eine Reihe von Massnahmen vorgeschlagen, um Basel touristenfreundlicher zu machen, etwa durch Schaffung von Grünflächen, aber auch durch die überfällige Verbesserung der Signalisation.

Besserung nötig

«Viele gute Nachrichten in Kürze» zählt der Jahresbericht sodann auf, vom positiven Flughafen-Entscheid über einen neuen Stadtplatz zur Picasso-Ausstellung. Am statistischen Teil lässt sich ablesen, dass Basel 1976 mit einer Zunahme der Übernachtungen um 1,5 Prozent (allerdings bei einem Inländermanko von 8 Prozent) Besucherungssymptome zeigte. Die Bettenbesetzung von 41,1 Prozent – 1974 hatte sie noch 52,8 Prozent betragen – tut indessen dar, dass der Verkehrsverein mit gutem Recht auf bessere (finanzielle) Zeit-

GFK

Brachte der Winter die Wende?

Im Winterhalbjahr (November bis April) 1976/77 hat sich die Zahl der Logiernächte gegenüber der vergleichbaren Vorjahresperiode um rund 280 000 auf 12,9 Millionen erhöht, wobei die Frequenz der inländischen Gäste mit 3% stärker anstieg als diejenige der Besucher aus dem Ausland (1,5%). Gemäss den Erhebungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes war bei den Hotelübernachtungen nach der Rückbildung im Winter 1975/76 (2%) und im Sommer 1976 (5%) somit wieder eine Zunahme um 2% zu verzeichnen.

Das günstige Ergebnis ist nach Ansicht des Statistischen Amtes auf verschiedene Ursachen zurückzuführen. Im Vordergrund stehe einerseits die Tatsache, dass der Kurs des Schweizer Frankens gegenüber zahlreichen ausländischen Währungen nicht weiter angestiegen ist, andererseits die Preisstabilität in der Schweizer Hotellerie sowie die günstigen Wintersportbedingungen im beobachteten Zeitabschnitt. Im weiteren profitierte unser Land erheblich von der starken Zunahme der Reisen von Nordamerikanern nach Europa.

Nordamerikaner-Renaissance

Gegenüber dem Winter 1975/76 nahm die Zahl der Touristen aus Kanada (+25%), den USA (+15%), aber auch aus den Niederlanden (+5%) und der Bun-

desrepublik Deutschland (+3½%) zu. Deutlich zurückgegangen sind demgegenüber die im Vorjahreswinter noch stark gestiegenen Aufenthalte französischer Gäste (-11%). Weniger intensiv war u. a. auch der Reiseverkehr aus Italien (-9%) und Brasilien (-23%), und nur leicht unter dem Vorjahresstand lagen die Hotelübernachtungen der Belgier und Briten.

Regionale Unterschiede

Auf regionaler Ebene profitierten vom günstigen Resultat vor allem die Zentralschweiz, das Berner Oberland (je +5%), Graubünden (+4%) und die Ostschweiz (+3%), während sich die Hotelaufenthalte im Wallis (-2½%) und im Tessin (-3%) gegenüber dem Winter 1975/76 etwas abschwächten.

esta/r.

TOGA stellt sich vor

TOGA – Touristik und Gastronomie AG – nennt sich eine am Sitz von Intersport in Ostermünden/Bern gegründete Firma, welche auf den Gebieten der Verkaufsförderung, Management und Consulting tätig sein will.

Initiant ist der ehemalige Eurotel-Marketing-Direktor Herbert J. Tahedi. Mit Sonja Grossniklaus und Hans-Peter Göbel haben sich Tahedi zwei weitere ehemalige Eurotel-Leute angeschlossen.

Eurotels übernommen

Als alleiniger Verkaufsrepräsentant der Organisation Eurotel (mit Häusern in St. Moritz, Montreux, Interlaken, Crans/Montana, Les Diablerets, Neuenburg, Villars, Freiburg, Scheveningen, Mallorca und Teneriffa) hat TOGA eine solide Startbasis. Im Verkaufsprogramm figurieren weiter die vier Sunstar-Hotels in Davos, Grindelwald und Lenzerheide und die Hotels Alexander in Basel, Holiday in Thun und La Méditerranée in Genf. Tahedi visitiert eine Zahl von 35 Hotels an, davon im Maximum zwei Häuser unterschiedlicher Kategorie pro Ort. Erhoben werden ein Grundbeitrag sowie eine

Kommission auf von der TOGA vermittelten Übernachtungen.

CIS-Programme

Auf dem Sektor der Aktivferien hat die TOGA einige Attraktionen zu bieten. Einmal verkauft sie als Alleinverreter fürs Ausland das in Zusammenarbeit zwischen dem CIS-Club Intersport und dem Kurverein entstandene Programm «Allegra Sport St. Moritz», dazu sämtliche CIS-Clubferienprogramme in der Schweiz, Spanien, Griechenland und Portugal. In Spanien ist die TOGA für Management und Verkauf des Euro Tennis Clubs und Hotels Costa Blanca in Benidorm verantwortlich. Dieses 600-Betten-Zentrum wird nächstes Frühjahr eröffnet und steht unter der Leitung des prominenten deutschen Tennis-Cracks Willy Bungert.

pd

Die Diskothek nach Ihren Wünschen?

Kein Problem für MULEK-Leute! Tel. (01) 814 12 62

MULEK

Müller Elektronik
Schaffhauserstrasse 146
8302 Kloten

La géographie des pourboires

(ATS) Où et combien de pourboire donne-t-on, question que de nombreux touristes se posent! Le Touring Club Suisse a établi pour cette saison une liste des habitudes en la matière pour les pays européens.

- En Scandinavie, ce n'est pas coutume de donner un pourboire en sus des prix demandés (normalement avec service inclus) dans les hôtels et restaurants, ni même par les chauffeurs de taxis ou dans les stations-service, sauf en cas de prestations particulières. Les chauffeurs de taxis suédois, qui attendent un pourboire de 10 à 15 %, font toutefois exception. En Norvège, les factures de restaurants peuvent cependant être arrondies, mais rarement au-dessus de 5 %.
- En République fédérale d'Allemagne, le pourboire est certes compris dans les hôtels et restaurants, mais il est usuel d'arrondir la facture présentée. Les chauffeurs de taxis comptent sur un pourboire de 10 % et, dans les stations-service, on en donne généralement un pour des prestations spéciales, telles que nettoyage du pare-brise, contrôle du niveau d'huile, etc.
- Dans les pays du Bénélux, le pourboire est compris dans le prix d'une course en taxi, et, lorsqu'on fait le plein d'essence, le pompiste n'attend un petit geste qu'en cas de prestations de service particulières. En Belgique, le service (16 %) n'est pas toujours compris dans le prix d'une consommation et, en payant, on l'arrondit dans la limite de 20 %. Bien que, en Hollande et au Luxembourg, les prix soient calculés avec service compris, on a également pris l'habitude de les arrondir.
- En France, les 15 % traditionnels de service ne sont pas toujours inclus dans les factures d'hôtels et de restaurants, mais ils sont fréquemment ajoutés directement par le personnel de service au moment du paiement. Dans la règle, le client demandé est encore un peu arrondi, notamment à l'issue d'un repas. Pour le nettoyage du pare-brise, le pompiste espère recevoir environ un franc; et 10 % de pourboire au moins devraient sans faute être donnés à un chauffeur de taxi car, en sa qualité d'indépendant, il doit verser à forfait 10 % de pourboire au fisc, qu'il les ait reçus ou non!
- En Autriche, on connaît également les prix avec service compris, mais il est usuel de les arrondir. Le pompiste ne reçoit toutefois de pourboire qu'en cas de service particulier, tandis que le chauffeur de taxi compte sur 10 %.

- En Angleterre et en Irlande, 10 à 15 % de service sont de règle dans les hôtels et restaurants. On offre aux chauffeurs de taxis 10 à 15 % de pourboire, alors que, dans la règle, rien n'est donné dans les stations-service.
- En Italie, on arrondit vers le haut les prix avec service inclus, sinon 10 % au moins de pourboire sont de règle. Le même taux est valable aussi pour les chauffeurs de taxis. Lorsque le pompiste fournit une prestation spéciale, la facture est arrondie.
- En Espagne et au Portugal, hôtels et

restaurants pratiquent dans la règle des prix avec service inclus, mais il est coutume de les arrondir jusqu'à 10 %. Des pourboires encore plus élevés ne sont toutefois pas rares, lorsqu'on fait l'objet d'un service spécial ou que l'on tient à ce qu'il soit particulièrement soigné! Le chauffeur de taxis portugais attend de son client 10 à 15 % de pourboire, alors que son collègue espagnol pratique la plupart du temps des prix avec service inclus, prix que l'on arrondit quelque peu d'ordinaire.

- En Grèce, les prix se comprennent le plus souvent avec service inclus, ce qui n'exclut toutefois pas de les arrondir. Dans les autres cas, le personnel des hôtels et restaurants souhaite recevoir un pourboire de 10 %, de même d'ailleurs que le chauffeur de taxi. Un petit pourboire est également de règle dans les stations-service.

Fidèle à sa devise «Prestige et Tradition»

L'Association des hôtels de grande classe internationale à Genève

L'Association des hôtels de grande classe internationale (HGCI) a tenu sa XVII^e assemblée générale à l'hôtel Bauer Grünwald, à Venise, sous la présidence de M. Jean Armler, propriétaire de l'hôtel Le Richemond à Genève.

M. J. Armler a souligné que cette chaîne volontaire européenne d'hôtels de luxe traditionnels indépendants, avec ses 90 établissements et plus de 24 000 lits répartis dans 18 pays - la plus grande sur le continent -, a toute sa signification à l'heure où la communauté européenne est à l'ordre du jour.

Contrairement à d'autres groupements analogues, HGCI ne s'occupe pas de marketing, et se limite à l'édition d'un prospectus collectif et à la publicité dans des magazines de luxe, son objectif principal étant le maintien de la qualité en appliquant sa devise «Prestige et Tradition».

Le dernier luxe: le service

Dans son rapport annuel, le Président, répondant à un article paru dans un journal professionnel qui a posé la question: «are

we ready to hand over to robots?» a répondu: «Voilà qui est significatif des temps actuels! En effet, la difficulté de trouver de la main-d'œuvre qualifiée et les charges salariales continuant leur ascension vertigineuse (augmentation des salaires et des charges sociales et réduction des horaires de travail) - elles dépassent déjà le 60 % dans nombre de palaces - on peut se demander si l'hôtellerie sera bientôt contrainte de se soumettre à l'automatisation et à la mécanisation à outrance. Mais alors, que restera-t-il de nos palaces s'ils ne peuvent plus offrir le seul vrai luxe qui subsiste encore: le service. Il faut absolument que les pouvoirs publics, les organisations professionnelles et les syndicats d'employés prennent conscience qu'il y a de la survie d'une catégorie d'hôtels dont l'importance économique et culturelle est considérable».

Bruxelles: le succès de Hyatt International

En mars 1976, alors que la concurrence entre hôtels de luxe et de 1^{ère} catégorie s'avérait particulièrement âpre dans la capitale belge, la Hyatt Corporation, comptant actuellement 51 hôtels aux USA et 20 hôtels (7339 chambres) répartis dans 14 régions différentes, ne craignait pas d'ouvrir un nouvel hôtel de grand luxe à Bruxelles.

Celui-ci constituait d'ailleurs le premier de la Hyatt International Corporation en Europe et n'a depuis été suivi, sur le continent, que par le Hyatt Regency de Nice. Que peut-on en dire aujourd'hui?

Une politique dynamique

Le Hyatt Regency de Bruxelles n'a guère tardé à s'imposer dans le monde des affaires belges, ses salons, salles de conférences et de réunions offrant aux clients un vaste éventail de possibilités promotionnelles. Par ailleurs, le confort et l'ambiance élégante des divers restaurants et bars, ainsi que ses 325 chambres, chacune avec téléviseur en couleur, ont de quoi séduire le voyageur qui y trouve, de plus, l'avantage

de louer au cœur de Bruxelles, à proximité des gares et du terminal de la compagnie aérienne Sabena. Ancien directeur adjoint du Hyatt Regency de Los Angeles, M. Jan Leenders, un Néerlandais doté de toute l'expérience qu'on pu lui procurer, préalablement, des postes de commandant dans l'hôtellerie à Las Vegas, à Montréal, à Londres, en Suisse et à Paris, en assume la direction générale. Son dynamisme vient de lui valoir la plaquette le consacrant «Promotion Man of the Year», décerné par l'association «Marketing Communications Executives» groupant plusieurs centaines de dirigeants d'entreprise, de cadres spécialisés en promotion et en marketing. M. R.

Nouvelles du tourisme dans le Pacifique

(ONT) L'année dernière, plus de deux millions d'Européens ont visité le Pacifique et l'Asie, et selon les dernières statistiques du Pata, ce chiffre est équivalent au nombre de touristes européens ayant visité les Antilles, l'Amérique du Sud, l'Amérique Centrale et l'Afrique Noire. Tandis que le tourisme international en Europe et à l'échelle mondiale a augmenté de 6 % en 1976, ce pourcentage est le double, c'est-à-dire 12 %, pour le Pacifique et l'Asie, tandis que trois pays membres du Pata - les îles Fidji, le Sri Lanka et Hong-Kong - ont connu une augmentation de 20 %.

Cinq touristes européens sur six visitant le Pacifique et l'Asie proviennent de la France, du Royaume-Uni, de l'Allemagne, de l'Italie, des Pays-Bas et de la Suisse.

Un potentiel inestimable

On estime, et cela sans exagération, qu'il y a maintenant huit millions d'Européens qui voyagent chaque année à l'étranger pour affaires, pour leurs loisirs ou pour des raisons personnelles. La Pata en Europe a pour but d'accroître le nombre de visiteurs provenant des pays membres de l'Association, en accordant une attention toute particulière aux marchés ayant le plus de potentiel, en offrant aux agences de voyages et organisateurs d'excursions de ces pays, la documentation, l'aide et la formation nécessaires, en encourageant l'incorporation du loisir avec les voyages d'affaires et en augmentant les possibilités de visites à parents et amis. Des six marchés les plus importants d'Europe, pour le Pacifique et l'Asie, la France, le Royaume-Uni, l'Allemagne et les Pays-Bas possèdent déjà des «chapters» (divisions promotionnelles) très développées de la Pata, comprenant un personnel ayant une connaissance spécialisée de la région et des «chapters» semblables sont projetés pour l'Italie et la Suisse.

Préoccupation no 1: la protection du patrimoine

Une des préoccupations primordiales de la Pata est la protection de la culture et du patrimoine de ses 33 pays membres. La Pata propose la formation au Pacifique d'une société basée sur l'Organisation Europa Nostra, formée dans le but de protéger les trésors irremplaçables et inestimables de culture et de beauté naturelle en Europe.

En bref...

● Le Pacifique du sud en compagnie d'UTI
Des voyages complets aux îles du Pacifique du Sud ont offerts par United Touring International, qui a des bureaux au Royaume-Uni, en Allemagne, au Danemark et en Italie. UTI organise des excursions vers plusieurs autres destinations du Pacifique et dans les régions de l'Asie.

● Centre pour cures de repos à Fidji
A Fidji, les travaux doivent débiter pour la construction d'un centre pour cures de repos et de réajustement. Ce centre, qui offrira plusieurs genres de traitements tels la thérapie cellulaire et d'autres traitements de réajustement, comprendra 100 appartements duplex avec une chambre à coucher, une piscine et des restaurants

Le Grand Flotel, un luxueux paquebot hôtel et centre de congrès

Pour faire face à l'explosion économique du Golfe, une surface d'exposition hors série vient d'être créée pour promouvoir tout type de produits et de services. Le Grand Flotel, un luxueux paquebot de 10 000 tonnes converti en hôtel flottant et en centre d'expositions et de conférences, vient de s'ouvrir à Sharjah, Emirats Arabes Unis.



Le Grand Flotel, ancré dans la lagune de Khalid: un luxueux paquebot converti en centre de congrès.

Un contrat de gestion a été conclu entre les propriétaires, un groupe d'hommes d'affaires américains et arabes et Holiday Inns Inc., la plus grande chaîne hôtelière mondiale qui construit également un hôtel de 250 chambres à Sharjah dont l'ouverture est prévue vers la fin de cette année. Le Grand Flotel est ancré dans la lagune de Khalid, le principal secteur des affaires de Sharjah. Cet ancien paquebot norvégien, initialement affecté à la ligne Southampton-Gibraltar, présente, à son bord, une surface d'exposition de 3680 m² auxquels s'ajoutent les 3400 m² d'une annexe

située sur le quai. Le navire offre toutes les installations et les avantages d'un centre d'expositions. Il abrite de plus un hôtel de première classe avec 8 suites, 77 cabines doubles et 115 singles - toutes avec air conditionné. On y trouve aussi deux restaurants, un night club, un cinéma, une piscine, ainsi qu'une salle de conférences. M. Frederick Pittera, qui dirige le centre d'expositions à bord du Grand Flotel, précise que le paquebot et ses exceptionnelles installations feraient l'objet d'une intensive campagne promotionnelle en Europe et dans les autres principaux marchés. sp

avec menus ordinaires ou pour gourmets, bars, saunas et jardins.

● Fidji - Tokyo avec UTA
La ligne interne française UTA va introduire le 21 juin le premier vol régulier entre Fidji et le Japon. Le service hebdomadaire par DC-8 desservira Tokyo - Noumea - Nadi - Pago Pago - Papeete et retour avec escale à Noumea.

Quand l'Asie s'attaque au marché européen

(ONI) Onze agents de voyages asiatiques, spécialisés pour accueillir les passagers aux escales, projettent cette année de s'attaquer au marché européen de tourisme, et dans ce but ont formé «Asian Tour Operators Consortia» (ATOC). L'objectif du consortium est d'offrir un service entièrement coordonné aux escales pour les déplacements locaux, et cela à travers toute la région, pour les voyageurs venant d'Europe. Les membres de l'ATOC sont: East West Tours (Thaïlande) World Express (Singapour), Tours Specialists (Philippines), Richard Tours and Travel (Malaisie), Westminster Travel (Hong Kong), First Tour and Travel (Taiwan), Korea Travel International (Corée du Sud), Fujita Travel Service (Japon), Pacto (Indonésie), Yeti Travel (Népal) et Sita World Travel (Inde). ATOC a déjà signé un contrat pour s'occuper exclusivement d'une nouvelle série de voyages de 7 à 28 jours, appelée Royal Asia Holidays.

Opérations promotionnelles de «France Ski International»

(ONI) Une opération d'envergure est réalisée actuellement par France Ski International aux USA avec le concours d'Air France. Une série de salons destinés aux professionnels du ski, agents de voyages, tours operators et ski-clubs a été organisée pendant tout le mois de mai dans 10 villes avec le concours de Ski Magazine: San Francisco, Los Angeles, Minneapolis, Chicago, Detroit, Cleveland, Boston, New-York, Philadelphie et Washington. De nombreux délégués de l'Association participent à cette opération dans une ou plusieurs villes et prennent de fructueux contacts avec les clients américains. Le moment est d'autant mieux choisi que l'enneigement des Rocheuses a été désastreux la saison passée, et que le prix des séjours en France est très compétitif avec ceux pratiqués dans les Rocheuses, même en ajoutant le prix du transport aérien. Nous rappelons que France Ski International groupe 14 grandes stations: Alpe d'Huez, Avoriaz, Chamonix, Courchevel, Flaine, Isola 2000, La Plagne, Le Corbier, Les Arcs, Les Menuires, Megève, Tignes, Val d'Isère et Val Thorens. S'y ajoutent 7 membres associés: Air-France, Air-Inter, Air-Alpes - Aéroport Lyon/Satolas, SNCF, Tourisme France International - BNP.

Ces initiatives avaient été précédées au début avril de manifestations du même genre au Japon; on projette des actions semblables en Australie.

Les restaurants anglais vont bien...

Une statistique officielle, publiée à Londres, montre que les recettes des restaurants ont augmenté de 32 % en 1976, tandis que le nombre de leurs clients augmentait de 11 %. Toutefois, ce chiffre ne fait que refléter la majoration des prix qui, d'après la même statistique, a été en moyenne, elle aussi, de 32 %! Mais, comme l'inflation durant le même laps de temps a été au taux annuel de 20 à 26 %, il en résulte que les restaurants ont augmenté leurs bénéfices bruts de 6 à 12 %. Les chiffres pour la première moitié de 1977, encore que provisoires, semblent indiquer une continuation de cette tendance. Par contre, il faut noter que si plus de gens prennent leurs repas dans les restaurants, ils le font moins souvent: la réduction est de l'ordre de 10 % pour l'année terminée en mars 1976; mais cette diminution porte surtout sur les snacks et n'inquiète pas trop les restaurateurs. R. E.

... mais les entreprises de vacances vont mal

A quelques très rares exceptions près, les tour operators britanniques ont vu leur chiffre d'affaires et surtout leurs bénéfices diminuer si désastreusement en 1977 par rapport à l'exercice précédent, déjà très médiocre, que presque tous ont réduit leurs opérations et que certains, parmi les 350 qu'ils comptent, les ont cessées entièrement. La cause principale de cette évolution est naturellement l'inflation, qui a rendu les séjours à l'étranger trop dispendieux pour un grand nombre de vacanciers britanniques; mais d'autres facteurs y ont également contribué: la faillite retentissante de la Court Line a incité le gouvernement à ordonner la création d'un fonds de garantie alimenté par des versements de 3 1/2 % des ventes des tour operators, qui ont dû être débités aux clients, augmentant ainsi encore les prix. D'autre part, les fêtes du jubilé de la reine Elisabeth II ont poussé nombre de Britanniques à prendre leurs vacances au Royaume-Uni. R. E.

Succès des chemins de fer britanniques

British Rail, l'entreprise nationalisée qui gère le vaste complexe des chemins de fer britanniques et bon nombre d'industries connexes, annonce qu'en 1976, elle a réalisé de modestes bénéfices sur son compte d'exploitation: ses 28 hôtels y ont également contribué. En 1977, le groupe hôtelier BR est composé de profits de plus d'un million de livres, après le rachat du Grosvenor Hotel à la chaîne Grand Metropolitan. Par ailleurs, une filiale de British Rail, Transmark, a contribué aux «exportations invisibles» du pays par l'activité de ses ingénieurs-conseils dans 25 pays, y compris un important contrat pour les chemins de fer iraniens. R. E.

Pour succéder à Jacques Borel

M. Bernard Treizenem, président directeur de la société Gervais Danone France, a été nommé PDG de Jacques Borel International, en remplacement de M. Bernard Westercamp qui assurait l'intérim depuis la démission de M. Jacques Borel au mois de mai dernier.

Finlande De la résidence d'étudiants au maillon de chaîne hôtelière

La dernière chaîne d'hôtels finlandaise ayant conclu des accords de réservation et de marketing à l'échelle internationale est la chaîne Scanhotels. Elle dispose surtout de résidences d'étudiants qui, du 1^{er} juin au 31 août, se transforment en hôtels. Cinq de ces résidences se trouvent à Helsinki, et les autres dans les villes universitaires importantes comme Turku, Tampere, Oulu, Jyväskylä, Kuopio, Rovaniemi, etc. Deux hôtels ouverts toute l'année et une auberge dans un centre de ski en Laponie appartiennent également à la chaîne Scanhotels.

Si Scanhotels est affilié au réseau de réservations Utel, deux autres chaînes hôtelières finlandaises disposent de centres de réservations à Paris: Sokos Hôtels (57 établissements) auprès de la chaîne Concord, et Point Hôtels (17) auprès de la chaîne Mapotel. (ONI/R)

Avez-vous songé au marché autrichien?

(ONI) Un sondage récemment réalisé par la Chambre fédérale économique d'Autriche, révèle que 42 % des Autrichiens ont passé, en 1975, des vacances d'été hors de leur domicile habituel; pour les vacances d'hiver, ce chiffre tombe à 8 %. Pour les vacances 1977, 48 % de la population pensent partir; la moitié des vacanciers prévoient des voyages ou séjours à l'étranger. Dans la tranche d'âge de 20 à 30 ans, 70 % des vacanciers se rendront dans un pays étranger. Dans l'ensemble, la tendance est à un prolongement des vacances, à des projets toujours plus insolites, mais les vacanciers pensent plutôt dépenser moins. Parmi les catégories socio-professionnelles, ce sont en Autriche les fonctionnaires et les employés qui prévoient partir (75 %); ce chiffre tombe à 58 % pour les professions libérales et les travailleurs indépendants, à 52 % pour les ouvriers et à 1 % pour les exploitants agricoles.

VVGR will Vereina-Tunnel

Wenn auch finanziell etwas eingengt, so kann der Verkehrsverein für Graubünden (VVGR), der in Sta. Maria im Münsterthal seine diesjährige Delegiertenversammlung abgehalten hat, doch mit berechtigtem Optimismus in die Zukunft blicken. Entgegen vielfältigen Befürchtungen hat sich nämlich der Tourismus, wie Ständerat Dr. Leon Schlumpf, Felsberg, in seiner Präsidialansprache befriedigt feststellen konnte, über alle Erwartungen als konsolidiert und resistent erwiesen.

Auch eine Standortbestimmung ergebe gesamtwirtschaftlich und für den Fremdenverkehr im besonderen ein beruhigendes Bild. In der Frage einer wintersicheren Verkehrsverbindung nach dem Unterengadin sprach sich der Vorstand des VVGR für den geplanten Vereina-Eisenbahntunnel als rollende Strasse aus. In Würdigung seiner grossen Verdienste um den Bündner Tourismus und den Verkehrsverein für Graubünden ernannte die Delegiertenversammlung den ehemaligen VVGR-Präsidenten, alt Nationalrat Dr. Ettore Tenchio, Chur, zum Ehrenpräsidenten.

Leichter Wiederaufschwung

Nach den Worten von Ständerat Schlumpf könne man mit Befriedigung feststellen, dass sich die zu verzeichnen- den Einbußen im Fremdenverkehr in einem zu verkraftenden Masse gehalten hätten. Bereits die vergangene Wintersaison 1976/1977 habe wieder neue Lichtblicke gebracht, indem die Logiernächtezahl um 3 Prozent gegenüber der Vorjahresperiode angestiegen sei. An dieser Zunahme partizipierten die Schweizer mit drei Vierteln und die ausländischen Gäste mit einem Viertel. Zu diesem erfreulichen Resultat hätten ohne Zweifel, neben den kaum aufgetretenen Änderungen der Lebenshaltung und der Lebensbedürfnisse der Gäste, auch das nach Vielfalt, Qualität und Preisgestaltung attraktive Angebot sowie die Leistungsbereitschaft und das situationsgerechte Verhalten der Verkehrs- und Fremdenindustrie beigetragen. Verfügbare Indikatoren liessen einen leichten Wiederaufschwung erkennen, der allerdings keinen neuen Höhenflug nach sich ziehen werde.

Die in den letzten Jahren erfolgte Steigerung des touristischen Angebotes kann jedoch nach den Worten von Dr. Schlumpf nicht unbeschränkt fortgesetzt werden, ohne dass die Gefahr eines Überangebots in Erscheinung tritt. Unter diesem Ge-

sichtspunkt erheischen insbesondere die Ausweitung der Parahotellerie Beachtung. Ihre bereits erlangte Bedeutung lasse es als geboten erscheinen, sie vermehrt zur Mitfinanzierung gemeinwirtschaftlicher touristischer Aufgaben heranzuziehen.

Vereina-Tunnel hat bessere Chancen

Der Vorstand des VVGR befasste sich eingehend mit der Frage einer wintersicheren Verbindung nach dem Unterengadin. Er kam dabei zum Schluss, dass ein Vereina-Bahntunnel mit Autoverlad diesem Ziel am wirksamsten dienen könne. In der Diskussion vertretene Meinungen, dass die Verwirklichung des Vereina-Tunnels Utopie darstelle, konnten Ständerat Schlumpf und auch Regierungen- und Nationalrat Schlumpf entkräften. Es sei heute bereits bekannt, dass der Flüelapass im schweizerischen Gesamtverkehrskonzept nicht ins Nationalstrassennetz einbezogen worden sei. Jedoch figuriere der Vereina-Tunnel darin. Für den Ausbau einer wintersicheren Flüelapassstrasse könnten weder der Kanton noch der Bund die notwendigen Mittel zur Verfügung stellen. Hingegen bestehe die Aussicht, dass für das Detailprojekt des Vereina-Tunnels in absehbarer Zeit der notwendige Kredit zur Verfügung gestellt werden könne.

Beschiedenes Aktionsprogramm 1978

Entsprechend der engen finanziellen Basis sind der Präsentation und der Werbung des VVGR rechte enge Grenzen gesetzt. Im verflochtenen Jahr wurde bei der schweizerischen und erstmals auch bei der bundesdeutschen Gästeschäft ein Rückgang festgestellt. Aus diesem Grunde beschloss der Vorstand, die künftigen Werbeschwerpunkte auf die Schweiz und die Bundesrepublik Deutschland zu verlegen, wobei sich die Anstrengungen in der Schweiz auf das Welschland und in Deutschland auf den Raum München konzentrieren werden. S.D.

Walliser Rückgang im Schweizer Mittel

Die Hotels und Kurbetriebe im Kanton Wallis haben im vergangenen Jahr 3,4 Millionen Logiernächte und damit einen dem gesamtschweizerischen Verhältnis entsprechenden Rückgang von 4,5 Prozent verbucht.

Allerdings kamen im Winter «nur» 1,6 Prozent weniger Gäste, hingegen verzeichnete der Sommer 6,9 Prozent weniger Übernachtungen. An diesem Rückgang hatten die Schweizer Touristen, die fast die Hälfte der Gäste ausmachen, einen Anteil von 7,1, die Ausländer einen solchen von 3 Prozent. Dennoch beurteilt der Walliser Verkehrsverband die Zukunft des Tourismus versuchsweise: ein breiter Fächer an Qualitätsangeboten, die immer häufigere Rückkehr zur Natur und der auftretende Wunsch zum persönlichen Ferienerlebnis sprächen für das Wallis, das hauptsächlich auf den Individualtourismus ausgerichtet sei.

Deutsche an der Spitze

Die im Berichtswinter (1975/76) festgestellten Abnahmen sind vorwiegend auf den Inlandtourismus zurückzuführen. Dank der Zunahme der ausländischen Touristen um 3 Prozent konnte jedoch der Rückgang von 8,6 Prozent aufgefangen werden. Im ersten Rang unter den ausländischen Gästen figurieren die Bundesrepublik Deutschland und Grossbritannien.

dischen Gästen figuriert die Bundesrepublik Deutschland vor Frankreich, Belgien/Luxemburg und Grossbritannien. Bei den Sommertouristen aus dem Ausland steht ebenfalls die BRD an erster Stelle vor Frankreich, Belgien/Luxemburg und den Vereinigten Staaten. Im Sommer 1976 ging die Nachfrage bei den ausländischen Gästen mit 8,2 gegenüber 5,4 Prozent bei den Schweizern bedeutend mehr zurück. Die stärksten Rückgänge waren unter den Touristen aus Italien (-36,7), Grossbritannien (-24), den Niederlanden (-16) und Deutschland (-10,6 Prozent) zu verzeichnen.

Pro Rawil und Autobahn

In seinem Jahresbericht weist der Walliser Verkehrsverband darauf hin, dass der Ausbau des Strassennetzes für den Tourismus von grosser Bedeutung sei. Er hofft deshalb auf eine rasche Verwirklichung des Tunnelbaues am Rawilpass und den baldigen Baubeginn der Autobahn durch die Rhonetalbene. sda.

Bieler VV knapp bei Kasse

An der Generalversammlung des Verkehrsvereins Biel und Umgebung bezeichnete Verkehrsdirektor Hugo Heggli den Voranschlag 1978 als Krisenbudget. Die budgetierten Einnahmen reichen nicht aus, den personellen Apparat des Verkehrsbüros auszubauen.

Im Interesse einer Intensivierung der Kongresswerbung sollte das ganze Jahr hindurch mit vier festgestellten Mitarbeitern gerechnet werden können. Der Vorstand des Verkehrsvereins hat daher die Stadt Biel um eine Subvention von 150 000 Fr. ersucht. Budgetiert waren nur 120 000 Fr.

Besprochen wurden an der Jahresversammlung ferner die Gründe, welche in Biel zu den stark rückläufigen Hotelübernachtungen der Inlandgäste führten. Seit 1961 verminderten sich diese Übernachtungen um 48,9 Prozent. Hugo Heggli erklärte, das ungenügende Angebot in der meistgefragten Kategorie mittelmässiger Hotelzimmer schaffe eine ungünstige

Ausgangslage, angesichts des Trends zum Zimmer mit Komfort. Ein weiterer Grund sei die bisher nur mangelhafte betriebene Kongresswerbung, was wiederum eine Geldfrage sei. Ein Teil des Rückgangs sei ferner durch die in den letzten Jahren feststellbare Sparwelle bedingt. Licht ins Dunkel der unperfekten Entwicklung soll eine Meinungsumfrage bei den Sommergästen 1977 bringen.

Neues Image gesucht

Auf weitere Gründe des Rückganges wies Kongressaudirektor Armin Flückiger hin. Einen wesentlichen Anteil der Hotelübernachtungen in Biel lieferte früher die Uhrenindustrie und der Schliessung des Montagewerkes der General Motors gingen der Bieler Hotellerie Logiernächte verloren. Zudem wurde Biel allzunalange als Industriestadt propagiert. Eine Image-Korrektur drängt sich somit auf. G. Morel, Präsident des Verkehrsvereins Biel und Umgebung, stellt sich ein weiteres Jahr für dieses Amt zur Verfügung. Franz Böhlen wurde nach 14jähriger Mitarbeit im Vorstand zum Ehrenmitglied ernannt. hs



Die Luzerner haben einen neuen Verkehrsdirektor. Aus den rund 30 Bewerbern wurde Kurt H. Illi, geb. 1935, ausgesiebt. Mit ihm wählte der Ausschuss des Verkehrsvereins einen Mann, der zwar keine touristischen Lorbeeren mitbringt, dafür viele Voraussetzungen, solche zu erringen. Illi besuchte die Schulen in Luzern. Nach Abschluss des Studiums in Zürich mit dem lic. oec. publ. arbeitete er während einigen Jahren in der Organisation und Verkaufsabteilung von IBM. Von da führte der Weg in die Werbung, bis 1971 als Teilhaber bei Diggelmann und Mennel, seither als Beratungsgruppenleiter bei der Adolf Wirz AG in Zürich, wo ihm die Betreuung grosser Kunden im In- und Ausland obliegt, darunter solchen aus dem Tourismus. Er gab nebenbei sein Wissen weiter als Dozent für Werbung an der HWV in Zürich und der Verkauferschule des SIB. Der verkaufsorientierte Mann, der auch das Skihierodiplo besitzt, wird den Posten in Luzern frühestens am 1. Januar 1978 antreten. Hoffentlich wird man später feststellen, dass es ein entscheidender Tag in der touristischen Geschichte der Leuchtenstadt war.

Neues Aussichtrestaurant

Auf Oberseeburg zwischen Luzern und Meggen soll ein Aussichtrestaurant mit Kleinhotel entstehen. Das Restaurant soll in drei Räumen 130 Plätze umfassen, das Hotel 36 studioähnliche Zimmer. Mit dem Bau soll im nächsten Frühjahr begonnen werden. Die Architekten Armin Bolzern u. D. Robert Willmann (letzterer ist zugleich Bauherr) versprechen sich vom Standort eine grosse Attraktion, bietet sich doch von dort aus eine der schönsten Aussichten auf die Luzerner Seebucht, das Seebeken und die Alpen. Zudem hat die Stadt die dortige Geländekuppe gekauft, um sie vor der Überbauung zu bewahren und als Aussichtspunkt auszugestalten.

500 Jahre «Löwen» in Ebikon

Das Gasthaus zum Löwen in Ebikon – heute Hotel und Restaurant – wird in zwei Jahren ein halbes Jahrtausend alt! Im Jahre 1479 erhielt der Löwen das Tavernenrecht. Auf das einzigartige Jubiläum hin soll der städtische Betrieb erneuert werden. Vorgesehen ist unter anderem eine Aussenrenovierung.

Hotel Pfister Luzern verkauft

Das alte, renommierte Hotel Pfister an der Reuss in Luzern ist zum Preis von 1,4 Millionen Franken von den bisherigen Besitzern an den Bäcker- und Konditorienmeisterverband des Amtes Luzern verkauft worden. Der Hotelbetrieb wird am 1. November dieses Jahres endgültig geschlossen, die Restaurants werden erneuert, wobei Bestrebungen im Gange sind, sie und das Äussere des Hauses unter Denkmalschutz zu stellen. Nach der Wiedereröffnung wird die Pfister Restaurants «für alle Kreise» führen, wie der Präsident der neugegründeten Genossenschaft Zunfthaus zur Pfister, Paul Rütimann, erklärt.

Hotel Steghof Luzern erneuert

Im Zuge der Erneuerung und des Ausbaues des Hotels Steghof ist die vierte Bauphase abgeschlossen worden. Nachdem schon früher Restaurant und Säle erneuert worden waren, erfährt das Hotel jetzt eine Neugestaltung und Aufstockung. Die Bettenzahl stieg um 20 auf 80, die Zimmer wurden modernisiert. Besondere Aufmerksamkeit galt den Feuerchutzmassnahmen und -einrichtungen. Das Hotel Steghof wird schon in dritter Generation von der Familie Aschwanden geführt.

Motel soll Hallenbad retten

Das defizitäre Kernser Hallenbad, das unlängst «unter den Hammer» gekommen war und sich jetzt im Besitz eines Sarner Baumeisters befindet, soll umgebaut und um ein Motel erweitert werden. Mit Hilfe dieses Motels, eines erweiterten Restaurants und der erneuerten Schwimmhalle soll der Hallenbadbetrieb rentabel gemacht werden. Für Camping-Gäste soll ein Lebensmittelkiosk entstehen. Das Motel soll 35 bis 40 Betten aufweisen.

Sporthotel Stos feierte Aufrichte

Nach rund anderthalbjähriger Bauzeit konnte das Aufrichtelächchen auf den fertigen Rohbau des Sporthotels Stos gepflanzt werden. Bereits am 20. Dezember dieses Jahres wird das neue Hotel eröffnet. Es wird 120 Betten, Restaurants, eine Cheminée-Bar, eine Tanzboden-Bar, ein Hallenbad, Fitnessräume, einen Tennisplatz und weitere attraktive Räume und Einrichtungen aufweisen. Ferner ist auf dem Stos ein neues Fitness-Center in Betrieb genommen worden. Es verfügt über Fitness-Räume, Reitstall, Fitness-Parcours, Kegelbahn und 100 Betten.



Das vor 100 Jahren erbaute Des Alpes in Mürren wird gegenwärtig von Luftschutztruppen als Abbruch- und Aufräumungsobjekt verwendet. Das 50jährige Palace (rechts) wird für 4,5 Millionen Franken renoviert und im Dezember als Palace Sporthotel Mürren mit 100 Betten neu eröffnet. Auf dem Gelände der Palacematte entsteht für 11,5 Millionen Franken das alpine Kur- und Sportzentrum mit verschiedenen Anlagen (Eis- und Curlingbahn, Schwimmbad, Mehrzweckhalle, Squash-Court), die 1980 betriebsbereit sein werden.

Grosse Badenfahrt 1977

Die aargauische Bäderstadt an der Limmat bereitet sich in diesen Wochen mit vollem Einsatz auf die Grosse Badenfahrt 1977 vor. Mit der im Jahre 1937 und dann der im heissen Sommer 1947 durchgeführten Grossen Badenfahrt als Jahrbildertour zur Erinnerung an die Eröffnung der Spanisch-Brotli-Bahn Baden-Zürich hat Baden ein Fest zu einer bemerkenswerten Tradition gemacht. Jedes zehnte Jahr findet eine grosse Badenfahrt mit entsprechendem Aufwand von Mitwirkenden und Umzügen statt.

Über drei Freiluftbühnen im Kurpark wird zwischen dem 12. und 21. August ein echtes Badener Festspiel gehen und an den dazwischen liegenden Sonntagen wird sich ein Festzug mit über 2000 Mitwirkenden durch die Gassen und Strassen Badens bewegen. sda

Doch keine Sommerzeit?

Die Einführung der Sommerzeit im kommenden Jahr steht erneut in Frage, weil in der Bundesrepublik Deutschland aus Landwirtschafts- und Gewerkschaftskreisen plötzlich heftige Opposition aufgetreten ist und der deutsche Bundestag das Gesetz erst im Herbst diskutieren wird. Sollte es zu einer längeren Debatte kommen, die Sommerzeit aber wider Erwarten doch eingeführt werden, wäre es für die deutschen und schweizerischen Bundesbahnen zu spät, ihre Sommerfahrpläne 1978 abzuändern. Das eidgenössische Parlament hatte dem Zeitgesetz vor allem deshalb zugestimmt, weil damit die Harmonisierung mit der Zeit in der BRD bestehen bleiben sollte. Für die SBB ist die Zusammenarbeit mit der DB von grösster Wichtigkeit, weil sie ihr wichtigster Partner ist. sda

Eine tourismusfeindliche Initiative

Nach Ansicht des Bundesrates bräuchten 12 autofreie Sonntage pro Jahr mehr Nachteile als Vorteile: In einer Botschaft ans Parlament beantragt die Landesregierung deshalb, die Volksinitiative für 12 autofreie Sonntage pro Jahr dem Schweizervolk zur Ablehnung zu empfehlen.

Im Mai 1975 wurde das Volksbegehren mit 115 673 gültigen Unterschriften eingereicht. Die Initianten verlangen eine Ergänzung der Bundesverfassung durch einen neuen Artikel 37quater, der für den zweiten Sonntag jedes Monats im gesamten Hoheitsgebiet der Schweiz jeglichen privaten Motorfahrzeugverkehr zu Lande, zu Wasser und in der Luft untersagt. Der Bundesrat soll die Ausnahmen von diesem Verbot bestimmen, und zwar sowohl in bezug auf die Fahrberechtigung Privater als auch in bezug auf die Verbotssonntage.

Kaum von Nutzen

Die Initianten wollen vor allem eine Verbesserung des Umweltschutzes (weniger Lärm und Abgase), die Hebung der Lebensqualität und die Einsparung von Energie erreichen. Hierzu erklärt der Bundesrat, die Gesamtbelastung der Luft durch Abgase könnte nur in kleinem Masse gesenkt werden, weil viele Fahrten bloss vor- oder nachverlegt oder auf andere Sonntage verschoben würden. Auch die Unfallverminderung wäre deshalb kleiner als vermutet. Die Energieeinsparung würde weniger als 0,5 Prozent des Endenergieverbrauchs betragen.

ung würde weniger als 0,5 Prozent des Endenergieverbrauchs betragen.

Unhaltbare Folgen

In der Botschaft heisst es weiter, dass die Bevölkerung die Folgen der Fahrverbote sehr ungleich zu spüren bekäme. Besonders benachteiligt würden die Bewohner abgelegener, insbesondere gebirgiger Gebiete, die mangels ausreichender Erschliessung durch öffentliche Verkehrsmittel auf private Motorfahrzeuge angewiesen sind. Zudem hätten wirtschaftlich ohnehin unterprivilegierte Gebiete unter den Ausfällen oder Verlagerungen des Wochenendtourismus zu leiden. Eineinseitig benachteiligt wären die vom Touristenverkehr abhängigen Wirtschaftszweige, wie gastgewerbliche Betriebe, touristische Einrichtungen und Spezialverkehrsmittel. Bei einer Schliessung der Grenze an zwölf Sonntagen müssten zudem ausländische Fahrzeuglenker gezwungen werden, an unserer Grenze umzukehren. Das wäre dem Ansehen der Schweiz abträglich und könnte die Gefahr von Gegenmassnahmen heraufbeschwören, schreibt der Bundesrat. sda

Bündner Hotellerie resistenter

Die Rezession hat ihre Spuren auch in der Bündner Hotellerie hinterlassen. Betrug die Logiernächtezahl 1972 in den bündnerischen Hotelbetrieben noch 6,06 Millionen, so sank sie bis 1976 mehr oder weniger konstant um 9,5 Prozent auf 5,48 Millionen Übernachtungen. Gesamtschweizerisch war nach einer Zusammenstellung des Eidg. Statistischen Amtes in der gleichen Zeitspanne ein Logiernächterückgang in den Hotelbetrieben um 13,2 Prozent zu verzeichnen, nämlich von 35,15 auf 30,5 Millionen.

Weniger stark hat sich in diesen Rezessionsjahren in Graubünden der Hotelbesuch von inländischen Gästen ausgewirkt. Er nahm von 2,52 Millionen Übernachtungen im Jahre 1972 auf 2,45 Millionen im Jahre 1976, somit also um nur 2,7 Prozent ab. Demgegenüber beträgt der Logiernächterückgang der ausländischen Gäste 14,3 Prozent. In absoluten Zahlen ausgedrückt heisst das 3,54 Millionen Hotelübernachtungen 1972 und deren 3 Millionen im verflochtenen Jahr.

Nur Lenzerheide und St. Moritz mit Zunahmen

Sehr unterschiedlich zeigt sich diese rückläufige Entwicklung in den einzelnen Fremdenorten des Kantons. Betrachtet man die Hotellerie der sieben grössten bündnerischen Kurorte im Lichte der eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik, so zeigt sich, dass nur deren zwei ihre Hotellogiernächte in der Zeitspanne von 1972 bis 1976 zu steigern vermochten. Es sind

dies Lenzerheide mit einer Zunahme um 17,8 und St. Moritz mit einer solchen um 1,7 Prozent. Demgegenüber weisen die restlichen fünf Rückgänge an Hotelübernachtungen auf, nämlich Davos um 11,1, Arosa um 8,3, Flims um 14,3, Pontresina um 12,6 und Klosters um 11 Prozent. Lenzerheide konnte sowohl die Logiernächte der inländischen Gäste um 29,5 als auch jene der Ausländer um 12,6 Prozent steigern. Die Totalzunahme von St. Moritz basiert jedoch einzig auf einem Anstieg der ausländischen Hotelübernachtungen um 3,2 Prozent, während die entsprechende Zahl bei den Schweizer Gästen um 2 Prozent zurückfiel. Gerade umgekehrt präsentiert sich das Bild von Davos. Hier sanken die Ausländerlogiernächte in den Hotelbetrieben um 19 Prozent, während jene der inländischen Gäste um 4,2 Prozent zunahm. Die Hotels in Arosa, Flims, Pontresina und Klosters büsstén hingegen in beiden Gästekategorien an Übernachtungen ein. sda

latoflex-Betten
...bei Rheuma und Rückenbeschwerden



Lenk: Kurzentrum nach Mass

Was am Ursprung des Lenker Fremdenverkehrs lag, bildet heute seine jüngste Attraktion: Durch das neue Kurzentrum kann die Lenk ihrem Sport- und Ferientourismus optimale Einrichtungen für prophylaktische und Heilkuren beifügen und damit die wirtschaftliche Basis des Kurortes breiten und tragfähiger machen. Lokale Initiative, Zusammenarbeit aller touristischen Kreise am Ort und weitsichtige Unterstützung des Kantons haben mit dem Kurzentrum ein exemplarisches Werk geschaffen.

Vor Zweckentfremdung und Zerfall gerettet

Mit einer Rettungsaktion beginnt die neuere Geschichte des Lenker Kurzentrums. 1969 nämlich, als die damalige Besitzerfamilie Vernier die Absicht bekundete, das Kurhaus einer massentouristischen Organisation zu überlassen, sprang eine vom Lenker Hotelier Samuel Perrollaz gegründete Auffanggesellschaft in die Bresche und erwarb das Objekt. Im Dezember 1969 wurde diese Gesellschaft in die «Grand Hotel Bad- und Kurhaus in der Lenk AG» übergeführt. Sie verfügte über ein Aktienkapital von 1,2 Millionen, wovon ein guter Teil aus Lenker Hand. Vorerst galt es, das Bestehende vor dem endgültigen Zerfall zu retten. Während man das Hotel und die öffentlichen Räume als renovationswürdig erachtete, begann bereits die Planung der neuen Kurabteilungen. Durch eine Erhöhung des Aktienkapitals auf 2,8 Millionen beschaffte man 1972 die Mittel für eine umfassende Innenrenovation des Hotels. Im Hinblick auf die Erstellung eines neuen Kurzentrums beteiligte sich die Gemeinde Lenk mit 500 000 Franken. Durch den Verkauf verschiedener Parzellen an die

bernerische Wirtschaftsförderung wurden weitere Mittel beschafft. Die AG hat für die Nutzung dieser Grundstücke ein Mitsprache- sowie ein Rückkaufsrecht.

Von 16 auf 8 Millionen reduziert

Ein erstes, vom Architektenteam Glaus/ Antes (Zürich) vorgelegtes Projekt sah Kosten von 18 Millionen vor. Experten zeigten bald, dass ein solcher Aufwand für die Lenk nicht tragbar war. Die durch den Verwaltungsrat eingesetzte Finanzkommission ging nun von der Annahme aus, dass das Kurgäste-Aufkommen etwa einen Viertel der Lenker Logiernächtezahl ausmachen würde. Basierend auf

Das zweigeschossige Kurzentrum mit der Taverne als «Dachreiter» und dem Kurhotel Lenkerhof – vormals Grand-Hotel Kurhaus – im Hintergrund. Ebenen: die Behandlungspavillons, im Obergeschoss das Schwimmbad mit Garderoben, Empfangshalle und Ärzte-Abteilung.

Eingangsgeschoss mit Halle, rechts oben Garderoben und Schwimmbad, links die Ärzte-Abteilung.

dem Stand 1975/76 (rund 430 000 Übernachtungen) würde damit das Zentrum zu 50 bis 55 Prozent ausgelastet. Die Kapazitätsreserve dient selbstverständlich der Logiernächte-Expansion. Gestützt auf diese Projektionen ergab sich eine maximale Bausumme von rund 8 Millionen Franken. Im Juli 1975 wurde das entsprechende Bauprojekt gutgeheissen. Das Aktienkapital erfuhr eine Erhöhung um 1,7 auf 4,5 Millionen. Mit 1,4 Millionen griff die bernische Wirtschaftsförderung dem Vorhaben unter die Arme, 2,5 Millionen steuerte der kantonale Fonds zur Förderung des Fremdenverkehrs bei. Zu diesem Eigenkapital von 5,6 Millionen traten noch 2,652 Millionen Fremdkapital, was zusammen die Totalkosten von 8,252 Millionen ergibt.

In den Hang gebaut

Was nach einer Bauzeit von bloss 13½ Monaten entstand, beeindruckt auf den

ersten Blick durch seine harmonische Einordnung in die Umgebung. Die zweigeschossige Anlage wurde links neben das Grand-Hotel und den bergseitigen Hang so in den alten Baumbestand des Parks eingepasst, dass sie optisch kaum auffällt. Die Pavillon-Struktur, die bewachsenen Betonbänder und Terrassen sowie die in dunklem Holz und leicht spiegelndem Glas gehaltenen Fenster verleihen dem Bau eine leichte, unaufdringliche Note. Die fast als Dachreiter in Erscheinung tretende neu gebaute Taverne stellt die Verbindung zum Hotel dar.

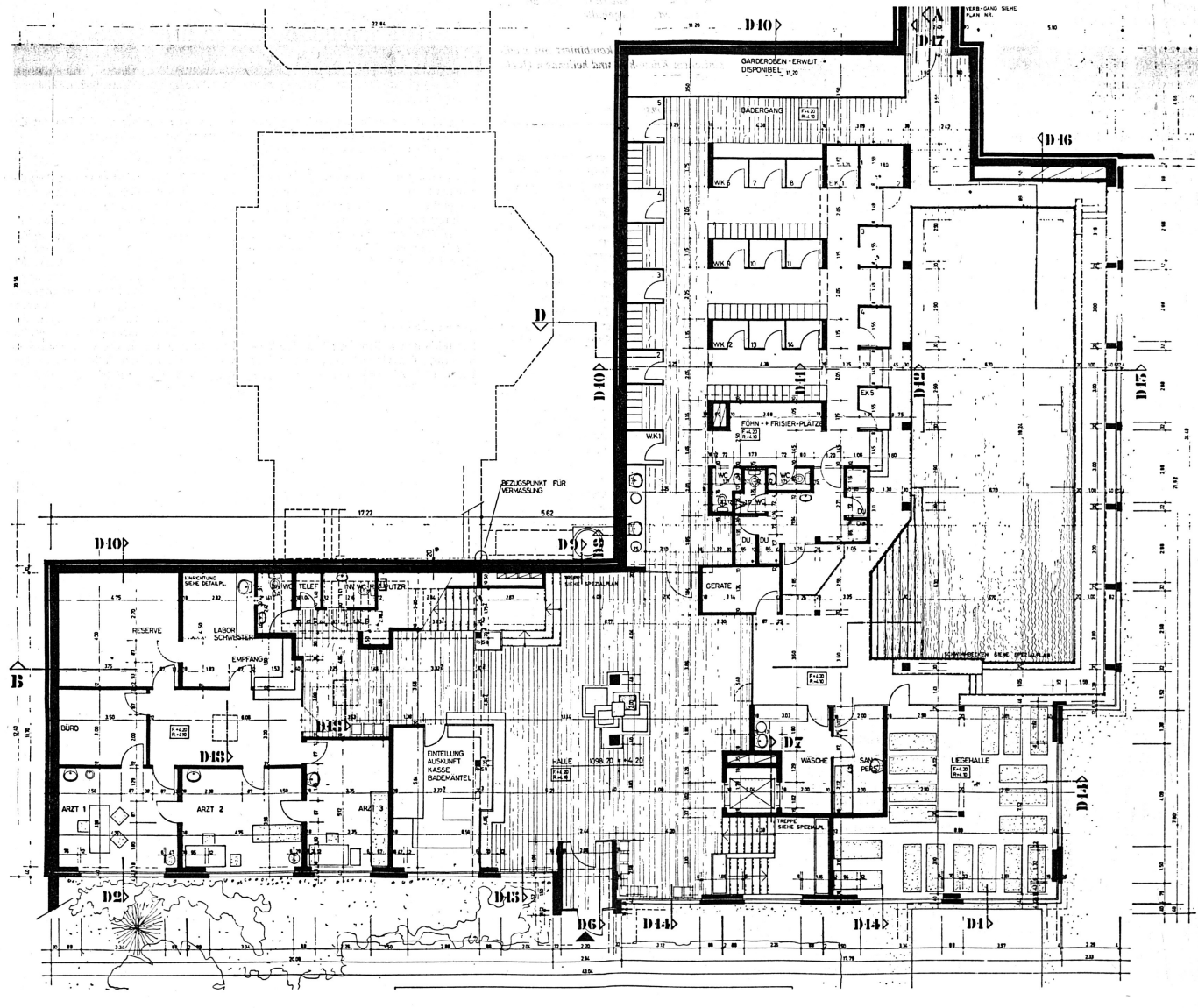
Keine Klinik

Im Innern des Kurzentrums wurde vor allem darauf geachtet, jeden klinischen Charakter, jede Spital-Atmosphäre, zu vermeiden, was als gelungen gelten darf. Die Eingangshalle mit Auskunft, Empfang, Kasse und Wartepätzen macht mit ihrem grauen Schieferboden und den

warmen Holztonen eher den Eindruck einer Hotel-Reception. In der Mitte steht die Trinkbrunnen-Kaskade. Linkerhand führt der Weg zur Ärzte-Abteilung, wo eine Arztgeheuln an einem kleinen Counter die Administration besorgt. Der Untersuchungstrakt enthält Räume für EKG, Lungenfunktion, Röntgen, Labor sowie Sprechzimmer für den Kurarzt und mehrere konsiliarische Ärzte.

Für 300 Badegäste

Rechts der Halle, dem Schwimmbad vor- und nebengelagert, findet sich die geräumige Garderobenanlage. Einzel- und Wechselkabinen, Garderobenkästen sowie mehrere Friseur- und Föhnplätze stehen den Gästen zur Verfügung. Die raffinierte Farbgebung und die Durchblicke in die Schwimmhalle setzen Akzente. Die Garderobe kann durch einen unterirdischen Gang auch vom Hotel her erreicht werden. 35 Grad Wärme hat das Wasser



im Mineralschwimmbad, von welchem man einen heiteren Ausblick ins Grüne und Blaue geniess. Die Beckengrösse beträgt 18,2 x 6,7, die Tiefe 1,10 bis 1,55 Meter. Der grosszügige Einstieg ist auch für Behinderte kein Problem. 12 Unterwassermassagedüsen sorgen für Bewegung. Am Kopfende des Bassins erreicht man die Liegehalle mit zwei Solariumplätzen. Schwimmbad und Liegehalle sind für eine Tageskapazität von 300 Gästen ausgelegt.

Komplexe Technik

Wieder zurück in der zentralen Halle, kann man sich entweder über eine Treppe hinauf in die Taverne oder ins untere Geschoss zu den Behandlungspavillons begeben. Der hintere Teil des in den Hang gebauten Untergeschosses beherbergt die technische Infrastruktur, die Anlagen für die Förderung und Verteilung des Quellwassers, die Ozonierung des Schwimmbadwassers, die Ventilation. Die

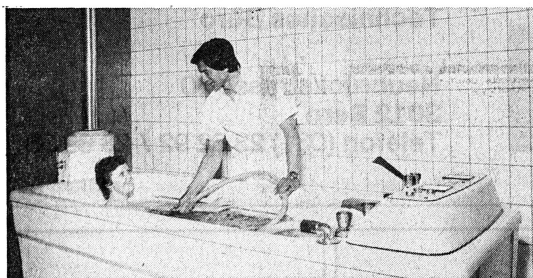
Drei Pavillons, nach Bedarf vermehrbare

Jeder der drei Behandlungspavillons ist einem «Schwerpunktthema» gewidmet: Im Bäderpavillon (Tageskapazität: 270 Einzelbäder) werden entsprechend ärztlicher Anweisung in Einzel-Badekabinen zeitlich verschieden bemessene Mineral- und Kohlensäurebäder verabfolgt, wobei jede Wanne zentral gesteuert und überwacht wird. Dazu kommen eine Reihe von Spezialbädern, ferner Ruheplätze in Liegehalle und Liegekabinen. Im Therapie-Pavillon findet man 10 Behandlungsplätze für Fango und Wickel, Elektrotherapien, Massage, Einzel-, Gruppen- sowie Atemgymnastik. Der Inhalationspavillon schliesslich bringt die berühmten Lenker Schwefelquellen zur Anwendung. An 20 diskret separierten Einzelinhalationsplätzen und im «Nebelraum» für 12 bis 15 Plätze kann den Leiden der Atmungsorgane zu Leibe gerückt werden. Kurarzt Dr. Rudolf Komar, dem Leiter des Lenker Zentrums, stehen die modernsten An-

von Hotel und Kurzentrum. Wie Verwaltungsratspräsident Professor Jost Krippendorf an der Eröffnung rechtfertigend sagte, gelte der böse Spruch «ausen fix und innen nix» für das Hotel höchstens in umgekehrtem Sinne. In der Tat sieht man dem ehrwürdigen Kurhotel kaum an, dass es einer fast vollständigen Innenrenovation unterzogen wurde: Hotelhalle und Speisesaal wurden erneuert, der Damensalon frisch eingerichtet, die Taverne ausgehöhlt und neu erstellt, Treppenhäuser, Gänge und Zimmer renoviert. Solchem Erneuerungswillen konnte selbst der alte Name nicht mehr standhalten: An seiner letzten Sitzung hat der Verwaltungsrat beschlossen, das Haus in «Kurhotel Lenkerhof» umzutauften. 130 bis 140 Betten in 105 Zimmern stehen heute zur Verfügung. Im Herbst werden Fassade und Balkone erneuert, ferner will man die alte Dépendance westlich des Hotels abreißen und in der alten Kurabteilung Personalräume einrichten.



Ein Blick ins Mineralschwimmbad. Im Hintergrund die Liegehalle



Modernste Technik, kombiniert mit medizinischem Know-how und heilemdem Quellwasser

Im Inhalationspavillon

Am gleichen Strick

Wie eingangs gesagt, entspringt das Kurzentrum orts-eigener Initiative. Die Investitionsfreude, welche sich schon bei früherer Gelegenheit manifestiert hat – in den letzten Jahren sind an der Lenk rund 20 Millionen in öffentliche Sport- und Bahnanlagen investiert worden – wirkte sich auch bei der Finanzierung des Kurzentrums positiv aus. Rund drei Viertel des Aktienkapitals von 4,5 Millionen wurden an der Lenk selber aufgebracht (siehe Kasten). Als Anreiz für die Aktienzeichnung werden – bis zur Ausschüttung von Dividenden – zwei Kategorien von Vergünstigungen geboten: Bei Variante A wird den Aktionären pro Aktie und Geschäftsjahr ein Gutschein von 40 Fr. abgegeben, der im Kurzentrum, im Hotel oder Restaurant bis zu 50 Prozent des jeweiligen Rechnungsbetrages eingelöst werden kann. Variante B gewährt den Besitzern von Hotels und Ferienwohnungen, die einen festgelegten Minimalbetrag an Aktien zeichnen, auf allen im Kurzentrum angewandten Kurmitteln eine Vergünstigung von 10 Prozent. Diese kommt den Hotelgästen oder Mietern ebenfalls zugute. Der Erfolg der Aktion zeigt, dass die Konzeption des «Open-House»-Kurzentrums, des Bades für jedermann, ein breites Echo gefunden hat.

Dank und Ehre

Nicht von ungefähr war die Liste der Dank-Empfänger, welche an der Eröffnungsfestfeier verlesen wurde, recht lang und enthielt neben den Exponenten des tourismusfreundlichen Kantons – an ihrer Spitze Regierungsratspräsident Dr. Bernhard Müller – vor allem Namen aus der Tal-schaft. An ihrer Spitze der bereits erwähnte Samuel Perrolaz, dann Hotelier Alfred Ineichen, welcher als Vize des Verwaltungsrates und Präsident der Planungs- und Baukommission hart arbeitete und zum letzten schaute, Hans Rieder, Präsident der Finanzkommission, die bisherigen Kurärzte, die Gemeindebehörden der Lenk, Architekt Armin Antes und schliesslich Kurdirektor Hans Forrer, der allgegenwärtige Koordinator. Mit der Realisierung des Kurzentrums hat die Lenk erneut ein Beispiel modellhafter Zusammenarbeit im guten Geiste dynamischen Fremdenverkehrs-bewusstseins geliefert. Möge es Nachahmer finden. GFK

Prophylaxe und Therapie durch Bewegung

Kuren an der Lenk

Indikationen erster Ordnung:

1. Erkrankungen des Stütz- und Bewegungsapparates:

- rheumatischer Formenkreis: Abnützungsleiden der Gelenke und der Wirbelsäule, Gelenkentzündungen im chronischen Stadium, M. Bechterew, Bandscheibenschäden, rheumatische Muskel- und Sehnenleiden.
- mechanische Schädigungen: Funktionsverbesserung nach Unfällen, orthopädischen und neurochirurgischen Operationen (z. B. Diskushernie).
- stoffwechselbedingte Störungen: chronische Gelenkveränderungen bei Gicht, Kalkmangel der Knochen.
- neurologische Erkrankungen: Restlähmungen nach Hirnschlag, Nervenverletzungen und anderen Nervenkrankheiten, «Nervenzentzündungen».

2. Erkrankungen der Atemorgane:

- Subakute und chronische Erkrankungen der oberen Luftwege (Nase, Nasennebenhöhlen, Rachen, Kehlkopf), der Ohrtrumpete sowie der unteren Luftwege, insbesondere der Bronchien.

Indikationen zweiter Ordnung:

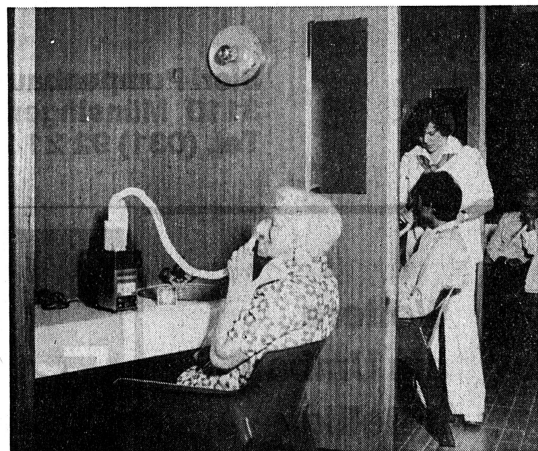
Zahnfleischerkrankungen (Parodontose).

Allgemeine Indikationen:

Wiederherstellung der körperlichen und seelischen Leistungsfähigkeit nach Krankheiten, Operationen und Unfällen. Vegetative Regulationsstörungen.

Behandlungsarten:

- Heilgymnastik, einzeln oder in kleinen Gruppen
Atemgymnastik, einzeln oder in kleinen Gruppen
Wassergymnastik, einzeln oder in kleinen Gruppen
Fangoparaffinpackungen
Heublumenwickel
Solewickel
Manuelle Massagen
Kryotherapie
Feuchteinhalationen
Aerosoltherapie
Unterwasserstrahlmassage
Evian-Vichy-Dusche
Infrarot
Elektrotherapie: Kurzwellen
Diadynamische Ströme
Iontophorese
Stangerbad
Kohlensäurebäder
Kohlensäure/Schwefelbäder
Moorbäder
Hauffe Arm- und Fussbäder
Wechselbäder
Ultraschall



Wärme für Hotel und Kurzentrum stammt aus einer neuen Heizzentrale. Alle Vorbereitungen für den Einbau eines eigenen Kraftwerkes wurden getroffen. Wo immer möglich wird der Abflut Wärme entzogen und zurückgewonnen. Wie die Heizzentrale wurde auch die neue Lingerie mit einer Tageskapazität von 750 kg in einem bestehenden Gebäude untergebracht.

lagen zur Verfügung, um die Lenker Kurmittel – zwei der stärksten alpinen Schwefelquellen Europas, eine Eisenwasserquelle und das alpine Klima mit leichten Reizfaktoren – zu nutzen.

«Kurhotel Lenkerhof»

«Antipoden» von Dr. Komar sind Peter und Ursi Taylor, administrative Leiter

Grand Hotel Bad- und Kurhaus Lenk AG

Struktur des gezeichneten Aktienkapitals von Fr. 4,5 Mio

	Aktienzeichnung Franken	%
1 Gemeinde und Bevölkerung von Lenk	650 000	14,4
2 Hotel- und Pensionsbetriebe von Lenk	825 000	18,3
3 Gewerbebetriebe von Lenk	442 000	9,8
4 Zulieferungsgewerbe und auswärtige Firmen als Auftragnehmer von Lenk	450 000	10,0
5 Ferienhaus- und Ferienwohnungsbesitzer von Lenk und St. Stephan	922 000	20,5
6 Hotel-Stammgäste	25 000	0,6
7 Ferienwohnungs-Stammgäste	26 000	0,6
8 Touristische Unternehmen von Lenk	445 000	9,9
9 Banken	452 000	10,1
10 Verschiedene	263 000	5,8
	4 500 000	100,0



Architekten:

GAP-Architekten
Otto Glaus, Bert Allemann,
Ernst Bringolf, J.-P. Freiburghaus,
Hans Stünzi
Freiestrasse 80, 8032 Zürich

Bauleitung:

Architekturbüro H. Stucki
3700 Spiez und 3775 Lenk
Mitarbeiter A. Gafner, Architekt HTL,
3775 Lenk

Örtliche Bauleitung:

Hans Stucki
Architekturbüro
3775 Lenk

Geometer:

Oskar Collioud
Vermessungsbüro
3770 Zweisimmen

Ingenieurarbeiten:

Emch + Berger
Gartenstr. 1
3001 Bern

Bauleitung, Statik Kurhaus und Taverne:

Hirt, Rohrer + Peter AG
dipl. Bauingenieure ETH/SIA
3700 Spiez und 3775 Lenk

Sanitär- und Balneologische Spezialanlagen:

Fritz Baur
Technisches Büro
Neubrückstr. 70
3012 Bern

Elektroinstallationen:

Ing.-Büro Felix Kamber
Hildastrasse 3, 8004 Zürich

Heizungs- und Lüftungsanlagen:

Ing.-Büro Baumann AG
Florastrasse 2, 3600 Thun
Tel. (033) 21 55 21

Projektierung der Grünanlagen:

Büro für Landschaftsgestaltung
A. Steiner,
Staatsstr. 160, 3626 Hünibach

Kurzentrum Lenk



H. R. Schmalz AG
Bauunternehmung
Zweisimmen

Lieferung und Installation
der Kälteanlagen

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


GEBR. **GOETZ** & CO
Thun, Interlaken 036/22 65 65, Bern



BIERI-PUMPEN
für alle Zwecke

BIRAL-Schwimmbadfilter
für private und
öffentliche Anlagen

Bieri Pumpenbau AG
3110 Münsingen
Tel. (031) 92 21 21

Projektierung und
Ausführung der
sanitärtechnischen
Spezialanlagen für
Medizinalbäder und
Inhalation

Fritz Baur
Sanitäre Anlagen
Technisches Büro



Neubrückstrasse 70
3012 Bern
Telefon (031) 23 62 92 / 23 89 88

**Weitere
am Umbau
beteiligte
Firmen:**

Frutiger

Kurzentrum Lenk
Ausführung
der Baumeisterarbeiten

Frutiger Söhne AG
Ingenieure und Bauunternehmung
Thun und Zweisimmen

Umgebungsarbeiten
Freidig + Weibel
Tief- und Strassenbau
3775 Lenk
Tel. (030) 3 15 29

Beleuchtungskörper
Tulux AG
8856 Tuggen
Tel. (055) 78 16 16

Brennstofftanks
Lechmann AG
Längfeldweg 111
2500 Biel 8
Tel. (032) 41 61 11

Dachhaut
H. P. Rösti
Dachdeckergeschäft
3775 Lenk
Tel. (030) 3 19 95

Ausführung und Plattenarbeiten
Baumaterial AG
Bernstorgasse 3-9 A
3600 Thun
Tel. (033) 23 31 23

Montagebau in Holz
A. Freidig
Chaletbau
3775 Lenk
Tel. (030) 3 13 91

Schreinerarbeiten
Zeller + Buchs
Gässli
3775 Lenk
Tel. (030) 3 25 33

Schreinerarbeiten
Buffetanlage + Office
H. P. Schläppi
Boden
3775 Lenk
Tel. (030) 3 18 24

Schreinerarbeiten
E. Stucki
Wylergasse 4
3608 Thun
Tel. (033) 36 12 81

Boden- und Wandbeläge
Chr. Kammacher
Innendekoration
3775 Lenk
Tel. (030) 3 11 52

Malerarbeiten
O. Zlörfen
Malergeschäft + Gerüstbau
Gässli
3775 Lenk
Tel. (030) 3 14 76

med. Apparate
Sakura-Röntgenfilme und
Entwicklungsautomaten
8344 Bäretswil ZH
Tel. (01) 850 39 81

Gärtnerarbeiten
Woodtli AG
Bernstrasse 36
3072 Ostermundigen
Tel. (031) 51 11 00

Spezialverglasungen und Treppengeländer
Muesmatt AG
Fabrikstrasse 14
3012 Bern
Tel. (031) 23 11 77

Thermische Isolierungen
Wanzenried + Baur
Bahnstrasse 54
3008 Bern
Tel. (031) 25 52 06

Dachhaut
AFAG
Asphalt- und Flachbau AG
3250 Lyss
Tel. (032) 84 48 22

Telephonautomat
Siemens-Albis Aktiengesellschaft
Belpstrasse 26
3007 Bern
Tel. (031) 65 01 11

Ausführung Lüftungs-
und Wärmerückgewinnungsanlagen
Kurz und Co.
Morgenstrasse 121
3018 Bern
Tel. (031) 55 43 43

Fenster, Aussentüren
Arthur Ruchti
Pestalozzistrasse 113
3600 Thun
Tel. (033) 23 35 83

Gipserarbeiten, Deckenverkleidungen Pavaroc
W. Dällenbach AG
3600 Thun, Freiestrasse 48
Tel. (033) 36 83 30

Schweizerische Hotelkette im Ausland

In der letzten Ausgabe der Hotel-Revue ist es – auf französisch – erstmals publik geworden: der Nahrungsmittelkonzern Nestlé und die Hotel-Organisation Carlo de Mercurio, Lausanne, sind übereingekommen, gemeinsam im Ausland eine schweizerische Hotelkette aufzubauen. Die beiden Unternehmen haben nach gründlichen Untersuchungen eine Gesellschaft gegründet, die vorläufig unter der Abkürzung NCM firmiert.

Nachdem sich die Organisation Carlo de Mercurio mit rund dreissig Betrieben, die teils auf eigene, teils auf Rechnung anderer Besitzer geführt werden, in der Schweiz ein beachtliches Potential geschaffen hat, sucht sie schon seit einiger Zeit nach einem geeigneten Expansionsweg über die Grenze. Mit dem Ziel, die heutigen Aktivitäten in verschiedenen Ländern zu diversifizieren, hat sich auch Nestlé schon länger mit der Idee getragen, im Ausland in die Hotelbranche einzusteigen. So haben die beiden Partner zu einer vielversprechenden Zweck-Ehe zusammengefunden: der eine kann sein branchenspezifisches Know-how, der andere seine wirtschaftliche Macht und die Präsenz auf ausländischen Märkten beisteuern.

Export von Wissen und Können

Die neue Gesellschaft wird von Nestlé-Generaldirektor Gogniat présidiert, während Carlo de Mercurio zum Delegierten des Verwaltungsrates ernannt worden ist. Als Ziel ist die Errichtung von Hotels in der ganzen Welt mit Schwergewicht in Zentralamerika und im Mittleren Osten vorgesehen. Dabei ist in der Anfangsphase nicht ausgeschlossen, dass das Management bereits existierender Betriebe übernommen wird, bevor die Kette in einzelnen Ländern aufgebaut wird.

Bei den neuen Hotels wird es sich nicht um Luxushäuser, wohl aber um sehr komfortable Betriebe mit 200 bis 300 Zimmern handeln, die den qualitativen Anforderungen der traditionellen Schweizer Hotellerie gerecht werden und erlauben, die Hotel-Technologie unseres Landes auf der Ebene der Konzeption, des Baus und der Betriebsführung in verschiedenen ausländischen Märkten zu übernehmen. Die Struktur der künftigen NCM-Etablissements soll weitgehend in der Schweiz ausgearbeitet werden; in diesem Zusammenhang ist die Organisation Carlo de Mercurio als Berater in allen Fragen bezüglich Tourismus, Hotellerie und Restauration für Nestlé von besonderer Bedeutung.

Start in Mexiko

Da sich die neuen Schweizer Hotels im Ausland möglichst weitgehend in die natürliche Umgebung eingliedern sollen, will die Gesellschaft für Planung und Verwirklichung der Gebäude-Komplexe (Hotels, Bungalows, Restaurants) jedoch Architekten der Standortländer beiziehen. Jeder Betrieb wird – so ist vorgesehen – zumindest ein Schweizer Restaurant, ein Restaurant des jeweiligen Landes und eine Cafeteria enthalten. Das erste Glied der geplanten Kette wird in Mexiko geschmiedet werden. r.

Vorab-Bahn wird gebaut

An ihrer Generalversammlung haben die Aktionäre der Bergbahnen Crap Sogn Gion AG, Laax, einstimmig beschlossen, die in eine finanzielle Notlage geratenen Bergbahnen Lumnezia AG, Villa, auf Grund eines nach langwierigen Verhandlungen zustande gekommenen Nachlassvertrages mit Vermögensabtretung zu übernehmen.

Ebenso hiesien sie den Jahresbericht und die Jahresrechnung 1976 gut, stimmten dem Antrag des Verwaltungsrates auf Verwendung des Reingewinns von 502 000 (1975: 674 000) Fr. zu, die wiederum eine unveränderte Dividende von 5% auf den 7,927 Millionen Fr. betragenden Aktienkapital einschliesst, und stockten das Grundkapital auf 8 Millionen Fr. auf. Mit Befriedigung nahmen die Aktionäre schliesslich Kenntnis von der geplanten und nun vor der Realisierung stehenden dritten Ausbaustufe in Form der Erschliessung des Voralpgebietes als Sommerkernzentrum.

Regionalisierung gefördert

Der Übernahmepreis von 904 600 Fr. für die beiden Sessellifte, ein Bergrestaurant und das bewegliche Inventar der Bergbahnen Lumnezia AG repräsentiert nach der vollständigen Abschreibung des 1,52 Millionen Fr. betragenden Aktienkapitals sowie eines Passivsaldo von 0,64 Millionen Fr. noch die durch verschiedene Banken und eine Lieferfirma gesicherte Hypothekarschuld, einen Maschinenkredit sowie eine zwanzigprozentige Abfindung der Fünftklassgläubiger und die Verfallkosten. In der vergangenen Winteraison hatten die Bergbahnen Crap Sogn Gion die Lugnezner Anlagen auf Grund eines Betriebsführungsvertrages be-

trieben. Bereits wurden weitere Erschliessungspläne im Raume Lugnez-Piz Mundaun erwogen. sda

Hoch hinaus

Nachdem der Bundesrat am 9. August 1976 die Konzession für den Bau einer Gondelbahn Cap Masegn-Fuorcla-Vorabgletscher und einer Sesselbahn Vorabgletscher-Vorab Pign erteilt hatte, erhoben der Schweizerische Naturschutzbund und der Schweizer Alpenclub dagegen Beschwerde. Die Landesregierung hat dieselbe abgelehnt, so dass mit dem Bau nunmehr definitiv begonnen werden kann.

Es soll nun nach neuen Prüfungen eine aus zwei Sektionen bestehende Gondelbahn mit einer stündlichen Förderleistung von 1500 Personen in Sechserkabinen von Cap Masegn nach Fuorcla Sura und dann von dort nach dem Vorabgletscher sowohl als Zubringer wie auch als Touristikanlage geführt werden. Des weiteren wird ein Bergrestaurant mit 400 Sitzplätzen und zentralem Selbstbedienungsbuffet erstellt. Nach dem Zeitplan des Verwaltungsratspräsidenten sollen die neuen Anlagen im Sommer 1978 betriebsbereit sein. Über die Finanzierung der neuen Vorhaben wird im kommenden Herbst eine ausserordentliche Generalversammlung zu befinden haben. sda

Kuwait, Schweiz, Schweden, Kanada . . .

Von den etwa 160 Ländern der Welt verfügen 49 über ein Sozialprodukt von mehr als 1000 Dollar pro Kopf. Das Total des Sozialprodukts dieser 49 Länder ist 1976 um 550 Milliarden Dollar oder 10% auf 5800 Milliarden Dollar gestiegen. Dies entspricht ungefähr 85 Prozent der Wirtschaftsleistung der ganzen Welt.

1976 hat sich die am Bruttosozialprodukt pro Kopf gemessene Rangfolge dieser Länder nur wenig verschoben.

10 erste wie 1975

Kuwait führt mit einem Bruttosozialprodukt von über 12,8 Milliarden Dollar

oder etwa 12 565 Dollar pro Kopf wiederum die Rangliste der Länder mit dem höchsten Sozialprodukt pro Kopf an. Den zweiten Platz nimmt die Schweiz ein, die mit 9320 Dollar pro Kopf – wie im Vorjahr – vor Schweden mit 8995 zu liegen kommt. In den Rängen 4 bis 10 folgen Kanada mit 8090, die USA mit 7865, Norwegen mit 7685, Dänemark mit 7465, die Bundesrepublik Deutschland mit 7255, Belgien mit 6930 und Frankreich mit 6555 Dollar. Damit sind die ersten 10 Länder dieselben wie 1975, wobei lediglich Kanada und die USA etwas vorge-rückt, Norwegen und Dänemark hingegen leicht zurückgefallen sind.

DDR: Spitze im Ostblock

Unter den industrialisierten Ostblockländern nimmt die DDR gemäss den allerdings erst für 1975 verfügbaren Zahlen mit einer Pro-Kopf-Leistung von 4230 Dollar die Spitzenposition ein, vor der Tschechoslowakei mit 3710, Polen mit 2910, Ungarn mit 2635 und der Sowjetunion mit 2620 Dollar. Obwohl die von der Weltbank für die industrialisierten Länder des Ostblocks geschätzten Sozialproduktwerte mittels Korrekturfaktoren den im Westen gültigen Kriterien der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung angepasst wurden, ist ein Vergleich der Sozialproduktgrössen der Ostblockstaaten mit westlichen Ländern nur beschränkt möglich. sda

Geschäftsberichte

Interfood: Höherer Gewinn

Die Interfood AG (Suchard-Tobler), Lausanne, hat im vergangenen Geschäftsjahr, das am 31. März 1977 abgeschlossen wurde, den Gewinn von 7,27 Mio Fr. auf 7,73 Mio erhöht. Der konsolidierte Gewinn der Interfood-Gruppe betrug Ende 1976 11,0 Mio gegenüber 5,38 Mio im Vorjahr. Der Gesamtumsatz der Interfood verminderte sich leicht um 0,3% auf 1116 Mio. Der Verwaltungsrat schlägt der Generalversammlung die Ausschüttung einer unveränderten Dividende von Fr. 20.– pro Aktie A und von Fr. 100.– pro Aktie B vor. sda

Weissenburg schreibt tüchtig ab

Dank gutem Sommerbeginn mit erheblichen Mehrumsätzen, rigoroser Kontrolle der Kosten, reduziertem Personalbestand und verbesserter Einkaufspreise, vor allem auf dem Hauptrohstoff Zucker. Dank den geschilderten Verhältnissen ist es der Weissenburg-Mineralthermen AG, Thun, gelungen, den Gewinn vor Abschreibungen im Vergleich zum Vorjahr von 0,9 auf über 2,5 Mio Fr. zu verbessern. Der Bruttogewinn konnte um rund 12% verbessert werden. Er beträgt nach Abzug der Betriebslöhne rund 12,3 Mio. Der Gewinn vor Abschreibungen beträgt 2 533 000 Fr. Es wurden Abschreibungen für 2 449 000 Fr. getätigt. Auf eine Verzinsung des Aktienkapitals wird verzichtet. Der verbleibende Gewinn soll auf neue Rechnung vorgetragen werden. pd

Dolder Hotels: Befriedigendes Ergebnis

Die Dolder Hotel- und Verwaltungs-AG weist für 1976 einen um 13,3% erhöhten Umsatz aus. Im Dolder Grand Hotel machte sich ab Mai 1976 eine Verbesserung der Frequenzen bemerkbar, so dass die Logiermächtzahl leicht gesteigert werden konnte. Auch der Restaurantbetrieb und der Bankettsektor waren an der Umsatzzunahme beteiligt. Verschiedene bauliche und technische Erneuerungen wurden vorgenommen. Das Hotel Waldhaus Dolder meldet im zweiten Betriebsjahr eine erfreuliche Umsatzzunahme, was auch für die Restaurants zutrifft. Die Bettenbelegung lag über dem zürcherischen Durchschnitt. Das Haus erwirtschaftete einen befriedigenden Ertragsüberschuss. Die witterabhängigen Betriebe Dolder Wellenbad, Dolder Sportrestaurant und Dolder Minigolf konnten negative Ergebnisse wiederum nicht vermeiden. Zusammen mit dem Gewinnvortrag des Vorjahres von 62 054 Fr. wird ein Reingewinn von 314 475 Fr. ausgewiesen. Es wird die Ausschüttung einer Dividende von 60 Fr. ausgerichtet. r.

Brienz-Rothorn-Bahn wieder mit Gewinn

An 138 Betriebstagen hat die Brienz-Rothorn-Bahn letztes Jahr insgesamt 153 309 Personen befördert, was der dritthöchsten Frequenz der Bahn seit ihrem Bestehen entspricht. Höhere Frequenzen wurden lediglich 1971 und 1972 registriert. Bei Betriebseinnahmen von 1,463 Mio Fr. wurde ein Reingewinn von 106 000 Fr. erzielt, während noch im Vorjahr ein Defizit von 34 Fr. genommen werden musste. sda

Gutes Jahr für Geils-Hahnenmoos

Die Ski- und Sessellift Hahnenmoos AG Adolboden präsentiert einen glänzenden Abschluss. Die Einnahmen aller der Anlagen stiegen 1976 um 12% auf 1,803 Mio Fr. Dabei weist die Gondelbahn Hahnenmoos einen Reinertrag von 0,510 Mio, die Sesselbahn Luegli einen solchen von 0,218 Mio und die Sesselbahn Lavey von 0,169 Mio auf. Nach Abschreibungen von 0,430 Mio verbleibt ein Reingewinn von 271 505 Fr. Die Dividende beträgt 6%, auf neue Rechnung vorgetragen werden 93 000 Fr. r.

Rothornbahn Lenzerheide: 10% Dividende

Die Rothornbahn und Scalottas AG, Lenzerheide, hat in ihrem Geschäftsjahr 1976 mit 613 000 Fr. einen gegenüber dem Vorjahr um 1,5% leicht erhöhten Reingewinn erzielt. Die Generalversammlung stimmt sämtlichen Anträgen des Verwaltungsrates zu, so auch der Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 10%. Der Verwaltungsrat wird Dr. Leo Fromer, Basel, an der Spitze wurde im Amt bestätigt. Neuer Vizepräsident der Gesellschaft ist nunmehr Dr. Ernst Hofmann, Schaffhausen, anstelle des verstorbenen Dr. Gion Dams, Chur, der im Verwaltungsrat durch Dr. Carl Haselbach, Utiikon-Waldge, ersetzt wurde. Eine personelle Änderung wird auch in der Direktion der Rothornbahn und Scalottas AG eintreten, indem der bisherige Direktor, David Tschand, der sich künftig andern touristischen Aktivitäten zuwenden wird, seinen Rücktritt vom Posten bekannt gab. Die Einnahmen des ersten Halbjahres 1977 sind um 15% höher ausgefallen als diejenigen der Vergleichsperiode des Vorjahres. sda

Haben Sie Nachfolgeprobleme?

Mit Initiative und Zielstrebigkeit werden Unternehmen aufgebaut und weiterentwickelt. Die Sicherung ihres Fortbestandes stellt jedoch Fragen betriebswirtschaftlicher, juristischer und psychologischer Natur, deren Lösung leider oftmals allzu spät oder gar nicht vorbereitet wird. Die Folgen sind oft schwerwiegend: Finanzielle Einbussen und die Unmöglichkeit, derart komplexe Problemkreise rasch lösen zu können, führen nicht selten zur Existenzgefährdung des Betriebes selbst.

Mit dem Ziel, solchen Entwicklungen vorzubeugen, organisiert das Schweizerische Institut für gewerbliche Wirtschaft an der Hochschule St. Gallen am 13. und 14. September in der Hotellerie Geroldswil ZH die dritte dieser zweitägigen Veranstaltungen, die dem Problemkreis der Nachfolgeregelung gewidmet ist. Ausgehend von den Grundprinzipien des Erbs- und Güterrechts sowie von den gesellschafts- und steuerrechtlichen Bestimmungen sollen – unter Einbezug der psychologischen Probleme – dem Teilnehmer mittels Referaten und Fallstudien Problemlösungsmöglichkeiten vermittelt werden, die auch den betriebswirtschaftlichen Anforderungen an eine effiziente Unternehmensführung gerecht werden.

Das detaillierte Kursprogramm erscheint Mitte August und kann direkt beim Veranstalter angefordert werden: Schweizerisches Institut für gewerbliche Wirtschaft, Dufourstrasse 48, 9000 St. Gallen, Telefon 071/23 34 61. pd

Wochen-Digest hotel revue

Neues Finanzprogramm des Bundesrates

Bundesrat Chevallaz hat neue Finanzmassnahmen des Bundes angekündigt, in welchen die Konsequenzen aus der Verwerfung der Mehrwertsteuer am 12. Juni gezogen werden. Der Bundesrat wird einstweilen keine neue Mehrwertsteuervorlage bringen, sondern einen neuen Grundsatzentscheid bis 1982, wenn die bestehende Bundesfinanzordnung abläuft, hinausschieben. Dafür sollen kurzfristige Massnahmen auf der Einnahmen- und Ausgabe-seite getroffen werden. Durch einen dringlichen Bundesbeschluss sollen die Kantonsanteile an den Bundessteuern für 1978 um 15% gekürzt werden. 40 Mio Fr. will der Bund durch Verzicht auf neue Vorhaben einsparen, 400 Mio durch ein neues Sparprogramm und 150 Mio durch Kürzung der Stützungsbeiträge an die Preise von Butter und Backmehl.

Die Sätze der Warenumsatzsteuer sollen auf 1. Juli 1978 von 5,6 auf 7 bzw. von 8,4 auf 10,5% erhöht werden. Die Wust-Freiliste wird insofern eingeschränkt, als die Energieträger (Strom, Gas, Heizöl, Kohle, Holz) neu der Wust unterstellt werden. Die Tabaksteuer will der Bundesrat zur Finanzierung der 9. AHV-Revision auf 1. Oktober 1978 um 20% erhöhen, die Stempelabgabe auf 1. April 1978 um 50%.

Rückläufige Grosshandelspreise

Die Grosshandelspreise sind im Juni um 0,3% zurückgegangen und liegen jetzt nur noch um 0,6% über dem Vorjahresstand. Es handelt sich um die ersten umfassenden Preisschläge bei Importwaren seit Oktober 1976. Auch beim Kaffee ist die Preisentwicklung jetzt rückläufig; er ist seit Mai um 9,4% billiger geworden.

Nationalstrassen im Raum Zürich

Der Bundesrat hat dem Regierungsrat des Kantons Zürich seinen Verzicht auf den Baubeginn der N 1–N 3 (Hardturm–Sihlholzli) durch die Stadt Zürich sowie der N 4 zwischen Knoben und Wettwil bekanntgegeben. Die Expressstrasse durch Zürich soll neu und mit vermindertem Ausbaustand projektiert und nur gleichzeitig mit anderen Bauvorhaben (Einführung der Sihlalbahn in den Zürcher Hauptbahnhof) verwirklicht werden. Der Südausgang des Milchbucktunnels der N 1 muss neu projektiert werden, damit keine Häuser abgerissen werden müssen. R. S.

Luftverkehr hat Rezession überwunden

Die über hundert Mitgliedergesellschaften der International Air Transport Association (IATA) besorgen 70% des Weltluftverkehrs. Sie haben letztes Jahr die durch die Rezession 1974 und 1975 verursachte Stagnation überwunden.

Die Zahl der Fluggäste hat wieder um 8,8%, von 230 auf 250 Millionen zugenommen. Die Passagierkilometer sind in der gleichen Proportion von 242,7 auf 263,5 Milliarden vermehrt worden. Die mittlere Platzbelegung ging um einen Punkt auf 58% hinauf. Mit einem Anstieg um 7%, von 4,2 auf 4,5 Milliarden Tonnenkilometer blieb die Luftfracht noch unter dem Stand 1973 und 1974.

Betriebsüberschuss erhöht

Die gesamten Transportleistungen sind um 8,5% von 26,9 auf 29,2 Mia tkm erweitert worden. Die durchschnittliche Auslastung wurde von 48,7 auf 50,4% verbes-

Verkehr

Heliswiss: Weniger Flugstunden

Die Heliswiss, Helikopter AG, Bern, hat 1976 insgesamt 7604 Flugstunden erreicht gegenüber 8345 Flugstunden im Vorjahr. Im Einsatz standen durchschnittlich 16 eigene und eingekaufte Helikopter. Die Gewinna- und Verlustrechnung des Unternehmens schliesst bei Erträgen von rund 10,7 Mio und Aufwendungen von rund 10,5 Mio mit einem Ertragsüberschuss von 154 633 Fr. ab. sda

Metsch-Bahnen: Wetterpech

Die Metsch-Bahnen AG Lenk verzeichnen für das Jahr 1976 einen um 9% reduzierten Verkehrsertrag, dies zufolge ungünstiger Wetterbedingungen. Der Cash flow nahm von 497 000 auf 430 000 Fr. ab. Die Abschreibungen wurden von 557 600 auf 453 528 Fr. herabgesetzt. Der Aufwandsüberschuss von 22 699 Fr. wird auf neue Rechnung vorgetragen. r.

Fähre Horgen-Meilen hat Hochbetrieb

Die beliebte und praktische Verbindung zwischen den beiden Zürichseefern hat zum Vorschlag geführt, eine zweite Fähre anzuschaffen. Das Schiff mit einer Lademöglichkeit von 100 Tonnen beförderte 1976 in beiden Richtungen 539 858 Personen, 228 558 Personewagen, 707 Cars, 14 582 Lastwagen und Schwervertransporter sowie 241 Pferde und Grossvieh. 2,8 Prozent der ausgeführten 20 266 Kurse waren überlastet.

Schwarzfahren wird teurer

Am 1. Juli treten auf dem Stadt- und Vorortnetz der VBZ (Trams, Trolleybusse und Autobusse) nicht nur die neuen Fahrkarten in Kraft – auch das Schwarzfahren wird teurer, und zwar gleich um 100 Prozent, indem die Bussen von 10 auf 20 Franken ansteigen. Bei Touristen wird man weiterhin nachsichtiger sein als gegenüber Einheimischen.

Verkehrsbetriebe Zürcher Oberland

Die VZO, die mit ihren Fahrzeugen das Gebiet zwischen Uster, Säfa und Rüti bedienen, blieben auch 1976 noch in den schwarzen Zahlen; allerdings belief sich der Überschuss nur noch auf 3000 Franken. Aber immerhin . . .

Rekordjahr für die Gornegratbahn

Mit 2,17 Mio beförderten Personen weist die Gornegratbahn Zermatt einen neuen Frequenzrekord aus. Er liegt damit mit 0,6% über dem bisherigen Höchstresultat aus dem Jahre 1973. Das verbesserte Winterergebnis konnte die Sommererinnern mehr als ausgleichen. Der Betriebsertrag der Zahnradbahn, des Rückgrates der Gesellschaft, erhöhte sich von 7,94 auf 8,85 Mio Fr. Die Abschreibungen erliefen eine markante Erhöhung auf 2,17 Mio. Auch die Nebenbetriebe (Kraftwerk, Luftseilbahn Stockhorn, Skilifte) weisen deutlich verbesserte Erträge aus. Insgesamt hat sich der Cash flow um 33% auf 2,74 Mio erhöht. Ausgewiesen werden 1,09 Mio Reingewinn, was die Ausschüttung einer um 1% verbesserten Dividende von 36 Fr. erlaubt. r.

Röntgen tut den Filmen nichts

Beim Durchleuchten des Handgepäckes im Flughafen Zürich geschieht Filmen, ob belichtet oder unbelichtet, überhaupt nichts. Im Auftrag der Kantonspolizei Zürich nahmen vier Firmen praktische Versuche vor. Sie liessen selbst das hochempfindlichste Filmmaterial bis zu 50mal von den Röntgenkontrollgeräten im Flughafen Zürich durchleuchten und unter dem Schleier auf den durchleuchteten Filmen, «absolut sicher und harmlos», «absolut unschädlich», «die erwähnte Kontrollanlage habe nicht den geringsten Einfluss auf belichtetes oder unbelichtetes Filmmaterial», lauteten die Urteile. Was hier gesagt wurde, gilt uneingeschränkt auch für den Flughafen Genéve-Cointrin, der die gleichen Geräte wie Zürich anwendet, nicht aber unbedingt für ausländische Flughäfen. pd

Grösste internationale Automatenchau der Schweiz an der IGEHO 77

An der IGEHO 77, die – zusammen mit dem Salon Culinaire Mondial, der Weltkochen-schau – vom 17. bis 23. November 1977 in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel stattfindet, wird die grösste, je in der Schweiz gezeigte Automaten-schau zu sehen sein. Auf rund 2000 m² Nettostandfläche sind aus aller Welt jegliche Arten von Automaten ausgestellt, die mit dem Grossverpflegungs- und Gast-stättenbetrieb in Verbindung stehen, an-gefangen von Getränke- und Nahrungsmittel-automaten über Spiel- und Kassenauto-maten bis zur Musicbox und den Kiddie Rides. Bereits Mitte Juni haben sich über 30 Firmen dieses Zweiges angemeldet.

Auch sonst wird die IGEHO 77 gegen-über ihrer Vorgängerin im Jahre 1975 eine beträchtliche Ausweitung erfahren. Zusätzlich zu der bisherigen Fläche werden durch den Salon Culinaire auch die Hallen 14, 15 und 17 im Rundhofgebäude der Mustermesse teilweise belegt.

Der amerikanische Schnellimbiss-Markt und seine Grenzen

Was Experten im Land der unbegrenzten Möglichkeiten für die kommenden Jahre noch unmöglich hielten, scheint bereits jetzt einzutreten. Der Markt für den traditionellen Schnellimbiss – in der Folge kurz FF (Fast Food) genannt – nähert sich der Sättigung.

Obwohl sich die amerikanischen Essgewohnheiten immer mehr zugunsten des Ausser-Haus-Verzehrs verändern, hat die FF-Industrie mit ihrer explosionsartigen Expansion heute bereits Dimensionen erreicht, die zum Umdenken für das kommende Marketing zwingen.

Es ist interessant, die amerikanische Ausser-Haus-Verpflegung etwas näher zu beleuchten. Obwohl sie in ihrer Gesamtheit (traditionelle Gastronomie, College-Cafeterias, subventionierte Schulspeisenprogramme, Catering für Betriebskantinen, Luftfahrt usw.) statistisch fast nicht zu erfassen ist, kann man doch für den FF-Sektor und die Höhe des ausgegebenen Nahrungsmitteldollars einigermaßen genaue Angaben machen.

Milliarden für Hamburger und Chicken

Danach gibt der Amerikaner durchschnittlich 35 Prozent des sogenannten «Food Dollars» für Essen und Trinken ausser Haus aus. Das ergab im vergangenen Jahr einen Betrag von 80 Mia. Dollars. Davon entfielen 12 Mia auf die grossen FF-Ketten wie McDonalds, Kentucky Fried Chicken, Burger King, Denny's und Pizza Hut. Mit den selbständigen, nicht erfassbaren Klein- und Mittelbetrieben erhöht sich dieser Betrag noch ganz erheblich.

Gesamthaft wird sich der prozentuale Anteil des Food Dollars am Volkseinkommen nicht viel ändern, wohl aber an der Verteilung auf dem Markt des Ausser-Haus-Verzehrs. Dass dies nicht zugunsten der Betriebe herkömmlicher «Gastronomie» geschieht, liegt auf der Hand. Sie

waren die ersten, die die in die Höhe geschnellten Nahrungsmittelpreise und Lohnforderungen an den Konsumenten weitergeben mussten, während sie von den Grossen in der FF-Industrie noch weitgehend aufgefangen werden konnten.

Die Ketten beissen sich in den eigenen Schwanz

Veränderungen und Umdenken haben sich bereits im Schnellimbiss-Bereich ergeben. Die renommierte Oppenheimer & Co., New York, rechnete beispielsweise, dass der am schnellsten expandierende Unternehmer in diesem Markt «nur» 6000 Betriebe bewirtschaften kann, wenn er im Rahmen seines Programmes konkurrenzfähig bleiben will. Überschreitet er diese Grenze, so geht dies zu Lasten bereits bestehender eigener Betriebe. Obwohl die grossen FF-Ketten noch ungleichmässig über das ganze Land verteilt sind – stärkste Konzentration im Osten, weniger stark vertreten im Westen und ganz unterschiedlich in den verschiedenen Südstaaten – geht die bisherige Expansion zu Lasten der selbständigen Klein- und Mittelbetriebe zu Ende. Laut einer Studie der Maxwell Association mussten seit 1975 bereits 75 kleinere FF-Ketten aufgeben.

Zukunft im erweiterten Angebot

Dass trotz der grossen Unterschiedlichkeit in der Verteilung nun auch die Grossen an die Grenzen ihrer Expansionsmöglichkeiten stossen, sieht Steven M. Vanelli von Davis, Scaggs & Co., San Francisco, in den sich anbahnenden Marktveränderungen auf dem kalifornischen Markt. Dort haben die Grossen der FF-Industrie angesichts der erdrückenden Konkurrenz bereits ihre bisherigen Marktstrategien aufgegeben und suchen neue Wege. McDonalds (Hamburger) erweiterte sein Angebot durch Eierspeisen, Kentucky Fried Chicken (Geflügel) senkte die Preise. Burger King (Hamburger) versucht es mit zusätzlichen Steak-Sandwiches. Ausserdem werden augenblicklich Salate und Suppen für die Aufnahme in die bewährten bisherigen Sortimente getestet. Klare Anzeichen dafür, dass dort weitere Expansion nur durch Verdrängungswettbewerb innerhalb der eigenen Reihen zukunftsträchtig ist.

Flucht nach Europa

McDonalds, der Grösste von ihnen (bisher weltweit 4000 Betriebe, ein Drittel in eigener Regie, zwei Drittel in Franchise), hat schon vor einem Jahr die Konsequenz aus dieser Entwicklung gezogen und die Flucht nach vorne angetreten. Sie konzentrierten ihre Expansion auf den bundesdeutschen Markt, der ihnen am zukunftssträchtigsten erschien. Tests, die zunächst im südlichen Teil des Landes angestellt wurden, bewiesen die Richtigkeit ihrer neuen Bestrebungen. Die Deutschen fanden Geschmack an ihren Hamburgern. Die Testbetriebe erbrachten den erhofften wirtschaftlichen Erfolg. Sehr zur Überraschung der deutschen Gastronomen übrigens, die an der Zugkraft und Rentabilität dieser Standardbetriebe gegenüber der traditionsbewussten lokalen Konkurrenz zweifelten. Bei einer Investition von 0,5 bis 0,8 Mio. DM erbringen die Schnellimbiss-Restaurants heute einen Jahresumsatz von 1 bis 1,5 Mio. DM und einen Nettoerlös von etwa 250 000 DM. Sie entsprechen bis ins Detail den amerikanischen Betrieben: optimale Standortbestimmung, straffes Management, in ausgeklügelten Systemen ausgebildetes, diszipliniertes Kader, gleichmässige Qualität der Produkte und Einhaltung penibler Hygiene.

Der Erfolg ruft die Konkurrenz auf den Plan.

McDonalds befindet sich inzwischen weiter auf dem Vormarsch nach Norden, umfasst heute schon 40 Betriebe, rechnet mit jährlichen Zuwachsraten von 20 Prozent, bewirtschaftet ein Drittel in eigener Regie und zwei Drittel in Franchise. Angestachelt durch diese Erfolge haben sich inzwischen schon weitere Renner auf dem Markt eingefunden. Burger King mit ersten erfolgreichen Testbetrieben in West-Berlin. Wimpys, die nach dem Erwerb von Lyons eine Option auf die bereits bestehenden westdeutschen Betriebe haben, und Nordsee GmbH, eine Unilever-Tochter, die ihren 150 Nordsee-Quicks eine zweite Kette von Hamburger-Breitreifen anschliessen wollen.

Soweit die augenblickliche Situation. Es ist vorgesehen, in absehbarer Zeit von hier auch die österreichischen und Schweizer Märkte zu erobern. Mit welchem Erfolg, wird sich dann zeigen. KRR



Sag mir wo die Kirschen sind ...

(wo sind sie geblieben)

Wie vielversprechend präsentieren sich doch die Kirschbäume jeden Frühling schon bei den ersten warmen Sonnenstrahlen in ihrem duftigen Blüten-schmuck! Ihr Anblick lässt erwartungsvoll an die kommende Ernte denken und weckt süsse Erinnerungen an frühere Genüsse dieser herrlichen Früchte. Doch wie trügerisch sich solche Hoffnungen erweisen können, zeigen die sehr bescheidenen Ergebnisse dieses Sommers wieder einmal deutlich.

Schon am Ostern herum hatte der allzu frühe Bluest durch Schnee und Frost gelitten. Allen voran verunmöglichten aber die niedrigen Temperaturen den Flug der Bienen zur Befruchtung. Und das, was danach an Fruchtansätzen vorhanden war, wurde durch das kühle und nasse Wetter im Frühling und Frühsommer auch nicht begünstigt. Kurzum – die ohnehin schon äusserst heiklen Früchte sind heuer rar und die ursprünglichen Schätzungen, die mit knapp halb so viel Kirschen wie letztes Jahr rechneten, haben sich sogar noch als zu hoch erwiesen.

Leider – denn die Kirschen sind bei uns sehr begehrte Früchte. Das beweist allein die Tatsache, dass in den landwirtschaftlichen Betrieben der Schweiz gegen eine Million Kirschbäume stehen. Daneben gibt es noch rund 200 000 Kirsch- und Spalierbäume in Privat-Hausgärten und der Pro-Kopf-Konsum ist bei uns der höchste von ganz Europa.

Dass der Kirschenanbau viel Risiken birgt, ist nichts Neues. Selbst wenn keine Frostschäden auftreten und eine gute Befruchtung stattfindet, kann Regen wäh-

rend der Reifezeit die hochempfindlichen Früchte aufspringen lassen, so dass sie als Tafelobst nicht mehr zu gebrauchen sind. Ausserdem erfordert die Pflege der Bäume und insbesondere das Pflücken der Kirschen einen enormen Arbeitsaufwand. All dies sollten jene Konsumenten einmal bedenken, die über die hohen Preise der Kirschen jammern.

A propos Preise: trotz schlechter Ernte sind die hiesigen Kirschen auch dieses Jahr nur ganz unbedeutend teurer als 1976 und auf jeden Fall viel billiger als die importierten, die gegenwärtig zu Luxuspreisen angeboten werden.

Vor Mitte Juli werden auf dem Markt nur vereinzelt Schweizer Kirschen zu finden sein. Die späten Sorten (Schauenburger, Hedelfinger) sollten dann besser vertreten sein und sind ihrer Grossfruchtigkeit wegen auch speziell beliebt. Wenn sie kommen, gilt es möglichst rasch zuzugreifen, denn das Angebot ist knapp und die Kirschenaison wird nur von kurzer Dauer sein. pd

Entsteinte Kirschen

Neue Packungen 1977:

1. Packungen mit Plastikbeuteln à 2½ Kilo
2. Packungen mit drei Plastikbeuteln à je 800 Gramm
3. Bedruckte Plastikbeutel à 1 Kilo

Es sind verstärkte Bemühungen im Gange, möglichst viele Geschäfte mit entsteinten Kirschen zu bedienen. Die genannten Plastikbeutel, speziell jene à 800 Gramm, können direkt in das Tiefkühlgerät zum Einfrieren gegeben werden.

Ein Mineralwasserfall

Die Arbeitsgemeinschaft der europäischen Mineralwasserindustrie (Groupement européen des sources d'eau minérales naturelles, GESEM) hat vor kurzem ihre jährliche Versammlung in Povoja de Vazim im Norden Portugals abgehalten. Folgende neun Länder nahmen daran teil: die Bundesrepublik Deutschland, Österreich, Belgien, Spanien, Frankreich, Italien, Portugal, Jugoslawien und die Schweiz.

Die Arbeiten des Kongresses umfassten verschiedene wichtige Themen: klare Deklaration auf den Flaschen-Etiketten, Standardisierung des Flascheninhaltes, bakteriologische Probleme und Bericht über die europäischen Bestrebungen zur Harmonisierung der Gesetzgebungen.

Tatsächlich bestehen in Europa zwei Definitionen des Mineralwassers; eine germanischer Herkunft, die eine minimale Mineralisierung von 1000 Milligramm pro Liter verlangt. Diese Definition gilt hauptsächlich in Deutschland und in der Schweiz. Die zweite, lateinischer Herkunft, verlangt vom Mineralwasser günstige physiologische Auswirkungen auf die Gesundheit, ohne einen Minimalgehalt an Mineralien vorzuschreiben.

Was beim Mineralwasser wirklich zählt, sind die verschiedenen Spurenelemente, ihr Gehalt, der angenehme Geschmack und vor allem die bakteriologische Reinheit. Dieser Ausgewogenheit kommt so grosses Gewicht zu, dass in den Ländern mit dem grössten Mineralwasserkonsum – Frankreich, Italien und Belgien – wenig mineralisiertes Wasser eine erhebliche Rolle spielt und oft auf dem Markt an erster Stelle steht, wie dies in der Schweiz für Henniez der Fall ist.

Der grosse Durst

Der Konsum in den neun der Arbeitsgemeinschaft angehörenden Ländern belief sich 1976 auf 7,7 Milliarden Liter; was zirka 10 Milliarden Flaschen ausmacht. Die Schweizerische Produktion von reinem Mineralwasser betrug im gleichen Zeitraum zum Vergleich gemäss eidgenössischer Statistik 238 Millionen Flaschen. Zu den wichtigsten Produzenten zählen Henniez-Lithinée SA (72 Millionen), Vals (43 Millionen), Henniez-Santé SA (40 Millionen), Aproz (25 Millionen), Passugg (25

Teepreise nochmals angepasst

Die Teepreise sind in den letzten Wochen, vor allem aber in den letzten Tagen an den internationalen Teeauktionen beträchtlich gestiegen. Die Lieferungen liegen unter denjenigen der letzten Jahre. Mitte dieser Woche wurden in London zum Beispiel noch 45 000 Kisten (zu 45 Kilogramm) angeboten, während es vor wenigen Wochen noch 55 000 Kisten pro Tag waren.

Der Durchschnittspreis für ein Kilogramm mittlerer Qualität stieg in dieser Woche auf 180 Pence (zirka Fr. 7,75) verglichen mit 168 Pence (Fr. 7,20) in der Vorwoche. Nur der Preis für teurere Qualität gab unwesentlich nach.

Schweizerische Grossverleiher erklärten auf Anfrage hin, dass auch hierzulande die Endverbraucherpreise nochmals angepasst werden müssten. spk

Mehr Schokolade geschleckt

Zum ersten Mal nach drei Jahren sind die Schokoladenverkäufe im letzten Jahr wieder um 4,3 Prozent gestiegen. Wie an der Jahresversammlung der Choccosuisse, Verband Schweizerischer Schokoladenfabrikanten, verlautete, wurden 1976 insgesamt 60 968 Tonnen Schokolade verkauft, 12 000 Tonnen davon ins Ausland. Beunruhigt erklärten sich die Delegierten jedoch durch die eschwindelnde Höhe der Kakaopreise. Nach ihren Worten überschreiten die Kakaopreise bei weitem die im internationalen Kakaoabkommen festgelegte Limite. Dieses Abkommen zwischen Kakao-Produzenten- und -Konsumentenländern werde damit wirkungslos und diene in keiner Weise einer Preisstabilisierung. sda

Rekord-Weinernte in Österreich

In der Republik Österreich ist im Jahre 1976 die bisher zweithöchste Weinernte verzeichnet worden. Nach Angaben des Statistischen Amtes belief sich die Weinernte des letzten Jahres auf 2,9 Mio. hl und lag damit nur knapp unter dem bisher besten Ertrag des Jahres 1970 von 3,0 Mio. hl. Das Vorjahresergebnis wurde um 7,3 Prozent übertroffen.

Erfolgreiches Marketing für Käse

Der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM) hat anlässlich einer Informationsstunde in Gmüden BE über die Probleme rund um die einheimischen Weich- und Halbhartkäse informiert. An der Veranstaltung wurde darauf hingewiesen, dass die Käseproduktion in den letzten zehn Jahren von 9,2 Mio auf 12,6 Mio Zentner verarbeitete Milch angewachsen sei. In der gleichen Zeit erhöhte sich der Pro-Kopf-Verbrauch an Käse von 9,1 auf 11,5 Kilo im Jahr. Die Gesamtproduktion an einheimischem Weich- und Halbhartkäse (ohne Tilsiter und Appenzeller) belief sich im Milchrechnungsjahr 1975/76 auf 13 416 Tonnen; dies entspricht einer Zunahme um mehr als 20 Prozent. Der Mehrkonsum gehe vor allem zugunsten des einheimischen Produktes, das für den Verbrauch an ausländischen Produkten konstant blieb. Für die einheimischen Weich- und Halbhartkäse werde ein konsequentes Marketing betrieben, wobei Markenartikelpolitik, Marktforschung, Produktentwicklung, Werbung und Qualitätsförderung im Vordergrund stehen. Die Fabrikanten dieser Produkte schlossen sich zur Schweizerischen Genossenschaft für Fabrikation und Verwertung von Weich- und Halbhartkäse zusammen. Sowohl diese als auch die Mitglieder des Zentralverbandes bemühen sich, die Weich- und Halbhartkäse durch Marken hervorzuheben und die Konsumenten mit der reichlichen Auswahl einheimischer Käsespezialitäten besser vertraut zu machen. sda

Manchmal haben Gäste auch kleine Wünsche



Kühle Salate: ein heisses Sommergeschäft

Wenn die Tage wärmer werden, verlangt der Gast nach leichten, erfrischenden Gerichten. Neben den klassischen kalten Plättli erfreut sich Salat immer grösserer Beliebtheit – sei es als Vorspeise, aber auch als Hauptgericht. Der Restaurateur kann bei der Salatwahl seiner Phantasie freien Lauf lassen.

Weil der Gast auch mit den Augen isst, kommt der attraktiven Präsentation des Salatangebotes grosse Bedeutung zu. Das blosse schriftliche Angebot auf der Karte genügt nicht; so richtig wird der Salatgluscht erst geweckt, wenn man seinen Gästen die ganze Palette appetitlicher Salate zeigt. Je vielfältiger das Angebot ist, um so lieber wird der Gast von der Möglichkeit Gebrauch machen, sich eine individuelle Salatkomposition zusammenzustellen.

Als Neuheit und wesentliche Erleichterung für den Service stellt der HACO Service Culinaire allen Interessierten ein hübsches «Salatwägel» mit passenden Salatgeschüsseln und Besteck zur Verfügung. Es wirbt am richtigen Platz im Restaurant aufgestellt, für die Kreativität des Küchenchefs. Rezeptvorschläge und Tipps für ein attraktives Salatangebot werden mitgeliefert. Selbstverständlich kann dieses Wägel bei passender Gelegenheit auch ein Bauernbuffet oder ein kaltes Buffet ergänzen.

Wer also sein Salatangebot interessanter gestalten möchte, wende sich an den HACO Service Culinaire, 3073 Gmüden.

ITB Berlin: Rückschau und Ausblick

Im Mittelpunkt der letzten ITB-Fachbeiratssitzung in Nürnberg standen die Diskussion über die vergangene 11. Internationale Tourismus-Börse ITB Berlin 1977 sowie die Planungen für die 12. ITB Berlin 1978.

Die erfolgreiche Entwicklung dieser größten touristischen Fachveranstaltung in der Welt veranlasste den Fachbeirat zu der Empfehlung, die bewährte Grundkonzeption beizubehalten.

Wichtige Termine

Die 12. Internationale Tourismus-Börse ITB Berlin 1978 wird vom 4. bis 12. März 1978 wieder in den Hallen 1 bis 9 des Messegeländes Berlin veranstaltet. Die terminlichen Schwerpunkte fallen auf die Fachbesuchertage Montag bis Freitag (6. bis 10. März), der Kongress findet am Mittwoch und Donnerstag (8. und 9. März) statt. Das ITB-Fachbesuchertage wird wieder im Hallenkomplex 7/8/9 angesiedelt.

Wegen der grossen Nachfrage bietet die AMK Berlin den ITB-Teilnehmern diesmal sechs Tagungsräume verschiedener Grösseordnung - gegenüber fünf bei der 11. ITB Berlin - für Sitzungen, Konferenzen oder Presse-Treffs an. Die Räume befinden sich im Fachbesuchertagezentrum. Als neue Mitglieder wurden in den ITB-Fachbeirat aufgenommen: Hervé Choisy, Secretary General, WATA World Association of Travel Agencies (Genf); Dr. Spyro Malamos, Geschäftsführer der Epirotiki Lines (Hamburg); Max J. Ollendorf, Direktor, Fremdenverkehrsbüro der USA, (Frankfurt a. M.). Der bisherige

Vorstand des Fachbeirats wurde einstimmig bestätigt. Zusätzlich wurde Dr. Claudio Bonvecchio, Generaldirektor des Staatlichen Italienischen Fremdenverkehrsamt ENIT, Rom, zum Stellvertretenden Vorsitzenden gewählt. - Die nächste Sitzung des Fachbeirats wird im Oktober 1977 in Rom stattfinden.

Kongressdokumentation erschienen

Soeben ist die von der AMK Berlin herausgegebene Kongressdokumentation der 11. Internationalen Tourismus-Börse ITB Berlin 1977 in deutscher und englischer Sprache erschienen. Der Umfang beträgt 157 Seiten. Sie ist über die AMK Berlin Ausstellungs-Messe-Kongress-GmbH, Abteilung Internationale Tourismus-Börse, Messedamm 22, 1000 Berlin 19, zu beziehen.

Den Teilnehmern des Kongresses, die den mit der Eintrittskarte erworbenen Gutschein zum Erhalt dieser Kongressdokumentation abgegeben bzw. eingedandt haben, ist sie bereits zugesichert worden. Auf dem touristischen Kongress der 11. ITB Berlin 1977, der am 9. und 10. März 1977 stattfand, wurden die folgenden Themen behandelt: «Konsumentenauflärung und Konsumentenschutz» und «Visionen zum Tourismus der nächsten 20 Jahre».

In Kürze

23 000 Touristen in Gambia

Einer der kleinsten Staaten Afrikas, das von Senegal eingeschlossene an der Westküste des Schwarzen Kontinents liegende Gambia, registrierte im vergangenen Jahr 23 000 ausländische Touristen. Vor zwölf Jahren, beim Ende der britischen Kolonialherrschaft, waren es lediglich 300. Die Werbung soll auch verstärkt auf die Bundesrepublik ausgedehnt werden: Bisher kamen erst drei Prozent von allen Besuchern der ehemaligen britischen Kronkolonie aus Deutschland.

USA melden höhere Frequenzen

Die Anzahl amerikanischer Auslandsreisender hat sich 1976 gegenüber dem Vorjahr um annähernd 10 Prozent erhöht, während sich jene der ausländischen Besucher der USA um 20 Prozent steigerte. Dies geht aus kürzlich veröffentlichten Statistiken des Handelsministeriums in Washington hervor. Von den fast 7 Millionen Amerikanern, die im vergangenen Jahr ins Ausland reisten, besuchten 3,3 Millionen Europa, das weiterhin beliebteste Reiseziel.

Drei Viertel der 4,5 Millionen Ausländer, die 1976 in die USA kamen, waren Touristen, heisst es weiter. Die Anzahl der Europäer unter ihnen hat sich dem Vorjahr gegenüber um 26 Prozent auf 1,9 Millionen erhöht.

Aufwärtstrend in Spanien

In den ersten fünf Monaten dieses Jahres haben nach amtlichen Angaben 8,5 Millionen Touristen Spanien besucht. Das sind 12,6 Prozent mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Vor allem kamen mehr Belgier, Holländer, Norweger und Portugiesen.

Von Januar bis April gaben die Touristen 56 Milliarden Peseten aus, fünf Prozent mehr als in den ersten vier Monaten des vergangenen Jahres. Die Devisen hat Spanien wegen des Defizits in der Zahlungsbilanz dringend nötig. Nach Angaben des Ministeriums für Tourismus gibt es zurzeit 25 Millionen Übernachtungsplätze in Spanien. In diesem Jahr erwarten Experten die Rekordzahl von rund 33 Millionen ausländischen Touristen. Das entspricht fast der Bevölkerungszahl des ganzen Landes.

Du sollst nicht ...

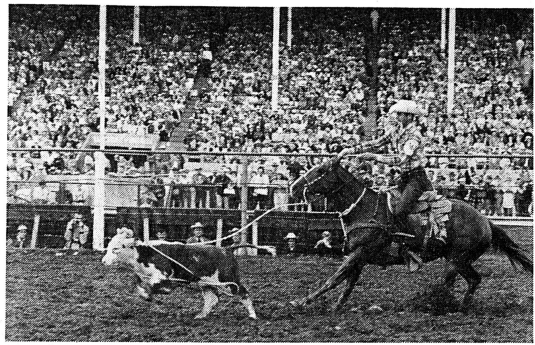
Knigge für arabische Touristen in England

Ein Ratgeber für zierliches Verhalten soll den arabischen Touristen in Grossbritannien künftig Überraschungen und Peinlichkeiten ersparen. Das Londoner Fremdenverkehrsbüro hat die Herausgabe eines solchen «Knigge» angekündigt, der den oft ungenierten Gästen aus Nahost beibringt, dass man sich beim Schlangestehen nicht vordrängt, dass man seine Wäsche nicht in Swimming Pools wäscht und nicht an Fenstern und auf Balkons schicker Hotels zum Trocknen aufhängt, dass man beim Einkaufen nicht vergisst zu bezahlen und anderes mehr. Das Londoner Amt, das das Büchlein zusammen mit einem arabischen Verleger herausgibt, versichert, Ziel des Führers sei nicht eine arrogante Bevormundung der Touristen, sondern die Vermeidung von «Irrtümern». Die Touristen aus den nördlichen Ötändern haben im vergangenen Jahre allein in London 156 Millionen Pfund Sterling gelassen.

Lateinamerika-Engagement bringt Früchte

Der langfristige Erfolg des im vergangenen Jahr auf Initiative der Österreichischen Fremdenverkehrs-Werbung in Wien durchgeführten Eurocot-Kongress zeigte sich beim 20. Kongress der lateinamerikanischen Reisebüros und Reiseveranstalter in La Paz: Österreich ist bei allen Touristenfächleuten in aller Munde, die Verkäufer der grossen Reiseveranstalter drängen darauf, dass keine Europatour mehr ohne Einbeziehung Österreichs in das Reiseprogramm ausgeht wird.

Österreich selbst war beim 20. Cotal-Kongress in La Paz, Bolivien, mit einem vielbesuchten Stand, der Angebote aus ganz Österreich präsentierte, sowie durch eine Delegation unter der Führung von ÖFW-Geschäftsführer D. Helmut Zoller, Vertreter der Städte Wien und Salzburg, des Reisebüroverbandes und einzelner Incoming-Reisebüros vertreten. Grosses Echo in den südamerikanischen Medien löste eine Pressekonferenz aus, bei der Österreich als Reiseland vorgestellt wird. Grossen Anklang fand dabei die Bereitschaft Österreichs, «Fremdenverkehrs-Know-how» zur Verfügung zu stellen. Dies um so mehr, da Cotal eine eigene Bank gründen wird, deren Aufgabe die Finanzierung von Projekten zur Entwicklung des Fremdenverkehrs in Lateinamerika sein soll.



Die Calgary Stampede lockt, die grösste Touristenattraktion von Kanadas «Wildem Westen». Das weltberühmte Reiterfest, mit kühnen Cowboys als Stars, lockt jährlich mehr als eine Million Schaulustige an. Preisgelder in der Höhe von 250 000 Dollar machen die Stampede zum reichsten Rodeo der Erde.

Ahornblätter

Optimismus

Kanadas Hoteliers sehen mit bemerkenswerter Zuversicht den kommenden Monaten entgegen. «Wir haben einige rauhe Jahre hinter uns», stellte der Chef eines grossen Hotelunternehmens fest, «aber jetzt geht es wieder aufwärts.» Das ausgezeichnete Geschäft mit dem Tourismus, das bis zum Beginn der Rezession währte, hatte - besonders in Kanadas grossen Städten - zu einem richtigen «Room Boom» und in der Folge starkem Absinken der Belegung geführt. Jüngstens ist wieder ein Ansteigen der Vermietungen zu beobachten. Die Skyline Hotels melden «Der Geschäftsgang im Mai war der beste in der Geschichte unserer Hotels.» Auch der Präsident der Four Seasons Hotels teilt den vorherrschenden Optimismus. Die Four Seasons Hotels, die kürzlich ihren 49 Prozent Anteil an Torontos Four Seasons-Sheraton für 18 500 000 Dollar an die Sheraton Kette verkauften, investierten prompt 11 Millionen Dollar in die Beteiligung an Ottawas Carlton Towers. Four Seasons wird in 1978 ein Hotel in Edmonton, der Hauptstadt der östlichen Prärie- und Provinz Alberta, eröffnen. Der Optimismus der Four Seasons spiegelt sich auch in der Planung eines 30 Millionen Dollar Hotelprojektes im Yorkville-Distrikt Torontos.

Die soeben erfolgte Eröffnung von Kanadas grösstem Hotel-Kongresszentrum ist ein weiterer Beweis der wieder vorherrschenden Zuversicht. Es ist ein Projekt von Torontos Harbour Castle Hotel (976 Zimmer), das - nach der erfolgten Übernahme des Managements durch Hilton - nun als Harbour Castle Hilton firmiert. Das Convention Centre kostete rund 10 Millionen Dollar. Es hat Raum für 5000 Personen.

Kongress-Zentrum für Montreal

Quebecs Tourismusminister hat angekündigt, dass in Kürze mit dem Bau eines Kongress-Zentrums in Montreal begonnen wird. Das 60-Millionen-Dollar-Projekt im Stadtkern wird eine Halle mit einem Fassungsvermögen für 6000 Personen haben. Eine Ausstellungshalle, die sich über 100 000 Quadratfuss erstrecken wird, sollte eine zusätzliche Attraktion sein. Da der Fremdenverkehr für die grösste, französischsprachige Stadt ausserhalb von Frankreich von besonderer Bedeutung ist, kommt dem Bau des Kongress-Zentrums eine nicht zu unterschätzende Wichtigkeit zu.

deutung ist, kommt dem Bau des Kongress-Zentrums eine nicht zu unterschätzende Wichtigkeit zu.

Die Regierung zahlt ...

Jugendliche Kanadier haben es in diesem Sommer schwer, einen Arbeitsplatz zu finden, hat doch die Arbeitslosenquote hier fast die Millionen-Grenze erreicht. Die konservative Regierung der Kernprovinz Ontario (Bevölkerung über 8 Millionen) hat sich nun entschlossen, die Beschäftigung junger Arbeitskräfte bis zum 16. September zu subventionieren. Betriebe, die Jugendliche im Alter von 15 bis 24 Jahren anstellen, erhalten von der Provinz Ontario pro Kopf und Arbeitsstunde einen Dollar.

Nördlicher geht's nimmer

In Kanadas hohen Norden - 360 Meilen nördlich von Yellowknife, der Hauptstadt der Nordwest-Territorien - gibt es eine Lodge, die sich für die Abhaltung von Seminaren jenen Unternehmen empfiehlt, die eine Stätte fern von jedem Getriebe für die Aus- und Weiterbildung vorziehen. Die Lodge, von Glenn und Trish Warner 1969 in Bathurst Inlet eröffnet, wird auch von Fischern, Jägern und Naturfreunden geschätzt. Ein wöchentlicher Aufenthalt kostet 1285 Dollar, einschliesslich der Flugkosten ab Yellowknife.

Bekannte Probleme

Unter den Devisenverdienern Kanadas rangiert der Fremdenverkehr an vierter Stelle. Nun warnt J. A. Dakin, Vizepräsident der Fluglinie Canadian Pacific Air, dass die Gefahr besteht, Kanada werde für ausländische Besucher zu kostspielig. Dakin fordert Steuerbegünstigung für den Tourismus, da der Geschäftsgang unter zu hohen Preisen leidet. Im Rahmen seiner Rede vor der Jahresversammlung der Travel Industry Association of Canada erwähnte Dakin, die stündlichen Mindestlöhne in Kanada seien um 75 bis 85 Cents höher als in den USA, auch ist die Finanzierung der Baukosten in Kanada ebenfalls weit kostspieliger als im südlichen Nachbarland. Zudem sind die hohen Provinzsteuern ein Problem. Beispielsweise sind Mahlzeiten in den beiden Grossprovinzen Ontario und Quebec mit einer zehnprozentigen Steuer belastet. Auch die neue achtprozentige «departure tax» für Fluggastpassagiere wird als Handicap für den Tourismus bezeichnet.

Glück im Spiel

Durch Erschliessung neuer Besucherkreise und Ansprechen grösserer Spieler im angrenzenden Ausland konnte die Österreichische Spielbanken AG auch im Vorjahr wieder überdurchschnittlich expandieren.

Wie Generaldirektor Dr. Leo Wallner auf der Bilanzpressekonferenz mitteilte, wurde trotz Stagnation im Fremdenverkehr, weiterer Wechselkursverschlechterungen, Devisentransferbeschränkungen und progressiv steigender Besteuerung mit 26,2 Prozent die bisher höchste Steigerung der Spielumsätze erreicht.

Im Berichtsjahr stieg die Besucherzahl in den neun Betrieben um 115 000 oder 22 Prozent auf 647 000, die Zahl der Erstbesucher nahm um 131 000 zu. Der Anteil der ausländischen Gäste erhöhte sich weiter von 45,9 auf 47,4 Prozent, wobei nach Herkunftsländern die BRD mit 51,2 Prozent vor der Schweiz mit 10,2 Prozent und Italien mit 7,4 Prozent an der Spitze stand. Als Folge der expansiven Geschäftsentwicklung ist auch die Steuerlast auf rund 305 Mio Schilling, das sind 91 Prozent der Bruttoeinnahmen, und bedeutet die weltweit höchste Steuerbelastung einer Kasinggesellschaft. Allein die Spielbankenabgabe war mit 248,6 Mio Schilling um 54,7 Mio Schilling oder 28,2 Prozent höher als 1975.

Die Hauptversammlung beschloss die Ausschüttung von wieder 17 Prozent (15 Prozent Dividende und 2 Prozent Bonus) auf das Grundkapital von 26,4 Mio Schilling sowie eine Kapitalaufstockung auf 33 Mio Schilling.

Mit der Kapitalaufstockung haben die Aktionäre dem relativ starken Ausbauprogramm der Gesellschaft - allein 1975 und 1976 wurden 87 Mio Schilling investiert - Rechnung getragen. Die Einzahlung erfolgt ohne Agio. Eine 17prozentige Ausschüttung soll auch auf das erhöhte Grundkapital gehalten werden.

«Steuern bremsen die Kugel»

Nach dem Erfolg beim Aufbau des Kasinowesens in den Niederlanden finden derzeit über die Schweizer Tochtergesellschaft Österreichische Spielbanken Consulting AG weitere Gespräche über den Verkauf von Know-how statt. In Österreich selbst könnte sich Wallner «noch einige wenige Standorte in Fremdenverkehrszentren vorstellen», wobei jedoch für die Errichtung von Saisonbetrieben, wie etwa in Lech, eine Änderung der steuerlichen Bestimmungen erfolgen müsste. Derzeit subventionieren die Ganzjahresbetriebe die Einkommen der Mitarbeiter in den Saisonbetrieben.

Wenn die Casinos vom derzeitigen Fiskalunternehmen zu einem strukturellen Instrument im österreichischen Fremdenverkehr werden sollten, müsste das Glücksspielgesetz in steuerlicher Sicht novelliert werden. Ohne eine solche Novellierung des Glücksspielgesetzes hält Wallner mittelfristig einen Ganzjahresbetrieb im österreichischen Zentralraum für vertretbar, der zwar an der unteren Kapazitätsgrenze arbeiten würde, aber noch rentabel zu führen wäre. Der steuerliche Raum liegt bereits unterhalb der Rentabilitätsgrenze.

Schulungsthema: Kongresswesen

Mit seinem «1. Internationalen Seminar für Betriebsleiter von Kongress- und Veranstaltungszentren» setzte das «Wissenschaftliche Institut für internationales Kongresswesen, -bauten und -technik» einen zündenden Beginn seiner Reihe praxisbezogener Schulungen für Kongressleute.

Dem geschäftsführenden Vizepräsidenten des Institutes, Otto Zwickler, gelang es, mit dieser Initiative ganz neue Akzente zu setzen. Ziel dieser gesamten Schulungsreihe, die Kurse für alle Sparten des Kongresswesens vorsieht, ist es, gerade dem jungen Nachwuchs im Kongressgeschäft durch erfahrene Fachleute wissenschaftliche und brauchbare Anregungen und Impulse zu vermitteln. Für das 1. Betriebsleiterseminar, das vom 6. bis 8. Juni 1977 im Kongresshaus Innsbruck durchgeführt wurde, konnten Persönlichkeiten, die sich in der Kongressbranche bereits einen internationalen Namen gemacht haben, gewonnen werden.

20 Betriebsleiter von internationalen Kongresshäusern aus fünf verschiedenen Ländern, Österreich, Deutschland, der Schweiz, den Niederlanden und Jugoslawien, erfuhren in drei arbeitreichen Tagen eine intensive Darstellung ihres spezifischen Arbeitsgebietes und aller damit verbundenen Details, sei es nun Arbeitsvorbereitung, Ablaufplanung, Inventar und dessen Instandhaltung, Wissenswertes über Sicherheitsvorkehrungen, Klimatechnik, Ausstattung usw.

Das Bemerkenswerte dieses Lehrganges, der vielleicht eine neue Ära von Schulungen einleiten könnte, war nach Aussagen der Teilnehmer das Gewicht, das man auf Diskussionen, Gruppentraining und Erarbeitung von Fallstudien legte, wo-

durch eine Maximum an Erfahrungsaustausch erreicht wurde.

Die zahlreichen Firmenpräsentationen - insgesamt waren 16 Firmen der einschlägigen Kongressbranche vertreten - trugen wesentlich dazu bei, die Vorträge praxisbezogen zu ergänzen und die Teilnehmer mit dem neuesten Stand der Technik vertraut zu machen.

Ermutigt durch den Erfolg dieses 1. Betriebsleiterseminars, sieht man zuversichtlich der Vorbereitung des gleichartigen Schulungskurses in Grenoble für den französisch-sprechenden Raum im Spätherbst dieses Jahres entgegen.

Werbung mit neuen Partnern

Die österreichische Fremdenverkehrswerbung, die Post- und Telegraphenverwaltung und der Verband der österreichischen Ansichtskartenverleger und -hersteller haben gemeinsam eine Initiative gesetzt: In Zusammenarbeit der drei Institutionen wurde ein Plakat gestaltet, das den Slogan «Österreich ist schön. Komm, schreib Ansichtskarten» trägt und zudem ein Post-Werbetext «Die Post - um gute Kontakte bemüht».

Dieses Plakat wird in allen Postämtern und in Post-Autobussen affiziert. pd

Malediven suchen den Anschluss

Die Malediven, Inselgruppe vor der Südspitze von Sri Lanka, wollen aus der jahrhundertelangen selbstgewählten Isolation heraus und öffnen sich langsam der «grossen Welt».

Bisher fast vergessen, ist diese Inselwelt als eines der jüngsten Mitglieder in der Gruppe der blockfreien Länder unversehens in die internationale Politik einbezogen worden. Voraussetzung, um dieser Rolle gerecht zu werden, ist eine eigene wirtschaftliche Entwicklung, wobei der wachsende Tourismus in eines der letzten Urlaubsparadiese der Erde die Grundlage bietet und gewisse Mindestvoraussetzungen erfordert. Hierbei wird auch auf die deutsche Mithilfe gesetzt, da 60 bis 70 Prozent der mehr als 7000 europäischen Besucher vornehmlich mit Reise-Chartergesellschaften im letzten Jahr aus der Bundesrepublik Deutschland kamen.

Nach dem Fischfang und der eigenen Malediven-Schiffahrt steht der Tourismus schon auf Platz drei als Devisenbringer. Über 3 Mio Dollar werden z. Zt. im Jahr auf diese Weise vereinnahmt und zum weiteren Ausbau der noch spärlichen touristischen Einrichtungen verwendet. Lediglich neun Inseln sind bisher für Besucher aus Europa erschlossen, zwei weitere in der Entwicklung.

Wie der Transport- und stellvertretende Ausseminister der Malediven M. A. Gayyoom in einem Gespräch in Male, dem Hauptort des Inselstaates erklärte, hofft man auch auf Angebote europä-

ischer Interessenten, für Hotelbauten und die notwendigen Einrichtungen aller Art. Durch langfristige Verträge zu günstigen Bedingungen seien bewusst Anreize geschaffen. Bisher habe sich aber nur eine französische und australische Gesellschaft engagiert. Die stabile politische Lage in den Malediven, das Fernweh europäischer Touristen und die ewige Sonne dürften nach Ansicht des Ministers den Erfolg eines solchen Engagements sichern. Im übrigen soll die steuerfreie Republik Malediven mehr als 100 Anträge von ausländischen, an Geschäftsniederlassungen interessierten Unternehmen erhalten haben.

Bei der Verpachtung einzelner Inseln für das Hotelgewerbe wird zur Auflage gemacht, dass nur eine Hälfte der Insel entwickelt werden kann, während die andere Hälfte im Naturzustand belassen werden muss. An Ausländer darf kein Grundbesitz verkauft werden.

Die maledivische Regierung strebt ausserdem mehr Unabhängigkeit im Luftverkehr an. Wegen der geringen Tragfähigkeit und Länge der Start-/Landebahn sind z. Zt. nur internationale Direktflüge mit Propellerflugzeugen und nach Colombo/Ceylon und Trivandrum/Indien möglich.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: jeden Freitag 11.00 Uhr

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht für Wintersaison 1977/78
bestausgewiesenen, sprachgewandten

Barman

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen erbittet
die Direktion. 5386

Neueröffnung

Für unser neues Café in Ruhpolding
(Oberbayern) im herrlichen Urlaubsgebiet suchen wir zu besten Bedingungen in Jahresstellung:

Konditormeister Konditor Pâtissier Buffetkraft Serviererinnen Küchenhilfe Spüler(in)

Voraussichtlicher Eröffnungstermin: 15. August 1977.
Zuschriften erbeten an:
Café Postillon
Inhaber H. Lössl
Hauptstrasse 58
D-8222 Ruhpolding (Deutschland) 5354

HOTEL RESTAURANT FLUGHAFEN BERN-BELP

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft

1 Chef de partie 1 Commis de cuisine 1 Restaurationstochter

sowie

Tochter oder Bursche

zur Mithilfe in Haus und Office.
Sehr guter Verdienst. Kost und Logis im Hause.

Telefon (031) 54 31 68
(Hr. Chr. Müller verlangen.)

5218

Restaurant Löwenbräu Falkenschloss

Seefeldstrasse 5, 8008 Zürich
Wir suchen per 1. September oder nach Übereinkunft

Chef de service

Wir bieten:
Jahresstelle,
vielseitiger Betrieb mit Bar, Taverne, Stübli, Boulevardterrasse,
Gesamtgrösse 180 Plätze,
mittlere Servicebrigade.

Wir erwarten:
Fachlich gut ausgewiesenen, sprachgewandten weiblichen oder männlichen Angestellten.

Offerten sind zu richten an:
K. Graf, Tel. (01) 34 40 05

5311

Kornhauskeller Bern

sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle jüngeren, einsatzfreudigen

Chef de service

Nur ausgewiesener Bewerber (Schweizer) mit guten Fachkenntnissen, Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, welcher Freude am Organisieren und an Büroarbeiten hat, reichte seine handschriftliche Offerte mit Bild an:

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller
Postfach 124, 3000 Bern 7

5291

Hotel Eden Arosa

sucht für Wintersaison 1977/78

qualifizierte Lingeriegouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Direktion Hotel Eden
7050 Arosa

5385

Biologische Kurklinik Vita Sana Kurhotel Vita Sanotel

Wir haben

2 Koch-Lehrstellen

frei für gewöhnliche und Diätküche.

Kontaktnahme über Telefon (091) 56 48 71
oder
Vita Sana SA
6932 Breganzona

5358

Hôtel 1er ordre à Genève

cherche

un ou une secrétaire de réception

NCR 42, français/anglais parlé/écrit, correspondance.

Offres avec curriculum-vitae, photo et copies de certificat sous chiffre 5374 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.



Wir suchen für den Gastronomiebetrieb Usteria 77 in Uster tüchtige und flinke Mitarbeiter:

Serviertochter Kellner Bar-Aide Jungkoch Küchen-/ Officebursche

Besuchen Sie uns, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

Reber Organisation,
Zürichstrasse 7
CH-8610 Uster, Telefon 79 70 40

5383

Nous engageons s/septembre (ou date à convenir)

une femme aide de maison un garçon d'office et de maison

Personnes travailleuses et ponctuelles sont requises.

Travail à l'année. Nationalité suisse ou personnes au bénéfice d'un permis C (éventuellement B). Logement à disposition.

S'adresser au chef du personnel:

Algon Collège
1885 Chesières-Villars
Téléphone (025) 3 27 27

5382

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

Schweizer Hoteller-Verein
Stellenvermittlung E
Postfach 2657
3001 Bern

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

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

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

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

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 Telefono Telephone	
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi 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
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Saesonal employment	
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	

Was einmal über unsere Küche und Köche gesagt werden muss:

Jeden Tag, an dem ein Koch in seinem Beruf arbeitet, kommt er zwangsläufig mit Mövenpick in Kontakt. Sei es, indem an seinem Arbeitsplatz über uns diskutiert wird, sei es, dass er Räucherlachs bearbeitet, von dem wir 145 000 Kilo im Jahr selbst räuchern, oder sei es auch nur, indem er eine Tasse Mövenpick Kaffee trinkt, den «Himmlischen», von dem wir zwanzig Millionen Tassen pro Jahr verkaufen. Mövenpick heisst 4000 Mitarbeiter, es heisst auch 550 gelernte Köche. Nicht alle dieser Köche arbeiten zwar am Herd, an ihrem angestammten Arbeitsplatz. Sie finden Köche bei uns im Einkauf, in der Räucherei, in der Disposition, bei der Verkaufsplanung, als Restaurant-Direktor, in der Geschäftsleitung, als Generaldirektor einer Gesellschaft und nicht zuletzt in unserer zentralen Produktion, über die in vielen Brigaden viel Unsinn geredet wird.

Selbst die «nouvelle cuisine française» kommt ohne Halbfertigprodukte nicht aus. Wir sind der Meinung, dass sich ein Koch nicht dadurch profiliert und qualifiziert, dass er jeden Tag dieselbe sauce crème, sauce champignons oder sauce curry zubereitet – manchmal besser, manchmal schlechter abgeschmeckt, manchmal sogar mit einem verdächtigen Anbrennengeschmack. Wir glauben, dass solche Routinearbeiten besser und leichter mit rationellen Herstellungsmethoden gemacht werden. Mit diesem Grundgedanken ist auch unsere zentrale Produktionsstätte entstanden.

Wo wir dringend auf den Koch angewiesen sind, auf seine Fantasie, auf seine Liebe zum Beruf, auf seine Kreativität, ist dort, wo wir ein schönes, augen- und gaumenerfreuendes Gericht entstehen lassen, à la minute, das unsere Gäste dazu bringt, jeden Tag wieder ins Mövenpick zu kommen. Allein in unserer Confrérie des Gourmets vereinigen wir 6000 dieser treuen Stammgäste.

Mit der Essenszubereitung halten wir es so, wie Sie selbst, wenn Sie einen neuen Veston kaufen. Es interessiert Sie dabei sehr wenig, wer den Stoff gewoben hat. Wichtig ist für Sie die Dauerhaftigkeit, der modische Schnitt und der tadellose Sitz Ihres neuen Kleidungsstückes. Genau so halten wir es mit unserer Produktion und mit der A-la-minute-Fertigung für den Gast.

Ein Unternehmen, das dynamisch und vital ist, braucht immer wieder gute Berufsleute. Trotzdem ist dies kein Stelleninserat, zum mindesten nicht eines im üblichen Sinne. Auch wenn es im Stellenteil der Berufszeitungen steht. Wir meinen aber, dass, wenn viele unserer Mitarbeiter und unserer Köche Aktieninhaber unserer Firma sind, also nicht nur Mitarbeiter, sondern Mitbesitzer, müssten Sie dies wissen und einmal darüber nachdenken.

Koch als Beruf ist nicht rezessionsanfällig. Es kann ein Beruf fürs Leben sein oder ein Beruf als Basis. Es ist ein Beruf, auf dem sich die mannigfaltigsten Wege und Karrieren aufbauen lassen. Wissen müssen Sie, und das ist der Zweck dieser Bekanntmachung, dass alle diese Wege im Mövenpick vorbereitet sind. Wir brauchen Berufsleute, die ihren Beruf lieben und ein Flair für unternehmerisches Denken haben.

Wir brauchen Berufsleute, die wissen, dass sich in der Küche seit der Zeit Escoffiers einiges geändert hat.

Wenn Sie nun diese Kurzvorstellung unseres Unternehmens in bezug auf Küche und Köche doch wie ein Stelleninserat empfunden haben, freuen wir uns, Ihnen noch mehr und ausführlicher über unser Unternehmen berichten zu dürfen, das bereits in 6 Ländern – bald werden es noch mehr sein – tätig ist.

Wenden Sie sich an unseren Personaldirektor, Urs Imhof **MÖVENPICK**



MÖVENPICK

Jung, frisch, gut...
und freundlich!



Hotel Quellenhof 7310 Bad Ragaz

sucht mit sofortigem Eintritt

Chef de rang Demi-chef de rang

Offerten richten Sie bitte an:
O. Sutter, Direktor

5434

Hôtel RAMADA® Genève

220 chambres – 435 lits
Maillon de la chaîne RAMADA (720 hôtels)

Si vous êtes intéressé par la comptabilité moderne d'un hôtel... commencez votre carrière dans ce département comme:

CITY LEDGER CLARK

Vous serez responsable de l'encadrement de tous les débiteurs et de tous les problèmes qui y sont attachés. Si vous avez de l'expérience à la réception et la connaissance de la machine NCR 42 ou autre, nous nous chargerons de vous donner les connaissances complémentaires pour ce poste intéressant. Horaire régulier, climat de travail agréable. Grande possibilité d'avancement. Bon salaire, avantages sociaux. Nous sommes une équipe jeune et dynamique.

Veuillez adresser vos offres détaillées avec curriculum-vitae à M. Achkar, chef comptable, hôtel RAMADA, 19, rue de Zurich, 1201 Genève.

5440

Schlosshof Wülflingen

Zur Ergänzung unseres jungen und einsatzfreudigen Teams suchen wir, ein renommierter, erstklassiges, historisches Restaurant mit einer anspruchsvollen Kundschaft, auf den 15. August oder 1. September 1977 einen jungen, qualifizierten und an Aufstiegsmöglichkeiten interessierten

Commis de cuisine

Wir bieten ihm:
5-Tage-Woche,
dem Posten entsprechendes Salär,
geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Foto, Zeugnissen und Lohnanspruch richten Sie bitte an:
W. Zimmermann
Schloss Wülflingen
8408 Winterthur
Telefon (052) 25 18 67

5435

Schlosshotel Freienhof Thun

Wir suchen per 15. September 1977 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle qualifizierten

Saucier/Sous-chef

Es sollen sich nur solche Bewerber melden, die schon auf diesem Posten gearbeitet haben.

Wir bieten:
Geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung.

Offerten an die Direktion.
Tel. (033) 22 46 72

5463

Wir suchen auf 1. August für 1 bis 2 Monate

Aushilfskoch

während der Abwesenheit unseres Küchenchefs. Jeden Sonntag und Samstag nachmittags frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen.

Fam. B. Niggli
Hotel-Restaurant Post
5400 Baden
Telefon (056) 22 30 88

5442

Zur Komplettierung unseres Mitarbeiter-Teams suchen wir

Restaurationsstochter Chef de rang Commis de rang Commis de cuisine Casseroller erfahrene Buffetdame und Officebursche

Wir bieten:
gute Entlohnung, Dauerstelle mit geregelter Arbeitszeit, selbstständiges Arbeiten in junger, dynamischer Equipe.

Wir erwarten gerne Ihre telefonische oder schriftliche Offerte.
Casino Bern
M. Decurtins
Herrengasse 25, 3000 Bern
Tel. (031) 22 20 27 P 05-9180



TOUROTTEL
Reise- und Tagungshotel
der soliden Komfortklasse
FL-9497 Triesenberg bei Vaduz
Telefon (075) 2 20 91, telex 77 838

Für unser Tourotel suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de service

Was wir erwarten:
Verkäuferpersönlichkeit sowie Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen und zu schulen.

Was wir bieten:
Möglichkeiten für die persönliche Weiterbildung, angenehmes Betriebsklima, grosses Freizeitangebot wie Hallenbad, Tennisplatz usw., 5½-Tage-Woche, Logis im Hause möglich. Entlohnung nach Vereinbarung.

Was wir sind:
mittlergrosses Hotel mit angeschlossener internationaler Wirtschschule. Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf.

Tourotel – die Hotelkette der Wienerwald-Gruppe
Feusisberg bei Zurich, Gaflei bei Vaduz, Linz, München und Wien 161

Suchen Sie als

Pächter

ein interessantes Tätigkeitsgebiet?

Wenn ja, so setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Wir stellen im Zentrum eines aufstrebenden Industrieortes zwischen Aarau und Olten ein Wohn- und Geschäftshaus mit einem zeitgemässen, gediegenen

Spezialitäten-Restaurant

eventuell mit Hotel garni.

Restaurant mit zirka 110 Sitzplätzen, Konferenzraum, unterteilbar, zirka 75 Sitzplätze, Gartenrestaurant zirka 80 Sitzplätze; Parkplätze 30; Hotel garni 35 Betten; Wirtswohnung 4½ Zimmer.

Fachlich qualifiziertem und einsatzfreudigem Ehepaar bietet sich eine sichere Existenzmöglichkeit.

Das Restaurant und Hotel kann auch im Stockwerkeigentum übernommen werden.

Bezugsbereit 1978/79.

Es möchten sich nur ernsthafte Interessenten mit dem entsprechend der Übernahme notwendigen Kapital melden.

Auskunft erteilt:
Heinrich Büchel
Architekt SIA
Wartenbergstrasse 45
4052 Basel
Telefon (061) 41 41 22 und 42 05 05

P 03-2847

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/ Kontrolleur

Sicheres Auftreten und Durchsetzungsvermögen sind neben den beruflichen Qualifikationen Bedingung für diesen abwechslungsreichen Posten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 5430 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HOTEL AMBASSADOR GENEVE

sucht in Jahresstelle

Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an die Direktion
21, Quai des Bergues
1201 Genève,
tél. (022) 31 72 00

5404

Grand Hotel Europa 6000 Luzern

sucht zu baldmöglichem Eintritt

Chefs/ Demi-chefs de rang (Englisch)

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten.
Telefon (041) 30 11 11 4759

SEGH HÔTELS

cherchent:

Un secrétaire de réception

expérimenté

Connaissances français, anglais, allemand et NCR 42
Nationalité suisse ou permis B.

Un tournant de loge

remplaçant concierge de nuit, français, anglais, allemand.
Nationalité suisse ou permis B.

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre écrite avec photo, certificats et curriculum vitae à la direction de l'Hôtel Bristol, 10, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève.

5416



sucht per 15. August 1977 für das Restaurant Opernhaus Zürich

Koch

mit Freude an einer gepflegten Küche. Sehr gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Offerten an
W. Brugger
c/o Zunft Haus zur Waag
Münsterhof 8, Zürich
Telefon (01) 211 07 30 5368

Hôtel de France

sucht für sofort einen jungen

Koch 1 Serviertochter oder 1 Garçon

mit Gelegenheit, Französisch zu lernen.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie
Herrn Hans Wyssbrod
Hôtel de France
1450 Ste-Croix
Tel. (024) 61 33 21

5465

Auberge d'Hauterive 2068 Hauterive (NE)

cherche de suite ou à convenir pour sa pâtisserie

sommelier ou fille de salle commis de cuisine

Faire offre à la direction.
Téléphone (038) 33 17 98

5454

Gesucht

Sekretärin

für Korrespondenz in den vier Hauptsprachen, allgemeine Büroarbeiten und – während der Saison – Ablösung an der Telefonzentrale.

Wir erwarten:
Sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift. Rasche Auffassungsgabe, speditives, selbstständiges Denken und Arbeiten.

Wir bieten:
Abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet in lebhaftem Betrieb.

Eintritt:

1. September oder nach Vereinbarung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Herrn Giorgio Rocco
Hotel Silvretta, 7250 Klosters
Telefon (083) 4 13 53

5438



Arosa Kulm Hotel

sucht in Jahresstelle

2. Chef de réception

der bei Eignung zum 1. Chef de réception aufrückt. Der bisherige Empfangschef stellt als Vizedirektor Erfahrung und Routine zur Verfügung.

Bewerber oder

Bewerberinnen mit

erstklassigen Qualifikationen für diese mehrjährige Stelle schreiben sofort an

Arosa Kulm Hotel

7050 Arosa
Telefon (081) 31 01 31

5053



Mobil Motor Rest S.A.AREA DI SERVIZIO AUTOSTRADALE DI COLDRERIO
cerca**DIRIGENTE**

giovane, dinamico, serio, intraprendente con esperienza nella conduzione del personale, conoscenza approfondita del ramo alberghiero, amministrazione generale, marketing moderno

per la conduzione di tutti i servizi dell'area autostradale di Coldrerio, ossia

**ristoranti
motel
markets****stazione servizio
beauty shop
boutiques
ufficio cambio****Si richiede:**conoscenza lingue nazionali e inglese indispensabili.
Desiderato l'aiuto della moglie per lavori di controllo.**Si offre:**

posto duraturo in una nuova, dinamica azienda in pieno sviluppo.

Fondo di previdenza. Appartamento.

Inizio lavoro: ottobre/novembre 1977

Solamente offerte complete di svizzeri o domiciliati capaci e referenziati saranno prese in considerazione.

La massima discrezione è assicurata.

Le offerte sono da inoltrare al Presidente del Consiglio di Amministrazione della Mobil Motor Rest S.A., sig. Bruno Baumgartner, 6862 Rancate.

5397

Saas-Fee**Hotel Beau-Site**

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

**1 Serviertochter
1 Bürovolontärin**

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten und Auskunft

Hotel Beau-Site
3906 Saas Fee
Telefon (028) 481 02 5461

Bekanntes Spezialitätenrestaurant am rechten Zürichsee sucht per 1. September

Alleinkoch oder Köchin

5-Tage-Woche, hoher Lohn.

Offerten unter Chiffre
44-22462 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

sucht für Eintritt Ende August bis Anfang September

Chef de service/Aide de patron

Ihre Ausbildung sollte umfassen

- Lehre als Koch
- Besuch einer Hotel- oder Wirtsfachschule
- Service-Praxis
- Sprachkenntnisse D, F, E
- Maschinenschriften

Zuverlässigem, seriösem und fleissigem jungem Berufsmann bieten wir

- selbständiges Arbeiten im Rahmen des Aufgabebereichs
- sehr gute Gelegenheit, sich mit den zentralen Problemen der Betriebsführung vertraut zu machen
- Der Einsatzfreude und den Leistungen entsprechendes gutes Gehalt
- Bei guter Eignung, Möglichkeiten zur Stellvertretung der Betriebsleitung

Interessanten senden ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
W. H. Brüggemann

5446

CASINO LUZERNBlackJack, Red Rose
Le Chalet, Boule-Game

sucht auf 1. Aug. 1977 oder nach Übereinkunft eine

Betriebsassistentin

Einer kontaktfreudigen Persönlichkeit mit Initiative, Organisationstalent, Teamfähigkeit und Durchsetzungsvermögen bietet sich eine interessante und ausbaufähige Dauerstelle mit vielseitigen Aufgabenbereichen:

Bankettvorbereitung, Einkauf, Ecomat, Wäschekontrolle, Überwachung und Arbeits-einteilung des Offices.

Wir bieten eine gründliche Einarbeitung und ein leistungs- und funktionsgerechtes Salär.

Wenn Sie diese Stelle interessiert, bitten wir um Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, damit wir Sie bald zu einem persönlichen Gespräch einladen können.

Kursaal-Casino AG, Direktion
Haldenstrasse 6, 6000 Luzern, Tel. 041/23 07 33

K-72

Linz, Oberösterreich

sucht ab Ende 1977 für einen gut eingeführten

Restaurationsbetrieb

einen initiativen und bestausgewiesenen

Pächter

Ganzjahresbetrieb mit Bar, Dancing, Terrasse und eigenen Parkplätzen.

Interessanten melden sich bei

Frau M. Ustupsky
General-Wille-Strasse 131
8706 Feldmeilen

5411

**Pächter gesucht**Zufolge Rücktritt unseres bisherigen Pächters auf Ende 1977 suchen wir für die Führung des renommierten **Hotel-Restaurants «Schwert»** in der statischen Industriegemeinde **Netstal** (Kt. Glarus), direkt an der Kantonsstrasse Niederurnen-Glarus-Klausen (7 Minuten ab Autobahn N 3) einen geeigneten Nachfolger. Übernahme auf 1. Januar 1978 oder nach Vereinbarung. Grosses Restaurant (zirka 80 Sitzplätze), sehr modern und bestens ausgestattete Küche, zwei Sitzungszimmer, grosser Saal mit zirka 300 Sitzplätzen, unterteilbar, 8 Hotelzimmer, teilweise mit Bad, schöne Pächterwohnung im Hause.**Sehr günstige Pachtbedingungen.**

Als Bewerber kommen nur gut ausgewiesene Küchenchefs oder Hotelfachleute in Frage.

Anmeldungen und ausführliche Angabe der Personalien, Ausbildung, bisherige Tätigkeit, unter Beilage von Foto und Zeugniskopien, sind erbeten an die

Schwert AG, Verwaltungsrat
8754 Netstal (Kt. Glarus)

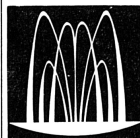
P 19-22482

sonnenberg
Kriens

Wir suchen mit Eintritt per sofort

**Küchenchef
Köchin
Hilfsköchin
Buffettochter**Anfragen sind erbeten an
Familie Zibung-Ziegler
Hotel Sonnenberg
6010 Luzern-Kriens
Telefon (041) 22 26 33

5423

**Hotel- und Bäder-
gesellschaft****3954 Leukerbad**

7 Hotels (3 ganzjährig geöffnet), 430 Betten

Für unsere 6 Badehotels mit 400 Betten suchen wir ab zirka 15. Dezember für Winter- und Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Büro:**Sekretärin für Zentralverwaltung*
Sekretärin für Réception* (NCR 42)****Etage:****Gouvernante* (ab sofort)
Zimmermädchen*
Portier*****Loge:****Nachtportier*
Chasseur-Telefonist*****Küche:****Garde-Manger
Entremetier
Tournante (ab sofort)
Commis de cuisine****Service:****Chef de service* (vorzugsweise Schweizer)
Chef de rang*
Demi-chef de rang*
Commis de rang*
Buffetdame**

* Bewerber mit guten Sprachkenntnissen werden bevorzugt. Wir bieten gute Entlohnung, freie Unterkunft und Verpflegung im Hause, kostenlose Benützung des Schwimmbades, gute Möglichkeiten zum Skifahren.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an

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

5405

**Blackout**

Für unser Blackout suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine

**versierte
Buffetdame**Arbeitszeit Di bis Do 19.00 bis 2.30 Uhr
Fr und Sa 19.00 bis 4.30 Uhr

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, die Nacharbeit bevorzugen und in einem bestehenden, jugendlichen Team mitarbeiten möchten, dann rufen Sie uns an.

Unsere Herren J.-L. Gerber oder J. Grohe werden Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS
8058 Zürich-Kloten
Tel. (01) 814 33 00

5392

Flughafen-Restaurants Zürich**mothotel
sommerau
chur**

Emserstr. Tel. 081 22 55 45

100 Betten, Restaurant, Dancing

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

Barmaid

(auch Anfängerin, wird angelernt!)

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

Offerten an:

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

4766

**Grand Hôtel du Parc
1884 Villars-sur-Ollon**

(VD)

Alpes vaudoises, hôtel****, 150 lits

cherche pour la saison d'été le personnel suivant:
restaurant:**un chef de rang**

Entrée de suite.

Faire offres à la direction.

5459

Kandersteg

Die Stelle des

Kurdirektors

ist auf Herbst/Jahresende 1977 neu zu besetzen.

Offerten mit Gehaltsansprüchen von branchenkundigen Bewerbern sind zu richten an den Präsidenten des Verkehrsvereins Kandersteg, Herrn A. Rikli, 3718 Kandersteg

5436



recherche pour engagement immédiat

à Sharjah

(Golfe Persique)

sous-chef de cuisine

(300 couverts jour)
Salaire mensuel net d'impôts et charges: 4000 Fr.

chefs de partie

Salaire mensuel net: 3000 Fr.

- Contrat de 2 ans
- Logement et nourriture assurés.
- Notions d'anglais appréciées.

Envoyer curriculum vitae détaillé à:
J. Wibaux - Novotel - S.I.E.H. - Autoroute A 6
C.E. 1405 - 91019 - Evry Cedex - France



3210 Kerzers

Wir suchen auf 1. August
1977 oder per sofort

jungen, tüchtigen Koch Zimmermädchen Hausbursche

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis mit Sportpferden auszureiten?

Bitte melden Sie sich bei
Ueli Notz, Hippel Krone
3210 Kerzers
Tel. (031) 95 51 22 5470



Café-Restaurant- Appartementhaus 7500 St. Moritz

sucht nach Übereinkunft
tüchtiges

Zimmermädchen (Jahresstelle)

welches Freude am selbständigen Arbeiten hat.

Offerten erbeten an:
Café Calèche
H. G. Pampel, Direktor
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 61 88 5453

Ferienablösung

Wir suchen per Mitte August
1977 für zirka 8 Wochen
erfahrene und selbständige

Réceptionssekretärin

NCR-Kenntnisse unerlässlich.

Schriftliche Offerten bitte an
Albert Fankhauser
Hotel Kreuz
3001 Bern 5389

On cherche

cuisinier seul

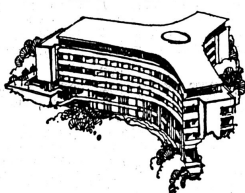
capable, à l'année, pour restaurant, entre Lausanne et Genève. Cuisine très bien installée. Et

serveuse(eur)

Date d'entrée à convenir.

Faire offres sous chiffre
PL 901865 à Publicitas, 1002
Lausanne.

Atlantis Hotel Zürich



Wir suchen in Jahresstelle
mit Eintritt per sofort oder
nach Übereinkunft

Telefonistin (D, F, E) Hotellkassierin (NCR) Buffetservicehilfe Betriebs elektriker

Ihre Bewerbung richten Sie
bitte an die Personalabteilung

Atlantishotel
Dötschweg 234
8065 Zürich
Telefon (01) 35 00 00 5452



Wir suchen freundliche

Serviertochter

Kreuzlingen (TG)
Telefon (072) 8 28 24 5449

Wir suchen

tüchtige Hilfsköchin

Eintritt so bald als möglich.
Geregelte Freizeit.
Auf Wunsch Zimmer vorhanden.

Klinik Hirslanden Zürich

Hausbeamtin
Witellikerstrasse 40
Postfach, 8029 Zürich
Telefon (01) 53 32 00 5439

ZÜRICH MÖVENPICK HOLIDAY INN HOTELS



Wir suchen

- zur Vervollständigung unseres Teams
- 1 Chef de rang**
für die Appenzellerstube/Grill
- 1 Bankettkellner**
- 1 Service-Hostess**
für das Mövenpick-Restaurant
Gerne erwarten wir Ihren Anruf, damit wir eine unverbindliche Besprechung vereinbaren können.
- H. R. Laager, Personalchef
Holiday Inn & Mövenpick
Opfikon, Tel. (01) 810 11 11 P 44-61

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

Gesucht in Jahresstelle
einsatzfreudige

Empfangs- sekretärin

(D, F, E)

Hotel Jura, Basel,
Telefon (061) 23 18 00 5169

tourhotel
Reise- und Tagungshotel
der soliden Komfortklasse
FL-9497 Triesenberg bei Vaduz
Telefon (075) 2 20 91, Telex 77 838

Per. sofort oder nach Übereinkunft
suchen wir

Réceptionistinnen

(mit Kenntnissen auf einer NCR
42 sowie in Englisch und Französisch)

2 Mitarbeiter(innen) für den Service

1 Mitarbeiter(in)

für den Service mit Barkenntnissen

1 Chef de partie 1 Commis de cuisine 1 Buffetler(ère) 1 Hausbursche/ Chauffeur

(Fahrbewilligung für VW-Bus
Voraussetzung)

Sollten Sie sich für eine dieser
Stellen interessieren, so senden
Sie uns Ihre Offerte mit den üblichen
Unterlagen oder rufen Sie
uns einfach an. 161

Tourhotel - die Hotelkette
der Wienerwald-Gruppe in
Feusisberg bei Zürich, Gai bei Vaduz,
Linz, München und Wien

Gesucht

junger Koch

in eine dynamische, moderne
mittlere Brigade.

Interessenten melden sich
schriftlich oder telefonisch
bei der Direktion des

Hotel Worbenbad,
3252 Worben
Tel. (032) 84 56 12 06

Wir suchen auf Anfang August
in unseren gepflegten
Restaurationsbetrieb
(sonntags geschlossen)

Jungkoch und Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Schriftliche Offerten bitte an:
Herrn W. Schnetzler,
Restaurant zur Rosenberg,
Am Platz 11,
8200 Schaffhausen,
Tel. (053) 5 89 15
OFA 130.256.948

Hotel Stern
Chur

1677 erbaut - 1977 renoviert

Gepflegte Räume für A-la-carte-
Service, Bankette, Konferenzen
und Seminaren bis 80 Personen,
eigene Weinhandlung zum
Torggeli, 80 Betten.

Unser bisheriger bewährter
Mitarbeiter wurde auf die
Wintersaison auf einen
neuen, verantwortungsvollen
Posten berufen. Wir suchen
daher in Jahresstelle jünge-
ren

Chef de service/ Aide du patron

Wir erwarten:

- einwandfreien Leumund
- fundierte Fachkenntnisse
- gutes Führungs- und Organisations-talent
- ausgesprochene Dienstleistungswilligkeit
- Ideen für die Verkaufsförderung
- Bereitschaft zur Ausbildung von Nachwuchskräften

Wir bieten:

- Kaderstelle mit Kompetenzen
- Ihrer Erfahrung und Leistung entsprechendes Gehalt

Für Ablösungen der Réception,
des Chef de service und im
Sekretariat suchen wir für
mindestens einjährige Vertragsdauer

Hotelpraktikant(in)

vielseitige Stelle, bestens geeignet
für jüngere, einsatzfreudige und absolut zuverlässige
Person, die sich praktisch und
administrativ in der Hotellerie
weiterbilden möchte.

Offerten mit Bild und Zeugnis-
abschriften erbeten an

Emil Pfister
Hotel Stern, 7002 Chur
Telefon (081) 22 35 55 5457



Wir suchen per 16. August
oder 1. September 1977 tüchtige,
attraktive

Barmald

in Jahresstelle.

Auskunft: Tel. (071) 22 60 47
ab 19.30 Uhr (Frau Brügger
verlangen). 5425

Hotel Ochsen, 6430 Schwyz

Gesucht per sofort oder nach
Übereinkunft in regen Restaurants-
und Bankettbetrieb einen

Koch oder Jungkoch

sowie im Speiseservice vertierte

Serviertochter

Rufen Sie uns an, wir geben
Ihnen gerne nähere Auskunft.

Hans Hübscher-Jucker
Hotel Ochsen
6430 Schwyz
Telefon (043) 21 14 06 5263

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel des Alpes 7018 Flims-Waldhaus

Wir suchen per sofort

Commis de cuisine

in kleine Brigade.

Gerne erwarten wir Ihre
umgehende Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen.

Direktion B. Theus
Tel. (081) 39 01 01 5428

Tous les chefs de partie
n'ont pas la chance
d'être:

CHEF TRAITEUR hors-d'œuvre

dans une grande entreprise.
Si vous êtes intéressé,
et que vous avez les qualifications
requises pour
secondar notre exécutif
chef Monsieur Ledergerber,
téléphonez lui.

Mövenpick Cendrier,
Rue du Cendrier,
1201 Genève
Tél. (022) 32 50 30 P 44-61



Hotel Méditerranée in Genf

sucht per sofort oder nach
Übereinkunft

Chefs de rang Sommeliers Sommelières Telephonistes Assistante du Chef d'office Filles d'office

(Schweizerbürger oder gültige
Arbeitsbewilligung)

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

Nightclub in Basel

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

Barmald

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

Wir bieten guten Verdienst
und interessante Arbeitszeit
in angenehmer Atmosphäre.

Offerten sind erbeten unter
Chiffre 5429 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Hotel Griching 3954 Leukerbad (VS)

sucht nach Übereinkunft

Hotel- und Direktionsassistentin

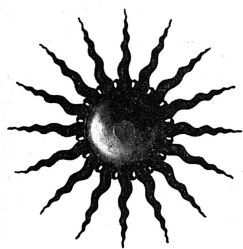
Wir bieten Ihnen leistungsgerechte
Bezahlung, angenehmes Betriebsklima,
geregelt Arbeits- und Freizeit.

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

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

Familie G. Griching
Hotel Griching
3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 12 27 5375

Inserieren
bringt Erfolg



Hotel Pardenn 7250 Klosters

Erstklasshaus, 130 Betten, Hallenbad, Beauty-Center, Taverne, Grill-room

sucht per sofort oder nach Vereinbarung für Sommersaison

Barman oder Barmaid

mit ausgewiesener Praxis und Sprachkenntnissen

Chef de rang

mit Sprachkenntnissen und Erfahrung, als Stütze und Ablösung des Oberkellners

Chef de partie

(Garde-manger)

Commis de cuisine oder Hilfskoch

Zimmermädchen oder Zimmertournante

Chauffeur/Tournant

für Loge und Bahndienst

Zeitgemässer Verdienst und freie Station. Bei Eignung Wintersaison möglich.

Anfragen an:

Heinz Wacker, Dir.
Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Telefon (083) 4 11 41

5460

Hotel Schwanen Rapperswil am Zürichsee

sucht für seinen vielseitigen Betrieb auf Ende 1977/Anfang 1978 ein dynamisches und erfolgreiches

Direktionsehepaar oder Direktor

Voraussetzungen:

- fundierte fachliche Ausbildung und vertraut mit allen Sparten der Restauration und des Hotels
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- unternehmerisch geprägte Persönlichkeit
- sehr gute Kontaktfähigkeit
- Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Ideen
- Alter 35 bis 50 Jahre

Wir bieten:

- eine selbständige, interessante und anspruchsvolle Tätigkeit im Rahmen unserer Zielsetzungen
- eine attraktive und erfolgsbezogene Entlohnung
- Wohnung vorhanden

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen und Ihres Eintrittstermins an den Delegierten des Verwaltungsrates: Herrn H. A. Leutenegger, Postfach 14, 8704 Herrliberg. Diskretion wird zugesichert.

5444



seehotel meierhof

8810 Horgen/ Zürichsee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngeren, qualifizierten

Sous-chef

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Seehotel Meierhof
8810 Horgen 5437

GRINDELWALD

Gesucht nach Übereinkunft

Köchin oder Jungkoch Serviertochter Buffettochter

Offerten an

Familie Kaufmann
Hotel Alpina
Telefon (036) 53 12 01

5433

Gesucht per 1. September oder nach Übereinkunft in Erstklasshotel im Rahmen Winterthur in Jahresstelle zuverlässiger

Nachtportier

mit Fremdsprachenkenntnissen (mündlich) E/F eventuell I, Maschinen-schreibkenntnisse.

Arbeitsgebiet: Selbständige Überwachung der Reception, Gästebetreuung, Telefonbedienungen, kleinere administrative Arbeiten, Kontrollgänge, verschiedene Reinigungsarbeiten (zirka 1 Stunde pro Nacht).

Es werden auch ältere Bewerber berücksichtigt.

Bewerbungen mit Lebenslauf sowie Salärangaben zuhanden der Direktion unter Chiffre 1890 an m+s-Annoncen, Postfach, 8401 Winterthur.



CARLTON
HOTEL

cherche pour la saison d'hiver 1977/78

chef de cuisine

capable et avec l'expérience correspondante à un hôtel de tout premier rang de 200 lits.

Les offres complètes avec les certificats, curriculum vitae, photo sont à adresser à la direction.

5458

Gasthof zum Goldenen Stern



Auf 1. September 1977 suchen wir für unseren regen Restaurationsbetrieb eine tüchtige, selbständige und zuverlässige

Direktionssekretärin

mit Erfahrung in Korrespondenz, Menüs, Nachführung der Kassen-, PC-, Bankbücher, Telefondienst usw.

Jeden Sonntag und jeden zweiten Samstag frei. Arbeitszeit: 8.30 bis 18.00 Uhr.

Schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüche an:

M. & I. de Francisco
St. Alban Rheinweg 70, 4052 Basel

5456

berner oberland

Der Verkehrsverband Berner Oberland sucht

Sekretärin

Verlangt werden:

Abschluss einer kaufmännischen Lehre oder Handelsschuldiplom.
Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch.

Aufgabenbereich:

Telefonischer und schriftlicher Auskunftsdienst, Mithilfe bei der Erarbeitung und Bereitstellung des Werbe- und Informationsmaterials sowie der Organisation von Werbeaktionen auf regionaler Basis, Korrespondenz, allgemeine Büroarbeiten.

Wir bieten:

Abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit in lebhaftem Betrieb mit gutem Teamgeist und eine den Leistungen entsprechend bezahlte Dauerstelle.

Stellenantritt:

1. September 1977 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Richten Sie diese bitte mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf, Foto und Lohnansprüchen an

W. Twerenbold, Direktor
Verkehrsverband Berner Oberland
Jungfraustrasse 38, 3800 Interlaken

5441

Gesucht zu sofortigem Eintritt

Hilfskoch

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

Hotel Falken
3823 Wengen
Telefon (036) 55 14 31

5451

Albergo Scuola SSA Ticino

In questa scuola formiamo apprendisti(e) camerieri(e) e assistenti d'albergo. Vi piacerebbe insegnare loro le conoscenze professionali in ragione di 10 settimane all'anno? (Rispettivamente 4 settimane in primavera e 6 settimane in autunno, durante stagione morta.)

A questo scopo cerchiamo:

una docente di economia domestica (gouvernante)

Offriamo:

- condizioni di lavoro interessanti,
- un ambiente confortevole nell'interno,
- un'introduzione metodica e didattica per il vostro nuovo lavoro, nel quadro dell'Istituto svizzero di pedagogia per la formazione professionale.

Domandiamo:

- eccellenti conoscenze professionali,
- buona comunicativa,
- senso del lavoro d'équipe,
- soprattutto predisposizione ed entusiasmo per la formazione professionale.

Attendiamo con piacere un'offerta scritta, accompagnata dai documenti abituali.

Albergo Scuola Ticino
Il presidente della Commissione scolastica
Sig. Beat Lindt
Albergo Castello del Sole
6612 Ascona
Tel. (093) 35 11 65

5464

Hotel BRISTOL Adelboden

Wir suchen für Wintersaison 1977/78

versierten Alleinkoch

Nur Hotelküche, kein Restaurant, 50 bis 70 Personen. Genügend Hilfspersonal vorhanden. Gute Entlohnung.

Bitte verlangen Sie unseren Herrn Lutz,
Telefon (033) 73 14 81.

5447



Wir suchen auf 1. August oder nach Übereinkunft in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Chef saucier Chef entremetier Commis de cuisine

Interessanter, abwechslungsreicher Arbeitsbereich in neuzeitlich eingerichtetem Betrieb.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.
Telefon (01) 62 24 00
L. Demarmels

5450

AM LINDENPLATZ
ZÜRICH-ALTSTETTEN
TEL. 01 / 62 24 00



8804 Au/Zürichsee Tel. 01/780 00 21

In unser gutgehendes, gepflegtes Restaurant suchen wir auf 1. August oder nach Vereinbarung in Jahresstelle à-la-carte-kundige

Serviertochter oder Kellner

Sehr hoher Garantelohn mit Umsatzbeteiligung, freundliches Arbeitsklima und geregelte Freizeit sind gewährleistet.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf (01/780 00 21), oder schreiben Sie an
Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au-Zürichsee P 44-1075

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht noch

Chef de rang Demi-chef Commis de rang

Offerten erbeten an die Direktion
Tel. (093) 35 28 81 5324

Wir suchen für sofort/nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

kaufm. Angestellte/ Hotelassistentin Empfangssekretärin für Réception Portier Zimmermädchen Serviertochter/Kellner Buffetmädchen/-bursche Koch/Köchin Kellermeister

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Rothus, Baggli Hotels AG
Marktgasse 17, 8001 Zürich
Telefon (01) 34 58 95

5128

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Zimmermädchen Portier

evtl. Ehepaar

Office-/Küchenburschen

Hotel Kronenhof
Wehntalerstr. 551, 8046 Zürich
Tel. (01) 57 44 55 (Fr. Gubser)

5343



Schützenhaus

Wir suchen per sofort einen Initiativen und fachkundigen

Chef de rang sowie einen Commis de cuisine

Wenn Sie gerne in einem Stadrestaurant mit anspruchsvoller Kundschaft tätig sind und die nötigen Voraussetzungen mitbringen, würde es uns freuen, Sie kennenzulernen.

Restaurant Schützenhaus
4051 Basel
Georg Marugg
Tel. (061) 23 67 60

5194

Aussichts-Restaurant

BUCHENEGG
Der junge Familienbetrieb
auf einzigartiger Höhe
Reservierung-Aussicht: Tel. 01/710 73 90
5-Autominuten ab Adliswil

Wir suchen in neu umgebautes, bekanntes Spezialitäten-Restaurant oberhalb Adliswil für sofort

Koch

Wenn Sie gerne mit guteingearbeiteten Mitarbeitern in einer Spezialitätenküche wirken möchten, kommen Sie zu uns. Geregelter Arbeits- und Freizeit sowie zeitgemässe Entlohnung und Aufstiegsmöglichkeiten sind bei uns selbstverständlich.

Auf Wunsch haben wir für Sie ein Zimmer im Hause.
Ein Anruf oder ein paar Zeilen würden uns sehr freuen.
Tel. (01) 710 73 90
Verlangen Sie Herr B. Eltschinger.

5333



Offerten für folgende Stellen erwarten wir gerne:

1 Chef(in) de service

evtl. tranchierkundig, Eintritt 15. August evtl. später

1 Serviertochter (Kellner)

15. August.

1 Commis de cuisine

(auch weiblich) 15. August evtl. später

1 Bardame

nicht unter 25 Jahren. 1. November

1 Kochlehrling

Herbst 1977

5322

Senden Sie Ihre Unterlagen für diese interessanten Stellen, die zudem bestens bezahlt sind, an:
Postfach 207, 2540 Grenchen, oder Tel. (065) 8 50 79

Café-Hotel «Drei Linden» 8620 Wetzikon

Tel. (01) 77 03 08

Ab August 1977 wird bei uns folgende Jahresstelle frei:

Jungkoch

5345

in kleinere Brigade.

Sehr guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch komfortables Zimmer im Haus.

Gesucht nach Mürren in Jahresstelle, tüchtig(er)

Sekretärin oder Sekretär/ Aide de patron

An selbstständiges Arbeiten gewohnter Person bietet sich abwechslungsreiche Arbeit. Eintritt anfangs September oder nach Übereinkunft.

Offerten an:
W. Feuz,
Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren,
Tel. (036) 55 27 38. OFA 118.248.073



Speiserestaurant Grill-room

Zum
grünen
Affen

2545 Altreu/Selzach
an der Aare

Wir suchen tüchtigen

Koch

zu Küchenchef und Hilfspersonal, ebenso zuverlässige

Buffetochter

(eventuell Ehepaar).
Eintritt nach Übereinkunft.

Fam. R. Lehmann
Telefon (065) 61 10 73
ausser Montag OFA 123.143.869

Hôtel de Ville 1341 L'Abbaye

(Valais de Joux)

cherche de suite ou à convenir

commis de cuisine

Très bon salaire, nourri, logé.

Faire offre à la direction.
Téléphone (021) 85 13 93

5260



Flüela Hotel, Davos

In unser führendes Erstklasshotel suchen wir für die Wintersaison 1977/78 (Ende November bis Mitte April) folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/ Kassier(in) Logen/Portier- Tournant

(sprachenkundig)

Zimmermädchen

(nur sprachenkundig)

Officegouvernante Chefs de partie Commis de cuisine Chefs de rang Commis de rang Serviertochter ins Stübl

(A-la-carte-Restaurant)

In unser modernst eingerichtetes Selbstbedienungsrestaurant auf Plischa (2485 m ü. M.) suchen wir folgendes, qualifiziertes Personal (unser Mitarbeiter erhalten eine Freikarte für die Bahn- und Skiliftanlagen im Pischabelgebiet, und wir bieten eine ungezwungene Atmosphäre am Arbeitsplatz):

Kassierin

(NCR-Elektronik)

Kioskverkäufer und -verkäuferin Chefs de partie Commis de cuisine Liegestuhlverkäufer Hilfspersonal und Abräumer

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

Andreas J. Gredig
Flüela Hotel
7260 Davos Dorf

5359



Speiserestaurant Gossau

sucht per 1. September 1977 jungen

Koch oder junge Köchlin

für die kalte Küche.

Offerten an
Alex Brunner,
eidg. dipl. Küchenchef
Speiserestaurant Ochsen
9202 Gossau P 33-12037
Tel. (071) 85 25 31

Restaurant de la Riviera vaudoise

cherche

dame de buffet

pour le matin

garçon d'office

Place à l'année ou saison d'été.

Tél. pour rendez-vous
(021) 51 61 10. OFA 140.263.421



HOTEL FÜRIGEN

Bankettsäle
Restaurants Bars Dançing

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

1 Chef de réception 1 Sekretärin 1 General- gouvernante 1 Sous-chef

Bestqualifizierte Interessenten senden ihre vollständigen Unterlagen an:

Hotel Fürigen
6362 Fürigen
Telefon (041) 61 12 54 5215

BASEL HILTON

Werden Sie Mitglied einer weltweit bekannten Hotelkette.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Night Auditor Réceptionist

mit Hotelerfahrung

Wir bieten: 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, freie Arbeitskleidung, gute Sozialleistungen, Weiterbildungsmöglichkeiten.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an

Herrn Kurt E. Schmid, Personalchef
oder rufen Sie unverbindlich unser Personalbüro an.

5360



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



HOTEL PARK AROSA

Telefon: 081 31 01 65

Telex: 74258



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

Gesucht für die Wintersaison 1977/78 jüngeren

Chef de réception

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

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

5320

Gérant libre

est cherché pour magnifique brasserie-restaurant en plein essor dans centre commercial à Genève.

Il s'agit d'un établissement de grande surface avec salles de banquets.

Date d'entrée à convenir.

Ecrire sous chiffre R 61378 à Publicitas, 1211 Genève 3 Rive

Gesucht in Erstklasshotel nach

Gstaad

Réceptionssekretär(in)

Wir bieten einen verantwortungsvollen Posten und erwarten selbstständiges Arbeiten, überaus gut bezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Ausführliche Offerten sind erbeten an die Direktion.

Park-Hotel Reuteler
z. Hd. von Frau L. Reuteler
3780 Gstaad

5390



Gesucht

Hotelpraktikantin oder Hotelsekretärin in Jahresstelle.

Mit Französischkenntnissen. Ab sofort oder nach Übereinkunft.

Anmeldungen an:
Art Furrer Hotels
3981 Riederalp
Telefon (028) 5 32 90 oder 5 35 02

5410

MÖVENPICK

Machen Sie aus Mövenpick-Gästen
Mövenpick-Freunde...

... die von unseren zahlreichen A-la-carte-
Gerichten schwärmen, welche Sie als unser

Chef de partie Commis de cuisine

fachkundig und liebevoll zubereiten helfen.

Gerne zeige ich Ihnen meinen Betrieb und
spreche mit Ihnen über Anstellungsbedingun-
gen und Lohn.

Reto Landtwin
Mövenpick am Grendel
Grendelstrasse 19, 6004 Luzern
Telefon (041) 22 66 22

P 44-61



Kulm Hotel St. Moritz

Haus allerersten Ranges

sucht für sofort

Chef de rang Etagenportier

Offerten sind erbeten an

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

5414



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

Sporthotel Pischa 7270 Davos Platz GR

140 Betten – moderner Betrieb

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft bis
zirka 20. Oktober 1977

Commis de cuisine Tournant

oder tüchtigen

Jungkoch

Offerten mit Foto an
W. Altörfer, Dir. Hotel Pischa
7270 Davos Platz GR
Tel. (083) 3 55 13

5192

Wünschen Sie, in einem gediegenen kleinen
Erstklasshotel im Zentrum von Zürich als

Réceptionist

zu wirken?

Sind Sie kontaktfreudig, sprachgewandt,
pünktlich und haben gute Umgangsformen?
Wären Sie auch bereit, den Nachtconcierge
an seinen Freitagen zu vertreten, dann rich-
ten Sie Ihre Bewerbung an die

Direktion Hotel Europe
Dufourstrasse 4, 8008 Zürich

5422



Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

barmaid

de bonne présentation, langues exigées.

Offres complètes au Service du personnel du

Montreux Palace 1820 Montreux

Tél. (021) 61 32 31, int. 3155, ou
(021) 62 37 25, ligne directe

5363



Membre
Groupement des hôtels
de tout premier rang
de Suisse

Nous cherchons pour notre client,

Hôtel «La Mamounia», à Marrakech au Maroc:

un food and beverage manager

un chef de cuisine

une gouvernante générale

Cet hôtel de grand luxe actuellement en rénovation aura 3 restau-
rants et 220 chambres.

Pour ces trois postes nous cherchons des candidats de haut ni-
veau ayant une expérience internationale. Nous attendons vos
dossiers complets, indication de vos prétentions de salaire et la
prochaine date possible d'engagement.

Didactotel S.A.
104, Avenue des Alpes, 1820 Montreux
Tél. (021) 62 05 21, télex 25077.

5381

Alterszentrum Kreuzlingen – eröffnet 1976

Möchten Sie in einem neuen Betrieb mitarbeiten als

Küchenchefin/ Küchenchef Köchin/Koch-Pâtissier

in einer modernen Grossküche, mit Ideen für die Verpflegung von
110 Pensionären und Patienten, von Personal und weiteren Gästen,
mit einer regelmässigen Arbeitszeit und mit Interesse, hier und da
etwas Besonderes zu bieten, z. B. am Cheminée-Grill in der Halle?
Stellenantritt nach Vereinbarung.

Unser Leiter, Herr Paul Wohnlich, Kirchstrasse 17, Telefon
(072) 8 67 61, erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Genossenschaft Altersheim und Alterssiedlung
Kreuzlingen

5356

Bodega Grill-room/Bar 5400 Baden, Cordulaplatz 6

Gesucht per sofort oder nach
Übereinkunft

Koch

Wir offerieren ein angeneh-
mes Arbeitsklima, Samstag
und Sonntag frei und einen
guten Lohn.

A. Knecht, Tel. (056) 22 62 17
P 02-615



Wir suchen nach Überein-
kunft folgende Mitarbeiter:

Kellner Officeangestellter

Gerne erwarten wir Ihren An-
ruf oder Ihre Offerte.

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

5176



Hotel Bernerhof Interlaken

sucht

Chef de cuisine

(evtl. Debütant)
zu 2-3 Köchen, mit guter
Grundausbildung und
einsatzwillig.

Offerten bitte an
Familie Anderegg
5396



Hotel Bernerhof Interlaken

Hôtel Faido, Faido cherche tout de suite

1 cuisinier

P 24-12313

Ecrire offres ou téléphoner à
Hôtel Faido, 6760 Faido
Téléphone (094) 38 15 55

Gesucht junger

Koch oder Köchin

in bekanntes, gut geführtes
Speiserestaurant mit A-la-
carte-, Bankett- und Teller-
service. Zimmer im Hause.

Anmeldung an
Hotel Toggenburg
P. Hättenschwiler
9230 Flawil P 33-12169
Tel. (071) 83 15 21



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

5398



100 Betten, Restaurant, Bar-Dancing

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

Restaurations- und Dancingkellner

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

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

4887



Wir suchen per sofort oder nach Überein-
kunft in unser bekanntes Fisch-Spezialitäten-
Restaurant am Zürichsee (15 Minuten von Zü-
rich) in junges Team

Koch oder Köchin

Gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes
Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Sowie

Serviertochter

Gute Verdienstmöglichkeit, Schichtbetrieb,
Fünftageswoche.

Ihr Anruf würde uns freuen.

W. Wolf
Telefon L (01) 923 43 66

5426

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Direktionsassistent/ Chef de réception

(Er oder Dame)

Logetournant

Vollständige Bewerbungen mit Foto, Zeugnis-
abschriften und Lohnansprüchen sind zu
richten an die Direktion

Hotel Eden-Roc
Telefon (093) 355 255

5424



HOTEL
DREI KÖNIGE AM RHEIN

4001 Basel Blumenrain 8

Um den Wünschen unserer anspruchsvollen Kundschaft noch besser entsprechen zu können, suchen wir noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

**Chef de rang
Restaurationstochter**

Eintritt per 1. September 1977 oder nach Übereinkunft.
Gut ausgewiesenen Fachkräften bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, Fünftagewoche und auf Wunsch Logis im Hause.
Richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an

Direktion
Hotel Drei Könige
Blumenrain 8
4001 Basel 5365

Zur Eröffnung
unseres Restaurants



per 1. November 1977 im neuen Einkaufszentrum der Migros in Thun suchen wir noch folgendes Personal in Jahresstelle:

**1 Chef de partie
1 Jungkoch
Serviertöchter/Kellner
1 Küchenbursche
1 Küchenmädchen**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima mit Sonn- und allgemeinen Feiertagen frei, usw.

Offerten erbeten an die Direktion, Postfach 164, 3800 Interlaken. 5280



Hotel
Storchen
Schönenwerd

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

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir

**1 Chef entremetier
1 Chef garde-manger
1 Commis de cuisine**

in moderne Küche

Bitte telefonieren Sie unserem Küchenchef, Herrn Vollmer, oder schreiben Sie uns.

Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47 5249

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

Gasthof Schiff 8265 Mammern

In Spezialitätenrestaurant am Untersee (Nähe Stein am Rhein) suchen wir junge, freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Familie Walter Meier,
Gasthof Schiff
8265 Mammern
Tel. (054) 8 64 44 5268

HOTEL KRONENHOF SCHAFFHAUSEN

sucht mit Eintritt per sofort oder auf 1. August
versierte

Lingerieangestellte
mit Führungstalent

Zimmermädchen
per 1. September

Commis de cuisine
Offerten erbeten an die Direktion 5393

Hôtel Richemond 1201 Genève

case postale 684
cherche pour entrée immédiate
**commis de cuisine
chef de partie
tournant**

Faire offre complète au bureau
du personnel. 5175

Gesucht

1 Commis de cuisine

für sofort oder nach Übereinkunft.
Guter Lohn.

Hotel Alpenrose,
Herrn Willner Benjamin,
3925 Grächen,
Tel. (028) 4 01 36 5407

GRAUBÜNDEN SCHWEIZ



Hotel Surselva Flims Waldhaus

Wir suchen ab sofort bis zirka anfangs Oktober

Réceptionsssekretärin

(NCR 42, Französisch)

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

Hotel Surselva
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 11 21 5262

GRINDELWALD

Gesucht nach Übereinkunft

Köchin oder Jungkoch Serviertochter Buffetochter

Offerten an

Familie Kaufmann
Hotel Alpina
Tel. (036) 53 12 01 5339

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Casseroller Officeburschen oder Officemädchen Kellerburschen Kellner oder Serviertöchter

für unseren Snack-Corner

Interessenten wenden sich bitte an das Personalbüro des

Kongresshauses Zürich
Gotthardstrasse 5
8002 Zürich
Tel. (01) 201 66 88 5336

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

1 Koch

Offerten sind zu richten an:

Herrn A. Tarnuzzer
Golfhotel des Alpes
7003 Samedan
Telefon (082) 6 52 62 5239

Wir suchen ab sofort tüchtigen

Restaurationskellner

Offerten an

Familie
David Wandfluh-Berger
Hotel Öschinensee
ob 3718 Kandersteg
Telefon (033) 75 11 19 5295

Buffet de la Gare CFF 2800 Delémont

cherche

dame du buffet

pour le 1er août.

Faire des offres ou téléphoner (066) 22 12 88. 5227

Unser bisheriger Mitarbeiter möchte seine Berufserfahrung in Übersee erweitern. Wir suchen daher für unser junges, mittelgrosses Erstklasshotel mit Restaurant im Engadin einen

Aide du patron/ Direktionsassistenten

in Saison- oder Jahresstelle und denken dabei an einen Hotelfachschulabsolventen mit einigen Jahren Praxis.

Unser zukünftiger Mitarbeiter sollte etwa 25 bis 30 Jahre jung sein und auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder einer Direktionsstelle keinen Einsatz scheuen. Die Mitarbeit der Ehefrau im administrativen oder hauswirtschaftlichen Bereich wäre möglich.

Ihr Aufgabenbereich umfasst in erster Linie den F & B-Sektor, die Verwaltung der Réception, die Personaladministration sowie die tatkräftige Mitarbeit in sämtlichen anderen Betriebsbereichen. Der Eintritt sollte im Laufe des Sommers oder nach Übereinkunft erfolgen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit handschriftlichem Lebenslauf und Entschädigungsansprüchen unter Chiffre 5243 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant Muntelier Le Chablais

Wir suchen per 1. August oder nach Übereinkunft in modern eingerichteten Betrieb

Commis de cuisine

sowie

Buffetochter

Angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung. P 05-9012

Im Reit- und Sportzentrum Snack-Restaurant Français-Bar Kegelbahnen, Muntelier/Murten 037/715932, Gebr. Zehnder

Nach Genf gesucht qualifizierte

Buffetdame

Kost und Logis im Hause.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Brasserie Feldschlösschen
Le Lignon, 1219 Genf
Telefon (022) 96 41 44 5290

Rinomato Ristorante Toscana a Berna cerca

sotto capo di cucina

(rapresentante del capo di cucina) con una vera conoscenza e molto esperienza della cucina italiana. Salario bene retribuito. Entrata a convenire. Offerte sotto cifra

901083 an Publicitas, 3001 Bern.

Wir suchen für unser Gourmet-Restaurant

Kellner oder Serviertochter

(evtl. Saison-Bewilligung vorhanden)

Ebenso:

Service-Lehrtochter

Eintritt zirka Mitte August.

Hotel Lindenhof-Räbestube
6340 Baar
Tel. (042) 31 12 20
Familie Büttel 5112

Wir sind ein Restaurant mit südlichem Charme und italienischen Spezialitäten. Zur Unterstützung des Geschäftsführers suchen wir einen tüchtigen und sprachkundigen

Betriebsassistenten

oder eine

Betriebsassistentin

für einen sehr vielseitigen Einsatz (Betreuung der Hausdienste/Mithilfe beim Gästeempfang, im Service und in der Administration).

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Stellenantritt nach Übereinkunft, gerne bald.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen im

Restaurant DA ROBERTO
Kühngasse 3, 4051 Basel
Tel. (061) 23 46 50, z. H. von Herrn P. Hammel. 4959



Sporthotel Jungfrau und Crystal

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Empfangssekretärin

auch Anfängerin

Serviertochter

für Restaurant

Saaltochter

für Saal und Restaurant

Offerten sind erbeten an:

Familie Hermann Märkle
Sporthotel Jungfrau
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 13 41 5369

Hôtel des Bergues Genève

cherche

1 stagiaire de bureau

pour le contrôle des bons et la caisse restaurant.

1 tournant(e)

pour le contrôle, la cave, la réception et la caisse restaurant.

Avec connaissances de la langue française. Entrée de suite ou à convenir. Places stables, à l'année. Nourris et logés à l'hôtel si désiré.

Faire offres complètes ou téléphoner au bureau du personnel (022) 31 50 50, 33, quai des Bergues, 1201 Genève. 5301



Wintersporthotel allerersten Ranges sucht für die Wintersaison 1977/78:

Barman

sowie

Oberkellner für Rôtisserie

Qualifizierte, sprachkundige und kontaktfreudige Bewerber für diese interessanten Stellen sind gebeten ihre vollständigen Unterlagen zu senden an die

Direktion

Tschuggen Hotel 7050 Arosa

5063

Für unser internationales Erstklasshaus suchen wir in Jahresstellung einen

eidg. dipl. Küchenchef

Dieser Posten erfordert überdurchschnittliches Fachwissen, Ideenreichtum und gute Personalführung.

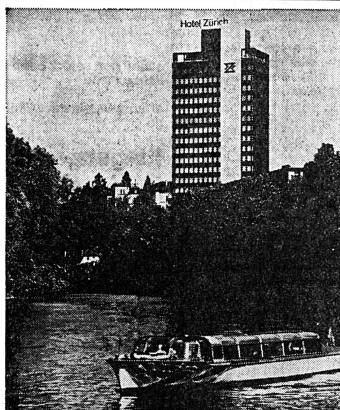
Wir bieten eine sehr gute Entlohnung, Pensionskasse und angenehmes Betriebsklima.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 5276 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Gesucht in Erstklasshotel der Stadt Zürich nach Übereinkunft:

Front Desk: **Telefonist(in)** D/F/E
Nachréceptionist(in) D/F/E
Informationshostess D/F/E
Kassier(in) NCR 42 D/F/E
Reservationssekretärin

Grillroom
Tourne-Broche: **Chef de rang**

Küche: **Chef pâtissier**
Commis de cuisine
Casserolier

Etage: **Zimmermädchen**
Hausbursche

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, einen hohen Lohn, Verpflegung in unserem Personalrestaurant sowie auf Wunsch ein schönes Zimmer im Personalhaus.
Gerne erwartet unser Personalchef Hr. P. Schnüriger Ihre Bewerbung oder ihren Anruf. 5355



Hotel Zürich



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle für unser modernes, neues Kurhotel in der Nähe von Bad Ragaz

1 Hotelfachassistentin
2 Serviertöchter
2 Zimmermädchen
1 Commis de cuisine
1 Hilfskoch/Küchenbursche

Anfragen und Bewerbungen richten Sie bitte an die Direktion.

Kurhotel Valens, 7311 Valens
Telefon (085) 9 24 94, Herrn Frehner

5353

Gesucht jüngerer
Chef de partie
oder Commis de cuisine

in Saison- oder Jahresstelle, auf 1. oder 15. August, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause, guter Verdienst.

Sich melden:

Hotel Central, Engelberg
Tel. (041) 94 12 39
(Herr Rödiger verlangen) 5400

Grösseres Erstklasshaus in Bänder Kurort sucht auf die kommende Wintersaison (15. Dezember bis Ostern)

Maitre d'hôtel

evtl. mit Brigade.

Ausgewiesene und sprachkundige Interessenten wollen bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 5399 an Hotel-Revue, 3001 Bern, richten.

Berner Oberland

Hotel-Rest. zum Gade, Lenk
sucht

Koch

in kleinere Brigade (3 Mann), Chef de partie-Erfahrung wäre erwünscht. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Melden Sie sich tel. oder schriftlich bei:

Herrn M. Kellenberger
Rest. zum Gade, 3775 Lenk
Tel. (030) 3 22 33
OFA 111.244.195

Wir sind einer der führenden Restaurations-Betriebe in Lugano und haben die Stelle eines

Chef de partie
(Saucier)

neu zu besetzen.

Qualifizierte und qualitätsbewusste Bewerber können sich ganz unverbindlich telefonisch bei uns melden:
(091) 3 23 33

P 44-61

Gesucht für sofort versierter
Koch oder Köchin

in Jahresstelle

Offerten mit Lohnanspruch erbeten an:

Hotel Bahnhof-Post
8280 Kreuzlingen/Bodensee
Telefon (072) 8 20 73 5361

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in kleine Brigade tüchtigen

Sous-chef
Jungskoch
Aushilfskoch

für Ferienablösungen, zirka für 2 bis 3 Monate, sehr guter Verdienst, Zimmer auf Wunsch im Hause.

Anfragen sind erbeten an
Gebr. Schneider, Hotel Arche
8910 Affoltern a/Albis
Telefon (01) 99 54 33 5388



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir für kommende Wintersaison 1977/78 noch folgendes Kaderpersonal:

Chef de réception

Sind Sie eine junge, dynamische Person, D, F, E sprechend, haben Erfahrung an der Réception, kennen Sie die Buchungsmaschine NCR 2000, dann geben wir Ihnen gerne diese Chance.

1. Oberkellner

Spezialitäten-Restaurant «La Bohème»

Sind Sie eine Spitzenkraft, sprechen Sie gut Deutsch, aber auch F, E, I, kennen Sie das A-la-carte-Geschäft, sind Sie dynamisch, haben Sie Organisationstalent, dann würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen.

Küchenchef

«La Bohème»

Sind Sie jung, dynamisch, versiert im A-la-carte-Geschäft, kennen Sie die Künste der französischen Küche, lieben Sie Ihren Beruf, sind Sie bereit, die Gäste mit kulinarischen Leckerbissen zu verwöhnen, dann sind Sie unser Mann.

1. Sekretärin

Réception

Sind Sie zwischen 23 und 26 Jahre alt, sprechen F, D, E, I, kennen die NCR-Buchungsmaschine, sind bereit, der Réception Ihre persönliche Note zu geben, den Gästen die Wünsche von den Augen abzulesen, und haben Sie eine nette Ausstrahlung, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Generalgouvernante

Sind Sie ein Organisationstalent, sprechen F, D, I, E, kennen das Hotelgewerbe aus dem ff, waren schon in gleicher oder ähnlicher Position tätig, verstehen Sie das Personal zu führen, und sind Sie zwischen 25 und 30 Jahre alt, dann wären Sie die richtige Person.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen.

Stiffler Hotelbetriebe Davos,
Zentralbüro Hotel Du Midi
7270 Davos Platz

5403



Zurich Hilton

Werden Sie Mitglied einer weltweit bekannten Hotelkette. Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

Réception

Reservationssekretärin
Telefonistin
Kassierin

Personalbüro

Sekretärin

Buchhaltung

Ass. Night Auditor
Lohnbuchhalterin
Income Auditor

Sales (Verkauf)

Sekretärin

Sutter's Grill

Chef de rang
Commis de rang

Bonanza-Bar

Barmaid
Commis de bar

Coffee Shop

Serviertochter

Taverne

Serviertochter
Abräumer

Küche

Chef de partie
Commis de cuisine
Küchengehilfin
Abwascher

Technischer Dienst

Elektromechaniker
Sanitärinstallateur

Diverse

Schwimmbadaufseher
(Student)

Bitte schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns doch einfach an, unser Personalbüro gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Personalbüro
Zurich Hilton
Postfach, 8058 Zürich
Telefon (01) 810 31 31

5370



Zermatter Erstklasshotel

eröffnet 1971 mit:

Hotel-Restaurant, Grill-Rôtisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenbad, Saunas, Solarium usw.

Wir suchen mit Eintritt Ende November 1977 einen bestqualifizierten

1. Maître d'hôtel

Unsere Anforderungen sind:

- Sehr gute und fundierte Ausbildung im Service mit Flambieren, Tranchieren usw.
- Freude an einem äusserst gepflegten Service
- Geschick im Umgang mit unseren Gästen
- Straffe, jedoch taktvolle Personalführung
- Erfahrung in der Ausbildung von Lehrlingen
- Sehr gute Sprachkenntnisse (D, F, E, I)

Wir bieten Ihnen:

- Sehr gutes, den Fähigkeiten entsprechenden Jahresgehalt
- Mitarbeit während der Wintersaison (zirka 5 Monate) und der Sommersaison (zirka 4 Monate)
- Angenehmes Betriebsklima in neuem, modernem Hotel und grösstmögliche Selbstständigkeit
- Verantwortung und Mitspracherecht im Team

Offerten nur für die Wintersaison können nicht berücksichtigt werden.

Gerne erwarten wir Ihre detaillierte Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzliste sowie Foto. Äusserste Diskretion zugesichert.

Werner Seeholzer, Direktor
Hotel Nicoletta, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 85 33

5371

Hotel Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht noch für kommende Sommersaison

Serviertochter Restaurationskellner

(hoher Verdienst)
Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an
R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51

4592

EUREST SA (Suisse)

cherche pour la prochaine ouverture d'un nouveau restaurant d'entreprise à Genève

1 gérant-chef de cuisine

capable de diriger une petite brigade dynamique - bon organisateur connaissant les méthodes modernes de gestion
entrée en service début septembre 1977

1 cuisinier

(pour seconder le chef de cuisine)

1 aide de cuisine

1 caissière

1 garçon d'office

Heures régulières, semaine de 5 jours, travail au sein d'un groupe international de renommée. Entrée en service mi-septembre 1977

Les offres accompagnées des documents usuels sont à adresser à:
EUREST SA (Suisse)
26, avenue Général Guisan - 1800 Vevey
téléphone (021) 52 83 31

P 22-6558

Hôtel National 1820 Montreux

Cherchons

secrétaire de réception

expérimenté NCR, français, allemand, anglais, entrée 15. 8./1. 9. 1977,
placé à l'année;

chef de rang

entrée 1. 8. 1977

Veuillez faire l'offre à la direction,
tél. (021) 62 25 11

Wir suchen auf anfangs November für die Leitung unseres gut eingeführten Hotels garni in Basel (40 Betten, kleines Café) selbständige, einsatzfreudige

Directrice/GerantIn

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erreichen uns unter Chiffre 5273 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unserer Küchenbrigade:

Chef tournant Commis saucier Commis garde-manger

in Jahresstelle oder als Aushilfe.

Interessenten wenden sich bitte an unseren Küchenchef, Herrn J. Woelke, oder an das Personalbüro des Kongresshauses Zürich
Gotthardstrasse 5,
8002 Zürich
Tel. (01) 201 66 88 5337

Hotel Schwarzsee ob Zermatt

am Fusse des Matterhorns

sucht per sofort für kommende Sommersaison:

1 Koch-Saucier 1 Jungkoch (Commis de cuisine) oder Köchin

Möglichkeit zum Wandern, Klettern und Sommerskifahren.

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien an:
Karl Prieth, Dir.
Hotel Schwarzsee
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 72 63 4741

RESTAURANT KORNHAUSEKELLER GRANDE CAVE BERN

Wir suchen nette(n), freundliche(n)

Serviertochter oder Restaurationskellner

Eintritt nach Übereinkunft. Guter Verdienst nebst geregelter Arbeitszeit.

Fachkundige Person werde sich an:

Th. Gerber
Postfach 124, 3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33 5367

Zunfthaus am Neumarkt 8001 Zürich

Auf 1. September, eventuell früher, gesucht

Küchenchef

in mittlere Brigade. Bewerber sollte bankettkundig sein. Erfahrung in Lehrlingsausbildung erwünscht. Zeitgemässe Entlohnung.

Dasselbst:

Chef de partie (Saucier)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

K. Grau
Zunfthaus am Neumarkt
Neumarkt 5, 8001 Zürich
Telefon (01) 32 40 21 5366

Gesucht

Jungkoch als Alleinkoch

in Hotel-Restaurant.

Wir legen Wert auf sauberes, fleissiges Arbeiten. Das Hotel ist ein Familienbetrieb und bei guter Leistung wäre auch eine spätere Übernahme möglich. Sie sind ganz familiär gehalten, Kost und Logis frei. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Ihr Anruf freut uns.
Telefon (041) 66 13 36 5351

Hotel in Basel sucht zur Entlastung des Chef de service auf den 1. September 1977 oder nach Übereinkunft einen fachlich gut ausgewiesenen

2. Oberkellner

mit gepflegten Umgangsformen und guten Kenntnissen der französischen und englischen Sprache.

Führungskräften mit starkem Durchsetzungsvermögen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, 5-Tage-Woche und auf Wunsch Logis im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erwünscht unter Chiffre 5364 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Ihr Erstklasshotel in St. Gallen

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

Serviertochter oder Kellner Buffetochter

Offerten sind zu richten an:

E. u. B. Leu-Waldis
Hotel Waha Halla
9001 St. Gallen
Telefon (071) 22 29 22 5377

Lugano

Cercasi per subito o data da convenire, posto annuo o stagionale

Commis de cuisine

ev. giovane Chef de partie

Lavoro interessante, ristorante à la carte e reparto banchetti fino 1000 persone. Possibilità di carriera con trasferimenti in tutta la Svizzera e anche all'estero.

Inviare offerte con curriculum vitae, foto e copie di certificati a:

Urs von Allmen, direttore

P 44-61



Palazzo Congressi
Lugano
Tel. 091. 3.86.56

Für das neueröffnete

Restaurant Bahnhof in Seelisberg

(Vierwaldstättersee)

wird per sofort gesucht

tüchtiger Chef de partie oder Commis de cuisine

Telefon (043) 31 15 80 5350

Gesucht ab 15. Juli

Serviertochter oder Kellner

Zuschriften an

Hotel
Mito & Belvédère am See
6614 Brissago
Telefon (093) 65 13 28 5349

Gesucht auf September oder nach Vereinbarung Stelle als

Alleinkoch-Pâtissier

im Raume Luzern und Umgebung. Kleiner Betrieb oder Tea-room bevorzugt.

L. Moors, Spillgarten
3770 Zweisimmen
Tel. (030) 2 23 74 5394

Gesucht per sofort

Barmaid

Anfängerin wird ausgebildet. Kost und Logis.

Offerten erbeten an
Restaurant-Brasserie Bavaria
Grand-Rue 8, 2000 Neuchâtel.

ASSA 87-202

Ein äusserst interessanter und vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb sucht in Jahresstelle einen initiativen und zuverlässigen

Aide du patron

- Sie haben eine Kochlehre absolviert
- sprechen Französisch und Englisch
- haben Kenntnisse an einer lebhaften Reception
- Sie verstehen mit Takt unseren gepflegten Service zu überwachen.

Sollten diese Voraussetzungen für Sie zutreffen und Sie zwischen 24 bis 27 Jahren sein, sind Sie unser richtiger Mitarbeiter.

Wir offerieren Ihnen eine geregelte Arbeit und Freizeit, ein angenehmes Arbeitsklima und überdurchschnittliche Entlohnung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 29-89806 an Publicitas, 3001 Bern.



sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

erfahrene, einsatzwillige und sprachkundige

Etagengouvernante

sowie sprachkundigen

Chauffeur/Conducteur

(Kat. B)

Ausländer(-innen) können nur mit Bewilligung «B» oder «C» berücksichtigt werden.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen (Zeugniskopien, Lebenslauf und Passfoto) sind an die Direktion erbeten.

5401

Dolder Grand Hotel Zürich

CH-8032 Zürich
Telefon (01) 32 62 31, intern 619

BETAGTENHEIM ZOLLIKOFEN

Wir suchen in unser neues Betagtenheim mit Cafeteria mit Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch

wenn möglich mit Diätkenntnissen, Fähigkeit zur Personalführung und Sinn für die wirtschaftliche Führung einer modernen, gepflegten Küche.

Köchin

neben Alleinkoch und als dessen Stellvertreterin per sofort oder nach Vereinbarung. Gute Anstellungs- und Arbeitsbedingungen. Alternierende 5-Tage-Woche. Unterkunft im Personalhaus möglich. Wir erwarten von Ihnen Einsatzbereitschaft und Selbstständigkeit und die Bereitschaft zu guter Zusammenarbeit.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage und stellen Ihnen den Personalerhebungsbogen zu.

BETAGTENHEIM ZOLLIKOFEN, Verwaltung
Wahlackerstrasse 5
3052 Zollikofen, Tel. (031) 57 06 55 5417

GAUER HOTELS

SCHWEIZERHOF BERN

sucht für die kommende Herbst-Wintersaison in junge, einsatzfreudige Brigade noch folgende Mitarbeiter:

- Stadtraubant
- versierte Kellner
- versierte Serviertöchter
- Bankettabteilung
- Chef d'étage/Brigadenchef
- Kellner

Grill-room

- Chef de rang
- Commis de rang

Lingerie

- Lingeriegouvernante
- Wäscherin

Office

- Buffetdame
- Officedame
- Officebursche

Eintritt für alle Posten nach Übereinkunft. Sollten Sie Interesse haben, in einem Erstklass-Hotel zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Schweizerhof
Personalbüro, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

5408

Taverne Schloss Herblingen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Kellner oder Serviertochter

für A-la-carte-Service.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Herren de Cardenas und Schwertfeger
Postfach, 8207 Schaffhausen
Telefon (053) 3 35 15
(Betriebsferien vom 18. Juli bis 3. August)

5412

Hôtel de Strasbourg, 1201 Genève

10, rue Pradier

cherche

secrétaires de réception

Formation hôtelière.
Entrée tout de suite ou date à convenir.

Faire offre à la direction
téléphone (022) 31 39 20

5409

CH-3800 Interlaken

stella
mit Hallenbad
hotel
+ bären

Für unsere lebendigen, gut organisierten Familienbetriebe suchen wir noch einen qualifizierten Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle:

Commis de cuisine (Tournant)

- Wir setzen uns zum Ziel, in unserem Kreise führend zu sein und erwarten von Ihnen das entsprechende Interesse und Einfühlungsvermögen.
- Ihre unseren Vorstellungen entsprechenden Leistungen honorieren wir aber auch mit Überzeugung entsprechend.
- Somit wird eine erfreuliche Zusammenarbeit für beide Seiten zum Erfolg.

Ihr Eintritt könnte sofort oder auf Grund unserer Besprechung erfolgen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme, um Ihnen unsere Betriebe vorstellen zu dürfen.

Stella-Hotel, 3800 Interlaken
Fräulein U. Huber

5415



Hotel allerersten Ranges sucht eine erfahrene, sprachkundige und einsatzfreudige

1. Etagengouvernante

in Saison- oder Jahresstelle. Eintritt auf 1. 11. 1977 oder nach Vereinbarung.

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

5413



**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



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

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

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

- als
- ☐ Chef de partie
 - ☐ Commis de cuisine
 - ☐ Pâtissier
 - ☐ Chef de rang
 - ☐ Service-Steward
 - ☐ Service-Hostess
 - ☐ Commis de rang
 - ☐ Commis de bar

- ☐ Gouvernante
- ☐ Essbarverkäuferin
- ☐ Zimmermädchen

Am frühesten wäre mir dies möglich ab

Und nun bin ich gespannt auf Ihre Antwort.

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

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Werdstrasse 104, 8004 Zürich, Telefon (01) 241 09 40

MÖVENPICK

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

Ihre Chance

Auf Frühjahr 1978 wird das neue «Zentrum Schluelfweg» in Kloten eröffnet.

Wir suchen ein geeignetes

Pächter-Ehepaar

Wir stellen uns vor: **ER:** Ausgewiesener Küchenchef
Bewandert im Bakettservice
Organisationstalent
Gute Umgangsformen
SIE: Bewandert im Bankettservice
Freundlich und verhandlungsgewandt

Wir stellen Ihnen zur Verfügung:
Restaurant mit 130 Plätzen
Saal mit 500 Plätzen
Schwimmbadrestaurant (Selbstbedienung)
Eisbahnrestaurant
Wohnung auf Wunsch

Wenn Sie sich durch dieses Inserat angesprochen fühlen und glauben, die gestellten Anforderungen zu erfüllen, so senden Sie Ihre ausführliche Offerte bitte an die Stadtverwaltung, «Restaurant Schluelfweg», Postfach, 8302 Kloten.

5384



Bei uns wird auf 1. Oktober die Stelle für einen

Küchenchef

frei in Jahresstelle.

Wir suchen einen erfahrenen Koch zur Führung einer kleinen Brigade, der einsatzfreudig und Initiativ die Küche selbständig führen möchte.

Wir bieten ein der Ausbildung und Verantwortung entsprechendes Gehalt. 5-Tage-Woche.

Bitte senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung mit Gehaltsvorstellung, Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto an die Direktion des Kurhotel Valens, 7311 Valens.
Telefon (085) 9 24 94

5352

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle nette, freundliche und versierte

Hotelsekretärin

für Empfang, Kassa, Korrespondenz usw., Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, Italienisch- oder Spanischkenntnisse erwünscht. (Schweizerin.) Geregelter Arbeitszeit, 5-Tage-Woche.
Eintritt: September.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Hotel Savoy, Bern
Telefon (031) 22 44 05

5402

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

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

Front Desk:
Receptionist(in)
Telefonist(in)
Food and Beverage:
Assistant Chief Steward
Praktikant(in)

Restaurants:
Chef de rang

Küche:
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Office:
Haus- und Küchenbursche oder -mädchen

Interessenten für diese Stellen wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an

Herrn P. Betschart
Hotel Nova Park
Badenerstrasse 420
8004 Zürich
Tel. 54 22 21

763

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

Restaurant «Kaffi-Mühl»

Unser lebhafter und moderner Betrieb wünscht sich auf September oder nach Übereinkunft

Serviertochter

die eine umsatzstarke Stelle sucht und gerne in einem jungen, freundlichen Team arbeiten möchte. Geregelter Schichtdienstzeiten: 6 Tage Arbeit und 2 Freitage.

Bitte melden Sie sich telefonisch bei unserem Herrn Bodo Schöps, Personalchef, oder senden Sie Ihre Bewerbung.

5204

Bewerbung einsenden an:

HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro / 061-2218 70



Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir auf 1. August in Jahresstelle freundliche(n)

Serviertochter oder Kellner

Wir bieten gute Arbeitsbedingungen und legen Wert auf eine angenehme Zusammenarbeit. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Ihre handschriftliche Offerte erwarten wir gerne



A. Ragnacchi-Kaufmann
8820 Wädenswil
Tel. (01) 780 00 11

P 224273

Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Kloten
Tel. 01 814 33 00



In Jahresstelle suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**Serviertochter
Kassierin
Commis de cuisine
Commis de pâtisserie
Verkäuferin
Buffetochter
Officebursche oder -mädchen**

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

Wenn Sie gerne mehr über einen dieser Posten erfahren möchten, rufen Sie uns an.

Unsere Herren Gerber und Grohe werden Sie gerne zur einer persönlichen Besprechung einladen.

5203

HOTEL CONTINENTAL

Restaurant Bar Grand P
2501 Biel-Bienne, Suisse
Aarbergstrasse 29, rue d'Aarberg
tél. (032) 22 32 55 Telex 34440

cherche pour entrée à convenir une jeune

secrétaire de réception

parlant allemand, français, anglais.

Faire offre avec prétentions de salaire et «curriculum vitae» à la direction.
Téléphone (032) 22 32 55

5284

Für unser

**Hotel-Restaurant
«Zürichberg»**

suchen wir

Direktions-Ehepaar

eventuell

Directrice

Der «Zürichberg» mit einer langjährigen Stammkundschaft ist ein beliebtes Ausflugsziel und Ferienhotel an schönster Lage über der Stadt Zürich. Er umfasst 60 Betten, 275 Sitzplätze im Restaurant, 165 auf der Terrasse und beschäftigt 25 Mitarbeiter.

Als ideale Bewerber stellen wir uns einen qualifizierten Restaurateur und seine im Hotelbereich versierte Gattin vor. Neben fachlicher Ausbildung und Erfahrung in ähnlicher Stellung legen wir Wert auf viel Initiative und geschickte Personalführung.

Wir bieten eine gründliche Einführung, ein der Stellung entsprechendes Salär und eine Wohnung im Hause.

Vollständige Bewerbungen sind zu richten an die Zentralverwaltung des ZFV, Mühlebachstr. 86, 8032 Zürich.

5312

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle per 1. August 1977 oder nach Übereinkunft

Réceptionspraktikantin
D, E, F + NCR- oder Ankerkündigung.

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Foto sind zu richten an das Personalbüro

Hotel Schiller, Luzern
Telefon (041) 22 48 21

5302

Wir suchen für unsere Gäste einen gelernten, freundlichen

Kellner

und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade

Jungkoch

Besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst, dass wir nette Gäste haben und das Betriebsklima frisch und jung ist.

Verlangen Sie (besser rufen Sie vorher an) die Chef des Hauses, Frl. Rita Essig.

5314

USCHTERIA 77

USCHTERIA 77 im Shoppingcenter USCHTER 77
Zürichstrasse 1, CH-8610 Uster, Tel. 01/87 70 44

Wir suchen auf Herbst 1977 für eine

Cafeteria

im Raume Bern einen tüchtigen, initiativen

Pächter

Der Betrieb wird neu eröffnet und liegt an einer guten Passantenlage in einem neu erstellten Quartier.

Objekt:

- Cafeteriastil (wahrscheinlich mit Alkohollizenz)
- 90 Sitzplätze mit Aus- und Snackküche

Kapital:

Bedarf zirka Fr. 30 000.- bis Fr. 50 000.-

Wenn Sie an der selbständigen Führung eines neuen, attraktiven Betriebes Freude haben und das erforderliche Know How besitzen, so verlangen Sie unsere Informations-Dokumentation.

REBEA ORGANISATION

Zürichstrasse 7, 8610 Uster
Telefon (01) 79 70 40

5315

**Hotel Landhaus
6020 Emmenbrücke**

Telefon (041) 53 17 37

sucht

**Commis de cuisine
Buffetochter**

(Anfängerin)

Hotelpraktikantin

(Lehre 2 Jahre)

Servicelehrtochter

(Lehre 2 Jahre)

**Zimmermädchen
Hausbursche/Portier**

Wenn Sie Freude an einem lebhaften Erstklassenbetrieb haben, melden Sie sich.

E. Schriber-Rust

5180

**Restaurant Schwert
Zofingen**

In unseren Restaurationsbetrieb suchen wir eine tüchtige

Serviertochter

oder

Kellner

sowie

Buffetochter

Offerten sind zu richten an:

J. Stenz
4800 Zofingen
Telefon (062) 51 11 49

5288

**Restaurant
Gmüetliberg**

In Jahresstelle suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter

**Kellner
Serviertochter
Ehepaar**

für den Haus- und Küchendienst

Jungkoch

für 4 Monate

Wir bieten Ihnen gute Entlohnung in einem lebhaften Betrieb.

Offerten sind an Herrn T. Chierzi, Restaurant Gmüetliberg, 8138 Uetliberg (Zürich), zu richten.
Telefon (01) 35 92 60

5275

Lugano



BOLDT - HOTEL - ARCADIA
CH - 6976 CASTAGNOLA - LUGANO

Für die Herbstsaison und Militärablösung suchen wir

**1 Sekretärin
1 Serviertochter
oder jungen Kellner**

für Tessiner Stube (allein).
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den nötigen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

5223

Wir suchen für unser Vereinshaus, das neben dem Jugendwerk des Christlichen Vereins Junger Männer und Frauen einer breiten Öffentlichkeit zur Verfügung steht, einen zuverlässigen, fleissigen und freundlichen

Hauswart

der für die Sauberkeit des Hauses und die Einrichtung der Säle besorgt ist. Für seine vielfältige Aufgabe stehen ihm zwei Hausdienstangestellte zur Verfügung.

Eine Berufslehre ist nicht unbedingt erforderlich, handwerkliches Geschick jedoch von Vorteil. Der Stellensinhaber muss in der Lage sein, die vielfältige Arbeit zu planen und richtig einzuteilen.

Wir bieten eine selbständige Dauerstelle bei gutem Salär und zeitgemässen Arbeitsbedingungen.

Bewerbungen sind zu richten an:
Vereinshaus Glockenhof
Sihlstrasse 33, 8021 Zürich
telefonische Anfragen an (01) 221 36 73

5261

Ich suche gutausgewiesenen, zuverlässigen, fachkundigen

Küchenchef

tellerservice- und à-la-carte-kundig, in kleine Brigade. Angenehmes Arbeitsklima. Neue Küche. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten sind zu richten an
F. Spring
Gasthof Sonne
3150 Schwarzenburg

5282

Wir suchen für neu umgebautes Restaurant freundliche

**Serviertochter
(auch Anfängerin)**

Wir bieten Ihnen gutes Salär und angenehmes Arbeitsklima.

Familie John Ehrat
Restaurant Casanna
7250 Klosters
Telefon (083) 42 19
OFA 132.139.652

Wir suchen mit Eintritt auf 1. September 1977

jüngere, erfahrene Gerantin

zur Führung eines Kleinhotels mit Restauration.

Es handelt sich um eine selbständige Stelle.

Offerten unter Chiffre 5272 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht nach zentraler Lage

Graubündens

von renommiertem, mittelgrossen Hotel mit Restaurants bestqualifizierter

Chef de cuisine

Eintritt: Herbst 1977 oder nach Übereinkunft.

Dauerstelle für einsatzfreudigen, spezialitäten- und bankettkundigen, seriösen Fachmann und Mitarbeiter.

Interessenten mit Organisations- und Führungseigenschaften richten ihre Offerte mit Gehaltsansprüchen und Bild unter Chiffre 5242 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Die

Stiftung Schweiz. Ferienheime «Für Mutter und Kind», Zürich

bietet

Geschäftsführerin oder Fach-Ehepaar

einen vielseitigen Wirkungskreis im modernen Ferienhaus Sonnenhalde in Unterägeri. Separate Mütter- und Kinderabteilungen für zirka 30 Frauen und 35 Kinder.

Wir suchen aufgeschlossene Persönlichkeit mit Organisationstalent und kaufmännischer Ausbildung.

Dasselbst eine qualifizierte

Köchin sowie Hilfsköchin

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an:

Hr. W. Höhn,
Limmattalstr. 114, 8049 Zürich

5271

Gesucht für sofort

1 Koch 1 Pizzaiolo

(auch Anfänger)

1 Buffetbursche

Gute Entlohnung, Kost und Logis im Hause

Pizzeria Grappa d'Oro
8942 Oberrieden
Tel. (01) 720 01 05

5199

Hôtel des Bergues Genève

cherche

1 assistante- gouvernante

Suisseuse 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.
Place stable, à l'année.

Faire offres ou téléphoner au bureau du personnel (022) 31 50 50, 33, quai des Bergues, 1201 Genève.

5373

Stellenangebote Offres d'emploi



Wir haben eine herausfordernde Aufgabe zu vergeben.

Zur Betreuung unserer diversen Installationen suchen wir für baldigen Eintritt einen

Unterhaltschef

den wir uns wie folgt vorstellen:

- Er hat eine elektro-mechanische Ausbildung
- Er hat sich in der Praxis allround-Kenntnisse angeeignet, könnte somit auch unsere Grossmaschinen (Generator usw.) und den Wagenpark betreuen.
- Da wir ihm ein Team von zirka 18 Mitarbeitern anvertrauen, muss er Chef-Erfahrung haben.
- Er hat wenn möglich Hotelerfahrung
- Er spricht gut Englisch
- Er ist zwischen 25 und 35 Jahre alt.

Interessenten richten bitte ihre Bewerbung an Herrn Y. Schlaepfer

Mövenpick
Personalberatung und Stelleninformation
Wertstrasse 104, 8004 Zürich
Telefon (01) 241 09 40

P 44-61



Das bekannte Fisch- und Speiserestaurant an der Ostschweizer Riviera

sucht per sofort

Commis de cuisine oder Hilfskoch

(wird angelernt)

zur Verstärkung unseres Teams.

5-Tage-Woche usw. sind selbstverständlich.

Bitte telefonieren Sie uns unter Telefon

(058) 43 14 74, Hotel Schwert, 8872 Weesen.

5427

Wichtig

Bitte
Erscheinungsdatum
vorschreiben

Stellengesuche Demandes d'emploi



Wer sucht noch zur Vervollständigung seines Teams junges Schweizer Paar?

SIE: 21, gelernte

Hotelsekretärin F, D, E

ER: 24,

Koch

Hotelfachschule mit Erfahrung in jedem Departement, Fähigkeitsausweis A, Kanton Aargau, D, F, I, E

suchen für die Winter- und Sommersaison 77/78 gute Anstellung in einem Hotel. Eventuell kommt uns eine Anstellung im AUSLAND wie gewünscht, doch geben wir unsere Erfahrungen ebenso gerne der Schweizer Hotellerie.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre Nr. 5448 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de cuisine
40 ans, 5 langues, longue expérience dans l'enseignement hôtelier, la restauration et l'administration d'établissements importants

cherche nouvelle situation

dans Ecole hôtelière, hôtel, grands réfectoires d'entreprise ou établissements similaires. Pourrait être secondé par Madame, également du métier. Références de 1er ordre. Date d'entrée à convenir. De préférence région lémanique.

Ecrire sous-chiffre PS 47182 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Ich kann:

einkaufen und verkaufen, organisieren und delegieren, kalkulieren und rapportieren, verhandeln und überzeugen, trainieren und motivieren, deutsch, französisch, englisch und spanisch.

Ich bin:

Schweizer, 29, verheiratet, Hotelkaufmann EHL, nicht ortsgelunden, flexibel, aktiv und selbständig.

Ich suche:

auf Frühjahr 1978, Unternehmen in der Hotel-/Touristikbranche im In- oder Ausland, welches obiges bestätigt wissen möchte.

Offerten unter Chiffre 5231 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hoteller (30), verheiratet, in ungekündigter Stellung als

Direktor

tätig, sucht sich aus persönlichen Gründen zu verändern.

Bildung und Praxis

- 3jährige Verwaltungslehre (SKV),
- 3 Jahre Hotelfachschule Lausanne, Diplom,
- seit 3 Jahren als Direktor tätig.

Gewünschtes Arbeitsgebiet

Kantone Zürich und Aargau bevorzugt.

Ernsthafte Interessenten wollen sich bitte melden unter:

Postfach 85, 5200 Brugg/AG.

5443

Ich bin 16jährig und arbeite seit Frühling 77 im Weichland als Küchenbursche. Mein grösster Wunsch ist es, die Kochkunst zu erlernen.

Kochlehrstelle

frei, könnte im Herbst 1977 oder im Frühling 1978 beginnen.

Peter Büttler
Schulstr. 6
8330 Pfäfers
Tel. (01) 97 43 95

Junges Schweizer Ehepaar, seit 6 Jahren tätig als Geranten, sucht neuen Wirkungskreis.

Bevorzugt 2-Saison-Betrieb als

Direktionsehepaar

Pacht oder Kauf eines gut laufenden Betriebes.

Ihre Offerte erreicht uns unter Chiffre 5431 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Deutscher (29), D, F, E, mit Erfahrung in allen Hotelabteilungen und Ausland, sucht für sofort Stelle als

Ass. Manager oder Ass. Food and Beverage Manager

im Ausland. Offerten sind erbeten unter Chiffre 5432 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Mann (24) sucht Stelle als

Bar-Hilfskellner

für 2 bis 3 Monate (Anfänger).

Offerten an:
A. Wegmüller
Aareweg 29, 2557 Studen

5455

Hotelfachmann sucht auf April 1978 Stelle mit Verantwortung und Befugnissen als

Vizedirektor

28 Jahre jung, Schweizer, verheiratet, Hotelfachschule Lausanne, Fachkenntnisse: Reception, Einkauf, F + B, Schulung, Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch beherrschend.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5232 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht

Kochlehrstelle

für 18 Jahre alten Handelschüler. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten bitte an

Fam. Laubscher
Restaurant Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Tel. (037) 71 22 20

5344

Couple hôtelier restaurateur

ayant été pendant 4 ans à la tête d'un restaurant et pendant 3 ans d'un hôtel-restaurant et self-service, lui: cuisinier de métier, elle: connaissances commerciales et patentes, connaissances allemand et italien, langue maternelle française, cherche pour l'automne 1977

direction ou gérance

Faire offres sous chiffres 5418 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche

Lehrstelle als Koch

wenn möglich Hotelbetrieb, 22jährig, habe abgeschlossene Maurerlehre und Vorberufsschule, Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Tel. (031) 83 06 80, Montag bis Freitag 18.00 bis 19.00 Uhr.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5329 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

direction

hôtel ou hôtel-restaurant en Valais Grande expérience, langues parlées et écrites, bases culinaires, certificat de capacité 1er degré.

Ecrire sous chiffre 5420 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 32jährig,

dreisprachig, D, F, E,

Patent A, sucht

Stelle als Gerantin

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5378 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 30jährig, viersprachig, Fähigkeitsausweis A, sucht auf Winter-Saison oder auf Beginn

Leitung eines Hotel garni, Tea-rooms oder Café-snack-Betriebes.

1978 Offerten sind erbeten unter Chiffre 5328 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Suisse (29) avec certificat de capacité A, langue fr, al, angl, it, cherche pour le début août 1977 emploi comme

chef de service ou maître d'hôtel à l'année.

Faire offres à:

N. Jacquet
c/o Fa. Wiegels
Kirchweg 4
8755 Ennenda (Glarus)

5462

16jährige, an lebhaften Betrieb gewohnte Tochter sucht auf Frühling

Lehrstelle als Saal-tochter

1978 Offerten an:

Eveline Wenger
Schönenwerderstr. 21
5036 Oberentfelden

5326

Jüngeres Ehepaar möchte sich gerne verändern:

Sie: SHV Lausanne, 3jährige Handelsdiplom und Fähigkeitsausweis
Er: eidg. dipl. Küchenchef

Wir suchen gemeinsame

Saison- oder Jahresstelle

Pacht (Gerant) eines Objektes nicht ausgeschrieben. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten unter Chiffre 5391 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Economat-Gouvernante (25 J.) und 2. Oberkellner (27 J.)

sprachenkundig, suchen für die kommende Wintersaison 1977/78 neuen Wirkungskreis.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5379 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef saucier

(Sous-chef) sucht per 15. Oktober Jahresstelle. Beste Referenzen.

Offerten unter Chiffre 44-305428 an Publicitas, 8021 Zürich.

Schweizerin mit 13jähriger Erfahrung in der Hotellerie, mit Diplom, Fähigkeitsausweis und besten Referenzen, 4sprachig, sucht per 1. September 1977 verantwortungsvolle Dauerstelle als

Hotelsekretärin/ Aide du patron

Nur gutes Haus im Raume Zürich.

Offerten unter Chiffre 5387 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

hotel
revue

Werden
Sie
Abonnent

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

hotel
revue

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

Name:

Vorname:

Beruf:

Strasse:

PLZ/Ort:



HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Planen
Sie
Ihre
Karriere!

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



St. Moritz

Zu verkaufen an zentralster Lage von St. Moritz-Dorf, direkt gegenüber dem Palace-Hotel

Restaurant/ Bar-Dancing Au Réduit

Restaurant 90 Sitzplätze
Terrasse 50 Sitzplätze
Bar-Dancing 130 Sitzplätze

Alle Räumlichkeiten sind komplett möbliert, Wohn- und Personalräume sind komfortabel eingerichtet.

Weitere Informationen erhalten Sie bei



Alloed Verwaltungs AG
Rätusstrasse 22
7000 Chur

131.136.163

Umständehalber ist unser

Hotel-Restaurant Stadtgarten Aarburg

per sofort oder nach Übereinkunft zu vermieten oder zu verkaufen.

Einmalig schöne und ausgezeichnete Verkehrslage (Nähe Olten/Autobahn), Heimelige, renovierte Lokalitäten, Garten, Terrasse, Parkplatz.

Der gut eingerichtete Betrieb bietet versierten Fachleuten (Küchenchef) sehr gute Existenz.

Schriftliche Anfragen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Gebrüder Mettler
Postfach 60, 4663 Aarburg

5357

Zu verkaufen

im Zentrum eines bekannten Kurortes im Bündner Oberland

Wohn- und Geschäftshaus mit modernem Hotel- und Restaurationsbetrieb

Finanzierung geregelt.

Prospekte sowie fachmännische Beratung erhalten Sie bei

Confidant Treuhand AG, 7130 Ilanz
Telefon (086) 2 16 44 oder 2 17 88

P-13-1894

A vendre

hôtel café restaurant

au bord du Lac de Neuchâtel. Situation unique. Très bon chiffre d'affaires prouvé par la fiducie. Clientèle assurée.

Pour traiter Fr. 350 000.-.
Faire offres sous chiffre 5120 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

A louer ou vendre

café-restaurant

carnotzet, salle à manger, salon, bar, terrasse (200 places), office.

Sous-sol: grande cuisine, chambres froides, caves, éconômats, chambres personnels, garage.

Dans ex-hôtel transformé en appartement. Parking-station renommée centre village.

Loyer raisonnable, valeur inventaire fr. 250 000.-

Pour couple du métier, bon cuisinier.

Jouissance printemps 1978.

Ecrire sous chiffre 5395 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

A vendre (évent. à louer) station romande, été/hiver, 1500 m/2200 m

hôtel*** 100 lits clientèle acquise

Locaux publics et de service pour 160 personnes. Large extension possible. Capitales étrangers autorisés. Capital nécessaire à l'achat: env. 900 000 francs.

Ecrire sous chiffre 5348 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Zu verkaufen sehr schöne

Hotel-Liegenschaft

an bester Zentrums- und Lage direkt am Luganersee gelegen.

Alle Restaurations-Räumlichkeiten mit grösster Behaglichkeit neu eingerichtet und zwar:

rustikal möbliertes Restaurant mit 75 Plätzen, attraktive Bar mit 25 Plätzen, idyllische grosse Seeterrasse mit 120 Plätzen, neuzeitlich eingerichtete Küche, 22 Fremdenzimmer mit 38 Betten.

Verkaufspreis Fr. 1 300 000.-

Ernsthaftige Kaufinteressenten, welche über die notwendigen Bar-mittel verfügen, bitten wir, sich mit uns in Verbindung zu setzen unter Chiffre 5372 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In

führendem Thermalkurort

verkaufen wir einen sehr gut eingeführten

Hotelbetrieb

mit zirka 100 Betten.

Der Betrieb liegt sehr ruhig und zentral (Nähe Thermenanlagen), hat bedeutende Landreserven und bietet entsprechende Expansionsmöglichkeiten.

Überdurchschnittliche Ertragsverhältnisse können nachgewiesen werden. Das Haus stellt ausgezeichnete Einzelexistenz dar, eignet sich aber ebenso als Kur- oder Rekonvaleszenzzentrum für Organisationen und Institutionen aller Art.

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 5376 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre, en location ou gérance dans station du canton Fribourg, sports d'été et d'hiver

Hôtel - Café - Restaurant

en parfait état d'entretien. 20 lits - café - terrasse - salles à manger.

Excellente affaire.

Entrée en jouissance: début 1978.

Ecrire sous chiffre 17-122363 à Publicitas, 1630 Bulle.

Zu kaufen gesucht auf Frühjahr oder Herbst 1978 (bevorzugt deutsche Schweiz)

Hotel garni

(bis ca. 50 Betten)

Gewünscht in ländlicher Gegend mit Umschwung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5251 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen aus familiären Gründen, Nähe Stein am Rhein,

Hotel- Restaurant mit angebautem, neuerem 3-Familien- Haus

Restaurant mit 300 Plätzen
60 Plätze
2 vollautomatische
Kegelbahnen mit zirka
15 bis 20 Plätzen
verschiedene Zimmer,
Appartements und
Wohnungen
alles in gutem Zustand,
Zentralheizung, grosser
Parkplatz.

Verkaufspreis mit Mobil-lar: Fr. 540 000.-

Kapitalkräftige Interessenten erhalten nähere Auskünfte unter Chiffre 5445 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A remettre, plein centre importante ville Suisse romande (canton Vaud) prox. gare, poste, banques, nombreux parkings.

grand café-restaurant/ bar/dancing avec chiffre d'affaire important

Matériel d'exploitation en très bon état.

Long bail, loyer raisonnable.

Prix de remise: Fr. 650 000.-

Agence immobilière Claude Butty
Estavayer-le-Lac
Téléphone (037) 63 24 24

P 17-1610

Wir verkaufen

Bar-Restaurant

mit kleinem Küchenanteil. Nähe Aarau. Hoher Umsatz mit hohem Bruttogewinn.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 75-3056 bei Schweizer Annoncen AG ASSA, 5001 Aarau.

Lugano Kapitalanlage

Für Familienbetrieb zu verkaufen, 1 km oberhalb Lugano, besteingeführtes

Speiserestaurant

Sehr gut eingerichtet, 4500 m² Land, grosse Parkplätze.

Informationen unter Chiffre 5267 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A vendre: hôtel tourisme

1 étoile (20 chambres) et restaurant. Fond et murs (possibilité d'extension) Exploité par le propriétaire se retirant pour raison d'âge. Situation: Bien situé dans village à env. 15 km de la mer - région Nîmes (Gard). Construction en bon état - cour/jardin et parking intérieur 18 véhicules. Ecrire sous chiffre R 18-322165 X à Publicitas, 1211 Genève.

Zu verkaufen an zentraler Lage in der Bündner Herrschaft

Café/Garni

70 Sitzplätze, 23 Betten, alle Zimmer mit Bad oder Dusche/WC. Grosse 4½-Zimmer-Wohnung.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 13-5279 an Publicitas, 7001 Chur.

In Station der Waadtländer Alpen zu verkaufen

Restaurant Self-service

Bevorzugte Lage am Start verschiedener Skilifts. Wichtige Angelegenheit mit Zukunft. Benötigtes Verhandlungskapital: Fr. 700 000.- Offerten unter Chiffre PP 304764 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Zu verkaufen

Hotel garni (Pension)

Neubau, bezugsbereit Dezember 1977, 55 Betten, in neuem, attraktivem Skizentrum im Berner Oberland. Nowendiges Eigenkapital Fr. 300 000.-

Offerten unter Chiffre J 901148 an Publicitas, 3001 Bern.

Zu übergeben im Zentrum einer Westschweizer Stadt von 200 000 Einwohnern, in erstklassiger Geschäftslage

sehr schönes Bar- Dancing-Cabaret von 150 Plätzen

Jeden Abend offen bis um 4 Uhr nachts. Bedeutender Umsatz. Angemessener Mietzins. Einwandfreies Inventar. Preis Fr. 900 000.-

Immobilienagentur Claude Butty
Estavayer-le-Lac
Telefon (037) 63 24 24

P 17-1610

Im Sommer, spätestens jedoch Herbst 1978, vermieten wir in

Stäfa

Nähe Bahnhof und Einkaufszentrum, das zurzeit im Umbau begriffene und unter Heimatschutz stehende

Restaurant Alte Krone

Der Betrieb besteht insbesondere aus folgenden Einrichtungen:

- Restaurant (mit Kreuzgewölbe), ca. 78 Plätze
- Vorraum für kleine Anlässe und Ausstellungen
- 2 Sitzungszimmer, 30 Plätze bzw. 40 Plätze, auch als Gesellschaftsräume verwendbar
- Gartenwirtschaft, ca. 40 Plätze
- Parkplatz
- 5 Zimmer-Wirtswohnung

Finanzierungsleichterung möglich. Nähere Auskünfte erteilt Ihnen die Gemeinderatskanzlei Stäfa (Telefon 01/926 58 16).

Nur qualifizierte, kontaktfreudige Wirte-Ehepaare mit genügend Erfahrung richten ihre Bewerbung mit detaillierten Unterlagen bis spätestens 30. Juli 1977 an den

GEMEINDERAT STÄFA,
8712 Stäfa

5250

Important

Prière de préciser la date de parution

Plus d'un tiers des offres d'emplois des membres de la SSH sont postées le vendredi, samedi ou dimanche. Elles nous parviennent donc après le dernier délai fixé, pour la réception des annonces, au vendredi à 11 heures.

Une partie des ordres écrits qui nous arrivent jusqu'au lundi à 8 heures peuvent encore paraître dans l'édition de la semaine. Mais pour cela, les employés de l'imprimerie doivent effectuer du travail de nuit. C'est la raison pour laquelle nos membres n'ont, dès ce moment, plus droit au rabais usuel.

Souvent il ne ressort pas clairement des ordres que nous recevons s'il s'agit d'annonces urgentes et nous n'avons pas le temps de demander des instructions par téléphone. C'est pourquoi, nous vous prions instamment de préciser la date de parution désirée. Le mieux serait de l'indiquer exactement, mais vous pouvez aussi recourir aux expressions «immédiatement» et «aussi tôt que possible».

Immédiatement signifie que l'offre d'emploi doit encore paraître dans l'édition de la semaine et que l'on renonce au rabais de membre. Aussi tôt que possible signifie que l'on peut attendre l'édition régulière de la semaine suivante.

Si les prescriptions de parution font défaut, nous devons nous réserver de procéder comme nous l'entendons, et suivant les possibilités.

Wo informiert sich unser Hotelkader über Investitions- und Konsumgüter?

In der
hotel
revue

Insrieren bringt Erfolg!

Anschlagbrett Tableau noir



Little School of English & Commerce

2, Liverpool Terrace
Worthing, Sussex, England

Englisch-Intensivkurse für Hotellangestellte

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 Doku-
mentation bei:

Mme G. Wegmüller-Fawer
Les Granges
1261 Arzier (VD)

P 319467

Internationale BARFACHSCHULE Kaltenbach

Modernste Fachausbildung mit Diplomabschluss.
Deutsch, franz., ital., engl. Älteste u. meistbesuchte Fach-
schule der Schweiz, gegr. 1913.
Perfekt im Fach durch Kaltenbach = Zukunftsicher!
Kostenlose Vermittlung, stets gute Stellen frei.

Kursbeginn: 8. August, 5. September

Auskunft u. Anmeldung: KALTENBACH, Weinbergstr. 37
8006 Zürich, Tel. 01-474791 (3 Min. v. Hbh.)

107

Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen
am besten passt, Sie halten engen Kontakt mit Prak-
tikern aus der Hotelbranche, die Ihnen in jeder Be-
ziehung raten und helfen. Und Sie machen zum
Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zü-
rich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unterneh-
men Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu könn-
en, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nächste-
henden Bon senden, dann informieren wir Sie kos-
tenlos über das Kursprogramm.

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-
Fachkurs. 1561

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Alter _____



Hotelschule Lötscher

6356 Rigi Kaltbad
Tel. (041) 83 15 53

Zu welchem Kurs dürfen wir Ihnen
nähere Unterlagen senden?

- ☐ Hoteladministrationskurs
24. Oktober bis 16. Dezember 1977
- ☐ Food and Beverage Kurs
8. bis 20. Oktober 1978
- ☐ Managementkurs
10. bis 29. September 1978
- ☐ Diplommkurs
7. Oktober 1978 bis 2. Februar 1980

Name: _____

Adresse: _____

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

Kursdokumen-
tation,
Spezial-
kursausweis,
Gratula-
tion

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

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

Neue BARFACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für Mixen und Bar-Service

langjährige Barmaid und Kursleiterin
Sprachen: D/F/E

Internationale Cocktails Long Drinks mischen Schüler selbst!

Unsere Bar-Kurse beginnen

25. Juli
22. August

M. Fürer, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Telefon (01) 32 04 64/(01) 34 92 55



109

Vermischtes Divers



Günstige Gelegenheit

Am 19. Juli 1977 gegen Barzahlung und sofort-
tge Mitnahme abzugeben.

Restposten infolge Sortimentsbereinigung:

- Rotweiln-, Weissweiln-, Wassergläser
- Silberbesteck, mod. Baguette Beard
- Diverse Porzellan, Goldrand
- Bierplateaux, Kerzenständer, Teesiebe,
- Crémieren usw.

Einzelstücke:

- Aufschnittmaschine Berkel
- Cream Master Mod. 30
- Kaffeemühlen Perl und Rialto
- Milcherhitzer Bravilor
- Weingestelle
- Kühlbuffets
- Glasaufsätze
- Wandgarderoben (schwenkbar)
- Holzbänke (Innenmöblierung)

Interessenten finden sich am Dienstag, den
19. Juli, ab 13 Uhr in der Ankunftsallee Ter-
minal B vor dem Telefon-/Telegraph-Schalter
ein. Autos können im Parkhaus B parkiert
werden.

Flughafen-Restaurant AG, 8058 Zürich
Telefon (01) 814 33 00

5254



Kipp-Ständer

Art. Nr. 718-2, für Ölkannen 25 l,
verchromte Stahlrohrkonstruktion
mit Gummifüssen, Breite 41 cm,
Tiefe 36 cm, Höhe inkl. Kanne
70 cm Stückpreis Fr. 83.50

Bestellen Sie bitte heute noch!
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern



Top Duo Unterhaltungsmusik
TANZ-Musik
061 + 47 18 36
Welschli-Preisgestaltung

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11 Uhr!

Speisekarten

Individuelle Speisekarten, normier-
te Speisekarten, Tellerfotos, Ban-
kettkarten, Tischsets, Menükästen
sind ein Teil des Verkaufsprogram-
mes von

AWP AG, Gastronomie-Service
Wyssmatt

CH-6010 Kriens
Telefon (041) 42 16 33

Zu verkaufen neuwertiger

Milcherhitzer

Grouard Spezial (5 Liter)
Preis nach Vereinbarung.

Auskunft erteilt
Tel. (033) 43 16 86 5247

Privat verkauft

Mercedes 600/1971

120 000 km
aus Onassis-Konzern. 5380
Tel. (055) 38 17 21 (abends)

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

Wenn Ihre Küche nicht rentiert, sollten Sie nicht einfach die Preise erhöhen... sondern die Planung überprüfen.

Es gibt Hoteliers und Gastwirte, die sagen:
heutzutage kann die Küche nicht mehr rentieren.
Die Einkaufskosten sind zu hoch. Die Einrichtungen
zu teuer. Und das Personal kostet zu viel. Haben
Sie Unrecht?

Telefonieren Sie uns, wenn es darum geht,
eine neue Küche einzurichten. Oder die bestehende
umzubauen. Oder ganz einfach, wenn Sie von uns
einen Vorschlag möchten, wie Sie Ihre Küche
rentabel gestalten können. Wir haben während

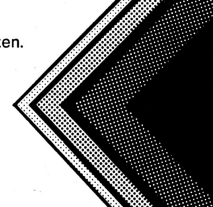
15 Jahren in unzähligen Betrieben Erfahrung
gesammelt. Und diese Erfahrung sollten Sie nutzen.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungs- und Dokumentationsdienst
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon

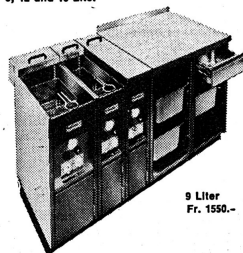
031 46 18 81

Wer nicht planen kann, muss fühlen!



Valentine-Friteusen nach Gastronom

Öl-inhalt:
9, 12 und 18 Liter



9 Liter
Fr. 1550.-

HBZ-VALENTINE ZÜRICH
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
H. BERTSCHI, 8053 ZÜRICH
Sillerwies 14, Telefon (01) 53 20 06

Beliebig kombinierbar. Einheiten von 20, 30 und 40 cm Breite
Gastronom: Höhe/Tiefe 65 x 60 cm oder 90 x 70 cm
Diese fahrbaren Typen nur noch in die Kombination einschieben, sie passen zu allen Arbeitstischen usw.

Vollautomatische Öelklärung
einfachste Bedienung, spezieller Trockengangschutz
grosse Leistung, sehr günstiger Preis,
minimster Platzbedarf

Weiter liefern wir zu vorteilhaften Konditionen: Alle Lükon-Apparate, Wasgen, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Wäschemengen.

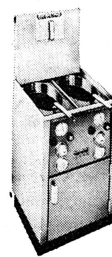


Valentine-Friteusen

Standmodelle, freistehend ab Fr. 1370.-
Bassin-Inhalt 7-18 Liter
Spez. Trockengangschutz
Ausführung Chromstahl
Alle Bassingrößen beliebig kombinierbar
Tischmodell inox 5-6 Liter Fr. 490.-



S-1 9 L Fr. 1695.-



P-2 2x 6-7 L Fr. 2620.-



MODELL V-1

Leiterwärmer
VALENTINE-
SERVOMAT
50 Teller
Inox, braun und
chrome
Standmodell und
fahrbar
ab Fr. 680.-

Steigen Sie um auf eine sorgenfreie Valentine für viele Jahre. Jede Valentine gibt es auch im vorteilhaften Valentine-Leasing. Vorteilhafte Eintauchmöglichkeiten. Verlangen Sie eine Offerte.



Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01.998093



Management im Gastgewerbe

Achtwöchiger Führungslehrgang für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte.
Management – Marketing – Verkaufspsychologie – Rhetorik – Betriebswirtschaft – Rechnungsgrundlagen.

CH-1854 Leysin, HOSPRA S.A.
Telefon (025) 6 25 24
Prospekt anfordern.

5306

Spiele für die Hotelhalle

(Tea-Rooms, Bars usw.)

Neue **Hotelspiele** in dezenten Cocktaillischen amüsieren die Gäste, verkürzen Wartezeiten, wirken Wunder bei Regenwetter, sind kontaktfördernd, geben Ihrem Haus eine fortschrittliche Note.

- ☐ Senden Sie mir Informationsmaterial und Referenzen
- ☐ Ich möchte eine kostenlose Probeaufstellung, um mich selbst von der positiven Reaktion meiner Gäste zu überzeugen.

Harri Deutsch
Hotelspiele
Riedstrasse 2
3600 Thun
Tel. (033) 22 39 75

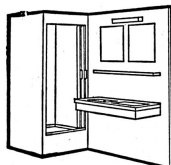
Stempel und Unterschrift

P 05-22867

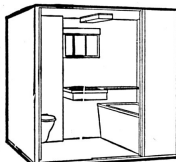
Fremdenzimmer mit Komfort Wertzuwachs und Umsatzsteigerung für Ihr Hotel - ohne kostspieligen Umbau!

Praxismag.

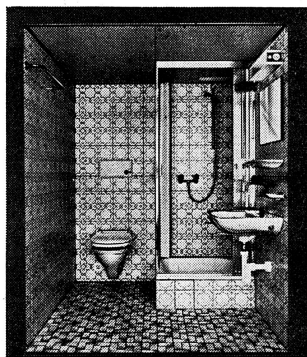
In 1 bis 2 Tagen sind Ihre Hotelzimmer mit Duschen, Dusch-Wasch-Kombinationen oder fertigen Badezimmer mit echten Keramikfliesen ausgestattet. Montiert durch unsere Fachleute, ohne Störung Ihres Betriebsablaufes. Mit dem speziell für Hotels entwickelten «Fertigbäder/WC- und Duschen-Programm». Wir fertigen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



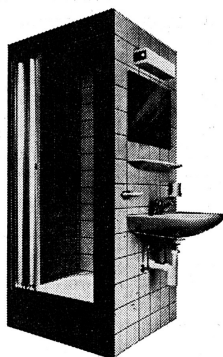
Dusch-Kombination mit
Doppelwaschtisch
an separater Wand.



Fertigbad mit Wanne und WC,
Frontabschluss mit Türe.



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



Dusch-Wasch-Kombination
(oder nur Dusche).

REX-Fertigbäder, ein Begriff für die Schweiz!

HR

Bon

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

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

Einsenden an

REX-electric
Bernstrasse 85
8953 Dietikon



...aus der hilco Gastro-Linie

Für 12 Monate im Jahr... ...der süss-saure Mexicana-Salat

... als Einzelsalat,
als Beilage zu
gemischten Tellern,
zu Fleischgerichten,
Saucen u.a.

Probieren Sie die
feurig-pikante
hilco Kreation,
verlangen Sie
Gratismuster.



Zutaten
Muskörner, roter und
grüner Paprika in gewürztem
Essigsaft

hilco

Konserven u. Tiefkühlprodukte

Die Marke für Feinschmecker

Hilcona Aktiengesellschaft für moderne Ernährung
FL-9494 Schaan Tel. 075 / 2 54 54 Telex: 77 898

Coupon Senden Sie Gratismuster!
Adresse: _____